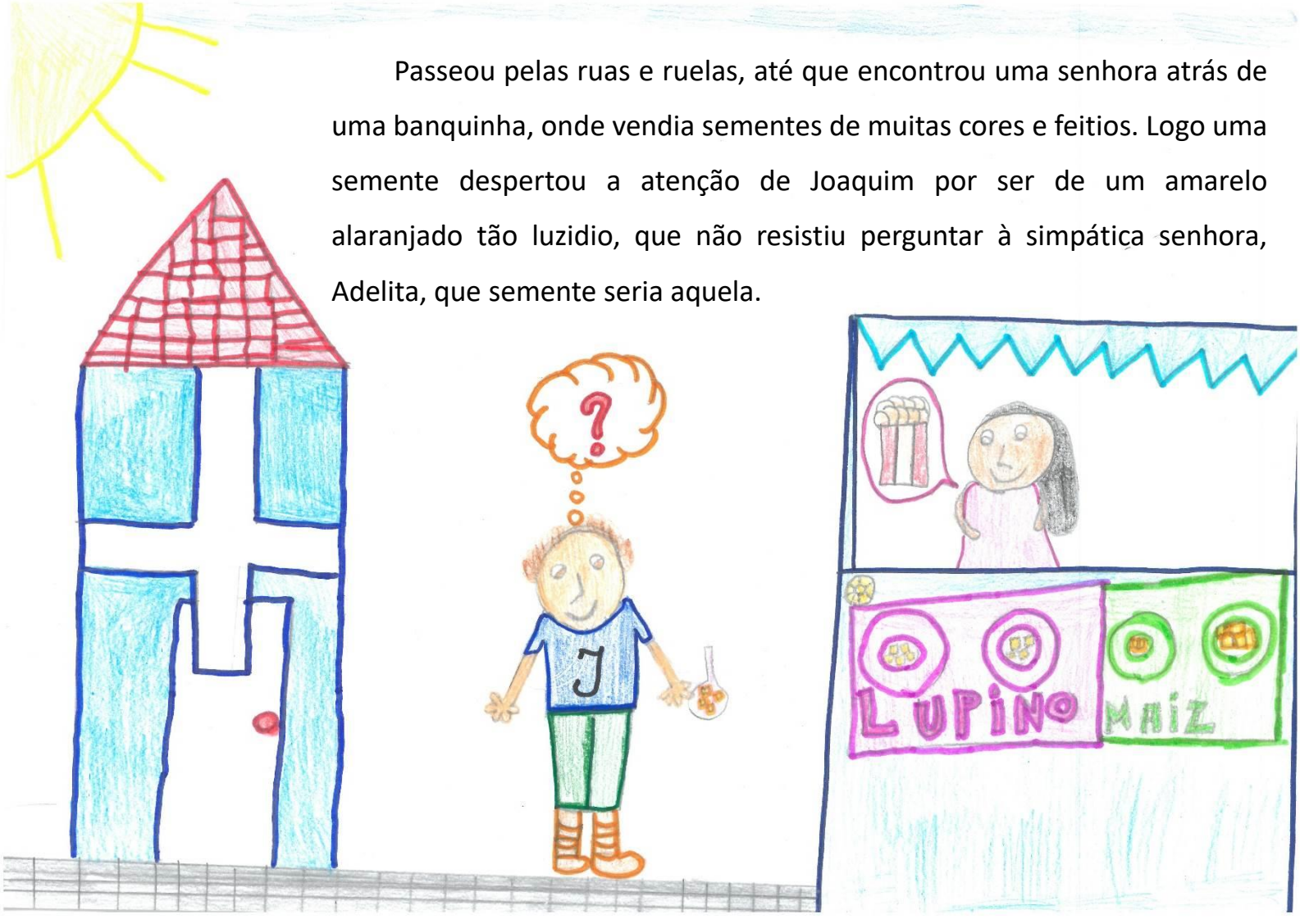
O PERCURSO DO MILHO

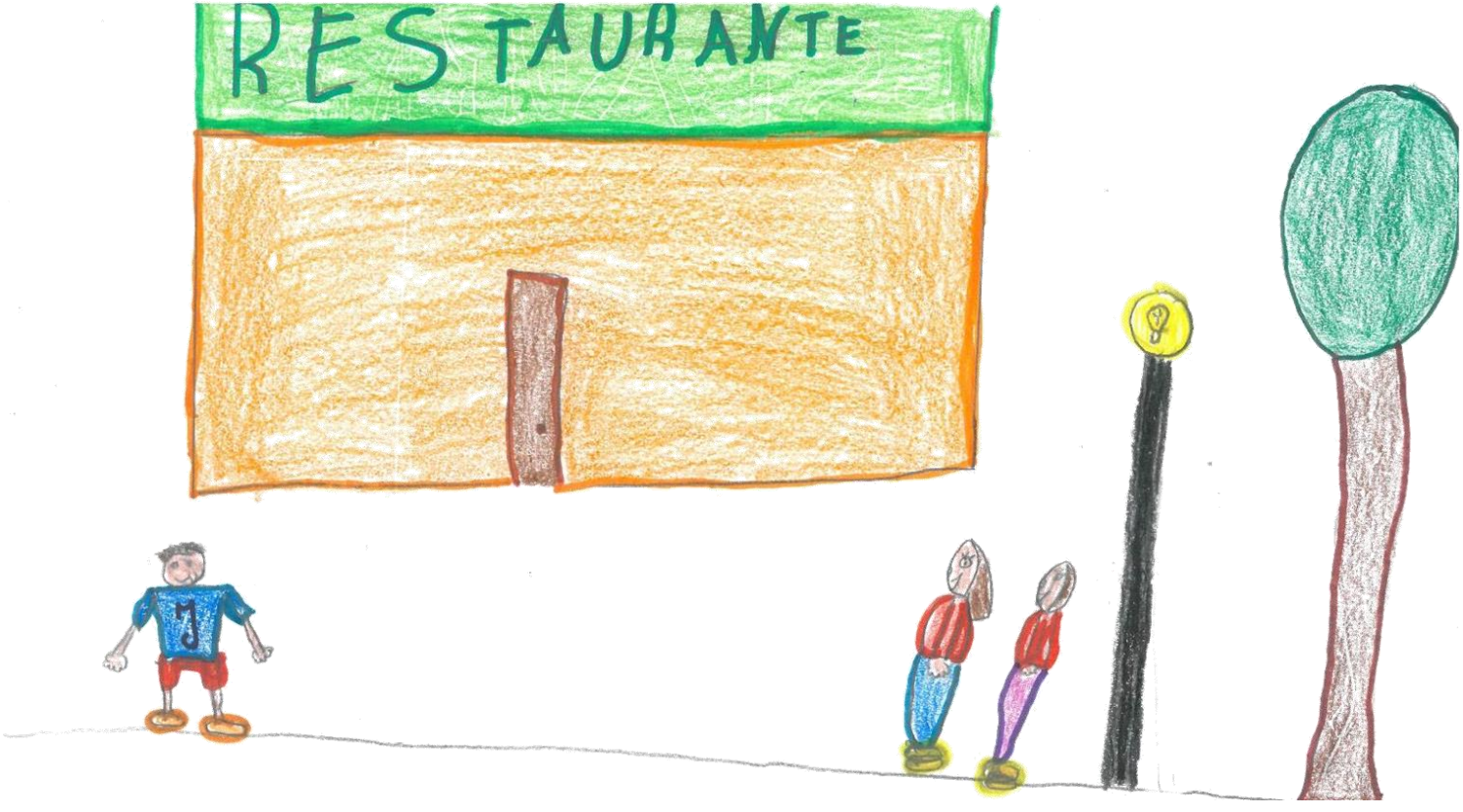
Há muitos, muitos anos, mais precisamente no início do século XX, um menino, de seu nome Joaquim, foi de férias ao belo país México.

Passeou pelas ruas e ruelas, até que encontrou uma senhora atrás de uma banquinha, onde vendia sementes de muitas cores e feitios. Logo uma semente despertou a atenção de Joaquim por ser de um amarelo alaranjado tão luzidio, que não resistiu perguntar à simpática senhora, Adelita, que semente seria aquela.

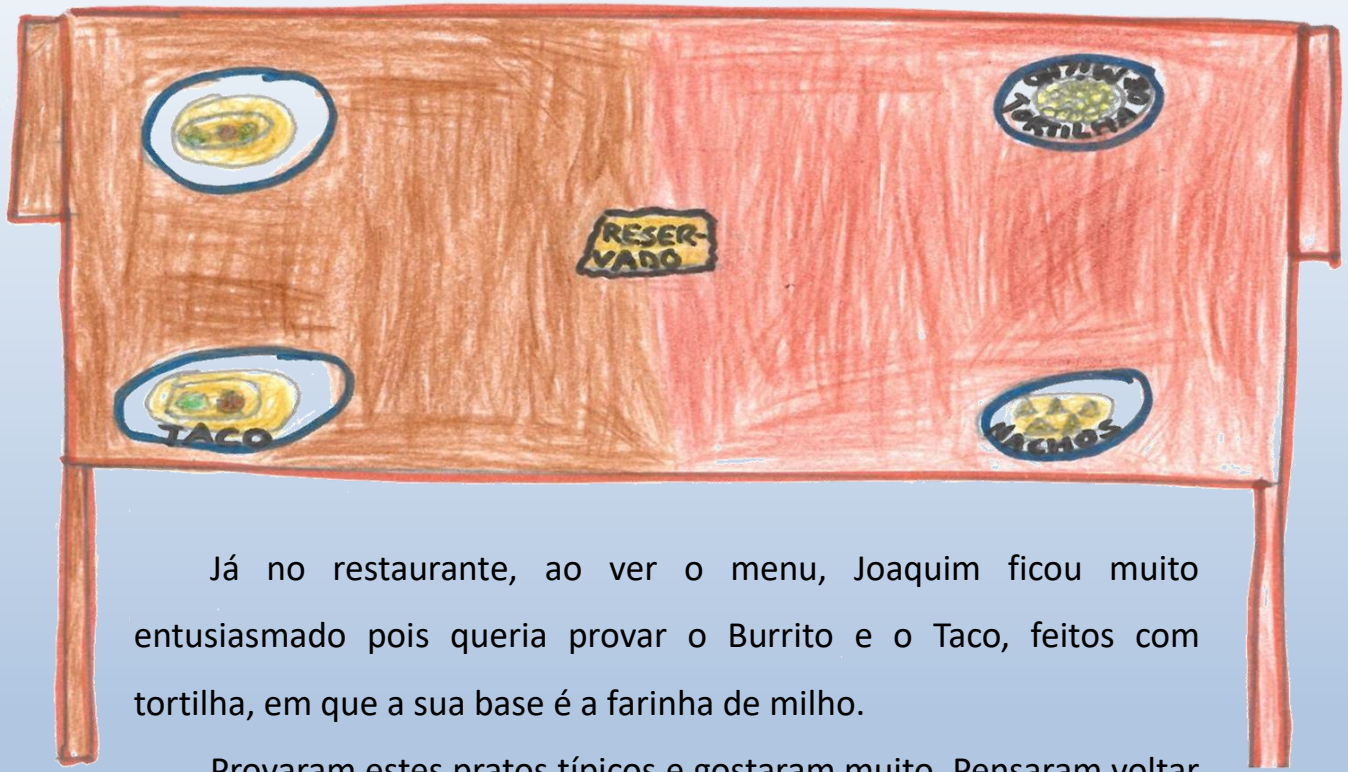


A Dona Adelita explicou-lhe que era uma semente de milho. Esta serve de alimento para os animais, mas também para as pessoas que gostam de o comer cozido. Também fazem um petisco muito bom que se chama “palomitas de maíz” (pipocas) para além da farinha, a partir da qual confecionam broa de milho e tortilhas.

O Joaquim achou o milho tão interessante que quis logo levar um saquinho consigo para poder provar juntamente com a sua família.



No regresso à casa onde estava a passar as suas férias, os pais de Joaquim estavam já preocupados por ele ter demorado tanto tempo, pois queriam sair para jantar e degustar a gastronomia típica deste país. Joaquim preparava-se para explicar a sua demora, mas os seus pais não o deixaram pois estavam muito apressados.



Já no restaurante, ao ver o menu, Joaquim ficou muito entusiasmado pois queria provar o Burrito e o Taco, feitos com tortilha, em que a sua base é a farinha de milho.

Provaram estes pratos típicos e gostaram muito. Pensaram voltar ao México mais vezes pois estavam encantados com a beleza do país e com a qualidade dos pratos típicos tão deliciosos.

Depois de sair do restaurante foram dar um belo passeio pelas ruas e ficaram deslumbrados com as cores das casas que variavam entre o amarelo, o laranja, o vermelho e o castanho… Estavam perante um verdadeiro arco-íris de cores quentes que os envolvia naquele ambiente fantástico e lhes dava vontade de dançar ao som das músicas que ouviam vindas dos bares da cidade.

Neste passeio avistaram um senhor que vendia, numa barraquinha algo que parecia apetitoso pois emanava um cheiro que fazia crescer água na boca... Depressa o Joaquim pediu aos seus pais para provar este petisco! Qual não foi o seu espanto, quando o senhor lhe disse que eram palomitas de maíz e que estas eram feitas de milho.

Depois de provar aquele sabor magnífico, ficaram todos maravilhados e a mãe exclamou:

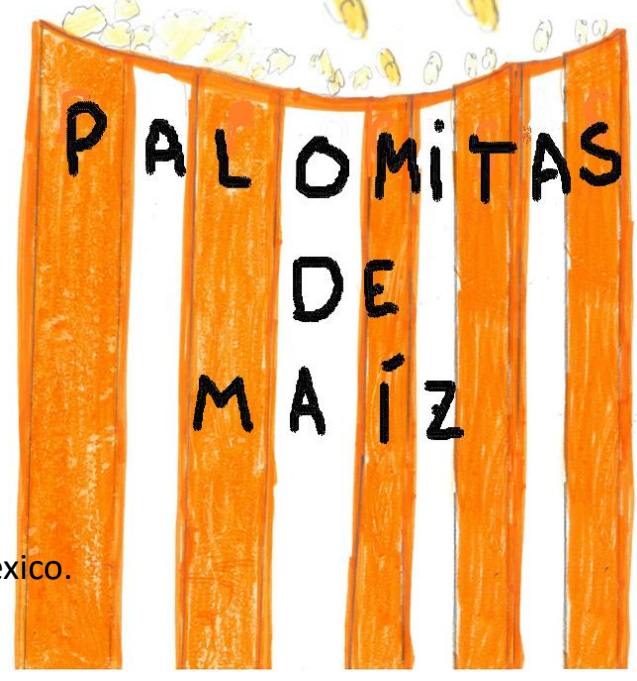
– Quem me dera ter sementes iguais a estas!

– Assim poderíamos fazer em nossa casa as iguarias de que tanto gostámos… – completou o pai.

Joaquim interrompeu:

– Quanto a isso não teremos mais preocupações! Há pouco atrasei-me pois estive com a Dona Adelita, a quem comprei um saquinho de milho.

– Boa, filho! – elogiou a mãe – Assim, no regresso a casa, podemos cozinhar as comidas que provámos no México.

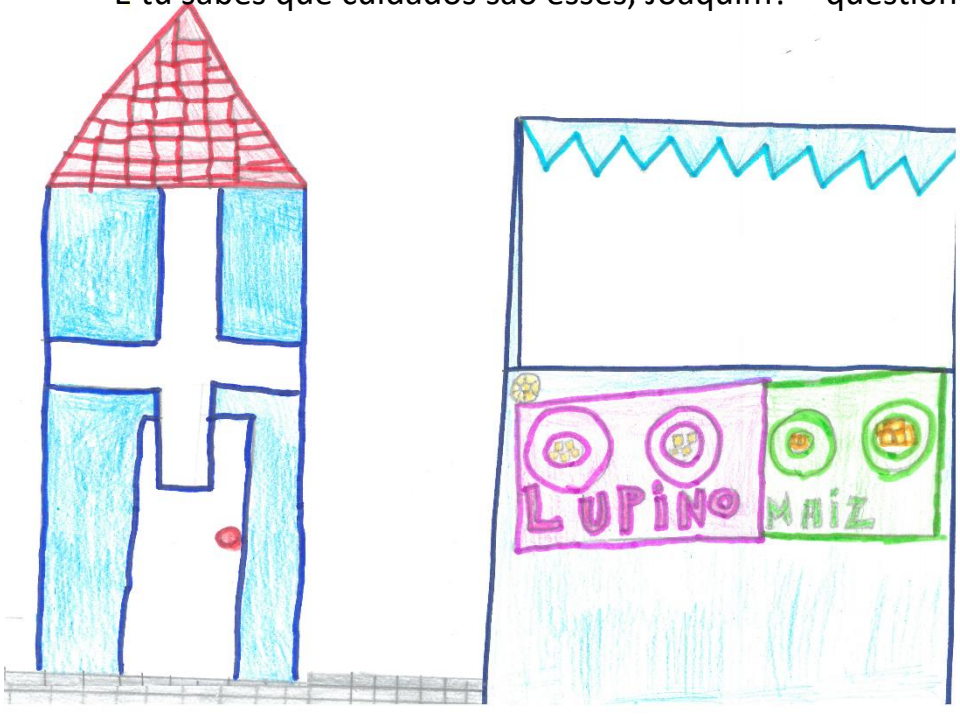


– Mas… lamento por não haver esta semente em Portugal! – acrescentou o pai. – Teremos então de levar uma grande quantidade de milho connosco!

– Que quantidade conseguiremos levar no avião? – questionou a mãe.

– Não é preciso levar muitos grãos de milho connosco, pois podemos semear os poucos que temos e, com os cuidados necessários, teremos uma grande colheita de milho. – elucidou Joaquim.

– E tu sabes que cuidados são esses, Joaquim? – questionou o seu pai.



– Não sei, mas lembro-me onde fica a barraquinha da Dona Adelita.

Decidiram ir rapidamente junto da barraquinha da Dona Adelita mas, como era tarde, ela não estava. Ficaram muito desapontados pois tinham o voo de regresso a Portugal no dia seguinte, logo muito cedo.

Logo de manhãzinha, depois de se prepararem para a viagem, procuraram Dona Adelita. Com grande pena não a encontraram e dirigiram-se para o aeroporto para poderem embarcar de volta ao seu país.

Ao entrar no avião, qual não foi o seu espanto, quando avistaram a Dona Adelita que ia de férias para Portugal.

Durante a viagem conversaram muito sobre as suas vidas e criaram uma grande empatia entre si, até que Joaquim perguntou:

– Onde vai ficar hospedada em Portugal, Dona Adelita?

– Ainda não sei. Estava a pensar ficar hospedada numa pensão…

– Então quer ficar em nossa casa? – perguntou a mãe.

– Adoraria, mas não vos quero incomodar.

– Não incomoda nada. – respondeu a mãe – Será uma honra tê-la connosco e teremos muito prazer em mostrar-lhe os locais mais bonitos e agradáveis da nossa cidade.

– E ainda há mais, Dona Adelita! A minha mãe é uma cozinheira de mão cheia e faz magia com a sua panela pois transforma poucos ingredientes em pratos deliciosos. Acho que vai gostar muito da nossa comidinha!

– Eu fico-vos muito grata pela vossa atenção.

Continuaram a conversar e nem deram conta pelo tempo passar… Tal como eles, o tempo voou.

Chegados a Portugal, algum tempo depois do avião ter aterrado e de todas as pessoas terem saído, Dona Adelita, Joaquim e os seus pais estavam tão concentrados no seu diálogo que não repararam que o avião já estava em terra e que todos aguardavam que eles saíssem. Entretanto, ouviram uma voz:

– Hrum! Hrum! Agradeço que todos os passageiros desçam do avião pois temos um novo voo para fazer, pelo que já estamos muito atrasados. – resmungou, muito incomodado, o piloto do avião.

Logo que ouviram este raspanete, ficaram um pouco atrapalhados e saíram rapidamente do avião antes que este descolasse. Depois de recolherem as suas malas, regressaram a casa, onde acolheram com muito agrado Dona Adelita.

Enquanto as senhoras preparavam o jantar, o pequeno Joaquim e o seu pai descansavam no sofá e recordavam os fantásticos momentos que passaram no México.

Na hora de jantar, Joaquim ficou muito contente quando se apercebeu que na mesa estava o cozido à portuguesa de que tanto gostava e, como aperitivo, tinha tacos que a Dona Adelita tinha feito com a tortilha de milho que trouxe do México, na sua mala.

– Que maravilha, Dona Adelita! Sabe? Eu gostei muito da gastronomia mexicana… tanto que até trouxe comigo o saquinho de milho que lhe comprei e adorava, junto com os meus pais, cultivá-lo para o termos sempre.

– Sabe quais são os cuidados que devemos ter na sementeira do milho? – perguntou o pai.

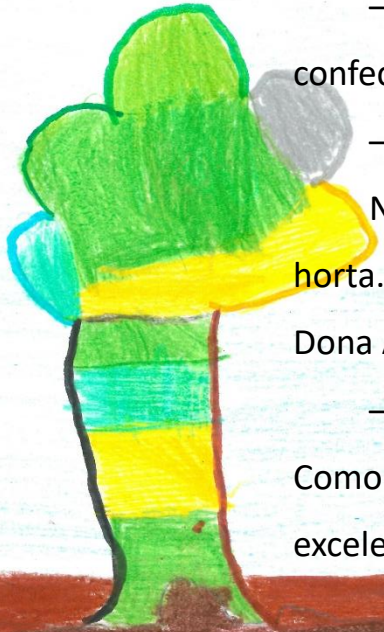
– Sei, pois! E até vos posso ajudar na sementeira! Será um prazer e uma forma de vos agradecer a vossa simpatia e amabilidade.

– Não quero abusar, Dona Adelita, mas pode ensinar-me a confecionar alguns dos pratos mexicanos? – pediu a mãe.

– Posso, sim! Terei muito gosto!

Na manhã seguinte vestiram roupas velhas e dirigiram-se à horta… estavam preparados para meter mãos à obra, quando Dona Adelita lhes explicou:

– A sementeira do milho realiza-se entre março e junho. Como estamos em junho e esta terra não é muito arenosa, temos excelentes condições para o fazer.

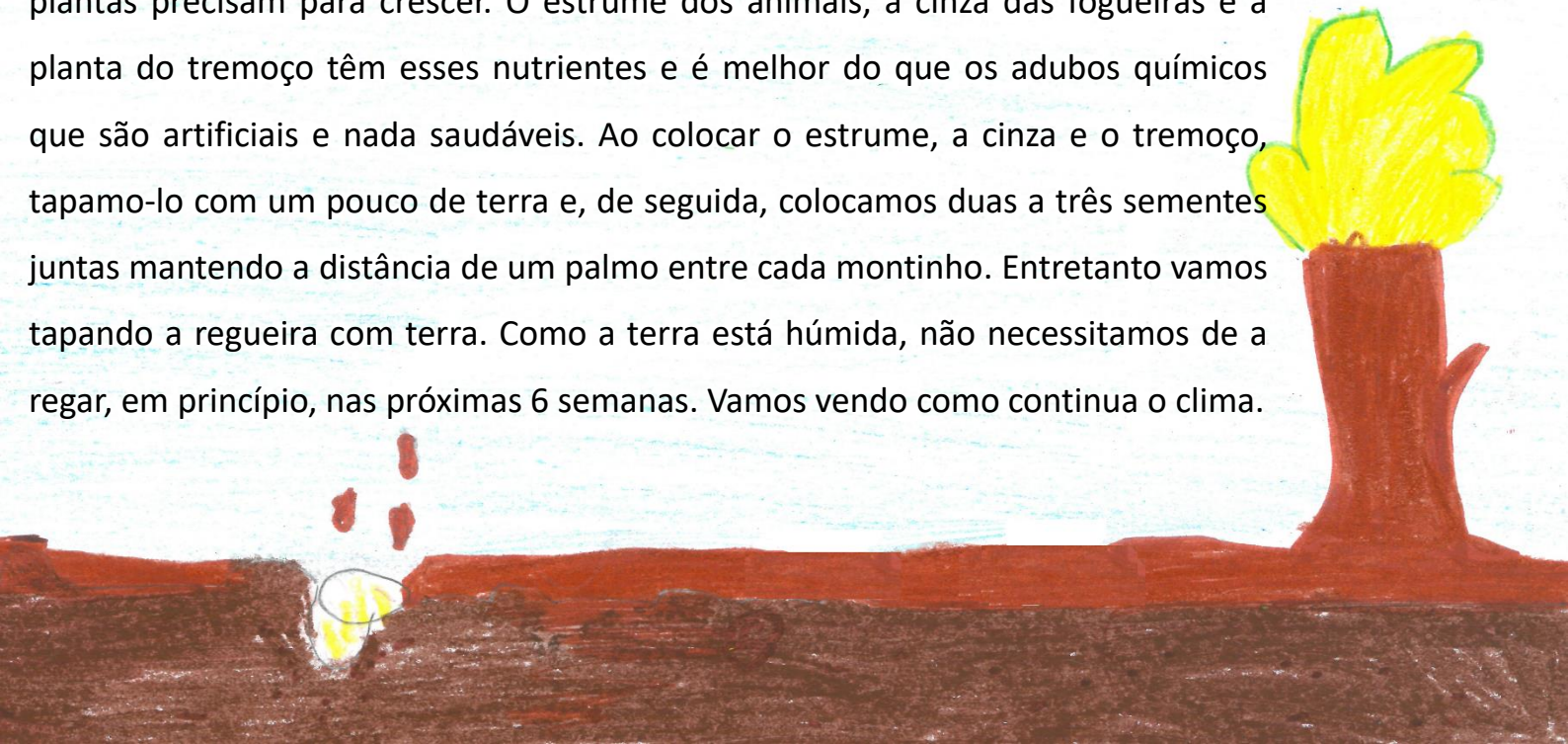


– E por onde começamos? – questionou Joaquim.

– Precisamos fazer regueiros e colocamos estrume para adubar a sementeira.

– O que é adubar? – perguntou, muito curioso, Joaquim.

– Adubar é, nada mais, nada menos, do que dar à terra nutrientes que as plantas precisam para crescer. O estrume dos animais, a cinza das fogueiras e a planta do tremoço têm esses nutrientes e é melhor do que os adubos químicos que são artificiais e nada saudáveis. Ao colocar o estrume, a cinza e o tremoço, tapamo-lo com um pouco de terra e, de seguida, colocamos duas a três sementes juntas mantendo a distância de um palmo entre cada montinho. Entretanto vamos tapando a regueira com terra. Como a terra está húmida, não necessitamos de a regar, em princípio, nas próximas 6 semanas. Vamos vendo como continua o clima.

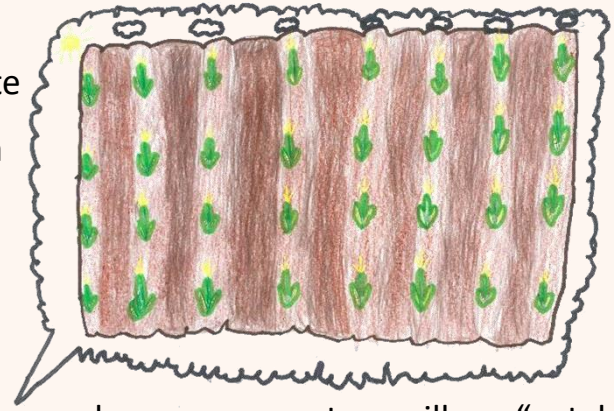


Depois da distribuição das tarefas, cada um realizou-as com grande entusiasmo e cuidado, seguindo minuciosamente as indicações da especialista mexicana.

– Duas a três semanas após a sementeira, apanham-se as ervas daninhas e sacha-se o milho. – continuou Dona Adelita.

– O que é a sacha? – questionou o pai.

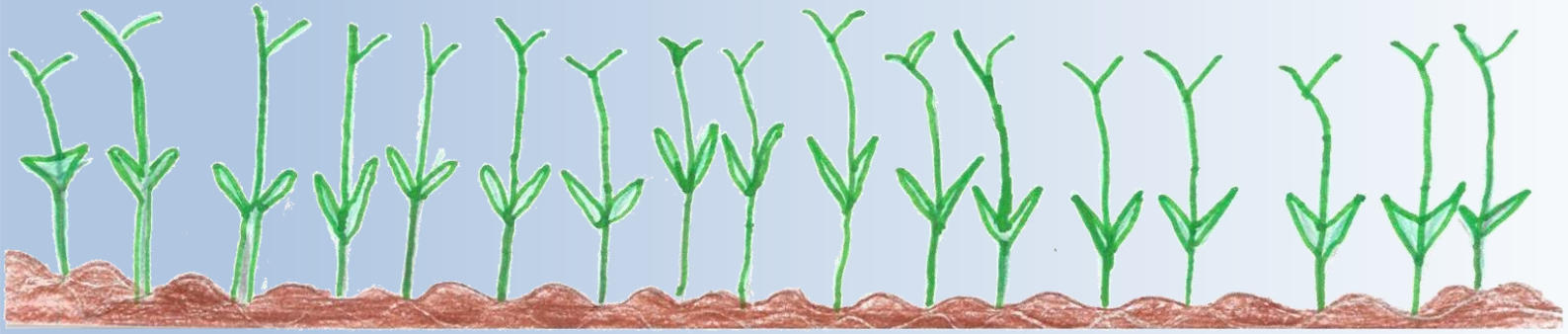
– A sacha é remexer a terra e apanhar as ervas daninhas e as plantas do tremoço. As ervas daninhas são lançadas fora e as plantas do tremoço são deixadas na terra para se decomporem e assim fornecerem nutrientes à terra e consequentemente ao milho.



– Não fazia a mais pequena ideia que era preciso ter todos estes cuidados! – exclamou a mãe.

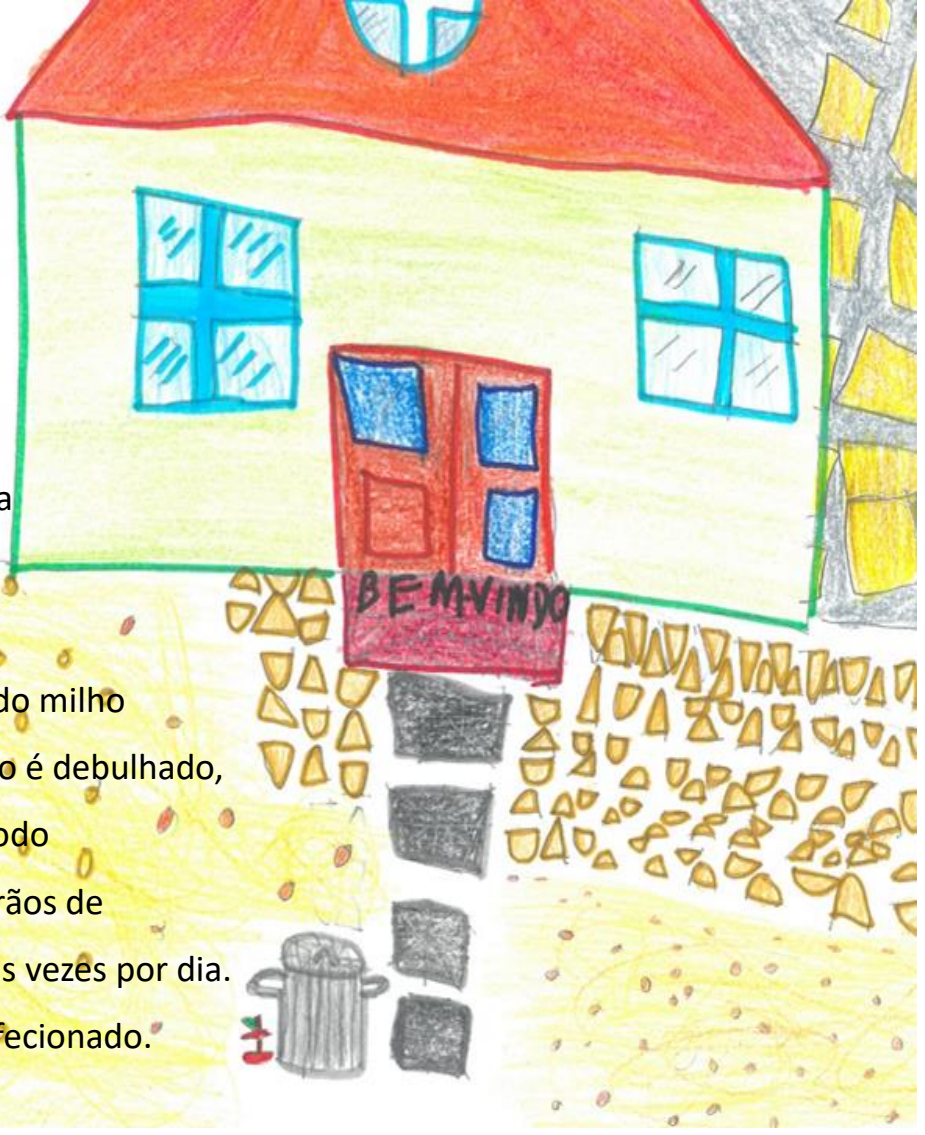
– Sim, mas ainda há mais! Seis semanas após a sementeira sacha-se novamente o milho e “entabuleira-se”, ou seja, faz-se com a enxada o género de carreirinhos para podermos regar o milho.

Joaquim percebeu que a rega deve ser feita à tardinha para que a terra conserve por mais tempo a água absorvida e seja mais facilmente aproveitada pela planta. Quando o milho estiver mais ou menos do nosso tamanho, apanham-se as ervas daninhas e sacha-se o milho novamente. Assim que se avistem as “barbas do milho, apanha-se o coruto, seca-se e dá-se aos animais para comerem.



Nesta altura, rega-se mais uma vez a plantação e aí o milho começa a desenvolver-se até que começa a secar e, cerca de três semanas depois, apanha-se e faz-se aquilo a que chamamos a “descamisada do milho”, em que se retiram as folhas (camisas do milho).

Depois da descamisada, as maçarocas do milho secam ao sol durante três dias e o milho é debulhado, ou seja, separado da maçaroca. Após todo este processo, é necessário deixar os grãos de milho a secar ao sol, remexendo-o duas vezes por dia. Quando seco, está pronto para ser confecionado.



Assim que Dona Adelita acabou a explicação, os pais de Joaquim terminaram de tapar os regueiros.

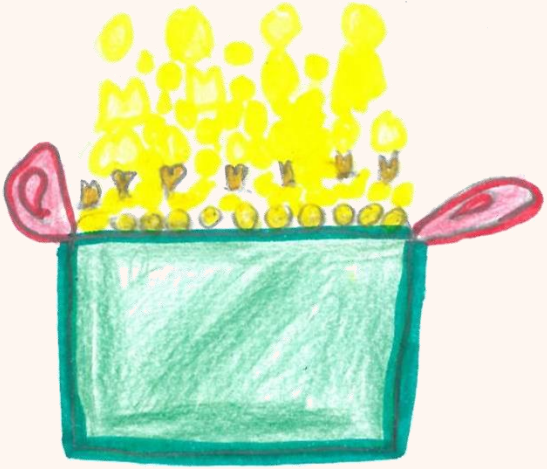
Durante os dois meses seguintes, seguiram todos os passos aconselhados pela Dona Adelita. Entretanto chegou a hora de colher as maçarocas do milho para, de seguida, as descamisar.

Foi um processo um pouco cansativo, mas também muito divertido, pois Joaquim havia convidado os seus amiguinhos da escola para ajudar nesta tarefa. O mais engraçado foi quando alguns rapazes encontraram maçarocas com grãos de milho vermelhos e, tal como manda a tradição, deram um abraço à pessoa que estava ao seu lado.

Depois de secar ao sol, todos os vizinhos e amigos de Joaquim juntaram-se na rua, à noitinha, para ajudar a debulhar o milho.

No final fizeram uma fogueira à volta da qual dançaram e muito se divertiram.

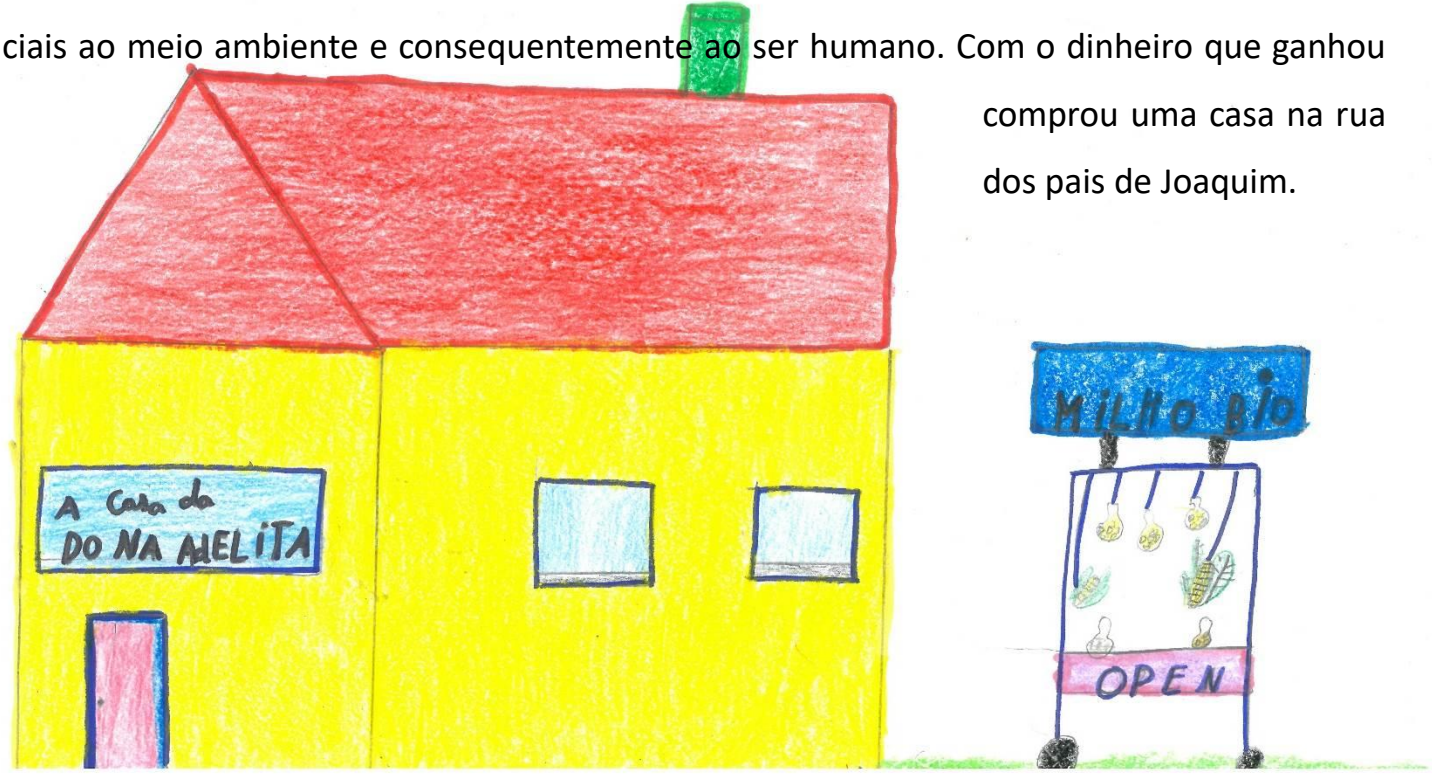
Para comemorar o sucesso da colheita e como forma de agradecimento, na semana seguinte, após o milho estar seco, Joaquim chamou todas as pessoas que tinham ajudado…
A sua mãe decidiu fazer um almoço com pratos portugueses e mexicanos. Para sobremesa fez pipocas, que despertaram a curiosidade de todas as pessoas devido ao agradável cheiro que emanavam. Ao provarem as pipocas, os amigos de Joaquim ficaram maravilhados com o sabor irresistível deste alimento que era feito à base de milho, até que alguém perguntou:



– Como é que a tua mãe fez as pipocas Joaquim?

– A minha mãe conseguiu fazer esta iguaria juntando numa panela um pouco de óleo, açúcar e milho… e é claro, um toque especial de carinho, desde a sementeira do milho, até ao momento em que o colocou e remexeu na panela com leves agitações, enquanto o milho saltava e rebentava, dando origem a estas deliciosas pipocas.

Devem estar a perguntar o que aconteceu a Dona Adelita, certo? Decidiu ficar a morar em Portugal e, como o milho teve muito sucesso entre os vizinhos e amigos de Joaquim, comprou uma banquinha com a qual começou a gerir o seu próprio negócio de venda de milho biológico…. Biológico, sim! Desde que foi colocada na terra até que começou a saltitar dentro da panela, nunca foram colocados qualquer tipo de fertilizantes, adubos ou inseticidas artificiais e prejudiciais ao meio ambiente e consequentemente ao ser humano. Com o dinheiro que ganhou comprou uma casa na rua dos pais de Joaquim.



Por seu lado, os pais de Joaquim montaram uma lojinha onde vendiam pipocas, tacos, burritos e broa de milho, todos eles alimentos com origem no milho biológico que cultivavam.

Trabalho realizado pelos alunos do

3º ano da Escola Pátio da Inês

Ano Letivo 2017/2018