

Alberto Correia

D. ZEFERINO

ALMA-MATER DO “CORTIÇO” · VISEU



Alberto Correia

D. ZEFERINO

ALMA-MATER DO “CORTIÇO” · VISEU



MUNICÍPIO DE
VISEU

Edição
Município de Viseu
2020



UISEU - UMA CIDADE DE LARGO CORAÇÃO

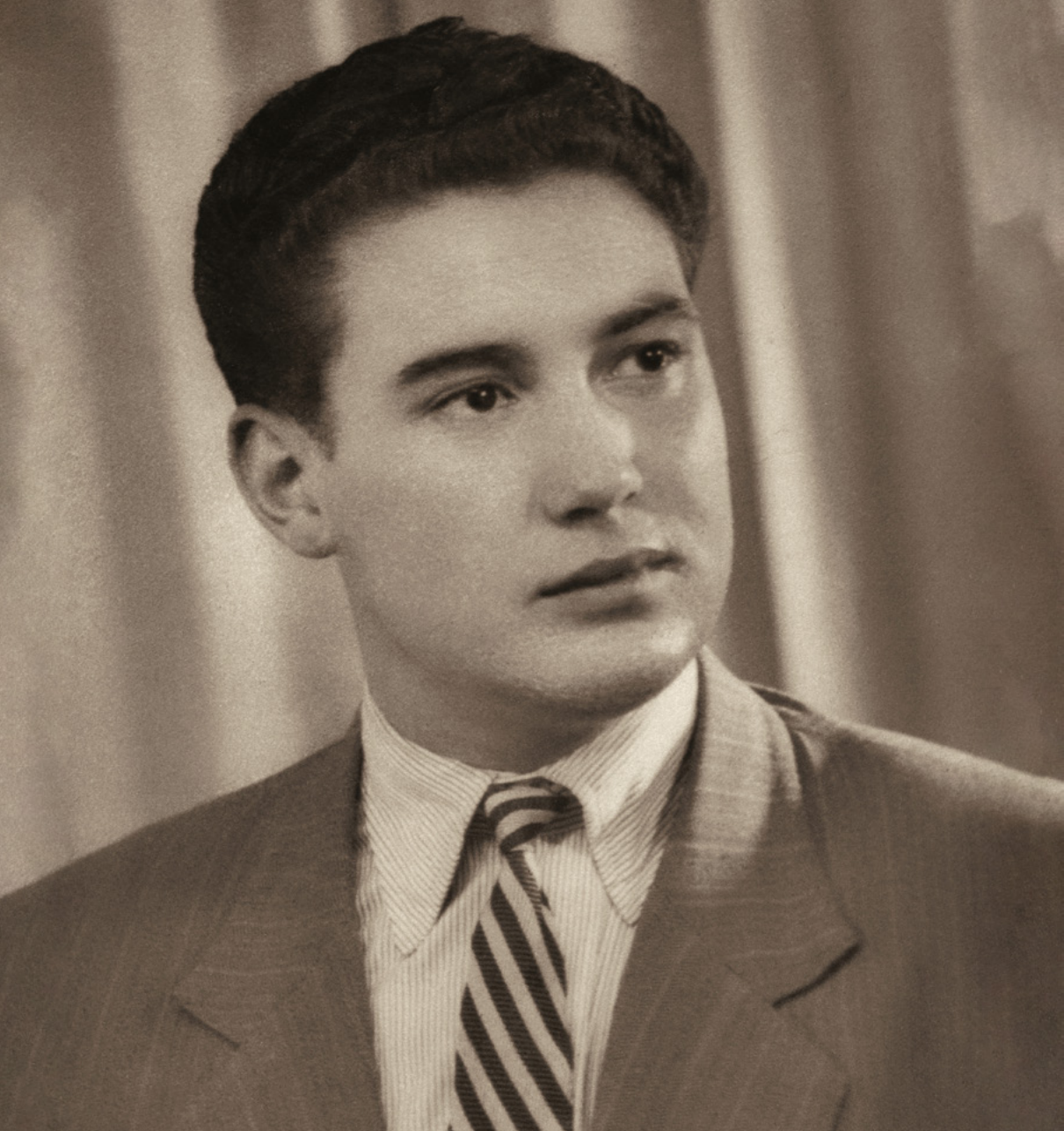
Viseu é cidade antiga, gostamos de nomeá-la assim. Mas Viseu é também cidade nova, é sempre cidade nova para aquelas gerações que a fazem crescer para a habitar como terra-mãe.

Viseu foi sempre cidade de largo coração que, esse, o reserva no âmago da matricial colina onde nasceu e onde pulsa, pulsa, na justa medida do corpo que cresce.

Foi ali que a cidade nasceu, na colina com face voltada a Nascente e logo de manhã aberta ao Sol que deve ter sido para a gente que a fundou divindade primeira. E dali a cidade cresceu, sete portas abertas na muralha de pedra para deixar passar muitos caminhos.

Viseu foi berço de rei. Pousou de bispo há mais de mil anos. Paço de senhores. Foi, mais que tudo, chão amoroso para a gente do povo. Que de tudo ainda há retrato, no alto, à volta do Adro, a Sé, o Paço que é hoje Museu, uma Torre quadrada, a Praça que foi pousou de Câmara, Cadeia e Pelourinho e foi antigo Mercado, núcleo de estrela de onde partem ainda sete caminhos. Viseu é Roteiro que mostra a cidade a quem vem. E que ensina também dos pousos que há para os passos cansados. Que basta escolher. Que um há entre todos dos mais afamados. Onde há pão, onde há vinho, sabores de antanho em pratos guardados. E que é da cidade celebrado cartão.

O texto que segue é memorial de honra do fundador - Zeferino Morais de Lemos, D. Zeferino, um homem que, como a cidade, tinha no peito um largo coração.



D. ZEFERINO - COMO SE TECE UMA VIDA

Zeferino Morais de Lemos nasceu na Freguesia de S. Cipriano, no Concelho de Viseu, a 31 de Janeiro de 1930 e, mal cumprida a escolaridade obrigatória, entra no mercado de trabalho, em Viseu, onde seus pais agora se instalam, servindo em casa de comércio situada no coração da cidade. Desportista amador por convicção torna-se o aficionado guarda-redes do Sport Viseu e Benfica, um Clube local que pouco depois o vê partir para Angola onde militará no Futebol Clube de Huambo, na cidade de Nova Lisboa onde se entrega ao labor do comércio, onde cumpre serviço militar e onde conhece Maria de Lurdes Gonçalves (Mimi do familiar nome) com quem casará e onde nascerá Filomena, a filha mais velha. Na entrada dos anos sessenta vem com a esposa e a filha à sua terra para visita familiar de alguma demora. Inquietos, todavia, com o clima de agitação que já vingava na Província africana não retornarão a Angola, a não ser ele próprio, em episódica viagem. E no regresso virá a estabelecer-se, em breve, na Rua Nova, emblemática artéria do Centro Histórico de Viseu, mais tarde designada Rua de Augusto Hilário, com um modesto estabelecimento de restauração, e é o seu jeito e a porfia do casal que irão construir, a partir de 1967, nesse agora mítico lugar, um singular padrão gastronómico de universal fama - o Restaurante Cortiço. Lado a lado o animoso espírito de Zeferino e o paciente e devotado labor de D. Mimi!...

Um fatídico acidente de viação, a 30 de Junho de 1983, rouba-lhe a vida e a de Miguel, o filho ainda criança, mas não esgota o seu sonho que a companheira, a D. Mimi, honrando a memória, fará crescer.

> Zeferino Morais de Lemos. Fotografia enviada a sua mãe. Lobito (Angola), 5/1/1951



D. MIMI - AS VIDAS PARTILHADAS

Maria de Lurdes Gonçalves é o nome esquecido de D. Mimi (vindo da infância o ternurento apelativo de Mimi), essa tutelar figura de mulher que partilhou com Zeferino Morais de Lemos, D. Zeferino, seu marido, o singular projecto do Restaurante Cortiço, emblemático cartaz turístico que inscreve o nome de Viseu nas rotas gastronómicas dos quatro cantos da terra. D. Mimi nasceu em Angola, na cidade de Nova Lisboa e é ali que conhece o cativante rapaz que se tornará seu marido e pai de seus quatro filhos* e com ele e com Filomena, a filha de quatro anos, regressa um dia ao território pátrio de seu marido que agora fará seu. E segue a luta pela vida, lado a lado, corajosos, vencendo transes, logo estabelecidos na Rua Nova, depois Rua de Augusto Hilário, no coração da cidade velha onde em breve arvoram essa emblemática casa - o Restaurante Cortiço a que dão alma. A imprevista morte do marido e do filho mais novo, sete anos feitos, traz o desassossego. Mas deixa também a inaudita coragem que a faz prosseguir na educação dos filhos, na continuidade do projecto, o Cortiço, que cresce, cresce e se eleva. Do Minho ao Algarve o Cortiço é nome maior. À sua porta acantonam, mais no verão turístico, cidadãos dos quatro cantos da terra.

Confiado mais tarde à família, o Cortiço manterá fama maior. D. Mimi ficou ao longe, grande Senhora da cozinha, garantindo, de seu jeito, a exigente e elevada qualidade da restauração dos empreendimentos do género da Empresa Visabeira onde, activa, enorme no seu génio, única, guardadora fiel dos afectos e da memória do homem que um dia escolheu por companheiro.

* Filomena da Conceição Gonçalves Lemos, Luís Zeferino Gonçalves Lemos, Pedro Aníbal Gonçalves Lemos e Miguel Ângelo Gonçalves Lemos.

> D. Maria de Lurdes Gonçalves (D. Mimi)



O “CORTIÇO” - UM PROJECTO PARA A VIDA

Tinha ares de taberna antiga, humilde e servil, a pequena casa de pedra na buliçosa Rua Nova de antanho onde habitaram judeus e cristãos, alguns em casas de senhores Cónegos da Sé e é no minguado espaço inicial que D. Zeferino e D. Mimi começam por cativar uma clientela exigente com petiscos de apreço, o bacalhau desfiado, a feijoada dos feirantes da terça-feira, a morcela frígida num azeite de estalo, broa tenra de Vildemoinhos, vinho do Dão borbulhante servido em canecas de barro negro de Molelos. Era o começo de um desafio para o combativo empreendedor que era D. Zeferino e a diligente e sábia companheira, D. Mimi. E vem essa busca, aldeias fora, das raízes de uma cozinha da terra que as mãos de D. Mimi transfiguram. Nasce o Cortiço.

Os clientes agora sentam-se à mesa. Há louçanias de toalha branca, do límpido cristal dos copos contrastando com a cor negra da pedra de uma parede antiga pontuada de história. Desenha-se um brasão: um escudo de armas em cujo campo pontifica um cortiço onde volteia o número simbólico de catorze abelhas. Um elmo como timbre de nobreza, no alto e, esvoaçante, o paquife, a glória de um véu que se alarga cobrindo um manso território que se governa.

Não poderia escolher-se melhor, nesse tempo primeiro. Porque na singeleza do símbolo se abriga, em azáfama permanente, rei e rainha conduzindo uma activa colónia de trabalho, sabem bem, como o mel, os manjares que sobre a mesa se oferecem e a gente acorre, voando de longe apinha-se à porta, jeito de enxame ordeiro e feliz.

> Restaurante Cortiço. Fachada aberta para a Rua de Augusto Hilário (Antiga Rua Nova)



COZINHA BEIRÃ - A TRADIÇÃO REINVENTADA

Em relação aos conseguidos propósitos de D. Zeferino poderia parafrasear-se a célebre frase de Aquilino Ribeiro que, referindo-se à língua que cultivava escreve na Carta-prefácio que, na abertura das Terras do Demo, oferece a Carlos Malheiro Dias: *A madre é na aldeia; ali está puro o idioma*. De D. Zeferino poderia escrever-se de forma semelhante: *A madre é na aldeia; ali está pura a arte da cozinha*.

Como Aquilino D. Zeferino imergiu na ruralidade estreme das aldeias e desencantou essa panóplia estranha de um receituário cujas raízes arrancavam desse solo de que ele limpou o limo e pousou sobre a brancura de toalhas de linho, o pão, o vinho, a fresquidão das hortas, o aroma silvestre da carqueja, do louro, da salsa e do manjeriço e logo à mesa se sentava gente que chegava de perto e de longe, D. Zeferino à porta recebia-os como honrado lavrador de aldeia, servia-os como bíblico patriarca de uma Terra Prometida e contava-lhes as histórias do seu povo. Ícones singelos, como estampas antigas, povoavam de contida graça os muros velhos, ilustrando as histórias. Cântaros de barro das aguadeiras de aldeia, talhas vidradas, umas bojudas, imensas, de curtir azeitona, outras maneirinhas, para os torresmos e a banha. E os tamancos ferrados, as leves tamanquinhas de Viseu, as festivas flores de romaria que os rapazes armavam na fita do chapéu e as raparigas pregavam ao pé do coração, a alegre cabaça de vinho, a ciranda e o crivo que limpavam a linhaça e o trigo, a terra inteira recontada aos quadrinhos sem tinta nem papel. De tinta e de papel deixava, na parede, documento quem partia, memórias doces riscadas em desenhos, contadas em prosa ou poesia.



“CORTIÇO” - OS ALEGRES NOMES DE UM CARDÁPIO

D. Zeferino trouxe para a sua mesa, para nomes de cardápio, os originais nomes dos pratos que servia. Respeitoso e íntegro, não alterou nem os nomes nem a alma dos seus pratos. Apenas bordou, ele e D. Mimi, mansos atavios, enfeites de carqueja, em raminho, sobre o arroz fervente da vitela, apenas acrescentou ao jeito de registo para memória futura a matriz da aldeia de onde a receita viera, Vildemoinhos, Cavernães ou a larga serra para o cabrito do pastor, e nomeou as mãos de onde a recebera, da amável criada do senhor abade, das mimosas mãos da D. Cilinha. E acrescentou, divertido, gráceis adjectivos aos nomes. Chamou bêbado ao coelho e mentia, sorrindo, ao ofertar o bacalhau apodrecido na adega. Como pode ver-se no registo que abaixo se inscreve:

Arroz de carqueja

Bacalhau podre apodrecido na Adega

Cabrito assado no forno à pastor da serra

Coelho bêbado três dias em vida

Feijocas com todos à maneira da criada do Senhor Abade

Lombo de porco à padeiro de Vildemoinhos

Pato assado no forno à D. Cilinha de Viseu

Polvo frito, tenrinho, como manteiga

Rojões com morcela como fazem nas aldeias

Vitelinha na púcara à lavrador de Cavernães

BOM APETITE

> Feijocas com todos à maneira da criada do senhor abade | Bacalhau podre apodrecido na adega
Cabrito assado no forno à pastor da serra | Arroz de carqueja



D. ZEFERINO À MESA - O GESTO E A PALAVRA

*Era uma simpática e permanente legenda viva do seu restaurante.
Camilo de Araújo Correia, in Arrais, Régua, 21/07/1983*

Zeferino Morais de Lemos era, no seu Restaurante, um verdadeiro anfitrião. Recebia à porta os clientes como amigos e sentava-os à mesa, à sua mesa, como se fosse lavrador antigo de uma aldeia beirã. Estendia a *ementa* com os graciosos nomes dos pratos e face à surpresa, com aquele cativante jeito tão seu, parecia adivinhar a escolha dos hóspedes e logo surgia, fumegante, a sertãzinha com *chouriça e morcela* que trazia, o potezinho de ferro com apetecidas *feijocas* ou um *caldinho de sabor caseiro* e depois um requerido manjar que tanto podia ser o *bacalhau podre apodrecido na adega* ou o *coelho bêbado três dias em vida*. E o *vinho do Dão*, tinto ou branco, que chegava em canequinhas cintadas de ferro e dava a provar em copos de vidro brilhando como cristal. *Arroz doce* à sobremesa, *requeijão com doce de abóbora* e aquele jeito de servir um apetitoso *sonho*, como se ali sempre fosse Natal e aquele divertido jeito de fazer cortá-lo a meio e provar metade do delicioso sonho regado com uma aromática *aguardente de azeitona*.

Atento e discreto deixava aos hóspedes o demorado tempo de saborear os seus manjares, esses que em tempo demorado recolhera em aldeias da redondeza e que longamente testara na sua exigente cozinha, deixava o ajustado tempo da desprendida conversação familiar, o ajustado tempo para o entendimento de negócios ou a convivial tertúlia de um grupo. Despedia-se, sorrindo, ao pé da porta e quem partia quase sempre prometia que havia de voltar.

> Lisboa. Direcção-Geral do Turismo. Zeferino Morais de Lemos recebe das mãos do Dr. Licínio Cunha a Medalha de Prata de Mérito Turístico



D. ZEFERINO - A NOBREZA DE UM TÍTULO

Zeferino Morais de Lemos era um homem do povo. Comum, como os demais, pelo sangue descendente de honrada gente, longínquos avós e pais cuja façanha maior fora e era ainda arrancar da terra, com suor, o pão de cada dia. E nessa militância seguia, como guerreiro antigo, em vez de espada, o peito afecto às lides, a luta um dia conduzida para a defesa dessa dama afamada e antiga - a cozinha tradicional da sua terra - um metafórico reino de alargada fronteira. Cavaleiro de Távola Redonda e não Quixote calcorreia chãos de feira e mercado, quintarolas, aldeias e recolhe saberes antigos de manjares cozinhados à lareira e regressa, testa e depura e assim constrói o seu império de magia confinado entre as paredes de uma velha casa, à Rua Nova, na cidade de Viseu.

Ora havia ao tempo, em Viseu, quase em jeito de Confraria Gastronómica, o “Grupo dos 20 + 1”, celebrado e numeroso grupo que apetecia a boa comida e viajava empós ela por solo pátria e na estrangeira. Zeferino Morais de Lemos torna-se confrade e o “Cortiço”, a casa que fundara é como Graal achado, Távola Redonda onde todos assentam. E um dia, essa democrática Ordem de “Comedores e apreciadores da boa cozinha”, toma de uma espada, toca os ombros do cidadão Zeferino, atribui-lhe o título de “Dom” e, *mercê dos bons serviços prestados à Grei, armam-no Cavaleiro* da Ordem POR BEM SERVIR. D. Mimi suspende-lhe do peito a faixa amarela e vermelha, as cores de Viseu, a capital do seu reino, a efígie da Sé numa das faces do medalhão, a histórica data de 2 de Dezembro de 1972 na outra face. E depois as letras de ouro de uma placa de mármore descerrada na parede antiga de um Paço, o seu “Cortiço”.

> Zeferino Morais de Lemos (D. Zeferino) (1930 - 1983)



HONRA À FLOR DE CARQUEJA*



Homenagem a uma prática gastronómica de eleição, transcreve-se a mais emblemática receita do Restaurante “Cortiço”, o **Arroz de carqueja**:

Ingredientes:

Carne de vitela, chouriça, arroz, chá de flor de carqueja, água, vinho tinto do Dão, azeite, sal, cebola, alho francês, coentros, louro, salsa e manjeriço.

Modo de fazer:

Num tacho prepara-se em lume brando o refogado com azeite, sal, cebola, alho francês, alho, coentros, manjeriço, louro, salsa e um pouco de água. Quando a cebola estiver transparente coloca-se a carne de vitela partida em cubos a qual permanecera em tempero de sal, alho e louro por tempo aproximado de duas horas. Alourada a carne acrescenta-se a justa medida de vinho tinto do Dão e o chá de flor de carqueja. Deixa-se apurar em lume brando. Caso se sinta apurado de mais acrescenta-se um pouco de água. E coze por cerca de hora e meia a duas horas.

Coloca-se então o arroz que abrirá, mantido inteiro e ao fim de vinte minutos estará pronto a servir.

Deita-se ainda a ferver em adequado tacho de barro negro de Molelos aquecido no forno ou no fogão e leva-se, fervente, à mesa, com o enfeite de um raminho de carqueja que anuncia o aroma bom e as demais virtudes que lhe vêm do chá da flor da carqueja.

* Carqueja (*Pterospartum tridentatum*). Colhe-se a flor nos meses de Maio e Junho, preferentemente de manhã, nas encostas das Serras do Caramulo, do Montemuro ou da Lapa.

FICHA TÉCNICA

Título • D. Zeferino. Alma-mater do Cortiço . Viseu

Autor • Alberto Correia

Coleção • Viseu Sabe Bem – 11

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: À Ex. ma Senhora D. Maria de Lurdes Gonçalves, à Ex. ma Senhora D. Filomena da Conceição Gonçalves Lemos, ao Ex. mo Senhor Serafim Campos, diligente Gerente do Restaurante Cortiço, à Ex. ma Gerência de Foto Germano a amável cedência da foto de Arquivo.



MUNICÍPIO DE
VISEU