REDES do TEMPO

Jornal do Museu de Sines | Câmara Municipal de Sines | Número 17 | Maio de 2021 | Diretor: Nuno Mascarenhas | Editor: Ricardo Pereira

José Francisco Palminha, *o Mano Zé*, em frente do seu restaurante da praia de São Torpes, década de 1960. Coleção de José Palminha.

A Hora da Restauração

Neste 17º número do jornal *Redes do Tempo* trazemos para a capa uma fotografia de José Francisco Palminha, por todos conhecido como o *Mano Zé*, enfrente do seu restaurante da praia de São Torpes, tirada num soalheiro dia dos anos 60. As mesas estão postas, os bancos prontos a receber os clientes e amigos. Infelizmente, nos últimos meses, imagens como esta eclipsaram-se, porque as portas dos restaurantes, dos cafés e pastelarias estiveram fechadas, deixando um vazio que apenas pode ser preenchido pela recordação dos bons momentos passados, do convívio com os amigos, das tertúlias, dos bons pratos e de tantas outras coisas que contribuíram para tecer os laços que unem uma comunidade.

Não podemos deixar de lembrar as antigas tascas, como a célebre *Tasca do Valentim*, recentemente encerrada e que era a última sobrevivente deste tipo de estabelecimentos, onde a venda do vinho estava associada a uma miríade de outros produtos, de forma que nos seus interiores se respirava, por vezes, a atmosfera de uma verdadeira caverna de Ali Bábá. Com o passar do tempo, os estabelecimentos foram-se especializando. Surgiram os cafés e mais tarde as pastelarias, que foram importantes locais de tertúlia, entre os quais se destacou o *À Coca*, com o seu sofisticado interior da autoria do arquiteto Martinez dos Santos. A ambiência destes locais, onde pontuavam figuras inesquecíveis como Júlio Gomes da Silva, Carlos Manafaia ou Emmerico Nunes, é-nos lembrada por João Fragoso e Carlos Silva.

É a Antero Raposo que recorremos, mais uma vez, para uma visita guiada pelas ruas da cidade, lembrando os sítios onde se vendiam os bolos de torresmos ou se fabricavam as pinhoadas que adoçaram os seus dias de infância que desaguaram na praia onde os lavradores do interior se refrescavam com cerveja bem gelada, a acompanhar uma bela lagosta ou outros mariscos acabados de pescar, no restaurante do seu pai. Anos mais tarde surgiram outros restaurantes em São Torpes, como o *Mar de Prata* onde trabalhou José Manuel Lima Campos.

A nova realidade surgida com a construção do porto de águas profundas associado à implantação de importantes indústrias, veio alterar profundamente a pacata vida siniense, refletindo-se também na oferta da restauração, que teve de dar resposta às exigências, cada vez maiores, das empresas que se vieram instalar e que procuravam um sítio para almoços de negócios de elevados padrões internacionais. É neste momento muito especial que abriu portas *O Migas*, pela mão de mestre de Carlos Barros.

Terminamos fazendo uma visita à *Adega de Sines*, mandada construir por Alberto Pidwell, para nela vender o seu vinho, e que depois foi explorada por Maria Fortunata Cortes e pelo marido, até 1973. No ano seguinte, a adega foi vendida a Edite e Luís Gouveia, pelos descendentes do seu construtor, entre os quais se encontrava o poeta Al Berto. Este estabelecimento único, onde cada detalhe conserva memórias da primeira metade do século XX, onde se harmoniza a sofisticação dos pormenores cuidadosamente desenhados – como se pode ver no desenho que publicamos na p. 11 – com a descontração e a proximidade que as mesas de pedra corridas e os bancos de madeira imprimem à atmosfera, é o reino maravilhoso de D. Edite.

Não podemos deixar de lembrar que o património gastronómico de Sines não se restringe às suas raízes locais, mas que abarca uma multiplicidade de contributos que geraram uma realidade cosmopolita, com influências do interior alentejano, da costa de norte a sul do País, de África e até da Índia. Por outro lado, a qualidade do pescado siniense inspira importantes Chefes de cozinha, como Vítor Sobral, que nunca se esqueceu do impacto que as visitas à antiga lota, onde o peixe era vendido diretamente pelos pescadores, teve na formação da sua visão pessoal do mundo da cozinha.

Ricardo Estevam Pereira

Nota do Presidente

Depois de um encerramento forçado, os nossos restaurantes estão de volta, por isso aproveitamos esta edição do jornal do Museu de Sines para recordar como eles são importantes na vida de uma cidade e como constituem também um património a defender.

Chegou agora a hora da restauração. Quando os primeiros estabelecimentos deste género surgiram, eram lugares onde se ia tomar uma refeição para restaurar as forças e nunca como hoje a palavra faz tanto sentido, agora que é todo um setor que tem de se reerguer e encontrar energia para se restaurar ao seu antigo nível.

Esperamos também desta forma estar a contribuir para esse esforço, relembrando alguns inesquecíveis locais da nossa cidade: a *Tasca do Valentim*, os restaurantes da praia, *O Migas*, a *Adega de Sines*, o *Mar de Prata*, o *Mano Zé*, o *À Coca*, o *Café Baía* ou a *Pérola do Rossio*, entre tantos outros. Este é um trabalho de continuidade que já conta com 17 edições. Se quiser conhecer a história dos *Galegos* ou da bolachinha americana, reveja o nosso n.º 3. Os restaurantes da praia de São Torpes aparecem no n.º 12 e Maurício *das Caldeiradas* e a sua inseparável D. Fernanda reinam sobre o n.º 14, comemorativo do nosso décimo aniversário. Tudo isto pode ser consultado online no site do município: https://www.sines.pt/p/rdt

Por fim um agradecimento muito especial ao Chefe Vítor Sobral, por partilhar connosco as suas memórias de Sines, especialmente da sua antiga lota, onde cada peixe era a promessa de uma refeição mágica.

Nuno Mascarenhas

Presidente da Câmara Municipal de Sines

Chef Vítor Sobral

Vítor Sobral nasceu em 1967, numa família oriunda de Melides, onde passou grande parte da sua infância, num contacto direto com os produtos da terra e os animais aí criados. As suas raízes na Costa Alentejana influenciaram a forma como encara a gastronomia, onde o respeito pelo legado da tradição não deixa de dar pistas para um futuro mais sustentável, ensinando a aproveitar tudo, com inteligência e sem desperdício. De Sines lembra-nos a praia e o peixe, que ia comprar diretamente à Ribeira com o seu pai, e que mais tarde veio saborear nalguns dos estabelecimentos locais.

A minha família é toda de Melides onde eu passei muito tempo da minha infância. Ainda conheci Sines antes das grandes obras. Lembro-me muito bem de ir à praia e como sempre adorei nadar, achava-a fantástica! As minhas duas grandes referências de Sines foram a praia e o mercado do peixe. O meu pai sabia quando é que os barcos descarregavam e muitas vezes comprava o peixe mesmo ali na Ribeira, a quem ajudava a descarregar os barcos.

Mais tarde, começo a ir a Sines porque o marido de uma das minhas colaboradoras conhecia lá os tascos e os cantinhos todos onde nos levava a comer, incluindo a *Adega de Sines* e outros sítios de que não me lembro do nome.

As pessoas têm uma noção um bocadinho errada do Alentejo. Acham que é só carne de porco e que não tem praia! Mas a terceira maior extensão de praia de areia, do Mundo, é exatamente no Alentejo e vai de Troia a Sines. Há um mar muito grande por explorar neste Alentejo. Eu nasci com esse mar! Aprendi a nadar na lagoa de Melides. Tenho um conhecimento diferente desta região em função da herança de família. As pessoas descobriram há já algum tempo esta costa: Troia, Comporta, o Carvalhal, Melides, São Torpes, Porto Covo – por causa da música do Rui Veloso –, mas pouco mais. É uma zona fantástica. Toda a Costa Alentejana é maravilhosa.

Eu considero-me, de alguma forma, um privilegiado como cozinheiro porque, por um lado, as minhas raízes familiares são fortíssimas, onde a mesa era uma coisa importante: eu tive oportunidade de crescer com a matança do porco, da galinha, do cabrito, tudo isso. Depois, logo muito jovem, resolvi que ia ser cozinheiro e tive todo o apoio dos meus pais – que naquela altura não era fácil numa família de classe média. Durante as férias levavam-me a conhecer o país e eu logo desde criança habituei-me a comer e a ir a todos os cantinhos de Portugal. Mais tarde, como profissional, comecei a viajar em trabalho por esse mundo fora, a acompanhar os primeiros-ministros, os presidentes da república, o ICEP, as delegações portuguesas e por isso comecei a fazer um trabalho muito dedicado às nossas regiões, incluindo a Madeira e os Açores, e claro, o Alentejo. Aprofundei o meu conhecimento sobre a cozinha portuguesa, quer a tradicional, quer a regional, porque a regional é a das regiões e a tradicional é aquilo que se faz nas famílias, até pode ser uma família que vem de Angola ou de Moçambique e traz de lá as tradições que mistura com a matriz portuguesa, porque nós somos simultaneamente atlânticos, mediterrânicos e lusófonos.

Tive também o privilégio de estudar em França onde a cozinha, do ponto de vista da técnica, tem séculos de história e isso, de alguma forma, deu-me ferramentas para poder interpretar as coisas de maneira a não perder nunca a espinha dorsal daquilo que é português.

Ao longo dos anos comecei a perceber que azeite como o nosso não há muito igual e melhor não conheço; vinho – nós não sabemos divulgar o nosso vinho – haverá melhor, mas muito mais caro e se estivermos a falar da relação preço/qualidade somos únicos; depois temos pão, queijo, enchidos, carne e apesar de não sermos grandes produtores de carne bovina, temos vacas frísias nos Açores com uma carne que depois de maturada, sinceramente, nunca comi melhor. Se estivermos a falar de marisco e de peixe, então aí acabou! Melhor não há, garantidamente. Mas não é só pela matéria-prima, como pela forma de tratar, porque nós temos uma abordagem muito simplista de fazer as coisas e a cozinha tem que ser exatamente isso, tem de ser simples, quando temos boa matéria-prima não precisamos de complicar, é não estragar. No Alentejo lembro-me sempre da açorda, que é uma água fervida com alho, azeite, coentros, e pouco mais, um ovo e pão, e uma pessoa come aquilo e tem vontade de chorar! Como é que uma coisa tão simples consegue ser tão boa?

A pobreza obrigou-nos a, com nada, fazer comida: com cardos ou ortigas, com que a minha mãe fazia sopa e esparregado. Era uma cozinha sustentável. Um animal que se abatia era todo aproveitado – nós hoje é que achamos que só existem dois lombos e duas vazias –, desde a orelha do porco ao focinho ou ao fígado. Hoje, se estivermos a falar de salvar o Planeta e de uma cozinha sustentável, temos de comer tudo, de qualquer coisa nascida da terra ou criada.

Nós desfigurámos o nosso ADN. De repente, um bife é o máximo! Mas isso é só um décimo do animal! Por isso é importante que os poderes regionais e locais ajudem a preservar esses antigos saberes, as antigas receitas e técnicas de cozinhar tudo. Há um trabalho importante a fazer, para consciencializarmos as pessoas. Hoje temos uma grande responsabilidade social de sermos sustentáveis e o Alentejo tem um papel muito importante porque não nos vai ensinar nada de novo, é só fazerem aquilo que sempre se fez.

A partir de entrevista realizada por
Ricardo Estevam Pereira a 26 de abril de 2021.

Interior da *Taberna do Valentim*, Sofia Costa, 2009.

A Taberna do Valentim

As Tabernas tiveram um papel relevante nas comunidades em que se inseriram, sendo testemunhos da vida económica, social, cultural e até mesmo política, das populações que as frequentavam. Proliferaram como espaços de venda a retalho de produtos alimentares, designadamente, produtos locais e regionais, com destaque para o vinho e tornando-se polos de sociabilidade, sobretudo entre as classes operária e piscatória.

Maria de Lourdes de Mello e Castro, *A Filha do Pescador,* 1943, óleo sobre madeira. Coleção Particular.
Retrato da mulher do Sr. Valentim.

Estão documentadas em Sines, até aos anos 80, mais de 35 tabernas, espalhadas pelo concelho. Algumas delas foram convertidas depois em restaurantes, mas a maioria acabou por encerrar, devido às exigências sanitárias e ao envelhecimento dos seus proprietários.

A *Taberna do Valentim*, situada em pleno Rossio, é um estabelecimento muito antigo, gerido pelo seu último proprietário desde 1964. Foi durante muitos anos considerada pela população como a Taberna por excelência. Encerrou há poucos anos, na sequência da morte do proprietário, após mais de meio século de funcionamento.

Na entrevista que nos deu salientou que, quando abriu, a taberna encontrava-se no meio de estabelecimentos de comércio diversificados: «ao lado tinha um talho e uma mercearia e do outro lado uma casa de fazendas, mas este espaço sempre foi de taberna.»

Explorou o espaço durante 5 anos sozinho, e depois de casado, a mulher fazia-lhe companhia e «ajudava naquilo que era preciso». Depois da morte da mulher ainda teve uma empregada, mas essa também viria a morrer e resolveu ficar só, à frente do negócio, sem horário de funcionamento, «é como o comboio da Beira Baixa, partia quando partia e, chegava quando chegava, não tinha horários.», respondia, quando questionado sobre a hora de abertura.

O balcão, assim como um louceiro que se encontrava por trás, com uma cor azul semelhante às embarcações, ainda eram de origem, já lá estavam quando adquiriu o estabelecimento e nunca sentiu a necessidade de os trocar.

O espaço encontrava-se desprovido de mesas e cadeiras, mas em contrapartida repleto de objetos diversos que comercializava, facas, canivetes, "gilettes", espuma de barbear, eram parte integrante do negócio da taberna. Para além do vinho, «o melhor das redondezas», que era adquirido em barril a um produtor de Palmela, numa outra prateleira, podiam ver-se diversas conservas de atum e sardinha. Essas últimas eram para consumo na casa, como já não se dedicava aos petiscos, os clientes acompanhavam o copo de vinho com um petisco enlatado improvisado.

A afluência de clientes dava-se principalmente no final da tarde, depois das 17h00. Trabalhadores da Câmara, das entidades bancárias da proximidade e operários fabris, partilhavam no final de um dia de trabalho um momento de descontração e de lazer à volta de um copo de vinho.

A taberna era um espaço de práticas quotidianas com uma forte interação face a face entre o taberneiro e os clientes. Esta interação era marcada por determinados rituais que a caracterizavam, tais como beber à saúde, concurso de beber, rodadas, entre outras. Esse ritual de beber criava um espírito de grupo entre os clientes da taberna, uma vez que, embora o ato de beber seja individual, o facto de um conjunto de indivíduos o fazer no mesmo local, tendencialmente da mesma forma, isto é, seguindo as mesmas etapas, leva a que este se torne num ritual coletivo e social.

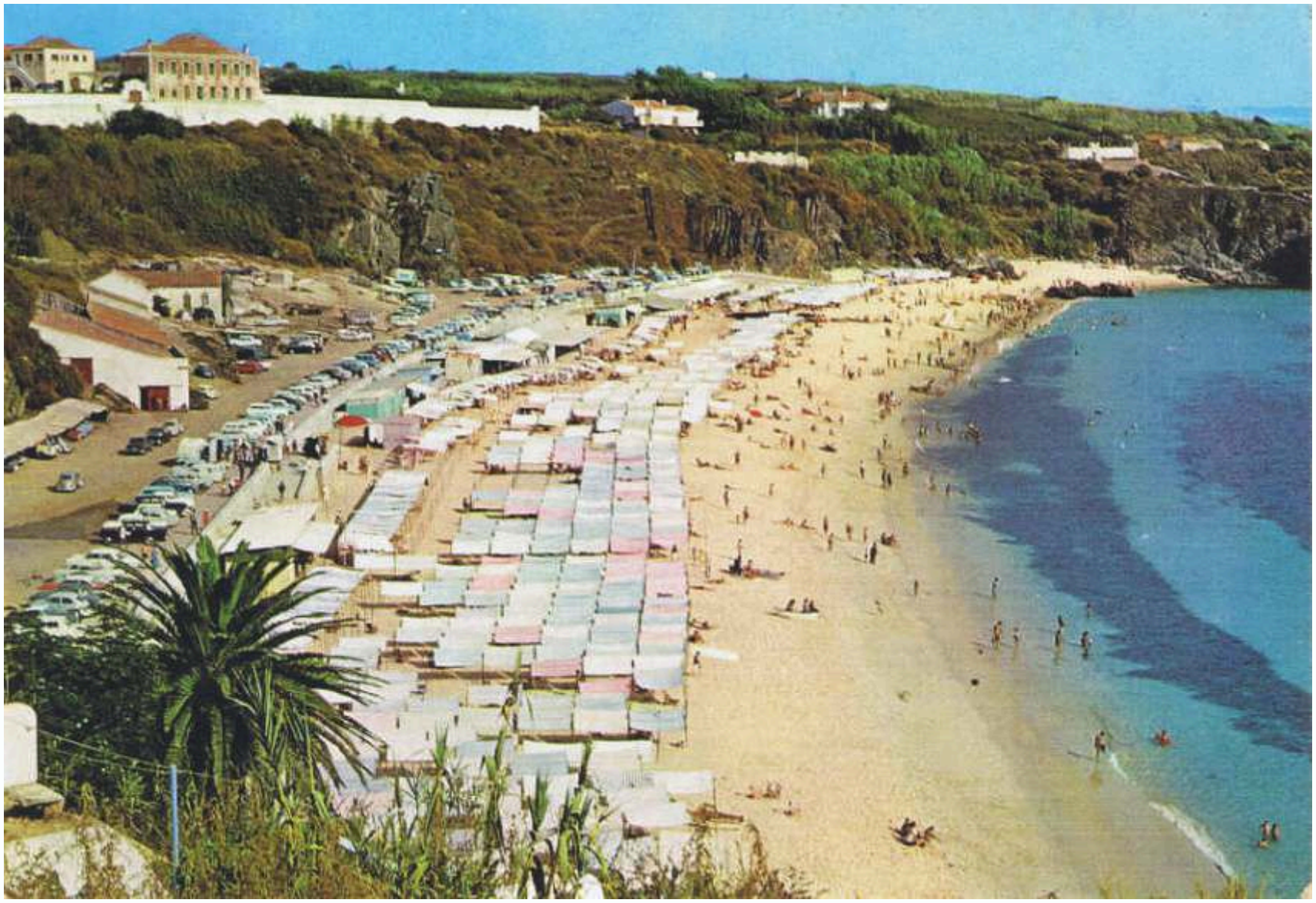
As manifestações culturais na Taberna do Valentim eram espontâneas. O cante alentejano dominava o repertório de alguns frequentadores que, levados pelo calor do vinho, manifestavam assim a sua arte e recordavam o passado. Dentro da taberna ouvia-se um rádio que transmitia canções de outros tempos. Quando o tempo começava a aquecer a taberna estendia-se para o exterior onde eram frequentes alguns jogos de cartas numa mesa improvisada.

O jogo é a atividade que mais se relaciona à atividade de beber das tabernas podendo revestir-se de diferentes naturezas: os jogos de destreza e os jogos de dinheiro e de azar. Segundo Mário Carneiro Serra, estes espaços propiciavam "a recuperação psicológica e muscular das atividades quotidianas, tão desgastantes (…) realizadas num clima de liberdade, alegria e descontração, sem grandes preocupações utilitárias e materiais."

A *Taberna do Valentim*, albergava inúmeras referências históricas e culturais: posters antigos de equipas locais de futebol, a «sabedoria» popular transcrita em azulejos e pequenos objetos típicos alentejanos que foram acumulados ao longo dos anos, e tinham algum destaque no espaço. Após 5 décadas de memórias, vivencias e experiências de várias gerações, a Taberna do Valentim encontra-se hoje encerrada e ao abandono, é urgente continuarmos a preservar as histórias da nossa gente.

Maria João Marçal, a partir do Relatório de Estágio de Mestrado em Práticas Culturais para Municípios apresentado à Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Técnica de Lisboa, março de 2010.

Valentim da Conceição Silvestre



Praia de Sines, postal, década de 1960.

Miguel (1901) e Antero Raposo (1925)

O Primeiro Restaurante da Praia

Miguel Ricardo Raposo, nascido a 16 de março de 1901, instalou o primeiro restaurante da praia de Sines na década de 30 do século XX. O seu filho, Antero Raposo, que veio ao mundo em 1925, lembra-nos a intensa atividade dos dias de verão, com os clientes a saborearem lagosta e outros petiscos, bem regados com cerveja e com o vinho branco da terra. Mas são os sabores das pinhoadas, dos bolos de torresmos e dos amores que o guiam num deambular pela memória das ruas e dos lugares da sua infância.

O meu pai, Miguel Ricardo Raposo, teve o primeiro restaurante na praia. Começou por instalar um quiosque sextavado, em madeira, quando eu tinha os meus sete anos (cerca de 1932), onde se serviam petiscos – camarão, amêijoas, essas coisas – e se bebia vinho branco e cerveja. Era montado em julho e no fim do verão, em setembro, era desmontado: tirava-se a parte de cima e depois as «parcelas» à roda. Era carregado num carro e guardado num armazém de um tio meu, cá em cima na vila. Uns anos depois, já tinha eu uns dez anos, foi feito um restaurante maior, sobre comprido, também em madeira, mas com cobertura de pano, que ficava mesmo junto das escadinhas do Muro da Praia, ao lado dos antigos Banhos Quentes. Depois disso é que o Zé dos Santos montou outro restaurante, que guardava na antiga fábrica de peixe. Mas veio o ciclone de fevereiro de 1941 e destruiu aquilo tudo.

Quem cozinhava era a minha mãe, Adelaide Augusta Cortes Nunes Raposo e a minha mulher, Marieta da Silva Faria. Ela aprendeu com uma tia que era mesmo especialista e que trabalhou num restaurante grande, próximo de Lisboa. As lulas recheadas eram uma especialidade, assim como as caldeiradas, moreia frita, santolas, navalheiras, sapateiras, sardinha assada, búzios cozidos e temperados. Isto era riquíssimo em lagostas! Uns queriam a lagosta ao natural, partida ao meio, outros queriam com molho ou com azeite e vinagre.

Todos os dias se vendia lagosta, chamavam-lhe «à perna», pegavam ali nos «cornos» da lagosta e vendiam, mas muita lagosta, toda apanhada por barcos dessa gente que vivia aqui, barcos pequenos, botes e lanchas. Era proibido apanhar lagostas sem medida. A lagosta tinha de ter pelo menos aquele tamanho e os cabos de mar estavam atentos a isso.

O meu pai tinha uma fábrica de cortiça e eu era quadrador, mas no verão ajudava-o no restaurante, e por isso fui para Lisboa, com uns 18 anos, durante duas ou três semanas, aprender a tirar cerveja na *Portugália*. Eu fui o primeiro especialista a tirar cerveja em Sines e tive até que ir ao tribunal de Santiago para saberem quem eu era. Tinha mesmo cartão de lá, dizendo qual era a minha especialidade.

Era importante saber como é que se tirava a graduação da cerveja, o que é um bocadinho difícil porque lá em Lisboa, quanto mais cerveja tirassem, melhores condições tinha, uma vez que os barris estavam dentro de um frigorífico enorme que tinha ligação com o balcão. Aqui na praia não havia essas condições, pois o barril era rodeado de gelo e tinha serpentinas à volta. O gelo era partido e metido ali, e eu tinha de estar sempre a mexer o gelo com a mão, por isso é que sofro tanto de reumático nos dedos. A graduação que eu devia dar era 7 ou 8 e assim a cerveja tinha uma tiragem admirável. Cheguei a vender mais cerveja na praia do que os outros restaurantes da vila todos juntos!

Na cortiça trabalhava durante toda a semana e só descansava ao domingo, mas deixei de poder descansar quando comecei a ir trabalhar no restaurante, de maneira que ao fim de um tempo tive de deixar aquilo. Os domingos eram os dias de maior movimento. Tanta gente que vinha, especialmente pessoas de fora. Os lavradores que vinham aqui passar as férias, juntavam-se uns

Miguel Ricardo Raposo (à direita) com um amigo no seu restaurante da praia. Prova fotográfica, meados do século XX. Coleção Antero Raposo.

O restaurante de Miguel Ricardo Raposo, na praia de Sines. Prova fotográfica, meados do século XX. Coleção Antero Raposo.

quantos, bebiam cerveja, comiam uma lagosta ou duas e cantavam – cantares alentejanos – cantavam bem!

Vendia-se muito vinho branco. Uma boa parte era produzida por um tio meu, José Ricardo Raposo, que tinha uma vinha em frente da propriedade do Dr. Tavares – a quinta de Santa Catarina. Tinha a adega aqui perto do Castelo, na antiga rua Direita,

O primeiro quiosque da praia de Sines, prova fotográfica, década de 1930. Coleção Antero Raposo.

hoje Teófilo Braga. A uva dali era doce, dava 10 pipas por ano, só de vinho branco, 600 litros cada pipa. O meu pai comprava o vinho todo e vendia-o. O Ernesto tinha uma adega junto do largo da Atalaia e fornecia os restaurantes da terra.

Tínhamos de pagar três licenças por dia: uma até à hora habitual que eram as sete horas, outra das sete às nove e outra das nove à meia-noite. Pagávamos mais do restaurante do que os Farias pagavam dos toldos todos que tinham lá na praia.

Na cozinha, como já disse, estavam a minha mãe e a minha mulher, e cá fora trabalhavam três empregadas de mesa, só a ganhar a gorjeta, que era uma percentagem que elas metiam na conta e quem pagava era o cliente. Depois começámos a meter rapazes, na condição de eles ajudarem a arrumar o quiosque.

Os Domingos de Antigamente

Largávamos o trabalho ao sábado, tomávamos banho, mudávamos de roupa e à tarde já dávamos um passeiozinho uns com os outros – uns aqui, outros além.

Aos domingos estava o Rossio cheio de gente, os homens vestiam quase todos fato, com colete, gravata e chapéu, tudo bem-posto. As festas que faziam no Rossio, não imagina! E no coreto tocava uma bela banda, que dava um bom espetáculo, e depois dançavam à roda daquilo. Era muito bonito! Sines foi sempre uma terra muito alegre, com bailes, tanta coisa. Todos os domingos havia futebol. A vila estava dividida entre dois clubes: o Lusitano e o Nacional. Mesmo antes de acabar a bola, a gente tinha de sair para ver se apanhava um lugar aí numa das tabernas, ainda eram raros os cafés, mas tinham de tudo: era o bom marisco, havia tudo com fartura, que os pescadores apanhavam e guardavam para se comer aos domingos.

À noite era baile no *Centro Recreativo Siniense*, era baile na Caninha, era baile no Lusitano e era baile no Nacional. Quatro bailes. Todas as semanas, todos os domingos, havia quatro bailes! E então no Carnaval! Até se faziam concursos de máscaras.

Depois passou a ser o cinema e fizeram bailes lá em cima, e na *Esplanada Alentejana* a mesma coisa. Era uma terra muito alegre e que puxava muita gente dos arredores, de Grândola, de Alcácer, de Santiago, do Cercal. Vinha para aqui muita gente aos domingos.

Lembro-me de a Esplanada abrir. O palco grande recebia muitos artistas de fora. Uns a cantar e outros a representar. Veio a Amália, vieram bons artistas. Numa ocasião perguntaram lá quem era o casal mais recente de casados, e disseram que era o João, mas o Isidro do Ó disse: «não é não senhor, está aqui um mais novo. Casou antes de ontem». Era eu. Então deram-me uns sapatos para bebé. Ai, ai! Coisas da vida que se passaram!

Os Bolos e as Pinhoadas

A mulher do Afonso *Panito Mole* fazia bolos de torresmos. E havia outra que fazia bolos ainda melhores, que era a Quitéria Neves, ali ao pé dos Penedos, numa taberna que aí havia, do Zé Pica. Era uma taberna pequenina [risos] e eu em moço batia à janelinha e comprava por aí os bolos. Não ia lá à taberna. Comprava ali na janelinha.

O Amável era um moço que andava a vender bolos pelas ruas – bolos de torresmos, pinhoadas e amores. Naquele tempo, as pessoas viviam muito disso. Nós comprávamos as pinhoadas e depois o papelinho cheio de mel colava-se e era uma graça! Havia muitas casas na vila próprias para fazer pinhoadas. O *Novo Mundo* era uma mercearia, do pai do Jacinto Gazil, que tinha aí uma taberna. Na outra rua, a parte do rés do chão, ficava por baixo da taberna e aí cheguei eu a ver – era moço – uma mesa em mármore, aí com uns três metros, onde se faziam as pinhoadas. Faziam pinhoadas, faziam amores, faziam muita coisa. E depois o Amável e outros andavam vendendo pelas ruas numa caixa que tinha um vidro, que se abria e que levavam ao pescoço.

A partir de entrevistas realizadas por Isabel Castanhito, Luísa Bruno e Ricardo Pereira realizadas a 19 de novembro de 2019, 14 de abril de 2020 e 12 de março de 2021.

Álvaro Perdigão, *A Rua do Novo Mundo*, 1961, óleo sobre tela. Museu de Sines inv. MS 5. Legado de José Miguel da Costa.

Ana e Carlos Barros

O Migas

Quando *O Migas* abriu portas, em 1991, constituiu um marco na vida gastronómica de Sines, que veio confirmar a consolidação de uma nova realidade económica e cultural, cosmopolita, com reforçado poder de compra, exigente e mais sofisticada. Mas nunca deixou de assentar o segredo do seu sucesso na tradição gastronómica nacional, olhada sob um prisma criativo, quer ao nível da apresentação dos pratos, quer mesmo quanto à sua conceção, aberta a inovadoras e, por vezes, surpreendentes experiências, mas onde os laços com a terra, o mar e as suas gentes, nunca se perdem de vista.

Carlos, Ana e Filipe Barros.

Quando vim para Sines, há trinta anos, o que se comia nos restaurantes era maioritariamente o peixe grelhado. Bem grelhado em carvão! Eu tinha algumas luzes do que era a cozinha, de vidas que eu admirava na cozinha e de movimentos que tinham graça e introduziram uma rutura na cozinha tradicional e internacional. Modéstia à parte, eu acho que fiz uma rutura com a tradição gastronómica que Sines tinha na altura.

Chegados aos anos 50 do século passado, a grande Cozinha era a Francesa, que estava em todo o mundo, com alguma injustiça para a Cozinha Italiana que é igualmente boa e requintada, mas os franceses é que impunham a cozinha e a sua organização, segundo o modelo de Cesar Ritz. Mas nessa altura começa a haver, particularmente em Espanha, um movimento de reconhecimento da cozinha regional, muito forte, e surge a consagrada cozinha do país basco, com os grandes cozinheiros, e em Portugal dá-se o mesmo fenómeno com o surgimento da cozinha alentejana. O Zé Quitério contribuiu muito para isso com a sua coluna de crítica gastronómica e a Maria de Lourdes Modesto com um livro fundamental, um livro âncora: a *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Eu conheci-a bem, quando era miúdo, porque era vizinha da minha tia no Estoril. Outra figura marcante foi o Alfredo Saramago, que sendo doutorado em Antropologia, editou diversos livros de gastronomia, com rigor científico.

Como a Cozinha entrou na minha vida

Eu tinha um bar em Lisboa, no bairro da Graça, chamado *Musaico*, em que o músico residente chegou a ser o Jorge Palma! Depois, como sempre gostei de cozinhar, acabámos por montar o *Ópera*, que foi o primeiro sítio a servir até tarde. Abria para jantar às oito e servia até às duas da manhã. Foi assim que começo a atrair aquela clientela que vinha de uma inauguração ou de uma estreia. Era um espaço grande, com três pisos, o primeiro um bar muito amplo, um segundo mais aconchegante, que servia de apoio ao restaurante, que ficava no terceiro.

Mas ambicionava ter um restaurante que não servisse só jantar. Já era dono da discoteca *Sudwest* em Vila Nova de Milfontes e decidi, juntamente com o Gi, meu sócio em todos os projetos, abrir um restaurante em Sines, em 1991. O projeto era fazer cozinha regional à séria, baseada num levantamento dos pratos que se faziam em Sines e na região, mas dando-lhes outra apresentação.

O Projeto do Migas

Aquela casa era a tasca do Samirro. Era uma tasca com chão em terra. Nós fizemos aquilo tudo! Achámos que uma localização no centro histórico era importante e procurámos manter o aspeto exterior, com as barras alentejanas. Era um projeto do arquiteto José Caldeira, que sempre fez todas as obras a que eu estive ligado e trabalhava em diálogo permanente com o cliente. Nós pedimos-lhe sempre: «queremos um restaurante intemporal», como o *Fialho*, o *Gambrinus*, é igual há tanto tempo e é sempre bonito. Tinha o chão de tijoleira, que é um material português, uma tijoleira muito especial, feita artesanalmente, que foi muito difícil de encontrar porque já não havia ninguém que fizesse. Tinha madeira nas paredes e a do fundo, que era granitada, teve de ser feita por uma pintora amiga nossa, a Teresa Dias Coelho. A luz foi muito estudada e de dia a claraboia dava uma luz muito íntima.

Inicialmente a cozinha era menos complexa, mais ancorada na cozinha regional, que é muito importante mas que é sempre igual, tem de se replicar com a maior fidelidade possível e com os melhores ingredientes possíveis, uma coisa que já está feita. É por isso que muita gente começa por essa base e acaba por seguir uma cozinha de autor como foi o meu caso.

O projeto inicialmente bateu muitas claras em castelo, quer dizer, foi dureza. Foi necessária muita persistência no projeto. As pessoas não tinham à-vontade para entrar, uma vez que a porta estava fechada e não tinha uma montra. Nós fazíamos uma amesentação séria: toalha, sobre toalha, três talheres na mesa. E muitos achavam caro, mesmo sem lá terem entrado.

Aquilo aconteceu num momento muito importante na história de Sines, com as grandes empresas a instalarem-se cá. E essas empresas tinham de ter um sítio com um certo padrão internacional. Depois começámos a fazer *catering* para essas grandes empresas. Não havia ninguém em Sines que pudesse fazer um jantar para 100 ou 200 pessoas, com requinte, com equipas vindas de Lisboa. Tínhamos clientes vindos do país inteiro e até do estrangeiro porque desde sempre tivemos o reconhecimento da imprensa especializada e muitas vezes as pessoas apareciam com um guia que nós nem sabíamos que tinha sido publicado. Alguns anos esteve entre os melhores restaurantes de Portugal, atribuído pelo Zé Quitério.

É uma cozinha com um pé na terra e um pé no mar: lulas com pezinhos, polvo com entremeada, que era uma coisa que comi na Ericeira, um prato de pescadores. As lulas ganharam um prémio e continuo a tê-las no meu novo restaurante, o *Art & Sal*, em São Torpes. Participei mesmo numa mostra gastronómica, aqui na praia, que correu muito bem. Fiquei surpreendido, porque é sempre

Interior do restaurante *O Migas*, década de 1990.

um ambiente muito popular, mas resolvi servir um ceviche de garoupa que foi um sucesso: garoupa temperada com lima, piripíri e malagueta, e fica a marinar com *leche de tigre*. Nota-se claramente que esta população já tem apetência por pratos diferentes e mais sofisticados.

Os nossos primeiros funcionários foram um casal que já tinha trabalhado na discoteca *Sudwest*. O Paulo tinha vindo de Lisboa, de restaurantes com padrão, e no fundo essas coisas é como semear a primeira vez, depois é só continuar com as rotinas.

Nós tínhamos a nossa cozinheira, a Gertrudes, que foi a cozinheira de sempre. Esteve lá desde o princípio, durante vinte e tal anos, até se reformar. Tinha uma base tradicional porque ela era do campo, de S. Domingos, concelho de Santiago do Cacém, e como o marido trabalhava aqui na EDP, ela veio com ele.

Emmerico Nunes, *45 Graus à Sombra*, óleo sobre madeira, Museu do Chiado, Inv. 1749.

Mas era muito curiosa. Fazia coisas como linguados recheados com *béarnaise*, que dava imenso trabalho: tirar a espinha toda e rechear. Eu se preparasse seis linguados ficava nervoso. Mas ela ia fazer aquilo para casa! Depois havia coisas em que eu nem me metia, aquelas coisas tradicionais, as migas, os pezinhos, que ainda hoje não domino totalmente. Quer dizer, tive de dominar, porque uma vez fui convidado para ir para Macau e tive de fazê-las. Fui tirar um curso acelerado com ela!

A partir de entrevista realizada por Ricardo Estevam Pereira a 24 de março de 2021.

Filipe Barros

Eu cresci dentro do *Migas* e quando saí dali não tinha noção do que é que tinha aprendido. E como tive sempre mais interesse em viajar, conhecer pessoas e sítios, nunca me foquei muito na minha profissão. Trabalhei em restaurantes com estrela Michelin, tanto fora do País como em Lisboa, onde trabalhei no *Belcanto* durante muito tempo e eu penso que à data o *Migas* podia ter perfeitamente uma estrela Michelin porque era um projeto muito, muito à frente.

A partir de entrevista realizada por Ricardo Estevam Pereira a 24 de março de 2021.

Cartão do Restaurante Mar de Prata.

José Manuel Lima da Silva Campos (1952 - 2020)

O Mar de Prata

José Manuel Campos nasceu em 1952, no Monte da Serra Grande, Sonega, concelho de Sines. Em criança passou muito tempo em São Torpes, na casa da avó, que vivia junto da ribeira da Junqueira. O seu tio, João Bandinhas, instalou aí próximo a primeira barraca que serviu de tasca e que depois vendeu ao *Mano Zé*, que a haveria de ampliar e transformar em restaurante. Anos mais tarde, já com 21 anos, trabalhou no restaurante *Mar de Prata* onde hoje se localiza o *Trinca Espinhas*. Este restaurante foi inaugurado em maio de 1968, por José de Sousa Andrade, que teve noção das potencialidades turísticas do local, de onde veio a sair para se dedicar a outra das casas míticas de Sines: *O Búzio*.

Comecei a trabalhar no *Mar de Prata* com 21 anos, mas já tinha trabalhado em restaurantes e hotéis de Lisboa, para onde parti com 13 anos e onde adquiri experiência de hotelaria. Em 72 havia muito movimento na praia de Sines, foi quando veio cá o Marcelo Caetano, e eu resolvi voltar à minha terra para trabalhar num restaurante da praia, que era da dona da *Pensão Clemente*. Cheguei aqui eram seis e meia ou sete e meia da noite e, quando fui ao restaurante, o lugar já estava ocupado. Então, fui trabalhar para o restaurante *Pontal*, que tinha aberto havia apenas seis meses e era a casa mais fina de Sines. Era um serviço requintado e andávamos sempre, de verão e de inverno, de *papillon*. Depois vim para a *Flor de Sines* e, em 74, fui fazer a época de verão ao *Mar de Prata* porque nessa altura já havia muita barafunda aqui em Sines, com as obras do Gabinete.

O *Mar de Prata* era, na altura, a casa mais chique que havia à beira-mar, de Troia até ao Algarve. Era muito bonita e bem arranjada, tudo em madeira e por cima, no teto, tinha o mapa de Portugal, todo feito em pedaços de madeira. Era uma coisa linda. E o dono, José de Sousa Andrade, era uma pessoa que sabia trabalhar e ensinou-me muito. Servíamos sobretudo peixe e marisco. O restaurante tinha muito movimento de verão, mais ao almoço do que ao jantar. Trabalhava-se muitíssimo bem, havia muita gente na praia e o dono explorava também o areal, onde tinha um banheiro que montava os toldos e que, quando não havia movimento, vinha ajudar a levantar a loiça das mesas.

Mais tarde, o Andrade deixou aquilo e veio tomar conta do *Búzio*. Vim com ele e, quando saí de lá, fui para a *Habimar* que era uma casa boa e trabalhava bem na altura. Havia aqui muito trabalho e eram tudo casas de peso. Para além do *Mar de Prata* havia, em São Torpes, o *Mano Zé* e o *Bom Petisco*. Estes dois restaurantes estavam onde é agora a entrada de água da EDP. A casa mais velha ficava onde era o *Mano Zé* e era de um tio meu.

Como disse, a minha avó morava em São Torpes e eu vinha com a minha mãe, a pé, da Sonega. Vinha a correr à frente dela porque havia muitos pinheiros mansos à beira da estrada e eu ia apanhando pinhões. Dava-os à minha mãe, abalava a correr e vinha apanhar noutro pinheiro. À noite, a minha mãe tratava da minha avó, pegava na roupa e levava-a à cabeça, comigo ao colo e íamos assim para a Sonega.

Os meus tios moravam ali com a minha avó. Eu lembro-me tão bem de ir a São Torpes e de vê-los pescar. A minha avó tinha uma gata que ia lá às rochas e apanhava aqueles peixinhos, os burrinhos, para comer. Veja bem a fartura que havia lá na casa da minha gente!

A minha mãe vinha da Sonega de manhã, no verão, e ajudava na taberna até à noite, a lavar loiça. Havia muito movimento, não só da praia. Naquela altura, a Vigia tinha muita gente a trabalhar, havia o Chico da Esteveira, que era pegado onde é agora a EDP, tinha vacas, tinha lavoura e tinha sempre três ou quatro homens a trabalhar. Havia uns «montezecos» onde também morava gente. Da herdade da Provença vinha muita gente. À tarde saíam do trabalho e para onde é que vinham? Para as tabernas! O meu tio tinha seis filhas. A mais nova é da minha idade. Seis moças, você veja bem a gandulagem, ia tudo para lá beber copos. E elas eram todas muito bonitas, muito lindas. Ainda hoje são! Aquilo tinha um movimento que você não imagina. Depois o meu tio vendeu ao *Mano Zé* – isto à quarenta e tal anos.

A partir de entrevista realizada por Luísa Bruno a 18 de janeiro 2016.

João Fragoso Pereira

Os Lugares das Tertúlias

Conhecido por todos como o Professor Fragoso, nasceu em 15 de setembro de 1940 em Benavila, concelho de Avis e veio para Sines em 1964, em cuja escola foi colocado logo que saiu da tropa. Conheceu o tempo áureo dos cafés onde se discutia tudo, mas principalmente o futebol, porque a política era coisa séria e nunca se sabia quem poderia estar a ouvir. Era por isso que dentro do táxi do Higino da Silva decorriam os debates mais acesos da vila.

Quando cheguei a Sines, em 1964, a minha primeira tertúlia foi no *Café Baía*. Eu não conhecia cá ninguém e no caminho para a escola vi ali aquela gente, tudo pessoas já idosas: o Sr. Bentinho, o Sr. Anturo ou o Sr. Melão. Esse café ficava no largo Afonso de Albuquerque, no gaveto ao lado de onde era antes a rodoviária. Era uma tasca com uma pensãozita. A casa das bicicletas do Sr. Sidónio era a oficina do Sr. Oligário, que foi jogador do Benfica, de maneira que era lá que a gente se juntava e comentava a bola. Eles eram quase todos do Benfica e eu também. Discutia-se muito cá em Sines a fusão do Nacional com o Lusitano e eles queriam por força que eu fosse sócio de um dos clubes. Acabei por ser sócio fundador do Vasco da Gama e fui o 2º presidente da Assembleia, até o clube ganhar a primeira vez a subida à 2ª divisão.

Um dia, o Manafaia, que era na altura o diretor da escola e delegado escolar, disse-me assim: «você hoje vai comigo ao correio para ficar a saber como é, porque você é que me vai substituir». E saiu mesmo da escola, nesse ano de 65, para ir ser despachante da alfândega, lá em baixo na Ribeira.

Nessa altura, o centro da vila era a praça Tomás Ribeiro e o café mais importante era o *À Coca*. A praça estava cheia de gente a conversar e à porta do correio estava o velho Júlio Gomes da Silva. Era um velho republicano que tinha um escritoriozinho e resolvia aqui muitas coisas, como fazer requerimentos à Câmara, entre outras. Escrevia muito bem e foi o editor do jornal *A Folha de Sines*. Esse espólio ofereci eu à Câmara Municipal porque ele deixou-me os jornais a mim.

O Sr. Júlio estava na ombreira da porta do correio a ler o jornal *A Republica*. Ora eu desde pequeno que fui habituado a ler esse jornal e como estive quatro anos na tropa sem o ler, enquanto esperava pelo Manafaia, pus-me a pesquisar os títulos que o jornal trazia e nisto um senhor cá da ponta grita: «Ti Júlio esse homem quer ler o jornal *A Republica*» e ele disse-me logo: «tome lá o jornal, leve e traz amanhã». E quem foi o senhor que gritou? Foi o Sr. João Granés, que era o dono da loja que depois foi do Rosendo, onde é hoje o *Bom Remédio* e que também era um democrata. Assim começou a minha vida política cá em Sines, com esses dois artistas que me puseram a par de tudo.

Depois fomos tomar a bica ao *À Coca* que era realmente o sítio onde as pessoas se encontravam. Era o melhor café, muito bem feito, desenhado pelo arquiteto Martinez que, sobretudo em interiores, era espetacular. E era de um amigo, o meu melhor amigo sem ser da escola, com quem eu convivi uma vida inteira até ele morrer: o Sr. António Estelano, antigo comandante dos Bombeiros.

A clientela ia do professor, passando pelo médico, o dr. Ferraz, até aos pescadores e guardas fiscais.

Prato com logótipo do Café Sines, inv. MS 1496. Doação de José Ernesto.

Comerciantes, poucos ou nenhuns lá iam, e jogava-se muito às cartas.

Mas havia ainda outros cafés como o *Café Clemente* que era do Marinho. Tinha bilhar, onde eu ainda joguei com os meus colegas. E havia também os restaurantes na praia. Normalmente íamos à praia e, depois do banho, tínhamos às vezes de fazer bicha para o restaurante do Mário que no verão deixava o *Café Clemente* e ia para a areia. Não era cá em cima, era na areia, e era muito típico. Depois, ainda em 1965, inaugurou-se uma outra casa que descentrou um bocado as coisas: o *Habimar*. Era onde é hoje a *Caixa Agrícola*. Tinha café, ao fundo a sala e uma grande esplanada no passeio, que é bastante largo. Aí também havia tertúlia, onde participava com o Simões e o Chico da Parreira entre outros. Estava a construir-se também a residencial, com uma boate que se chamou *Boite IU*.

Eu e o Estelano, quase todos os domingos, íamos almoçar à tasca do Maurício que era na Ribeira de Cima junto à Senhora das Salas. Aquilo era uma autêntica tasca, mas era uma tasca frequentada desde o general ao soldado recruta, desde o pescador mais humilde até ao armador mais rico deste país, tinha essa característica porque aquilo que ali se fazia era de muita categoria. Foi onde eu comi, por exemplo, polvo com ervilhas, coisas que ele experimentou e que eram uma delícia autêntica. Mas a primeira refeição que eu tive em Sines foi no Restaurante *O Búzio* e ainda me lembro o que comi: lulas recheadas, que eu nunca tinha comido!

Atrás da minha casa havia a *Adega das Flores*. As pessoas juntavam-se e cantavam à alentejana – e cantavam lindamente. E eu e a minha mulher que estávamos cá do outro lado gostávamos imenso de ouvir aquela gente. Outra casa típica que toda a gente conheceu, e que era a taberna mais típica de Sines, era a *Taberna do Valentim* na Praça da República. Há vinte anos, por exemplo, vinha um tipo de Lisboa, daqui ou dalém, e vinha ao Valentim. Ele arranjava sempre um petisquinho e aquela gente toda nunca o incomodava. O Valentim fazia a caldeirada, mas não havia dinheiro. Quem trazia o peixe era o João *Chapa* fazia a caldeirada cá fora e os amigos juntavam-se ali à volta da mesa, comiam e bebiam a tarde inteira.

Anúncio do *Café Sineense*, Portugal Moderno, n.º 10, setembro de 1929, p. 23. Museu de Sines.

Quando eu para cá vim, a minha mulher foi colocada na antiga Escola dos Pescadores, que funcionava no edifício Pratz, e foi fazer matrículas. Quando veio ter comigo, para almoçar, diz me assim: «sabes lá, fui tomar a bica a uma tasca – a tasca do Zé dos Santos – cheguei lá só vi foi pescadores com botas de borracha com os canos quase até cá acima, tudo numa boa. Tinham sido alunos da Bita – a mulher do Manafaia – que também ia, e todos a falar com as professoras». Era

Café *À Coca*: João Mascote, turista inglês, Henrique Santos – Sorrisos -, Jorge Ernesto, Alírio Santos e Higino Pona. Coleção de Alírio Santos.

Anúncio da *Cervejaria Liz*, Portugal Moderno, n.º 10, setembro de 1929, p. 23. Museu de Sines.

uma terra muito liberal, não havia diferenciação de classes. A minha mulher ficou surpreendida porque vínhamos lá do interior, onde uma mulher nunca entrava num café, nem mesmo acompanhada do marido – nem o marido se atrevia a levá-la.

A minha tertúlia era com o Júlio Gomes da Silva, o Sr. João Granés, que morreu em 1974, e o Higino da Silva, que tinha um táxi ali na Praça Tomás Ribeiro. Sines era tão politizada que a gente os quatro é que éramos os políticos. Íamos para dentro do táxi do Higino para discutir política, cabíamos todos e estávamos lá distraídos. Ele era um comunista terrível e eu mais o outro éramos democratas, mas eu era um puto ao pé deles.

Tenho um curso de História e gosto imenso de Física e Matemática e durante o confinamento, noventa por cento do tempo que eu passo em casa, é a fazer exercícios de matemática. Mas eu sou pela oralidade, detesto escrever. Sou pelo debate, pelo confronto de ideias, porque na escrita é como digo: «se tiver de fazer um requerimento à Câmara, aquilo vai ali só o essencial, se for a minha mulher aquilo é poesia!». Eu não sou capaz de fazer uma quadra, ela faz um soneto. Uma coisa é ser humanista e eu sou racionalista.

A partir de entrevista de Ricardo Pereira realizada a 23 de março de 2021.

Anúncio da *Pérola do Rossio*, Programa do 3.º Torneio de Abertura. Trofeu Vasco da Gama, 8 de Agosto de 1965. Museu de Sines.

Esplanada da Pérola do Rossio, 1958. Coleção de João Filipe da Costa Beja.

Carlos Silva

Nascido em Sines, em 1951, partiu aos doze anos para Lisboa, onde cresceu, sempre com saudades da sua terra, onde voltava sempre que podia. Nessas ocasiões reencontrava o seu professor Carlos Manafaia, figura marcante da vida local, no seu local de eleição: o café *À Coca*.

Eu estive em Sines até 1963, mais ou menos. Aos doze anos fui para Lisboa. Digamos que as minhas memórias de Sines mais antigas são muito curtas. Os meus pais exploravam uma casa de frutas e hortaliças, que ficava naquele prédio onde depois foi o bar *Lunário*. As pessoas iam para lá ouvir uma rádionovela: *Simplesmente Maria*, que dava na altura. A minha mãe estava aí na lojinha e o meu pai vendia peixe, que ia comprar à lota e depois ia pelos montes vender, numa mota com as caixas na lateral em cima de uma estrutura de ferro. Também teve um período em que ajudou o Baia Baia, que era o vendedor de peixe na lota.

Tinha eu uns dez, onze anos, a minha mãe esteve hospitalizada durante três meses, devido a uma explosão de gás, e eu fiquei a tomar conta da loja. Os banhistas que vinham de Lisboa iam lá e ficavam admiradíssimos de ver um gaiato a tomar conta da loja sozinho. Eu ia às quintas com a minha mãe, onde comprava leiras de alfaces, de couves, de coentros ou salsa, e depois íamos lá colher conforme precisávamos. Cheguei a ter marcas no ombro do cesto de verga que trazia às costas, com isso e a trazer fruta que vendíamos, na casa que ficava ao lado da casa da Amélia *Panito Mole*. Fui lá várias vezes e ela nos fogões a atender os clientes na janela. Vendia umas lulas, chamam-lhe agora cornucópias, mas na altura chamavam-se lulas, que eram extraordinárias. Vendia uns bolos que pareciam pão que era outra coisa maravilhosa.

O *À Coca* era um café que tinha um *lettering* muito bonito, todo desenhado, e tinha uma porta giratória por causa do vento e do frio que fazia, o que era uma grande novidade, surpreendente para um miúdo como eu que nunca tinha visto nada assim. Era onde os homens se encontravam a jogar dominó, cartas, damas, essas coisas. Lembro-me disso e lembro-me de ir lá buscar o meu pai para vir jantar e ver lá muitas vezes o meu professor Carlos Manafaia.

Havia a tradição em Sines de os homens, quando vinham do trabalho, irem para a taberna enfrasca-rem-se e depois diziam que tinham de ir a casa comer a sopinha senão levavam da patroa, depois voltavam para a taberna com as mulheres. Isto era tradicional, mas não se juntavam com eles. Havia uma salinha onde estavam elas e eles ficavam sozinhos. Em Alverca, onde depois vivi, isso nem pouco mais ou menos acontecia, as senhoras não iam para as tabernas, mas aqui havia esse hábito que se prolongou até para aí aos anos oitenta e tal, noventa.

Quando já estava em Lisboa, vinha muitas vezes a Sines e uma das vezes que vim cá, com catorze, quinze anos, fui à *Coca* onde estava o professor Manafaia a jogar dominó com um grupo de amigos. Assim que ele me viu entrar, levantou-se e agarrou-se a mim a dizer: «Carlinhos, Carlinhos». Ele gostava de mim! Anos mais tarde, encontrei-o outra vez, mas em Lisboa, num período muito curto em que ele foi deputado na Assembleia da República, em substituição de um elemento do Partido Comunista e eu fui à Assembleia para me reunir com os grupos parlamentares, no âmbito da federação das cooperativas, e fui reunir com o chefe de gabinete do Partido Comunista que era o João Labescat e ele estava lá, veio ter comigo e abraçou-se a mim a chorar. Era uma pessoa extraordinária e continuei a visitá-lo até ele falecer.

Eu continuei a vir a Sines sempre que podia, era a terra do meu coração. Quando estava na Baixa da Banheira fazia birras e a minha mãe acabava por dizer: «pronto rapaz vai lá» e dava-me dinheiro para a camioneta. Vinha para casa de família e depois ia à praia. Com os meus vinte anos lembro-me de me juntar com a malta da minha idade, irmos na ponte – na altura *Ponte Salazar* – para irmos a Sesimbra, para a praia, e eu quando me apanhava na ponte dizia: «eh pá, mas a minha terra é aqui tão perto…» e vinha para Sines para casa do Maurício *das Caldeiradas*.

A partir de entrevista realizada por Luísa Bruno, a 6 de abril de 2021.

Foto-Leandro, Jorge Cortes do Ó com um amigo e uma empregada atrás do antigo balcão da *Adega de Sines*.
Prova fotográfica a preto-e-branco, 31 de maio de 1970, coleção de Abílio Cortes.

Maria Fortunata Cortes

Um Olhar Detrás do Balcão

Maria Fortunata Cortes nasceu em 1917, em Sines, e foi aqui que casou com Jorge Cortes do Ó, nascido em 1911, e criou os seus dois filhos. Aos trinta e seis anos, juntamente com o marido, resolve arrendar a *Adega de Sines*, que durante cerca de dez anos funcionou como taberna.

A localização da *Adega de Sines* era propícia para o negócio, uma vez que se encontra frente ao Castelo e junto do largo do Bocage, onde era realizado o mercado diário. Abria as portas diariamente das 7h00 às 22h00 e o negócio era gerido apenas pelo casal. As suas tarefas confinavam-se à cozinha, onde preparava vários petiscos, e o marido estava atrás do balcão a servir os clientes. Os seus fregueses eram maioritariamente pescadores que, para além de lhe fornecerem o peixe e o marisco para os petiscos, eram clientes diários. Para além do habitual vinho, eram servidos os tradicionais petiscos, maioritariamente de peixe, raia frita, jaquinzinhos, e marisco, lagostas – que devido ao seu tamanho não podiam ser comercializadas na lota e eram vendidas por um preço baixo aos estabelecimentos de restauração – camarão de Sines, percebes, entre outros.

Após uns anos enquanto taberna, resolveram diversificar o negócio e transformá-lo em restaurante. Nessa altura, os clientes mudaram. A *Adega de Sines* funcionava então como restaurante nos tempos de almoço e de jantar, e como taberna nas outras horas do dia. Os pescadores mantinham a sua rotina e frequentavam o estabelecimento durante o período da manhã e da noite. Os almoços eram servidos principalmente a funcionários da Câmara e do Hospital, devido à proximidade geográfica dos seus locais de trabalho.

D. Maria referia que eram tempos difíceis, mas no seu estabelecimento não se falava de política e raramente aconteciam distúrbios. As atividades que aí se desenvolviam eram espontâneas. Os clientes jogavam essencialmente às cartas e ao dominó.

Maria João Marçal

Maria Fortunata Cortes, coleção de Abílio Cortes.

Abílio Cortes

Abílio Cortes nasceu em Sines, em 1948. Começou, ainda menino, a viver o ambiente da *Adega de Sines*, enquanto os seus pais tomavam conta do estabelecimento. Quando foram para a Adega, teria ele uns quatro anos (c. 1962), e aí ficara até à morte do pai.

Aquilo era uma adega e o dono era o Dr. Tavares. Vendia-se vinho avulso que estava em barris, em cima do balcão. O meu pai foi para lá para fazer esse trabalho, vender vinho ao balcão, que era em pedra mármore e estava naquela parede em frente à porta.

Os meus pais trabalhavam para o Dr. Tavares. A minha mãe era costureira e o meu pai trabalhava na cortiça, mas a dada altura houve falta de trabalho e ele foi para ali vender copos de vinho ao balcão e acabou por ficar até 1973, quando morreu. Depois de o meu pai falecer, a minha mãe ainda ficou com a casa até 1976. Nesse ano trespassou-a a umas pessoas que chegaram de África, que mais tarde acabaram por comprar a casa aos herdeiros do Dr. Tavares, entre os quais se contava o seu neto e poeta Al Berto, e ainda hoje a mantêm a funcionar.

A partir de entrevista realizada por Luísa Bruno a 14 de dezembro de 2020.

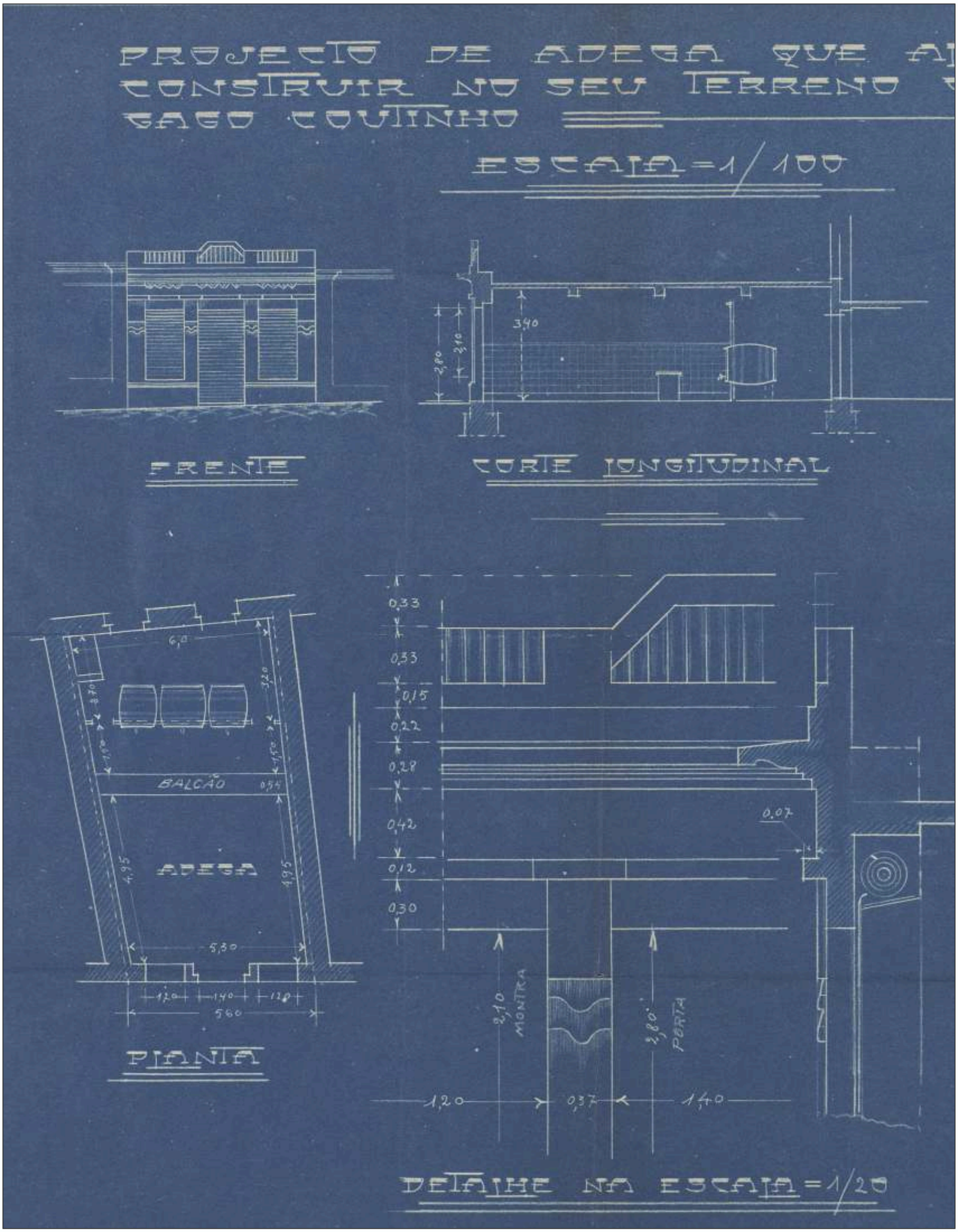
Um Tesouro *Art Déco*

O projeto da *Adega de Sines*, conservado no Arquivo Municipal, é um precioso testemunho da arquitetura comercial da primeira metade do século XX. O desenho pormenorizado de cada detalhe foi rigorosamente transposto para a realidade, sofrendo em obra apenas uma alteração significativa que consistiu na elevação da platibanda para integrar o *lettering* com o nome do estabelecimento. O desenho das letras, bem como o dos restantes elementos decorativos, segue uma geometrização onde contrastam superfícies lisas e caneladas, barras de denteados triangulares ou elementos ondeados.

O cuidado posto no desenho da fachada tem eco na parede fundeira do estabelecimento, onde se destacavam as torneiras dos barris situados nas suas costas, e o amplo nicho central destinado aos copos e aos jarros.

A requintada composição dos diversos elementos integra-se num movimento conhecido como *Art Déco*, que se impôs nos anos 20 e 30 do século XX, e foi buscar o nome à grande exposição internacional *des arts décoratifs et industriels modernes*, realizada em Paris no ano de 1925. O espírito de modernidade e liberdade surgido no pós-guerra cruza-se aqui com a valorização de expressões culturais ditas primitivas ou arcaicas, como as do Antigo Egito, tão na moda depois da descoberta do túmulo de Tutankamon em 1922, ou a mesopotâmica cujos sumptuosos relevos e revestimentos de azulejos haviam sido trazidos para os museus europeus, sem esquecer o contributo da cultura clássica greco-romana no desenho do entablamento.

Ricardo Estevam Pereira



Projeto da *Adega de Sines* (pormenor), Arquivo Municipal de Sines, processo 759/75.

Edite Gouveia

Na Adega de Sines

Edite Gouveia nasceu em 1944 na aldeia da Coriscada, perto de Trancoso, passou por África, onde, em Moçambique, descobriu outros sabores, mas foi em Sines que encontrou o seu lugar do coração – a *Adega de Sines*.

Esta casa era uma adega e tinha o balcão ao fundo, em frente da porta. Vendia vinho e os barris estavam sobre o balcão. Há de haver fotografias, mas nós não temos, foi uma pena, nunca tirei, mas houve pessoas que tiraram.

Vim para cá há 44 anos. Depois nós é que preparámos a casa para vender refeições porque só o vinho não dava. Mudámos o balcão, mas mantivemos tudo como estava, até andei a procurar no quintal do Luís Faria Godinho para encontrar mosaicos iguais.

Nós viemos de África, de Moçambique, em 1976, o ano em que chegámos e aqui começámos a nossa vidinha. Eu gostei muito desta terra, gente boa, e aqui ficámos nós até hoje. Fizemos outra casa, o *Ponto Final* mas nunca deixámos esta. Foi muito duro, uma vida muito trabalhosa e agora estamos outra vez numa fase difícil com esta doença [Covid-19] que está a estragar tudo. Tanta gente que vinha à nossa casa comer e agora isto não parece a mesma coisa. Parece uma cidade morta. É estranho, a gente passa pelas pessoas e estão também estranhas e tristes.

Estive sempre eu à frente da cozinha, nunca tive ninguém, fui sempre eu sozinha. É uma paixão mesmo. É verdade. Desde os meus oito anos de idade que faço comida. Desde a casa de minha mãe, na aldeia. A minha mãe também tinha uma tabernazinha, ao pé de Trancoso, na Coriscada. É uma terra de romanos. É só pedras, as casas são de pedra e os muros também. A minha mãe ficava no campo a arrancar batatas, a cavar as videiras, a cavar feijão, e dizia-me assim: «vá, vai-te lá embora, vai cozer uma batatinhas e vai lá comprar três ou quatro sardinhas à sardinheira, que a gente já vai, não demoramos» e eu, com oito anos de idade, vinha acender o lume de chão, colocava as panelas de ferro com água a aquecer e era eu que descascava as batatas. Quando eles chegavam já tinha tudo pronto! Ainda tenho essas panelas de ferro ali na montra.

A minha mãe também atendia pessoas que, de vez em quando, iam lá à terra e fazia comida para elas. Tinha muito jeito para a comida e foi assim que aprendi. Depois acabei por aprender ainda mais – forte, forte, foi em África. África é que me deu o saber todo: o caril, a muamba, essas comidas, as chamuças, os temperos africanos. Ainda hoje faço aqui. Hoje, por exemplo, fiz feijoada de búzios, mas ontem fiz caril de galinha. A gente, quando tem vontade, aprende tudo. É amor à arte da cozinha. O segredo é o amor à cozinha! De vez em quando faço panelinhas de comida aqui para o pessoal, e dizem-me eles: «como é que consegue fazer uma coisa tão boa, do nada!» Por exemplo: umas batatas cozidas que sobrem, ponho na frigideira com um bocadinho de azeite, um alho partidinho, salsa, uma pitada de colorau, mexe-se bem e ficam ali umas batatatinhas que é uma maravilha e que dá para acompanhar com tudo. E não há desperdício nenhum! Por exemplo, se nos sobra um frango eu desfio-o e faço para nós como se faz o bacalhau, é frango à Brás. Não é para vender, mas para nós.

Luís e Edite Gouveia, frente à *Adega de Sines*. Sofia Costa, fevereiro de 2021.

Quanto aos pratos que servimos, foi mais ou menos sempre assim, grelhados sempre! Costeletas de vitela, febras, peixe, mas o rei é o frango assado. Frango é a toda a hora que sai. Uma pessoa vem buscar um frango assado com umas batatinhas que dá para quatro pessoas comerem em casa, fica barato e escusam de se chatear.

Das minhas raízes nortenhas gosto de fazer a chanfana. Mas agora, fazer a chanfana é muito difícil, porque os pastores já estão a acabar, já são velhos, e a juventude não quer guardar gado, está muito complicado. Dos talhos não dá porque as carnes são muito tenrinhas e aquilo não faz uma boa chanfana. Para o forno é bom, mas para fazer este prato tem de ser uma carne já feita, já velha, e chega quase ao fim da cozedura sem molho nenhum. Pronto, ela fica bem cozida, bem assada, mas chega ao fim e o molho vai-se embora porque são muitas horas ali na panela.

Eu adoro esta casa. O meu marido está com 83 e eu fiz, no dia 8 de dezembro, os 76. Esta casinha para mim foi sempre o meu coração. Esta casa é tudo! É o amor dos clientes que entram aqui e se sentem bem. Eu gostei sempre tanto desta casa que não sairei daqui enquanto viver!

A partir de entrevista realizada por Luísa Bruno a 11 de dezembro de 2020.