

O PÃO SALOIO DA PORCALHOTA MUITO APRECIADO PELOS ALFACINHAS

Por *Alves Silva*

A maior parte era vendido no mercado da Praça da Figueira, mercado este que perdurou até aos anos quarenta deste século.

Na Amadora, a indústria do pão era uma das mais importantes, senão a mais importante, a ocupar muita gente. E quando se falava aos lisboetas em «pão saloio», vinha logo à mente o da Porcalhota. Nos terrenos da Falagueira, Alto Maduro, e em tudo o espaço onde hoje se situa a FIAT, o Continente, até aos Cabos Ávila, produzia-se um dos melhores trigos das redondezas.

Aquando dos passeios dominicais dos lisboetas às hortas, estes, depois de se regalarem com os bons pitéus aqui existentes, faziam questão em levar o pão da Porcalhota, sempre quente, nas inúmeras padarias aqui existentes, ou mesmo das casas de pasto, que, normalmente, também o fabricavam.

A indústria da panificação foi, por isso, uma das mais importantes destes sítios até meados deste século, altura em que a importação de trigo estrangeiro, em especial o americano, fez cair uma indústria, até certo ponto artesanal (daí a qualidade do pão produzido) também chamado por estes lados «pão caseiro». Grandes indústrias de moagem vieram estabelecer-se por todo o país, tendo em conta o preço muito baixo do referido trigo americano, e o excelente pão da Porcalhota, como o de Loures, V.F. Xira, etc., deixou de aparecer à mesa do lisboeta, conquanto ainda se produzisse durante alguns anos, mas, neste caso, só para consumo de quem o produzia, pois a sua venda deixou de ser rentável, em face da concorrência das grandes indústrias de panificação que se instalaram em todo o país.

Um dos estabelecimentos de maior procura de pão situava-se na Venda Nova pertencida a Zenaide Gomes Chambel, proprietária que, em 1910, mandou construir nas Fontainhas 32 casas para pobres, algumas delas ainda estão neste bairro, hoje degradado, e mais tarde no mesmo terreno mandou construir mais 20. Eram casas térreas, algumas delas com um piso superior onde se instalava o proprietário e familiares. Era a habitação operária dos trabalhadores do campo e da panificação. Seria o primeiro bairro operário da época na Amadora, tendo a pedra vindo das pedreiras de Carenque, pedra de características calcárias, o saibro das saibreiras das Águas Livres, como nos diz António dos Santos Coelho (Subsídios para a História da Amadora) e a cal dos fornos de Malha-Pão. A telha vinha de Telheiras e as cantarias dos arredores de Sintra. Este um assunto para outra oportunidade tendo em conta os respectivos bairros operários aqui existentes. Quanto ao pão, razão deste escrito, chegou a muitas boas mesas da aristocracia lisboeta, quando na verdade, como atestam os moinhos ainda existentes, a Amadora possuía uma das melhores terras de «pam», daí a Quinta do Assentista, ou Intendente como chegou também a ser designada, a remontar ao século XVIII (1746) no qual vivia o representante do governo para fazer o assento do trigo aqui produzido para a manutenção das guarnições dos barcos.

Um bom pedaço de pão da Porcalhota, com um pequeno pedaço de chouriço ou de presunto (muitas vezes do bom queijo aqui produzido) era o farnel do trabalhador do campo, acompanhado com uma garrafa do vinho do Burel (o Serra Dayres).