

Alberto Correia

AS FARTURAS DA FEIRA DE SÃO MATEUS

O DOCE MANJAR DO POVO



Alberto Correia

AS FARTURAS DA FEIRA DE SÃO MATEUS

O DOCE MANJAR DO POVO



MUNICÍPIO DE
VISEU

Edição
Município de Viseu
2020



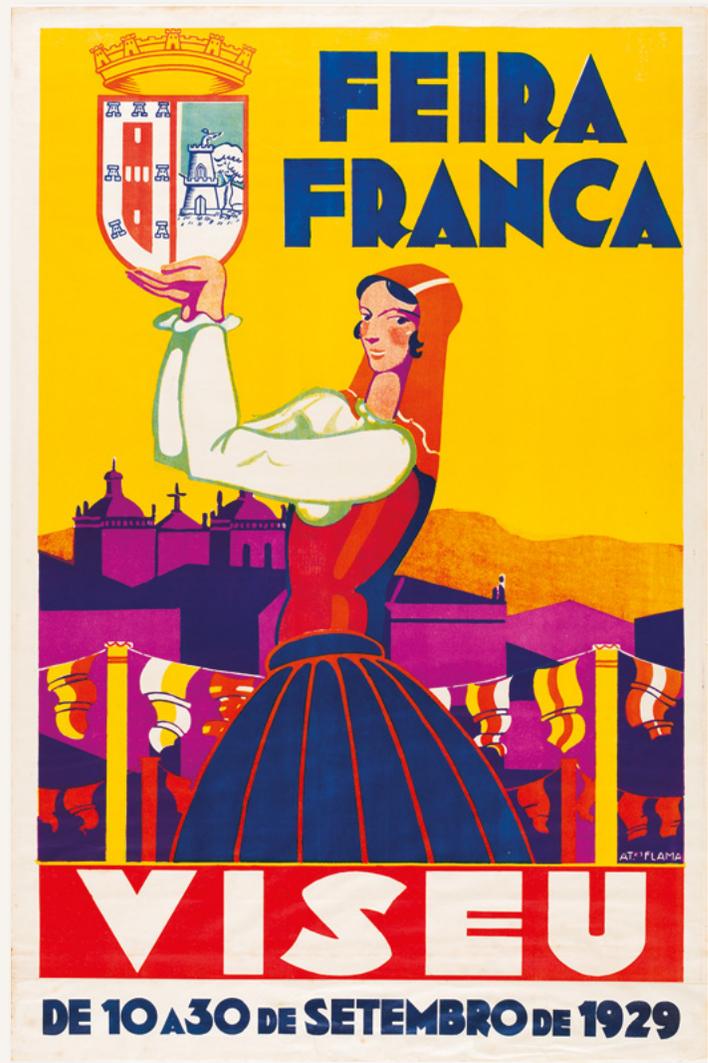
UISEU - CIDADE “ANTIQUA ET NOBILISSIMA”

Palavra de rei, esta, proclamada solenemente no ano de 1882, no mês de Agosto, quando D. Luís I e sua esposa, a Rainha D. Maria Pia de Sabóia, visitam a cidade de Viriato. *Antiqua et Nobilissima*, “Antiga e Nobilíssima”, palavra de rei que acrescenta letras de ouro de legenda ao brasão antigo e já nobre da cidade.

O rei não sabia ainda, nesse tempo, do Castro antigo e poderoso sobre o qual cresceria esta cidade, o rei não conhecia, como nós, a estranha história da Cava que a esse tempo remetia a Viriato, não suspeitaria da importância de Vissaium ao tempo do Império de que fora capital de larga “civitas”.

O rei já conhecia que Viseu fora berço de um rei, feudo de Henrique, o Navegador, empório garantido por feira franca centenar, o rei sabia de Ortiz de Vilhegas, da abóbada dos nós da sua Sé, de D. Miguel da Silva, de Grão Vasco, do Tesouro da Catedral que conhecia. O rei ainda conheceu, alevantados, os solares. Ainda se sentou à mesa com nobres “senhores”. Mas o rei já não viu, sobre este assento de memória, a cidade crescer como um jardim, já não viu o alargar das vias sobre as estradas que Roma construiu, o Rossio transformado na alma-mater de Viseu, a cidade crescer com as avenidas, a Feira de São Mateus com jeitos de cidade quase inventada, as Cavalhadas que celebram a fé, a justiça e o trabalho, os Museus, o de Grão Vasco com a nobreza de título nacional, e o dia-a-dia, o pão feito cultura, sobre a mesa. O rei já não viu, Viseu, cidade nova.

> Viseu: A cidade vista do céu



BREVE HISTÓRIA DA FEIRA DE SÃO MATEUS

Passos largos de uma história, a da cidade de Viseu sem uma feira nesse já florescente tempo de Idade Média em que as feiras se constituíam como mediático tempo e espaço de encontro dos homens, veiculadoras das trocas entre a cidade e o campo, fomentadoras de riqueza.

Querendo “fazer graça e mercê à nossa cidade de Viseu”, (assim mandou escrever D. João I, o Rei de Boa Memória, que longamente estancia em Viseu entre Setembro de 1391 e Março de 1392), outorga a solicitada “carta de Feira” à cidade onde nascera o filho que lhe sucederia como rei. Era o dia 10 de Janeiro de 1392. Duraria um mês, não se lhe definia lugar, talvez a cidade, mas mudá-la-ia depois para a Cava, espaço designado Vila Nova, junto à Capela de S. Jorge. Desassossego de guerras, a feira não vingou até que D. Henrique, Duque de Viseu, solicita ao rei, seu tio, autorização para recriar a feira (1444), logo concedida, e lugar marcado na Cava, gozando os privilégios da Feira de Tomar. À sua morte o Cabido recebe a feira em legado, transitará em seu governo, nos inícios do século XVI, para o Campo de S. Luís, onde hoje se mantém, mas abandona o projecto e será a Câmara a assumir a Feira Franca de São Mateus, sempre grande (para além de conjunturais crises), no reconhecimento de quem nela atentará. Séculos fora. Por acção do município moderniza-se a partir de 1927. É feira, é festa, mercado, carrossel, exposição, mesa sempre armada, de eleição. Ao fecho da última edição, em 2019, ao findar do Verão, a Feira de São Mateus contara mais de um milhão de visitantes. “Guardiã das feiras populares” lhe chamam, honrando o povo que a constrói, como sempre, gente da Beira, gente de Portugal, gente de uma diáspora de múltiplas fronteiras.

> Cartaz propagandístico da Feira de 1929. O primeiro Cartaz moderno



“LARGOS DIAS TÊM 100 ANOS”!...

Era uma vez!... Quase se pode contar assim a história das farturas que nasceram “farturas de Lisboa”. É uma pequena epopeia.

Manuel Jorge era natural de Candosa, concelho de Tábua, terra de oleiros. Emigrou para Lisboa como tantos, nesse tempo, o fizeram para o Brasil. Um dia viu fritar os churros espanhóis. Quis saber da arte mas ninguém disse o segredo. Tentou a sorte repetindo gestos demorados. Até que achou!...

- *Descobri!... Descobri!...* Terá gritado, feliz, para a mulher que abraçou, repetindo o alegre *eureka*, o grito de Arquimedes. Estava descoberta a mágica fórmula de uma popular guloseima. Era em Lisboa, no ano de 1894. E dentro em breve, nas feiras, em Alcântara, em Santos, em Belém, sobre as bancas, cheirava a açúcar e canela.

Nesse tempo era ainda sem nome a guloseima e o maravilhoso vem então. Conta-se que alguém, de entre o povo, em certa feira, olhando o doce já na mão terá achado que o preço era abonado para tão curto bocado.

- **Por dez réis é uma fartura!**... Riposta, com ironia, quem demora do outro lado do balcão e tal ouviu.

Verdade ou lenda, achou graça o Zé Povinho. E lá ficou o feliz nome da invenção. Que verdade pudera ser!...

Generoso, terá cedido a receita, o inventor. E as “farturas à moda de Lisboa” seguem pela estrada, tornam-se romeiras, ganham identidade nacional.

> “Mota das farturas” (1930-1940). Pertenceu a António João Júnior, vendedor de doces e farturas em Lisboa e em Viseu. Cedência temporária de herdeiros ao Município de Viseu. (“ÍCONES. História de Viseu. O despertar do Museu”)



FEIRA DE SÃO MATEUS: A INVENÇÃO DAS FARTURAS

Ao abrir do século XX a Feira de São Mateus que o povo gostava de chamar Feira Franca era a cidade efémera que por uns dias demorava no Campo de Viriato onde há quinhentos anos pousava. De longe e de perto vinha sempre um mar de gente para comprar e vender. Eram gados, eram panos, manufacturas de fábrica e artigos dos ofícios da tradição, cestos, ferros, panelas, tonéis para o vinho, frutos da terra, amêndoas, frutos secos, uns vindos de longe, outros das hortas marginais.

Nesse tempo eram os ranchos quem cantava no caminho, quem armava as danças no terreiro, pouco mais se ouvindo que a rabeça e a concertina e os cantares ao desafio. Que gente havia que vinha apenas para folgar. Touredas, circo, animatógrafo, até cinema já havia a esse tempo de um século novo a abrir. E havia para comer sardinha e vinho, enguias de escabeche e de assados já havia os de vitela. Foi então que na Feira se ofereceu, guloso, um doce novo, e foi assim, conta-se a história.

Luciano Dias de Sousa que era um homem das Arábias, em Viseu, sócio-gerente do Teatro Viriato, proprietário da afamada Cervejaria Cinema ali à porta, no Terreiro, implanta na Feira, nessa cidade efémera, um Pavilhão para cinema, o afamado Salão Olímpia onde o povo ria a bandeiras despregadas. E em 1913, na véspera da Feira, constrói ao lado do Salão, com desenho em estilo árabe inspirado nas tendas de Lisboa, uma Cervejaria sucursal e ao abrir das luzes, oferece ao povo, a vez primeira, “as farturas à moda de Lisboa”, “doce da moda” lhe chamava, a receita que fora buscar à capital e testara antes na Cervejaria Cinema, a principal.

As novas farturas ganham fama. São agora as farturas da Feira de Viseu.

> Feira de São Mateus. Polvilhar de uma travessa de farturas



> Saboreando as farturas em noite de Feira (pag.10) | Amassar das farturas | Encher da seringa
Iniciando a fritura | Virando com os garfos a roda de farturas



FARTURAS - MODO DE FAZER I

Quando as luzes agora se acendem, às mil, no dia primeiro da Feira, os imensos Pavilhões das farturas que marginam a avenida principal acendem seus néons vistosos e neles se apresta, atrás do comprido balcão, vestindo de branco, esse friso de artesãos de apurados saberes que constroem de farinha e de ingredientes vários de que não contam segredo, a mágica espiral, dita “roda de farturas” que sabiamente alguém divide nesses deliciosos tractos - as farturas - que mãos habilidosas, quase sempre de mulher, polvilham de açúcar e canela e oferecem, sorrindo, a essas outras mãos, donas ou cavalheiros, namorados, crianças, seja quem for que ali vier por bem. Nessa solene casa habitada, tenda armada e viajante que aqui e além é pousada e que, quase sempre, matriarca governa, há um chão de segredo, e ninguém sabe se é a mão da farinha, o fermento, a temperatura da água, o jeito de amassar, o ingrediente secreto, o sábio gesto de fritar, seja o que for é mistério, chega de longe, do tempo austero e fundador da tosca *barraca das farturas* construída de madeira onde o trabalho, como hoje, se fazia com amor.

Lá dentro, nesse chão resguardado e de família, pousa quieta a amassadeira, a funda panela onde fumeja a água quente, a colher de fibra ou de pau, ali se conhece a justa medida da farinha, se acerta o peso do bicarbonato de sódio ou de outro fermento talvez, o sal, o jeito de amassar, o gesto correcto de encher de massa a seringa que, a correr, se há-de levar à fritadeira.

> Cortando as farturas na roda de farturas



FARTURAS - MODO DE FAZER II

Que há sempre um segredo, nos contam. E nem vale a pena deitar a adivinhar. Que mais tarde se dará conta, ao provar. Mas não se descobre.

Resta agora ver como fritar. O fritador, armado da seringa, essa engenhosa máquina de artesanal construção, fundo reservatório cavado no metal e dois braços em cruz, o êmbolo que depois se estreita ao coração na hora de criar, e a estria (ou estrela), ao fundo, cinco ou sete rasgos por onde a branda massa se fará soltar sobre o óleo fervente da frigideira, o fritador encartado constrói o místico desenho das espirais que lembram as gravuras cavadas em rocha dos povos ancestrais. Depois é esse capcioso jeito dos dois garfos a bailar nas mãos de um gémeo fritador, o minucioso acerto dos anéis e o acerto da cor, de ouro velho tem de ser, a magia do gesto de virar, o amparo, ao alto, para o óleo escorrer e o manso pousar na mesa desse astro virtual, a “roda de farturas” que em breve será pão.

Há agora um tempo de mulher, mãe de família ou judiciosa filha, já mulher, tesoura e tenaz e esse gesto já cativo de cortar, uma a uma, as “farturas” que pousam, de miolo macio e corpo crocante, na largueza do balcão. Que há gente que espera.

É a vez das raparigas, e dos rapazes também, de escutar quem requer. Estão “quentinhas e boas”, mas as farturas não carecem pregão.

Uma a uma, meia-dúzia, dúzia contada, em saquinhos guardadas, entregam-se à mão, o corpo alindado de açúcar em pó e pó de canela.



SOCIABILIDADE

Afortunados lugares de encontro, a festa, a romaria e as feiras!... Paradigma de encontro, de encontro feliz, a Feira de São Mateus. É assim de memória. Esperava-se um ano pela corneta de barro que vinha de Barcelos, pelo cesto de verga que chegava para a vindima, pelos panos da Serra, os bordados da Lixa, os chocolates “Regina”, o “poço da morte”, o carrossel, os carrinhos, a barraca do “rancho” de Mestre Zé Povo, a espetada de enguias das fritadeiras que são da Murtosa. Mas mais se esperava o “pavilhão das farturas”, o António João Júnior, que já se não lembra de tão antigo, mas lembra-se o da gente da sua dinastia, o António Lopes, das Farturas, o Tó-Zé, a Lúcia das Farturas que deixou de lembrança o seu nome de mulher, a Família Oliveira, carregando história e outra vez o Tó-Zé, Rei das Farturas. E as Farturas de Lisboa, do Brunato, que também já são memória. Sentavam-se à mesa, os homens, dois copos de verde, do vinho “Gatão”, negócio aprazado para a ocasião. E era a laranja e o ananás da Sumol. Que doces lembranças o tempo soltou!... Que as coisas mudaram?!... Os Pavilhões das farturas ficaram de pé. Airosos, como a Feira. Familiares, como é da tradição. Mesas postas. A travessa polvilhada de açúcar e canela. Uma cerveja. Um café. A suave frescura de um vinho branco do Dão. O sumo doce da memória. Histórias de vida contadas. Promessas de voltar outra vez. E de saco branco na mão, as farturas da família, para o chá.

> Tradicional modo de saborear as farturas: Com cerveja | Com café
Com vinho branco do Dão | Com sumo



RECEITA:

Ingredientes (proporcionalidade):

1 kg de farinha Tipo 65, 1 litro de água, 10 g. de sal, 5 g. de bicarbonato de sódio (levedante), óleo de fritar. Açúcar em pó e canela para polvilhar.

Modo de fazer:

Na amassadeira colocam-se os ingredientes, a farinha que se deseje, na proporção referida, o sal, o bicarbonato, a água sempre à mão a uma temperatura constante de 70 graus e inicia-se o acto de amassar com uma colher de fibra ou de pau, os gestos fortes para envolver a massa de modo a ganhar uma estrutura uniforme, bem ligada, ligeiramente mole e corredia para facilmente ser introduzida na seringa.

Com a colher introduz-se a massa na seringa, retirando o êmbolo que logo volta a colocar-se, e de imediato, a seringa segura com ambas as mãos, contra o peito que a pressiona, desenha-se, com a massa, uma espiral sobre o óleo fervente que se deverá manter a uma temperatura de 110 graus.

Um fritador agirá de imediato corrigindo com o par dos longos “garfos” os anéis da espiral que vai alourando tendo o cuidado de a seu tempo a virar, retirando-a quando de cor alourada, deixando por um tempo escorrer, sobre o óleo, colocando depois essa dita “roda de farturas” sobre a mesa onde, amparada por tenaz, será cortada com tesoura e logo servida, estaladiça e quente, depois de polvilhada com açúcar em pó e canela.

Nota: Receita amavelmente cedida pelo Ex. mo senhor Eng. Bruno José de Abreu Moura Lopes, actual responsável pelo Pavilhão de Farturas Tó-Zé - Rei das Farturas, homenagem a seu pai.

> Requite de um chá servido em família, com farturas

FICHA TÉCNICA

Título • As farturas da Feira de São Mateus · O doce manjar do povo

Autor • Alberto Correia

Coleção • Viseu Sabe Bem – 7

Fotografia • José Alfredo

Design • Sónia Ferreira

Edição • Município de Viseu

Iniciativa • Pelouro da Cultura, Património, Turismo e Marketing Territorial de Viseu

Impressão e acabamento • TD – Meios e Publicidade

Nº de exemplares • 500 exemplares

ISBN • 978-972-8215-59-0

Depósito legal •

Viseu, 2020

Agradecimentos: Ao Ex. mo senhor Dr. Luís Fernandes toda a colaboração prestada; Ao Ex. mo senhor Eng. Bruno José de Abreu Moura Lopes, actual responsável pelo Pavilhão Tó-Zé – Rei das Farturas e a seu pai, António José Moura Lopes, o “Rei das Farturas”, as preciosas informações e a demonstração do seu próprio receituário.

Ao Ex. mo senhor Carlos Regadas Gonçalves, responsável pelo Pavilhão “Farturas de Lisboa. Brunato”, as também preciosas informações acerca da familiar vivência na Feira de São Mateus.



MUNICÍPIO DE
VISEU