

**Sabores ao Sul do Tejo: alimentos e pratos típicos
do Alentejo e do Algarve no *Guia de Portugal* (1927)**

PARDAL, Francisco José Pegacha¹

RESUMO: Esta investigação centra-se no levantamento das especialidades locais e dos pontos de hospedagem das localidades alentejanas e algarvias existentes durante o primeiro quartel do século XX. Interessou-nos averiguar se os pratos emblemáticos da cozinha alentejana da atualidade (açordas, ensopados e migas) já o eram então. A fonte utilizada nesta investigação é o *Guia de Portugal*, publicado em 1927. A análise das informações culinárias revelou que foi dada ênfase às especialidades doces, às frutas e aos enchidos. Relativamente à hospedagem, as pequenas estalagens foram uma realidade predominante, situando-se os hotéis nas localidades de maior renome.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação; Hospedagem; Guia de Portugal.

**Flavors of the South of the Tejo: typical foods
from Alentejo and Algarve in the *Guia De Portugal* (1927)**

ABSTRACT: This research focuses on surveying the local specialties and accommodation points of the Alentejo and Algarve localities during the first quarter of the 20th century. We were interested to find out if the emblematic dishes of Alentejo cuisine of the present time (açordas, stews and migas) were already so. The source used in this investigation is the Guide to Portugal, published in 1927. Analysis of the information revealed that emphasis was placed on sweet specialties, fruits and sausages. Regarding the lodging, the small inns were a predominant reality, being located the hotels in the localities of greater reputation.

KEY-WORDS: Feeding; accommodation; Guia de Portugal.

1. Sobre as culinárias regionais, importa referir que estas começaram a ser identificadas nos finais do século XIX e princípios do século XX, apesar de haver informações acerca de pratos regionais, ainda que de forma esporádica, em períodos anteriores. O desenvolvimento da atividade turística contribuiu significativamente para a apreciação da culinária regional, pois, no caso português, começa a desenvolver-se a ideia de *portugalidade* (BRAGA, 2014, p. 137), em paralelo com a descoberta de especificidades da cozinha regional. Foi nesse contexto que surgiram os primeiros dois volumes do *Guia de Portugal*, em 1924 e 1927, uma vez que na referida obra, as especialidades e os alimentos mencionados constituíram uma forma de incentivar os leitores da obra a visitar as regiões do

¹ Licenciado em História pela Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa (2016). Mestrando em História Moderna e Contemporânea na mesma instituição. Membro do Centro de História da Universidade de Lisboa. E-mail: francisco.pardal@campus.ul.pt

Alentejo e do Algarve. Desta forma, consideramos que o *Guia de Portugal* reforçou a cozinha regional através dos seus escritos. Se ainda no período moderno encontramos referências a determinados produtos com origem em regiões portuguesas ou estrangeiras, e até mesmo pratos “à moda de” (BRAGA, 2014, p. 134), verifica-se que foi no século XIX que as cozinhas regionais se ampliaram (BRAGA, 2014, p. 135). Após a Regeneração, em 1851, o desenvolvimento de uma rede de transportes – nomeadamente o melhoramento e construção de novas estradas, bem como o investimento numa rede de transportes ferroviária (MENDES, 1997, pp. 322-326), permitiram que houvesse lugar a um tipo de viagens destinado à descoberta e ao lazer; em Portugal, o turismo começou a ganhar forma na segunda metade do século XIX, altura em que surgiram os primeiros guias turísticos (BRAGA, 2014, p. 136). No entanto, os primeiros com características modernas surgiram apenas no século XX, sendo o *Manual do viajante em Portugal* (1907), da autoria de Leonildo de Mendonça e Costa o pioneiro com as referidas características (BRAGA, 2014, p. 136).

Neste contexto, compreende-se igualmente o aparecimento das primeiras obras dedicadas à culinária regional. Merecem algum destaque o *Tratado completo de cozinha e de copa*, da autoria de Carlos Bento da Maia, publicado em 1904, e a *Culinária Portuguesa*, obra publicada em 1936 e redigida por António Maria de Oliveira Bello, que assinava com o pseudónimo de Olleboma (BRAGA, 2014, p. 138). Não podemos descurar outros receituários posteriores, designadamente os de Maria Odette Cortes Valente (autora de obras como *Cozinha Regional Portuguesa* – 1962). Naturais do Alentejo, Maria de Lourdes Modesto (autora de *Cozinha Tradicional Portuguesa* – 1982), Alfredo Saramago do qual destacamos *Cozinha Alentejana*, cuja autoria compartilha com Manuel Fialho (SARAMAGO; FIALHO, 1998), *Gastronomia e Vinhos do Alentejo* (SARAMAGO, 2000), *Cozinha Algarvia* (SARAMAGO, 2001) e Maria Antónia Goes, autora de obras como *Cozinha Tradicional do Alentejo* (GOES, 2002), dedicaram-se a uma recolha de receitas tradicionais, que nos parece estar dotada de grande idoneidade.

Em relação ao estado da questão, referente às regiões do Alentejo e do Algarve, importa deixar umas breves palavras. Os estudos mais importantes sobre gastronomia regional prendem-se, sobretudo, com as investigações desenvolvidas por José Manuel Sobral, Maria Alexandre Lousada e Isabel M. R. Mendes Drumond Braga. Apesar de existirem trabalhos de referência, realizados pelos autores acima

enumerados temos consciência que a história da alimentação a nível regional é um campo extensíssimo e que merece um olhar cuidado e demorado.

Como ponto de partida para a nossa pesquisa, fizemos um levantamento no volume II do *Guia de Portugal* de especialidades locais e de alojamentos (hotéis, hospedarias, estalagens...). Foi a partir deste levantamento que tratámos a informação, cruzando-a com outras fontes e com a bibliografia de suporte. Em relação à organização do trabalho, achámos pertinente dividi-lo em dois pontos fundamentais: *Alimentação e Pratos Típicos do Alentejo*, onde referiremos as especialidades locais alentejanas referidas no *Guia de Portugal*, bem como as questões ligadas à hospedagem e à restauração, de acordo com a referida fonte; e *Alimentação e Pratos Típicos do Algarve*, onde utilizaremos o método do ponto anterior para tratar as questões relativas ao Algarve.

Em relação ao *Guia de Portugal*, trata-se de uma obra com finalidades turísticas, editado em oito volumes entre 1924 e 1969. A iniciativa partiu de Raul Proença, à época diretor da Biblioteca Nacional. O primeiro volume é dedicado a Lisboa e aos seus arredores, o segundo à Estremadura, Alentejo e Algarve, o terceiro, publicado em 1944, à região das Beiras Alta, Baixa e Litoral. Já na década de sessenta foram publicados os volumes referentes às regiões de Trás-os-Montes e Entre Douro e Minho, a cargo da Fundação Calouste Gulbenkian. Não existe nenhum volume dedicado aos arquipélagos da Madeira e dos Açores. O *Guia de Portugal* é uma obra com poucas imagens, dedicando-se essencialmente a aspetos culturais, históricos e artísticos das localidades a que faz referência.

Sobre as cozinhas alentejana e algarvia seria imperdoável não dedicarmos umas breves palavras às suas características gerais. Em relação à primeira, saliente-se que é uma culinária com poucos recursos, uma vez que as gentes alentejanas sempre foram marcadas pela pobreza e pela dificuldade em aceder a um leque variado de alimentos. Assim, a alimentação no Alentejo é feita à base de pão (SOBRAL, 2007, p. 17), não só nos pequenos petiscos, como é o caso do pão com chouriço, do pão com queijo, mas também na própria confeção das refeições. A cozinha alentejana é fortemente marcada pela herança muçulmana, sendo as migas e a açorda o exemplo mais notável dessa mesma herança (LOUSADA; AURINDO, 2007, pp. 20-21).

A cozinha alentejana é ainda distinta pelo consumo de carne de porco, nomeadamente em enchidos, e de borrego, normalmente consumida em dias

festivos, sendo de destacar o famoso ensopado de borrego. Esta carne é bastante apreciada no sul do país, bem mais do que no norte, onde se verifica a predominância do cabrito. O porco, no entanto, é comum às duas regiões (SOBRAL, 2007, p. 8). Quanto à cozinha enquanto espaço, cabe-nos referir que é um local asseado, espaçoso e convidativo – assim a encontramos descrita no próprio *Guia de Portugal (1927)* -, fortemente marcado pela grande chaminé de lume de chão (ponto central da cozinha, quer para o convívio, quer para a confeção das refeições), pelo chão de ladrilhos, pela arca de madeira e pelo mobiliário pintado (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 25).

Em relação ao Algarve, também encontramos uma forte presença do pão e das migas (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 50), o que releva que a região sul do país está vincadamente marcada pelas tradições mouras. Tal como sucede com o Alentejo, o Algarve detém uma culinária bastante aromatizada, nomeadamente com o recurso aos coentros, aos orégãos e ao pimentão. Encontramos também um acesso geral ao peixe e ao marisco pelas populações algarvias, pois o litoral contribui para esta realidade (o que, de resto, também acontece com o Alentejo Litoral e com o Baixo Alentejo, onde o consumo de peixe fresco é mais frequente que no Alto Alentejo). Encontramos variadas espécies de peixe, sendo a sardinha a mais popular e a mais acessível ao prato das gentes com menores recursos (LOUSADA; AURINDO, 2007, pp. 52-53). É marcada, tal como o Alentejo, pelos petiscos, passando estes, essencialmente, pelo consumo das azeitonas e pelos moluscos (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 57).

Cabe ainda salientar que a cozinha algarvia – e cremos que o mesmo sucede com a alentejana – é uma cozinha que aproveita todos os recursos disponíveis, não havendo qualquer tipo de desperdícios. Cláudio Torres diz-nos mesmo que “Excluindo os momentos festivos em que o desperdício é obrigatório, tudo é cuidadosamente aproveitado” (TORRES, 2005, p. 17).

2. Existem alguns concelhos, hoje pertencentes ao Alentejo Central e Litoral, que nos aparecem no segundo volume do *Guia de Portugal* como pertencentes à Estremadura Transtagana. Na verdade, só com a divisão provincial de 1936 esta designação foi suprimida. Assim, encontravam-se englobados na Estremadura Transtagana os concelhos de Alcácer do Sal, Santiago do Cacém, Sines e Grândola (no distrito de Setúbal) e Vendas Novas (no Distrito de Évora).

Alcácer do Sal aparece no *Guia de Portugal* como sendo uma localidade, no primeiro quartel do século XX, com más instalações, sendo assim qualificados os hotéis *Rendas* e *Pereira* por Raul Proença (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 2). O mesmo autor informa-nos acerca das especialidades locais de Alcácer, sendo referido um doce chamado pinhoados (também chamado de pinhoadas, isto é, um doce feito com mel fervido, ao qual se adicionam, posteriormente, os pinhões) (CARTA GASTRONÓMICA DE ALENTEJO, 2013, p. 963). Sobre Santiago do Cacém, sabemos que era servida pela modesta hospedaria *Gancho* (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 9). Apesar de não haver qualquer referência a pratos doces ou salgados de destaque nesta localidade, salientou-se a qualidade das suas frutas, nomeadamente as tangerinas e os pêsegos (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 9).

Em Sines encontramos referência ao hotel *Clemente Soares*, com condições bastante modestas. Apesar desta pequena referência ao alojamento e de outras, que nos dão indicação de a vila de Sines ser, à época, um centro pesqueiro com alguma importância, verificámos não haver especialidades locais nem pratos típicos. Às localidades de Grândola e de Vendas Novas foram dedicadas algumas páginas do *Guia de Portugal*, não havendo, no entanto, referência alguma a pratos típicos e a alojamentos que as localidades alentejanas poderiam oferecer aos seus visitantes.

Em relação ao Alentejo, a primeira localidade mencionada neste capítulo é Montemor-o-Novo. Sobre as instalações, a referida vila contava com os serviços dos hotéis *Naval* e *Camilo*, ambos referidos na fonte como “inferiores e caros” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 32). A vila era servida pelos cafés *Chave de Ouro* e *Fragoso*, instalados no Largo de Serpa Pinto e na Rua de 5 de outubro, respetivamente (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 32).

A cidade de Évora foi abordada minuciosamente no *Guia de Portugal*. Raul Proença e Reinaldo dos Santos dedicaram-lhe várias páginas. Era servida pelos hotéis *Eborensis*, situado no Largo da Misericórdia, e *Delca*, na Rua Luís de Camões, contava ainda com o serviço da Hospedaria de *Jacinto Garcia*, sediada na Rua da República. Em relação a cafés e restaurantes, são destacados o *Brasserie* e o *Café Geraldo*, ambos na Praça do Geraldo. Na referida praça podemos ainda encontrar a leitaria *Mimosa*.

Sobre as especialidades de Évora relacionadas com a alimentação, destacavam-se os doces, classificados na fonte como seguidores da tradição

culinária do convento do Paraíso² (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 33). Eram eles as queijadas, a escorcioneira, o bolo rolão, o bolo podre, e o queijo do céu. Todos eles se encontravam à venda em confeitarias da cidade, situadas na Rua de João de Deus, na Rua Elias Garcia e na Praça do Geraldo. De facto, sabemos que alguns dos doces acima mencionados estão presentes na tradição conventual; prova disso são as receitas compiladas a mando de Sórora Maria Leocádia do Monte do Carmo, abadessa do Convento de Santa Clara, em 1729. Uma das receitas referidas neste receituário é a do queijo do céu. Este doce era confeccionado à base de açúcar, gemas de ovos e amêndoas, fazendo-se com estes ingredientes uma pasta que era depois envolvida em hóstia e, posteriormente, cozida no forno (MONTE DO CARMO, 2002, p. 8-9). Em relação à escorcioneira, sabemos que era um doce frito feito à base de um tubérculo (a escorcioneira), e que se confeccionou no convento das clarissas de Évora até à morte da última freira, em 1903 (SARAMAGO, 2000, p. 74). O bolo podre era confeccionado à base de ovos, mel, azeite açúcar, farinha, canela e limão (GOES, 2012, p. 212). Quanto às queijadas, sabemos que eram particularmente apreciadas não só em Évora como noutras localidades alentejanas, como nos dizem Maria Alexandre Lousada e Maria José Aurindo: “Com requeijão ou queijo fresco de ovelha preparam-se as deliciosas queijadas de Évora, Beja, Serpa, Elvas, Niza, Castelo de Vide, Castro Verde...” (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 30).

Após serem dedicadas longas páginas ao património eborense, o *Guia de Portugal* faz referências ao concelho de Reguengos de Monsaraz, no distrito de Évora. Na própria sede de concelho encontrámos os hotéis *Soeiro* e *Farófia*, ambos classificados como inferiores (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 86); sem esquecer os cafés *Belela* e *Central*. Em relação à Aldeia do Mato, situada na freguesia do Corval, não encontrámos referências a matérias de hospedagem ou de restauração, mas sim ao facto de ser uma terra que produzia laranjas de qualidade (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 86).

Sobre a vila de Mourão, também localizada no distrito de Évora, apenas se frisou não possuir um único hotel, sendo apenas servida por três estalagens. A vila do Redondo já apresenta uma melhor oferta na questão do alojamento, apresentando três hospedarias (*Botas*, *Carneiro* e *Barrancos*). Em ambas as localidades não encontramos mencionados pratos típicos nem especialidades locais.

² Sobre a doçaria preparada nas casas conventuais cf. Braga, 2015.

O mesmo sucede com Mora, pois apenas nos aparece servida pelas hospedarias *Palmela* e *Firmino*, não havendo nunca referências a pratos típicos da vila (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 93).

Arraiolos, vila alto-alentejana do distrito de Évora, era servida por um bom hotel, caracterizado da seguinte forma: “no centro da vila, pequeno, mas limpo e bem servido.” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 91). Encontramos duas hospedarias, uma situada na Praça e outra à entrada da povoação, assim como dois cafés, um na Praça e outro na Rua de Évora (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 91). Esta localidade é ainda referida por ter uma importante indústria ligada aos enchidos, nomeadamente aos chamados “paio de Arraiolos”. Ainda no concelho de Arraiolos, deparamos com algumas referências à vila do Vimieiro, donde destacamos a existência de várias hospedarias (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 94).

A cidade de Estremoz, no distrito de Évora, é servida por um leque variado de hotéis e pensões. Em relação aos hotéis, encontramos referidos na fonte o *Palace-Hotel* - classificado como “o melhor da província” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 97) e situado no Rossio -, o *Central*, no Largo do General Graça e o *Comercial*, situado na Rua da Misericórdia e classificado como modesto; quanto às pensões foram destacadas a de Joaquim Panaças, na Rua da Levada e a de Pereira Cardoso, no Rossio. Estremoz contava ainda com os serviços do café *Águias de Ouro* e da Leitaria de José Mantas, ambos situados no Rossio.

Seguidamente encontram-se dados referentes às vilas de Sousel e de Fronteira, localizadas na região sul do distrito de Portalegre. A primeira era servida pelas hospedarias *Beato* e *Pompeu*, sendo os nógados a especialidade da vila; estes eram essencialmente massa frita e depois envolvida numa calda de mel (GOES, 2012, pp. 218-219). A segunda contava com as hospedarias de Maria do Rosário Martins e de José Diogo; os bolos de folha foram apresentados como a especialidade local (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 109).

Foram dedicadas também algumas páginas do *Guia de Portugal* às localidades de Borba, Vila Viçosa e Alandroal, vilas raianas do distrito de Évora. A vila de Borba contava com três hospedarias modestas, de seu nome *Ana Cebola*, *Campante* e *Torrado* e o café da Rua 5 de Outubro. Raul Proença diz-nos que “Borba é afamada pelo seu vinho, um dos mais saborosos do Alentejo” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 111). Vila Viçosa é servida pelo hotel *Sousa Mendes* e conta com a confeitaria de Maria José dos Santos; destacamos a especialidade local, um

doce fabricado com amêndoa e enfeitado com rendas e flores de papel, que dá pelo nome de tiborna. Alandroal dispunha da hospedaria *Margalho*, sendo destacados os queijos de cabra como a especialidade da vila.

Passamos, então, para o concelho de Viana do Alentejo, localizada no extremo sul do distrito de Évora, onde encontramos observações referentes à própria sede de concelho e à vila de Alcáçovas, que é, portanto, uma freguesia. Viana do Alentejo era servida pelas hospedarias de Catarina Potes e de Catarina do Rosário. Já Alcáçovas, além da referência às modestas e asseadas estalagens de Inês Galrote e de Adelaide Pita, deu-se destaque às cavacas e ao bolo real como elementos da doçaria regional. Sobre as cavacas, poderemos referir que são feitas à base farinha, ovos, óleo, cascas de limão e açúcar em pó. A massa vai a cozer no forno, é passada por um glacé feito à base de açúcar em pó e claras de ovo (GOES, 2012, p. 214).

No *Guia de Portugal* encontramos também referências a várias outras localidades dos distritos de Évora e de Beja que, apesar de disporem de instalações para albergar visitantes, não lhes foi apontada nenhuma especialidade gastronómica. Essas localidades foram Alvito (Hotel *Calhau*), Vila Nova da Baronia (freguesia do concelho de Alvito, servida pela hospedaria *Ferreira*), Cuba (várias “hospedarias inferiores”, não sendo mencionados os nomes das mesmas), Vidigueira (hospedarias de António da Rosa e de Domingos Batuca) e Portel (hospedarias de José Feliciano de Paiva e de José Joaquim Serafim).

A cidade de Beja, à qual foram dedicadas várias páginas do *Guia de Portugal*, conta com os serviços dos hotéis *Rocha*, situado no Largo 9 de Julho e *Paz Julia*, na Estrada da Estação. Citemos algumas palavras de Raul Proença, onde encontramos conselhos relacionados com a hospedagem nos hotéis anteriormente referidos: “Deve-se dormir neste último [*Pax Julia*] e tomar as refeições no primeiro [*Rocha*] ou no restaurante da estação”. (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 145). Beja contava também com serviços de restauração na estação ferroviária, como anteriormente frisámos, e com os serviços das cervejarias *Rocha* e *Manuel Brito Camacho*.

Continuando no distrito de Beja, importa agora apresentar alguns dados referentes a Ferreira do Alentejo. Sendo servida pelas hospedarias *Constantino Antunes* e *Fadigas*, o nosso destaque vai para os queijos, especialidade local muito apreciada, nomeadamente os da Quinta de São Vicente (GUIA DE PORTUGAL,

1983, p. 161). Na vila de Mértola, apesar de não encontrarmos nenhuma referência às especialidades locais, sabemos que era servida pelas fracas hospedarias *Santos e Peneque*, *Bartolomeu Oliveira* e *Eufrásia Baptista*. Em Serpa, foram mencionados os hotéis *Monteiro* e *Inverno*, ao mesmo tempo que destaque em termo de doçaria da vila, passou pela confeção de bolos folhados, queijadas e encharcados. Sobre estes doces, vale a pena fazer uma referência muito particular aos encharcados, – também chamados de encharcada – pois sempre mereceram um lugar de destaque na doçaria do Alentejo; achamos pertinente citar algumas palavras de Maria Alexandre Lousada e de Maria José Aurindo: “Só com muitos ovos, sobretudo gemas, e açúcar em ponto pérola se faz a encharcada ou charcada, cujo “segredo” está na maneira como se deitam os ovos.” (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 30).

Moura, vila localizada no distrito de Beja, era servida pelo *Grande Hotel*, estreitamente associado ao património local, uma vez que se encontrava “instalado num dos melhores palácios da vila” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 170). Não encontramos mencionado nenhum prato típico ou especialidade mourense; porém, verificámos que o azeite de Moura é referido como “o melhor do país” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 170). A vila raiana de Barrancos dispunha das hospedarias de Emílio Muñoz e de Manuel Ramos Sequeira. Já Aljustrel apresentava duas hospedarias (*Vista Alegre* e *Lourenço*), ao passo que Almodôvar contava com os serviços das hospedarias *Benjamim Constante* e *Guerreiro*. Castro Verde tinha as *Madeira*, na Rua do Acampamento, e *Costa*, na Rua Morais Sarmiento. As especialidades locais relacionadas com a alimentação eram o fabrico de queijos.

Odemira, situada junto à costa alentejana, apresentava as instalações hoteleiras de João Faustino e de António da Silveira, situadas na Rua Direita e no Largo de Miguel Bombarda, respetivamente. A vila também dispunha da hospedaria de José Cordeiro, que se localizava na Rua de Serpa Pinto. No *Guia de Portugal* encontramos referidas algumas especialidades da doçaria odemirense, entre elas os bolos de canudo, as alcâncoras e os esquecidos.

Ainda no concelho de Odemira encontramos algumas referências a Vila Nova de Milfontes, comunidade piscatória, que conta com os serviços das modestíssimas hospedarias Francisco Neves, Augusto Rebelo e Manuel Cabecinha. Apesar de não ser referido na fonte como se confeccionavam os peixes, encontramos informações sobre as várias espécies capturadas pelos pescadores da região. Citemos, pois, o excerto que a isso se refere: “Nas suas águas abunda o pargo, a

corvina, o sável, a pescada, a cavala, a dourada, a abrótea, o linguado, a boga, a sardinha, a moreira, não faltando também o marisco – o polvo, a ostra, os perceves, a amêijoia, o mexilhão.” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 186). De facto, e se tivermos em conta o estudo de Maria Alexandre Lousada e de Maria José Aurindo, sabemos que em Vila Nova de Milfontes o peixe é sobretudo apreciado em caldeiradas (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 25).

O Alto Alentejo aparece também referido no *Guia de Portugal*, apesar de as páginas a ele dedicadas se encontrarem após o capítulo dedicado ao Algarve. As primeiras referências deste capítulo foram dedicadas a Ponte de Sor (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 397), localidade do distrito de Portalegre, onde os visitantes podiam contar com as hospedarias *Cunha, Reis, Eustáquio Domingues, Lobato e Maria de Oliveira*. Já a vila de Avis (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 398), cujo concelho é limítrofe do de Ponte de Sor, dispunha dos serviços das hospedarias de João Carvalho e de Mâncio de Sousa e do café da Sociedade Artística. No nordeste Alentejano, referências à vila de Nisa, servida pelo hotel *Correia* e pelas hospedarias de António Henriques da Silva e de Joana Palheira, tendo como especialidades locais os queijos e os chouriços. Sobre os queijos do nordeste alentejano, António Maria Hortas Camões escreveu o seguinte: “Os leites destas duas espécies [gado ovino e caprino], utilizam-se extremes no fabrico dos queijos de ovelha e de cabra (cabreiros), ou associados para o fabrico dos queijos chamados mestiços” (CAMÕES, 1904, p. 40).

Também a Castelo de Vide e a Marvão, localizadas a nordeste de Portalegre, foram dedicadas algumas páginas do *Guia de Portugal*; a primeira localidade apresentava o hotel *Sintra do Alentejo* e várias especialidades locais doces e salgadas, nomeadamente os doces de amêndoa, os pastéis de feijão, os bolos de festa e as queijadas, além das carnes ensacadas (fumados) (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 404); a segunda localidade contava apenas com uma hospedaria e não foram mencionadas especialidades culinárias. Largas páginas do *Guia de Portugal* foram dedicadas à cidade de Portalegre. Neste trabalho gostaríamos de chamar a atenção para o destaque dado aos hotéis da cidade, nomeadamente o *Hotel Central*, localizado na Rua de Elvas, o *Hotel Garcia*, situado na Praça do Município e a *Pensão 21*, esta última na Rua de 31 de janeiro. A cidade contava ainda com os serviços da Confeitaria *La Esperanza*. Raul Proença deu ainda a conhecer as especialidades locais de Portalegre, marcadas essencialmente

pela doçaria: “Queijadas, toucinhos do céu, rebuçados de ovos e doces de amêndoa (massapães, dormidas, etc.), em que se mantêm as tradições do convento de freiras de S.ta Clara” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 417).

Também à cidade fronteiriça de Elvas foram dedicadas algumas palavras. No que toca à hotelaria, dispunha dos serviços dos hotéis *Central*, na Rua do Tenente Valadim e *Ribeiro*, na Rua dos Sapateiros, ambos classificados como medíocres. Na categoria de cafés e restaurantes a cidade tinha ainda o *Internacional*, na Rua da Cadeia e o *Eduardo Santos*, na Rua da Carreira. Elvas tinha várias especialidades locais, nomeadamente as ameixas doces, as azeitonas e os fumados (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 437). Sobre as ameixas doces de Elvas saliente-se que muitas vezes acompanham um doce tradicional de seu nome sericaia. Há quem defenda que este doce tem origens orientais; no entanto, apenas podemos confirmar aqui que era confeccionado nos conventos de Elvas e de Vila Viçosa, preparado à base de leite, farinha, limão, ovos, açúcar e canela (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 37).

A obra conta ainda com informações referentes a outras localidades do Alto Alentejo, localizadas no distrito de Portalegre, nomeadamente Alter do Chão, servida pelos hotéis *Cardeira* e *Namorado* e pela hospedaria *Lopes* (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 432), Monforte, que era apenas servida por hospedarias classificadas como inferiores (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 435), enquanto Arronches contava com os serviços da hospedaria *Branco* e apresentava os enchidos de porco como especialidade local (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 435). Campo Maior foi a última vila alto-alentejana referida no *Guia de Portugal*. Dispunha da hospedaria de António dos Santos, descrita como “decente, asseada [e com] boa cozinha alentejana” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 447), sendo ainda servida pelo café *Gavião Branco*. Além disso, encontramos umas breves palavras na obra em estudo dedicadas a Olivença. Não nos propomos aqui discutir a questão de soberania da localidade, que Portugal reclama desde inícios do século XIX. É-nos dito que Olivença é servida pelo hotel *Fonda Moderna*, situado na Calle Espírito Santo e pelos Cafés *Mercantil* e *Colón*, situados na mesma Rua do hotel. Apesar de não encontrarmos referências a especialidades locais oliventinas, sabemos, através de Matos Sequeira, que a cidade de Olivença mantinha as suas profundas raízes e tradições portuguesas (GUIA DE PORTUGAL, 1983 p. 450), pelo que a alimentação dos oliventinos não deveria variar muito da cozinha tradicional alentejana.

3. A primeira localidade algarvia mencionada no *Guia de Portugal* foi a vila de São Bartolomeu de Messines, no concelho de Silves. A localidade dispunha do hotel da Viúva de Serafim Monteiro e das hospedarias de António Guerreiro, de Francisco Madeira e de João Crujo, tendo os doces de figo e de amêndoa como especialidade local. A doçaria tinha e tem, de facto, um peso muito importante na gastronomia algarvia, nomeadamente os doces confeccionados à base de frutos secos (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 59). Sendo o Algarve uma região produtora de frutos secos, podemos justificar a sua relevância na aldeia de Alte, concelho de Loulé, que também nos aparece referida no *Guia de Portugal* como uma localidade “com uma indústria florescente de esparto e de grande exportação de figo, alfarroba e amêndoa” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 220).

Após as referências a São Bartolomeu de Messines e a Alte encontramos dados referentes a Albufeira, servida pelo hotel *Amaro & Irmão*. Não se encontrou nenhuma referência a especialidades locais (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 222). Já Loulé, apesar de não apresentar qualquer especialidade local, foi referida como exportadora de alfarroba, figo e amêndoa, tal como Alte. Em relação a serviços de hospedagem, contava com os hotéis de Elisa da Conceição, na Praça da República e de Amália dos Prazeres e Sousa, na Rua de D. Paio Peres Correia, sendo o primeiro classificado como o melhor dos dois. Loulé era ainda servida pelos restaurantes *Abilheira* e *Sesinando Martins* (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 227).

A cidade de Faro mereceu algum destaque na obra, visto ser sede de distrito. Como tal, encontravam-se na cidade vários serviços, nomeadamente o *Grande Hotel*, situado na Rua do Infante D. Henrique, o *Hotel Louletano*, situado na Rua da Madalena, as hospedarias *V.ª de José Mariano*, localizada no Largo da Madalena, de Eusébio da Cruz, na Avenida da República e de Juliana Mateus, na Rua de Castilho. A nível de restauração, a cidade era servida por cafés e restaurantes como o *Royal*, na Rua de D. Francisco Gomes, o *Leão de Ouro* e o *Monumental*, ambos na Rua do Conselheiro Bívar, o *Cine*, na Rua de Santo António e o *Itália*, na Rua de Bívar. A cidade dedicava-se ainda à venda de figos em eiras e caixas e de figos recheados de amêndoa como especialidades locais, estando estes últimos à venda na *Casa das Frutas*, na Rua de Santo António, e na casa de Arnaldo Baptista, situada na Praça de Alexandre Herculano. De facto, o comércio de frutos secos sempre teve um peso significativo em Faro. Exemplo disso é o facto de os

colaboradores da *Revista de Turismo* terem realizado uma excursão pelo Algarve e terem comprado doces regionais e figos como lembrança para as suas famílias (GODINHO, 2015, p. 12).

Sobre a vila de São Brás de Alportel não foram mencionadas especialidades são-brasenses, apenas se sabe que a localidade apresentava os serviços do *Hotel Lopes* e das Hospedarias de Maria Isabel Boinho e de Gertrudes Carapeto. Em relação a Olhão, era uma localidade com oferta hoteleira diversificada, pois apresentava os serviços dos hotéis *Pensão Avenida*, na Avenida da República, *Gimenez*, na Rua de Miguel Bombarda e *Helena*, na Rua das Lavadeiras, sendo este último considerado inferior; também existem algumas pensões em Olhão, como é o caso da *Pensão Júlia*, no Largo da Soledade. As especialidades olhanenses referidas no *Guia de Portugal* eram o nogado e os bolos-de-folha.

Tavira era servida pelo *Hotel Avenida*, situado junto ao jardim, e pela hospedaria de João Estola, na Rua de José Pires Padinha e contava com uma especialidade local sazonal, o caramelo, pois só é comercializado no Verão (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 255).

Se nos debruçarmos um pouco pelo extremo este do sotavento algarvio encontramos algumas referências a Vila Real de Santo António, a Castro Marim e a Alcoutim. Sobre a primeira localidade, sabe-se que dispunha do *Grande Hotel do Guadiana*, caracterizado como “o maior do Algarve, com frente ao rio” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 259), e das hospedarias de Alfredo Rodrigues, António Maria Trindade, Antónia de Jesus, Rosalina Correia e Sousa Almirante. Quanto a Alcoutim e a Castro Marim, em ambas as localidades não havia hotéis. Em nenhuma das três vilas acima referidas encontrámos especialidades locais.

Seguidamente foram apresentadas algumas localidades do barlavento algarvio, sendo Armação de Pera, no concelho de Silves, a primeira a ser abordada. A povoação contava com os serviços de hotelaria e de restauração do estabelecimento de José Patrício dos Santos, considerado medíocre por Raul Proença (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 262). Armação de Pera dispunha ainda da hospedaria de José Simão da Silva. Em relação à cidade de Silves, era servida pelo hotel *Central Macário* e pelos cafés *Havaneza* e *Marques*.

Quanto a Lagoa, oferecia aos viajantes as hospedarias de Francisco António Sapa e de Maria do Carmo Arroché, ambas muito modestas (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 269). Portimão contava com os hotéis *Central*, tido como um dos melhores

da região, “com bons quartos, casas de banho e bom serviço de mesa” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 270), *Americano*, na Rua do Infante D. Henrique, e *Mendes*, Rua de 5 de Outubro; além dos serviços da hospedaria da Isabelinha, na estrada de Lagos, e com os espaços dedicados à restauração do *Café 31*, na Rua de 5 de Outubro, da *Casa Inglesa* e do *Café Biker*, no Largo do Visconde de Bívar.

A cidade de Portimão destacou-se com os morgados e os dom-rodrigos como especialidades locais. Ainda no concelho de Portimão colhem-se referências à Praia da Rocha, onde os viajantes poderiam pernoitar no *Hotel Viola*. Os morgados são, e de acordo com a investigação levada a cabo por Maria Alexandre Lousada e Maria José Aurindo, um doce com um formato idêntico ao de um queijo serrano e é “uma espécie de alcofa feita com massa de amêndoa e recheada com ovos-moles, fios de ovos e doce de chila” (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 58); já o dom-rodrigo é um doce feito com fios de ovos envolvidos em amêndoa e ovos passados por açúcar e canela após irem ao lume (LOUSADA; AURINDO, 2007, p. 59).

Um ponto interessante no que toca ao panorama turístico do Algarve, são as Caldas de Monchique, estância termal instalada no concelho do mesmo nome. O local era então servido pelos hotéis *Encarnação*, *Central* e *Popular*, o primeiro aberto durante todo o ano e os dois últimos abertos apenas na época de funcionamento da estância termal (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 284). Relativamente à própria sede de concelho, Monchique, refira-se que contava com os hotéis *Correia*, situado na Estrada Nova, e *Cunha*, que se localizava na Rua da Boavista. As frutas aparecem como as especialidades monchiquenses (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 292); no entanto, esta informação parece bastante vaga, na medida em que não são sabemos qual é o tipo de fruta a que o autor do texto se refere.

A cidade de Lagos albergava os hotéis *Nunes*, situado na Rua do Conselheiro Francisco Machado e *Miquelina*, localizado na Rua do Marquês de Pombal, bem como com as hospedarias *Gonçalves*, na Rua de Gil Eanes e da Teresinha, na Rua do 1.º de Maio. O restaurante *Portugal*, na Rua da Porta de Portugal e os cafés *Central*, na Rua Garrett e *Havanesa*, na Rua de Cândido dos Reis, serviam manjares diversos. As especialidades locais eram de doçaria, nomeadamente os dom-rodrigo e aos morgados – que já anteriormente referimos como se confeccionam.

Aljezur, classificada como uma vila “pequena e pobre” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 309), dispunha das hospedarias de Margarida Pardal e de

Maria Matos. Já Vila do Bispo apresentava os serviços da hospedaria de Francisco dos Reis Casal. Um aspeto que não poderíamos de deixar de salientar é a apanha de moluscos na região do Cabo de São Vicente pelas populações locais e que encontramos referido no *Guia de Portugal*: “Os pobres habitantes destes sítios, com muito risco de vida, pescam algum peixe para o seu mesquinho sustento e apanham os perceves que por estas rochas desde o cabo se criam. Nestas também se encontram grandes mexilhões” (GUIA DE PORTUGAL, 1983, p. 320).

4. Ao finalizarmos a nossa investigação sobre as questões relacionadas com o levantamento das especialidades locais e das questões relacionadas com a hospedagem e com a restauração no *Guia de Portugal – Estremadura, Alentejo, Algarve* – referentes às localidades alentejanas e algarvias gostaríamos de apresentar as conclusões que retirámos. A primeira delas tem que ver com o próprio *Guia de Portugal*. Ao contrário do que inicialmente pensámos, não encontramos nenhuma referência a um prato típico do Alentejo ou do Algarve: com isto queremos dizer que não topamos, atendendo à questão das especialidades locais, com nenhuma referência a umas migas, a uma açorda, ou a um ensopado, por exemplo. Apareceram essencialmente doces, frutas, queijos e enchidos. Acreditamos que estas referências se verifiquem por o *Guia de Portugal* ser um guia turístico, sendo de particular interesse a referência a pequenos produtos que os turistas pudessem comprar e levar como recordação. O facto de os pratos serem relativamente pobres (ou seja, utilizando poucos ingredientes e reaproveitando outros, como o pão duro) e consumidos essencialmente nos lares das populações também nos parece um fator em consideração para a sua omissão. A segunda está relacionada com a questão das hospedagens. Verificamos haver ofertas para repouso em quase todas as localidades – existem algumas exceções, como é o caso de Alcoutim, de Castro Marim, etc. –, sendo as pequenas hospedarias bem mais frequentes que os hotéis. Encontramos hotéis em localidades com alguma importância, como é o caso de Portalegre, Évora, Elvas, Beja, Estremoz ou Faro, ou em pontos turísticos relevantes, como sucede com a Praia da Rocha ou com as Caldas de Monchique.

Outra conclusão que retirámos tem que ver com as constantes referências à doçaria regional. Achamos interessante esta mesma menção, pois é uma forma de promover a doçaria, que muitas vezes encontramos associada a espaços conventuais – há, no entanto, outros doces que nos parecem estar estreitamente

relacionados com os hábitos das gentes rurais, nomeadamente o bolo real, o bolo podre, entre outros (que associamos a momentos festivos e vincados como excepcionais nos calendários destas mesmas populações). Esta constante referência à doçaria, em detrimento dos pratos salgados, deve-se essencialmente ao facto de serem, muitos deles fabricados em confeitarias, e poderem ser adquiridos por quem visitava as localidades; o mesmo não sucedia com os alimentos salgados, à exceção dos enchidos. Assim, não achamos descabido considerar que o Guia de *Portugal* tem poucas referências à alimentação das gentes rurais, que eram a maioria da população alentejana e algarvia.

REFERÊNCIAS

BIBLIOGRAFIA

BRAGA, Isabel M. R. Mendes Drumond. Da Dietética à Gastronomia Regional Portuguesa. Um Estudo de Caso. *ArtCultura* - Revista de História, Cultura e Arte. Uberlândia, vol. 16, nº 28, Uberlândia, p. 129-142, 2014

CAMÕES, António Maria Hortas. *O fabrico do queijo no Norte Alentejo e seu melhoramento*. 1ª Edição. Lisboa: Tipografia Minerva, 1904.

ENTIDADE Regional de Turismo do Alentejo. *Carta Gastronómica do Alentejo*. Beja, 2013.

GODINHO, Miguel. O Algarve e o Turismo da Região na “Revista de Turismo” (1916-1924). In: GONÇALVES, Alexandra Rodrigues, et. al. *Fragments para a História do Turismo no Algarve*. Faro: Centro de Estudos em Património, Paisagem e Construção e Faculdade de Ciências Humanas e Sociais da Universidade do Algarve, 2015, p. 153-173.

GOES, Maria Antónia. *Cozinha Tradicional do Alentejo*. Sintra: Colares Editora, 2012.

LOUSADA, Maria Alexandre e AURINDO, Maria José. *Sentir os Sabores de Portugal*, vol. III. 1ª edição. S.l.: Ed. Bial-Portela & Cª, SA, 2007.

MENDES, José Maria Amado. “Comércio, Transportes e Comunicações”. In MATTOSO, José (dir.), *História de Portugal*. Vol. 5. Lisboa: Editorial Estampa, 1997, p. 319-327.

MODESTO, Maria de Lurdes. *Cozinha Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Editorial Verbo, 1982.

SARAMAGO, Alfredo e FIALHO. Manuel. *Cozinha Alentejana*. Lisboa: Assírio & Alvim, 1998.

SARAMAGO, Alfredo. *Cozinha Algarvia: Enquadramento Histórico e Receitas*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2001.

_____. *Doçaria Conventual do Alentejo*. Sintra: Colares Editora, 2000.

_____. *Gastronomia e Vinhos do Alentejo*. Lisboa: Assírio & Alvim, 2000.

SOBRAL, José Manuel. Nacionalismo, Culinária e Classe: a Cozinha Portuguesa da Obscuridade à Consagração (séculos XIX-XX). *Ruris - Revista do Centro de Estudos Sociais e Urbanos*. Campinas, v.1, nº2, p. 17-18, 2007.

TORRES, Cláudio. Alguns Sabores da História. In? CRUZ, Catarina, et. Al. (Coor.). *Festa da Gastronomia e das Aldeias Típicas do Algarve*. Rolo & Filhos.

VALENTE, Maria Odete Cortes. *Cozinha Regional Portuguesa*. Lisboa: Dep. Editorial Organizações, 1962.

FONTES IMPRESSAS

Guia de Portugal – Estremadura, Alentejo, Algarve. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1983.

MONTE DO CARMO, Sórora Maria Leocádia do. In ALGRANTI, Leila Mezan. Doces de ovos, doces de freiras: a doçaria dos conventos portugueses no Livro de Receitas da irmã Maria Leocádia do Monde do Carmo (1729). *Cadernos Pagu*. Campinas, nº 17-18, p. 8-9. 2002.

Recebido em: 19/02/2018

Aprovado em: 07/05/2018