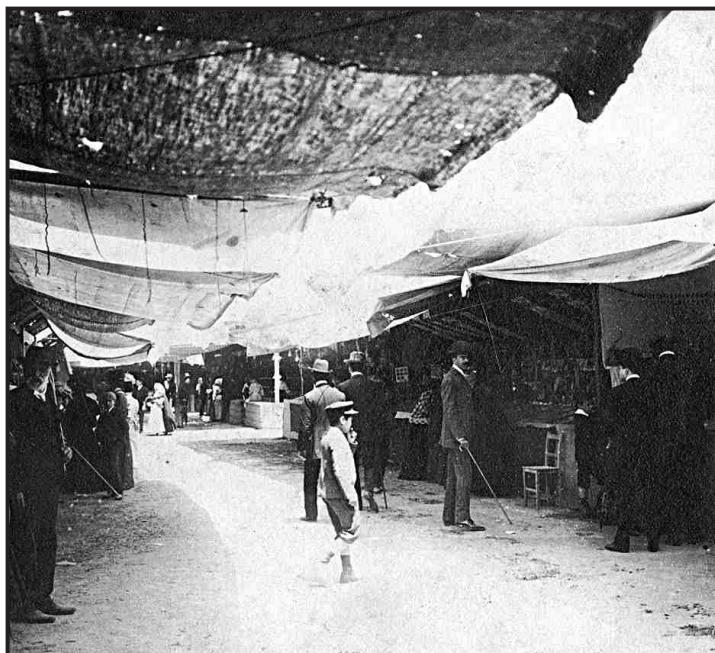


Os covilhetes

Colectânea de textos



Cadernos Culturais
Câmara Municipal de Vila Real

4

2.^a Edição

14



Câmara Municipal
Presidente
Rui Jorge Cordeiro Gonçalves dos Santos
Vereadora da Cultura
Eugénia Margarida Coutinho da Silva Almeida

Grémio Literário Vila-Realense
Responsável
António Manuel Pires Cabral



Título: *Os covilhetes – Colectânea de textos*

Seleccção de textos, organização e prefácio de Elísio Amaral Neves

2.^a Edição, revista, aumentada e com prefácio reformulado [1.^a Edição, Junho de 2015]

Na capa: No «Chiado» (Feira de Santo António) – Largo do Calvário, Vila Real

Fotografia: Victorino Mello, Penafiel, c. 1910 • Coleccção de Albertino Augusto da Silva Correia

Caderno Cultural n.º 14, IV Série

Edição: Grémio Literário Vila-Realense • **Câmara Municipal de Vila Real**

gremio.cm-vilareal.pt • cm-vilareal.pt

Vila Real, Junho de 2016

Tiragem: 350 exemplares

Manteve-se a ortografia original dos textos, salvo em casos de lapso ou gralha evidentes

A edição deste livro, no que respeita à obtenção dos textos, não teria sido possível sem a colaboração das seguintes pessoas e instituições, às quais deixo aqui o nosso reconhecimento:

Arquivo Distrital de Vila Real, Biblioteca Municipal Dr. Júlio Teixeira,

Joaquim Carlos Barreira Gonçalves, Dr. Manuel Rebelo Cardona

Depósito Legal: 410278/16

Composto e impresso: Minerva Transmontana, Tipografia, Lda. — Vila Real

Os covilhetes

Colectânea de textos

Cadernos Culturais
Câmara Municipal de Vila Real



2.^a Edição

14

Prefácio

Não é segredo para ninguém que os *covilhetes*, à semelhança da vitela, do bolo de carne (hoje chamado bola), das tripas servidas em malgas¹ e, mais tarde, das tripas aos molhos, e da doçaria conventual, constituem o fundamental da identidade gastronómica vila-realense².

Também sabemos que os *covilhetes* devem o nome³ ao seu formato⁴ e tiveram, durante um ou mais séculos, muito provavelmente até à década de 1940 ou 1950, a sua tradição ligada à Feira de Santo António⁵, ocasião em que eram maioritariamente comercializados,

¹ Também comercializadas na Festa da Senhora de Almodena, em barracas/restaurante, onde as famílias vila-realenses podiam saborear, para além dos *covilhetes*, «a rica vitela assada, o arroz de tomate, a malga abonada de tripas, a sardinha de caldeirada, as clássicas frigideiras, tudo rematado com enormes tachadas de sopa seca e a respectiva melancia». («O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 7-9-1910” in *O Vilarealense*, Vila Real, 8 de Setembro de 1960, p. 2.)

² Guilherme Cardim, presidente da União Hoteleira de Portugal e administrador-gerente da Sociedade Estoril Plage, na comunicação que apresentou ao II Congresso Trasmontano “Turismo Nacional – Cozinha portuguesa e pratos regionais”, em 1941, referiu como pratos que pertencem à cozinha trasmontana o Bacalhau recheado com presunto, Trouxas de vitela, Ensapado de miolos, Fígado de vitela em bifes recheados, Presunto assado em boa companhia, Alheiras, Bucho de porco recheado, Ovos mexidos com tomate, *Covilhetes*, Presunto que pinga no pão, Bola de Bragança.

³ Para além da designação singela de *Covilhetes*, e de *Covilhetes* à ‘João das Três’ (em uso no último quartel do séc. XIX e primeira metade do séc. XX), são conhecidas algumas outras denominações, embora raras, como por exemplo *Covilhetes de Vila Real*, *Covilhetes Vila-realenses*, *Covilhetes à Vila Real*, *Covilhetes à Excelsior* e *Covilhetes à Transmontana*.

⁴ «COVILHETE, Covilhete. Vaso pequeno de barro de figura concava. Difere da tijella na forma. Em covilhetes costumam pôr doces. [...]» (Raphael Bluteau, *Vocabulario portuguez e latino* [...], Tomo II. Coimbra, 1712, p. 594.

⁵ A Feira de Santo António foi oficializada por alvará de D. Pedro II, de 23 de Março de 1688. (A mais antiga Capela de Santo António na sede do concelho de Vila Real, no Pioledo, foi construída muito provavelmente em 1535.)

e às Festas do Senhor Jesus do Calvário⁶ e da Senhora de Almodena. Eram igualmente consumidos no Carnaval, no Teatro Circo, onde tinham lugar os chamados ‘Bailes da Carolina’.

Com a fixação dos estabelecimentos hoteleiros, restaurantes e pastelarias, no secular Campo do Tabolado⁷ (onde se situava igualmente a maior parte das alquilarias) e na Estrada-Rua integrada na rede fontista que atravessou a vila na década de 1860, os *covilhetes*, acompanhados de arroz de forno, ganham lugar nas suas ementas, em determinados dias da semana.

Mas afinal, o que são verdadeiramente os *covilhetes*?

Trata-se de *pastéis de picado* (ou *pastéis de carne*), designações por que devem ter sido conhecidos os actuais *covilhetes*, no início do seu fabrico. Na nossa opinião, só devem ter ganho a actual denominação em meados do séc. XIX, quando António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão (1785-1863), futuro Visconde de Vilarinho de São Romão, deu a conhecer a qualidade da chamada “louça de fogo” (que então se vulgarizou) e, entre esta, a louça negra da província de Trás-os-Montes, onde destacou a produzida em Mondrões (Vila Real) e em Tinhela (Murça)⁸, precipitando o

⁶ Muito provavelmente nas festas do séc. XIX e no período de 1913 a 1923, quando as Festas do Senhor Jesus do Calvário (ou Bom Jesus do Calvário) foram elevadas à condição de Festas da Cidade. Independentemente de neste último período se viver um clima de tensão entre o poder político e a Igreja, de ter havido anos em que não se realizou a festa, de se conhecer pelo menos um caso em que a Comissão Organizadora renunciou ao seu mandato e de, num ou outro caso, a festa ter sido estritamente particular, anos houve, como por exemplo o de 1914, em que, pelo contrário, para além das cerimónias religiosas se realizou um amplo programa de animação, que compreendeu festivais nocturnos e quermesses no Jardim da Carreira, espectáculos, certames de pirotecnia, corrida de touros (pela primeira vez, uma tourada à antiga portuguesa), torneio de tiro aos pombos, exposição pecuária, mercado de solípedes e presença da Comissão de Remonta do Exército, barracas de petiscos, etc.

⁷ Actual Avenida Carvalho Araújo.

⁸ António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão, *Memoria sobre a economia do combustivel, por meio de varios melhoramentos que se devem fazer nos lares ordinarios, fornalhas, fornos e fogaens*, Lisboa, 1834.

aparecimento de novos utensílios de cozinha, como certamente terá sido o caso das tijelas onde passaram a ser confeccionados os *covilhetes*. E tendo em atenção que referimos o Visconde de Vilarinho de São Romão, não devemos esquecer que também ele foi autor de um excelente livro de cozinha⁹ que “recupera” um outro significado da palavra *covilhete* mencionado por Bluteau: «Tambem há covilhetes de metal, que são as formas, em que se fazem os pasteis.»¹⁰

António Lobo Teixeira Girão, na sua obra sobre a arte do cozinheiro, depois de dar a conhecer a forma como se faz a massa folhada e o recheio dos *pastelinhos*, refere, em nota de Tradutor¹¹, aquilo que consideramos ser uma descrição quase fiel da confecção dos antigos e actuais *covilhetes*: «Estes pasteis fazem-se tambem em fôrmas de lata de uma figura conica revirada e truncada, do tamanho de chavenas de chá¹². Untam-se estas fôrmas com manteiga, forram-se com uma folha de massa, enchem-se de picado, e cobrem-se por cima com uma tira comprida da mesma massa que se vai enrolando em fôrma espiral ou de caracol, principiando na borda e andando para o centro até fechar.»¹³

Retomemos aquilo que designámos por segredos.

Também não constitui surpresa para ninguém que o consumo de *covilhetes* tem a ver com a circunstância de «Aqui [em Vila Real],

⁹ [António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão], *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*, Lisboa, 1841 (2.^a Edição em 1845).

¹⁰ Raphael Bluteau, *Vocabulario portuguez e latino [...]*, Coimbra, 1712, p. 594.

¹¹ Elísio Amaral Neves, “Gastronomia vila-realense: Algumas das primeiras referências na imprensa local”, in *Tellus*, n.º 61, Vila Real, Novembro de 2014, p. 15.

¹² São, quanto a nós, as formas de lata que foram substituídas pelas tijelas da olaria de Bisalhães, que tinham, como se pode verificar pelos originais usados pela Senhora Dona Filomena da Conceição Alves, covilheteira famosa, um diâmetro de 9,5 cm.

¹³ [António Lobo de Barbosa Ferreira Teixeira Girão], *Arte do Cosinheiro e do Copeiro*, Lisboa, 1841. p. 176.

só se come[r] vitela», expressão habitual «que traduz o significativo e ancestral consumo de carne de vaca e de vitela nesta localidade»¹⁴, factor igualmente valorizado na *Relação de Villa Real e seo termo*, memória enviada à Academia Real da História em 1721, que classifica como «uma das grandezas da terra» o consumo de vitela e dá nota do invulgar número de açougues e obrigações a que estavam sujeitos os marchantes¹⁵.

A título de exemplo, dois séculos depois, há notícias de, no mês de Junho de 1908, o «estômago de Vila Real» ter consumido sob a forma de bifes, costeletas, carne assada, tripas, bola de carne, mão de vitela, *covilhetes*, 358 reses (143 bois, 165 vitelas e 20 carneiros) abatidas no matadouro da vila, e cujo peso total era de 32.172 quilos.

Também por curiosidade, refira-se que, quando se tratava de animais corpulentos, os cortadores faziam saber pela imprensa o seu peso, identificavam-nos pelos nomes e características que possuíam e ‘passeavam-nos’ pela vila para que os potenciais clientes conhecessem os animais que se propunham abater para consumo dos vila-realenses.

E, no que respeita a segredos¹⁶ desvendados, importa dar a conhecer finalmente que a Senhora Dona Maria da Conceição de Sousa Magalhães Gomes (1899-1969), da Pastelaria Gomes, braço-direito do marido — Manuel dos Santos Gomes (1890-1959), um empresário moderno, inovador e atento a aspectos como a publicidade e o *marketing* —, e responsável por aquilo que hoje chamaríamos *catering*, substituiu, na década de 1930 ou 1940,

¹⁴ Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral, “Em Vila Real só se come vitela”, in *Vila Real – História ao Café*, 2.ª Edição, revista, Vila Real, 2013, pp. 434-437.

¹⁵ Id., *ibid.*

¹⁶ Termo usado na publicidade da Pastelaria Gomes desde a década de 1940, para assinalar a veracidade de especialidades, como os pastéis de Santa Clara (ou viuvinhas), os pastéis de toucinho-do-céu (hoje também chamados cristas-de-galo), a bola de carne, os *covilhetes*.

a massa tradicional dos *covilhetes*¹⁷ por massa meio folhada, possibilitando que tivessem uma maior duração e fossem vendidos ao longo de todo o dia¹⁸.

Independentemente de se manterem actuais os pressupostos que referimos em artigo publicado na Revista *Tellus*¹⁹ — dificuldade em formar uma opinião definitiva, dada a limitadíssima bibliografia local —, desenvolvemos uma investigação orientada para a imprensa local vila-realense, que revelou, para além dos principais protagonistas e condições em que exerciam a comercialização dos *covilhetes* tradicionais, um elemento totalmente desconhecido ou entretanto esquecido: a comercialização dos *covilhetes* em barracas/restaurante²⁰ ou barracas/pastelaria durante a Feira

¹⁷ Os *covilhetes* tradicionais, pela própria natureza da massa, deviam ser consumidos logo a seguir à confecção.

¹⁸ Independentemente de os comercializar pelo menos desde a década de 1930, só no final da década de 1950, depois de contratar «o mais notável pasteleiro do país», dispor de um novo estabelecimento de pastelaria (a que agregou uma cervejaria e uma ampla esplanada) e se verificar um movimento turístico que justificasse a iniciativa (a Comissão Regional de Turismo da Serra do Marão foi criada em 1958), é que começou a confeccionar diariamente os *covilhetes*. O primeiro de uma série de anúncios fora do período do Santo António, publicados no jornal *O Vilarealense*, durante três anos (a que se associaram muitas outras dezenas de anúncios, sem referência aos *covilhetes*, no mesmo período de tempo), é de 27 de Agosto de 1959. Na nossa opinião, a divulgação e comercialização diária dos *covilhetes* na Pastelaria Gomes iniciou-se durante a Feira de Santo António de 1959. (*O Vilarealense*, Vila Real, no ano de 1959: 11 e 18 de Junho, 27 de Agosto, 24 de Setembro, 24 de Dezembro; no ano de 1960: 9 e 16 de Junho, 4 e 11 de Agosto, 15 de Setembro, 24 de Dezembro; no ano de 1961: 15 e 21 de Junho, 3 de Agosto, 23 de Dezembro.)

¹⁹ Elísio Amaral Neves, “Gastronomia vila-realense: Algumas das primeiras referências na imprensa local” in *Tellus*, n.º 61, Vila Real, Novembro de 2014, pp. 5-16.

²⁰ Conhecemos anúncios publicados pelo Município de Vila Real, na Imprensa Periódica do Porto, na década de 1830, com a informação relativa aos custos por cada lanço de barraca, em que os feirantes — negociantes de fazendas de lã e de fazendas brancas, capelistas, os chamados contrabandistas, ourives, ferrageiros e cutileiros, negociantes de toalhas de Guimarães, negociantes de baeta de seda, correeiros, retroseiros, negociantes de panos da Covilhã, espanhóis com cobertores, louça estrangeira, caldeireiros, violeiros, tendeiros sem barraca, cordoeiros, negociantes de rifas, mesas de jogo, companhias de cómicos, companhias com cavalinhos e outros animais industriais, cosmoramas, maramotas, botequineiros, chapeleiros, sapateiros, latoeiros de branco, amarelo e estanho, livreiros, doceiros, casas de pasto, etc. — expõem os seus produtos como forma de contribuir para as despesas do concelho (*Periódico dos Pobres no Porto*, Porto, 18 de Abril de 1838, p. 1.)

de Santo António, em simultâneo com a venda de frigideiras [de Braga]²¹ — dado que a origem dos cozinheiros e pasteleiros que eram contratados para reforçar o pessoal dos restaurantes instalados na feira e estabelecidos na vila, era Porto e Braga —, e os pastéis de carne à moda de Chaves²² — pela projecção que esta especialidade (à semelhança das frigideiras) ganhou nos concelhos onde se realizavam aquilo a que se chamava ‘Feira (ou Festa) Grande’; pela presença de comerciantes e clientes de Chaves; e, não menos importante, a circunstância de um dos mais conhecidos hotéis da vila, o Hotel Aurora²³, ter sido adquirido e dirigido desde Março de 1893 por uma pessoa natural de Chaves²⁴, de nome Cacilda Rodrigues de Oliveira, que iniciou a comercialização de pastéis de carne à moda de Chaves, às quintas-feiras e domingos²⁵.

Quando a data da Feira de Santo António se aproximava, a vila passava de terra pacata a local de grande movimento e animação. Preparavam-se os hotéis, restaurantes, pastelarias, casas de jogo, casas de espetáculos; o comércio instalado reforçava os seus *stocks*.

«As barracas do ‘Espadilha’ e do ‘João das Três’ já teem os fornos prontos para receber os alguidares de arroz de vitela e as tijelinhas dos *covilhetes* e das frigideiras»²⁶.

Os avós dos nossos avós «fallavam das barrácas do Calvario,

²¹ As frigideiras devem ter aparecido no século XVII ou XVIII, sendo certo que os cozinheiros portugueses já no século XVIII manipulavam com facilidade a massa folhada. Em Braga, existe uma pastelaria com o nome de Frigideiras do Cantinho, fundada em 1796.

²² Cuja história, dizem, remonta à década de 1860.

²³ Designação que sucedeu à de Hotel Vilarealense, o primeiro hotel instalado em prédio construído para o efeito, por Francisco de Oliveira Campos, inaugurado no dia 20 de Janeiro de 1886, na Travessa de São Domingos.

²⁴ Assinale-se a presença, durante a Feira de Santo António, no ano de 1896, de Marcelina Rosa, de Chaves, que anunciava aceitar encomendas de “pastéis à moda de Chaves” e doce de diferentes qualidades, no n.º 78 da Rua de São João. (*O Villarealense*, Vila Real, 4 de Junho de 1896, p. 3.)

²⁵ *O Villarealense*, Vila Real, 6 de Abril de 1893, p. 3.

²⁶ “«O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 23-5-1895” in *O Vilarealense*, Vila Real, 24 de Maio de 1945, p. 2.

nos *covilhetes* do ‘João das Trez’ e em cavallinhos de pau que a gente *esporeava* com certo garbo, pelo modico preço de dez réis á hora!!»²⁷.

No último quartel do século XIX, a venda de *covilhetes*, frigideiras e pastéis de carne já não estava circunscrita ao recinto do Calvário e Rua do Carmo.

Teresa de Jesus, proprietária de uma pastelaria no n.º 64 da Rua Direita, propunha-se vender em 1884 *covilhetes* e frigideiras todos os domingos e quartas-feiras. Satisfazia encomendas para fora e disponibilizava um baixo, com acesso à Rua do Caminho de Baixo (hoje Rua do Rossio), para local de consumo ou refeição²⁸.

Não podemos deixar de assinalar que nessa época ou em data próxima existiam quatro ou cinco doceiras com o nome de Teresa. Para além da já referida, existia no Bairro dos Ferreiros, uma Teresa conhecida por Teresa do Atalho; na Rua Direita uma ou duas doceiras com este mesmo nome, sendo a mais importante conhecida por Teresa Doceira, que morava na Vila Velha e teve uma pastelaria no local onde mais tarde funcionou a Livraria Académica, do Senhor Alcídio Libório. E finalmente uma outra Teresa que morava na Rua 31 de Janeiro e era mulher de um dos choferes de praça — com a alcunha de ‘Palito’, dada a sua extrema magreza — do Senhor Dionísio Rodrigues Teixeira da Silva.

José Romão, morador no Bairro dos Ferreiros e covilheteiro famoso, trabalhava por encomenda.

José Correia Pinto, por alcunha ‘Espadilha’, era considerado o percursor da feira, isto é, alguém que chega primeiro que todos os outros e anuncia com antecedência as iniciativas. Tinha o seu

²⁷ Chambirvault, “Carta do Porto — Tempos idos em Villa Real” in *O Villarealense*, 15 de Junho de 1911, p. 1.

²⁸ *A Juventude*, Vila Real, 30 de Novembro de 1884, p. 3.

restaurante, que por vezes parecia um hotel, no Largo do Calvário, onde se estabeleceu durante décadas. Publicitava «belos reservados», luz eléctrica, mesas bem-postas, arranjos de flores, guitarradas à refeição, cozinheiros e pasteleiros contratados no Porto e em Braga, e uma ementa diversificada — *covilhetes*, frigideiras, arroz de forno, arroz de vitela, vitela assada, tripas, bacalhau à espanhola. Preparava serviços especiais para a saída dos toiros, dos teatros, dos fantoches. Anunciava «criados com maneiras finas, à moda do estrangeiro!»²⁹

O ‘João das Trez’ (muito provavelmente de nome João de Carvalho), que julgamos tratar-se de um dos mais famosos e prestigiados comerciantes de casas de pasto que corriam todas as feiras e festas da segunda metade do século XIX, era muito provavelmente natural de Lamego, e tão importante que as suas receitas de frigideiras e *covilhetes* foram usadas, explicitando a origem, por comerciantes que lhe sucederam, durante grande parte da primeira metade do século XX³⁰.

Maria Amélia tinha uma pastelaria no Largo do Pelourinho na década de 1880, onde recebia encomendas de frigideiras e *covilhetes*³¹.

Francisco de Oliveira Campos e Dionísio António Teixeira³² são proprietários de hotéis e restaurantes onde se comercializavam, nas

²⁹ *O Echo*, Vila Real, 5 de Junho de 1893, p. 2; “«O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 23-5-1895” in *O Vilarealense*, Vila Real, 24 de Maio de 1945, p. 2; “«O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 12-6-1896” in *O Vilarealense*, Vila Real, 13 de Junho de 1946, p. 5; *O Villarealense*, Vila Real, 31 de Maio de 1900, p. 3; “«O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 6-6-1901” in *O Vilarealense*, Vila Real, 7 de Junho de 1951, p. 2.

³⁰ “«O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 23-5-1895” in *O Vilarealense*, Vila Real, 24 de Maio de 1945, p. 2.

³¹ *O Distrito de Villa Real*, Vila Real, 15 de Outubro de 1886, p. 3.

³² Conhecemos alguns pratos que se lhe atribuem, e por essa razão ganharam o seu nome, à semelhança da «vitela à Ferro Velho com batatas», nome de um estabelecimento hoteleiro localizado no Largo do Chafariz, mais tarde Praça Lopo Vaz (hoje integrado na Avenida Carvalho Araújo).

décadas de 1880 e 1890, pastéis de carne, frigideiras e *covilhetes*³³.

Maria d'Anunciação Teixeira da Mota³⁴ fabricava, na década de 1890, pastéis de carne e *covilhetes* todos os dias santificados ou em qualquer dia, havendo encomendas³⁵.

Teresa Doceira fabricava nas primeiras décadas do século XX *covilhetes* às quintas-feiras e domingos³⁶.

João Barrias, da Rua dos Ferreiros, no ano de 1915, aceitava encomendas de *covilhetes* e pastéis aos domingos e vendia, dada a proximidade ao Rio Corgo, todos os dias, coxões de rãs³⁷.

O Restaurante Casimiro, no mesmo ano, comercializava na Rua do Carmo, durante a Feira de Santo António, além de 'boa pinga', *covilhetes*, frigideiras, arroz de forno e bacalhau assado³⁸.

Maria do Loreto Barrias, da Rua do Corgo, recebia encomendas de *covilhetes* aos domingos e durante todos os dias da Feira de Santo António³⁹.

O Café Restaurante Luso-Brasileiro, na Travessa 31 de Janeiro, n.ºs 34 a 40, servia aos seus clientes, no ano de 1927, todas as noites, caldo verde e *covilhetes*, e aos sábados tripas⁴⁰.

A Preciosa Doceira vendia *covilhetes*, na década de 1930, na Rua Direita, e posteriormente na Rua Central (junto ao Banco Nacional Ultramarino), durante os oito dias de feira⁴¹.

Bernardo de Carvalho⁴², o último comerciante na Feira de Santo António de que há registos significativos, comercializava na sua

33 *O Villarealense*, Vila Real, 18 de Outubro de 1888, p. 3; *O Echo*, Vila Real, 8 de Maio de 1892, p. 3.

34 Filha do ex-proprietário do Hotel Aurora, Dionísio António Teixeira.

35 *O Echo*, Vila Real, 5 de Junho de 1893, p. 3.

36 *O Villarealense*, Vila Real, 17 de Novembro de 1910, p. 3.

37 *O Villarealense*, Vila Real, 27 de Maio de 1915, p. 3.

38 *Noticias de Villa Real*, Vila Real, 13 de Junho de 1915, p. 3.

39 *O Villarealense*, Vila Real, 13 de Junho de 1918, p. 2.

40 *O Povo do Norte*, Vila Real, 22 de Maio de 1927, p. 3.

41 *O Villarealense*, Vila Real, 6 de Junho de 1935, p. 3; *O Villarealense*, Vila Real, 11 de Junho de 1936, p. 5.

42 Iluminador e ornamentista.

barraca/restaurante, o bem conhecido ‘Retiro dos Pacatos’, para além dos *covilhetes* ‘à João das Trez’, vitela assada, arroz de forno, bifes de vitela, bacalhau à moda do Minho, tripas, arroz de cabrito, lombinhos de vitela e trutas do Cabril com ervilhas⁴³.

Naturalmente que a popularidade dos *covilhetes* e o proveito da sua comercialização entusiasmaram algumas famílias vila-realenses, que começaram a produzir nas suas casas, por encomenda, como foi o caso das Senhoras Donas Maria Irene Baptista da Mota e Costa (1916-2009), Corália de Jesus Vieira da Silva (1916-2013), Ilda Fernandes Baía (1927-2003) e Filomena da Conceição Alves (1909-1979), esposa do 2.º sargento corneteiro José Gonçalves e, na nossa opinião, a mais importante covilheteira da última geração⁴⁴. Iniciando a sua actividade na década de 1940, vivia e fabricava no n.º 5 da Rua Camilo Castelo Branco, na célebre Casa dos Brocas, sempre em fogão de lenha, onde entravam dois tabuleiros com 15 *covilhetes* cada, em tigelas de barro de Bisalhães, que nunca dispensou⁴⁵, satisfazendo as inúmeras encomendas e sobretudo os clientes que procuravam os *covilhetes* durante o período da Festa e Feira de Santo António, clientes que subiam as escadas da sua casa com a mesma alegria com que também hoje cumprimos uma nova tradição — o consumo, pelas 11 horas da manhã, de um ou dois *covilhetes* de massa meio folhada (ou massa folhada)⁴⁶, os *covilhetes* ‘à moda da Pastelaria Gomes’, assim como no passado,

⁴³ *O Vilarealense*, Vila Real, 13 de Junho de 1940, p. 7; NIO [António Correia de Matos], “Casos e Coisas” in *O Vilarealense*, Vila Real, 4 de Junho de 1942, p. 2; Folha volante, *Retiro dos Pacatos – Feira de Santo Antonio*, Vila Real, 7 de Junho de 1944; *O Vilarealense*, 8 de Junho de 1944, p. 3.

⁴⁴ Embora sem regularidade, julgamos que ainda há quem fabrique *covilhetes* tradicionais.

⁴⁵ Os actuais *covilhetes*, confeccionados com massa meio folhada (ou massa folhada), são cozidos em tigelas de folha-de-flandres ou aço inoxidável.

⁴⁶ Existem em todas as pastelarias e são produzidos neste tipo de estabelecimentos e, na maioria, senão mesmo na totalidade, nas panificadoras do concelho.

e relativamente aos *covilhetes* tradicionais, dada a qualidade e vulgarização da sua receita, dizíamos *covilhetes* ‘à moda do João das Três’ —, atraídos, como escreve A. M. Pires Cabral, quando refere o recheio dos *covilhetes*, por «uma pequena porção de carne de vitela [sic; ou de vaca], estufada com todos os temperos e aromas de que a nossa cozinha lança mão para seduzir»⁴⁷.

⁴⁷ A. M. Pires Cabral, *Vila Real – Itinerário Mínimo*, Vila Real, 1988, pp. 9-10.

Impressões e travessuras d'um viajante de nove annos

Ahi por 1853, quando eu tinha os meus nove annos, fui com minha mãe e irmã, na companhia de mais duas familias, a banhos de mar, na praia de S. João da Foz.

O exodo da caravana effectuou-se na madrugada do dia em que Villa Real se preparava para a grande festa da benção da imagem do Coração de Maria, cuja devoção aqui implantaram uns tres missionarios minhotos — frei João, padre Antonio e padre Joaquim.

Estes santos varões trabalharam tanto na vinha do Senhor que, com as suas missões, frequencia de confessorario e nocturnas orações mentaes, a que affluia magna concorrência, anciosa d'ouvir o seu verbo inspirado, fizeram de Villa Real um retalho da mansão só de justos!

Apesar da minha então pouca idade, ficou-me na memoria um rasgo de eloquencia do frei João, quando, em uma das suas missões, pedia, com as lagrimas nos olhos, aos fieis, se penitenciassem dos seus peccados. Pouco mais ou menos, foi n'estes termos: Fazei penitencia! Fazei! Filhinhos! De noite e de dia!

Parecia mesmo o Evangelista S. João, quando, em Pathmos, já no ultimo quartel da vida, por não poder já fazer largas praticas, se limitava a dizer os fieis: *Filiuli. Diligite invicem.*

Ora, como n'aquella epocha ainda em Traz-os-Montes e Douro não havia estradas á Mac-Adan, as chamadas estradas novas, era forçoso fazer aquella travessia pelo Marão, cavalgando os machos do almocreve Viólas, ou pelo rio Douro, n'um barco rabêllo, adrede fretado.

Foi este o meio de locomoção preferido, e para isso seguimos até á Regoa montados em *gericos* ou cavalgaduras pouco maiores, pois que as ha maiores e menores, como reza a tabella.

Eu, para economia de aluguer, ia no meio da carga de dois bahus, que constituíam a nossa bagagem; mas como a cilha que os segurava nas costas da alimaria me não fosse commodo assento, foi-me offerecido montar o mesmo jumento em que ia o Gustavo, rapaz da minha idade e filho do delegado do thesouro Joaquim Augusto Monteiro.

A proverbial e paciente philosophia do exemplar que montavamos foi n'esta jornada desmentida, pois lá lhe parecendo carga superior ás suas forças, a meudo se estirava no chão, dando com ambos de cangalhas, repetidas vezes.

Chegados á Regoa, fomos hospedar-nos na estalagem da Chafarica, designação por que ainda hoje é conhecida, apesar de, com o andar dos tempos, tambem enfermar do *francesismo*.

Como ainda n'este empório commercial de vinho, aduela, sardinha e sal vivia ainda minha madrinha, quiz minha mãe apresentar-lhe o afilhado, para lhe dar as benções.

Como *menino bem creado*, beijei-lhe a mão, recebendo em paga uma moeda de doze vintens, em prata.

Nunca até então eu me tinha visto senhor de tão avultada quantia, e já a minha imaginação desvairada fazia mil projectos para estafar aquelle thesouro, quando minha mãe, com aquella meiguice propria, me convenceu a entregar-lh'os, para m'os guardar. Accedi contrariado, cá no intimo, mas accedi.

Ao outro dia, de madrugada, lá fomos margem do Douro, onde ainda não havia o grandioso caes d'agora e embarcámos n'um *couraçado*, cuja cobertura era feita de esteiras de junça, e seguimos rio abaixo, até que, depois de passados os pontos da Cachucha, Cadão e outros, cada uma das familias puxou pelo seu farnel, pois era hora de satisfazer a *hambre* que o rio atixa, como, com justa rasão, se diz: Fome de rio e sede de monte. Esse banquete só pode comparar-se áquelles que Luculo dava em casa de Luculo!

Roliços nacos de carne cosida, do chacôto, tentadores traços

de vitella assada, costeletas, linguas fritas empanadas, pasteis de picado, louras gallinhas tostadas, acereijados paios e salpicões, talvez mais saborosos de que os mais prateados salames e mil outros accessorios congeneres, foram atacados com valentia, não ficando quaesquer despojos no campo de refrega.

Repletos os estomagos, seguimos na derrota d'esse rio, por mim *nunca d'antes navegado, que aos pés do Marão cavou um abysmo*, até que, já noite cerrada, demandámos porto de abrigo em Rio Mau.
[...]

X., “Folhetim – Impressões e travessuras d'um viajante de nove annos” in *O Villarealense*, Vila Real, 9 e 16 de Janeiro de 1913, p. 2.

O SANTO ANTONIO

Ainda ha quarenta annos o «Santo Antonio» era, na minha terra, um acontecimento, uma festa rija que todos esperavam com anciedade, para a qual, na provincia, todos se preparavam como para uma desforra de prazer e despreoccupado divertimento. Ir ao Porto, n'esse tempo, era ainda uma coisa grave, dispendiosa, cheia de perigos e cansaços, n'um carrão enorme, puchado a seis cavalloos que levava dezoito horas a transpor as vinte leguas redondas que faz a velha estrada pombalina, que sae da Regoa, pelos Padrões da Teixeira a Amarante e d'ahi até à capital do norte.

Os menos ricos, ou os menos apressados, tomavam outra derrota, rio abaixo, pelo Douro, cortado de «pontos», apertado entre penedias, para pernoitar, ao fim da primeira jornada, em Melres, ou no estuario de Entre-ambos-os-rios.

Tinha o quer que fosse de uma aventura essa viagem de barco, sob um toldo de oleado, entre rimas de pipas, n'uma pittoresca communitade familiar em que a nota alegre eram os cantos do homem da espadela, nos momentos despreoccupados dos rapidos que são perigosos e frequentes n'aquellas paragens.

Chegava-se ao Porto com os ossos n'um mólho, mas sinceramente agradecidos à Divina Providencia que nos poupára ao sacrificio de acabar nos despenhadeiros violentos dos contrafortes do Marão, ou de findar os nossos dias contra as rochas que emergem da agua no Cadão e outras passagens de tragico renome.

Em taes apuros, vir ao Porto era um caso grave, e todos aguardavam para fornecer-se, para o anno inteiro, a feira de Santo Antonio, a grande kermesse provincial, afamada pelos divertimentos, aonde acudiam de todo o Traz-os-Montes, os que tinham productos para vender, os que precisavam prover-se de

artigos de uso domestico.

Villa Real, a mais linda terra do norte trasmontano, alcandorada n'um cerro de rocha que separam dois rios e divide ao meio um extenso valle, regorgitava de forasteiros nos tres dias que durava o mercado dos cavallos. Era no campo do Tabolado, entre os muros do velho solar dos marqueses de Villa Real e as ruinas do convento incendiado dos dominicanos. Em volta d'esse tracto de terra piruetavam cavallos de todas as proveniencias, de todos os tamanhos, encarecidos pelos vendedores, arreados de todos os feitios; os que tinham alifafes, os que eram de jarretes limpos, os de pellagem luzidia, os russilhos, os alazões, os de côr da sopa de leite, os de cauda a findar em nó, ou enfunada ao vento n'um arranco de brio, as «facas», os garranos, os cavallos de marca, o paciente burro, a muar teimosa e cheia de ardis, capaz de pôr a ferradura nas estrellas. De tudo havia n'essa feira que era, em competencia com a do S. Martinho em Penafiel, a maior do norte.

Esse era o ponto de reunião dos desportivos da provincia. Na hora da remonta vinham os homens da ginêta, os cavalleiros de fama, conhecidos em toda a parte. Eram o Borges de Cidadelhe, o morgado de Bagauste, o Augusto de Paradella, o Antonio Carlos de Villa Maior, os da Casa do Poço, em Lamego os Taveiras. De Mirandella não faltavam o Carolino Pessanha, os irmãos Pavões; de Amarante eram assiduos os Falcões e o Sebastião de Carapêços. Era a fina flôr da aristocracia provinciana, ainda então retida nos campos pela exiguidade das comunicações e pela riqueza que era a cultura do Douro, graças ao seu vinho generoso e preferido.

Durava tres dias o mercado dos cavallos: de dia transaccionava-se e, à noite, toda essa gente, hospitalisada um pouco ao acaso das pequenas commodidades da terra, subia ao outeiro do Calvario que era o ponto de reunião elegante, com os seus abarracamentos de mercadores.

Subia-se pela rua do Carmo onde ficavam as quitandas dos pequenos artigos de preço barato, os cotins, os lenços de riscas, as chinellas de couro, os soccos, a obra de funilaria, as vassouras de piassaba, as peneiras da farinha, os crivos, os bonecos de barro, os assobios de chumbo.

Eram os mercadores populares de Guimarães, toda a industria domestica do districto, os oleiros do Marão, estirados, rua acima, n'um aduar improvisado de toldos alumiados por lampadas de petroleo, suspensas em cordas presas ao vigamento.

Feirava-se rijo, ali onde tudo era mais barato e de um mais universal emprego. Era o mercado dos trabalhadores do campo, das familias d'aldeia, do rapasio que atordoava os ares com os silvos de apitos de chumbo em forma de gallos.

Lá em cima, no adro do Calvario, ficavam os basares de luxo. Na rua central vendiam-se os artigos elegantes, expostos com arte, trazidos por vendedores do Porto. Reunia-se ali a *jeunesse dorée* da villa, as lindas raparigas do meu tempo que são hoje respeitaveis mães que se reveem com orgulho nos filhos aos quaes o progresso já permite afreguezar a elegancia nas modistas de Lisboa e Porto.

Então isso era um privilegio de poucos: a gracil gentileza das suas figuras contentava-se com o genio inventivo das Madeiras e *outros costumiers* locaes da minha mocidade.

Nas ruas do nascente vendiam os ourives, os da terra, os que vinham de longe porque dava para todos o commercio das joias de filigrana de ouro e prata. Eram quasi todos da mesma familia: dos Botelhos, uma tribu privilegiada de negociantes e musicos. O Francisco tinha uma bella voz de barytono e nas noites de tertulia, nas casas onde era estimado, alegrava com os ritornellos do *Barbeiro de Sevilha* a doce pacatez das festas, obrigadas a chá e torradas, com os doces d'ovos da Gouvêa.

*Figaro cá,
Figaro lá,
Son' un barbier
Di qualità!*

Eram o Manuel, um violoncellista cheio de caturrices e bons ditos que faziam o seu estabelecimento um centro apreciavel de maledicencia local; o Antonio que passava por rivalisar na flauta com o hespanhol Ribas, que tocava no theatro de S. João do Porto.

Ali n'essa rua feirava-se de dia; como nos arruamentos do norte onde ficavam os vendedores de calçado, o Nogueira do Porto, para a obra fina, os de Lamego e Braga para os butes dos trabalhadores e chinellas rendilhadas das peralvilhas d'aldeia.

À noute depois da ceia — n'esse tempo esta refeição era servida, ao cahir do dia — vinham as familias espaiarecer, feirar, em bandos alegres, de raparigas, garridamente vestidas, estreando os chapéos mandados vir em segredo, ou fabricados pelos modelos dos jornaes de modas. Os políticos não faltavam. No arruamento do meio eram, a um lado, os do Pinto Carneiro, os irmãos Beças, o Almeida Lucena, um advogado cheio de ousados empreendimentos, o Victorino da Motta, o Pinto Machado, o Manuel Chancelleiros, os irmãos Rebellos, o José e o Bernardino, o amoroso D. Juan que contava as suas paixões pela arithmetica do seu collega hespanhol

In Hespagna mille e tre!

Do lado opposto os adversarios, ainda irreconciliados das luctas tremendas de 1863. Eram o Saraiva, o Pade José da Botica, o Joaquim de Oliveira, o negociante Anselmo, o Nobrega, da casa da Renda, um fallador desserto com uma erudição pouco vulgar, todo radical como o seu illustre parente, o Pinto Pisarro das luctas liberaes.

Não se fallavam uns e outros. A tregoa da feira permittia só que se não esmurraçassem, ali mesmo.

Villa Real foi sempre uma terra de políticos ardidos. Então emmergia-se apenas da idade média, em materia de paixões. Só a doce influencia do Santo popular podia enfrear os odios que eram ainda vivos.

Para além do adro, para as bandas do bairro de Santo Antonio ficavam as barracas da comida: a dos covilhêtes de José Romão, a das frigideiras de Braga, a do Espadilha com o arroz de forno e vitella assada que eram o orgulho da terra. Comia-se e bebia-se à farta dos vinhos leves da Timpeira e Folhadella.

Comia-se e faziam-se discursos. O Julio, alfaiate, era então o orador popular d'esses festivos agapes que illustravam poetas, como Duarte d'Almeida, o Antonio d'Azevedo, e bachareis de palavra inflammada como o Manuel d'Assumpção.

Os meus patricios foram sempre dados à *bonne chere*.

Havia *garfos* notaveis, quasi todos homens magros, mal fornidos de espaço que era um mysterio onde podia encafurnar o que devoravam. O Rodrigues da rua do Jogo da Bola foi uma notabilidade no genero. O Celoriça levava à gloria um alguidar de arroz, à sobremeza.

Calcula-se a hecatombe de gallinhas, de perús, de vitella, de carneiro, de porcos de leite, que não eram os treze dias de feira que iam até ao S. João, outro santo a cuja memoria devem immorredoura gratidão os fabricantes de acepipes trasmontanos.

Era do estylo. Ninguem que se presasse, velho ou novo, plebeu ou aristocrata, deixava de concorrer, à tenda das frigideiras que são uns pasteis espalmados de massas com recheio de carne picada com o acirrante tempero de pimenta e especiarias puxativas. Cerradas as barracas, por noute alta, as familias em bandos alegres desciam do adro para as barracas dos covilhêtes e da vitella assada. Era o tributo indispensavel à culinaria de que sempre se honrou

a minha terra.

Depois... depois ia jogar-se, o *monte*. A rolêta era ainda desconhecida. Chegou mais tarde na fôrma civilisada de um hespanhol, o D. Bonifacio. Então sabiam-se apenas os encantos da batota. Havia quem jogasse desde a noute até pela manhã, o dia inteiro, com intervallos para matar a fome.

Rollavam libras, peças antigas de duas caras, do tempo de D. Maria. A prata era quasi um aviltamento. Acudiam os profissionaes das duas províncias, o José da Pinha, o Manuel Corrêa, o Joaquim Falcão, o Francisco Pavão, o Barnabé. A batota foi sempre um numero attrahente das feiras, que esmorecem sem este caro aperitivo. Então a policia fazia vista grossa: era quasi uma legitimidade jogar .

Havia pontos fortes e jogadores eventuaes: havia baiucas para todas as bolsas.

Os infelizes levavam a noute em romaria, de meza em meza, à cata da sorte.

Havia de tudo: os que levantavam os mortos, o dos pescanços, os precavidos, os que jogavam à douda. A promiscuidade não inquietava. Todos se sentiam eguaes perante o ritual dos dois galhos de cartas. Havia-os que embirravam com os azes e os que jogavam sempre nas figuras, a cevar até ao fim. No fundo da meza o Cambalhôto, um frade bôrra que se secularisou depois de extinctos os conventos, ressonava com disfarce, à espreita de uma guia para saltar tres pintos. Nunca contou senão pelas velhas moedas. Era sentencioso e fazia galla de conduzir os pontos inexperientes. Do lado opposto o José Baptista dizia apostrophes virulentas a cada carambolim com que a sorte o mimoseou a vida inteira.

E n'este quadro de jogatina, de comesainas, de mercancias se passavam as festas do santo mais popular da minha terra.

O tempo e o progresso se incumbiram de acabar com os homens e com as coisas alegres que eram ainda um signal evidente da vida,

hoje quasi extincta, pela miseria em que se debate o Douro e pelo exodo que produz a attracção das capitaes.

Sobre o seu secular rochedo, vestida de branco, illuminada de um sol radioso ou regelada dos ventos da serra, a minha linda terra lá está engalanada de novos edificios, com os seus panoramas de uma belleza theatral, com os seus jardins de arvores exoticas. Estou vendo-a d'aqui carinhosamente e com saudades. De perto quasi a não conheço, porque no subsolo de S. Diniz dormem já os amigos da minha mocidade ao lado dos mortos illustres que vivem ainda na memoria dos que os poderam apreciar.

José d'Azevedo Castello Branco, "O Santo Antonio" in *Ilustração Trasmontana*, vol. III, Porto, 1910, pp. 82-86.

ANÚNCIO

ATENÇÃO

THEREZA DE JESUS, moradora na rua Direita n.º 64, participa aos seus freguezes e ao publico em geral que na sua pastellaria ha todos os domingos e quintas feiras frigideiras e covilhetes, e sabbados e terças, tripas.

Satisfaz com pontualidade qualquer encomenda para fóra, porém, se alguém quizer utilizar-se da casa da annunciante para comer, tem para isso um magnifico baixo, na retaguarda da casa, que dá ingresso para a rua do Caminho de Baixo.

A Juventude, Vila Real, 30 de Novembro de 1884, p. 3.

[A barraca de Josè Corrêa Pinto]

Pede-nos o sr. Josè Corrêa Pinto para fazermos scientes os nossos leitores de que na feira do Santo Antonio exporà elle no sitio do costume a sua barraca com os acepipes necessarios que fazem honra á arte culinaria, para o que, segundo nos informa, incumbiu um cosinheiro e pasteiro de Braga, que tomará, durante a feira, a direcção do seu estabelecimanto.

S/ autor, *O Villarealense*, Vila Real, 11 de Junho de 1885, p. 2.

[ANÚNCIO]

PASTELERIA

Maria Amelia com pasteleria no Largo do Pelourinho, (casa do sr. José d'Araujo), previne os seus numerosos freguezes de que continûa fazendo fregideiras e covilhetes, encarregando-se tambem de qualquer encommenda que lhe seja feita para fóra, o que satisfará com promptidão.

O Districto de Villa Real, Vila Real, 15 de Outubro de 1886, p. 3.

[ANÚNCIO]

NOVO RESTAURANTE DE FRANCISCO D'OLIVEIRA CAMPOS VILLA REAL

O ex-proprietario do grande hotel *Villarealense*, apoz os revezes que ultimamente o victimaram, resolveu de novo abrir um pequeno mas decente restaurante aonde possa receber novamente os seus antigos freguezes e amigos com cuja benevolencia conta esperançosamente.

Assim, pois, abrirá no dia 21 d'outubro, a sua casa, no Largo de Camões, esquina do sr. José de Carvalho Araujo.

Ahi encontrará o publico, com toda a limpeza, esmero e aceio, diferentes variedades de pastelleria, como pasteis, covilhetes, tripas, costelletas, bifes, frangos etc. etc. etc.

Faz jantares e almoços para quem os encomende, tudo por preços convidativos e proprios de quem deseja viver e ganhar os meios de subsistencia para a sustentação d'uma numerosa familia.

O Villarealense, Vila Real, 18 de Outubro de 1888, p. 3.

[Desordem na barraca de João de Carvalho]

No domingo passado houve uma grande desordem na barraca de pasto pertencente a João de Carvalho, de Lamego.

Estavam alli uns individuos d'esta villa entre os quaes se achava tambem um homem com jaqueta e fxa á cinta, que, segundo se diz, era administrador do concelho de Lamego.

Tocavam uns cegos e no fim quando se dirigiam a pedir esmolla ao mesmo administrador (se o era) este deu uma pequena quantia, dizendo:

— Ahi vae, mas hade-se fazer um brinde aos garotos de Villa Real.

Os nossos contrerraneos que ouviram, não deixaram passar incolume a insolencia e pediram explicações.

D'aqui uma grande balburdia.

Quebraram so todas as louças que estavam na meza, houve chicotadas, e por fim o administrador foi preso e conduzido á esquadra da policia, onde foi affiançado.

Que mal faria Villa Real áquelle homem para insultar tão descaradamente os seus habitantes?

Abstemo-nos de fazer as considerações que o caso reclama, deixando-as á descripção dos leitores; todavia podem bem apreciar qual a natureza dos exemplos de moral e civilisação que esta auctoridade incutirá no povo da cidade que está confiada á sua administração.

S/ autor, *O Villarealense*, Vila Real, 18 de Junho de 1891, p. 2.

Administradores... da desordem

Na barraca-restaurant do João de Lamego, dois administradores de dois concelhos da Beira travaram-se de desordem, no domingo ultimo, com alguns individuos d'esta villa, que se julgaram offendidos por uns palavrões insultuosos para os brios dos habitantes de Villa Real, proferidos por aquelles.

Os nossos conterraneos tentaram corrigir-lhes os desmandos da lingua a argumentos de pulso.

Presos os administradores.

S/ autor, *O Povo do Norte*, Vila Real, 21 de Junho de 1891, p. 1.

[ANÚNCIO]

Hotel e Restaurante do Cafe Aurora

Villa Real — Travessa de S. Domingos

Dionizio Antonio Teixeira, faz publico, que abrio o seu novo hotel onde recebe todos os hospedes que terão occasião de apreciar bom tratamento, limpeza e asseio, a par de preços muito rasoaveis, esperando assim continuar a merecer o elogio dos seus freguezes.

No mesmo hotel tambem se fornecem

JANTARES

que serão servidos em qualquer casa ou logar que destinarem.
Tambem se trabalha em

PASTELERIA

com toda a perfeição e esmero, onde se fabricam todos os domingos pasteis de carne, covilhetes e fregideiras.

Aos sabbados tambem se prepara

DOBRADA

havendo n'ella a maior limpeza.

E finalmente fabrica-se todos os dias

PASTEIS E DOCE FINO

de qualquer preço para que sejam encommendados.

VER PARA QUERER

O Echo, Vila Real, 8 de Maio de 1892, p. 3.

ANÚNCIO

HOTEL AURORA

PASTEIS DE CARNE a 20 rs.

Fazem-se de carne fresca em todas **quintas feiras e domingos**, á moda de Chaves, com folhado de massa, escrepulosamente preparado por uma receita especial que rivalisa com as melhores do genero.

Com limpeza inexcédível, estão sempre promptos desde a hora do almoço em diante, nos dias acima designados.

Para experimentar basta dirigir os pedidos ao antigo hotel *Aurora*, na Travessa de S. Domingos, em Villa Real, aonde se recebem hospedes e tratamento especial, por preços convidativos.

A proprietaria,

Cacilda d'Oliveira.

O Villarealense, Vila Real, 6 de Abril de 1893, p. 3.

Restaurant

No abarracamento do Largo do Calvario, onde se realisa a feira annual de Santo Antonio, deve hoje ser inaugurado o *restaurant* do nosso amigo José Corrêa Pinto.

D'ora em diante os amantes da arte colinaria encontram ali toda a especie de *piteus* mestralmente fabricados, fregideiras e covilhetes fabricados tambem com a maxima limpeza por um habil cosinheiro de Braga.

Chamamos, pois, a attenção do leitor que em um d'aquelles dias não dispensa a visita aos *restaurants* no pittoresto local segundo os antigos costumes.

O Echo, Vila Real, 5 de Junho de 1893, p. 2.

[ANÚNCIO]

HOSPEDES

Recebem-se internos e externos, a contar do 1.º de maio em diante, no edificio onde pára a mala-posta

Tambem se fabricam pasteis de carne e covilhetes todos os dias santificados, e em qualquer dia, havendo encommendas. Doce fino, pasteis de folhado a 50 reis e de toucinho a 10, 20 e 40 reis e viuvinhas a 20 reis

Villa Real, 20 de abril de 1893

Maria d'Annunção Teixeira Motta

O Echo, Vila Real, 5 de Junho de 1893, p. 3.

Santo António à porta...

Vai bastante adiantada a construção do abarracamento para a próxima feira anual de Santo António, que se realiza em Vila Real, de 13 a 20 de junho.

As barracas do «Espadilha» e do «João das Três» já teem os fornos prontos para receber os alguidares do arroz de vitela e as tigelinhas dos covilhetes e das frigideiras.

— Sabem quem vem aí, para a feira? As Companhias Eqüestres do Lanau e do Cardinalli. Rica notícia.

“«O Vilarealense» – Há 50 anos – [reportado a] 23-5-1895” in *O Vilarealense*, Vila Real, 24 de Maio de 1945, p. 2.

[ANÚNCIO]

Pasteis de Chaves

Marcellina Rosa, de Chaves, encontrando-se em Villa Real, faz publico a todas as pessoas que se incumbe não só de fazer pasteis à moda de Chaves, como outro qualquer doce de toda a qualidade, por preços, baratissimos, e com certeza sem competencia.

Qualquer encomenda pode fazer-se na rua de S. João n.º 78.

O Villarealense, Vila Real, 4 de Junho de 1896, p. 3.

[O Hotel do nosso Zé Espadilha]

Muita atenção!

Lá em cima, nas barracas e durante a feira de Santo António, já está estabelecido o sr. José Correia Pinto, com os petiscos tradicionais e que fazem honra a Vila Real.

A barraca, ou antes, o Hotel do nosso Zé Espadilha, passou êste ano por importantes modificações. Tudo ali está um primor. Belos reservados. Luz eléctrica a jorros. Mesas sempre muito bem postas e elegantes. Flores. Guitarradas às refeições. Almoços, jantares e ceias de encomenda.

Covilhetes a saírem constantemente do forno, tendo como guarda de honra o aromático arroz de vitela e o saboroso vinho, saído dos nectários da Guimbra, a saltar dos braços da mãe...

Culinária especial para a saída dos toiros, dos teatros e dos fantoches.

Decência! Distinção! Bom gosto! Criados com maneiras finas, à moda do estrangeiro!

“«O Vilarealense» – Há 50 anos – [reportado a] 12-6-1896” in *O Vilarealense*, Vila Real, 13 de Junho de 1946, p. 5.

Restaurante Villarealense

Deve hoje abrir ao publico, no abarracamento do Calvario, o *Restaurante e Pastelaria Villarealense*, propriedade do sr. José Corrêa Pinto; foi-nos communicado que d'ora em diante se encontram ali variados *piteus*, fregideiras e covilhetes, tudo preparado por dois bons mestres na arte colinaria, chegados ultimamente do Porto e Braga.

O sr. Corrêa Pinto emprega todos os seus esforços para bem servir o publico, motivo porque recommendamos o seu restaurant.

O Echo, Vila Real, 6 de Junho de 1897, p. 3.

A barraca do José Espadilha

Abre ao publico, no proximo domingo, a barraca de petiscos, do nosso contrterraneo sr. José Corrêa Pinto, ao largo do Calvario.

Como nos annos anteriores, o sr. Corrêa Pinto não se poupa a esforços para apresentar aos seus freguezes uma grande e escolhida variedade pertencente á arte culinaria, para o que já contractou um cosinheiro especial dos melhores hoteis do Porto e um pastelleiro eximio da cidade de Braga.

Não se pode negar que o sr. Corrêa Pinto capricha em apresentar sempre a sua barraca limpa e aceiada por forma a poder alli receber condignamente pessoas de qualquer classe social, por mais ou menos elevada a que pertença.

A verdade é que tanto em decencia, como nos preços, quer ainda na elaboração dos petiscos, ninguem pode alli rivalisar com o sr. Corrêa Pinto, durante a feira de Santo António.

O Villarealense, Vila Real, 31 de Maio de 1900, p. 3.

[O restaurante do José Correia Pinto]

Com antecipação de uns dias, abriu já no sítio do Calvário o restaurante do sr. José Correia Pinto, o precursor da feira de Santo António, que se inicia no próximo dia 13.

No restaurante, ou antes, na barraca do nosso amigo Zé Espadilha, onde se destaca a presença dum optimo cosinheiro do Porto, vai um movimento desusado, a que dá uma nota viva e alacre o grupo musical que toca durante as refeições, composto de três viólas, uma rabeca, flauta e cornetim.

Não se pode passar em frente a esta barraca. É um cheiro insuportável a vitela assada, tripas aos mólhinhos, bacalhau à espanhola, covilhetes e arroz de forno. E com uma pinga do rascante, a saltar, dá mesmo vontade de cuspir fóra...

“«O Vilarealense» – Há 50 anos – [reportado a] 6-6-1901” in *O Vilarealense*, Vila Real, 7 de Junho de 1951, p. 2.

A Feira de Santo Antonio

Quantas illusões, quantas, as mais phantasticas e extraordinarias, se não têm desfeito ahi, entre nós, n'estes dias da feira de Santo Antonio!

Saudosos tempos esses em que a feira ahi tem decorrido, fastidiosa, desanimada, era um certamen grandioso util e agradável!

Abundante na concorrência de artefactos e de artigos de toda a ordem e qualidades, as transacções faziam-se em grande escala, n'uma permuta constante de contentamento e de sorrisos, estabelecida entre os que vendiam e os que compravam.

E à noite, quando às fadigas do dia succedia a hora do descanso, lá iam todos, vendedores e compradores, n'uma mistura de alegrias, procurar as saborosas frigideiras do Espadilha, que depois digeriam na algazarra ensurdecadora com que applaudiam no barracão as scenas commovedoras da immortal tragedia de Ignez de Castro.

[...]

S/ autor, *O Villarealense*, Vila Real, 18 de Junho de 1903, p. 1.

BANQUETE

Alem das romarias que de todos os pontos do districto têm sido feitas pelos seus numerosos amigos ao nosso venerando chefe politico, sr. conselheiro Antonio d'Azevedo Castello Branco, foram-lhe ultimamente offerecidos alguns banquetes, que tem servido de pretexto para se reunirem em volta d'elle valiosos influentes politicos.

Entre elles destacaremos pela sua importancia e significação o que no sabbado preterito foi offerecido ao nobre conselheiro pelo sr. Francisco Alberto Pereira Cabral, nosso presado amigo e um dos mais prestimosos regeneradores d'este concelho.

Tomaram parte n'esse banquete os seguintes cavalheiros:

Conselheiro Antonio d'Azevedo Castello Branco, Dr. João Botelho Corrêa Mourão, Dr. João Avelino P. da Rocha, Dr. João A. Cardoso Baptista, Dr. Domingos L. da Costa, Albano E. da Costa Lobo Junior, Manuel J. de Moraes Serrão, Jeronymo C. Rosas, Angelo Teixeira Monteiro, João de Deus P. Cabral, Antonio José P. de Magalhães, Francisco Antunes de Mesquita e Bernardino F. da Silva.

Ao *champagne* foram assistir os srs.:

Miguel José Claro, Custodio Corrêa Pereira, João Rodrigues Gaspar, Alfredo Pires da Silva, José Joaquim Dias e Joaquim Gomes da Costa Junior.

O *menu*, perfeitamente original e trasmontano, foi o seguinte:

Sopa de perola

Pescada com molho de creme

Covilhetes Villarealenses

Lingua de boi á portuguesa

Peixes do Corgo

Mão de vitella
Presunto, fiambre e salame
Frangos á trasmontana
Salada de lagosta
Leitão assado com arros
Vitella á Ferro Velho com batatas

SOBREMESA

Pudins — Crus de Malta — Russo — gelados
Fructas
Queijo

VINHOS

Champagne
Douro de 1830 e 1840
[...]

O Villarealense, Vila Real, 15 de Setembro de 1904, p. 1.

[Feira de Santo António!...]

Feira de Santo António!... Estes dias, na minha terra, são a Luz, a Vida, a Alma, a incomparável alegria, o super-sumo de tudo que represente provocar um sorriso verdadeiramente profundo e sincero, provocando também uma armazenagem de ar puríssimo, sem igual, para tudo que seja gente moça de Vila Real e até, valha a verdade, para os da chamada Velha Guarda, daqueles, como eu, que já não estão em idade de enquadrar com folgazões das estroinices da Feira. Vila Real, sem Feira Grande, representaria a permanente solidão, melancolia, uma terra de neuras. É que, a referida Feira, está na memória dos vilarealenses desde o primeiro ao último dia do ano. Tem-se a Feira em constante pensamento. Lembro-me das combinações e projectos que, pelo ano fora, todos nós costumávamos fazer, principalmente quanto a amealhar dinheiro para ser derretido por essa ocasião. Depois estas perguntas que se faziam uns aos outros, cheias de entusiasmo: «Este ano virão cavalinhos? Haverá pim-pam-pum? Virão os micos, ursos, cães ensinados, barracas de covilhetes, fantoches, etc.? E os marroquinos voltarão com artigos bonitos, das bandas do Japão?»

Nunca da nossa ideia saía, repito, a Festa da Feira!

De uma vez contei, aqui em Lisboa, diante de um grupo de alfacinhas puros, o que era, em resumo, a nossa Feira, e todos se riram de mim, de nós provincianos, isto porque, nas cidades grandes, não se compreende a vida e a psicologia dos Povos como o nosso.

Realmente, em boa verdade, hoje reconheço haver pantomineiros que nos iam, por esse tempo, explorar certa ingenuidade e um pouco do desconhecimento de grande parte das gentes desses lados, que, raríssimas excepções, nada conheciam por

alturas da minha meninice, do que se passava pelas terras de maior espanto, onde nada falta que represente brincadeira, novidade espalhafatosa. Exemplo, ao acaso: Ali por volta de 1902, aparece na Feira uma barraca de comediantes, cujo chamaris era feito de uma forma engraçada, mas, na verdade, de uma ingenuidade incrível. — Ao lado do estrado da frente da barraca, onde faziam a propaganda do espectáculo, havia um buraco de 30 ou 40 centímetros. O pregoeiro tinha um coelho na mão e ia dizendo ao auditório: «Meus senhores, venham ver o preto selvagem, que se mantém feroz como nos tempos primitivos; que pega no fogo sem se queimar; que só se alimenta de ervas e de carne crua. Venham ver, meus senhores, não só esse selvagem, como a representação de uma grande comédia; a mulher a quem é cortada a cabeça». E muitas mais coisas que faziam parte do espectáculo.

O referido pregoeiro, ao falar no preto, chegava com o coelho perto do tal buraco e logo de dentro aparecia um braço a querer agarrar o triste coelhinho. O homem da falação, quando via o braço do escarumba, dava-lhe com um *alfange*, feito de qualquer material macio para o não ferir, isto, dizia o amigo, para amedrontar o preto.

Na hora do espectáculo, lá vinha a certa altura, o raio do preto, quase nu, a passar as mãos e os pés pelo fogo, que faiscava nessa ocasião, tudo acompanhado de grande berreiro do *ménager* que afirmava tratar-se de um puro selvagem.

Depois do espectáculo... aparecia o mesmíssimo *selvagem* a passear pela rua, vestido a preceito como qualquer cidadão, comprava cigarros, olhava sobranceiro para todos os que o miravam e, lá por dentro, a rir-se de todos nós!

E tantos outros *delírios* da Feira e que nos extasiavam.

Apareceu aí por essa altura, a primeira grafonola cilíndrica, que, para se ouvirem as músicas, necessário era meter nos ouvidos

uns *engenhos* ligados a um tubo e este ligado ao aparelho, para o que se pagava a quantia de dez réis. Fazia-se a roda dos ouvintes e, cá de fora, dava a impressão de que todos estavam à manjedoura, presos pelo cabresto. E lá aparecia a malta a dizer: «Ó patego, tira o cabresto». Às vezes, digo eu cá isto!...

Perto das alminhas do Carmo, costumava estar um homem com umas vistas dentro de um caixote. Espreitava-se por um binóculo e, lá dentro, onde estavam umas estampas e uma lâmpadazinha acesa, iam correndo as vistas. Um dia, eu e o Diamantino Magalhães, ficámos parados, durante algum tempo, diante do homem, só para o ouvir fazer a propaganda do seu ganha-pão. Dizia ele: «É ver, meus Senhores, a grande cidade da Hungria, aonde nasce o sol ao meio dia. Olhem para baixo e lá está um grande lago *di auga*. Mais adiante vê-se a praça de toiros de Salamanca e uma grande toirada, vendo-se também o toireiro já com as tripas de fora. É ver, meus Senhores!...»

E como não aparecesse ninguém a querer ver nem o lago *di auga*, nem o toireiro com as tripas de fora, resmungava baixinho: «Valha-me Deus! Ninguém aparece, meu Deus!» E suspirava, verdadeiramente desanimado, o pobre feirante!

Diz-se que «Maio sem trovões», é como... (não me recordo bem). Pois, conterrâneos amigos, se nos tiram a Feira de Santo António... o melhor será pregar connosco no fundo do Olho Meirinho do Poço Romão, afogar todos e a cada um de-per-si. Matem-nos, mas deixem ficar a nossa Festa Grande, a Feira anual.

E eu, que sinto ainda a sensação dessa alegria... fico-me, pelo menos este ano, e a juntar a mais 27 (estive, pela última vez, em Vila Real a ver a nossa Feira, em 1925), cá por longe, a dar-lhe apenas de Feira Popular! Coisas que nem a toda a gente acontece, isto porque bem vejo outros, metidos em carros de fazer arrepiar os tristes funcionários já na aposentação, como a este mortal vilarealense de uma figa.

E que hei-de fazer, se não me habituei a outra vida mais própria a poder comprar os ditos, ou mesmo a pagar uma ida e vinda à minha terra, mesmo em classe *comercial*!...

José Luís Rebelo da Silva, *Histórias... Para a História – Vila Real do meu tempo – Período decorrido entre 1890, aproximadamente, e 1904*, Lisboa, 1959, pp. 111-114.

[Festa da Senhora de Almodena]

Hoje e amanhã realiza-se a antiga festa da Senhora de Almodena.

A população de Vila Real desloca-se até ao conhecido lugar, um dos mais sedutores da nossa terra.

Esta noite haverá ali um vistoso arraial, com muito fogo, aeróstatos e três bandas de música.

Nestes dois dias há folia na Almodena até ao nascer do sol, sendo rara a família que deixe de ir à festa, bem municiada com abundantes e variados petiscos, sendo grande o número de pessoas «da alta» que abanca nas barracas a saborear a rica vitela assada, o arroz de tomate, a malga abonada de tripas, a sardinha de caldeirada, as clássicas frigideiras, tudo rematado com enormes tachadas de sopa seca e a respectiva melancia.

Em fim de festa, — as cacetadas do estilo, as esperas, as cenas de ciúmes e a força pública à coronhada e a dar tiros para o ar, não faltando romeiros que recolhem aflitos a casa, muito convencidos de que têm de ir para o Hospital ou para outro mundo com o corpo crivadinho de balas, que não chegaram a sair das espingardas.

“«O Vilarealense» — Há 50 anos — [reportado a] 7-9-1910” in O Vilarealense, Vila Real, 8 de Setembro de 1960, p. 2.

Covilhetes

Todas as quintas feiras e domingos se encontram, fresquinhos d'apetecer, em casa da Thereza, doceira, na rua Direita, a 25 reis cada um.

O Villarealense, Vila Real, 17 de Novembro de 1910, p. 3.

[Feira de Santo António em Vila Real]

[...]

Não sei, nem mesmo quero fazer um esforço, para lhes dizer quando foi o primeiro dia, da primeira feira de Santo Antonio em Villa Real.

Contentem-se com o declarar-lhes que o seu inicio teve logar ha muitos annos, ha muitissimos annos e que já os nossos avós nos fallavam das barrácas do Calvario, nos covilhetes do «João das Trez» e em cavallinhos de pau que a gente *esporeava* com certo garbo, pelo modico preço de dez reis á hora!!

Eu tambem fui um enthusiasnado cavalleiro e poderia citar aqui nomes de muitos conterraneos nossos que em rapaz fizeram *figura* na arte de cavalgar e que hoje sentem arripios de pavor, se os convidarem a um passeio sobre um jumento *ao natural*.

Fraquezas...

[...]

Chambirvault, “Carta do Porto – Tempos idos em Villa Real” in *O Villarealense*, Vila Real, 15 de Junho de 1911, p. 1.

Noites do Chiado

Uma das manifestações da feira anual de Santo Antonio, que conserva ainda toda a vitalidade tradicional é indubitavelmente “O Chiado”, o rendez-vous d’elite da nossa terra durante a epocha da feira.

E porque não dizel-o? Sentimo-nos bem ali. Já lá vão oito noites seguidas, sem arredarmos pé, desde o entardecer, quando o movimento começa a desenhar-se até á meia noite, hora em que os pacatissimos papás se dispõem a recolher a *penates* com toda a sua caravana.

Que tristeza imensa, que brusca transição, o sair-se d’aquelle bruahah constante de estridulas e sãs gargalhadas femeninas, á mistura com os gritos descuidosos da petizada irrequieta, o barulho insurdecedor das gaitinhas vibrando a todo o momento, para nos envolvermos no pesado silencio da noite, a contemplar barraqueiros de olhar sonolento, aturando um ou outro freguez retardatario.

Que tristeza imensa, que brusca transição quando, a nossa vista habituada ao redemoinhar multicolor das *toilettes dernier cri*, transformando algumas das nossas lindas e elegantes conterraneas em verdadeiros typos de mulher parisiense com o seu ar *negligé*, e dizemos algumas, por muito que peze, pois outras ha que embora se adornem com as mais luxuosas e modernas *toilettes*, não conseguem fazer desaparecer aquelle tic assopeirado que o berço lhes deu, e só o tumulto levará; para depois lá para o meio da noite ver voltejar aqui e alem uma apoz outra, *gaivotas* que ha muito esperavam anciosamente que a agitação do mar acalmasse um pouco para poderem arribar sem receio.

Na verdade, são trez horas admiraveis que ali se passam durante essas noites.

Lá se vêem, como n'outros tempos, os papás e mamãs sentados em filas de cadeiras colocadas lateralmente e a pouca distancia dos balcões, agrupando-se segundo o grau de intimidade familiar. D'ali vigiam de perto os seus rebentos, que alegres e descuidados, de quando em quando se escapam aos prescutadores olhares patriarchaes, confundindo-se na avalanche dos passeantes e nas nuvens de pó que levantam, para surgirem mais alem e voltarem novamente.

... E no entretanto o *flirt* é imenso; trocam-se prendas, olhares, sorrisos, etc., e esta scena repete-se mil vezes, até que finalmente á formiga tudo se vae retirando. Uns, para suas casas, maldizendo o pó que foram forçados a engulir, ou recordando algum episodio interessante da noite, outros e esses os bohemios, para não perder o habito vão ali ao restaurante da *Ónião* devorar uma duzia de covilhetes.

E tudo termina...

S/ autor, *O Povo do Norte*, Vila Real, 22 de Junho de 1913, p. 3.

[ANÚNCIO]

AOS DOMINGOS

Pasteis e covilhetes, na antiga casa de João Barrias, sita na rua dos Ferreiros.

Executam-se encomendas para casas particulares n'aquelles dias, feitas até ás 10 horas.

O bello vinho branco e tinto engarrafado

COXÕES DE RÃS

O Villarealense, Vila Real, 27 de Maio de 1915, p. 3.

[ANÚNCIO]

Restaurante Casimiro

A' Rua do Carmo

Petiscos a saltar, e boa pinga, rapazes! covilhetes, frigideiras, arroz do forno e bacalhau assado.

O Restaurante Casimiro encontra-se aceadamente preparado. Bom serviço. Toda a limpeza e prontidão. Ao *Restaurante Casimiro!*

Noticias de Vila Real, 13 de Junho de 1915, p. 3.

O MONTE DA FORCA — Bussaco de Villa Real

Quando o vigor das nossas pernas permittia largas caminhadas, que de vezes fomos ao planalto d'este monte, já pela estrada que segue até Parada de Cunhos, já trepando desde a Insua, pela ingreme e pedregosa ladeira!

Uma d'estas ultimas ascensões foi planeada entre alguns rapazes do nosso tempo, de que faziam parte um Antonio Coelho, o Marcolino, o *Badôco*, o Silva Dias, o *Pic'o Peixe*, o Padua, *Pita rabona*, o *Virgula*, o engraçado Augusto Parada e tantos outros, dos quaes o maior numero já não é d'este mundo e outros estão na decrepitude.

Resolveu-se entre este bando em que o sangue refervia, ir comêr uma merenda de covilhetes do José Romão, o, ainda hoje, de saudosa memoria e nunca excedido cosinheiro, á beira do rio Cabril, nas proximidades da quinta que é hoje do sr. Francisco José Nogueira.

Como já n'essa idade tinhamos lido o romance *Eremitão da Serra de Cintra*, phantasiavamos viver na casinha assombrada de castanheiros, que ainda alli existe, o protagonista do mesmo romance!

E não inspira ella tantos devaneios?

Mirem-na da lingueta do muro de traz do cemiterio.

Em alegre patuscada, lá fomos descendo até á Insua pelo, sem *recochete*, *caminho dos asnos*, cada qual carregado com a *taleija*, cesta ou *trouxinho* em que iam divididas as petisqueiras.

Como fazia calor, a reprêsa do rio alli proxima, convidou-nos a um banho, onde cada um mostrou a sua pericia natatorie.

Como o banho foi demorado, experimentámos a consequente *fome de rio* e por isso, atirámos-nos ás vituálhas em que tambem

entraram os magníficos pasteis de folhado, da Almeida, com o apetite de estômagos que trabalham em diamantes, fazendo as indispensáveis libações, não com vinho espumoso em taças de chrystal, mas com o maduro rôxo, pelos gargalos das borrachas.

Bem refrescados, bem comidos e bem bebidos, apoderou-se da cohorte tal entusiasmo bellico, que o Marcolino, o chefe — qual outro Vercingtorix, — propoz que se escalasse a ladeira, qual outra Rocha Tarpeia, a pé descalço.

[...]

S/ autor, *O Villarealense*, Vila Real, 17 de Junho de 1915, p. 2.

[ANÚNCIO]

Covilhetes

Durante a feira de Santo Antonio e aos domingos executam-se encomendas de covilhetes em casa de Maria do Loreto Barrias, na R. do Corgo.

O Villarealense, 13 de Junho de 1918, p. 2.

Covilhetes

Aos domingos executam-se encomendas de covilhetes de Vila Real — dos autênticos covilhetes da Vila, com o picado muito bem feito e a massa a desfazer-se em fita delicada, como ninguém é capaz de arranjar — em casa de Maria do Loreto Barrigas, na Rua do Córgo.

Uma especialidade!

“«O Vilarrealense» – Há 50 anos – [reportado a] 3-7-1918” in *O Vilarrealense*, Vila Real, 4 de Julho de 1968, p. 2.

[O João das Três]

[...]

Diante da Casa dos Jesuítas, tornada em Colégio, as tendeiiras, nas barracas de lona, não tinham mãos a medir. Vendia-se ali de tudo, berimbaus, palhaços que alçam as pernas por riba dos ombros, guisos ásperos para adormecer meninos, os bons canivetes de marca de anzol, faixas de oito voltas e linhas para quem se quiser coser. Diante de tanta lindeza, as moças arrelampavam. A senhora Preciosa, a Micas e o Albino, que poisavam por aquelas paragens, desfaziam-se em salvações. Nas redondezas, de mais conhecido só o capador de S. Joaninho, que entrava nos povos a tocar uma gaitinha de sete canudos vira-vira, vira-vira-vi e castrava e limpava a cervilheira aos bácoros na perfeição. A filha da senhora Preciosa com a mão direita servia o povo, com a outra fazia pular o néné que lhe arranhou um fidalgote de Penso.

— O' rico, riquinho, riquiquinho! A pandereta custa oito vintêns, freguês, por ser para quem é. Êste artigo até nos dá perca...

Faziam ali um negociarrão, e só lhes levava a melhor — se levava — o João das Três, que se botara de Lamego, com loiças finas e facas de pé de prata, a dar de comer aos figuros. Lá rescendia da chafarica o relento da boa vitela assada e, quando alguém entrava ou saía, pelas bambinelas arredadas, abispavam-se toalhas de pano famílio, talhares postos com guardanapo, e, gira que gira, os criados de avental branco.

Ali não faltava nada, só apetite ou dinheiro.

Mais arriba, a entestar com o santuário, alinhavam as chafariqueiras; tomava-se ali tôda a casta de bebidas, desde o café à limonada. Pelo meio, rondavam os moinas, que as melhores frangainhas da terra serviam naquelas barracas. O palminho do

rosto, a poeira, o calor da bursunda, ou o frio da noite ajudavam à veniaga e era chícara cheia, chícara vazia. A Lapa vivia daquilo e dos padeiros. A água do sítio — ali tem o Vouga a mãe — era rija fintava-se um pão que nem a senhora República em Lisboa o comia melhor. A Lapa abastecia tavernas e casa ricas pelas redondezas. Em duas alas, sôbre tarimbas, ao entrar para a igreja, ofereciam as padeiras o pão. E até Nossa Senhora no penedinho recebia o bafo ainda morno da rescendente fornada. Vendedeiras de boa disposição a fazer bem, padeirinhas de pele rosada e cabelo loiro chamavam os faiantes que gostam de se desougar ou arreitar a fêmea por feiras e romarias.

Contra o Colégio, armavam as doceiras; bolos, falgaros, rebuçados em tabuleiros de que choviam rendas e badalhocas; e debaixo do arco que do Colégio dá passadiço para a Capela, em lençóis à dependura das paredes, havia ricos ramalhetes de tafetá, amores perfeitos em chita, raminhos com penas de canário, tudo mais catita que um jardim no maio.

Na Lapa, caramba, havia de tudo, o bom melão, a boa fruta, cachos do Távora, dos temporões, enguia, vitela, uma moça frescalhota para gozar. E, mesmo pelas sombras, êstes negociantes da trama, sem poiso fixo, os criadores de furão, os jogadores da vermelhinha, e até os ciganos de má morte. Sem falar nos ourives e relojoeiros que, de lembrança, vinham pôr à ilharga esquerda do templo, quando se entra, sempre com variado e rico sortido, para arrear noivas e sorver a pecúnia dos Brasis. Podia gastar uma fortuna quem fôsse rabaceiro ou amigo de doidejar. A Senhora de Agôsto era uma só entre o Douro e o Dão.

[...]

Foram pelo arraial abaixo, tornaram pelo arraial acima, os olhos da Zabana fuscando à direita e à esquerda, metediços e mexeriqueiros, nem que andassem à busca de perdido. Não lhes escapava nada, as chafaricas a arrotar de fregueses, um ranchinho de moças traquejado por dois peralvilhos, as rodas arrebatadas por

uma cantiga velha das serras, mormente os vultos e os ranchos em que se acusasse fidalguia. Fôra sempre o seu lidar gente de teres e de brasão, e tôda se gloriava, mostrando-a a dedo: — Olha, aquele é o senhor Melinho, de Vide. Andei com êle ao colo; está doutor de leis...

Mais além era o *Fedrico* de Mondim que casara com a filha de um latoeiro e lhe queria como à luz dos olhos.

— Já me não conhece; estou uma velha...

E por ali fora, sem paragem nem relêgo, ia inventariando os figuras todos. Na barraca do João das Três colou o lúzio a um furo da lona. Dentro ia grande barafunda; à beira das mesas tomadas, pessoas esperavam vez; comia-se, bebia-se e a um canto, o Dr. Teixeira da Vila mai-lo o Padre Francisco de Vila Cova travavam-se em jogatilha com marchantes e abades. O aroma da vitela assada rescendia do forninho improvisado de cascalho e argamassa, e consolava.

—Venha daí, tia Teresa! — rogou Glòrinhas. — Parece mal.

—Deixa-me ver, menina. Não se lhe come nada com os olhos.

[...]

Aquilino Ribeiro, *Terras do Demo*, 4.^a Edição, Lisboa, s/ data, pp. 254-256 e 268-269 [1.^a Edição, 1919].

Dois dias de festa no sitio d'Almodena

Este alegre e formoso logar da nossa terra vae ter na proxima semana os seus dois dias de festa tradicional, em honra da imagem que alli se venera sob a invocação de Nossa Senhora d'Almodena.

Na quarta-feira á noite toda a alameda terá bandeiras e balões, levantando-se onde a onde barracas provisórias, dentro das quaes se cosinham tripas, vitella, arroz de tomate, covilhetes e cabrito, alem da sardinha de cebolada e bacalhau *com todos*, servindo-se e attendendo-se d'este modo a todos os paladares.

As farinhas maizena, Nestlé e Lácto-Bulgara, tão recommen-dadas pela medicina, serão substituidas na Almodena por petisqueiras de maior monta; e os proprios clinicos esquecerão n'essa noite o reclame aos pharmaceuticos, juntando-se a estes para cantarem o épico bôlo de carne á trasmontana, muito tostado por fóra, tresandando a manteiga e recheado de boas e vermelhas fatias de presunto por dentro.

Tudo isto bem *regadinho*, musica de Matheus a soprar até ao dia, raparigas que dançam toda a noite, n'um constante desafio á pachorra dos mais pacatos e á propria pichôrra dos mais inquietos, — tudo isto faz demorada e grata a lembrança da festa d'Almodena, que no dia seguinte tem um movimentado remate, com transacções importantes na feira de gado, fogo, musica, melancias frescas e apimentados melões.

S/ autor, *O Villarealense*, Vila Real, 1 de Setembro de 1921, p. 1.

[ANÚNCIO]

CAFÉ RESTAURANTE LUSO-BRASILEIRO

Serviço permanente

Almoços, Lunches, Jantares e Ceias.

O seu novo proprietario dispõe de pessoal habilitado para fornecer qualquer banquete e mimosea os seus freguezes todas as noites com o delicioso **caldo verde, covilhetes e tripas aos sabados.**

OS PREÇOS SOFRERAM ALGUMA REDUÇÃO

Travessa 31 de Janeiro, 34 a 40

VILA REAL

O Povo do Norte, Vila Real, 22 de Maio de 1927, p. 3.

Ó MEU RICO SANTO ANTONIO!

[...]

Eu creio bem que todos me compreenderão, — os que dobrarão o cabo dos quarenta — pois supponho que tiveram na sua descuidada infancia um S. Antonio qualquer, cronometralmente certo e infalível, certo e infalível n'um dia antegosado em sonhos e já uma vez vivido.

Mas, coração ao largo, ao largo... como amores, ao longe, ao longe...

Revivamos alegrias passadas n'um apelo á memoria, fazendo ouvidos de mercador ao pregoeiro causticante das ilusões perdidas.

E rememorando, talqualmente se rezam as contas d'um rosario, façamos repassar as avé-marias e as salvé rainhas do passado, que os padre-nossos, esses, pelo pão impetrado ao Senhor, não nos permitem o esquecimento do dia d'hoje.

.....

S. Jacinto fóra, Carmo, imediações do Calvario, os barulhentos *bilhares chinezes* eram tantos, que fariam recluir uma invasão amarela se os seus donos, n'um bom portuguez de ensurdecer, não berrassem n'um constante chamariz: — A dez reis! a dez reis! —

Eram as bolas americanas cheias de serrim, envoltas em papel de côr e dançando presas a um elastico: — A dez reis e a vintem! — (As mais caras tinham maior elastico e o envulcro era de papel de sêda.)

Os *meninos Jesus* de porcelana pediam meças em quantidade aos berimbaus de ferro com sua lamina d'aço que se colocavam entre dentes, dedilhados com o indicador, e aspirados, não assoprados.

As cornetas e os tambores traduziam uns restos do nosso espirito guerreiro, núma abundancia de depositos regimentais reunidos. Os rataplans dos bombos divorciavam-se das fífias dos inumeraveis

instrumentos de sopro, entre os quais se destacavam os balidos fanhosos das *gaitas de fole* e o esganiçado pregão dos vendedores de limonada.

A *mulher electrica*, sobre um tablado, organisava constantes *grands ronds* de que algumas aldeãs se afastavam, benzendo-se n'um espanto selvagem.

Os *cavalinhos*, manobrados como nora sem alcatruzes, rodepeavam ao som d'uma caixa de guerra. Foi aqui onde apanhei a maior borracheira da minha vida, bebendo a entontecedora vertigem sentado n'um *landeau* de quatro logares, porque para cavalarias altas não me fadára Deus com as esporas necessarias.

Aqui, era a domadora de serpentes. Além o homem que engulia espadas e bolas de bilhar. Acolá um dos varios pimpampuns com as suas fileiras de fantoches em que as samarras cambalhoteavam como sino grande em festa rija.

Mais além a barraca dos micos coçando as pulgas ao som do realejo.

O homem das forças levantando altéres de pau, e outro movendo moinhos ao sôpro d'uma venta só.

Roletas de bacia e de sombrinha com palheta, aligeiravam os cobres dos crentes do azar.

Guitarras e violas, harmonios e ferrinhos, castanholas de buxo, pandeiretas e timbales, cornetas e cornetins, bombos e bombardinos, estridulavam nas mãos dos compradores, vendedores e musicos arlequinescos.

N'uma barraca pintalgada de chinezices, enquanto um velho realejo moía musica antiga e ouvidos modernos, um palhaço gritava: — Entrrem! Entrrem!... Homens a vintem, soldados a dez reis!

Ciganos aos centos, feirantes aos milhares e libras de cavallinho a tilintar, moscas aos milhões, sol d'escaldar, foguetes a estoirar anunciando toirada, o João das Trez a abarrotar anunciando fornadas constantes de covilhetes, pregões, gritos, relinchos, um

bruáá ensurdecador de multidão compacta e acoteveladora, davam á feira d’ha 35 ou 40 anos, uma feição d’Eldorado apocalíptico nos tenros e verdes espiritos dos maduros homens d’hoje.

.....

Pelas estradas fóra, bandos alegres passavam cantando, uns em burros montados, outros cavalgando em alta sela ou larga e grossa albarda, a maioria a pé, envoltos em nuvens de pó que por sua vez bailava também enfarinhando-os a todos.

Homens de duas cabeças e quatro pés, (a ajuizar pelo numero de chapéus e de botas ou sapatos); mulheres empalhadas da mesma fórmula bizarra, n’um pular e virar de caninha verde ao som d’harmonios novos seguiam cantando:

“Adeus, adeus S. Antonio,
as costas te vou virando,
As saídas serão cedo,
as entradas não sei quando”.

S. Antonio ouvia e calava; e assim foi abeberando a ideia que ha muito poz em pratica.

Vai-nos virando as costas também, n’um demorado adeus de quem parte sem esperança de voltar... a ser o que d’antes era.

S/ autor, *O Povo do Norte*, Vila Real, 23 de Junho de 1929, pp. 1-2.

[Almoço oferecido ao Presidente da República]

Ementa do Almoço

COVILHETES Á VILA REAL
ARROZ DE FRANGO Á TRASMONTANA
LAGOSTA Á PRESIDENCIAL
LEITÃO ASSADO

SOBREMESAS

DOCES REGIONAIS
FRUTAS
CAFÉ E LICÔRES

VINHOS

BRANCO — TINTO — ESPUMOSO — RAPOSEIRA — PORTO

ALMOÇO OFERECIDO PELA COMISSÃO ADMINISTRATIVA
DA CAMARA MUNICIPAL DE VILA REAL A SUA EXCELENCIA
O PRESIDENTE DA REPUBLICA, QUANDO DA SUA VISITA A
ESTA CIDADE, EM 17 — IX — 929

Convite. Vila Real, 17 de Setembro de 1929.

EM VESPERAS DA ROMARIA

Um olhar sobre a feira de S.^{to} Antonio

Vem ahi o Santo Antonio, a grande romagem trasmontana que é preciso fazer resurgir como uma grande Feira dos Productos Regionaes!

Se todos os que se interessam pela sua terra a ajudassem, o certamen seria magnifico. E uma como que parada de forças economicas de alto valor e merito reconhecido, attestaria quanto podem as energias d'esta provincia de eleição. De todos os portuguezes que, expatriados, mais sabem realçar o nome de Portugal, são os trasmontanos no Brazil ou na Africa — do noso rincão, — d'onde mais actividade parte e se cimenta, fructificando, alem mar.

Santo Antonio é o querido milagreiro por excellencia; o Santo mais nosso e aquelle cuja tradição o tornou grato a todo o paiz!

Peçam-lhe todos os villarealenses o auxilio, n'uma prece intensa, vehemente, cohesiva e forte... E a realisação apparecerá.

O esforço deve, porem, sahir fora dos moldes e dos habitos antigos.

E modernize-se toda a acção, sem lhe fazer perder o cunho regionalista. Desde que o Caminho de Ferro venceu os contrafortes do Marão — protector, com o seu dorso gigante e defensivo — a velha Feira de ha 50 annos, começou a minguar-se no valoroso interesse.

Morreram os ultimos morgados que, um anno inteiro, se iam preparando para a refréga dos só oito dias appetecidos.

Era como que um mostruario de opulencia e de tafalaria!

Os cavalheiros, impados de orgulho e solércia, analphabetismo e peças d'ouro no bolso do colête... Ellas, as senhoras morgadas,

olhos languídos de primas, sedas e espartilhos, a tentar os olhos concupiscentes de quem para ellas reparava.

Havia bailaricos, onde se dançavam minuets e depois valsas e até mazurkas, nas casas conhecidas. Havia theatradas, onde as Margaridas faziam assestar os binoculos dos peraltas. Muitos jantares sobre jantares succulentos, esplendorosos, excessivos. Uma semana em que as peças e as libras corriam para a batota. E em que se ostentavam ginetes os mais ricamente ajaezados e ensinados á Marialva...

Era a Feira um ponto de reunião de quem se presava pelos quatro cantos da provincia...

Desciam os de Miranda com o seu capuz. Vinham os de Boticas com seus bureis. E os do Douro, impertinentes com as suas prosápias. Até os de Mirandella com as bolsas untadas de azeite.

Os do Pocinho vinham de barco até á Regua e depois de azémola até á Villa.

Chegavam as Malas-Postas cheias de commerciantes do Porto, depois de terem jantado na Amarante. E cavallos e machos, jumentos e mulas enchiam as cavallariças de toda a Villa. Os mais ricos acorriam, tinham casas proprias só para a temporada. Ou então iam para a moradia dos parentes.

Faziam-se arrateis e arrateis de pasteis. E covilhetes aos milhares. Matavam-se vitellas para um regimento. Villa Real embandeirava. Os sinos repicavam. Festa de arromba nas ruas e nas Igrejas.

O tempo era sempre de rosas com alguma trovoada á mistura.

Jôgo, mulheres e vinho!

Com o automovel, porem, e já com o comboy, a Feira morrêra, definhára. Cantaram-lhe ainda vespers alguns do ressurgimento. Eram certos visionarios enfrenizados na miragem sedição.

A verdade é que o Santo Antonio é um simulacro e arrastado do que foi! Preciso é insuflar-se lhe energia differente.

Ora já que agora ha agua fresca e lavada e limpida, do alto da serra vinda, é provavel que das esquinas das quitandas, do soalheiro das ruas e das praças algo de differente surja para inocular na antiquada e decadente Romagem, os ares mirabolantes, decorativos e extranhos d'uma Feira de Amostras de tudo quanto a Provincia, de lés-a-lés, produza e crear possa:

Os tapetes de Urros; as conservas de Lobrigos, de fructos deliciosos; os Vinhos do Douro sem rival; os bordados finos; a olaria typica, etc., etc. E toda essa doçaria de freiraticas receitas que nos legaram mãos de anneis e que ainda hoje se conservam, de praxe e tom.

A Religião tomará conta do Santo, cujos milagres poderão ser representados no Theatro publico tambem.

Nas Egrejas, — sermões, lausperennes, triduos e todas as mais usanças e rituaes precisos, acompanhados de discursos feitos por oradores famosos, infiltrando as excellencias da apolegetica do patrono amigo.

No Theatro, o publico, louvará o celebre *Auto*, que será representado com aquella velha graça portugueza que Gil Vicente déra ao iniciar a arte de representar na Corte do Rei Dom Manuel I.

E para que de accôrdo se esteja com os velhos habitos, não se acabará com o espotrear do costume em redor do Campo, na esterdiota das cavalgadas que acorrem ao torneio, unico no genero, pelo pittoresco. Não é bem uma corrida de competencia na antiga arte de cavalgar a toda a sella, como D. Duarte ensinava, mas um desafio especializado.

Rapazes novos, de sangue ainda ardente, sobre a sella, — eil-os á compita a ver quanto a *faca* dá, de activo redobrar do galope, de intensa arremetida, célere, progressivo...

E essa Feira dos Pucarinhos! Não a esqueço.

Emfim, é preciso tornar Villa Real nos oito dias da epocha

festiva uma verdadeira Feira de Santo Antonio, á altura do seu papel civilizador.

Dr. Amílcar de Souza, “Em vespas da Romaria – Um olhar sobre a feira de S.^{to} Antonio” in *O Vilarrealense*, Vila Real, 5 de Junho de 1930, p. 1.

[Festejos a Nossa Senhora d'Almodena]

Na Almodena movimentam-se as influencias do bairro para que nos dias 7 e 8 de setembro proximo se realizem alli, com o brilhantismo de sempre, os antigos festejos a Nossa Senhora d'Almodena.

O arraial annuncia-se feerico. A feira de gado promette-se mexida. E como novidade informam-nos que os pedidos de barracas de petiscos excedem os dos ultimos annos.

Parece que não se pode exigir mais.

S/ autor, "Festividades" in *O Villarealense*, Vila Real, 31 de Julho de 1930, p. 2.

[A Feira]

A nossa feira de Santo Antonio busca, certamente, origem nos tempos da Idade Media, em que certamens dessa natureza logram preciosa finalidade.

Nesses tempos remotos e ainda ha algumas décadas, a linda princeza do Corgo recebia numerosos forasteiros, viandantes das mais afastadas regiões da provincia, aqui vindos a adquirir os mais variados artefactos para consumo de todo o ano.

O Douro, pletorico de *massas*, tambem não faltava, na pessoa dos fidalgos, dos lavradores, dos morgados estoira-vêrgas, fazendo redopiar as de *cavalinho* sobre o pano verde, exhibir garbosamente sumptuosas equipagens, ou lardear em alta escola os nervosos alasões.

Alegria e covilhêtes, pançadas homéricas, e sobretudo, dinheiro, muito dinheiro!...

Mas um dia, como em Gomorra, cahiu a maldição sobre o Douro; o caminho de ferro e as camionetes aceleraram as comunicações.

A feira cahiu, ferida de morte.

Vêm as festas da Cidade. Os novos têm sempre razão, dizia Wilde.

Embora.

As barracas, peçadas de lumes, feeria da nossa infancia, cerram humildemente fileiras; e não pode deixar de apertar-se-nos o coração, como se assistissemos, amargurado e impotente, á agonia lenta e implacavel de pessoa querida, que ha muito estivessemos habituado a estimar.

B. [Aureliano Barrigas], “Notas á margem – A Feira.” in *O Villarealense*, Vila Real, 1 de Junho de 1933, p. 2.

[ANÚNCIO]

Pastelaria Gomes

VILA REAL

Esta casa, a melhor da Província no seu género, fábrica e vende as especialidades de Vila Real

Pasteis de Folhado (viuvinhas), Pasteis de toucinho do Céu, Bôla de carne e covilhetes

Noticias de Vila Real, Vila Real, 11 de Junho de 1933, p. 3.

[A mesa e as anedotas]

Ora em certa noite de verão... Ah, esperem! Foi em Junho. No periodo da feira de Santo Antonio. Ano? Isso, agora! Já sobre êsse ano rolaram tantos anos!

Ainda eu lidava com as linguas mortas e vivas do liceu, nêsses tempos remotos aquartelado na rua D. Margarida Chaves.

Ainda eu escutava, dia a dia, a voz augural de Mestre Martins, rosto saxonico de Esfinge, na austera rigidez em vão procurando tornar enigma a bondade do melhor dos corações, coração maior do que o seu alto e raro saber humanista. Ainda eu alternava a corrida ás aulas, sob as vistas do Perùco, um cara de Herodes a desfazer-se em acções de Querubim com o *b a bá* das artes de Cupido nos Campos Elisios do jardim da Carreira.

Pois nêsse ano, em certa noite de *picadeiro* no Chiado, ao Calvario, a rua elegante das barracas da feira, passeava eu, sob os toldes classicos, com amigo do Porto que aí fôra ao engôdo do notavel certame, — aparece Estanislau de Matos na arteria agitada. Cumprimentamo-nos. Apresento-o ao portuense. E daí a meia hora, se tanto, a convite dêste, estavamos os três numa das tradicionais barracas de comes e bebes, universalmente afamada pelos *covilhetes* do João das Três e as *frigideiras* de Braga.

Estou a vêr a mesa da locanda, a toalha a fingir de *mapa-mundi*, os continentes e ilhas debuchados a tinto carregado de Folhadela. Estou a aspirar o *Coty* ambiente, gordo fartum a fritos e assados que nos dava a sensação de mastigarmos o proprio ar. Estou a considerar a volúpia dos comensais na partilha e usufruto das travessas coguladas de tigelinhas de massa e picado. Estou a ouvir os seus comentarios jocosos, á excelencia dos vinhos, á maravilha dos piteus, á sôfrega voracidade dos vizinhos hipotecados a outras

mesas. E estou a vêr, e a aspirar, e a considerar, e a ouvir tudo isso, porque eu, predestinado á fatalidade tiranica das letras sem cotação na praça, já nessa era comia de menos na sêde de observar quanto podia.

Estanislau de Matos, como legitimo jornalista, conhecia os sãos e os podres de todo o burgo. Tinha, além disso, o seu vasto patrimònio de anedotas, catalogado e arrumado de modo a mobilisar-se á primeira chamada, com castas para todos os gostos e especiarias para todos os paladares.

Pelo que, a meio da refeição, entrou a contar casos pitorescos ocorridos no burgo, anedotas alegres do vasto repertório — e os dois ouvintes simultaneamente a rirem e a chorarem.

Recordo-me de que o festim começou das onze para as onze e meia. Pois ás duas da madrugada desciamos nós, pára aqui, pára ali, a ouvir anedotas, do Cabo da Vila direitos á rua de S. João, onde se encontrava aboletado o meu amigo do Porto — rua de S. João, a que não sei o nome desde que os santos deixaram de ter ruas na área dos pecadores. E o pintôr começava já a pincelar de branco e oiro as arestas do nascente — em grande cantoria os galos senhoriais das capoeiras de Freitas e Carvalhos — quando soou a última anedota e estralejaram as derradeiras gargalhadas.

Lx. Fev. 935.

Sousa Costa, “Estanislau Correia de Matos” in *O Villarealense*, Vila Real, 28 de Fevereiro de 1935, p. 1.

[ANÚNCIO]

Covilhêtes

A todas as horas, sempre fresquinhos e saborosos, em casa da Preciosa doceira, durante os oito dias da feira de Santo Antonio.

Rua Direita — Vila Real.

O Villarealense, 6 de Junho de 1935, p. 3.

[ANÚNCIO]

Covilhêtes

Durante a feira de Santo Antonio a conhecida e popular doceira Preciosa, confeciona diariamente os deliciosos covilhêtes de Vila Real e o dôce especial do seu fabrico.

A mesma doceira mudou da Rua Direita para a Rua Central (junto ao Banco Ultramarino).

O Villarealense, Vila Real, 11 de Junho de 1936, p. 5.

A visita do Chefe de Estado a Vila Real

[...]

Almoço íntimo

que foi servido no salão nobre do Govêrno Civil, que estava profusamente ornamentado.

A mesa, coberta de cristais e flores, numa harmonia encantadora, tinha a forma de T.

Era impossível exceder-se a originalidade da ornamentação que honra o Café Excelsior de que é proprietário o nosso amigo sr. Joaquim Ferreira, que forneceu o almoço.

O *Menú*, trabalho de fino gôsto executado nas oficinas da Imprensa Artística, constava do seguinte:

Aperitivos

Trutas Salmonadas

Covilhetes à Excelsior

Costeletas à Portuguesa

Leitão assado

Pudim de laranja

Bolos decorados

Frutas naturais

Queijo da serra e holandês

Vinhos da Região:

Mesa tinto

Branco

Pôrto Velho

Espumoso Raposeira

Super-Reserva

Chá e Café

Depois do almoço o sr. Presidente da República e a sua comitiva foi assistir ao Circuito Internacional de Automoveis.

[...]

S/ autor, “A visita do Chefe de Estado a Vila Real” in *Ordem Nova*, Vila Real, 2 de Agosto de 1936, p. 2.

A feira

O numero de barrácas no logar da feira e suas imediações não deve ser inferior ao das epocas transactas. No domingo ultimo registavam-se pedidos para a montagem de 10 estabelecimentos de chapelaria, 2 de bijouterias, 3 de correaria, 5 de alfaiataria, 6 de quinquilharias, 4 de outivesaria, 2 botequins, 4 de fazendas, 14 de calçado, 2 de roupas feitas, 2 de escolas de tiro, alem da barráca dos covilhêtes e vitela assada, que anda a construir-se num dos talhões da Avenida Carvalho Araujo, ideia que tem merecido gerais aplausos, não só por se tratar duma condigna acomodação á primeira especialidade da terra, mas ainda porque a barráca, interceptando o vasto recinto pelo terço inferior, dará ao forasteiro a impressão de que Vila Real, num sitio só e no mesmo alinhamento, ficará a dispôr de Avenida e meia, durante as festas da cidade.

Na R. do Carmo levantar-se-hão 5 barrácas de louça; 2 bazares; 2 de fotografia; 1 de cutelaria; e 1 de diversões.

O Vilarealense, Vila Real, 3 de Junho de 1937, p. 2.

A Feira de Santo António

CREIAM. É das recordações de menino e moço que me nublam os olhos de saúde. Estou a sentir, ao evocá-la, a febre dêsses oito dias grandes. Oito dias de feira, ou antes, oito dias de festa, em que Vila Real, «a mais linda das vilas», como dizia a cantiga, como de facto era nessa data, vestia os melhores linhos do seu bragal, rugia as melhores sedas do seu guarda-roupa, esgarçando nos lábios o melhor sorriso da sua mocidade vitalícia. Desde o dia em que começava a construção das barracas, no *Calvário*, tal alvorôço se apoderava de maiores e menores do burgo realengo, que não mais parava o tráfego de gentes de visita ao miradoiro, volvido em colmeal.

De manhã e á tarde os devotos da feira iam e vinham, ás dezenas — no fito de verificar o número das barracas, a qualidade das ruas, a marcha da empreita.

No ardor constante de fecundo bairrismo, que o armou cavaleiro no tablado dos rijos torneios em pról de sua dama, a sua terra, Estanislau Correia de Matos era um dos maiores que não faltavam á devoção. Dali, dos cimos da laboriosa colina sacra — duplamente sacra, pela presença do Senhor Bom Jesus do Calvário e pelo panorama empolgante concertado por tantas maravilhas do Criador — despedia direito ao *Villarealense*, o seu filho mais velho. E das colunas do seu jornal alentava a fé do nativo e do peregrino nos milagres da obra de cada ano — tão fiel ao calendário e aos anseios dos namorados como os ninhos das andorinhas nos beirais de S. Domingos, todos os anos reconstruídos á mesma hora, e á mesma hora, todos os anos, a derramarem no Campo a música dos gorjeios domésticos.

Depois, chegava a feira. Logo no dia 12, a vila de então, hoje

cidade, acordava ao trombetear de relinchos e ao tropear de corceis, como se fosse arraial de batalha. Eram os Marialvas do distrito e distritos do contôrno, os Pessanhas, os Champalimaud, os Malafaias, que levavam á remonta do Exercito e á admiração dos balcões da rua Central o piafé dos seus cavalos de marca.

E no dia 13, com o aroma dos acepipes da hospitaleira em louvor dos seus hospedes, com o tropel dos ginetes, na ida e volta do picadeiro, subia no espaço, percorria as ruas, invadia as habitações o frenezim das filarmonicas infantis instrumentadas na feira: — centos de petizes rufando tambores, soprando cornetas, estridulando assobios, esganiçando *harmoniuns*. Do Calvário desciam ao povoado as saúdosas filarmonicas, precursoras dêsse harmonioso *jazz-band* que embala os recreios dos nossos dias.

Mas o atractivo máximo da feira, para os da minha igualha, não eram as trágicomédias dos Dallot, nos barracões do costume; nem os cavalinhos dos Diaz, estridentes de pregões e sanfonas; nem sequer as igrejinhas da Santa Gula, onde se celebrava, por entre incensos de vinho tinto, o pantagruélico sacrificio dos covilhetes do João das Três e das *frigideiras* de Braga. Era o *corso*, á noite, no «Chiado» — a *Rua de La Paix*, a *Picadilly Street* dos abarracamentos, onde tinha balcão a nata dos mercadores do Porto e Braga, Guimarães e Marrocos. É verdade. Marrocos freqüentava o certame, sem desfalecimentos, enchendo quatro ou seis barracas de tapetes, braceletes, pedras de «luna» e amulêtos orientais. Mas não estava nas barracas e bugigangas o chamariz do atrativo: — estava na concorrência ao passeio nocturno dos nativos e peregrinos dos dois sexos. Fidalgos e burguezes. Velhos e moços. Mães e filhos. Dos que tinham que perder e dos que pretendiam achar. Essa era, para nós, os da minha roda, os da minha criação, o encanto soberano do momento — o redemoinho de gentes ajanotadas em que se faziam e desfaziam namoros, em que se concertavam e desconcertavam casamentos, as Lucrécias Colatinas da terra, tantas vezes apeadas do

sólio pelas Lucrécias Borgias de fóra de portas. Porisso, tantas vezes também, a colina sacra se transformou em circo de gladiadores — por força das Borgias, não das Colatinas.

O que será hoje a feira de Santo António? Não sei. Melhor do que nêsses tempos? Pior do que no meu tempo? Faltam-me elementos de prova para me pronunciar. E eu não arvore a divisa freqüente dos da minha idade — que só dão o bom ao do seu tempo, reprovando por mau tudo o mais.

O excelente, na verdade, seria que Vila Real, terra que é o melhor sorriso de Portugal, não deixasse morrer a feira grande. E que sem lhe perturbar a feição tradicionalista, lhe apensasse á margem, todos os anos, novas atrações, encantos novos.

E já agora, fecho o breve sumário dos dotes da feira minha contemporanea, com esta invocação de Mestre Camilo:

— «Saudosas recordações da mocidade! Sêde a cebôla dêstes olhos que já não podem chorar!»

Lisboa—Junho—937.

Sousa Costa, “A Feira de Santo António” in *O Vilarealense*, Vila Real, 17 de Junho de 1937, p. 1.

FESTAS DA CIDADE — ÈCCOS

Muitas pessoas vão-se habituando às verbenas. A principio, timidas, com «vergonha» de se abeirar duma mezinha; — pois para o fim encheram-se de coragem e tomavam o seu chásinho muito regaladamente, pediam covilhetes, encomendavam tripas e arroz de frango, bebiam a sua pingóta, quando não champanhavam...

Servidas com delicadeza e fina graça, também houve quem comesse e bebesse de graça, pois na altura da chegada da conta, o cliente tinha abalado. Felizmente que não coube a «honra» do abuso a ninguém de Vila Real.

O Vilarealense, Vila Real, 1 de Julho de 1937, p. 2.

[A ida ao Porto do J. B.]

O nosso popular D. J. B. M., ou antes, o J. B., cuja mocidade académica foi um romance de aventuras que daria para seis sessões de cinema, com casas sempre à cunha, partiu na sexta-feira para o Porto.

A' primeira vista parece não ter interêsse de maior êsse facto e que o simples registo no nosso *Carnet* arrumaria o caso. A Imprensa, porém, quando à volta duma viagem há pormenores de sensação, não pode nem deve meter-se *em copas*, tanto mais que, quem lê, quer novidades que disponham bem e façam rir, ou que provoquem irritação, a pretextar dois murros demosténicos sôbre o mármore dos cafés...

Mas então que tem de extraordinário a ida ao Porto do J. B.? — perguntarão inquietos e nervosos os nossos leitores.

Apenas isto:

Como é homem rijo, bem conservado, a-pesar-dos 69 já feitos, mas que não pode suportar fraqueza nem debilidade, o D. J. telegrafou de véspera, prevenindo que contassem com mais um bico ao almoço, aí pelas 13 horas, pouco mais ou menos.

Um amigo nosso acompanhou o ilustre viajante até à estação de Vila Real. E já depois de acomodado na carruagem, inquireu:

— Doutor: Não vai em jejum?

Foi tempo em que me aguentava duas horas sem lastro... Graças a Deus já cá cantam cinco covilhetes, dois ovos mexidos, três pães com manteiga e duas chávenas de leite... Ora apalpe!

Sempre bem disposto. Sabe lá o que são tristezas!

— Então, daqui até o Porto, os queixos não trabalham mais?

— Isso, nunca!

E levantando a ponta duma toalha que cobria um cesto, que

ocupava meia rêde do compartimento, esclarece sorridente:

— Olhe: Daqui até à estação do Juncal não há novidade. Mas logo que passe o túnel, há-de ir isto abaixo: (e vai dizendo): duas dúzias de bôlos de bacalhau, do da Noruega; oito filetes de pescada; pôlvo, do de 7\$00; bôlo de carne, da Fafôa, que deita um cheirinho que é um regalo; dois franguinhos assados; um salpicão de Agarez, partido já às rodelas; dois cochões de cabrito e a espádua; quatro costeletas de vitela de Montalegre. Só de trigo levo aqui doze moletes.

E todo contente, visivelmente satisfeito, vendo-se água a crescer-lhe na bôca, continua:

Cinco laranjas do Tua, quilo e meio de cerejas limpas, sãs; queijo da serra; duas malgas de marmelada e vinho da Quinta Amarela.

— Dava para um regimento, ó doutor!

— Essa, agora! Trata-se de um pequeno lanche!...

— Mas, ó João: falta aí uma coisa.

— Qual coisa?

— Duas garrafas da Fonte do Penêdo, das Pedras... Para desgastar faziam-lhe bem.

— Nunca tomei disso. Nem é preciso. Quando chegar a Ermezinde já tem passado tudo pelo crivo. E' apenas um entretem, enquanto não chego ao Porto. A's duas horas já lá está o almocinho, e então é que vai ser...

Parti... i... i... da!

O comboio rodava lento, quando arriscámos ainda a última pergunta ao nosso viajante, que assomava imponente à janela, palitando discretamente um dente, um resto de covilhete do pequeno almoço, que o irritava.

— O' doutor, você nunca teve nenhuma indisposição de estômago?

— Apenas a que me provoca o aviso da repartição de finanças na abertura do cofre.

.....
Ora aqui está *mais uma*, com que Lotelim pode enriquecer a sua interessante colectânea sôbre coisas *Dêstes tempos...*

NIO [Antônio Correia de Matos], "CASOS... e COISAS" in *O Vilarealense*, 26 de Maio de 1938, p. 2.

Ao recordar o Santo António

O Santo António servia para tudo.

Era, porém, uma romaria com fama e conceito capaz de viver séculos no renome.

Não deixem morrer o chamariz, Senhores da Cidade de Vila Real! Era o desprestígio, tanto mais neste tempo de caminhetas velozes.

Tôdas as terras da Província deviam organizar excursões a Vila Real por aquêlo tempo dos Festejos Antonianos; dêsse Santo nascido em Lisbôa, mas falecido em Pádua, a cidade italiana onde sua glória se notabilizou.

O nosso Santo é o das bilhas quebradas, o de falar aos peixinhos, o das brincadeiras com o Menino-Jesus.

E' um Santo amigo da pilhéria, das fogueiras onde se queima o rosmaninho odoroso e com cuja protecção contam os rapazes para roubarem beijos às raparigas! Mas, naquêlo tempo, queria lá saber disso! E agora, com a neve na serra da minha cabeça, onde já rareiam os pinheiros dos cabelos, já se olha para as raparigas como para belezas de museu!...

Ponto de reunião de ufânos vinhateiros do Douro inteiro, sempre aos baldões da sorte vária, os mais rapioqueiros iam largar ao *monte* as boas libras de cavalinho e refestelar-se com a famosa vitela ou com os covilhetes de renome, beber uns copos dêsse precioso vinho meio verde e meio maduro das quintas e quintais arrabaldinos.

Dr. Amílcar de Souza, "Ao recordar o Santo António" in *O Vilarealense*, Vila Real, 23 de Junho de 1938, p. 1.

Feira de Santo António em Vila Real Retiro dos Pacátos

Feira de Santo António em Vila Real
Retiro dos Pacátos

A' entrada, à esquerda.

A' saída, á direita.

E' a barraca que mais fama tem

Em esmero e limpeza, gosta de servir bem.

Bate o «record» nos preços mais baratos,

Não tem rival o «Retiro dos Pacatos».

Os covilhêtes teem encantos taes,

Que a gente ao comê-los, grita que quer mais.

Por isso ó gente desta linda terra,

Olhai que a fama já grita e berra,

Que o belo vinho da Quinta do Morais.

Faz bom estomago, porque não tem cristaes.

Povo de dentro e Povo de fóra

O «Retiro dos Pacatos» é a barraca mais antiga, mais conhecida, mais bem frequentada, pois toda a élite quando tem apetite corre ao retiro, aos louros e saborosos covilhêtes, especialidade cá da cidade, onde o retiro bâte o record das encomendas; o especializado arroz de frango, assim como a fina vitela assada, deixa a gente abarrotada, bem disposta com confôrto, capáz de dar a vida a um môrto. Tripas em tigelinhas saborosas e fresquinhas, manipuladas a primor por uma cosinheira que é um amôr na arte da colinária, faz uns acepipes taes quem os come deseja mais. Os vinhos são de arromba, pois toda a gente lhe tromba, porque tem fino gôsto, e

deixa um homem bem disposto. O **Bernardo de Carvalho**, que é o chefe do «Retiro dos Pacatos», diz que faz preços baratos ao alcance da carteira de toda, a gente que venha á feira. Ao subir para as barracas, tenha cuidado olhe p'ró lado, entre para dentro sente-se á mêsa e leve a certeza de ser bem atendido por um pessoal bem educado e apumado, um pessoal que não tem rival em Vila Real.

Folha Volante. Vila Real, 10 de Junho de 1940.

[ANÚNCIO]

Retiro dos pacatos

Na Feira de Santo António, o *Retiro dos Pacatos*, recheado de deliciosos petiscos, como arroz do forno, bifes de vitela, covilhetes, trutas e muitas outras coisas, vai ser o maior acontecimento da época.

Asseio, higiene e pinga de estalo.

O abaixo assinado, Director do Retiro, espera ter a honra de receber ali a visita dos seus amigos e antigos clientes, na certeza de que ficarão com anseios de a repetir todos os dias, durante as festas. E mais nada...

a) *Bernardo de Carvalho*

O Vilaralense, Vila Real, 13 de Junho de 1940, p. 7.

[ANÚNCIO]

Visite V. Ex.^a a NOVA PASTELARIA ROSAS

Salão de Chá — Telef. 106 — VILA REAL — A melhor casa da província

Especialidade em doces regionais e outros fabricos exclusivos desta casa, tais como: Cacetes-lanches, Frituras, Couraçans, Frigideiras, Empadas de Frango, Limonetes e a apreciada Bôla de Carne

Encarrega-se de Copos d'Água para Casamentos, Baptizados, etc.

Homenagem da Cidade à Humanitária Corporação dos Bombeiros Voluntários e Cruz Verde “Comendador Botelho” de Vila Real, Vila Real, 1941, verso da capa.

RETIRO DOS PACATOS FEIRA DE SANTO ANTONIO

É uma barraca restaurante que está assente ao lado do campo de Futebol, na Feira de Santo António. Esta barraca marca e marcou sempre, pelo aprumo do seu pessoal, pelo asseio da sua cosinha, pelos deliciosos petiscos que sempre apresenta e pela excelente direcção do seu proprietário BERNARDO DE CARVALHO. — Já vem de remotas éras a fama do «Retiro dos Pacátos» e tanto que há dias foi encontrado na Torre do Tombo, um velho manuscrito com a seguinte composição, estilo Náu Catrineta:

Alviçaras meu capitão,
Meu capitão General!
Já vejo terras de Hespanha,
E areias de Portugal,
Tambem vejo as barracas
Da feira de Vila Real,
E entre elas vejo uma
Que não tem outra igual:
Construida em madeira,
Ao lado do campo da Eira.
É o «Retiro dos Pacátos»
Onde a elite da terra
Saboreia belos pratos
Porque dentro não há Guerra
Á socêgo e muita paz,
Depois de um belo jantar,
Nenhum *vivan* é capaz,
O socêgo perturbar.

Eis o que diz o Menú:

Leitão assádo e recheio,
Gôrdo peito de Perú;
Poré com lascas no meio,
Bons bifés de cebolada;
Batatinhas com limão,
A tenra vitela assáda,
Com molhinho de vilão.

O fresco arrô de frango,
As tripas á Trasmontana,
Vinho branco com morango,
E salada de banana.

Os tradicionaes Covilhetes,
São o mimo da petizada,
Os saborosos filétes,
De bacalhu ou pescada.

Vinho branco ou tinto,
Os melhores da região,
Licôres, café, absinto,
P'ra ajudar a digestão.

Eis um menu abundante,
Meu capitão General!
Vamos os dois; e avante,
Á feira de Vila Real!!
Espera-nos um bom jantar,
No Retiro dos Pacatos,
Comeremos a fartar

Por preços muito baratos.

Feira de Santo António!!

Ó gentes, vêde, olhai.

Ademirai A barraca

Onde virdes um leteiro

Que diz: RETIRO DOS PACATOS.

entrae... entrae...

Folha Volante. Vila Real, 7 de Junho de 1944. [1.^a Edição, 13 de Maio de 1941]

[Retiro dos Pacatos]

BERNARDO CARVALHO, o conhecido Az dos Belos Petiscos, acaba de nos comunicar que vai inaugurar o salão do *Retiro dos Pacatos* na segunda-feira, 8 do corrente, lá em cima, no Bairro de S.^{to} António, convidando por este meio os seus dedicados amigos a assistirem à solenidade do acto, que terá início às 22 horas em ponto, com o seguinte programa:

Duas palavras, por um orador de fama; sinfonia patética por uma orquestra estrangeira; em seguida e à descrição: arrôz de frangos; trutas do Cabril com ervilhas; lombinhos de vitela com salada e covilhetes à João das Três; marmelada, cavaquinhas e doce da Teixeira; vinhos engarrafados da região e do Porto. A entrada é grátis.

Toillete, a mesma do ano passado: fraque, luva branca, chapéu alto ou de embicar.

NIO [António Correia de Matos], “CASOS... e COISAS” in *O Vilarealense*, Vila Real, 4 de Junho de 1942, p. 2.

[ANÚNCIO]

Retiro dos Pacatos

De Manuel Bernardo de Carvalho

O melhor vinho

e os melhores petiscos da Feira

A' entrada do recinto do Calvário

Brochura de divulgação das Festas da Cidade. Vila Real, [1942], p. 16.

[ANÚNCIO]

CAFÉ — RESTAURANTE EXCELSIOR

de Antônio Albano Teixeira

Rua Serpa Pinto — VILA REAL — Telefone 43

CAFE'

A SUA QUALIDADE, O SEU SABOR, O SEU AROMA

— **SÃO UMA DELÍCIA** —

Cervejas, Laranjadas, Bebidas finas, Tabacos nacionais e estrangeiros

RESTAURANTE

ALMOÇOS, JANTARES, SERVIÇO À LISTA, — O MELHOR DA PROVÍNCIA

BILHARES

GRANDE E CONCORRIDO SALÃO DE **BONS BILHARES**

BAR (ANEXO AO CAFÉ)

OS MELHORES VINHOS DE CONSUMO DA REGIÃO

— BRANCO E TINTO —

Só neste moderno BAR encontram sempre os mais variados e apetitosos acepipes. — Especialidade em covilhetes

LOTARIAS

No pequeno prazo de seis meses **Três Vezes a Sorte Grande**

A única casa que prova que a Sorte Grande não sai só aos outros...

Brochura de divulgação das Festas da Cidade. Vila Real, [1942], p. 17.

[A eleição no Bar do *Excelsior*]

A eleição no Bar do *Excelsior* para escolha do seu nome esteve concorridíssima. Decorreu alegre, sem batota, escamoteação ou fraude. Feito o apuramento dos alvitres venceu o padrinho que pôs à criança o nome *Labirinto*.

Muito bem.

Parabens à empresa e ao padrinho do Bar, que foi premiado com seis garrafas de *Champagne*, duas dúzias de covilhetes, um presunto de magnífico fiambre, dois bôlos de carne e uma caixa de pasteis de Santa Clara.

O *Labirinto* encontra-se permanentemente aberto e franqueado aos seus amigos, sem incómodos ou cerimónia. Sorriso pronto, maneiras delicadas e serviço rápido.

NIO [António Correia de Matos], "CASOS... e COISAS" in *O Vilarealense*, Vila Real, 2 de Julho de 1942, p. 2.

Durante os dias da Feira...

Durante os dias da feira anual, cuja abertura está marcada para 13 do corrente, manter-se-á permanentemente aberto o conhecido e afamado **Retiro dos Pacatos**, que no ano transacto foi a atracção irresistível de quantos verdadeiramente apreciam os bons covilhetes, a saborosa vitela assada, o velho e acreditado bacalhau à moda do Minho, o clássico arroz de cabrito, as tradicionais tripinhas, etc., etc.

Ocultar êste pormenor da feira seria fazer política anti-bairristica.

O Vilarrealense, Vila Real, 8 de Junho de 1944, p. 3.

[ANÚNCIO]

«A MARISQUEIRA»

Um excelente estabelecimento, com ótimas instalações, não havendo, no género, nada que se lhe compare

Tôda a qualidade de mariscos. Leitão e cabrito assado. Bolinhos e iscas de bacalhau. Pòstinhas de pescada. Escalopes de vitela. Covilhetes e outros assepipes para os gostos mais delicados e estômagos mais exigentes. Tripas aos mólhinhos

Preços Acessíveis

VINHOS FINOS DAS MELHORES MARCAS E BEBIDAS DE TODAS AS QUALIDADES

A MARISQUEIRA

creou justa fama não só pelo seu esmerado serviço de cosinha mas também pela caprichosa apresentação dos vinhos regionais, pois além de serem das melhores procedências são escurpulosamente escolhidos

Um retiro discreto, agradável e ameno:

«A MARISQUEIRA»

RUA 31 DE JANEIRO, N.^{os} 26 e 28

VILA REAL

Serviço permanente até às 3 horas da madrugada

Ordem Nova, Vila Real, 25 de Junho de 1944, p. 2.

RETIRO DOS PACATOS

No dia 1 de Junho no ano de graças de 1945, reunido o conselho dos cherifes, foi resolvido por unanimidade, que esta barraca de comes e bebes, fosse transferida para outro lado que lhe dava o sól nas costas. Foi assinada a acção de «NÃO TE QUERO MAIS», por dois chefes e trez membros e meio, estando presentes trez senhoras que também assinaram, sendo elas:

D. Henriqueta Malicia, – D. Antónia Peçonha, – D. Fausta Inveja

O Retiro dos Pacatos ao ser mudado de lugar chorou muito por ficar colado ao paredão do lado esquerdo das escadinhas de Santo Antoninho O terreno onde tanto ano se ergueu e levantou a Barraca-Restaurante, o **O Retiro dos Pacatos**, soluçou e recitou em estilo camoneano:

Barraca minha, que tanto ano me serviste
Tão conhecida por todos nesta terra,
E tão depressa no desagrado caíste,
Dos homens maus que te movem ferós Guerra

Que saudades eu senti quando fugiste,
Não imaginas quanta dôr meu peito encerra,
Desde o momento que ao pé de mim saíste
Meu coração, só bate, geme e berra.

Quanto daria para estar junto a teus pés,
A pedir á terra, ao már de lés-a-lés

Ou à Virgem que aos dois nos acuda,
Embora não seja esse o meu desejo,
Porque hà um ditado que se diz em gracejo,
Quem se muda, Deus o ajuda.

PETIÇÃO

OH! Meu rico Santo António
És da minha devoção
Desviai um tal demónio,
Que me tráz em tentação.

Livrai-me que bem podeis,
Desta grande baralhada,
Pois ó Santo bem sabeis
Que ando de casa mudada.

Fazem-me andar num sarilho,
Sem fazer mal a ninguém,
Por causa da bola dum filho,
Paga o pae e sofre a mãe.

RETIRO DOS PACATOS

**Aviso aos grandes e pequenos, pobres
ricos, remediados, Nobres e plebeus.**

No «Retiro dos Pacatos»
Não à racionamento,
A' preços muito barátos,
Por ser obra de momento.
Qualquer freguêz que lá entre,
Ao ALMOÇO, ou a JANTAR,
Traz bem cheínho, o ventre,

A pontos de arrebentar.

Mesmo um petisco que seja,
Será servido a rigor,
Porque toda a gente deseja,
Ser servido com primor.
O pessoal é delicado,
E serve com gentileza,
Dentro é tudo asseado,
Desde a cosinha à meza.

O proprietário agradece,
Ao povo que o visitar,
Mesmo tudo merece,
Porque faz por agradar.
tem cosinha primorosa,
E uma habil cosinheira,
A Senhora Emilia Rosa,
E' de todas a primeira.

Tem umas mãos delicadas,
P'ra Pasteis e Covilhetes,
Para tripinhas dobrádas,
E pescadinha em filétes!
Não à outra como ela,
P'ra tudo manipular,
Tira o testo da panela,
E' um cheiro de consolar.

Cosido à portuguêsã,
O belo arroz de frango,
E depois para sobremêsa,

A salada de morango.
A fina vitela assada,
Ou o famôso leitão,
Fica a barriga atestada,
E consola o coração.

Então o fiel amigo,
Com todos os matadores,
Comendo-o não corre perigo,
Nem tão pouco sente dores.
E' comer até fartar,
Sem temer a indigestão,
E quando for a pagar
Evita a discussão.

Os vinhos são divinais
Melhor não há, ninguém tem
São puros, não teem cristais,
Porque ainda estão na mãe.
E' tao bom, que o próprio dono,
Não bebe outro à refeição,
E quando tem falta de sono,
Bebe até cair ao chão.

A elite da cidade
E' gente de bom gosto,
Estão no retiro à vontade,
Tudo muito bem disposto.
O Bernardo de Carvalho,
Rapáz fino e de bom porte,
Diz que a muda deu trabalho,
Mas se Deus lhe der a sorte,

Esta ainda não é a da morte.

A' bichas nas Mercearias
E onde há preços baratos
A' bichas todos os dias.
No **RETIRO DOS PACATOS**.

Senhores barraqueiros: Esta barraca este ano por engano, fica colada ao paredão.

Apta para bem servir todo e qualquer cidadão.

(VISADO PELA COMISSÃO DE CENSURA)

Folha Volante. Vila Real, 12 de Junho de 1945.

A nossa terra Observada por um patrício

O verão de 1946 deve ter ficado memorável em Vila Real, pela grande quantidade de filhos desta terra que nesta quadra do ano aqui se juntaram. Vieram alguns do Brasil e da Africa e dos pontos mais distantes do País. E todos vieram gozar as suas férias a dentro do ninho querido que jâmais a distância ou a ausência fizeram esquecer.

Alguns houve que das longes terras do ultramar aqui se deslocaram, para se despedirem da terra que os viu nascer e fazer reviver o seu tempo de mocidade.

E o volume ia aumentando de dia para dia, até que, no consagrado 8 de Setembro, em que Vila Real festeja no bairro de Almodena a mais popular das suas romarias, parecia que ninguém tinha faltado a uma chamada feita pelo destino!! E numa comunhão de ideias iniciámos, desde logo, uma peregrinação aos Lugares Santos do burgo.

E, de longada, lá vamos até ao Bairro em festa e à hora em que na Capelinha decorriam os cerimoniais do estilo.

E principia a nossa desilusão!

A imagem da Senhora de Almodena, devido a uns restauros que recebeu, perdeu aquele semblante piedoso que possuía e apresenta-se-nos agora de olhar sorridente e estilizada!

De lábios pintados, face rosada e sinalzinho, qual menina da moda! Se lhe acrescentassem à indumentária um leque e um «lorgnon», deixava-nos a impressão exacta de que estava em traje de elegante recepção.

Mas para que o mau gôsto se completasse e nos fizesse desistir de permanecer por mais tempo naquele bairro tão aprazível e cheio

de encantos, — lá se nos depararam certas e desagradáveis surpresas em matéria de edificações.

Dirigimos agora a caravana a outro dos Lugares Santos da nossa terra. Ao Passeio dos Tristes:

A mesma paisagem, as mesmas cores, a mesma frescura de sempre, que nos enebria e nos enche de supremo orgulho! Fazem-se comparações e põe-se em paralelo esta paisagem com as de Sintra, Santa Luzia, Penha, Penedo da Saudade e outros pontos consagrados como maravilhas turísticas. Mas o nosso afecto, leva-nos a preferir as nossas vistas, os nossos tão queridos horizontes...

E lá vamos contornando o miradoiro, admirando as escarpas do Monte da Raposeira, a Cascata de Peneda, com o Córgo ao fundo, dilacerando as entranhas da corrente nos cortantes fraguados do seu leito.

Lá está Folhadela! Cumieira! O Marão!!...

E a contemplação é interrompida, para observarmos este quadro confrangedor:

Sentada, junto ao muro do cemitério, uma boa meia dúzia de mulheres, fazia rebentar entre os polegares, o ventre dos piôlhos, catados furiosamente, num à-vontade estonteante e reles, na cabeça de outros tantos miúdos e nos seus próprios sovacos!

Aborrecidos, ainda olhámos de soslaio o Monte da Fôrca e a Cordilheira do Alvão com as suas aldeiasinhas a branquejar...

A passos largos, saímos do local, assediados por um enxame de barriguda canalhada, suja e maltrapilha, que liberta da posição incómoda, e instigada pelas catadeiras, nos entedia com a alicantina *do dei-me um tostãozinho!*...

Vamos a Peneda, terceiro dos nossos Lugares Santos: Novamente desiludidos!

Tudo ali cheira mal. Tudo fede naquele recanto paradisíaco!

Que horror!

Vamos animados, agora, ao miradoiro do Calvário; à passagem

recordamos com saudade a antiga Praça-Mercado, da qual só existe o terreno, esperando a construção dum Palácio; com tristeza, contemplamos as ruínas da Escola Azevedo, onde alguns de nós aprenderam as primeiras letras: e, com piedade, o abarracamento onde há anos se faz o mercado semanal!

E lá chegamos, finalmente, ao Adro do Calvário: Ali reconstituímos, em nossa mente, a antiga e tradicional Feira de Santo António.

Pareceu-nos ver o Bazar dos 3 Vintens, de outrora, com os seus brinquêdos expostos, a despertar a nossa cobiça infantil. O dos Fenianos, as barracas do calçado e dos guarda-sois, os algibebes e as barracas dos famosos covilhetes do Barrias. E enquanto tonificávamos os pulmões de bom ar, varriamos também do nosso espírito as desilusões sofridas.

Voltamos a viver os nossos horizontes: Mateus, Arroios, Bairro da Estação!!

Embriagados e orgulhosos de possuir tais encantos, a alma rejuvenesce e a inspiração chega ao barbudo do Augusto Sarmiento, que nos conta a história das camisas quadradas de resguardo ao ilhó, e a das pastilhas de sublimado que tomou há anos em jejum... E o Manuel Lemos, esquecendo que também possui uma respeitável «pêra de aço» e que ao avistar as portas do velho Teatro Circo não resiste à tentação de cantar a famosa cançoneta que tanto o celebrizou nos seus tempos de amador dramático:

*Pastelinhos, tão docinhos,
A dez reis e a vintem...*

Circundamos a Igreja do Senhor do Calvário; descemos ao Jardim. O nosso Jardim!! Admiram alguns, pela primeira vez, o busto do genial Camilo, pelo coração, filho de Vila Real. Vamos terminar a nossa via-sacra no Museu Etnográfico, para a maior

parte de nós desconhecido. O bom arranjo e a artística disposição dos variados artigos expostos, fez-nos logo prever que andou por ali dêdo de gigante. Lá descobrimos, por fim, a acção do Guilhermino Gomes. Lamentamos que ela não tivesse sido mais duradoira para suprir algumas deficiências que lhes notamos. Entre outras, esta: A figura de uma tão característica aguadeira de Vila Real!

Uma alegoria a uma dessas humildes servidoras, que logo de manhã nos traziam a água e as novidades da terra, e que tão apreciados eram os seus cantares em noites calmosas de verão, ali perto do Jardim das Camélias, não era só justa, como humana. E é ainda ingratidão esquecer os seus prontos serviços, quando tocava a fogo, e ver a azáfama com que iam enchendo as caldeiras das bombas, e auxiliavam a sua extinção! E isto sem terem em mira qualquer remuneração de quem quer que fôra, não obstante às vezes comparecerem alta madrugada e serem açoitadas por invernias pavorosas!

E outras figuras populares ali deviam admirar-se em retrato...

E aqui nos dispersamos, para à noite nos juntarmos no Café, em convivência amena.

Pede a palavra novamente o Sarmento, que, depois de cofiar as barbas, nos conta a história das môscas, do boticário e do mel, e outras, cada qual a mais ingénua...

Encerramos a sessão do nosso Congresso; recapitulamos tudo quanto vimos e nos impressionou.

Da nossa terra, da antiga Vila Real, apenas uma coisa existe sem a mínima alteração na estética: os Quinchosos.

Lá se mantém a mesma calçada prè-romana, com os seus adornos dos lados, sempre frescos, muito frescos e aromáticos, agora como há 50 anos!

E assim passaram os dias e terminaram as férias.

Vamos partir, levando na lembrança a boa convivência e as desilusões que tivemos na nossa terra.

Já de dentro do comboio nos despedimos da nossa amada «Dama», da tão querida Vila Real, por quem nos batemos como cavaleiros enamorados.

E, ao dar-lhe o adeus, dispomos as mãos em concha aos cantos da bôca e bradamos a plenos pulmões, para que a nossa voz repetida pelo eco, nas quebradas das nossas serranias, produza este grito de alarme, e ela desperte do sono letargico os bons vilarealenses adormecidos:

— Olhem pela nossa terra!...

U. M., “A nossa terra – Observada por um patricio” in *O Vilarealense*, Vila Real, 7 de Novembro de 1946, p. 2.

MENÚ

1897 – 1947

Menu do lanche de confraternização oferecido pelos B. V. S. P. de Vila Real às ilustres Corporações e distintas individualidades que assistiram às Bodas d'Oiro daqueles Bombeiros:

Böla de Carne

Pasteis de Vitela

Covilhetes

Empadas de Peixe

Sandwiches:

Fiambre

Vitela

e Queijo

Sobremesas

Pastelaria Portuguesa

Fatias de chocolate

Pasteis toucinho do Ceu

Peti-Fours

Bôcas de Dama

Doces sortidos

Vinhos:

Branco e Fino

Vila Real, 5 – 1 – 47

PASTELARIA GOMES

Menú. Vila Real, 5 de Janeiro de 1947.

[ANÚNCIO]

Recorda-se V.^a Ex.^a dos famosos
COVILHETES

que eram, em tempos idos, a delícia dos que vinham saboreá-
-los à Feira do SANTO ANTÓNIO e constituíam a verdadeira
especialidade de Vila Real?

POIS BEM! O segredo dessa especialidade tem-no a
PASTELARIA GOMES, desta cidade!

Mande V.^a Ex.^a buscar imediàtamente uma dúzia deles a esta
Pastelaria. Estão, durante a Feira, a saír constantemente do forno,
muitos quentinhos, aromáticos e dum sabor que não esquece.

O Vilaréalense, Vila Real, 13 de Junho de 1948, p. 9.

Abre hoje!

No sítio das barracas, lá em cima, no Calvário, à beirinha da estrada, abre hoje ao público o «Retiro dos Covilhetes», de que é gerente o snr. José Correia Pinto.

Amigo Zé Espadilha apresenta, desta feita, um magnífico restaurante, todo bem posto, confortável e aseado, a que não falta, por entre mil flores, a presença de um exímio cosinheiro, que veio expressamente da segunda cidade do reino.

Enfim, vamos saborear os mais deliciosos pitéus por pouco dinheiro, segundo nos informa o proprietário da barraca a não ser o preço dos covilhetes, que não pode ser cada um a menos de trinta reis, mas muito superiores aos do competidor de Lamego, o famoso João das Três.

Ontem à noite foi muita gente espreitar o interior do Restaurante.

Vinha de lá um cheirinho!

“«O Vilarealense» – Há 50 anos – [reportado a] 1-6-1899” in *O Vilarealense*, 2 de Junho de 1949, pp. 1-2.

[ANÚNCIO]

Barracão

— Junto do Teatro Circo —

e instalado no coração da Feira de Santo António

Casa de comidas. Especialidade em vinhos de consumo, os melhores da região. COVILHETES, uma delícia; carne assada, arroz de frango, etc.

Ordem Nova, Vila Real, 9 de Junho de 1957, p. 7.

[ANÚNCIO]

A PASTELARIA GOMES

com os seus dois modernos estabelecimentos de Pastelaria, Chá, Café, Cerveja, Licores e todas as bebidas, — comunica aos seus clientes e amigos que continua o seu esmerado e inconfundível fabrico de sempre.

Nesta casa há permanentemente a deliciosa bôla de carne e os chamados covilhetes de Vila Real.

O Vilarealense, Vila Real, 27 de Agosto de 1959, p. 2.

[A feira de Santo António]

[...]

Trás-os-Montes, neste transe de ebulição sectária, é uma vasta parada de quartel, em que as tropas regulares e milicianas, tropas do Exército, *Guarda Nacional*, *Legião Patriótica*, *Batalhão dos Artistas* (operários), se sucedem em permanentes exercícios bélicos — o Duque de Palmela, Presidente do Ministério «setembrista-patuleia», confiando ao general Visconde de Vinhais o Governo Militar da Província, aquartelado na praça forte de Chaves.

Desde 10 de Maio não cessam os pronunciamentos militares em Bragança, na Régua, em Vila Pouca de Aguiar — uns e outros, em sua maioria, a darem voz por D. Miguel.

Mas o *Nacional* de 30 de Maio, órgão dos «patuleias», em correspondência de Vila Real, notícia que «o povo das duas margens do Douro se apronta para descer ao Porto e obrigar os soldados (contrários à *Maria da Fonte*), a aceitarem a revolução ou morrerem». Na Régua são «embargados 120 barcos para levarem o povo» à cidade. E no entanto, a despeito de toda esta agitação partidária, como se a ordem fosse o lema da vila, o Presidente do Município Vila-realense, Dr. João Baptista Pereira Coelho, no mesmo *Nacional*, sete dias antes, a 23 de Maio, anunciara que «vai proceder-se à feira de Santo António, na forma das posturas municipais de 12 de Maio de 1842» — publicadas no *Periódico dos Pobres* de 16 deste mês e ano.

A feira de Santo António sinalisa a efeméride de maior relevo no calendário da capital trasmontana.

Nos dias de Camilo, como ainda em meus dias, ela era para Vila Real o que a feira de S. Miguel representava para o Porto e Viseu. Na de S.^{to} António, filho da Senhora Pobreza, durante oito dias,

mercadejam-se artefactos pobres e ricos, frutos da grande indústria e do pequeno artesanato; vestimentos, comidas e bebidas, atraem às barracas do vasto recinto do Calvário, alinhadas em numerosas ruas, sendo a mais faustosa a do «Chiado», centenas de feirantes do Porto, Braga, Penafiel, Lamego — cada um a expor à venda suas fazendas e artifícios — oiros e pratas, tecidos e calçados, adornos e bugigangas de bazares turcos. E a rua principal, a dos bazares vistosos, a do «Chiado» — desde as quatro horas da tarde à meia noite é promovida a corso selecto de donas e varões, de donzelas e donzeis de seis comarcas em redor.

Feira franca de veniagas e corações — os corações ávidos de amor correndo ao certame como certos bandos alados aos focos da luz perturbante.

À certa frequenta o Chiado, neste Junho de 46, o vulto de Patrícia Emília — gentil sem ser bela, no viço natural dos vinte anos, estatura regular, «rosto comprido, cabelos castanhos, olhos da mesma côr». (Registo de entradas na *Cadeia da Relação do Porto*, de 1846).

Camilo deve igualmente frequentar o certame, ali a cem, duzentos passos de casa da tia D. Rita, atraído pelo seu rumor e a sedução da bem amada. Saíra de Coimbra a 11 de Maio. De 11 de Maio a 13 de Junho medeiam trinta e três dias. Embora tenha jornadeado ao passo lento do macho de aluguer, com a perda do tempo da efémera incorporação na guerrilha do Milhundreds, encontrar-se-á em Vila real no últimos dias de Maio — pelo menos, desde os primeiros de Junho. E sobe ao recinto povoado de barracas, contornado de barracões, não no fito de assistir aos *guinchois*, aos fantoches, aos espectáculos concorridos por numerosos espectadores. Não o chama à competição o odor das *frigideiras* de Braga e dos *covilhetes* do João das Três — Vatel de Lamego em cuja barraca, hordas de Pantagruéis, babando-se de volúpia, se lançam, como Santiago aos mouros, sobre a saborosa ucharia da sua arte culinária.

Não. Ele sobe ao *Chiado*, em alvoroços de caçador de esmeraldas, ao chamariz dos encantos reais ou imaginários da sobrinha de D. Rita Moreira — delidas na memória e no coração as imagens da *Quininha* de Friume e da filha.

«Ama-a perdidamente» — estes segundos amores botando raízes mais fundas do que os primeiros no horto do sentimento afectivo. E tanto que hão-de mostrar-se vivazes mesmo sob a acção revulsiva do último amor — o que terá por inspiradora a «mulher fatal» [...]

Sousa Costa, *Camilo – No drama da sua vida*, Porto, 1959, pp. 80-81.

[ANÚNCIO]

ROSAS — A Casa das Especialidades

EM VILA REAL

que fabrica diàriamente:

Pasteis de Santa Clara, Toucinho do Céu,

Bola de Carne, Covilhetes, Empadas de Frango e Ai-dus

Telef. 22120 — VILA REAL

Ordem Nova, Vila Real, 11 de Novembro de 1962, p. 4.

A AMBROZINA

Há tempos, neste jornal, na sua interessante secção intitulada «Vila Real há 50 anos», topei com uma alusão à Ambrozina preta. Referia-se ao seu passamento em 25 de Junho de 1925.

Frustraram-se as minhas investigações para conhecer, em pormenor, da sua presença na nossa terra, tão rica no passado em vultos populares.

Dos meus esforços apenas apurei ser natural de Malange, séde do distrito do Quanza Norte, da nossa saudosíssima província de Angola. Não consegui averiguar de verdade, com quem veio para o continente, quando e como se fixou em Vila Real e, creio bem, jamais se saberá.

Era uma negra inteligente, sociável, sempre bem humorada e plena de bondade. Acumulava a profissão de aguadeira com as funções de recadeira e mulher de limpeza. Enchia o cântaro, para mais de almude, ancho e bojudo que nem a pança de um frade, no antigo fontanário de S. Pedro.

Com a sogra de trapo bem ajustada ao alto da cabeça, assentava sobre ela o fundo da vasilha e a passo acelerado, para alívio da carga, caminhava lesta na sua árdua tarefa. Se calhar, com a barriga a dar horas, entretinha o seu afã com uma cantiga alegre, das muitas que se cantavam no passado, sob o estro popular. Neste alegre propósito lá ia a abastecer os fregueses da preciosa linfa.

Morou no Caminho de Baixo, num casebre miserável, mas onde não faltava água nem sabão no soalho esventrado e carcomido, emprestando-lhe um ar sadio de esmerada limpeza.

Nos seus tempos de rapariga não foi insensível ao amor. Deixou-se enamorar pelas dulcificas falas de um estudante militar, filho de gente de posição.

Do seu idílio, a branco e preto, nasceram-lhe dois filhos: a Matilde e o Hirmínio, ambos já falecidos.

O Hirmínio frequentou a escola do saudoso mestre Sarmento, no Largo do Trém. Não era destituído mas antes um cabulão de elevada categoria. O velho mestre, um excelente professor e melhor educador à maneira do seu tempo, castigava-o com a palmatória, a tal S.ta Luzia de cinco olhos...

Insensível à dor, aguentava a tortura sem pestanejar, sem a mais leve contracção do fâcies! O professor, admirado de tanta coragem, proferia com desânimo: ah, ladrão!... Nem mil raios seriam capazes de te partir; és da raça dos cornos negros e dos mais retorcidos!...

A Ambrozina contribuía para o castigo do filho. Queixava-se ao mestre Sarmento, das suas endiabradas travessuras, por não poder levá-lo nem por boas nem por más maneiras.

O seu Hirmínio era uma segunda cruz, mas sorvido o travo da amargura, cedo esquecia a má hora e ressurgia prestes o bom humor.

Estava sempre presente em arraial ou festança onde entrasse musicata e foguetório; por vezes, aparecia vestida a preceito, como lho impunha a sua fantasia de ser primário.

Quando da inauguração de um lindo fontanário, situado no começo da Alameda da Estação, apresentou-se em travesti de *vianeza*. A cantarinha, símbolo da sua profissão, sob a axila, estava ornamentada com flores e fitas de cores berrantes. Na ostentação do seu donaire, saracoteava-se ao ritmo de uma toada alegre em voga, com letra da sua lavra:

— *Quem bebe dest'auga* tão boa,
Post'aqui neste jardim,
Do muito amar num s'injôa
Nem deseja ber-lh'o fim...

A Ambrozina não faltava aos bailes da Tripa e pelo Carnaval, era certa nos salsifrés do Carolina, no antigo Teatro Circo.

Apresentava-se mascarada e escondia cuidadosamente o rosto, pescoço e mãos para se não ver a cor da pele; não falava, não fosse às vezes denunciar-se pelo sotaque *Kimbundo*. Fazia-se compreender por mimica com gestos gaiatos e alucinantes.

Tal recato, bem explorado, aguçava o interesse e espreitava a curiosidade dos janotas que lhe não davam descanso.

Pessoas gradas da nossa terra, cheias de circunspecção, e sisudez, cubiçavam-na para seu par. Alguns, de olhinhos em alvo e beicinho em bico a pingar amor, solicitavam-na mimalheiros e gemebundos, para uma quadrilha ou uns lanceiros, mascarados pelo Alfredo Caguir. Sucediavam-se as instancias, em termos obsequiosos e enternecidos, respigados do «Conselheiro dos Amantes» para que aceitasse um petiscosinho e uma taça de vinho branco, servido num cantinho discreto do bufete.

Cansada de dar à perna, farta de aturar os peralvilhos e com um ratinho à solta a fazer-lhe cócegas no estômago, lá aceitava o convite. Sempre mais calada que um penedo, a fingir ingenuidade, dava sapatadas ao anfitrião que por baixo da mesa teimava em lhe apalpar as pernas.

Vieram os covilhetes, quentinhos, a sair do forno e a respetiva tacinha. A Ambrozina, mestra em negaças e diabruras a pascácio, cada vez mais cautelosa na sua ocultação, resistia às insistências para tirar a máscara. Mesmo de cara tapada e de luvas, ia comendo e lá por dentro, rindo das pachouchadas do pacóvio.

Uma vez saciada, com a barriguinha cheia de gozo e de... covilhetes, chegava ao acto final da comédia. A nova insistência do D. João respondia com enfado:

— Ih!... *antão num* me conhece? Sou a Ambrozina preta, a *augadeira*, meu Senhor...

E o respeitável cavalheiro, cabisbaixo e aborrecido com o

entremez, despedia... a conferir o troco da despesa.

Esta mulher, um tipo popular de há meio século, foi sepultada em Borbela. Apresentou a declaração de óbito o nosso conterrâneo Ernesto Augusto Machado, funcionário público e irmão do meu velho e saudoso amigo Tenente César Machado.

Ao recordar esta bondosa criatura, cicio uma prece pelo seu eterno descanso.

Chico Costa, "A Ambrozina" in *O Vilarrealense*, Vila Real, 20 de Maio de 1976, pp. 1-2.

Só com os da Bila...

Era da praxe, reunirem-se os amigos, em Lisboa, sempre que o Zé Correia vinha «das bandas di lá».

Numa das vezes, o automóvel estacionou, em cima do passeio, numa rua estreitinha, atrás do Rossio, para ficar junto do Hotel.

Um polícia, de farto bigode, bem corado e barrigudo, avisou que a viatura não poderia ficar ali muito tempo.

— Vamos só tirar a bagagem e comer um petiscozinho — responderam.

Propositadamente, por tudo e por nada, os elementos do grupo diziam:

— Ó capitão, (o Casanova) chegue-me essa garrafa; ó capitão, afaste essa saca; ó capitão...

O polícia ficou mais maneirinho. O António Magalhães, instado pelo Antoninho, perguntou:

— O senhor guarda é servido? — uns sentados, outros encostados, lançaram-se à merenda.

— Não, obrigado.

— E não vai um copinho da Bila? Olhe que é fazenda!

O polícia, com indícios de apetite porque o cheirinho da merenda e os vapores do néctar já lhe chegavam ao nariz, mostrou receio do capitão.

— Não tenha medo, coma à vontade, isto é tudo «malta porreira».

O agente da ordem pública comeu um bife panado de duas dentadas.

— Beba um «caneco»!

— Não, não; pode vir a ronda!

Mas... mesmo com receio, acabou por beber dois. Comeu um naco de bola de carne e despejou mais um... mais dois covilhetes e

mais duas unidades.

Já passava bastante da meia-noite e o polícia, já sem boné, gesticulando e falando como se pertencesse ao grupo, sentenciou:

— Vou trocar de giro com o meu colega porque esta vagabundagem, só com o cheirinho da merenda, é capaz de lhes roubar o carro.

— À chegada do colega, ofereceu-lhe logo um copo — ele já era senhor do garrafão — e bebeu também um, enquanto combinava a mudança de serviço.

Mais um copo, mais merenda e mais risada, os excursionistas foram ao Hotel lavar a cara só para escarolar.

Antes de partirem para o aeroporto, já depois das cinco, o polícia, distribuindo abraços e agradecimentos, ofereceu a todos os seus modestos préstimos, quando voltassem a Lisboa.

Chegados ao seu destino e estacionado o carro, voltaram ao farnel. Ali perto, estava um casal sentado num banco.

O Antoninho disse ao Magalhães:

— Parecem ingleses... como falas estrangeiro à farta, oferece de comer.

O intérprete, chamando-os, com uma mão e, com a outra, apontando a boca, perguntou:

— Vai «rilhatata»?

— No, no, thanks.

— Qual nó, nem meio nó; ai «botaís p'rò tanque, botaís». Perante a insistência, o casal comeu um panado e fez a apreciação:

— It's delicious!

— Yes, yes — não percebi nada — Quereis mais?

— Oferece covilhetes e diz que são uma especialidade — lembrou o Antoninho.

O Magalhães, para traduzir especialidade, dava beijinhos nos dedos e dizia: very good... very good...

Os velhotes comeram os covilhetes e aceitaram uma «copada».

Gratos pela oferta e rindo-se, acrescentaram:

— Very good... very good...

— Estais a ouvir? — para os companheiros — até os obrigo a falar!... Dirigindo-se ao casal:

— É good é, é good porque é à «borliú»...

A um gesto de incompreensão, continuou:

— Não «capiscas»? Nem eu. Botai mas é p'rò fole.

Os velhotes, não compreendendo a linguagem versátil de tão insigne emissor, mas percebendo os gestos, comeram vitela e despejaram um copo; leitão e mais outro copo; bola de carne e quarto copo.

Quando o Zé Correia chegou e deu com os patrícios a trocar o passo e os velhotes «meios-fisgas», perguntou:

— Quem são?

— São ingleses, com cara de pouco comidos, que estiveram a confraternizar connosco.

Os convidados, oferecendo os seus préstimos em Inglaterra, lá foram, com certa dificuldade, para o avião.

A mala da merenda, fechada há pouco, reabriu-se para comemorar mais uma vinda do amigo Zé Correia que, tendo assistido à despedida dos ingleses e posto ao corrente do sucedido com o polícia, desabafou:

— Não há dúvida que cada vez tenho mais saudades do meu País. Vale a pena vir de tão longe só para ver como os da Bila confraternizam com toda a gente e a todos comunicam a alegria!

Francisco Edgar Ferreira, *Contos da «Bila»*, Vila Real, 1987, pp. 92-95.

LUÍS VEIGA LEITÃO

Veiga Leitão, meu querido, tão nortenhos
nós somos no fim dos anos cinquenta!
À sucapa vamos beber uns tintos
e tu preocupas-te por eu ser ainda
um catraio do liceu de Vila Real.
Mostrava-te versos ruidosos que acolhias
e felizmente dizias que não eram ainda
poesia. Depois, noutras visitas,
a cavaqueira passa p'ra lá do Marão,
limite nessa altura das angústias
dos meus voos. Noite de pedra era o tempo,
como o título do teu livro. Tanta ternura
e cumplicidade, entre dois covilhetes
e algumas taças de branco para rebater.

Eduardo Guerra Carneiro, *Contra a Corrente*, Lisboa, 1988, p. 41.

[Os «covilhetes»]

[...]

Trás-os-Montes em geral e Vila Real em particular têm uma reputação gastronómica cimentada por séculos de confecção quotidiana, em que tudo se foi apurando até aos requintes de hoje.

Não lhe falaremos em pormenor das comidas fortes, substanciosas, aromáticas do cheiro de insuspeitadas ervas de cozinha: as tripas aos molhos, a vitela ou cabrito de forno, os surpreendentes enchidos; qualquer restaurante desdobrará diante de si a toalha dos seus pratos típicos. Mas não vemos maneira de omitir uma referência à pastelaria, herdeira de provadas receitas conventuais. Sim, nos conventos rezava-se e trabalhava-se, cumprindo à risca o «ora et labora» monástico; mas era lá igualmente que se confeccionavam as mais deliciosas sobremesas. As freiras de Santa Clara, extinto convento de Vila Real, eram exímias pasteleiras. Eram além disso altruístas, pois não destinavam as suas iguarias exclusivamente à mesa tosca do refeitório, antes forneciam dos seus mimos os paladares profanos. Da sua memória perduram as tijelinhas de laranja e sobretudo os incomparáveis pastéis de toucinho-do-céu, cujo nome não é de todo gratuito, pois o toucinho entra efectivamente na sua composição (não revelaremos o resto da receita...) e, de tão saborosos, lembram irremediavelmente o céu: no céu, por força se há-de comer daquilo, se acaso as freirinhas de Santa Clara, por suas virtudes, lograram lá entrar.

A esses pastéis, pelo aspecto de rissol a que vincassem bem o denteado da borda arredondada, chamamos por metáfora «cristas».

Mas há sempre quem resista às tentações do açúcar, ou porque tema engordar ou porque a diabetes espreita. Nem por isso esses têm de partir sem provar a nossa pastelaria. Os «covilhetes» não se

fizeram para outra coisa. Um covilhete é, em linguagem corrente, uma espécie de tijela. Pois bem, aqui temos o ponto de partida para mais uma metáfora nos domínios da pastelaria: «covilhete» é também uma deliciosa empadinha, em que o invólucro é uma tijelinha de massa e o conteúdo uma pequena porção de carne de vitela, estufada com todos os temperos e aromas de que a nossa cozinha lança mão para seduzir.

[...]

A. M. Pires Cabral, *Vila Real – Itinerário Mínimo*, Vila Real, 1988, pp. 9-10.

RECEITA — COVILHETES

O concelho de Vila Real, não tendo uma gastronomia excepcionalmente rica, embora a confecção seja sempre de primeira qualidade, tem, no entanto, alguns pratos típicos, que constituem verdadeiras especialidades locais: o Joelho da Porca (prato este introduzido nos anos 80 do séc. XX), a bola de carne, as tripas (especialidade que mais tarde ganha a versão de tripas aos molhos), a vitela, sobretudo assada, embora apareça confeccionada das mais diversas maneiras (prato obrigatório nas ementas do passado, justificando a fama de que “em Vila Real só se come vitela”) — e os covilhetes. Estas quatro últimas especialidades, a bola de carne, as tripas, a vitela e os covilhetes, são sem dúvida as mais características e também as mais antigas.

Os covilhetes, espécie de empadas de carne hoje tão divulgadas e representativas da gastronomia vila-realense, que devem o nome ao seu formato, tinham a sua tradição ligada à Feira de Santo António, mais tarde também às Festas do Senhor do Calvário e da Senhora de Almodena, ocasiões praticamente únicas em que eram comercializados em barracas/restaurantes montadas para o efeito. Eram igualmente comidos pelo Carnaval.

Com a fixação dos estabelecimentos hoteleiros, restaurantes e pastelarias no secular Campo do Tabolado (actual Av. Carvalho Araújo) e na Estrada-Rua integrada na rede fontista que atravessava a vila, a partir dos anos 60 do séc. XIX, os covilhetes, acompanhados de arroz de forno, ganharam lugar nas suas ementas, ao lado da vitela, das tripas e da pastelaria conventual.

A sua popularidade vai crescendo e já no séc. XX há pessoas que vão pelas ruas e casas, em dias certos, vender covilhetes acondicionados em tabuleiros de verga cobertos de toalhas de linho.

Ainda hoje é possível encomendar covilhetes tradicionais a meia dúzia de fabricantes particulares, embora nem todas trabalhando de forma regular. Nos dias de hoje, encontra-se em praticamente todas as pastelarias e cafés um tipo de covilhetes, cuja iniciativa, nos anos 40 ou 50 do séc. XX, pertenceu a Dona Maria da Conceição de Sousa Magalhães Gomes (1899-1979), da Casa Gomes, hoje Pastelaria Gomes, que, com o objectivo de manter os covilhetes à venda ao longo de todo o dia, substituiu a massa original por uma massa meio folhada. (Os covilhetes tradicionais, pela própria natureza da sua massa, deviam ser consumidos logo a seguir à cozedura.)

Ingredientes:

Massa:

Farinha 65

Água

Sal

Azeite

Rilada ou manteiga

Picado:

Carne de vaca

Carne embeirada

Cebola

Azeite

Água

Sal

Amassa-se a farinha 65 com a água e o sal, batendo-a bem batida até formar uma bola.

Divide-se essa bola em bolas menores, após o que são untadas

com azeite, sucedendo-se um pequeno período de descanso.

Unta-se de azeite a mesa em que as bolas de massa vão ser estendidas. Estende-se a massa e coloca-se-lhe em cima a rilada (gordura que envolve o rim) ou a manteiga e espera-se que tome a gordura. Então enrola-se.

Submete-se ao mesmo tratamento outra bola, que se enrola sobre a anterior, e assim sucessivamente até se obter um rolo com o diâmetro pretendido.

Corta-se o rolo final às rodelas. Com elas (especialmente as mais imperfeitas) forram-se as formas, que devem ser de barro negro de Bisalhães.

Entretanto tem-se preparado o picado.

Este picado é feito com carne de vaca, carne embeirada e cebola (que algumas cozinheiras picam juntamente com a carne). Junta-se água fria, azeite e sal, e vai a refogar.

Coloca-se o picado dentro das formas, e cobre-se com as rodelas de massa mais perfeitas, fazendo aderir esta cobertura às paredes da empada pela pressão dos dedos. Em cada uma destas rodelas que vão servir de cobertura, faz-se previamente uma ligeira pressão com os dedos, que a cozedura vai acentuar, para libertar um pouco as ligações e possibilitar a expansão da massa durante a cozedura, assumindo a cobertura, no final, a característica forma convexa.

[sic; Receita de Maria Irene Baptista da Mota e Costa (1916-2009), sem indicação das quantidades, dado que habitualmente as cozinheiras não gostavam de dar as receitas e “cozinham a olho”]

Ficha. [Maria Irene Baptista da Mota e Costa, Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral], *Receita – Covilhetes*, Vila Real, 2002.

GASTRONOMIA VILA-REALENSE

A dieta alimentar dos povoadores de Vila Real, que aqui se instalaram em consequência do foral de 4 de Janeiro de 1289, era, como aliás em todo o reino, baseada nos produtos locais. Predominavam os caldos, em que se fervia um pedaço de carne de porco, para lhe dar paladar. Essa carne era depois consumida acompanhada de pão, geralmente de mistura, feito com as farinhas provenientes dos numerosos moinhos movidos pelas águas do Rio Olo e do Rio Corgo e seus afluentes.

Consomem-se o trigo e o centeio da montanha, o milho da Campeã, os peixes do rio (bogas, barbos, escalos, trutas e, no seu tempo, sáveis e lampreias), carne de porco, couve troncha ou penca da Granja, nabos e repolhos de Vila Real, azeite, castanha, frutos diversos, mel, vinho. E também o cabrito, que não era então exclusivo das classes mais elevadas, e a caça, que, mesmo depois de terem perdido a importância de outros tempos, se mantiveram ainda assim como complemento alimentar.

E ainda a vitela, que, contrariamente ao que acontecia em outras províncias, se consumia em grande abundância em Vila Real. Basta dizer que no séc. XVIII havia 10 talhos em Vila Real e no séc. XVII havia 15! A carne de porco acompanha desde sempre a alimentação dos vila-realenses, mas é a vitela que, como grande especialidade local, mais nome traz à gastronomia desta terra. Isto sobretudo com a divulgação feita nos restaurantes e estabelecimentos hoteleiros que se localizavam no antigo Campo do Tabolado e na Estrada-Rua da rede fontista (no terceiro quartel do séc. XIX), onde os viajantes tinham à disposição uma ementa que privilegiava a vitela, muitas vezes de raças autóctones e apresentada sob a forma de vitela assada, costeletas e bifes.

Apareciam também os covilhetes, empadas de carne que devem o seu nome ao formato que têm e que conheceram uma grande divulgação por ocasião das Feiras e Festas de Santo António e depois também das do Senhor do Calvário e de Nossa Senhora de Almodena, ocasiões praticamente únicas em que eram comercializados em barracas montadas para o efeito. O arroz de forno era o acompanhamento habitual tanto da vitela como dos covilhetes.

Consumiam-se também tripas, especialidade que mais tarde ganha a versão de tripas aos molhos, hoje um dos cartazes da gastronomia vila-realense.

Consumia-se também muita doçaria, em que se observavam rigorosamente as velhas receitas conventuais, com destaque para os doces de amêndoa, em que Vila Real rivalizava com Amarante, Arouca, Viseu, Lamego, Alentejo e Algarve.

À medida que o cabrito vai sendo cada vez mais raro, no séc. XVII e sobretudo no XVIII, é substituído pelos peixes secos e salgados, como o polvo, a sardinha de barrica e o bacalhau, que se compravam nas lojas e aos almocreves.

São estes e outros produtos que ainda hoje constituem a dieta vila-realense, que usa também outros pratos trasmontanos e outras especialidades importadas, algumas bem recentemente, como o joelho da porca, ou recuperadas de tempos antigos, como os milhos.

Se a vitela é o grande prato de Vila Real, com ela emparceira a doçaria, sobretudo a produzida no Convento de Nossa Senhora do Amparo da Ordem de Santa Clara, que aqui se estabeleceu a partir de 1602, mas também outras especialidades, como os pitos de Santa Luzia, os cavacórios, as bexigas, os santórios e as ganchinhas de São Brás, espécie de rebuçado muito divulgada no séc. XIX com este nome.

As clarissas de Vila Real, mercê dos seus rendimentos provenientes de juros, foros, dotes, alimentos das noviças, etc,

viviam razoavelmente bem, principalmente nos sécs. XVII e XVIII. A sua alimentação, não sendo muito variada, andava à volta da carne de porco, incluindo o presunto, carne de vaca com regularidade desde o final do séc. XVIII, aves de capoeira, bacalhau, pescada e sardinhas. Em dias especiais, de festa ou aniversários, havia doces, que também ofereciam e vendiam, assim como o pão que confeccionavam no forno do convento.

Criavam na sua cerca porcos e javalis, que alimentavam a castanha. A carne de porco era a base da dieta alimentar. Há referência em 1730 à construção da “obra do lagar [logar?] da carne de porco”. E sabe-se que em 1763 compraram 21 presuntos e no ano seguinte 28. Anualmente, em Janeiro, comiam arroz com os boches (bofe, fígado, coração). Também o toucinho fazia parte, com o açúcar, o arroz, a manteiga, a amêndoa, o feijão, o grão, o centeio, o peixe fresco e seco, o azeite, o sal, dos produtos adquiridos com mais regularidade. Esse toucinho destinava-se à sua alimentação bem como a caldos que davam de esmola a pobres e religiosos que passavam pelo convento a pedir, e ainda à doçaria.

A doçaria era fabricada em quantidades assinaláveis para satisfazer as “obrigações” que o convento tinha e manteve ao longo de toda a sua vida. Por exemplo, na véspera da festa de Santa Clara, eram oferecidos doces às justiças e serventuários do convento (médico, sangrador, sacristão, capelão, procurador). No sábado de Ramos, as criadas com grandes tabuleiros distribuíam presentes pelo senado, ouvidor, juiz de fora, vigário geral, síndico e mais justiças que na ocasião se achassem em Vila Real, procurador, executor, escrivães do almoxarife, confessores, capelão, acólitos, pregador da Quaresma, sacristão, médicos, sangrador, boticário, prior do Convento de São Domingos (que também recebia, juntamente com os demais religiosos, presentes no dia do patriarca da Ordem), serralheiro, cerieiro, marchante e outras pessoas a quem se devessem obrigações. O que ofereciam? Pastéis de Vila Real ou

pastéis de toucinho (hoje chamados pastéis de toucinho-do-céu ou cristas-de-galo); pastéis de Santa Clara ou viuvinhas; laranjadas de Vila Real (hoje tijelinhos de laranja); arroz doce que também levava amêndoa; fruta coberta oferecida em caixas ornamentadas com papel recortado, que já no séc. XVII há registos de serem compradas ao “caixeiro” e que serviam também para os pastéis; frutas de conserva e marmelada que se oferecia juntamente com as malgas, que as religiosas também compravam para o efeito.

Mas eram sobretudo as próprias religiosas as grandes consumidoras de doces. A título de exemplo, refira-se que na 5.^a-feira gorda comiam pastéis — as freiras dos de 30 [réis] e as educandas de 20. No domingo de Ramos e 4.^a-feira de Trevas, assim como na véspera e dia de Santa Clara, dias 11 e 12 de Agosto, comiam arroz doce.

Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral, *Vila Real – História ao Café*, 2.^a Edição, revista, Vila Real, 2013, pp. 250-253. [1.^a Edição, 2008]

EM VILA REAL SÓ SE COME VITELA

Desde o último quartel do séc. XIX — numa altura em que Vila Real era já servida por uma rede viária que facilitava o acesso ao interior norte, criando novas oportunidades de desenvolvimento económico e de conhecimento de uma realidade praticamente desconhecida em termos culturais — são frequentes na imprensa local as referências aos valores gastronómicos trasmontanos e em particular aos hábitos alimentares vila-realenses. Em Vila Real, os hotéis e restaurantes localizados no antigo Campo do Tabolado (onde se situava igualmente a maior parte das alquilarias), serviam como pratos correntes, na ementa diária, a vitela, os covilhetes e as tripas. «Aqui [em Vila Real] só se come vitela» — era expressão habitual que traduzia o significativo e ancestral consumo de carne de vaca e de vitela nesta localidade.

A *Relação de Villa Real e seo termo*, memórias enviadas à Academia Real da História Portuguesa em 1721, refere como «uma das grandezas desta terra» a circunstância de aqui existir um número invulgar de açougues onde se comercializava principalmente a carne de vaca, referindo igualmente que muito poucas vilas do reino podiam rivalizar com Vila Real sob esse ponto de vista.

Nessa altura, os açougues concentravam-se no extremo da vila para a parte de nascente, no largo chamado Rua do Rossio (arruamento que integrava, para além do largo, a rua que seguia em direcção à Rua da Portela, e que se chamou sucessivamente Rua Escura, Rua do Açougue, Rossio ou Rua do Rossio, Rua do Açougue, novamente Rua do Rossio, Travessa do Rossio, designação atribuída em 1867, e Rua Heitor Correia de Matos, designação atribuída em 1980). Os talhos eram em número de dez (tendo esse número ascendido a 15, no passado) e localizavam-se nas casas dos

cortadores de carne, que eram contíguas umas às outras, ocupando o largo em circunferência.

Todos os cortadores estavam obrigados pela Câmara, desde alguns séculos atrás (conhecemos alvarás que ao assunto se referem já no séc. XVI), a dar carne fresca, ou verde, isto é, a matar 2 a 5 cabeças de gado vacum grande, às 3^{as}-feiras e sábados, todas as semanas, e também carne de carneiro capado assim como, no seu tempo, carne de porco e bode, para consumo de Vila Real e seu termo, e também das populações dos concelhos vizinhos, nomeadamente do concelho de Penaguião. Nos outros dias da semana, as obrigações distribuíam-se pelos diferentes cortadores de carne, de modo a que houvesse todos os dias, de manhã à tarde, carne para venda.

Por alvará de D. Sebastião, de 1576, os marchantes eram obrigados a fornecer aos religiosos de São Francisco, que estavam estabelecidos em Vila Real desde 1573, a carne necessária à comunidade pelo preço fixado pela Câmara. (A Câmara era a entidade responsável pela arrematação das carnes — fornecedores, número de açougues e sua localização —, e pela fixação dos preços, assim como das taxas a pagar por cabeça de gado abatida e ainda das taxas por arrátel de carne vendida, de acordo com as diferentes espécies e qualidade da mesma.) Mas é sobretudo no séc. XVIII que idêntica obrigação contempla alguns titulares de funções mais representativas, como os ministros, oficiais da Câmara, almoxarife da vila, capitão-mor e sargento-mor das ordenanças, para quem devia haver sempre um lombo de vaca nos dias de obriga, e também às comunidades dos religiosos de São Domingos e Santa Clara.

Quanto a estas comunidades religiosas, conhecemos representações por elas dirigidas respectivamente ao Rei e à Casa do Infantado, respectivamente em 1754 e 1789, queixando-se de que os seus pedidos nem sempre eram atendidos pelos cortadores e de que a qualidade da carne nem sempre era a desejável. Em resposta, os cortadores foram obrigados a provê-las, em dias de obriga, com

carnes de primeira qualidade, ou seja, alcatra, cernelha e rabada descarregadas e perna de vaca ou boi.

O consumo da carne de vaca e vitela chegou com a força e a grandeza do passado aos nossos dias, em que um lugar cimeiro na gastronomia vila-realense é ocupado pela vitela, sob múltiplas formas: bife, costeleta, carne assada, tripas (uma verdadeira especialidade local, que aqui se consumiu desde sempre), os covilhetes (cujo recheio é de carne de vaca), o bolo de carne (hoje diz-se bola) e a mão de vitela.

O número de talhos foi-se entretanto reduzindo, sem que isto significasse uma diminuição da carne consumida.

Em meados do séc. XIX, a Câmara arrematava anualmente entre 3 e 4 talhos, já com localização diferente da tradicional, por razões de higiene pública que levaram igualmente ao aparecimento de matadouros. A verdade é que no séc. XVIII, as carnes eram não só cortadas mas também abatidas nas casas dos cortadores. E, abusivamente, os cortadores iam fazendo avançar os bancos de carne pela via pública, rua acima, na direcção da Rua da Portela. Esta situação, para além de embarçar o trânsito na rua, produzia cheiros e sujidades que acabavam por afectar as ruas comerciais próximas, nomeadamente as Ruas da Ferraria e do Poço. Os moradores e comerciantes destas ruas fizeram sentir, pela voz do Morgado de Cabril, na altura juiz-de-fora de Guimarães, o Doutor Luís Alves da Nóbrega Cão, que habitava o prédio onde posteriormente funcionou o Café Excelsior, a gravidade da situação ao rei D. José, que, por provisão de 1751, obriga os cortadores a recuar para as antigas posições.

É também esta situação que leva ao aparecimento de matadouros públicos e à desconcentração dos talhos, que passaram a distribuir-se por diferentes locais, como a Rua Nova, o Cabo da Vila e a Rua do Arco.

Os cortadores, como praticamente todos os restantes

mesteres, estão intimamente ligados às festas do Corpo de Deus. Não participavam directamente na procissão, mas eram designados e notificados pela Câmara para darem touros para as touradas que se fizeram durante séculos na tarde do Corpo de Deus, após a procissão. Para essas touradas, a Câmara arrematava anualmente a construção do curro e do palanque, este para as autoridades assistirem às corridas. Arrematava também a fabricação de garrochas, paus fortes com ponta de ferro, usadas hoje para picar os touros durante a lide e, nessa altura, para a própria lide, em que serviam de chuço para os lidadores espicaçarem o touro e de vara para saltarem por cima dele.

Assinale-se, a terminar, que as touradas eram de grande e antiga tradição em Vila Real, não só no dia do Corpo de Deus, mas em muitas outras ocasiões festivas, como por exemplo para festejar o nascimento dos filhos primogénitos dos reis.

Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral, *Vila Real – História ao Café*, 2.^a Edição, revista, Vila Real, 2013, pp. 434-437. [1.^a Edição, 2008]

DA “FLOR DA CIDADE” À “PASTELARIA GOMES”

O ano de 1925 foi a muitos títulos um ano notável para Vila Real. Começa por que foi o ano da elevação a cidade.

Foi também nesse ano que se concretizou a permuta da propriedade do edifício do Liceu Nacional (pertencente a Mons. Jerónimo Amaral) com o Convento de Santa Clara (pertencente ao Estado), com a ideia de se construir neste último local o Seminário Diocesano, o que se viria a concretizar mais tarde, numa iniciativa que partiu do primeiro responsável pela Diocese, o Arcebispo-Bispo D. João Evangelista de Lima Vidal (que, recorde-se também, promoveria a criação, neste mesmo ano de 1925, das “Florinhas da Neve”).

Por ser ano do centenário do nascimento de Camilo Castelo Branco, o ano de 1925 assiste à movimentação no sentido de ser erigido um monumento à memória do escritor, esculpido por Anjos Teixeira, que seria inaugurado no ano imediato, no Jardim da Carreira. Também por esta altura, decorria o processo, algo moroso e envolto em controvérsia, que conduziria ao levantamento da estátua de Carvalho Araújo.

Um pouco relacionado com este processo, dado que Carvalho Araújo foi o nosso principal herói da I Guerra Mundial, instala-se em 1925 em Vila Real a delegação da Liga dos Combatentes da Grande Guerra.

É fundado em 1925 o Orfeon Transmontano, dirigido pelo tenente Manuel Joaquim Canhão, e Heitor Cramez faz, nesse ano, a sua primeira exposição individual, no Ateneu Comercial do Porto.

Culminando uma certa animação futebolística, traduzida pela criação de várias equipas de futebol, é fundada em 1925 a Associação de Futebol de Vila Real.

Em 1925 morre em Lisboa Madame Brouillard, que deixa em testamento à Misericórdia de Vila Real a quase totalidade da sua considerável fortuna.

E — aproximando-nos agora do tema desta sessão — é inaugurada em 9 de Junho de 1925 (data em que também nasce uma filha do seu proprietário, Manuel dos Santos Gomes) uma pastelaria e confeitaria chamada “A Flor da Cidade”, localizada na Rua António de Azevedo, n.ºs 9 e 11, onde mais tarde se instalaria a loja “Electromecânica”, do conhecido Chico Americano, o Sr. Francisco Guilhermino de Carvalho. Esta pastelaria foi fundada em sociedade com o Sr. Sebastião Duarte, sob a firma de Gomes & Duarte. Note-se que, à data da fundação de “A Flor da Cidade”, Vila Real era ainda vila, e só em 20 de Julho passaria a cidade. Mas a verdade é que já ninguém tinha dúvidas de que a elevação estava para acontecer e o Sr. Manuel dos Santos Gomes antecipou assim em 41 dias o grande momento.

Manuel dos Santos Gomes (1890-1959) era natural de Cortinhas, concelho de Murça, e, antes de se fixar em Vila Real, andou pelo Brasil (onde foi caixeiro de um armazém de mercearia, empregado de mesa e sócio do “Hotel Democrata”, no Rio de Janeiro) e por Angola (onde trabalhou em hotelaria, chegando a ser proprietário do “Hotel Paris” em Benguela). Vem para Vila Real no início da década de 1920 e, em sociedade com o mesmo Sr. Sebastião Duarte, explorou a “Casa Fafão” (mais tarde “Casa Fafoa”), uma padaria e pastelaria no local hoje (2000) ocupado pelo “Restaurante Churrasco”, na Rua António de Azevedo.

Era nesta rua que Manuel dos Santos Gomes vivia, tendo uma mercearia, a “Casa Coimbra”, no rés-do-chão da sua residência (também de sociedade com o Sr. Sebastião Duarte, sociedade que se dissolveria em 7 de Dezembro de 1926, ficando o Sr. Manuel dos Santos Gomes proprietário da “Casa Coimbra” e da Pastelaria “Flor da Cidade”). Em 21 de Dezembro de 1930, inaugura, no prédio

contíguo (com os n.ºs 2 e 4), onde funcionara uma farmácia, a “Casa Gomes”, uma leitaria e confeitaria, que rapidamente ganha a designação de “Pastelaria Gomes”. Na inauguração, actuou a charanga do Asilo-Escola Augusto César.

No final dos anos 40, Manuel dos Santos Gomes adquire um conjunto de edifícios em mau estado, no Largo do Pelourinho, onde funcionavam, entre outras actividades, a “Papellaria Central”, de José Pereira Cardoso, e a frutaria da Sarda.

Manuel dos Santos Gomes constrói, naquele local, dentro da linha de exigência e qualidade que punha nas suas iniciativas, o sólido edifício que ainda lá se encontra e onde em 1952 se inaugura a nova “Pastelaria Gomes”, com o seu salão de chá, e, em 1957, a “Cervejaria Gomes”. No telhado, não se esquece de instalar, como imaginoso elemento de marketing, um candeeiro (que ainda lá se encontra), destinado a dar sinal de que o estabelecimento ainda se encontrava aberto, aos clientes que, vindos à noite dos lados do Porto, chegavam ao cruzamento de Arrabães, donde se avistava Vila Real pela primeira vez.

A “Pastelaria Gomes” reforça assim a sua reputação, em parte devida aos pasteleiros, muitos deles oriundos da região do Porto e do Minho, que ali trabalham e acabam por fazer escola: os Srs. Reboredo, Ribeiro, Francisco Valente e Francisco Vieira. De entre os pasteleiros “feitos” na casa, merecem referência especial os Srs. José Ferreira, Joaquim Coutinho e Aníbal Peixoto. São ainda de mencionar alguns empregados que assumiriam funções de responsabilidade, e que também são um pouco o rosto da casa, como os Srs. Francisco de Carvalho, Plácido dos Santos, Benigno dos Prazeres Ribeiro, António de Carvalho, António Baptista Vieira de Melo, António Augusto Taveira, Alberto Fernando Teixeira, António Botelho e João Machado — alguns deles conhecidos vulgarmente apenas pelo nome próprio seguido do determinativo “da Gomes”.

Outro factor importante do êxito é a esposa de Manuel dos

Santos Gomes, Dona Maria da Conceição de Sousa Magalhães Gomes (1899-1979), que era o verdadeiro braço direito do marido e dirigia o fabrico de pastelaria e o serviço de exterior (festas, casamentos, baptizados, etc). Foi responsável também pela fixação de alguns dos produtos que estiveram na base do sucesso da pastelaria: as viuvinhas (também conhecidas por pastéis de Santa Clara), os pastéis de toucinho-do-céu (também conhecidos por cristas-de-galo), a bola de carne e os covilhetes. Em relação a estes, diga-se que eram primitivamente comercializados apenas para a Feira de Santo António; mas a Dona Maria da Conceição, substituindo a massa tradicional por massa de meio folhado, possibilitou que tivessem uma duração maior e fossem vendidos todo o ano.

Ao êxito da “Pastelaria Gomes” seguiu-se, com toda a naturalidade, a expansão para outros locais da cidade, já por iniciativa dos filhos do Sr. Manuel dos Santos Gomes, e em particular de Getúlio e Tito Magalhães Gomes, que sempre trabalharam na casa.

A “Pastelaria Gomes” adquiriu, com o andar dos tempos, o estatuto de instituição vila-realense. Como escreveu A. M. Pires Cabral, no seu *Vila Real – Itinerário Mínimo*, ainda que sem a citar por claro: “O café vem assim a ser, ao mesmo tempo e em todos os dias do ano, sucessivamente ou à uma, tribunal de costumes, aula de desporto, assembleia política, tertúlia académica, antro conspiratório. Em resumo: feira das vaidades. (...) As vaidades compram-se e vendem-se, em Vila Real, à mesa do café.”

Isto vem de encontro à ideia generalizada de que a entrada no mundo da política se fazia, em Vila Real, pela “porta” da “Gomes”. Esse tempo, porventura, já lá vai. O Sr. António Baptista Vieira de Melo, ou quem o substituiu nas suas funções, já não guarda cadeiras para os senhores importantes da cidade.

A PROCISSÃO DO SENHOR JESUS DO CALVÁRIO

Os vila-realenses valorizam sempre muito as manifestações religiosas que ocorrem no concelho, dando-lhes enquadramento festivo, contrariamente aos outros povos do Douro, que, em idênticas circunstâncias, costumam optar por procissões de penitência, mesmo quando as questões que estão na sua origem sejam particularmente graves.

Vem isto a propósito da festa ao Senhor Jesus do Calvário, ou Bom Jesus do Calvário, como também é por vezes conhecida. É uma manifestação do calendário religioso vila-realense, que ganhou na década de 1880 a relevância que a projectou para o exterior, sendo uma das raras festas religiosas que atraíam forasteiros a Vila Real. Infelizmente o seu programa de hoje já não apresenta as características do passado: iluminações, ornamentações, arraial, descantes populares, bazares de prendas e actuação de bandas. Resta apenas a novena que abre a festa religiosa e a procissão, hoje tanto ou mais concorrida do que no passado, onde se incorpora um grande número de pessoas descalças, último vestígio das antigas procissões de penitentes realizadas no Douro.

A festa ao Senhor do Calvário e em particular a sua procissão têm origem nas dificuldades que a região do Douro experimentou na segunda metade do séc. XIX, primeiro com o ataque do *Oidium tuckeri*, depois com o da *Phylloxera vastatrix*. Tratava-se pois, na origem, de um acto destinado a implorar a ajuda celeste contra a calamidade nas vinhas. A imprensa da época refere que terá sido iniciador da festa o Sr. Manuel Gonçalves de Sousa Machado, personalidade ainda mal conhecida, mas que será provavelmente o primeiro responsável pela comissão que em 1854 organizou, em

alternativa às já referidas procissões de penitência que tinham lugar um pouco por todo o Douro, grandes e animadas festas ao Senhor do Calvário (Festa Grande), cujo programa integrou, para além da animação atrás referida, um *Te Deum* e uma imponente procissão, com muitas figuras, de que se destacam os seguintes quadros, repetidos na sua maioria na procissão realizada 30 anos depois:

- A figura de Vila Real, vestida de guerreiro, montada a cavalo e conduzida por um pajem;

- O Douro, representado por um ancião, também a cavalo e conduzido por um pajem;

- A Fé, a Esperança e a Caridade, a bordo de um carro em forma de barco;

- Santa Marta, protectora das vinhas;

- Nossa Senhora da Conceição;

- Os 12 Apóstolos; e

- O Senhor do Calvário.

Trinta anos depois, em 1884, quando começam já a notar-se, embora de forma ténue os resultados da luta contra a filoxera que aniquilara grande parte das vinhas do Alto Douro, e também quando o calendário político era marcado pela discussão em torno das dificuldades que a região atravessava, organizam-se novamente «festas grandes», cuja comissão executiva tinha como principal responsável o Dr. Luís Augusto Teixeira Lobato e como tesoureiro o comerciante e capitalista local Anselmo Pereira Baía.

Esta comissão abriu, em Abril de 1884, uma subscrição pública a favor dos festejos e convidou o Arcebispo Primaz de Braga, D. António José de Freitas Honorato, figura importante da Igreja, que foi prior de Santa Cruz de Coimbra, catedrático da Universidade da mesma cidade, antigo arcebispo de Mitilene e personalidade a que se deve o restabelecimento em 1852 das Festas da Rainha Santa. O arcebispo esteve em Vila Real entre 24 de Julho e 1 de Agosto (note-se que hoje a procissão tem lugar no segundo domingo de

Julho), em verdadeira visita pastoral que não se circunscreveu às paróquias da sede do concelho. Ficou instalado no Palacete Torres, cedido para sua aposentadoria e das pessoas que o acompanhavam pelo governador civil da época, Dr. Wenceslau de Lima, que viria a ser presidente do Conselho de Ministros.

D. António Honorato esteve presente em todas as cerimónias religiosas e cívicas, a que concorreram trinta a quarenta mil pessoas, destacando-se entre as cerimónias religiosas: o crisma, ministrado ao longo de vários dias na Igreja de São Domingos e na capela do Convento de Santa Clara; a sagração da imagem do Bom Jesus do Calvário, restaurada e reencarnada pelo artista local Francisco Ribeiro de Carvalho; o sermão na Igreja de São Francisco pelo cônego Alves Mendes (escritor e orador sagrado de grande fama), durante duas horas; a procissão entre a Igreja de São Francisco e a Igreja do Calvário, a que se sucedeu um sermão ao ar livre, no adro desta igreja, pelo Padre Carlos Rademaker, da ordem da Companhia de Jesus, de que foi Superior em Portugal, e um dos principais obreiros da restauração religiosa operada no terceiro quartel do séc. XIX, que aqui estivera em 1869, e foi um dos maiores oradores sagrados do séc. XIX.

A festa decorreu entre 24 e 27 de Julho. A vila encontrava-se grandemente iluminada, com destaque para os Largos de Camões, São Pedro, São João, Calvário e Carmo, e Ruas Direita, Central, da Ferraria, do Arco, das Flores e outras. O arraial teve lugar no sábado, 26, até às três horas da manhã. Estiveram presentes seis bandas, que tocaram em coretos espalhados pela vila, que se encontrava engalanada com arcos intercalados de mastros com bandeiras bicolores.

Refira-se, por curiosidade, que nessa altura se deslocou a Vila Real um dos mais notáveis caricaturistas portugueses da época, Sebastião Sanhudo, um dos responsáveis pelo semanário humorístico *O Sorvete*, que se publicava no Porto desde 1878.

Sebastião Sanhudo deixou, nas páginas da edição de 3 de Agosto, o testemunho sob a forma de caricatura do que lhe foi dado observar, nomeadamente a procissão, sob o título «As Festas ao S.^r do Calvario em Villa Real». São duas páginas de observação da parte religiosa, mas também social, com um certo travo satírico. Há referências explícitas às figuras do arcebispo de Braga e do cônego Alves Mendes, bem como a elementos identificadores do Dr. Wenceslau de Lima (governador civil), do Dr. Manuel Augusto Pereira e Cunha ou do Dr. António Alberto Teixeira Lobato (respectivamente administrador e administrador substituto do Concelho), do Dr. Luís Augusto Teixeira Lobato (presidente da Comissão de Festas), de Francisco Alberto Pereira Cabral (comissário da Polícia) e do coronel José Joaquim Teixeira Beltrão (comandante do RI 13). Aparecem também apontamentos do abandeiramento e ornamentações exteriores, e do interior das Igrejas de São Domingos e São Francisco, figurando nesta última o púlpito. Ao retratar a procissão, não se esqueceu de um acidente ocorrido na Rua da Alegria (hoje Alexandre Herculano): no momento em que, aproximando-se do carro-andor a banda de Mondim, os bois que puxavam o carro se espantaram, ferindo mortalmente uma senhora de Lobrigos e causando contusões em três músicos, além de danificar os respectivos instrumentos. (O carro-andor que incorpora actualmente a procissão foi encomendado em 1896 ao carpinteiro estabelecido na Rua da Fonte, Manuel da Assunção Alves Figueiredo.) Sebastião Sanhudo não esqueceu certas características dos vila-realenses, como a usura e os jogos de azar. São referidas também as péssimas condições na cadeia e a reacção dos vila-realenses aos seus detractores. Há ainda alusões à figura alegórica de Vila Real, à figuração do Douro, ao anjo-querubim que costuma preceder o carro-andor e às tradicionais profissões ligadas ao ferro.

Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral, *Vila Real – História ao Café*, 2.^a Edição, revista, Vila Real, 2013, pp. 462-465. [1.^a Edição, 2008]

OS BAILES DA CAROLINA

No último quartel do séc. XIX ainda havia lembrança dos bailes e dos festejos de Carnaval de 30 ou 40 anos antes. Festejos que eram um tanto truculentos e nem sempre asseados... Havia mascaradas (ficou célebre o Entrudo do Zé Cavalaria, que mais tarde, já no séc. XX, encontraria eco nas fantasias e surpresas de Francisco Bessa); bombas de enxofre e clorato; batalhas de tremoços, feijões e milho; seringadelas cara-a-cara; assaltos às casas para enfarruscar ou empoeirar as raparigas; “baciadas” de farinha ou cinza despejadas das janelas sobre os transeuntes; pós de goma que se lançavam para o cabelo das senhoras, partindo-lhes, por cima, “ovos de gema”; luvas cheias de areia que, suspensas de fios entre janelas, derrubavam e amassavam as cartolas dos cavalheiros que passavam na rua... Como em tudo, estando essas tradições em declínio, havia gente que gostaria de assistir ao seu regresso, assim como havia quem se opusesse.

Mas de alguma maneira era preciso festejar o Carnaval. Nos finais do séc. XIX, inícios do séc. XX, como no passado, aparecem máscaras nas ruas. Sucedem-se as cavalladas ou bailes de rua organizados pelas classes populares (artistas, operários, caixeiros), como o do Bandarra, dos Sapateiros, dos Marujos, dos Jardineiros. Continua-se a montar mastros de *cocagne*, em que havia animais (galos, cordeiros) dependurados para premiar quem fosse capaz de trepar até ao cimo. O mais importante era o do Largo do Pelourinho, mas podiam aparecer em outros lugares, às vezes em mais que um: na Rua dos Vazes, na Travessa 31 de Janeiro, no Largo de São João, na Rua da Cadeia... As bombas e estalos fazem a sua aparição. Representam-se entremezes, sobretudo na área rural: Mondrões, Parada de Cunhos, Vila Marim, Lordelo, Gravelos, Campeã, Escariz,

Ferreiros, Borbela, Bisalhães, Guiães, etc. Fazem-se também bailes de máscaras, em casas particulares, como a da Família Samardã, e em espaços tornados públicos, como os salões da Rua da Portela, da Travessa de São Paulo, Largo do Chafariz, Rua Municipal, Largo do Hospital e, mais importante de todos, o da Rua Nova. Também nos clubes sociais (como o Grémio Vila-Realense e o Clube de Vila Real), nos salões do Americano, na União Artística, na Associação Comercial. Os teatros que foram existindo ao longo dos tempos também se prestavam a isso. Entre estes, o Teatro Circo, que, inaugurado em 1 de Janeiro de 1892, alberga os primeiros bailes de máscaras logo em 1893.

É no Teatro Circo que se realizarão, entre 1905 e 1957, bailes que ficaram famosos e se mantêm bem vivos no imaginário vila-realense. Em 1905, uma comissão de rapazes propõe-se realizar bailes de máscaras no Teatro Circo, comprometendo-se a fazer entrega dos lucros dos mesmos aos Bombeiros Voluntários, com a condição de serem aplicados integralmente na aquisição de aparelhos e instrumentos destinados à educação física dos associados da Corporação. (Aqui, é de fazer referência ao papel do Dr. Augusto Rua, que fora eleito 1º Comandante da Corporação em Dezembro de 1904, e era um homem com grande aptidão e gosto pela educação física, e em particular pela ginástica e pela atlética, tendo sido campeão nesta última modalidade. O Dr. Augusto Rua concebeu a ideia — tendo em vista a completa instrução do pessoal destinado ao serviço activo e a introdução nos costumes locais do hábito da ginástica — de que a Associação dos Bombeiros Voluntários pudesse ganhar a dimensão complementar de clube desportivo e, logo a seguir à sua entrada em funções, consegue que a direcção da Associação adquira com essa finalidade uma série de equipamentos — barras paralelas, barras fixas, escadas, um jogo de halteres pesando na totalidade aproximadamente 300 quilos, dinamómetros e outros —, que apetrecharam um ginásio que é

montado no quartel da Corporação, à data na Rua de São Paulo. O Dr. Augusto Rua pretendia igualmente criar um parque de jogos desportivos — certamente o primeiro que foi pensado para Vila Real —, ideia que infelizmente não se concretizou, não só porque não havia terrenos livres junto ao quartel, como porque, no final do ano de 1905, o Dr. Rua, que era também professor, foi deslocado em comissão de serviço para Lisboa.)

Porquê localizar os bailes de máscaras no Teatro Circo, em 1905?

Por um conjunto de condições particularmente favoráveis que o mesmo reunia: boa capacidade, ventilação, luz, conforto, existência de uma polícia do teatro (mais tarde substituída pelos próprios bombeiros), etc. A plateia era desmontada e o espaço assim conseguido era, tal como o palco, convertido em pista de dança. No espaço entre o palco e o lugar da plateia tocava uma orquestra: nos primeiros tempos um grupo de instrumentistas da Banda do RI 13, mais tarde a Banda de Mateus (a nova ou a velha).

O baile de 1905 constitui já um êxito popular, pelo que em 1906 houve famílias de classes mais elevadas que vieram espreitar... Novo êxito. De tal forma que, em 1907, essas famílias e outras lá estavam, em camarotes na parte superior, a jogar, a dançar, a cear (vitela enrolada, cabrito assado, alguidares de arroz de forno, salpicão assado, covilhetes, etc), a divertir-se e a espreitar o que se passava lá em baixo, onde as classes mais populares dançavam, sob as indicações de um marcador, e se divertiam à sua maneira. A esses camarotes e salão de baile anexo foi assegurada servidão independente com serviço de café e confeitaria autónomo. Em 1908, o êxito foi já enorme. Comparecerem centenas de máscaras e individualidades de grande representação social, como o Governador Civil do Distrito, o Administrador do Concelho, os agentes do Banco de Portugal, o Conselheiro António de Azevedo Castelo Branco...

Em 1909 houve ainda mais gente. Os bailes são já publicitados

como “3 bailes monstros”. A afluência obriga à improvisação de frisas à volta da plateia. Lançaram-se nesse ano 20 mil serpentinas e 200 quilos de confétis. De tal modo, que a remoção de todo este papel da pista, para que se pudesse dançar, obrigava ao serviço permanente de 6 a 8 pessoas!

Em 1910, intensifica-se a presença de gente de fora: Sabrosa, Régua, Vila Pouca de Aguiar... Os bailes continuam a atrair gente de todos os extractos sociais. Resistem às restrições e proibições impostas pela guerra. O Teatro Circo, já a precisar de obras, vai continuando a servir de cenário a estes bailes, que se realizam sempre como forma de obter proventos para a Associação dos Bombeiros Voluntários (Cruz Verde), até que em 1957 já foi preciso meter escoras. Foi este o último ano dos bailes que, durante mais de 50 anos, constituíram um acontecimento de enorme importância na vida social vila-realense. A cidade ainda recorda, com saudade e um sorriso, a “melhor coisa que Vila Real tinha”. Dançava-se, folgava-se, bebia-se, comia-se, ensaiavam-se aventuras amorosas, que às vezes terminavam com uma proposta do género: “Vamos ver as horas ao Calvário?”

Estes bailes, sobretudo nos anos 40 e 50 do séc. XX, eram precedidos de ruadas promocionais para convencer os ainda indecisos. Embora possa ter havido antecedentes, estas ruadas devem-se ter tornadas regulares a partir de 1941. Eram grupos de rapazes com archotes, fazendo evoluções e cantando o “Vai-te Embora”, acompanhados por alguns dos elementos da banda que iria actuar nos bailes. A estes juntavam-se familiares, amigos e circunstantes, formando uma rusga animada e barulhenta que funcionava como a melhor promoção dos bailes. A letra do “Vai-te Embora” permitia três evocações: o comboio (das cinco e meia da manhã, que muitos dos participantes nos bailes deviam tomar...); o “prego”, meio de obter dinheiro para as fantasias, o ingresso e as despesas do bufete; e as diferenças sociais representadas pelo

“lá em cima” e pelo “cá em baixo”...

A partir de certa altura, estes bailes passam a ser conhecidos popularmente por “Bailes da Carolina”. Porquê? O nome deve ter surgido no período entre 1937 e 1942, em que se formaram e reorganizaram em Vila Real diversos grupos folclóricos nos bairros: as Ceifeiras de São Dinis, na Vila Velha; as Princesas do Corgo, em Santa Margarida; o Grupo das Aguadeiras, em Almodena. Estes grupos ganharam projecção local e regional, o que os levou naturalmente a serem chamados para se exhibir nos bailes, com destaque para o ano de 1940, ano das Comemorações do Duplo Centenário. Um ano, motivado pela presença destes grupos, que com eles arrastavam outras pessoas dos mesmos bairros, apresentou-se no baile de máscaras uma senhora que trazia uma faixa ou um cartaz nas costas, em que se lia: “Bairro da Carolina” (Carolina era a própria portadora do cartaz.) Até aí, os bailes não tinham nome. A Carolina e o seu grupo eram suficientemente representativos da alegria, juventude e vivacidade que se esperava das mulheres que participavam nos bailes. Por isso as pessoas, achando-lhes graça, encontraram o nome que faltava ao baile: “O Carolina” (que tanto significa o bairro, como o baile, como o próprio Carnaval no Teatro Circo). O nome aparece documentado numa marcha intitulada “Ó Carolina!”, de 1943, com letra de Aquiles de Almeida e música de F. Silveira, e no conhecido trabalho de Bandeira de Toro, do mesmo ano, onde se referem os “Bailes da Carolina”. Mas a publicidade feita pelos promotores só em 1945 lhe dá esse nome, que a partir daí consagrará os mais animados bailes que jamais se realizaram em Vila Real.

Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral, *Vila Real – História ao Café*, 2.^a Edição, revista, Vila Real, 2013, pp. 232-236. [1.^a Edição, 2008]

VAI-TE EMBORA

Marcha popular

Quando o comboio apita,
Está a chegar à estação.
Quando o comboio apita,
Está a chegar à estação.

Ora vai-te embora, vai-te embora,
Se queres ir.
Ora vai-te embora,
Que o comboio está a partir.

Lá em cima tudo,
Cá em baixo nada
No Bernardo há
Vitela assada.

Lá em cima tudo,
Cá em baixo nada
Lá em cima mora
A cara cagada.

Quando o comboio apita,
Está a chegar à estação.
Quando o comboio apita,
Está a chegar à estação.

Ora vai p'rò prego, vai p'rò prego,
Se queres ir.
Ora vai p'rò prego,
Que o comboio está a partir.

Lá em cima tudo,
Cá em baixo nada

.....
.....

Lá em cima tudo,
Cá em baixo nada

.....
.....

Quando o comboio apita,
Está a chegar à estação.
Quando o comboio apita,
Está a chegar à estação.

Ora vai p'rò prego, vai p'rò prego,
Sobretudo.
Ora vai p'rò prego,
Mulher, filhos e tudo.

Lá em cima tudo,
Cá em baixo nada

.....
.....

Lá em cima tudo,
Cá em baixo nada

.....

.....

Proposta de reconstituição de alguns dos versos cantados nas ruadas que antecediam os Bailes da Carolina com a música da marcha popular “Vai-te Embora”, Museu de Vila Real, 2002.

Frigideiras de Braga

Quando adolescente, volta e meia a minha mãe chegava a casa com frigideiras quentinhas para o almoço. Era a alegria geral! Imediatamente se instalava o rodopio, com todos empenhados na tarefa de pôr rapidamente a mesa para podermos atirar-nos à sua degustação.

Adorávamos frigideiras, não sei bem porquê... Afinal não passavam de uma derivação do pastel de carne! Mas o certo é que eram deliciosas, com a sua forma redonda e o seu generoso tamanho de cerca de 15cm de diâmetro, a fazer lembrar *pizzas* ou *tartes*.

E contrariamente ao pastel de carne, a sua massa folhada tinha uma gordura ligeira que a deixava com um crocante especial; mas também o recheio era peculiar, não tinha nada a ver com o recheio dos pastéis de carne.

É que as frigideiras, a que já Júlio Dinis fazia referência no seu **Serões da Província**, eram cozidas em forno de lenha. As suas duas finas camadas de massa folhada circular envolviam um recheio de carnes picadas (vaca, porco, frango, toucinho, chouriço), que eram previamente cozidas e depois refogadas em banha, cebola, alho, limão e leite, o que lhes dava um sabor muito particular.

A sua origem remonta ao século XVII, mas não se sabe muito bem em que circunstâncias apareceram. Sabe-se que em 1796 foi fundado um estabelecimento designado Frigideiras do Cantinho com o objetivo específico de confeccionar e vender frigideiras.

E ainda hoje, apesar das frigideiras se poderem encontrar em muitos outros locais de Braga, o Frigideiras do Cantinho continua a confeccionar e vender frigideiras, ostentando o pergaminho de estabelecimento comercial mais antigo da cidade e mantendo a receita original do século XVII.

Mas o estabelecimento já não tem nada a ver com o primitivo, pois sofreu várias remodelações, tendo a maior ocorrido em 1953, quando o centro histórico foi rasgado pela abertura de um novo eixo viário, o que implicou a reconstrução total do edifício, que deixou de estar num recanto para passar a ser uma esquina.

A última remodelação, em 1997, deixou à vista, sob o chão de vidro, umas estruturas arqueológicas datadas do Baixo-império (séculos III–IV), correspondentes a uma *domus* romana da antiga Bracara Augusta, de que se distingue um corredor de distribuição a compartimentos e restos de um hipocausto pertencente ao balneário da casa.

Às vezes, para matar saudades, vou lá para me refastelar com uma frigideira, Mas não sei porquê – se houve alteração nos métodos de fabrico ou se fui eu que deixei a memória endeusar o passado – já não me sabe àquelas deliciosas frigideiras da adolescência.

O certo é que, sob influência da *fast food*, as frigideiras passaram a ser servidas com batatas fritas, acrescentando uma insuportável dose de gordura ao prato. Na verdade, o acompanhamento das frigideiras deve ser unicamente o arroz branco, que absorve e ameniza a gordura da massa folhada, ou então a salada de alface, simples, para contrabalançar o polinsaturado. Era assim que a minha mãe as servia e eram deliciosas.

Adolfo Luxúria Canibal, “Frigideiras de Braga” in *Sol*, Lisboa, 30 de Janeiro de 2016, p. 32.

ESTATUTOS CONFRARIA DO COVILHETE (VILA REAL) — CC

[...]

Artigo 3º

Natureza e Objeto

1. A **CONFRARIA** é uma pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos, e tem por objeto a defesa, o prestígio, a valorização, a promoção e a divulgação do covilhete e da qualidade dos produtos culinários e culturais que lhe estão associados.

2. A **CONFRARIA** atuará com total independência e isenção política e religiosa.

Artigo 4º

Atribuições

Para a realização dos objetivos previstos no artigo anterior, a **CONFRARIA** constitui-se como um forte e decisivo pólo dinamizador do covilhete e dos produtos culturais e gastronómicos a ele associados: o barro de Bisalhães, a Feira de Santo António, o arroz de forno, o vinho e de um modo geral a gastronomia local e da região onde se insere, com as seguintes atribuições:

1. Estabelecer ligações com produtores, restauradores, agentes económicos, entidades privadas e outras confrarias ligadas à gastronomia e ao vinho;

2. Promover e apoiar a valorização dos conhecimentos dos seus associados no que respeita à gastronomia e ao vinho;

3. Fomentar junto dos seus membros o consumo de covilhetes e produtos culturais e gastronómicos que lhe estão associados;

4. Divulgar tudo quanto respeita ao covilhete e produtos

culturais e gastronómicos que lhe estão associados, de interesse para os seus membros;

5. Promover e apoiar medidas de carácter associativo que tenham em vista o convívio, solidariedade e boas relações entre os seus associados.

[...]

Estatutos. Cartório Notarial em Vila Real, 20 de Julho de 2015.

Índice

Prefácio, <i>Elísio Amaral Neves</i>	5
Impressões e travessuras d'um viajante de nove annos, X.	17
O SANTO ANTONIO, <i>José d'Azevedo Castello Branco</i>	20
ANÚNCIO.	27
[A barraca de Josè Corrêa Pinto]	28
[ANÚNCIO]	29
[ANÚNCIO]	30
[Desordem na barraca de João de Carvalho]	31
Administradores... da desordem.	32
[ANÚNCIO]	33
ANÚNCIO.	34
Restaurant	35
[ANÚNCIO]	36
Santo António à porta....	37
[ANÚNCIO]	38
[O Hotel do nosso Zé Espadilha]	39
Restaurante Villarealense	40
A barraca do José Espadilha	41
[O restaurante do José Correia Pinto]	42
A Feira de Santo Antonio.	43
BANQUETE	44
[Feira de Santo António!...], <i>José Luís Rebelo da Silva</i>	46
[Festa da Senhora de Almodena]	50
Covilhetes	51
[Feira de Santo António em Vila Real], <i>Chambirvault</i>	52
Noites do Chiado	53
[ANÚNCIO]	55
[ANÚNCIO]	56

O MONTE DA FORCA — Bussaco de Villa Real	57
[ANÚNCIO]	59
Covilhetes	60
[O João das Três], <i>Aquilino Ribeiro</i>	61
Dois dias de festa no sitio d'Almodena	64
[ANÚNCIO]	65
Ó MEU RICO SANTO ANTONIO!	66
[Almoço oferecido ao Presidente da República]	69
EM VESPERAS DA ROMARIA — Um olhar sobre a feira de S. ^{to} Antonio, <i>Dr. Amilcar de Souza</i>	70
[Festejos a Nossa Senhora d'Almodena]	74
[A Feira], <i>B. [Aureliano Barrigas]</i>	75
[ANÚNCIO]	76
[A mesa e as anedotas], <i>Sousa Costa</i>	77
[ANÚNCIO]	79
[ANÚNCIO]	80
A visita do Chefe de Estado a Vila Real	81
A feira	83
A Feira de Santo António, <i>Sousa Costa</i>	84
Festas da Cidade — Èccos	87
[A ida ao Porto do J. B.], <i>NIO [António Correia de Matos]</i>	88
Ao recordar o Santo António, <i>Dr. Amilcar de Souza</i>	91
Feira de Santo António em Vila Real — Retiro dos Pacátos	92
[ANÚNCIO]	94
[ANÚNCIO]	95
RETIRO DOS PACATOS — FEIRA DE SANTO ANTONIO	96
[Retiro dos Pacatos], <i>NIO [António Correia de Matos]</i>	99
[ANÚNCIO]	100
[ANÚNCIO]	101
[A eleição no Bar do <i>Excelsior</i>], <i>NIO [António Correia de Matos]</i>	102
Durante os dias da Feira....	103

[ANÚNCIO]	104
RETIRO DOS PACATOS	105
A nossa terra — Observada por um patricio, <i>U. M.</i>	110
MENÚ	115
[ANÚNCIO]	116
Abre hoje!	117
[ANÚNCIO]	118
[ANÚNCIO]	119
[A feira de Santo António], <i>Sousa Costa</i>	120
[ANÚNCIO]	123
A AMBROZINA, <i>Chico Costa</i>	124
Só com os da Bila..., <i>Francisco Edgar Ferreira</i>	128
LUÍS VEIGA LEITÃO, <i>Eduardo Guerra Carneiro</i>	131
[Os «covilhetes»], <i>A. M. Pires Cabral</i>	132
RECEITA — COVILHETES, [<i>Maria Irene Baptista da Mota e Costa, Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral</i>]. . .	134
GASTRONOMIA VILA-REALENSE, <i>Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral</i>	137
EM VILA REAL SÓ SE COME VITELA, <i>Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral</i>	141
DA “FLOR DA CIDADE” À “PASTELARIA GOMES”, <i>Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral</i>	145
A PROCISSÃO DO SENHOR JESUS DO CALVÁRIO, <i>Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral</i>	149
OS BAILES DA CAROLINA, <i>Elísio Amaral Neves e A. M. Pires Cabral</i>	153
VAI-TE EMBORA — Marcha popular.	158
Frigideiras de Braga, <i>Adolfo Luxúria Canibal</i>	161
ESTATUTOS — CONFRARIA DO COVILHETE (VILA REAL) — CC	163

