

30 cêntimos e um Copo de Três

Um roteiro das tabernas e adegas do Alentejo

TEXTO **SASKIA LOJA E VIRGÍLIO LOUREIRO**
FOTOGRAFIAS **HERBERTO SMITH**

Dizem que o vinho é traiçoeiro e a aguardente fidalga. Seja Inverno ou Verão, nas tabernas alentejanas a tradição pede vinho branco. Mas, no fim de contas, apenas se quer uma coisa: um copo «nem careca nem cabeludo» e em boa companhia. Em busca das tabernas e adegas mais carismáticas de cada localidade da região, percorremos o Alentejo pela mão do professor Virgílio Loureiro, especialista de vinhos da EPICUR*, apaixonado pelo vinho de talha e fervoroso adepto das tabernas emblemáticas alentejanas.*

«Em vias de extinção.» Assim se devem considerar estes espaços icónicos alentejanos. Fomos informados sobre 40 tabernas que fecharam, apenas em Grândola. Outras 60 já encerradas em Ferreira do Alentejo… Para um "rato da cidade", tão habituado aos bares e restaurantes da moda, aos *cocktails* cosmopolitas e à mais recente tendência *gourmet*, tudo isto poderá não parecer muito relevante. Mas basta entrar em qualquer um dos locais que propomos neste roteiro para perceber a importância e o valor social, cultural e económico desta fatia do comércio. As tabernas são focos contra a solidão. Espaços de partilha, educação e carinho. E caso pense que entrar numa tasca é sinónimo de falta de qualidade, prepare-se para mudar de ideias. Apenas ingere legumes *bio*? O tomate que aqui servem tem mais sabor do que qualquer outro que prove no último grito da gastronomia. Só bebe *cocktails* de autor? O vinho de talha nem sulfitos tem. Se continuar a ler, o "rato da cidade" não se irá transformar num "rato do campo", mas ganhará certamente um novo respeito pelas planícies alentejanas, pelas anedotas e expressões idiomáticas, pelo carisma de um povo curtido pelo sol. A vontade do especialista é que as tabernas virem costume *trendy* e ganhem pulsação. Uma coisa é certa: com trinta cêntimos e um Copo de Três tem conversa garantida tarde fora.





Adega do Gato (Estremoz)
Há quem diga que o melhor da vida se encontra aos pares. É o caso de António e Maria Joana Gato. Partilham tudo, tarefas da taberna incluídas; ele ao balcão, ela na cozinha. Com oito irmãos, António era o mais novo. A responsabilidade pela adega rodou por todos os oito, culminando no mais novo, hoje com oitenta anos. A Adega, essa, já conta com mais de 100. António empresta o apelido à taberna e dá a cara ao balcão. Entretido com o lume na frigideira, é vaidoso quanto aos seus cozinhados. Aconselha as iscas e sorri de vaidade quando os clientes comparam o seu frango frito a um prato de faisão. O cansaço já se faz notar: admite que é possível fechar portas de vez, já que a profissão do filho é tão afastada das talhas que enchem a adega. Serve vinho todo o ano, «em copos desses pequeninos». Diz que os clientes «ficam aqui um dia inteiro a cantar, às vezes nem à casa de banho vão!» Há 58 anos que a Dona Maria Joana tomou conta da Adega - lá vão os tempos em que assavam 40 coelhos de uma vez. Aprendeu a cozinhar sozinha, nesta mesma cozinha. A julgar pela receita do esparregado, ninguém diria que assim foi. Coordena as tarefas do dia neste espaço onde recebe clientes que se tornaram amigos. Ágil, entra e sai da cozinha através de uma porta comprada em segunda mão. E está «pronta para mais 100 anos» de adega.





Adega do Manuel Fernando (Vila Alva)
É fácil compreender porque é que grupos de caçadores vêm até aqui para festejar, e até pernoitar. É uma espécie de clube privado. Só entra quem sabe, mas todos são bem-vindos. Durante a época do São Martinho, e enquanto houver vinho de talha (até Fevereiro ou Março), basta chegar ao Café Central de Vila Alva e avisar a Dona Maria Josefa que se vai servir da Adega. O apelido não poderia estar mais a propósito: Parreira. Explica-nos que o marido, que comprou a adega, «já abalou». Mas o espaço continua a ser conhecido pelo seu nome. Entrar nesta adega é uma experiência única. Espaço genuíno, familiar. Mesas dispostas aleatoriamente, com toalhas de xadrez vermelho e branco. E um toque muito especial: as cadeiras de escola, também pintadas de vermelho, foram decoradas pelas netas Vera e Ana. «Pediram para escrever uns dizeres alentejanos e eu lá deixei…» – foi das melhores decisões que tomou. O *styling*, feito pela nova geração, permite uma partilha informal. A aparência refrescada não comprometeu o carisma alentejano, emprestando nova vida a uma adega que poderia ser inacessível aos mais jovens. Considere-se *vintage* ou "os bons velhos tempos", a decoração desta adega transporta-nos para outra época. Os objetos expostos são de pura traça alentejana, e a talha mais antiga é de 1846.



Molhinho de Salsa (Ferreira do Alentejo)
Esta taberna é talvez a mais pequena das visitadas. Entrando-se, trasborda de carisma, graças a João Luís Bate. «Só querem é cafés!», desabafa. «Mas enquanto eu aqui estiver, é taberna!». Fala-nos das 60 tabernas que conhecia na terra. Hoje só sobra a sua. Bem localizada, em frente ao quartel de bombeiros, não há quem não conheça o Molhinho de Salsa. O rádio faz companhia, quase imperceptível. Mas não é por acaso. Atrás do balcão distinguem-se uma concertina e um acordeão, instrumentos dominados pelo mestre da taberna, que avisa: «A concertina é mais difícil!» Encontrou um dos instrumentos abandonado num monte de lenha e tratou de o consertar. Afinado, é fácil imaginar João Luís na sua taberna liderando a espontaneidade das desgarradas, do fado e do cante alentejano. Homem dos sete ofícios, nunca teve férias. Dia de descanso, só quando a chuva atraiçoa o trabalho com o gado – o mesmo que dita a hora de abertura do estabelecimento. João Luís só abre a taberna quando o sol alentejano cansa demasiado, por volta das 10h00 da manhã…e aqui fica, entretido até ao fim da tarde. Os sete ofícios continuam: de peito cheio, o taberneiro explica que cozinha os seus próprios petiscos, e que já deixou bem envergonhado um grupo de senhoras com uma imbatível açorda de alho. Favas fritas e empadão de carne são a ementa do dia. Com mais um passatempo, as horas contam-se na coleção de relógios disposta na parede. Não há café para despertar. «É mesmo taberna!»



Taberna do Arco (Vila de Frades)
À porta, as bilhas de gás servem de banco aos *habitués*. Taberna isolada, pouco mais se vê do exterior. Uma cortina de correntes oculta o convívio entre os fregueses, que trocam copinhos de branco e pedaços de maçã e pero cortados à navalha. O zénite do Alentejo vive-se aqui: há todo o tempo do mundo, e os copos de vinho partem da bancada, ato contínuo. Os clientes são da casa e conhecem-lhe os cantos. Sem pudor, servem-se do balcão, avisando António Ferro. A confiança é mútua: «Vou servir aqui um copo» - a autorização está mais do que dada. Numa mesa ao canto, onde a idade já pesa, adivinha-se um dos convivas mais antigos. Sereno, silencioso: nesta taberna, as demonstrações de afeto não são uma ameaça à masculinidade, antes uma forma de respeito. Um carinho, um abraço, um aperto de mão. Todas as brincadeiras servem de desculpa para sacar um sorriso aos mais velhos, cansados do trabalho árduo no campo. Bebe-se vinho de talha entre Novembro e Março. Durante todo o ano, antevê-se uma tarde sossegada até à hora de jantar. A pirâmide geracional invertida não promete ser a mais forte aliada na manutenção desta taberna, processo tão imprevisível como a meteorologia. Ainda assim, há esperança para projetos dinâmicos e criativos que vejam nestes espaços uma oportunidade para se manter a coesão comunitária, reavivando a cultura das terras quentes do Alentejo.







Pica-Chouriço (Pias)

Homens, *westerns* e tomates. Assim se pode resumir o Pica-Chouriço. A taberna já é centenária, mas ficou assim conhecida devido à alcunha do atual proprietário, José Maria Ramos. À volta do balcão juntam-se uns quantos suspeitos do costume. Em alegre conversa, soltam-se aos poucos gargalhadas cada vez mais sonoras. Discute-se a atualidade, a política, a televisão. E, claro, a noitada anterior. No ecrã, passa um western antigo que celebra tanto a bravura masculina como a graça feminina, representada não apenas pela protagonista do filme como pelas modelos orgulhosamente dispostas em cartazes na parede, amarelecidos pelo sol. Copo aqui, copo ali, todos acompanhados com fatias de um tomate tão feio quanto saboroso – o melhor de todos. Com umas pedrinhas de sal, ninguém resiste. O copo das onze prepara o corpo para o dia de trabalho que se aproxima. À tarde, há sempre promessa de mais companhia. Até ao anoitecer, sobra tempo para um Jogo do Truco, em que quem falha na pontaria paga o próximo copo. E, claro, promessas de um novo sotaque alentejano. No Pica-Chouriço, todos são da terra; até um suíço-nortenho garante: «mesmo eu que não sou de cá, depois de um copo canto alentejano!» Boa disposição não falta, e (ainda) não é culpa de um copo a mais.

Dois Irmãos (Grândola)

«Há de tudo como na farmácia» diz-nos Zé Manel Espada, cliente tão habitual que se senta nas mesas traseiras, mesmo em frente à cozinha. «Venho aqui todos os dias, desde que haja pinga!», graceja. E serve-se da pipa, despojadamente, para acompanhar um pratinho de batatas fritas – um petisco acabado de sair da cozinha da Dona Perpétua. Esta aprendeu a cozinhar sozinha, mas lamenta não ter formação profissional na área. Ainda assim, faz a gestão de quatro frigideiras, duas panelas e outros tantos pratos, enquanto nos dedica dois dedos de conversa. Os petiscos partilham-se e comem-se em frente à televisão: os clientes poderiam estar em casa, seria igual. Carapauzinhos, mão-de-vaca com grão, cabeça de borrego estufada, sopas de tomate, chispe cozido à pedra de sal. A ementa varia, mas nunca podem faltar as iscas e as febras. Zé Manel alerta para a rispidez de Dona Perpétua caso a intenção seja interromper o serviço. «Depois do almoço, com meio jarro de vinho, fica logo 'variada!» espicaça. É o "relações-públicas não-oficial" da "Dois Irmãos". Fala-nos de Tininha, «a melhor empregada que se pode ter – e é jeitosa também!». Tininha riposta: «Sou a melhor e a única, não faça caso dele!» As cantorias começam espontaneamente, e até podem ter direito a trompete caso apareça o Biba (o Biba é pintor de automóveis). Aqui, a família de Júlio e Perpétua prolonga-se pelos clientes, pelo menos desde 1976, quando tomaram conta da taberna. Felizmente, a casa não deve fechar tão cedo: um dos filhos estuda Direito mas «gosta de cozinhar que é um disparate!». Assim seja.











Adega do Piteira (Amareleja)

É um espaço emblemático da Amareleja. No final do século XIX, já era uma adega de talhas. Em 1940, passou a ter um cinema ao ar livre – o cinema Paraíso da Amareleja – onde se servia vinho de talha e pirolitos. No final da década de 1990, reabriu como casa de pasto. A alma deste projeto é Zé Piteira, guardião de todos os segredos da produção de vinho de talha, e Paula, sua esposa, uma virtuosa da cozinha caseira alentejana.
O branco de talha, feito com Pendura da Amareleja, é famoso, mas o tinto, feito com Moreto de pé-franco, não lhe fica atrás.
A partir do São Martinho, este espaço é um local de culto, onde se pode encher o copinho diretamente da torneira da talha e, num dia de sorte, ver Zé Piteira a fazer umas migas, estaladiças por fora e por dentro, numa sertã centenária, que vai passando de geração em geração. Só visto! Que o digam os clientes espanhóis, que a partir das seis da tarde atravessam a fronteira e começam a chegar à Adega do Piteira para… tapear.

Adega Velha (Mourão)

É uma das mais conhecidas tabernas do Alentejo, e um local de visita obrigatória na margem esquerda do Guadiana. O seu mentor e proprietário é Joaquim Bação, um engenheiro agrónomo, "taberneiro" de devoção, que deixou Lisboa para se dedicar à sua terra e à sua taberna, como faz garbo de apelidar este espaço gastronómico, cosmopolita e de convívio que criou há mais de 25 anos. Nas muitas talhas de barro que decoram o espaço, já raramente se faz vinho. As inúmeras telefonias que decoram a sala do meio e as frequentes exposições de pintura são imagens de marca. Porém, o traço mais forte desta taberna após o vinho de talha é a música. Enquanto não chegam os cantores, ouve-se música clássica: é consensual, no dizer de Joaquim Bação. Quando os clientes do costume bebem os primeiros copinhos, o cante alentejano toma conta das operações. O Valente é o motor de arranque, que incita o Ângelo, que por sua vez desafia o Bejita, o Hermínio, o Bagage, o Quintas, o Janota, o Chico Barbero e tantos outros. O proprietário começa a cantar mais tarde, quando o vinho de talha lhe toca ao sentimento. É assim (quase) todos os dias na "Adega Velha", onde os turistas rapidamente entram na festa.


© D.R.


© D.R.


© D.R.

Cuba, capital da taberna alentejana

Esta vila tem o maior conjunto de tabernas tradicionais do Alentejo, onde as tradições mais antigas, os hábitos de consumo, o vinho de talha, o cante alentejano espontâneo e as formas de convívio são motivo de orgulho e afirmação cultural dos seus habitantes. Um fim-de-semana à descoberta destas tabernas é uma experiência inesquecível, principalmente na época do vinho novo, lição de vida assente na sabedoria dos homens da planície.

Taberna do Chico Fitas

Chico Fitas é uma figura carismática de Cuba, graças à simpatia e à aplaudida taberna-museu, com bom vinho de talha e excelentes petiscos, que geriu no centro da vila durante 25 anos. Há uns meses, a senhoria decidiu subir-lhe a renda para valores indecorosos, e ele viu-se forçado a sair. Logo na porta ao lado, foi recebido de braços abertos, passando a gerir o bar/taberna do Sporting Clube de Cuba e a servir de novo os fiéis clientes. O Clube disponibilizou-lhe ainda um armazém para reerguer o museu etnográfico, com as peças que foi adquirindo ao longo da vida. Mas Chico Fitas não é o mesmo. O semblante reflete o desgosto e a humilhação que sofreu, tardando em recobrar o ânimo e a vontade de expor uma notável coleção de objetos do mundo rural alentejano. Fomos encontrá-lo com um grande tacho de caracóis bem temperados, o que prenuncia um rápido regresso da aclamada taberna do Chico Fitas, para gáudio de todos os que gostam de um bom copo, de um saboroso petisco, de uma estória bem contada e de uma cantoria ao desafio.





Taberna Monte Pedral

Esta taberna faz parte de um "complexo turístico" situado no centro de Cuba. Tem um restaurante com um conjunto aparatoso de talhas de cimento, um salão de eventos decorado de forma luxuosa, uma esplanada num pequeno jardim e a taberna, que ocupa um espaço sumptuoso decorado a preceito com motivos báquicos. Tem todos os ingredientes para ser um espaço de convívio exemplar, pois além da decoração e do vinho de talha de qualidade, ainda sobram petiscos típicos e bem saborosos. Porém, falta-lhe a alma, que é dada pelo calor humano e espontaneidade dos fregueses, pelo cante alentejano espontâneo e pela presença do proprietário atrás do balcão a servir copinhos de vinho.

Taberna do Febras

Todos os dias são bons para ir à Taberna do Febras partilhar o ambiente convivial e solidário de uma genuína tasca alentejana. Porém, ao sábado antes do almoço ou antecedendo o jantar, o ambiente é frenético e ultrapassa todas as expetativas. O vinho de talha, na época dele, ou o vinho da Vidigueira – sempre branco, como impõem os hábitos milenares – é distribuído continuamente por Manel Rui nos copinhos tradicionais. Os petiscos são os mais adequados para apreciar o vinho branco, sempre servidos em pires de chávenas de café, para respeitar a regra antiga da frugalidade. Umas vezes come-se tomate com sal, costelinhas de porco fritas em banha, grão com atum ou salada de feijão-frade; outras, batata cozida com sal, moelas, fígado de coentrada ou cachola. No entanto, muitos dos clientes continuam a trazer de casa os icónicos peros, peras, meloa, marmelos ou pêssegos, que fatiam com o seu inseparável canivete, distribuindo as fatias por todos. Ao quarto ou quinto copinho de branco, um solista começa a cantoria, sendo imediatamente acompanhado por um coro bem afinado. Mestre Joaquim, uma das melhores vozes de cante do Alentejo, "abalou" há dois meses com noventa e quatro anos. Mas deixou substitutos à altura. Qualquer forâneo é bem recebido, e o vinho sabe-lhe seguramente melhor neste ambiente de festa do que bebido num copo de cristal em ambiente circunspecto.











Taberna do Lucas

Da Taberna do Febras à do Lucas são dois passos - estão na mesma rua. Antes, passa-se pela Pastelaria Lucas que, juntamente com o Restaurante, constituem uma oferta variada para todo o tipo de clientes. A taberna, com o seu longo balcão e a patine dos anos, mostra que o negócio começou por ali se venderem copinhos de vinho de talha. Na sala ao lado, estão seis imponentes talhas, que servem agora apenas para decoração. No entanto, o vinho servido aos clientes é todo de talha, já que o Sr. António – o proprietário – tem uma grande adega de talhas à saída da vila, onde produz o vinho, se fazem as farras de grupo e onde este ano já se beberam, segundo ele, catorze mil litros! Quando existia a base aérea de Beja, grande parte dos alemães deliciava-se com o branquinho de talha acompanhado a camarões tigre e lombinhos de porco preto. Não admira, por isso, que este local de convívio seja ainda conhecido por Taberna dos Alemães, e que o Sr. António tivesse ido várias vezes à Alemanha cozinhar os petiscos com que os germânicos aqui se deliciavam.

Casa Canavial

1932 foi o fantástico ano em que nasceu a Taberna do Revinhoso. Hoje "condecorada" Casa Canavial, é uma das tabernas mais emblemáticas de Cuba - e não é o ruído visual dos *reality shows* americanos que passam na televisão a retirar carisma ao espaço. A alma desta taberna são mesmo os clientes, que conhecem os cantos à casa e partilham gargalhadas, entre truques de magia e jogos de pontaria (essa malvada que piora a cada copito). À porta, os bancos corridos emprestam refresco às tardes de calor alentejano. Canitos da terra fazem as rondas de guarda. É um espaço conjugado no masculino, ou não fosse a casa de banho das senhoras localizada numa sala distinta. Mas não falta cavalheirismo. Se por aqui passar terá, por certo, o privilégio de conhecer o campeão do jogo do chanquilho. Joaquim Machado, 62 anos, até já foi exibir os seus talentos a Espanha. Sem vergonhas, demonstra a pontaria, sabendo que nos convidará para uma partida com vencedor marcado: Joaquim não falha (só precisa de dois ou três lances para aquecer). O desafio é simples: em duplas e à vez, os jogadores tentam acertar num dos três buracos de uma tábua com umas fichas de ferro. Caso aceite o convite, não se esqueça da carteira em casa – o campeão acerta em dois buracos de uma só vez… Mas também não tem mau ganhar.



Joaquim poderia ser o mestre de cerimónias do Canavial, pois é o primeiro a convidar-nos para beber um branco fresquinho. Cumprimenta e apresenta todas as caras conhecidas da taberna, afiançando que, aqui, «os copos não saem carecas nem cabeludos!» Não é difícil acreditar quando diz que "a Câmara até tem pena de me passar à reforma" e segreda que, ao remendar a parede junto à qual se defrontam os convivas, deixou uma fresta onde se guardam as fichas do jogo. Mais do que um simples espaço comercial, a Casa Canavial é um local de convergência entre gerações. Não tardam a perguntar se conhecemos um truque de magia. Todos já viram o lenço de pano transformar-se em rato e ganhar vida nas mãos do ilusionista. Mas a breve ilusão não deixa de causar uma risada coletiva e espontânea. O sorriso é uma linguagem universal, e é exatamente o que irá encontrar atrás destas cortinas.



Taberna do Arrufa

Esta taberna, de grandes tradições na vila de Cuba, é um bom exemplo de como se pode recuperar património e transformá-lo em polo de atração cultural e turística. A taberna original, como tantas outras, finou-se há cerca de vinte anos. Dada a riqueza da sua história e a relevância do imóvel, a edilidade adquiriu-a com o objetivo de a fazer renascer. Após a recuperação, foi alugada a um casal que a transformou num restaurante marroquino.



Durante alguns anos, o restaurante sobreviveu com dificuldade, acabando por fechar. Em 2013, a Câmara abriu concurso para alugar de novo o espaço como local de convívio. Quando Vera Beiçudo, a apreparar a tese de arquitetura em Lisboa, foi avisada pelo pai desse concurso, decidiu concorrer, ponderando a hipótese de regressar à terra natal em vez de emigrar para o estrangeiro logo que acabasse a tese. Quando viu o imóvel, ficou fascinada, propondo-se não apenas recriar a taberna como fazer um restaurante e um espaço de tertúlia. Dito e feito. Passados mais de três anos, a Taberna do Arrufa renasceu das cinzas, tornou a produzir vinho de talha e a juntar ao balcão os fregueses locais, que podem trazer o petisco de casa para acompanhar o copinho de vinho antes de almoço e ao fim da tarde. Ouve-se o cante alentejano todas as noites, e este passou a ser um espaço de fraterno convívio entre a gente da terra de diferentes gerações e os inúmeros turistas que a procuram. Quando se passa a soleira da porta, percebe-se que não é uma taberna igual às outras. Não só pela decoração, onde se sentem os gestos de arquiteta, mas também por ser possível desfrutar de uma refeição genuinamente alentejana regada a vinho de talha. A Vera não chegou a acabar a tese, mas o entusiasmo com que vive o dia-a-dia da sua taberna mostra que valeu a pena regressar à terra e apostar na recuperação das tradições.