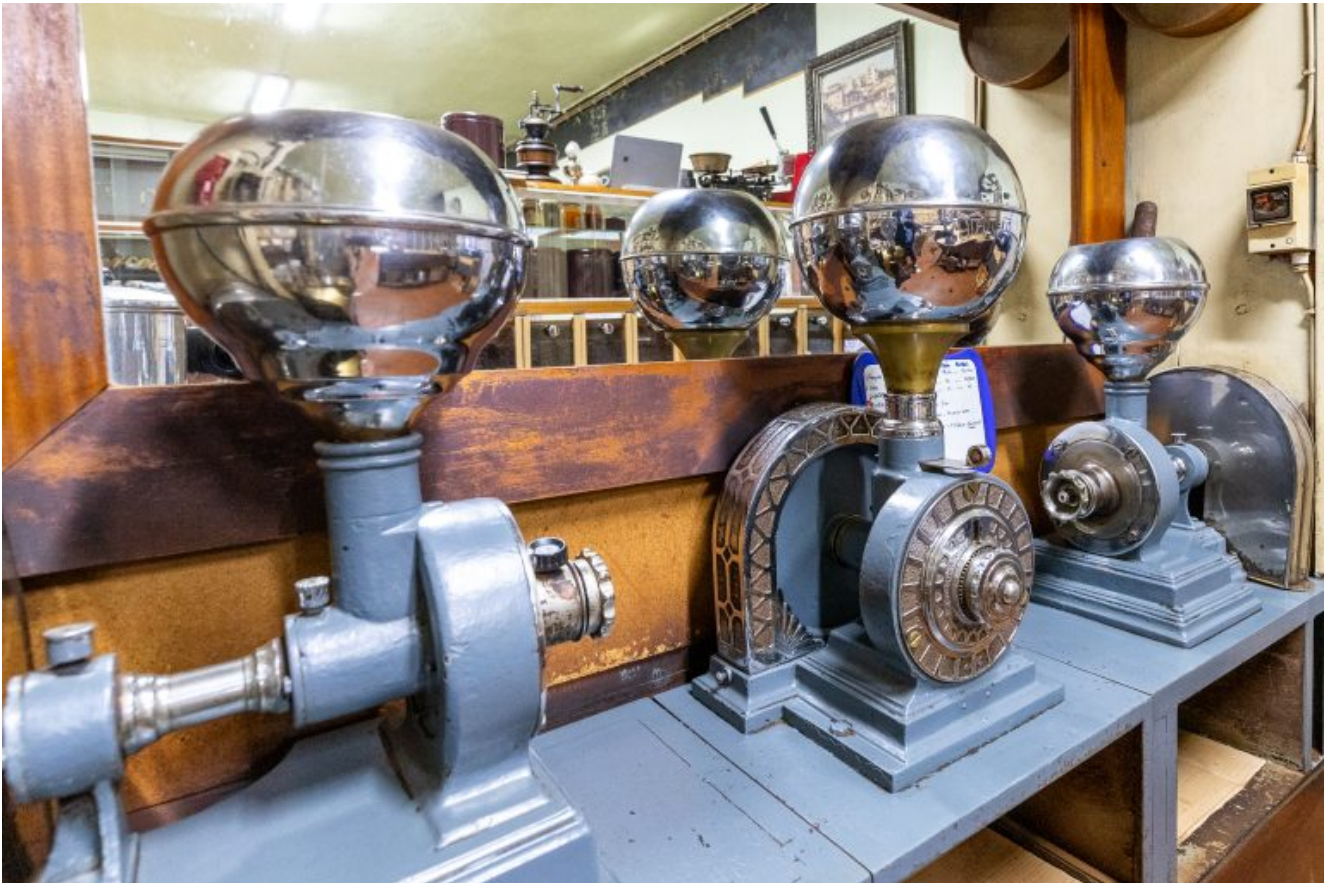


# Os blends do “papelinho” continuam a ser utilizados na “Cafezeira”

written by Maria João Coelho | 21 de Novembro, 2024



Já não há mercado, mantém-se o bonito coreto e o jardim romântico onde os mais idosos aproveitam as tardes de sol e as mesas de pedra para jogarem cartas. No topo norte da Praça começa a rua de Costa Cabral. É a rua mais extensa do Porto. Antes era conhecida como estrada da Cruz das Regateiras, porque era aí, que se cobravam os impostos sobre os produtos que entravam na Invicta, e as vendedoras que vinham de Valongo ou de Penafiel regateavam com os fiscais o preço a pagar sobre os seus bens.

E é precisamente na rua de Costa Cabral com o nº. 52, num edifício ainda desses tempos idos, meados do século XIX, que se encontra “A Cafezeira” estabelecimento, originalmente

designado por “O Chinês”, fundado em 1929 por João Couto.



A Cafezeira. Foto: ANTÔNIO PROENÇA

Uma loja onde a tradição ainda é o que era, mas que soube evoluir com os clientes, apesar da concorrência feroz do mercado capitalista, mantendo para lá da decoração, a genuinidade do atendimento personalizado e a qualidade dos produtos. Dos primórdios da mercearia encontramos ao fundo da loja, os painéis que preservam as pinturas sobre vidro com o nome do estabelecimento original – O Chinês – ladeado pelas inscrições “chá” e “café” erguendo-se sobre duas figuras de cariz exótico e oriental, uma feminina japonesa e outra masculina de um indígena africano.



O Chinês. Foto: ANTÓNIO PROENÇA

Alcinda, a nossa anfitriã e filha da atual proprietária Maria da Conceição Soares Campos Dias, enquanto nos descrevia a decoração ia afirmando que ***“basicamente, a raiz da mercearia é o café. Antes tinha alguns chás, nomeadamente o dente leão, que ainda me lembro. Especiarias e amendoim. Tudo o resto, foi a minha mãe que acrescentou, à medida que as pessoas iam pedindo, como ainda hoje”***.



Alcinda, filha da atual proprietária Maria da Conceição Soares Campos Dias. Foto: ANTÓNIO PROENÇA

Esta mercearia fina especializada em café e chás, é uma das lojas quase centenárias que tem sabido adaptar-se aos novos mercados. Não é o mercado turístico que faz aumentar a clientela, dado que nesta área estamos um pouco fora dos roteiros turísticos da baixa. Esta é ainda uma zona genuína onde se faz vida de bairro. Toda a zona do Marquês e de Costa Cabral vive um ambiente muito próprio, com bastantes transeuntes, num frenesim próprio das gentes do Norte. Repleta de comércio tradicional e de habitações com fachadas revestidas a azulejo, com pormenores que merecem atenção nas varandas de ferro, nas suas portas e janelas trabalhadas. Há por aqui sempre movimento e, apressado. Onde, são os locais, os residentes mais próximos ou aqueles que passam o seu quotidiano profissional por ali perto, os melhores clientes da casa! E é nos clientes que encontramos o fenómeno de geração em geração. Alguns destes clientes vêm do tempo do Sr. Couto, porém, a maioria já são clientes de Joaquim Dias e Maria Conceição Dias, os pais de Alcinda, os proprietários que em 1985 adquiriram a casa ao Sr. Couto.

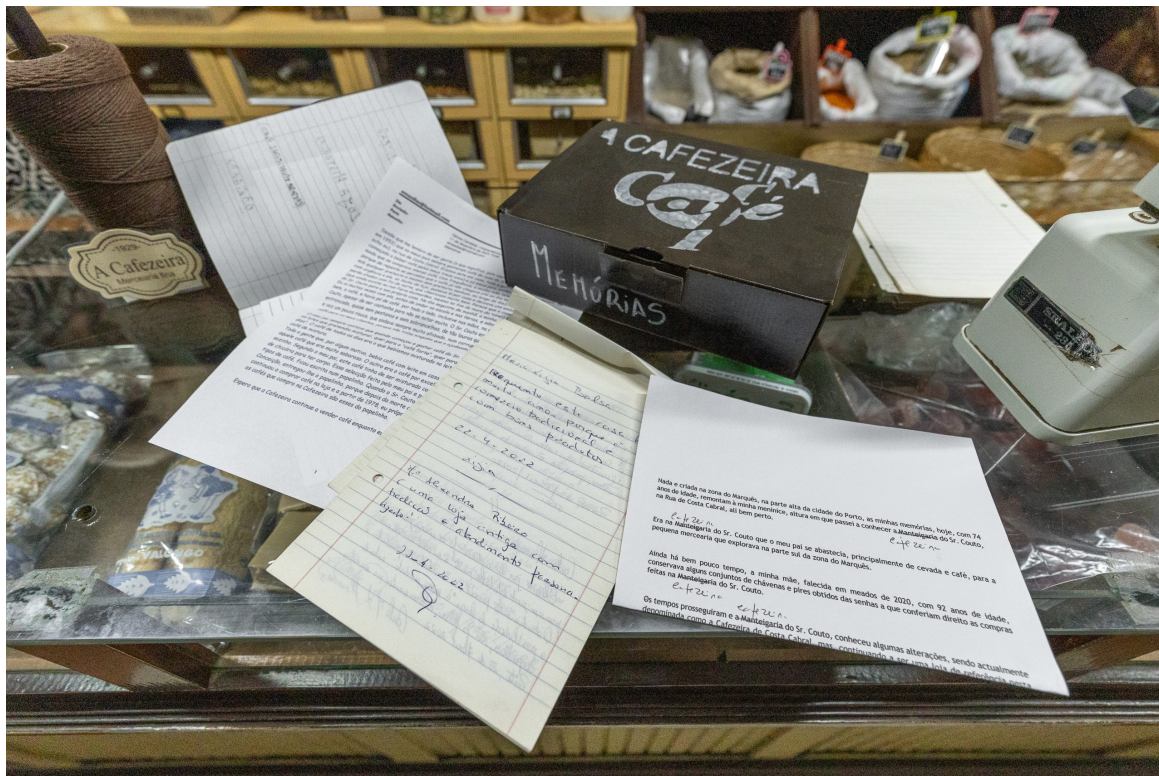


E no extremo oposto há as fileiras dos chás embalados.



Foto: ANTÓNIO PROENÇA

Em “A Cafezeira” há também uma caixinha de memórias onde são guardados testemunhos de clientes. Entre eles encontramos o de uma antiga cliente, Fátima Candeias que descreve a loja dos seus tempos de infância e o Sr. Couto como **“homem entroncado, quase sem pestanas e sem sobrancelhas, de tão louras que eram, de mãos grossas e voz um pouco rouca, que andava sempre muito afobado, num corrupio a pesar, moer, ensacar café para os seus clientes, porque não tinha ninguém que o ajudasse.”**



Caixinha de memórias. Foto: ANTÓNIO PROENÇA

Não admira, é sabido que os portugueses sempre gostaram de café! E esta é uma bebida democrática, embora tenha antecedido a verdadeira democracia no nosso país, pois, várias gerações têm a lembrança da casa dos avós, das tias e dos pais com cheirinho a café logo pela manhã! E não interessa se é o cheiro do café puro, do café de mistura ou da cevada. Estamos presos às memórias desse cheiro! E dentro da Cafezeira somos transportados a essas memórias enquanto somos atendidos, na maioria das vezes, pela D. Rosa. Um momento mágico que podemos saborear e inalar, sempre que a D. Rosa recorre aos velhos e elegantes moinhos, bem conservados com esmero e cuidado, para moer o café e, em seguida o misturar na tina, ali bem á frente do nosso nariz, ficamos inebriados e recuamos ao tempo de outros afetos.

Parece que em minutos vemos a avó a fazer o café de filtro na cozinha, ou estamos de novo sentados no almoço de Domingo e vemos chegar o tabuleiro com as chávenas de porcelana, ou andamos a correr á volta da mesa e recebemos biscoitos ou bolachas molhadas em café... São as lembranças que perseguimos

durante este ritual, comuns há maioria dos clientes, que também trazemos com a porção de café adquirida! E, seja qual for a atual forma de o preparar em casa: na cafeteira italiana, na máquina de filtro, na prensa francesa ou até na máquina expresso ou na de cápsulas, uma coisa é certa, na Cafezeira encontramos todos os tipos de blends ou misturas de café. Sejam os suaves ou os mais fortes, mais amargos ou mais doces... tudo de acordo com a preferência de cada pessoa, aptos a dar energia e a despertar os sentidos.

Os blends têm segredo! Não sabemos se estão guardados a sete chaves, mas temos a certeza de que alguns estão escritos num papelinho. Pois, no testemunho de Fátima Candeias há a revelação que o seu pai escolheu com o Sr. Couto ***“os lotes de café que pretendia misturar, quer para o “café forte”, quer para o “café de todos os dias” (...) que hoje se chama café de mistura. Essa seleção feita pelo meu pai e pelo Sr. Couto ficou escrita num papelinho. Quando o Sr. Couto passou a loja à D. Conceição, entregou-lhe o papelinho. Ainda hoje os cafés que compro na Cafezeira são esses do papelinho.”***

E para aqueles que não bebem ou não apreciam café, que também os há ainda que em minoria, há o cantinho igualmente apetecível dos chás e das infusões e todos os outros produtos que se podem levar para casa em saquinhos reutilizáveis...



Foto: ANTÓNIO PROENÇA

Tudo se vende a granel ou avulso. E nos dias de hoje, esta é uma preocupação devido à necessidade de evitar o desperdício de alimentos e materiais de embalagem, e é também importante para a sustentabilidade do planeta. Assim, comprar a granel não só é mais económico como também é uma maneira de ser mais amigo do ambiente. Talvez por isso, haja novos clientes, mais jovens e mais conscientes relativamente ao consumo. No entanto, como afirma Alcinda ***“a maioria dos clientes estão na casa dos 55, 60 anos...embora já comecem a vir casais novos, mais jovens, são ainda poucos.”***

No Natal, os frutos secos passam a ser as estrelas da casa, como nos referiu a D. Rosa, desde há bastantes anos o braço direito da D. Conceição, ***“os frutos são nacionais e de fornecedores antigos da D. Conceição – os figos vêm do Douro, as Amêndoas de Moncorvo, Nozes de Vidago e as famosas ameixas de Elvas e o pinhão é todo nacional.”*** É à D. Rosa que as crianças que passam, cumprimentam da porta. Algumas querem perceber como é que ela entra na loja, pois, o balcão em forma de “L” é todo corrido e guarda uma “porta secreta” que aguça a

curiosidade dos petizes, tal como os rebuçados e os bombons lhes espevitam os olhos.



Alcinda e D. Rosa. Foto: ANTÓNIO PROENÇA

É sob o tampo de vidro do balcão que se expõem, de acordo com as quadras festivas, ora os melhores frutos e bombons, ora as mais variadas amêndoas da Páscoa.

E a terminar, Alcinda remata que é preciso estar ***“continuamente a inovar e a dar continuidade ao processo de criação também. Agora estamos a pensar na construção do site. Porém, um site implica ter um café de venda ao público, o qual compreende toda uma série de embalagens. É Diferente! E também estamos a pensar em criar um novo blend.”***

Desafios, que a experiência e a autenticidade destas mulheres da Cafezeira, ajudará a responder certamente, porque nesta casa oferece-se uma experiência de compra única que valoriza a tradição, a qualidade e o saber antigo, tornando-a um local especial e acolhedor.