

“Fogaça com Palavras”

“A FOGAÇA E A SUA PRODUÇÃO EM PAÇOS DE BRANDÃO”

Apresentação de Américo Loureiro

Caros Confrades,

Propus-me apresentar um pequeno trabalho tendo por finalidade expor as ideias que tenho sobre o símbolo doce das Terras da Feira.

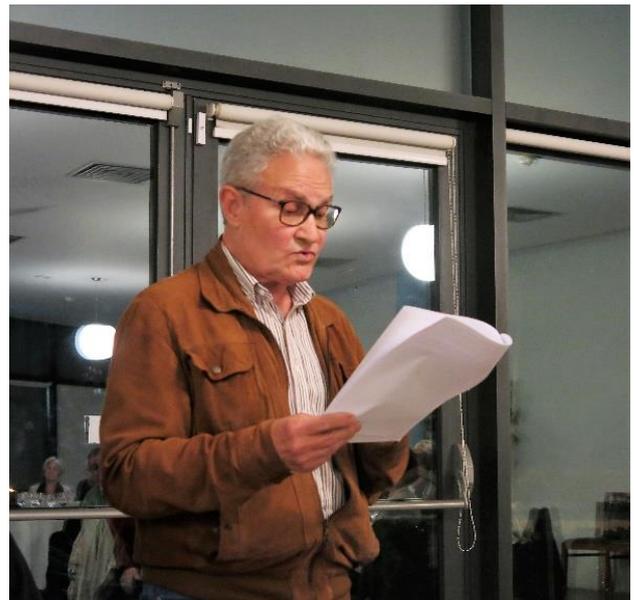
Mas também apresentar a muito antiga relação de brandoenses, meus parentes algo afastados, com a fabricação de fogaça e afins. Não é fácil apresentar grandes novidades sobre matéria sobejamente conhecida pela generalidade dos presentes focacianos. Pode parecer o ensinar do Padre Nosso ao Vigário.

Procurei para isso recolher informações publicadas e verbais com elementos das famílias em causa, já em 4ª geração.

Segundo registos em fotocópias de enciclopédias

antigas, o termo “Fogaça” aplicava-se, inicialmente, a um bolo cozido no borralho. Este bolo será anterior à fundação do país, seguramente desde o domínio romano, se lembrarmos o termo italiano “Focacia”.

Mais tarde evoluiu para um pão doce com trigo, ovos e manteiga, cosido em forno, com dimensões variáveis. Terá sofrido diferentes características, talvez por influência das realidades próprias de cada região. Em Portugal, a fogaça é mencionada em zonas como Pombal, Serpins e na nossa Feira, havendo diferenças nas receitas e no aspecto. Não parecerá realista defender que o



termo fogaça deriva de pessoas ou famílias com esse apelido. Creio que o contrário tem mais lógica.



Não sendo especialista no ramo, salvo na sua degustação, parece-me que a fogaça da Feira será a que melhor demonstra criação regional:

- Forma única, por influência do castelo, também de formato único,
- A massa, com ingredientes e preparação próprias, é enrolada em espiral para encastelar e, após pré-cozedura, leva os cortes para formação dos quatro coruchéus.

Nas demais regiões as receitas serão diferentes, bem como a enformação de menor altura e enrolamento não acentuado. Em muitos casos parecem regueifas sem buraco no meio.

Estas diferenças explicam que se sirva a fogaça, na Feira, desenrolando à volta e arrancando pedaços com a mão. Noutras regiões, normalmente, são cortadas às fatias. Mas, em tempos, pode ler-se que “o povo da Feira tem para si que estas fatiinhas de fogaça livram de muitos males da alma e do corpo”.

Com a chegada do Cristianismo, surgiram as fogaças sobre altares, como ofertas. Isto criou o hábito de oferecer aos nossos nobres e senhorios as fogaças, como deferência, o que deu azo à criação de um fôro obrigatório.

As fogaças da Feira nunca terão sido consideradas fôro ou oferta obrigatória. Já nessa altura os Feirenses se mostravam avessos à criação de novas taxas ou taxinhas. Aparece registado que a Câmara, bem como alguns particulares, mandam fazer algumas, para darem talhadas aos amigos, “que tenham 12 vinténs, ou o que quiserem, para dar à pequena fogaceira que as transportava à cabeça.”

Natural de Paços de Brandão, desde tenra idade ouvia falar na produção de fogaças, vendidas em casa, ou nas feiras semanais.

Era normal, numa freguesia de origem rural, com várias casas senhoriais, haver fornos de cosedura do pão consumido, usando os cereais cultivados. Na época da Páscoa, principalmente, além do pão, cozia-se o doce mais comum, a regueifa.

Com a forte industrialização sentida pela freguesia, aumentando bastante a população consumidora, começa a haver quem seja levado a comercializar alguma da sua produção. Este movimento abre as portas à vinda de pessoas de localidades vizinhas, com conhecimentos mais evoluídos de produção e divulgação.

Aqui entra a Feira, como polo tradicional da Fogaça, sendo a origem de deslocação de vendedeiras, mas também de produtoras que se fixaram na freguesia. Muitas não tiveram sucessoras na actividade, mas houve casos de sustentabilidade duradoura.



Fazendo uma recolha sobre o passado, não foi fácil encontrar testemunhas da época, mas creio ter o suficiente para ligações à actualidade.

É possível considerar duas famílias com origem na Feira, e de quem sou aparentado, que estão já com elementos da 4ª geração, fabricando e comercializando fogaça, regueifa doce, pão de ló, bolo rei, caladinhos, raivinhas, etc.

- A D. “Guilhermina das Fogaças” começou a actividade de produtora de doçaria nos princípios do século XX, principalmente vendendo em casa e na feira semanal na praça de Paços de Brandão.

Cheguei a conhecê-la, mas foi com o filho Joaquim Valente Almeida, mais tratado por “Quim das Fogaças”, que tive maior contacto, não só porque era amigo de família, mas também porque casou com Otilia Carvalho, prima da minha Mãe.

O Joaquim faleceu ainda novo, tendo continuado a actividade a viúva com os filhos.

Há alguns anos ficou o filho Fernando a conduzir o negócio, mas faleceu já este ano, pelo que vai seguir-se a 4ª geração, os bisnetos da D. Guilhermina.

- D. Angelina Marques da Silva, vinda de Gondufe, iniciou a sua actividade de doçaria em 1911, já com interessante clientela, em que se incluía o Conde de S. João de Vêr.

Sucedeu-lhe a filha Maria Eugénia Marques, Ferreirinha por casamento, que desenvolveu a actividade, estendendo-se para Espinho, onde acabou por residir.

A partir de 1976 foi continuada a actividade pela neta da fundadora, Maria Ângela que juntamente com o marido Manuel Oliveira, instalaram a Confeitaria Pá Velha, em Espinho, com equipamento industrial mais moderno preparado para natural evolução. Desta forma mantêm uma variedade e qualidade exemplares, com fama tanto no mercado interno, como já em exportação.

O casal tem, há já alguns anos, a colaboração na actividade do filho Nuno Alexandre, a 4ª geração.

A longevidade destas famílias doceiras são um exemplo de determinação para ultrapassar as dificuldades normais em qualquer actividade, mormente no tempo que atravessamos. E sei do que falo, porque também estou em situação idêntica, com a 4ª geração já em funções, na empresa a que estou ligado.

Resta-me agradecer a oportunidade que me deram de lembrar memórias doces, bem como às famílias que me facilitaram informações e simpatia pelo exposto.

Feira, 18 Maio 2017