

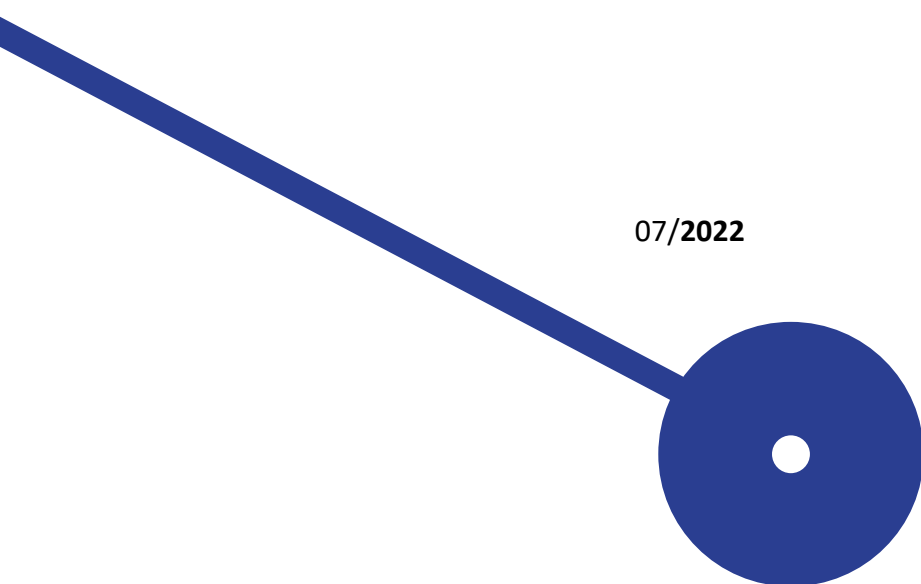
M

MESTRADO  
Património, Artes e Turismo Cultural

# A Panificação em Valongo: arte e tradição em torno de um saber-fazer

Cláudia Andreia Ferreira da Silva

07/2022



Politécnico do Porto

Escola Superior de Educação

Cláudia Andreia Ferreira da Silva

**A Panificação em Valongo:  
arte e tradição em torno de um saber-fazer**

Dissertação de Mestrado

**Mestrado em Património, Artes e Turismo Cultural**

Orientação:

Prof.<sup>a</sup> Doutora Carla Patrícia Silva Ribeiro e Prof. Doutor Amândio Jorge Morais Barros

Porto, julho de 2022

À minha avó e  
aos meus pais

## **AGRADECIMENTOS**

Com o término desta investigação é fundamental dirigir alguns agradecimentos às pessoas que fizeram parte deste percurso e que contribuíram de maneiras distintas para o culminar desta etapa. Deste modo, gostaria de destacar algumas pessoas a quem devo uma palavra de agradecimento:

À Professora Doutora Carla Patrícia Silva Ribeiro e ao Professor Doutor Amândio Jorge Morais Barros, orientadores desta dissertação, agradeço a prontidão com que aceitaram fazer parte deste trabalho e o apoio nesta jornada: o tempo, a atenção e a paciência que dispensaram. Não poderia estar mais grata por toda a ajuda que me deram.

A todas as pessoas que se disponibilizaram para me receber e que contribuíram para o desenvolvimento deste trabalho, agradeço a simpatia e o tempo que me concederam, bem como o acesso a uma parte da sua história, dentre as quais: Eduardo Ferreira de Sousa, Sandra Marina Nogueira Pimenta Coelho, Maria Eugénia Matos Felgueiras Moreira Coelho, Cândida Matos Felgueiras Moreira Melro, Paulo Sérgio Matos Felgueiras Moreira, Ana Rosa Pereira Nunes, Hugo Filipe Neves da Costa, José Joaquim Marques da Costa, César Teixeira Moreira e António Castro Alves Aguiar; a informação que me disponibilizaram permitiu uma outra profundidade para esta investigação.

A todos aqueles que responderam aos questionários e que partilharam informações importantes para este trabalho, obrigada pela ajuda.

À Professora Doutora Maria de Fátima Lambert Alexandrino Alves de Sá Monteiro, pela ajuda que prestou.

À Doutora Catarina Magalhães, Chefe de Divisão da Cultura e Turismo da Câmara Municipal de Valongo, o meu agradecimento pela rapidez com que me respondeu e pela ajuda que prestou.

À Isabel Campos, à Raquel Gandra, à Cecília Silva, da Oficina da Regueifa do Biscoito, a quem incomodei com pedidos, por toda a disponibilidade em me ajudarem e pela simpatia, obrigada.

À Doutora Rosa Maria Rocha por todo o empenho e disponibilidade em me ajudar.

Aos meus pais, por caminharem sempre de mãos dadas comigo, pela força que me deram e por me fazerem sempre acreditar que este dia ia chegar. Agradeço também por todo o apoio incondicional e que tão importante foi para que este trabalho chegasse ao bom termo.

À minha avó, por ser a principal inspiração para o desenvolvimento deste trabalho e por tudo aquilo que significa.

À minha irmã Mónica, pelas palavras motivacionais e por não me deixar nunca desistir.

Ao Rui, pelo apoio incondicional e por toda a dedicação prestada durante este longo percurso. Por acreditar em mim e me acompanhar em todas as etapas. Obrigada pela tua importante presença em todos os momentos.

À minha amiga Isa, por acreditar sempre em mim, por todas as conversas e momentos, mas principalmente, pela amizade.

Aos meus tios Maria João e António José, e à minha prima Raquel por todo o apoio e incentivo, obrigada.

Por último, a todos aqueles que tiveram a paciência de me escutar e que me apoiaram ao longo desta caminhada, obrigada.

## RESUMO ANALÍTICO

Ao longo da segunda metade do século XVIII e na primeira metade do século XIX, Valongo foi marcada pela proliferação de padarias, que rapidamente se tornaram as principais abastecedoras da cidade do Porto de pão de trigo. Neste período, e até à primeira metade do século XX, a indústria da panificação tornou-se, desta forma, uma atividade económica importante para o desenvolvimento socioeconómico da região.

A modernização trouxe consigo um certo declínio desta atividade, embora a produção e venda de regueifa e biscoitos continuasse a ser feita, essencialmente em contexto local.

Desta forma, a presente dissertação procura fazer uma análise geral da indústria da panificação em Valongo, desde finais do século XVI até à atualidade, enquanto atividade económica importante para o desenvolvimento da região, bem como perceber a importância que assume enquanto património cultural, material e imaterial, analisando o modo como é preservada e promovida pela própria autarquia. Além do mais, busca salvaguardar e preservar memórias relacionadas com este ofício, como forte elo entre o passado e o presente, na tentativa de (re)construir uma memória coletiva.

**Palavras-chave:** Panificação; Valongo; Memória; Identidade; Património Cultural

## **ABSTRACT**

During the second half of the 18th century and the first half of the 19th century, Valongo was marked by the proliferation of bakeries, which quickly became the main suppliers of wheat bread in the city of Porto. In this period, and until the first half of the 20th century, the bakery industry thus became an important economic activity for the socio-economic development of the region.

Modernization brought with it a certain decline in this activity, although the production and sale of regueifa and cookies continued to be carried out, essentially in a local context.

In this way, this dissertation seeks to make a general analysis of the bakery industry in Valongo, since the end of the 16th century until the present, as an important economic activity for the development of the region, as well as to understand the importance it assumes as a cultural, material and immaterial heritage, analyzing the way in which it is preserved and promoted by the municipality itself. Furthermore, it seeks to safeguard and preserve the memories related to this craft, as a strong link between the past and the present, in an attempt to (re)build a collective memory.

**Keywords:** Bakery; Valongo; Memory; Identity; Cultural Heritage

# ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	15
1. PATRIMÓNIO, MEMÓRIA E IDENTIDADE: QUE RELAÇÕES? .....	23
1.1. PATRIMÓNIO CULTURAL: MATERIAL E IMATERIAL .....	23
1.2. MEMÓRIA COLETIVA E IDENTIDADE .....	28
2. VALONGO: DOS TEMPOS DO OURO À ATUALIDADE.....	32
2.1. ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO E POPULACIONAL .....	32
2.2. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO .....	33
2.3. FATORES DE ATRATIVIDADE E MARCAS PATRIMONIAIS.....	37
3. VALONGO: TERRA DE PANIFICAÇÃO .....	45
3.1. PARA UMA BREVE HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO EM VALONGO, ATÉ FINAL DO SÉCULO XIX .....	45
3.2. FAMÍLIA COMO UNIDADE DE PRODUÇÃO .....	56
3.3. LOCAIS DE VENDA.....	60
3.4. AS RELAÇÕES PRIVILEGIADAS DE VALONGO COM O PORTO: O FIM DE UMA ERA .....	66
4. PANIFICAÇÃO EM VALONGO: SÉCULOS XX E XXI .....	74
4.1. AS EMPRESAS DO INÍCIO DO SÉCULO XX ATÉ À ATUALIDADE .....	74
4.2. ESTUDOS DE CASO.....	92
4.2.1. FÁBRICA DE BISCOITOS AGUIAR LIMITADA.....	93
4.2.2. FÁBRICA DE BISCOITOS DIOGO.....	104
4.2.3. PADARIA COSTA E CAPELA .....	111
4.2.4. FÁBRICA DE BISCOITOS PAUPÉRIO .....	118
5. PRESERVAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO PATRIMÓNIO EM TORNO DA PANIFICAÇÃO EM VALONGO .....	135
5.1. FEIRA DA REGUEIFA E DO BISCOITO & MERCADO OITOCENTISTA .....	136
5.2. ROTEIRO DO GRÃO AO PÃO .....	143
5.3. OFICINA DA REGUEIFA E DO BISCOITO DE VALONGO.....	148
CONSIDERAÇÕES FINAIS .....	152

REFERÊNCIAS .....	156
ANEXOS.....	165
APÊNDICES.....	173

## ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo A - Percorso efetuado pelas Padeiras entre Valongo e Porto.....	165
Anexo B - Homens de negócio do Porto que vendiam trigo e farinhas para Valongo.....	166
Anexo C - Percorso efetuado pelas Padeiras entre Valongo e Penafiel.....	167
Anexo D - Exemplos de Carteiras Profissionais .....	168
Anexo E - Senhas de Racionamento .....	169
Anexo F - José Gonçalves Pereira Romeiro e Ana Moreira Marques (século XIX) .....	170
Anexo G - Diploma atribuído, na categoria de farinha e biscoitos, em nome do sócio António de Sousa Malta Paupério, na exposição internacional de Filadélfia, nos Estados Unidos da América.....	171
Anexo H - Qualidades de biscoitos e bolachas fabricados na Paupério.....	172

## ÍNDICE DE APÊNDICES

Apêndice A - Tabela com as empresas selecionadas para os estudos de caso com a informação sobre os entrevistados .....	173
Apêndice B - Guião das entrevistas para os proprietários das padarias/biscoitarias .....	174
Apêndice C - Guião das entrevistas para os funcionários (antigos ou atuais) das padarias/biscoitarias .....	176
Apêndice D - Inquérito por questionário para os proprietários das padarias/biscoitarias que não entraram para os estudos de caso .....	177
Apêndice E - Bens patrimoniais inventariados segundo o Plano Diretor Municipal.....	181
Apêndice F - Registo de Licenças para o Comércio e Indústria, 1929-33, AHMV .....	186
Apêndice G - Padarias identificadas em Valongo em meados do século XX.....	188

## LISTA DE FIGURAS

Figura 1 - Padeiras de Valongo, s.d. ....	63
Figura 2 - Estação de Valongo, 1890 .....	70
Figura 3 - Posto de venda da Biscoitaria Valonguense no Mercado do Bolhão.....	75
Figura 4 - Maria das Dores Gonçalves da Silva, vestida à padeira para o cortejo, década de 40 .....	90
Figura 5 - Maria José da Silva Carneiro Ferreira, vestida à padeira para o cortejo, década de 60 .....	82
Figura 6 - Damião Manuel da Silva Carneiro e Maria José da Silva Carneiro Ferreira, vestidos à padeiros para o cortejo, década 70.....	82
Figura 7 - Mapa com as Padarias/Biscoitarias antigas ainda existentes em Valongo.....	89
Figura 8 - Mapa com as Biscoitarias/Padarias estudadas .....	92
Figura 9 - Cartão profissional de Cosme de Castro Neves Aguiar .....	95
Figura 10 - Planta da Fábrica de Bolachas e Biscoitos de António Aguiar, na rua Sousa Pinto, 1913 .....	95
Figura 11 - Fachada da Fábrica de Biscoitos Aguiar, s.d.....	97
Figura 12 - Fachada da Confeitaria Aguiar, 2022 .....	104
Figura 13 - Paulo Moreira a enfiar biscoitos, s.d. ....	107
Figura 14 - Uma das fases para o fabrico da bolacha francesa .....	108
Figura 15 - Azulejos junto à entrada da fábrica de Biscoitos Diogo .....	109
Figura 16 - Fachada da Fábrica de Biscoitos Diogo, 2022 .....	110
Figura 17 - Fachada da Padaria Costa e Capela, 2022.....	117
Figura 18 - Maria das Dores Gonçalves da Silva a tirar a bolacha do forno elétrico.....	121
Figura 19 - Fabrico de biscoitos manual, s.d. ....	123
Figura 20 - Máquina de bolachas, Fábrica Paupério, s.d.....	124
Figura 21 - Novas latas e embalagens com o novo logotipo da Fábrica Paupério.....	129
Figura 22 - Fachada da Fábrica Paupério, 2022.....	134
Figura 23 - "Bênção do Pão", 2022.....	137
Figura 24 - Desfile Alegórico com as escolas primárias do município, 2022.....	138
Figura 25 - Recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, 2022.....	140

Figura 26 – Recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, 2022 .....	140
Figura 27– Recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, 2022 .....	140
Figura 28 - Roteiro do Grão ao Pão .....	143
Figura 29 - Roteiro do Grão ao Pão reformulado .....	146
Figura 30 - Fachada da Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo .....	148

## **LISTA SIGLAS E ABREVIATURAS**

AHMV – Arquivo Histórico Municipal de Valongo

CMV – Câmara Municipal de Valongo

ICOMOS - *International Council of Monuments and Sites*

INE – Instituto Nacional de Estatística

INTP – Instituto Nacional do Trabalho e da Previdência

ORBV – Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo

PDM – Plano Diretor Municipal

PREC – Processo Revolucionário Em Curso

UNESCO - *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization*

## INTRODUÇÃO

A presente dissertação pretende fazer uma análise da indústria panificadora em Valongo, desde finais do século XVI - altura em que é possível encontrar o primeiro documento relacionado com esta atividade em Valongo – até à atualidade, bem como compreender a importância que assume em termos patrimoniais.

Pretendeu-se assim expor a história da panificação em Valongo, lugar que desde cedo, devido a vários fatores, se tornou abastecedor de pão da cidade do Porto por um longo período de tempo, mas face a alguns entraves e às inovações dos tempos modernos começou a perder essa primazia no século XIX. Nesse sentido, investiu-se também em compreender como é que as empresas se adaptaram perante essas (e outras) vicissitudes, tentando perceber como é que algumas das padarias/biscoitarias, que fizeram parte desta história no seu auge, permaneceram até aos dias de hoje. Por fim, além do seu interesse atual como atividade económica na localidade, procura-se ainda entendê-la como marca identitária, local e concelhia, analisando de que forma é preservada e promovida pelo poder local.

O tema escolhido justifica-se pelo interesse pessoal num sentido afetivo. O facto de habitar em Valongo desde nascença teve um peso importante, não só pela empatia criada, mas também pela proximidade e melhor conhecimento desta freguesia. A motivação para a escolha deste tema prende-se ainda com o facto da avó da autora deste trabalho ter feito parte desta história como biscoiteira, ao longo de quase meio século, na Fábrica Paupério e, pela necessidade de conhecer e compreender melhor a importância desta indústria para a região.

Para a prossecução dos objetivos deste trabalho e numa tentativa de lhes responder de forma clara, definiu-se num primeiro momento como metodologia de trabalho uma pesquisa bibliográfica exaustiva quanto possível tendo em conta as limitações da produção científica sobre o tema, tendo sido feito um levantamento de várias fontes sobre as questões mais teóricas, relacionadas com os conceitos de património, memória e identidade, e sobre o território de Valongo, para num momento seguinte se proceder à seleção das mesmas e à procura de uma bibliografia específica, através de monografias, estudos, publicações periódicas e artigos especializados que abordassem a panificação em Valongo.

Assim, procedeu-se num primeiro momento à análise de documentação legal no âmbito do património, material e imaterial, nomeadamente, da Lei n.º 107/2001, e as demais leis que se relacionam com o Património Cultural (material e imaterial) e a algumas obras, no sentido de apresentar de forma sucinta estes conceitos. O recurso ainda a textos de enquadramento teórico e a autores como Maurice Halbwachs e Pierre Candau, que desenvolveram importantes estudos sobre a memória coletiva e identidade, procurando entender de que forma se relacionam com o património, permitiu um melhor entendimento das relações entre estes conceitos centrais no trabalho.

Da pesquisa feita, concluiu-se que a história da panificação em Valongo é um tema (ainda) pouco estudado. Quanto a publicações periódicas, encontrou-se na revista *O Tripeiro*, em vários dos seus números, artigos sobre o pão, os biscoitos e as padeiras de Valongo, tendo na série IV, ano I, n.º 1, um artigo diretamente relacionado com esta matéria, designadamente: *Biscoitos de Valongo*, de Emanuel Ribeiro (1930). Em Valongo, tem cabido à Câmara Municipal o lançamento de revistas, boletins culturais e municipais onde são feitas referências importantes sobre esta matéria.

Também a nível de estudos académicos, no que se refere a dissertações de mestrado, refira-se a obra de Maria Adelaide Lima que aborda a panificação de Valongo, fazendo uma caracterização sócio-profissional de S. Mamede de Valongo na segunda metade do século XVIII. O seu estudo, de 2000, clarifica de que forma a panificação em Valongo se foi desenvolvendo ao longo da época em questão, demonstrando o modo como a padeiras procediam à comercialização dos seus produtos e a forma como a família se relacionava com o negócio. Embora este seja o único trabalho, neste âmbito, que se desenvolveu em torno deste tema, destacam-se ainda dois outros: *A Igreja Matriz de Valongo: arquitetura (1794-1836)* de Maria José Azevedo (1999), onde é possível compreender o importante contributo dos padeiros de Valongo para a edificação da Igreja Matriz; e *A Batalha de Ponte Ferreira (Campo, Valongo, 1832): um processo memorialista e de valorização patrimonial* de Paulo Moreira (2012), que faz algumas referências importantes sobre o pão de Valongo durante o período do Cerco do Porto.

A nível de monografias sobre o papel da panificação para o desenvolvimento da região e sobre o seu próprio desenvolvimento ao longo dos tempos, destacam-se *A Villa de Vallongo: suas tradições e história, descrição, costumes e monumentos* (1904), do Padre Joaquim

Alves Lopes dos Reis; a *Monografia do Concelho de Valongo* (1973), de António Cabrita; *O nome do biscoito é Paupério - desde 1874* (2016), de Paulo Caetano e Dora Mota; *Valongo: da estrada e da viagem no tempo* (2000), de João Belmiro Pinto da Silva, Catarina Sofia Gomes e José Carlos Costa; *O minho pittoresco* (1887), de João Augusto Vieira; e *Tradições populares do Porto* (1985) e *O grande Porto: Gondomar, Maia, Matosinhos, Valongo, Vila Nova de Gaia* (1986), de Helder Pacheco.

Recorreu-se também ao Registo de Licenças para o Comércio e Indústria, em Valongo (1929/1933), ao levantamento das padarias/biscoitarias nos séculos XIX e XX e ainda a fotografias e documentos da época (alvarás, carteiras profissionais, entre outros), existentes no Arquivo Histórico Municipal de Valongo (AHMV), de grande importância para o entendimento da panificação em Valongo, sobretudo no século XX. Na Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo (ORBV), integram o espólio documentos, essencialmente do século XX (alvarás, licenças de fabrico, carteiras profissionais, senhas de racionamento, entre outros), que se se revelaram igualmente uma fonte preciosa; contudo, a impossibilidade de aceder a todos os documentos que existem sobre a panificação inviabilizou um estudo mais aprofundado.

Como forma de aceder a informações que a bibliografia e as fontes documentais não apresentavam, num segundo momento, foram realizados inquéritos, tanto por entrevista como por questionário<sup>1</sup>. O respetivo tratamento de dados, a par da análise de alguns documentos cedidos pelos entrevistados – como fotografias, receitas de biscoitos, alvarás – permitiram um contacto mais direto com o que foi acontecendo ao longo do século XX nas empresas panificadoras.

As 11 entrevistas realizadas permitiram uma melhor compreensão da envolvente contextual e das particularidades do objeto de estudo, bem como o acesso, em exclusivo, a memórias pessoais, sendo uma das técnicas mais utilizadas para a recolha de dados que não seriam possíveis somente através da pesquisa bibliográfica e da observação. Ribeiro descreve a entrevista como:

---

<sup>1</sup> Tanto para as entrevistas como para os questionários, os intervenientes tomaram conhecimento do âmbito em que estes métodos de recolha de dados se inseriam e qual a sua finalidade, sendo também entregue uma declaração de consentimento informado.

A técnica mais pertinente quando o pesquisador quer obter informações a respeito do seu objeto, que permitam conhecer sobre atitudes, sentimentos e valores subjacentes ao comportamento, o que significa que se pode ir além das descrições das ações, incorporando novas fontes para a interpretação dos resultados pelos próprios entrevistadores. (Ribeiro, 2008, p. 141)

Neste estudo, as entrevistas realizadas tiveram como finalidade dar resposta aos seguintes objetivos: recolher testemunhos de pessoas que acompanharam o desenvolvimento da indústria da panificação em Valongo ao longo dos anos; compreender a evolução das empresas selecionadas ao longo do período em estudo, os séculos XX e XXI e de que forma se adaptaram às novas exigências; perceber se estas empresas permaneceram de tipo familiar ou evoluíram para outros modelos organizacionais; verificar que tipo de alterações surgiram no modo de produção e distribuição dos produtos.

O objetivo final deste processo foi o de recriar e deixar como documento para futuros trabalhos as histórias destas empresas, dado a inexistência de estudos de caso relativos às mesmas.

O estudo de caso caracteriza-se pelo estudo aprofundado de um ou de poucos objetos, de forma a:

- a) explorar situações da vida real cujos limites não estão claramente definidos;
- b) descrever a situação do contexto em que está sendo feita determinada investigação;
- c) explicar as variáveis causais de determinado fenômeno em situações muito complexas que não possibilitam a utilização de levantamentos e experimentos (Gil, 2008, p. 58).

Para a realização destas entrevistas foram selecionadas quatro empresas: a Fábrica de Biscoitos Paupério, a Fábrica de Biscoitos Diogo, a Padaria Costa e Capela e a Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada. Os critérios de escolha assentaram na antiguidade destes estabelecimentos e no facto de permanecerem sempre na mesma família, embora o caso da Fábrica de Biscoitos Aguiar seja uma exceção, visto que atualmente é uma confeitaria e pertence a uma nova gerência que não tem ligações com Valongo.

No total foram realizadas 11 entrevistas, como referido. Em cada empresa, optou-se por falar, sempre que possível e justificável, com os proprietários, um funcionário atual e um

funcionário mais antigo (Vd. Apêndice A). Para cada um dos grupos de entrevistados foi elaborado um guião de modo a perceber os seus conhecimentos e experiências, mediante a sua função nesta atividade.

“A literatura indica que a entrevista pode ser classificada, de acordo com o nível de estruturação e roteiro de questões utilizadas, em estruturada, semiestruturada e livre” (Ribeiro, 2008, p. 144). Deste modo, de acordo com o tema do trabalho em questão optou-se por realizar a entrevista semiestruturada, que se caracteriza por conjugar perguntas abertas e fechadas de modo a que o entrevistado possa refletir sobre as suas experiências relacionadas com o tema e verbalizar os seus pensamentos e tendências. A entrevista semiestruturada, segundo Boni e Quaresma (2005), possibilita uma proximidade entre o entrevistador e o entrevistado, visto que acontece num ambiente informal, o que favorece respostas mais espontâneas e maior liberdade do entrevistado para responder a assuntos mais complexos e delicados.

O guião de entrevista elaborado para os proprietários das padarias/biscoitarias (Vd. Apêndice B) é constituído por 27 questões, centradas na história do estabelecimento, na família enquanto unidade de produção, na produção em si e na comercialização dos produtos. Pretendeu-se assim obter informações sobre várias questões relacionadas com a panificação, ao longo do período de laboração destas empresas. O guião de entrevista elaborado para os funcionários, antigos e atuais (Vd. Apêndice C), das padarias/biscoitarias é constituído por seis questões que se centraram no modo de produção, nas memórias, nas alterações que foram surgindo ao longo dos tempos. Para os dois tipos de entrevistados, o guião previa ainda perguntas que permitissem recolher a sua opinião acerca da crescente aposta, por parte da Câmara Municipal de Valongo, na promoção e divulgação desta indústria enquanto marca identitária desta região.

Segundo Júnior e Júnior (2011), a introdução da entrevista é de extrema importância, visto que é por meio desta que o entrevistado fica a conhecer o que pretende o entrevistador e o porquê de se realizar a entrevista. Salienta-se, pois, que para o sucesso da entrevista é fundamental criar, desde o início, um ambiente cordial e de simpatia para que o entrevistado se sinta mais à vontade, livre de intimidação ou pressão, para responder às perguntas de forma mais natural e fluida. De facto, no que concerne a esta questão, a relação com o entrevistado, em alguns dos casos, era já bastante familiar, uma vez que a entrevistadora

reside no local onde se localizam estes estabelecimentos e por isso, foi difícil encontrar pessoas com quem não tivesse a mínima relação, salvo algumas exceções; por tal motivo, foi necessário haver um maior cuidado a nível metodológico, de forma a que se desse o necessário distanciamento face ao objeto de estudo.

O registo das respostas foi feito através da gravação áudio e por meio de anotações e, realizadas as entrevistas, passou-se à análise de conteúdo: primeiramente, procedeu-se à transcrição das entrevistas e, uma vez finalizada a transcrição, estas foram impressas e procedeu-se à leitura das mesmas. De seguida, com base nesta leitura, foi elaborada uma síntese onde, numa grelha vertical, na primeira coluna se encontravam as grandes temáticas do guião e nas restantes as informações mais relevantes de cada um dos estudos de caso, com o objetivo de reduzir o excesso de material identificando a informação mais importante e necessária para o trabalho, permitir o conhecimento total do discurso e facilitar a comparação entre as entrevistas. Em seguida, foi feita uma análise de conteúdo temática, que consiste em “temas extraídos do conjunto dos discursos, considerados dados segmentáveis e comparáveis” (Bardin, 1977, p. 113). Para tal, voltou-se ao material original transcrito e os fragmentos de discurso dispersos ao longo do texto foram redirecionados para junto do tema em questão. Por fim, procedeu-se ao relacionamento entre as informações recolhidas pelas entrevistas com as informações recolhidas pela pesquisa documental.

Utilizou-se igualmente o inquérito por questionário, técnica de recolha de dados que se caracteriza pela formulação de uma série de questões estandardizadas e pré-determinadas colocadas a um significativo número de indivíduos.

De acordo com Quivy e Campenhoutd, o questionário é um método especialmente adequado para:

O conhecimento de uma população enquanto tal: as suas condições e modos de vida, os seus comportamentos, os seus valores ou as suas opiniões.

A análise de um fenómeno social que se julga poder apreender melhor a partir de informações relativas aos indivíduos da população em questão. (...) De uma maneira geral, os casos em que é necessário interrogar um grande número de pessoas e em que se levanta um problema de representatividade (Quivy & Campenhoudt, 1998, p. 189).

Deste modo, e na impossibilidade de entrevistar elementos de todas as padarias/biscoitarias que se mantiveram em atividade ao longo dos anos, realizou-se um

questionário às restantes que não foram consideradas para estudo de caso, com o objetivo de obter respostas para algumas questões de interesse para o estudo, e assim fazer uma análise mais completa do panorama atual da panificação em Valongo, incluindo todos os estabelecimentos que integram o núcleo das antigas padarias/biscoitarias da cidade.

O inquérito por questionário elaborado para os proprietários das restantes padarias (Vd. Apêndice D) é composto por 21 questões, abertas e fechadas, centradas na recolha de dados sobre o estabelecimento, a família enquanto unidade de produção, o modo de produção e a comercialização. As cinco perguntas abertas deste questionário permitem uma liberdade ilimitada de resposta ao informante e nelas é utilizada a linguagem própria do mesmo. A vantagem deste tipo de respostas é que não têm a influência das respostas pré-estabelecidas, permitindo investigações mais profundas e precisas, embora a sua análise seja mais complexa e demorada.

Uma vez elaborado, o questionário foi entregue em mão aos proprietários de sete padarias/biscoitarias, no período compreendido entre maio e julho de 2021, sendo que todos os questionários foram posteriormente devolvidos, devidamente respondidos. Em seguida, foi feita uma análise de conteúdo, de forma a esclarecer algumas questões sobre estas empresas, chegando a respostas condensadas e elucidativas relativamente ao tema de estudo. Primeiramente foram analisadas as respostas dadas sobre a história do estabelecimento de cada uma das padarias/biscoitarias, de forma individual, para num momento seguinte se proceder à elaboração de uma síntese com breves informações sobre cada uma delas. Em seguida, as restantes respostas aos temas que se seguiam, nomeadamente, sobre a produção, a divulgação e a comercialização, depois de colocadas numa grelha, foram comparadas entre si e, as conclusões foram apresentadas em texto.

O tratamento de toda a informação recolhida possibilitou a estruturação do trabalho em cinco capítulos.

O primeiro apresenta uma reflexão sobre o património cultural (material e imaterial), a memória e identidade, expondo a inter-relação destes conceitos.

No segundo capítulo, introduz-se um pequeno enquadramento geográfico e populacional do lugar de Valongo, seguindo-se uma breve evolução histórica. Este texto termina, em

termos temporais, na atualidade, destacando-se os fatores de atratividade e as marcas patrimoniais do concelho.

O terceiro capítulo dedica-se à investigação sobre a panificação em Valongo, essencialmente desde o século XVI até ao século XIX, procurando compreender como é que Valongo se tornou num centro abastecer de pão tão importante para a cidade do Porto, considerando a família como unidade de produção, os locais de venda e, que tipo de entraves foram sentidos ao longo dos tempos e que acabaram por levar ao decréscimo das vendas na Invicta.

Por sua vez, o quarto capítulo aborda a panificação em Valongo desde o século XX até à atualidade, procurando, por um lado, compreender de que forma o decréscimo da venda de pão transformou Valongo, de certa forma, num local de produção de pão em grande escala para um lugar de produção de biscoitos, ao mesmo tempo que se tenta perceber o que levou ao decréscimo do número de padarias/biscoitarias valonguenses. Apresentam-se ainda quatro estudos de caso, referentes a empresas selecionadas pela sua representatividade no sector e em Valongo.

No quinto capítulo apresenta-se, primeiramente, e de forma breve o conceito de turismo cultural. Posteriormente, segue-se a apresentação da aposta, por parte da Câmara Municipal de Valongo (CMV), em produtos culturais em torno da panificação, procurando assim valorizar a memória e identidade valonguense associada a esta atividade, contribuindo para a sua proteção e salvaguarda e, conseqüentemente, para uma maior oferta turística.

Estes são, em traços gerais, os assuntos que o presente trabalho pretende abordar e aos quais se acrescentou ainda um conjunto de anexos, provindos das fontes documentais já indicadas e da partilha por parte dos entrevistados, que procuram elucidar certos aspetos mencionados na dissertação, bem como facultar informações complementares.

# 1. PATRIMÓNIO, MEMÓRIA E IDENTIDADE: QUE RELAÇÕES?

A presente dissertação pretende compreender a importância que a indústria da panificação em Valongo assume em termos patrimoniais. Neste sentido, este capítulo destina-se a apresentar uma reflexão sobre o património cultural (material e imaterial), a memória e identidade, expondo a inter-relação destes conceitos.

## 1.1. PATRIMÓNIO CULTURAL: MATERIAL E IMATERIAL

O presente estudo aborda o património cultural (material e imaterial), associado à panificação em Valongo, atividade que abrange o património material, na medida em que existem bens materiais como as próprias padarias/biscoitarias, moinhos, espécies arquivísticas, bibliográficas, fotográficas, entre outros; e o património imaterial, que retrata as tradições, práticas e conhecimentos relacionados com o fabrico tradicional do pão e dos biscoitos e a sua comercialização.

Durante vários séculos a palavra *Patrimonium* encontrava-se associada a uma leitura meramente jurídica, de uma herança ou posses de uma pessoa ou instituição que fossem transmitidos a outrem. Mas foi no século XIX que este termo começou a ter um sentido mais amplo pois passou a representar, também, o conjunto de bens que revelassem a história e identidade de uma comunidade, povo ou país.

Sendo o património cultural um forte elo de ligação com o passado, permitindo entender melhor o presente e estabelecendo pontes para o futuro, faz sentido tratá-lo nesta tripla e dinâmica perspetiva temporal, uma vez que materializa um passado e/ou herança coletiva – bens materiais e imateriais considerados de interesse comunitário – que deve ser salvaguardado e transmitido às gerações atuais e vindouras, cuja propriedade deixa de ser apenas de uma família ou grupo social, para ser usufruto da sociedade em geral:

O património cultural constitui um conjunto de recursos herdados do passado que as pessoas identificam, independentemente do regime de propriedade dos bens, como um reflexo e expressão dos seus valores, crenças, saberes e tradições em permanente

evolução. Inclui todos os aspectos do meio ambiente resultantes da interacção entre as pessoas e os lugares através do tempo (Convenção de Faro, Artigo 2.º, 2005).

A própria legislação assim o entende: de acordo com o Artigo 1.º da Lei n.º 13/85, de 6 de julho, Lei de Bases do Património Cultural Português, “o património cultural português é constituído por todos os bens materiais e imateriais que, pelo seu reconhecido valor próprio, devam ser considerados como de interesse relevante para a permanência e identidade da cultura portuguesa através do tempo”.

Relativamente ao que é ou não classificado como património, é importante salientar que não é a comunidade como um todo que decide, mas sim um grupo de pessoas que selecionam o que é mais importante e necessário proteger e salvaguardar, “portanto, há uma legitimação social e política do que é (ou não) património” (Rodrigues, s.d., p. 4). É por isso, um processo seletivo e fragmentado que conta apenas uma parte do conjunto das ações humanas ocorridas num determinado tempo histórico: “como património é qualidade, nem tudo é classificável. (...) O que se classifica tem de ter valor para continuar a merecer estar presente e continuar a prestar serviços de cultura e de qualidade” (Almeida, 1993, p. 413).

Neste sentido, uma vez que o património não é apenas algo que é herdado, mas também aquilo que se deseja transmitir de forma consciente às gerações futuras, nem todas as manifestações e vestígios do passado são considerados património. Segundo o Artigo 2.º da Lei n.º 107/2001, a Lei de Bases da Política e do Regime de Proteção e Valorização do Património Cultural:

Integram o património cultural todos os bens que, sendo testemunhos com valor de civilização ou de cultura portadores de interesse cultural relevante, devem ser objeto de especial proteção e valorização. [...]

O interesse cultural relevante, designadamente histórico, paleontológico, arqueológico, arquitetónico, linguístico, documental, artístico, etnográfico, científico, social, industrial ou técnico, dos bens que integram o património cultural refletirá valores de memória, antiguidade, autenticidade, originalidade, raridade, singularidade ou exemplaridade.

Estes bens do passado, selecionados e transmitidos às gerações atuais e vindouras, necessitam de proteção e salvaguarda. Com efeito, na Conferência Geral de 1972, em Paris, a *United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* (UNESCO) verificou que o

património cultural se encontrava cada vez mais ameaçado pela destruição, “considerando que a degradação ou o desaparecimento de um bem do património cultural e natural constitui um empobrecimento efectivo do património de todos os povos do mundo” (UNESCO, 1972, p.1). Nesta conferência, no Artigo 1.º, na Convenção para a Protecção do Património Mundial, Cultural e Natural ficou, portanto, elencado o que deveria ser considerado como património cultural a ser preservado e salvaguardado:

*Os monumentos* – Obras arquitetónicas, de escultura ou de pintura monumentais, elementos de estruturas de carácter arqueológico, inscrições, grutas e grupos de elementos com valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência;

*Os conjuntos* – Grupos de construções isoladas ou reunidos que, em virtude da sua arquitetura, unidade ou integração na paisagem têm valor universal excepcional do ponto de vista da história, da arte ou da ciência;

*Os locais de interesse* – Obras do homem, ou obras conjugadas do homem e da natureza, e as zonas, incluindo os locais de interesse arqueológico, com um valor universal excepcional do ponto de vista histórico, estético, etnológico ou antropológico.

Atualizações a esta lista foram surgindo ao longo dos anos. Neste momento, é relativamente consensual a divisão do património cultural em dois grandes grupos: património material – que por sua vez se divide em património móvel e património imóvel – e o património imaterial. O património móvel compreende todas as espécies artísticas, arqueológicas, audiovisuais, arquivísticas, bibliográficas, científicas/técnicas, fotográficas e fonológicas. Por sua vez, ao património imóvel estão associados os monumentos, conjuntos e sítios. Por fim, o património imaterial abrange tradições e expressões orais, incluindo a língua, práticas sociais, rituais e eventos festivos, artes do espetáculo, conhecimentos e práticas relacionados com a natureza e o universo, e por último, as aptidões ligadas ao artesanato tradicional.

“O património é uma herança, é a «memória» da comunidade e é o que lhe padroniza a qualidade de vida. A ligação do património à comunidade é uma radicalidade, mas ele só o é, verdadeiramente, quando esta o assume e toma a consciência dele” (Almeida, 1993, p. 414). Daí a importância da protecção legal dos bens culturais que consiste na sua inventariação e classificação. A classificação é o ato final de um procedimento administrativo que decide e determina o valor inestimável de um certo bem cultural, só é possível depois da inventariação,

que consiste no levantamento sistemático, exaustivo e atualizado dos bens culturais que existem a nível nacional. Os bens patrimoniais podem ser classificados como de interesse nacional, de interesse público ou de interesse municipal. Para um bem ser classificado como património mundial, precisa integrar a lista de bens de interesse nacional. Esta classificação parece ser a postura viável para a aproximação das culturas locais com os seus símbolos patrimoniais, uma vez que “o património classificado ou a classificar tem de ser encarado como um contributo para a qualidade de vida, social e cultural, das sociedades” (Almeida, 1993, p. 416).

Mais do que uma herança, o valor intrínseco do património provém da atribuição de um significado valorativo, pela comunidade, dado aos bens materiais e imateriais, que de certo modo lhes confere o papel de representar uma memória e uma identidade coletiva. É nesta perspetiva que Peralta (2000, p. 219) afirma que “o elemento determinante que define o conceito de património é a sua capacidade de representar simbolicamente uma identidade”. De acordo com tudo isto, devemos ter consciência que as gerações futuras vão avaliar-nos pela nossa capacidade de transmitir e de criar novos bens culturais portadores de valores identitários.

O sentimento de perda de valores e bens herdados do passado levou a movimentos de proteção e conservação, como referido. Esta solidariedade perante os bens culturais ou naturais estende-se além dos interesses nacionais, posicionando-se à escala de uma comunidade global. Desta forma, a UNESCO trabalha na construção de ligações entre as nações, favorecendo a proteção do património e valorizando a diversidade cultural por meio do diálogo intercultural. Com a UNESCO surgiu a noção de património mundial, pensada de forma a que fosse possível proteger os sítios que apresentassem um valor universal excecional e que a importância dada a certos bens e valores patrimoniais, sendo estes naturais ou culturais, ultrapassasse o quadro dos territórios nacionais nos quais estes tipos de bens se encontram, para que sua preservação e fruição passasse a ser acessível de toda a humanidade.

Para o que aqui mais interessa, o conceito de património imaterial esteve por definir durante anos e, a nível internacional, foi a UNESCO quem teve um papel bastante importante para a criação de instrumentos para a sua salvaguarda, sendo que os primeiros esforços desenvolvidos pela organização datam de 1982, tendo como ponto de partida a cultura tradicional e popular, o folclore e a herança oral, visto que até então não era possível

considerar apenas os aspetos imateriais como critérios válidos de inscrição na lista do património mundial.

A cultura tradicional e popular de acordo com a Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Folclore da UNESCO é definida como:

O conjunto de criações que emanam de uma comunidade cultural fundadas sobre a tradição, expressas por um grupo ou por indivíduos, e reconhecidas como respondendo às expectativas da comunidade enquanto expressão da sua identidade cultural e social, das suas normas e valores transmitidos oralmente, por imitação ou por outros meios. As suas formas compreendem, entre outras, a língua, a literatura, a música, a dança, os jogos, a mitologia, os rituais, os costumes, o artesanato, a arquitetura e outras artes (1989, pp. 2,3).

Mas foi só a 17 de outubro de 2003, que foi aprovada a Convenção para Salvaguarda do Património Cultural Imaterial na qual a UNESCO definiu o atual conceito de património cultural imaterial como:

As práticas, representações, expressões, conhecimentos e competências – bem como os instrumentos, objetos, artefactos e espaços culturais que lhes estão associados – que as comunidades, grupos e, eventualmente, indivíduos reconhecem como fazendo parte do seu património cultural. Esse património cultural imaterial, transmitido de geração em geração, é constantemente recriado pelas comunidades e grupos em função do seu meio, da sua interação com a natureza e da sua história, inculcando-lhes um sentimento de identidade e de continuidade, contribuindo, desse modo, para a promoção do respeito pela diversidade cultural e pela criatividade humana (2003, p.3).

Nesta definição, é importante referir que o património imaterial tem um caráter dinâmico, uma vez que é extremamente mutável, porque se adapta, em cada geração, às necessidades, valores e princípios vigentes.

De acordo com a UNESCO, a importância do património cultural imaterial está essencialmente nas pessoas, que transmitem uma riqueza de conhecimentos e competências que são conduzidos de uma geração para a seguinte e assim sucessivamente. Neste sentido, o património cultural imaterial é simultaneamente tradicional, contemporâneo e vivo, fundado na comunidade, representativo e inclusivo.

Esta Convenção veio preencher uma lacuna na proteção internacional do património cultural, uma vez que o património imaterial não era considerado património por si só. Foi ratificada por Portugal em 2008.

Este património, importante para a existência e afirmação das diversas comunidades, é sempre coletivo. É o elo de ligação entre uma comunidade e o lugar, e aquilo que é representativo do lado vivo e humano de um determinado sítio: “é neste duplo aspeto, isto é, o de «Património como valor de identidade e de memória» de uma comunidade e, sobretudo, o de «Património como qualidade de vida» que ele será cada vez mais falado e se lhe dará, futuramente, maior importância” (Almeida, 1993, p. 408).

## 1.2. MEMÓRIA COLETIVA E IDENTIDADE

Quando se fala em Valongo, e na panificação, entende-se essa atividade económica como parte essencial da identidade desse território. Da mesma forma, como essencial para a memória da coletividade, persistindo e mantendo-se viva nas recordações individuais transmitidas geracionalmente.

Deste modo, pode entender-se o conceito de património como intimamente relacionado com os de identidade e memória, como já se referiu por diversas vezes. Segundo o Artigo 1.º da Lei n.º 107/2001: “A presente lei estabelece as bases da política e do regime de proteção e valorização do património cultural, como realidade da maior relevância para a compreensão, permanência e construção da identidade nacional e para a democratização da cultura”. O Artigo 2.º completa esta ideia, ao indicar que “integram, igualmente, o património cultural aqueles bens que constituam parcelas estruturantes da identidade e da memória coletiva portuguesa”.

Nesta linha de pensamento e, de acordo com Peralta (2000), o património é uma representação simbólica da identidade, que é construída pelo presente que a idealiza. Desta forma, o património cultural compreende os elementos, materiais ou imateriais, que fundamentam a identidade de um grupo que transmite:

Um sentido de identidade, de pertença e faz-nos conscientes da nossa continuidade como pessoas através do tempo. A nossa memória coletiva modelada pelo passar do tempo não é mais de que uma viagem através da história, revisitada e materializada

no presente pelo legado material, símbolos particulares que reforçam o sentimento coletivo de identidade e que alimentam no ser humano a reconfortante sensação de permanência no tempo (Peralta, 2000, p. 219).

Segundo Halbwachs, a identidade é o reflexo de todo o investimento feito por um povo, ao longo do tempo, na construção da memória. Logo, a memória coletiva encontra-se na base da construção da própria identidade.

Tanto a noção de identidade como a de património remetem para o sentimento de pertença. Essa pertença depende da memória coletiva que cultivamos:

Podemos portanto dizer que a memória é um elemento constituinte do sentimento de identidade, tanto individual como coletiva, na medida em que ela é também um fator extremamente importante do sentimento de continuidade e de coerência de uma pessoa ou de um grupo em sua reconstrução de si (Pollak, 1992, p. 104).

Neste sentido, não pode haver identidade sem memória, pois esta última define o ser e a forma como os indivíduos se comportam. A memória pode reforçar, no caso das recordações, o sentimento de identidade, mas no caso do esquecimento, pode arrasar por completo esse mesmo sentimento. Esta procura pela memória é, portanto, também uma procura pela identidade.

Para Joel Candau (2013), memória, património, tradição e história são frequentemente confundidos. Mas, se a história “tem uma preocupação de ordenar”, a memória é de outra qualidade:

É atravessada pela desordem da paixão, das emoções e dos afetos. A história pode vir legitimar, mas a memória é fundadora. A memória coletiva quer-se mostrar como estável no tempo («a tradição», «sempre se fez assim», «este costume existe desde a noite dos tempos», etc.) enquanto a história, por vocação, se empenha em captar a mudança (Candau, 2013, p. 74).

Voltando ao sociólogo francês Maurice Halbwachs (1990), este distinguiu memória histórica de memória coletiva, definindo a primeira como uma memória emprestada, escrita, apreendida, longa e unificada e a segunda como uma memória vivida, oral, produzida, curta e plural. Embora a memória pareça ser um fenómeno individual, próprio de cada pessoa, Maurice Halbwachs, explica que a memória deve ser entendida como um fenómeno coletivo e social. Segundo o sociólogo, a memória individual não está inteiramente isolada, na medida

em que um indivíduo “para evocar seu próprio passado, tem frequentemente necessidade de fazer apelo às lembranças dos outros. Ele se reporta a pontos de referência que existem fora dele, e que são fixados pela sociedade” (1990, p. 54). Neste sentido, Candau resume a tese de Halbwachs da seguinte forma: “Nunca nos lembramos sozinhos” (2013, p. 84).

Nesta linha de pensamento, segundo o biólogo Steven Rose, os homens são seres extremamente sociais que interagem constantemente com o mundo externo das coisas e das pessoas e, por consequência, “por mais individuais que sejam as nossas memórias, elas são apesar de tudo estruturadas, e até os seus mecanismos cerebrais são afetados pela natureza coletiva, social, do nosso modo de vida de seres humanos” (citado por Candau, 2013, p. 83). Numa sociedade absorvida pelas suas produções culturais, a memória ultrapassa os limites do individual e torna-se coletiva.

Como se disse, para Halbwachs, a memória enquanto fenómeno social é construída e reproduzida ao longo do tempo de forma coletiva. Tal como o património cultural, a memória social é dinâmica, vai sofrendo alterações ao longo dos tempos e é seletiva, visto que nem tudo aquilo que é ou foi importante para uma sociedade fica registado de alguma forma para ser transmitido às gerações futuras, assim como nem tudo é classificado como património.

As memórias coletivas têm como testemunhos importantes as palavras e as histórias de vida, uma vez que elas garantem a transmissão de memórias individuais que por sua vez possibilitam a construção de uma memória coletiva. Assim sendo:

Os testemunhos orais adquiriram um forte valor patrimonial para as coletividades territoriais que veem neles peças essenciais da cultura local: histórias da vida quotidiana, antigos ofícios, festas de aldeia, práticas religiosas, todo o testemunho do passado tem vocação para ser conservado, em particular na perspectiva de uma história do tempo presente e com mais acuidade nas regiões que conhecem fortes mutações económicas, arrastando com isso o desaparecimento rápido de saberes e de habilidades (...). Em definitivo, uma preocupação de acumulação e de difusão dos conhecimentos conjuga-se com as preocupações culturais, patrimoniais e identitárias e uma vontade de animação das regiões (Candau, 2013, p. 163).

Desta forma, e a título de exemplo, o saber-fazer técnico de uma certa profissão acaba por ser mais importante de transmitir do que os bens materiais da mesma, isto porque é mais frágil e fugaz, ao contrário daquilo que acontece com os bens físicos, que apresentam uma maior durabilidade no espaço e tempo. Neste sentido, a recolha de testemunhos orais

relacionados com os ofícios mais tradicionais é crucial para se manterem vivos os conhecimentos de cada indivíduo, para se (re)construir a memória da coletividade e para garantir a consciência da importância da preservação, conservação e transmissão do patrimônio a eles associado. Foi também isso que se tentou, de uma forma ou outra, fazer nesta investigação, como se verá nos capítulos seguintes.

## **2. VALONGO: DOS TEMPOS DO OURO À ATUALIDADE**

Este capítulo serve para apresentar Valongo, local de estudo desta dissertação, em traços gerais. Inicialmente, é apresentado o enquadramento geográfico e populacional de Valongo, seguindo-se o enquadramento histórico e por fim, os fatores de atratividade e marcas patrimoniais do município. O objetivo é conseguir fazer uma síntese destes aspetos, para dar a conhecer o local e as suas potencialidades, nomeadamente, a panificação, tema de estudo desenvolvido nos capítulos seguintes.

### **2.1. ENQUADRAMENTO GEOGRÁFICO E POPULACIONAL**

O concelho de Valongo localiza-se na região norte de Portugal integrando o distrito do Porto. Este município é constituído por quatro freguesias: Alfena, Ermesinde, Valongo e União de Freguesias de Campo e Sobrado.

Relativamente à sua dimensão geográfica, o concelho de Valongo abrange uma área de 75,8 km<sup>2</sup>, encontrando-se delimitado a Norte pelo concelho de Santo Tirso, a Nordeste por Paços de Ferreira, a Leste pelo concelho de Paredes, a Sudeste por Gondomar e a Oeste pelo concelho da Maia.

A sua localização apresentou-se como um importante elo de ligação entre as áreas de grande densidade do Grande Porto e as áreas industriais e rurais da conjuntura metropolitana, o que se revelou crucial para o seu desenvolvimento e competitividade territorial, relativamente às infraestruturas e tipo de economia que apresenta.

Valongo é marcado por um relevo bastante acidentado, onde se destacam pela sua altitude a serra de Santa Justa com 373m, no lado ocidental, e a serra de Pias com 381m, no lado oriental. O solo é formado por depósito de xistos de diversos tipos, dos quais se destacam os xistos ardosíferos, que justificam a principal indústria extrativa do concelho.

Esta região é atravessada por pequenos e médios cursos de água – dos quais se destaca o rio Simão, pelo seu caudal –, todos afluentes do rio Ferreira, com uma extensão de 43km, que separa as serras de Santa Justa e Pias, intimamente ligado às histórias e vivências da população

valonguense, uma vez que as suas águas serviam para regar os campos e, principalmente, para fazer girar as mós dos moinhos.

Quanto ao clima predominante no concelho, é condicionado pela existência do sistema montanhoso referido, e caracteriza-se por ser temperado com influência mediterrânea e atlântica, pela ocorrência de temperaturas amenas e pela regularidade e abundância de precipitação.

Em termos ambientais, Valongo é reconhecido pelas suas boas práticas por meio da concretização de projetos que têm como objetivo a conservação e preservação do património natural, tendo como exemplo o projeto Parque das Serras do Porto e a integração na Rede Natura 2000.

Relativamente à sua população, o município de Valongo, de acordo com os últimos dados do Instituto Nacional de Estatística (INE), em 2021, apresentava no total 94.697 habitantes e, a nível da densidade populacional, residiam, em média, 1.249,30 habitantes por Km<sup>2</sup>. Contudo, embora a densidade populacional existente seja considerável, a distribuição da população não acontece de forma homogénea em todas as freguesias do concelho. A este nível, Ermesinde apresenta-se como a freguesia que reúne um maior número de habitantes, apesar de ser a que possui uma menor área territorial. Com uma área de apenas 7,6 km<sup>2</sup>, segundo os dados do INE, em 2021, apresentava 39.095 habitantes, representando uma densidade de 5.144 habitantes por km<sup>2</sup>, equivalente a 41,28% da população total deste concelho. Numa análise da evolução da população num espaço de dez anos, compreendidos entre 2011 e 2021, a população teve um acréscimo de 839 habitantes em todo o concelho. Embora as freguesias de Alfena e de Campo e Sobrado tenham registado um menor número habitantes (Alfena com menos 772 e Campo e Sobrado com menos 644 habitantes), Valongo foi a freguesia que revelou um maior aumento, com mais 1 958 habitantes, seguindo-se a freguesia de Ermesinde com mais 297 habitantes, demonstrando assim a expansão de freguesias que estão mais distantes do núcleo central da Área Metropolitana do Porto (AMP).

## **2.2. ENQUADRAMENTO HISTÓRICO**

O território que atualmente constitui o concelho de Valongo conheceu a presença de vários povos desde os tempos pré-históricos. Embora não seja conhecido, na área do atual concelho,

qualquer vestígio atribuído ao período da Pré-História, existem na região topónimos que remetem para tal, nomeadamente, *Evanta, Casa da Orca, Monte das Mamoas*.

A fixação de vários povos nesta região teve como elementos essenciais a sua localização estratégica no território, a abundância de água dos rios Ferreira e Leça, e a riqueza do seu subsolo. Exemplo disso são os três castros, nas serras de Santa Justa e Pias, que se encontram dentro do Parque Paleozóico de Valongo – o Alto do Castro, o Castro de Pias e o Castro de Couce – povoados primitivos, da Idade do Ferro, que mais tarde foram ocupados pelos romanos.

Na região de Valongo, os romanos “exploraram os seus vales férteis e rasgaram, em busca de ouro, o ventre das suas montanhas” (Cabrita & Silva, 1973, p. 73), existindo na serra de Santa Justa vestígios que o comprovam, tendo como exemplo o Fojo das Pombas/Quinta da Ivanta, povoado mineiro diretamente relacionado com a exploração aurífera, onde nesta e outras profundas escavações designadas de fojos, foram encontrados utensílios romanos como lucernas, vasos de cobre, entre outros, existindo ainda estradas, pontes e alguns dos materiais que utilizavam para a extração do ouro que igualmente comprovam a sua presença nesta região. A ocupação romana foi bastante importante, uma vez que o próprio topónimo de Valongo teve origem nas palavras latinas *Vallis Longus*, que significa vale longo.

Dos romanos ao ano de 897, é então que surge a primeira referência a Valongo, em plena campanha de repovoamento do território portugalense por D. Afonso III das Astúrias, altura em que “D. Gondesindo Eres fez uma doação ao Mosteiro de Sanguedo de várias igrejas, entre as quais uma dita de São Martinho de Valongo” (Silva, Gomes, & Costa, 2000, p. 28).

Mais tarde, em 1062, já existia a freguesia de Valongo, cujo padroado foi doado às freiras do mosteiro de S. Cristóvão de Rio Tinto, mais tarde incorporado no mosteiro de São Bento de Ave-Maria no Porto, fundado por iniciativa do rei D. Manuel, cujo padroado também passou para a posse das freiras deste novo mosteiro e assim se manteve por longos anos.

Pelos finais do século XVI, Valongo era uma vila que aproveitava “de forma vantajosa e equilibrada as potencialidades naturais da região” (Camilo, s.d., p. 17), tanto para a agricultura como para a moagem, atividade que conheceu um enorme progresso após a introdução do cultivo do milho graúdo e que levou ao desenvolvimento da indústria panificadora. Através das suas deambulações e atividade comercial, os almocreves terão tido um papel importante no estímulo da cultura do trigo em Valongo. Graças às características do solo o cultivo de

cereais como o trigo e o milho tornou-se propício e, por sua vez, a qualidade da farinha moída nos moinhos que se encontravam nas margens do rio Ferreira era bastante procurada nas feiras das regiões limítrofes. Ao que parece, nascia assim a ocupação que nos interessa nesta dissertação.

Atravessada pela *estrada real*, importante para as deslocações até à cidade do Porto, o progresso desta região assentava na sua localização e na indústria da panificação, que por sua vez gerava outras indústrias: “Á sombra desta indústria foi a terra enriquecendo e alargando o seu casario, tornando-se um dos mais importantes arrabaldes do Porto” (Tapada, 1986, p. 14). Valongo ficou conhecida como a terra do pão e tornou-se no centro abastecedor da cidade Invicta até ao século XIX, e foi graças ao trabalho dos padeiros e dos impostos que pagavam, gerando importantes receitas, que construíram a Igreja Matriz de Valongo e foram possíveis arranjos noutras infraestruturas, através da imposição de cinco reis em cada alqueire de trigo a “respeito da edificação da sua Igreja Matriz (...), e também para com a mesma Imposição se reedificar a Ponte da Carvalha, e se reparar a *estrada real* que vai do Porto até Ponte Ferreira” (Moreira, 2012, p. 128).

Mas com a chegada do primeiro quartel do século XIX, Valongo sentiu as vicissitudes da presença dos invasores franceses, pela sua situação geográfica privilegiada em termos militares, por ser um ponto de passagem no eixo de comunicações litoral-interior transmontano e pela sua proximidade com a cidade do Porto. Neste local, em 1809, os franceses instalaram-se e transformaram a Igreja Matriz de Valongo em quartel general, de onde saquearam valores, tanto na Igreja como a particulares.

Outro episódio importante na história da localidade decorreu durante o período de guerra civil entre liberais e absolutistas quando, pela sua situação geográfica, constitucionalistas e miguelistas se enfrentaram na batalha da Ponte Ferreira, em Campo, Valongo. O antigo Convento de Nossa Senhora do Bom Despacho (na Santa Rita), em Ermesinde, foi transformado num hospital militar das forças absolutistas, sendo enterrados no adro da Igreja, em vala comum, muitos dos que faleceram no Cerco do Porto. A freguesia de Valongo, controlada pelos miguelistas, apenas foi abandonada por estes com o levantamento do cerco. As invasões francesas e a guerra civil foram momentos críticos para a panificação em Valongo, uma vez que representaram um decréscimo de vendas para a cidade do Porto.

O término da guerra civil não trouxe estabilidade ao país, e a sua conturbada situação, juntamente com os diversos governos que se sucederam no poder, levaram à revolução de setembro de 1836, e “entre as mudanças de estrutura que forjaram um Portugal novo, as reformas administrativas desempenharam papel de relevo” (Camilo, s.d., p. 18). Durante o reinado de D. Maria II foi publicado o Decreto de 6 de novembro de 1836, que levou a uma nova divisão administrativa do território, tendo sido criados, em Portugal Continental, 21 novos concelhos, dentre os quais o concelho de Valongo. Por este decreto, o município de Valongo era composto por seis freguesias, três vindas do concelho da Maia, nomeadamente Valongo, com 775 fogos, Alfena, com 200 e S. Lourenço D’Asmes (Ermesinde) com 217; as outras três vinham do extinto concelho de Aguiar de Sousa, entre as quais S. Martinho de Campo, com 279 fogos, Sobrado, com 230 e Gandra, com 224. Um ano depois, pelo Decreto de 20 de abril de 1837, a freguesia de Valongo, sede do concelho, era elevada a vila.

A vida económica do novo concelho, a partir da segunda metade do século XIX, passou a girar em torno da indústria de ardósia – embora também fosse extraído do subsolo antimónio, volfrâmio e carvão –, mantendo nos primeiros tempos um equilíbrio com a indústria da panificação.

Em meados do século XIX, existiam ainda “cerca de cem padarias que manipulavam o pão que sustentava as terras circunvizinhas e principalmente a cidade do Porto (...), e nas margens do rio Ferreira mais de 160 rodas que reduziam a farinha o trigo que aqui era manipulado” (Reis, 1904, p. 214). Todavia, Valongo começava a perder a importância que tinha no abastecimento de pão à cidade Invicta, que durante a época moderna se mostrou sempre deficitária na produção de meios de subsistência, nomeadamente de pão, pois “na cidade não existiam fornos e padeiros suficientes que pudessem acorrer às necessidades da população” (Lima, 2000, p. 140). Mas apesar desse acontecimento e, com o passar dos anos, a preferência pela regueifa e pelos biscoitos que provinham de Valongo acentuou-se.

A par disto, assistiu-se à instalação de várias indústrias e fábricas e, por esta altura, surgiu a Fábrica Têxtil da Balsa, em Sobrado, sendo uma das primeiras no Norte do país a utilizar a água do rio Ferreira e o vapor nas épocas estivais, sendo considerada tecnologia avançada para a época.

Mas um acontecimento que acabou por alterar a vida da comunidade de Valongo, assim como a das terras circunvizinhas que serviam igualmente de passagem a quem provinha do

interior norte do país, foi a inauguração da linha férrea do Douro, entre Ermesinde e Penafiel, que trouxe a Valongo inúmeras oportunidades, pois permitiu o aumento e velocidade das trocas comerciais. Também aqui as padarias valonguenses deixaram a sua marca e o apregoar da regueifa tornou-se familiar aos viajantes que, ao chegar a Valongo, se debruçavam na janela para comprar a famosa regueifa deste lugar.

No início do século XX surgiram em Ermesinde grandes fábricas como a Têxtil de Sá, a Cerâmica e a Resineiras. A estas, juntaram-se outras indústrias, como a metalúrgica, a metalomecânica, a construção civil, a fiação e tecelagem, a alimentar e as madeiras. Para além disso, as oficinas de brinquedos assumiram um papel importante, e o aumento da procura dos brinquedos levou a um modo de fabrico mais organizado e em série. Outras freguesias, como é o caso de Campo e Sobrado, conservavam uma maior ruralidade, onde o regime de pequenas propriedades rurais dominava com produções tradicionais, como o milho, a vinha e as forragens, a que está ligada a produção do leite.

Com a chegada do novo século, intensificaram-se os fatores de desenvolvimento. A rede viária no concelho multiplicou-se e o movimento estimulou a abertura de estabelecimentos comerciais, principalmente em Valongo e Ermesinde, verificando-se em consequência um aumento demográfico, que culminou, a 30 de março de 1989, na elevação da vila à categoria de cidade.

No decorrer daquilo que foi apresentado nesta breve evolução histórica do lugar, a indústria da panificação foi-se desenvolvendo fruto da proximidade com o Porto e afirmou-se como o maior estímulo do desenvolvimento socioeconómico da região, assente no fabrico do pão de trigo. Facto que levou ao investimento nas padarias uma vez que a necessidade do consumo do pão que provinha de Valongo, associada à fama da boa qualidade, eram um incentivo para o aumento do número de padarias na região. É esta história que se procura de forma breve contar nos próximos capítulos. Antes, contudo, segue-se uma breve incursão pelos recursos patrimoniais atuais de Valongo.

### **2.3. FATORES DE ATRATIVIDADE E MARCAS PATRIMONIAIS**

A região de Valongo possui vários recursos patrimoniais que se apresentam como o principal cartão de visita, afirmando-se o património natural, o património arquitetónico civil

e religioso e o património material e imaterial como fruto da história do concelho. Constituem-se, portanto, como fatores de atratividade, como marcas desse território.

Valongo é destino de Natureza, ligado às serras e rios, que são parte importante do seu património natural, destacando-se as serras de Santa Justa e Pias, caracterizadas por uma grande geodiversidade que se revela na estratigrafia, paleontologia, tectónica, geomorfologia e recursos minerais. Destacam-se pela sua importância, tanto a nível nacional como internacional, os fósseis de trilobites e outras formas de vida da Era Paleozóica (entre 570 e 230 milhões de anos), bem como espécies raras de fauna e flora.

A necessidade de preservar, valorizar e promover o seu património natural conduziu à definição, em 1995, do Parque Paleozóico de Valongo, com os objetivos gerais de estudar, preservar e divulgar os valores geológicos das serras de Santa Justa e Pias<sup>2</sup>. Em 1997, Valongo passou a integrar a listagem de sítios propostos para a Rede Natura 2000, sob a designação de Sítio “Valongo” e, em dezembro de 2004, foi classificado pela Comissão Europeia como Sítio de Importância Comunitária, composto por um património natural que inclui habitats naturais e espécies de flora e fauna de conservação prioritária. As serras de Santa Justa e Pias fazem parte do Parque das Serras do Porto, juntamente com as serras de Castiçal, Santa Iria, Flores e Banjas, território dos municípios de Paredes e Gondomar, classificado como Paisagem Protegida Regional em 2017. Mais recentemente, Valongo foi o município vencedor do prémio *European Green Leaf Award 2022*, uma iniciativa da Comissão Europeia que reconhece as cidades que apresentam os melhores resultados ambientais.

Graças aos seus valores patrimoniais e “às possibilidades de lazer e de contacto com a sua natureza e paisagem notáveis” (Correia, Monteiro, & Hugo, 2008, p. 12), as serras de Santa Justa e Pias são um espaço bastante atrativo que dispõem de várias infraestruturas, nomeadamente, a Área de Merendas de Couce, o Parque de Lazer de Santa Justa e o Parque da Cidade de Valongo.

Além destes espaços, no âmbito do Parque Paleozóico de Valongo, foram sinalizados três percursos pedestres sendo que o percurso verde, atualmente, se encontra integrado no Corredor Ecológico – com início no Parque da Juventude, seguindo pelo Largo do Centenário, Parque da Cidade de Valongo, Aldeia de Couce e terminando na serra de Pias. O percurso

---

<sup>2</sup> Uma iniciativa da Câmara Municipal de Valongo (CMV) e do Departamento de Geologia da Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, em colaboração com os Departamentos de Zoologia e Botânica da mesma Faculdade, cofinanciado pelo programa LIFE - Natureza.

Amarelo permite observar alguns vestígios mineiros, a Fraga do Castelo e o rio Ferreira na zona da Queiva, com uma extensão aproximada de 2000 metros, com início e fim no Lugar da Azenha. O percurso Vermelho tem uma extensão aproximada de 3200 metros e é um percurso linear com ligação entre o Centro de Interpretação Ambiental e o início da estrada de Couce, sendo possível contemplar algumas estruturas mineiras, fragas quartzíticas e uma vista panorâmica sobre a aldeia de Couce e o vale do rio Ferreira. Ao longo de todos estes percursos pedestres é possível descobrir a riqueza patrimonial envolvente nas serras.

Devido às suas características únicas, a serra de Santa Justa passou a atrair cada vez mais pessoas com interesse em desporto e aventura. Com vista a responder a esta procura, em 2017, foi inaugurado o Centro de BTT de Valongo e, no ano seguinte, foi inaugurado o Centro de *Trail Running*.

Deste modo, em Valongo, os visitantes podem percorrer no total 12 percursos que passam por distintos pontos de interesse, sendo que três são pedestres, cinco de BTT e quatro de *Trail Running*, desenvolvidos nas serras de Santa Justa e Pias. Em março de 2021, foi inaugurado o Centro de Escalada de Valongo, inserido na serra de Santa Justa, composto pela Fraga do Castelo, Fraga do Teto e Fraga Lisa, existindo uma infraestrutura de Trilhos Equestres de Valongo, que conta com três percursos diferentes, envolvendo a área da serra de Pias.

Inserindo-se numa paisagem rica e diversificada entre as serras de Santa Justa e Pias, na margem direita do vale do rio Ferreira, encontra-se a aldeia de Couce, classificada como Aldeia de Portugal, bastante rica a nível patrimonial, nomeadamente no património natural, imaterial e construído vernáculo, constituindo-se como um importante exemplo de património rural no concelho de Valongo. Destacam-se em particular as técnicas construtivas das habitações, feitas com o uso de materiais vernaculares como blocos de rocha quartzítica e o xisto, através da técnica de alvenaria de pedra seca, que dispensava o uso de argamassa, além do granito, presente no emolduramento ou suporte de vãos, a ardósia, utilizada principalmente nos beirais dos telhados, e a madeira, empregue nas portas, tetos, traves e soalhos. Com o sentido de promover esta aldeia, a Câmara Municipal de Valongo realiza o evento Couce em Festa, que se caracteriza por arraiais, recriação dos merendeiros em família, música, teatro, artesanato, tasquinhas, atividades na natureza, jogos tradicionais e muito mais, que se juntam aos petiscos confecionados no local, de entre os quais a regueifa e o biscoito de Valongo.

A lousa é outra das imagens de marca de Valongo, industrializada pela companhia inglesa *The Vallongo Slate & Marble Quarries*, pioneira na atividade, que se dedicou a partir de meados do século XIX à extração e transformação da ardósia, sendo que atualmente existem ainda mais duas empresas no ativo.

Quanto à sua promoção, e uma vez que este material se encontra muito presente no artesanato do município, a CMV criou o Roteiro da Lousa que permite conhecer a sua atividade, sendo que ao longo do percurso é possível descobrir edificações em ardósia e vestígios de antigas explorações. Com uma extensão de 12 km, este roteiro conta com vários pontos de interesse, dentro dos quais: a Fábrica de Artigos em Lousa Manuel Carvalho da Silva, Lda., a Antiga Chaminé, o Antigo Guincho, o Monumento ao Mineiro, o Museu da Lousa, a Empresa das Lousas de Valongo, S.A. e a Pereira Gomes & Carvalho, Lda.

Importa referir que em 2018, no âmbito da Comemorações dos 180 anos do Concelho de Valongo, foi promovida a I Bienal de Escultura da Ardósia de Valongo com a finalidade de mostrar a história da ardósia e a dimensão humana ligada à sua extração, valorizando o facto de este concelho ser um grande centro de extração de lousa.

E é também no artesanato que encontramos parte importante da identidade desta comunidade. Nesta área, Valongo destaca-se na produção do brinquedo tradicional português, em particular nas freguesias de Ermesinde e Alfena. Os primeiros fabricantes de brinquedos em Portugal datam do período compreendido entre 1870 a 1907, e embora não haja certezas de quem tivesse sido o primeiro fabricante em série de brinquedos, o “consenso é que os novos fabricantes surgem em Ermesinde e em Silva Escura no concelho da Maia” (Rocha, 2020, p. 22), e na sua origem estiveram artesãos, funileiros, ferreiros, barristas e marceneiros. As técnicas artesanais e os motivos populares, como o ciclista, a pomba ou o carro de bois, são elementos que os tornam únicos, sendo uma das marcas mais características do concelho de Valongo, atualmente muito procurado como peça de coleção pelos adultos.

A Festa do Brinquedo assume-se igualmente como uma aposta para reforçar a estratégia de afirmação do município. De modo a promover, preservar e valorizar o brinquedo tradicional enquanto património identitário do município de Valongo e dar a conhecer a cidade de Alfena como a terra do brinquedo, a CMV, em parceria com a Junta de Freguesia de Alfena, realiza a Festa do Brinquedo, onde é possível ver alguns exemplares mais antigos de

brinquedos em madeira, metal ou plástico injetado, assim como assistir a artesãos locais a dar forma a estes brinquedos.

Valongo é um município bastante rico em história e manifestações culturais, e as suas tradições desempenham um papel muito significativo na vida da comunidade. Entre todas estas manifestações culturais, a Bugiada e Mouriscada tem um destaque particular, sendo escolhida para simbolizar as festas do concelho. Em homenagem a esta grande festa, a 21 de junho de 2008, foi inaugurado na rotunda junto ao Largo do Passal um conjunto escultórico que representa a cena da Prisão do Velho, um dos momentos mais significativos do evento. A Bugiada e Mouriscada de S. João de Sobrado está classificada como Património Imaterial de Interesse Municipal, integra a Rede Ibérica da Máscara e, devido à sua importância, em 2014 foi inaugurado o Centro de Documentação da Bugiada, em Sobrado. Salientando, de outro modo, a coleção “Rituais com Máscara”<sup>3</sup> que publicou um número dedicado à Bugiada e Mouriscada, importante para o seu reconhecimento e promoção, enquanto património cultural imaterial, vivo e dinâmico.

Conhecida pelas suas tradições gastronómicas associadas ao pão, à regueifa e aos biscoitos, fazem parte da gastronomia valonguense outras iguarias locais, dentro das quais: a sopa seca – elaborada com pão, sendo um produto de excelência –, o pudim de pão e a broa de Couce. Além dos variados pratos tradicionais e petiscos, dos quais se destacam o arroz de cabidela, o cabrito assado no forno, as bifanas e as francesinhas (sinal da modernidade e de gostos/modas recentes, pois nada têm de tradicionais), pratos muito procurados por visitantes e turistas, que podem ser acompanhados pelos vinhos verdes produzidos na região de Valongo, na Quinta das Arcas, em Sobrado, numa extensão de sensivelmente 50 hectares.

A herança patrimonial encontra-se, da mesma forma, espelhada no seu património edificado, sendo o património religioso a componente mais rica: igrejas, capelas, calvários, alminhas e cruzeiros, espalhados pelo território, são marcas claras de uma população que

---

<sup>3</sup> A coleção “Rituais com Máscara”, da Progestur, procura dar a conhecer práticas festivas com máscaras, reconhecendo costumes, ritos e tradições ancestrais como marca da identidade das populações, associando o conhecimento à promoção de rotas turísticas que engrandecem os municípios no projeto. Para além das festas, promove o património cultural, material e imaterial destes municípios, demonstrando a importância das regiões, das populações e da transmissão das tradições culturais.

apresenta uma grande devoção pelo sagrado, destacando-se as várias romarias religiosas que se realizam, ao longo do ano, no município<sup>4</sup>.

Para a promoção e divulgação turística do património religioso, foi concebido, pela CMV, o Roteiro de Arquitetura Religiosa, com uma extensão de 12 km, que permite conhecer a arquitetura dos seguintes pontos de interesse: a Igreja Matriz de Sobrado, a Igreja Matriz de Campo, a Igreja Matriz de Valongo e a Igreja de Santa Rita e Convento da Formiga.

Importa ainda referir que também existe o Percurso Pedestre do Regadio da Ponte Ferreira, com cerca de 3km de extensão, onde é possível conhecer o antigo sistema de regadio através de bens imóveis, tendo como pontos de interesse: o Núcleo Museológico da Panificação (temporariamente encerrado), a Ponte dos Arcos, a Ponte Ferreira, a Casa da Portagem e Alminhas, a Ponte de Terra Feira e a Igreja Matriz de Campo.

Embora exista um vasto leque de bens edificados que são reconhecidos como importantes meios para a definição da identidade de Valongo, poucos são aqueles que se encontram classificados. Segundo o Plano Diretor Municipal (PDM), existem 62 bens patrimoniais edificados inventariados, sendo que 12 deles se encontram em Alfena, 9 em Campo, 8 em Sobrado, 16 em Ermesinde e por fim, 17 em Valongo (Vd. Apêndice E). Dentro destes, apenas três se encontram classificados, nomeadamente o Cruzeiro de Valongo do Senhor do Padrão, classificado como Monumento Nacional, a Casa do Anjo São Miguel, Imóvel de Interesse Público e a Ponte de São Lázaro/Pina, Imóvel de Interesse Municipal. Face ao seu estado de conservação, estes bens identificados, de um modo geral, encontram-se em bom estado, à exceção da Casa do Anjo São Miguel, que necessita de uma intervenção urgente face ao seu mau estado de conservação.

---

<sup>4</sup> Das várias romarias religiosas destacam-se na vila de Campo a festa em honra da Senhora da Encarnação, que se realiza no final do mês de maio, com uma majestosa procissão sobre um grande tapete de flores; em Sobrado, a festa da Senhora das Necessidades, no segundo domingo de setembro; em Ermesinde, a festa de Santa Rita, em junho, no Santuário de N. Senhora do Bom Despacho e Santa Rita Mãe Poderosa, local de intensa peregrinação e a festa do padroeiro, São Lourenço, no mês de agosto; na cidade de Alfena, em julho, a festa da Nossa Senhora do Amparo; e por último, em Valongo, a festa de Santa Justa, Santa Rufina e São Sabino, em julho, na serra de Santa Justa, e em agosto a festa em honra a São Mamede, padroeiro da cidade, que conta com uma grandiosa procissão. Destacando-se pela sua grandiosidade, autenticidade e antiguidade, as Solenidades dos Santos Passos de Valongo, durante a Quaresma e, principalmente, as Procissões dos Santos Passos de Valongo, que se realizam no quarto domingo da Quaresma, organizadas pela Confraria do Senhor dos Passos desde 1710, um ex-libris e cartão de visita da cidade de Valongo, que todos os anos atraem várias pessoas à cidade.

Importa referir que alguns destes bens foram intervencionados e atualmente são utilizados como espaços de fruição cultural, tendo como exemplo:

- A antiga Fábrica da Telha, espaço que, após várias intervenções feitas pela CMV, acabou por dar origem ao Fórum Cultural de Ermesinde, inaugurado a 18 de maio de 2001. Da antiga unidade fabril, foi conservado o forno, que a partir do novo conceito do espaço passou a ser utilizado como galeria museológica;

- A antiga Casa dos Nova e Capela de S. Bruno, edifício mandado construir por Bernardo Martins da Nova, transformado e adaptado para servir de Museu Municipal e Arquivo Histórico de Valongo, sendo inaugurado a 1 de junho de 2001;

- A antiga escola primária Idalina Matos, espaço intervencionado pela CMV, deu origem ao atual Centro Cultural de Alfena, inaugurado a 30 de junho de 1999. Mais recentemente, a Junta de Freguesia, em conjunto com a Câmara Municipal, criou um espaço museológico recriando uma antiga sala de aula, onde é possível encontrar algum do espólio do antigo estabelecimento de ensino;

- A quinta Vila Beatriz, dos inícios do século XIX, espaço adquirido pela CMV em 1985, sendo adaptado e inaugurado como Centro Sociocultural a 19 de novembro de 1989;

- O antigo Cineteatro Oliveira Zina e Quartel dos Bombeiros Voluntários de Valongo, cuja construção remonta, pelo menos, a 1907, sendo que das obras de reabilitação deste edifício resultou a Oficina da Regueifa e do Biscoito, espaço dedicado à promoção e divulgação da panificação em Valongo, que abriu portas a 6 de janeiro de 2021.

Valongo apresenta-se assim como “um município empenhado em cumprir um desenvolvimento harmonioso e equilibrado. O crescimento económico convive com a preservação dos bens culturais e naturais” (Ribeiro & Ribeiro, 2018, p. 14).

De forma a valorizar o significativo património existente e atrair mais visitantes ao concelho, Valongo prima pela regularidade e diversidade da sua oferta, desenvolvida particularmente por iniciativa da Câmara Municipal, nos vários serviços culturais, desde exposições, feiras e mercados temáticos a festas, romarias e espetáculos de teatro, amador e profissional, bem como música, da mais clássica à mais popular, entre outros, sendo um município dotado de equipamentos culturais e espaços museológicos que representam parte da sua cultura e que contam a história do concelho e da sua população.

Nos equipamentos culturais, que se caracterizam pela sua diversidade, é de destacar o Centro Cultural de Alfena e Sala Museu, em Alfena; o Museu da Lousa e Centro Cultural de Campo, em Campo; o Fórum Cultural de Ermesinde e a Vila Beatriz, em Ermesinde; o Centro de Documentação da Bugiada e Mouriscada e a Casa das Artes, em Sobrado; e por fim o Arquivo Histórico e Museu Municipal, a Biblioteca Municipal, o Fórum Cultural Vallis Longus e a Oficina da Regueifa e do Biscoito em Valongo.

Valongo destaca-se também pela promoção da panificação, tema central deste estudo, uma das marcas identitárias do município, mas sobretudo da freguesia de Valongo e é para esse assunto, e para a sua história, que se direciona o capítulo que se segue.

### **3. VALONGO: TERRA DE PANIFICAÇÃO**

Neste capítulo, apresenta-se a panificação em Valongo desde o século XVI até finais do século XIX. Num primeiro momento demonstra-se de que modo a panificação começou a ganhar cada vez mais importância para a região, uma vez que no século XVII Valongo acabara por se tornar no principal centro abastecedor da cidade do Porto, assumindo-se como um dos ofícios com mais trabalhadores, sobretudo ao longo da segunda metade do século XVIII até à segunda metade do século XIX, altura em que as padarias, essencialmente de cariz familiar, proliferavam na região. Segue-se assim, no ponto seguinte, a análise destas unidades familiares associadas a este ofício. Posteriormente são apresentados os vários locais onde as padeiras valonguenses marcavam presença, nomeadamente, nos mercados e feiras portuenses, mas também noutras paragens. O capítulo termina com uma breve explicação sobre a perda da primazia do principal mercado das padeiras de Valongo, a cidade do Porto.

#### **3.1. PARA UMA BREVE HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO EM VALONGO, ATÉ FINAL DO SÉCULO XIX**

No século XVI, os habitantes de Valongo viviam em parte da cultura das terras, do ofício de almocreve e do ofício de padeiro. De acordo com o foral da Maia assinado por D. Manuel em Évora em 1519, que fazia referência aos dois lugares de Valongo – Valongo da Estrada e Valongo Susão –, este informava que os seus moradores eram reguengueiros, “pagando no total, noventa e seis alqueires de pão meado, (...), o que parece ser o mesmo quantitativo de foros a pagar que já constava nas Inquirições de 1258” (Silva, Gomes, & Costa, 2000, p. 29), ou seja, o pão produzido neste lugar cedo se mostrou importante para a subsistência desta população.

Na freguesia de S. Mamede de Valongo<sup>5</sup>, o donatário do reguengo da Maia, juntamente com o mosteiro de S. Bento de Ave-Maria do Porto, eram os proprietários da maior parte das

---

<sup>5</sup> Pelas Inquirições Gerais de 1258 sabe-se que o atual concelho de Valongo se repartia à data pelo Julgado de Aguiar de Sousa, incluindo S. Martinho de Campo e Sobrado, e o Julgado da Maia, do qual fazia parte S. Vicente da Queimadela – designação atual: Alfena –, Valongo e S.

terras, sendo que “além destes, a propósito da feitura de *prazos* pelo mosteiro, encontravam-se terras foreiras ao cabido da Sé do Porto e à Misericórdia da mesma cidade” (Lima, 2000, p. 110).

Já nesses tempos, as terras eram férteis e muito abundantes em cereais e frutos. Deste modo, na impossibilidade de estes proprietários conseguirem gerir de forma eficaz as suas terras e com a finalidade de retirarem delas algum proveito, recorriam aos emprazamentos ou aforamentos (contrato enfiteútico)<sup>6</sup>, prática considerada benéfica para a agricultura, pois rentabilizava as terras e garantia o sustento dos que nela trabalhavam.

A exploração agrícola era feita em pequenos fragmentos de terrenos, pertencentes a uma parcela que podia ser dividida em metade, terços ou quartos. Quanto à propriedade, esta era resguardada de forma a que nem gados estranhos, nem outras pessoas lá entrassem, sendo a agricultura uma atividade individual e muitas das vezes familiar.

Os cereais que eram cultivados em maiores quantidades no Lugar de Valongo eram o milho (a partir do século XVI, altura em que surge na Europa) e o centeio, mas também era cultivado algum trigo, milho branco e milhete, este último com tradição medieval. De acordo com Lima (2000), com base na leitura dos prazos do mosteiro de S. Bento de Ave-Maria no Porto, o centeio era o que detinha a primazia, pois era mencionado em quase todos os contratos. O centeio era um cereal de inverno que se adaptava bem a todo o tipo de solo, mesmo aos mais pobres, sendo intercalado com o milho, cereal de verão “que liberta as áreas que ocupa no Inverno e Primavera, permitindo, assim, uma rotação com o centeio e o trigo” (Lima, 2000, p. 111). Visto que em Valongo as condições climáticas não eram as mais favoráveis para o cultivo de trigo, este era produzido em escassas quantidades.

---

Lourenço de Asmes – designação atual: Ermesinde (In CMV. (2017). História. *Câmara Municipal de Valongo*. Disponível em: <https://www.cm-valongo.pt/pages/423> . [Consultado em 21 maio de 2020]).

<sup>6</sup> Segundo o artigo 1491.º do Código Civil, o emprazamento, aforamento ou enfiteuse eram contratos enfiteúticos que consistiam na separação das terras em dois domínios, nomeadamente o domínio direto e o domínio útil. O domínio direto consistia no direito à receção de uma renda, sendo o seu titular o senhorio. O domínio útil tinha como titular o foreiro ou enfiteuta e consistia na posse e fruição das terras por parte deste, durante a validade do contrato. Era o titular do domínio direto, ou seja, o senhorio, que concedia a outrem o domínio útil da propriedade, mediante o cumprimento de diversas cláusulas, nomeadamente o pagamento de um foro, em dinheiro ou géneros alimentares, visto que este tipo de contratos permitia ao senhorio o domínio direto das terras. Os aforamentos, consoante a lei, enquadravam-se em várias tipologias e variavam segundo a qualidade do senhorio, podendo este ser secular ou eclesiástico. “O contrato enfiteútico podia assumir a modalidade de perpétuo ou em vidas, por norma três” (Neto, 2007, p. 18).

Era da horta, pequena dimensão de solo cultivado, que provinham os legumes, importantes para a subsistência alimentar da população. Juntamente com o milho, encontravam aqui um solo arável, com bastante água, fruto da proximidade com os rios e ribeiros existentes. Junto aos cereais panificáveis e às leguminosas, encontravam-se também as vinhas e árvores de fruto.

A divisão da propriedade indica que esta economia tinha como finalidade a autossuficiência, assente na horta onde eram cultivados os legumes e na produção de cereais panificáveis. Os excedentes destinavam-se a pagar as rendas ao mosteiro de S. Bento de Ave-Maria, anualmente, no dia de S. Miguel, em setembro, aquando da feira realizada em sua honra, na Cordoaria, na qual marcavam presença as padeiras valonguenses. No fundo, os excedentes eram o sustento dos rendeiros. Os restantes produtos eram comercializados na feira realizada quinzenalmente às segundas-feiras, em Valongo.

“Pelos finais do século XVI, era já Valongo um povoado de vida intensa e laboriosa com base na agricultura” (Camilo, s.d., p. 16). Apesar de as terras aráveis de Valongo apresentarem um vale fértil, banhado pelos rios Ferreira e Leça, sendo por isso, bastante produtivo em vários géneros agrícolas, “cedo se mostraram insuficientes para prover o sustento de uma população sempre crescente, daí a apetência pela almocrevaria e o fabrico do pão” (Azevedo, 1999, p. 23). Sem descurar a importância dos almocreves, Valongo ficou conhecido como a terra do pão, da regueifa e do biscoito, cuja comercialização, que contribuiu para o seu desenvolvimento socioeconómico, não se limitou apenas ao seu termo. E, mais tarde, no século XVII, Valongo acabava por se tornar o centro abastecedor de pão da cidade do Porto, como veremos.

A situação geográfica de Valongo foi essencial para o desenvolvimento desta indústria panificadora, uma vez que se encontrava entre moinhos, principalmente os do rio Ferreira e pela sua proximidade com a cidade do Porto, facilitada pela estrada que fazia ligação a Trás-os-Montes, conhecida como a *estrada real*, que rapidamente passou “a ser uma estrada muito concorrida e tornou-se um dos principais fatores de desenvolvimento da Vila” (Silva, Gomes, & Costa, 2000, p. 30), pois por aqui atravessavam inúmeros viajantes que, devido a esta estrada, tinham passagem obrigatória em Valongo.

Esta relação com a cidade do Porto foi um estímulo económico muito importante para o desenvolvimento e crescimento de Valongo. Protegidas pela abadessa e por mais religiosas

do mosteiro de S. Bento de Ave-Maria<sup>7</sup>, às quais pagavam significativos dízimos, as padeiras valonguenses “d'tempo antiquíssimo vendem o pão no largo do tirreiro da feira difronte do seu mosteiro” (Azevedo, 1999, p. 23).

Nos arrabaldes da cidade do Porto, mais concretamente na freguesia de Campanhã, existiam dois cursos de água que permitiam a moagem dos cereais<sup>8</sup>. Contudo, “dado o perfil destas linhas de água, devido ao fraco caudal, não permitiam que as mós girassem durante um longo período do ano” (Caetano & Mota, 2016, p. 56), ou seja, não existiam condições favoráveis para que o fabrico de pão fosse suficiente para satisfazer as necessidades da Invicta. Já no início do século XIV, na época de D. Vasco Martins, 33<sup>o</sup> bispo portuense, havia “pão, que de fora vinha” (Cunha, 1623, p. 140) ser vendido na cidade do Porto.

Embora se diga que a panificação em Valongo se desenvolveu fruto da proibição de fornos na cidade do Porto, facilmente se comprova que não, pois na urbe portuense, durante o século XIV, existiam infraestruturas para o fabrico do pão na rua de Penaventosa, onde se localizavam os fornos da cidade, que eram apenas utilizados para fabricarem pão para o interior dos muros. Mais tarde, no século XVI, a 19 de março de 1575, a Câmara do Porto realizou um acórdão que proibia os padeiros e tendeiros de “cozerem e venderem broa, atribuindo a farta do pão trigo áquella liberdade, e que só possão cozer trigo. E permitindo ampla liberdade aos habitantes da cidade, de poderem vender o pão trigo, milho e centeio” (citado em Caetano & Mota, 2016, p. 56). Há ainda referência de que, no século XVII, existiam fornos na cidade, aparecendo pelo menos sete “situados na Rua Escura, Rua dos Pelames, Ruas das Taipas, Rua da Lagem, Rua de Belmonte, Rua Ponte Nova, Rua das Cangotas” (citado em Caetano & Mota, 2016, p. 58), registados no Tombo de 1614. Também no final deste século, o Compromisso dos Pasteleiros e o Regimento do Pão demonstravam a existência de fornos no Porto. Para além de tudo isto, a 12 de dezembro de 1701, as padeiras de Valongo passam a estar obrigadas a vender o pão a peso assim como as padeiras da cidade do Porto, comprovando-se novamente a presença de fornos na urbe.

---

7 Em 1803, aquando do despejo das padeiras de Valongo, “que forão mandadas despejar, fazendo-as ir para a Praça Nova”, a madre abadessa do mosteiro de São Bento de Ave-Maria do Porto apresentou, a 13 de Agosto desse mesmo, à Câmara do Porto uns autos de requerimento em favor das padeiras de Valongo, pedindo o seu regresso para o largo da Feira, uma vez que, no seu parecer, vendiam alimentos de primeira necessidade (Azevedo, 1999, p. 23).

8 Em 1785, em Campanhã, nos seus dois cursos de água (regatos), registavam-se 58 rodas de moinhos, e oito nas águas da Quinta de Bonjónia, sendo de “grande utilidade à cidade do Porto, pela provisão de farinhas para o seu sustento” (Capela, Matos, & Borralheiro, 2009, p. 71).

Segundo as características da cidade do Porto, é provável que tivessem existido algumas restrições quanto aos fornos, nomeadamente nas zonas urbanas com mais população, de forma a que os incêndios fossem evitados. Porém, a indústria panificadora de Valongo desenvolveu-se fruto da dificuldade que a cidade Invicta sentia em se abastecer de pão, pois a população crescera muito, e também pela fraca qualidade do pão que era lá produzido. Enquanto o pão de trigo era fornecido por Valongo, o pão confeccionado à base de milho e centeio era fornecido pela indústria panificadora situada a sul do Douro, nomeadamente Avintes, pois também possuía condições propícias à farinação dos cereais.

No início do século XVIII, Valongo continuava a ter muitas padeiras e esta indústria que, nessa altura era exclusiva deste lugar, encontrava-se em constante crescimento, assim como a sua população, que também começou a aumentar cada vez mais: “Em 1680 Valongo tinha 282 fogos (...). Em 1700, diz o Padre Carvalho que Valongo era um grande arruado com 290 fogos e em 1767 tinha 582 fogo” (Cabrita & Silva, 1973, p. 44). Fruto deste desenvolvimento socioeconómico, o número de padeiras chegou a ser perto de 100, existindo 160 mós, ao longo das margens do rio Ferreira, que transformavam o cereal em farinha. Segundo Lima (2000), em 1764 existiam em Valongo 59 padeiros, duas décadas mais tarde esse número crescia para o dobro e em 1793 estes representavam 23,2% da população ativa.

Apoiados numa atividade económica muito intensa, como era o fabrico e a comercialização do pão e biscoitos, em 1796 foi redigido um aviso régio que decretava impostos sobre vários produtos, nomeadamente, “sobre o pão que levão para o consumo da cidade do Porto, e suas vezinhanças” (Azevedo, 1999, p. 163), aos padeiros de Valongo, para a construção da Igreja Matriz. Este imposto era de cinco reis por cada alqueire de pão de trigo sendo que metade do valor se destinava para as obras da Igreja e a outra metade era para a reedificação da Ponte Carvalha e para reparação da *estrada real*.

Em Valongo quase que não havia casa que “não tivesse forno para coser trigo” (Reis, 1904, pp. 223, 224) e as padeiras deste lugar, com os seus “chapeuzinhos de pano preto que lhes assentavam na cabeça por cima do lenço amarrado por baixo do queixo” (Reis, 1904, p. 285), apregoavam e vendiam o pão, sendo a famosa regueifa e o molete os produtos mais procurados e, embora este tipo de pão fosse mais caro, era o preferencial devido à sua grande qualidade:

As padeiras de Valongo envergavam consoante as estações do ano, saias de pano de lã ou de riscado, uma espécie de jaqueta curta e sobre os ombros, capa de fazenda. Chapéu pequeno e redondo na cabeça, chinelos nos pés e, no pescoço, ostentavam grossos cordões de ouro. Os padeiros (...) vestiam calças, colete e jaqueta. De verão faziam uso da calça branca de sarjão ou de linho e, durante a venda, habitualmente, despiam a jaqueta, ficando em mangas de camisa. Na cabeça usavam chapéu preto de abas largas, redondo e baixo e, nos pés, chinelas de couro grosso, com ou sem peúgas (Marçal, 1967, p. 137).

Era pela antiga *estrada real* que fazia a ligação entre o Porto e Valongo que as padeiras valonguenses levavam o pão aos portuenses e habitantes das terras que se situavam nos arredores da cidade do Porto<sup>9</sup> (Vd. Anexo A), que se alimentavam principalmente do pão claro de trigo e dos biscoitos que eram produzidos em S. Mamede de Valongo, ou Lugar de Valongo, como também era conhecido, de tal forma que “a rua do Bonfim, por onde passavam obrigatoriamente, chegou a ter a popular denominação de estrada do pão” (Marçal, 1967, p. 137).

O pão produzido em Valongo era cozido em fornos a lenha e, uma vez que este lugar vivia essencialmente da atividade panificadora, o abastecimento deste material era bastante importante. Em 1827, o ouvidor de Valongo falava sobre os montes, cheios de “pinheiros mansos, carvalhos, castanheiros e alguns sobreiros preenchem o resto da paisagem” (Lima, 2000, p. 113) que circundavam o vale referindo-se a eles como impróprios para o cultivo, mas que davam boa lenha para os fornos onde se cozia o pão.

Era nestes montes bravios que os padeiros se abasteciam de lenha, porém, esta situação não se manifestou sempre pacífica, havendo registos de conflitos com moradores de S. Pedro da Cova, freguesia vizinha, pertencente ao concelho de Gondomar, com a qual Valongo faz fronteira através da serra de Santa Justa. Mas estes conflitos não aconteciam apenas com os moradores de S. Pedro da Cova, existiam também entre os moradores de Valongo que impediam o corte de lenhas pois realizavam tapadas nos montes maninhos.

---

9 Ao longo dos séculos o percurso foi mudando ligeiramente na tentativa de encontrar um caminho que fosse mais rápido e mais cómodo. Sabe-se que no século XIX as padeiras começavam o seu percurso na Portela (perto da atual Praça Machado dos Santos), subiam pela Rua Nova (hoje Rua de Sousa Paupério) até à Fonte da Senhora. Aqui, viravam para a Estrada Velha, atravessavam o cimo da serra junto da Capela da Nossa Senhora dos Chãos, desciam em direção a Vale Ferreiros, passavam a Venda Nova, Campanha e Corujeira, em direção ao Bonfim. Depois, seguiam pelo atual Campo 24 de Agosto, passavam o Largo do Padrão, Rua de Santo Ildefonso e Praça dos Poveiros e entravam finalmente na cidade pelo Cima da Vila (junto à Praça da Batalha) (Lima, 2000).

Apesar de Valongo ser rico em lenha, as reduzidas quantidades de trigo produzidas neste lugar eram insuficientes para garantir o abastecimento da cidade do Porto, mercado em expansão que viria a tornar-se no principal desta região. Assim sendo, esta matéria-prima provinha doutros locais, nomeadamente de Trás-os-Montes, e era moído maioritariamente nos vários moinhos que se situavam ao longo das margens do rio Ferreira, na freguesia de S. Martinho de Campo, mas também nos moinhos situados nas margens dos ribeiros em Valongo.

Com base em Capela, Matos & Borralheiro (2009), é possível comprovar que o trigo chegava de Trás-os-Montes, embora a falta de informação não permita identificar com certeza quais as zonas de abastecimento na designada Terra Quente.

Em Gondomar, o lugar de Valbom é um dos suportes e escalas essenciais ao fornecimento do Porto: barcos que do Alto Douro vêm carregados de trigo, costumam abordar na paragem chamado Gramido, na aldeia de Valbom de Baixo, onde descarregam o pão, pela comodidade que tem de reconduzir por terra ao lugar de Valongo, onde moído e cozido pelos padeiros da freguesia, o transportam em cargas para o Porto (Capela, Matos, & Borralheiro, 2009, p. 73).

Embora o trigo fosse produzido em poucas quantidades na Terra Quente, devido ao clima e à carência do solo, Veiga de Chaves e o Vale da Vilariça eram locais com solos bastante férteis, onde se produzia com abundância este cereal e o mesmo acontecia em localidades que apresentassem um clima temperado e de baixa altitude sendo, provavelmente, destas localidades de onde provinha o trigo.

O trigo passou a chegar por via marítima através dos marinheiros, quando começou a ser importado o trigo exótico, mas era por terra, através dos almocreves, que esta matéria-prima chegava a Valongo. Embora utilizassem o rio Douro e os seus afluentes como meios de comunicação no transporte de mercadorias, os contactos feitos com o Nordeste eram feitos por via terrestre, apesar de esta deslocação ser mais dura, uma vez que as estradas eram poucas e se encontravam em mau estado, tendo destaque a estrada do Marão, por onde se estabeleciam as relações com o litoral. Sem esquecer as péssimas condições em que estava a *estrada real*, que ligava o Porto a Valongo, sendo que num manuscrito datado de 13 de agosto de 1808, António Lourenço Dias, juiz do couto de Campanhã, pede o seguimento das obras, interrompidas a 26 de julho do mesmo ano, de modo a prevenir “« Graves e perigosos

incómodos» a todos os caminantes, e, principalmente, às padeiras de Valongo” (Azevedo, 1999, p. 88).

Os almocreves correspondiam a uma grande parte da população ativa em Valongo, como já se mencionou, colocando esta terra em comunicação com outras partes do país e até mesmo com o estrangeiro, e eram eles que conduziam o trigo desde Gramido até Valongo. Tanto por via terrestre como fluvial, os almocreves, “verdadeiros agentes das trocas comerciais de então” (Gomes, 1992, p. 7), desempenharam um papel bastante importante, sendo estes “a coluna vertebral dos transportes internos” (Azevedo, 1999, p. 23). A sua importância estava relacionada com a sua capacidade de movimentação devido à facilidade que tinham em aceder a meios de transporte, podendo ainda utilizar atalhos, sendo responsáveis em parte pelo “desenvolvimento da vida concelhia, cujo progresso muito ficou devendo ao pertinaz trabalho realizado por estes agentes, na sua condição de autores duma autêntica malha apertada de comunicações entre todos os núcleos de ocupação humana do território” (Moreno, 1985, p. 20). Posição que foi um pouco abalada em meados do século XVIII, no contexto de uma epidemia que começou a dizimar os animais de carga, tão importantes para os almocreves, pois eram estes que transportavam as mercadorias no seu dorso. Perante tal situação, e devotos de Santo António, aos olhos destes comerciantes, foi este santo que trouxe o fim desta epidemia através de um milagre e, por esse motivo, decidiram honrá-lo e festeja-lo com a festa da Bugiada de Santo António dos Almocreves.

O trigo era transportado em carros de bois ou cargas de bestas para os moinhos, onde era reduzido a farinha nas rodas movidas pelas águas do rio Ferreira “debaixo da direcção do experimentado moleiro que nas horas vagas phylosopha ao sol com os seus companheiros ao som do eterno sussurrar das águas” (Reis, 1904, p. 325).

Chegado a Valongo, o trigo era revendido a outros moleiros e padeiros, não se destinando apenas a consumo próprio: “Comprava-se a crédito e vendia-se a crédito” (Lima, 2000, p. 122). Esta facilidade de pagamento implicava que houvesse uma certa garantia para quem recebia, ou seja, os bens dos compradores ficavam penhorados e, para garantia dos mercadores, as casas, hortas e campos e algumas vezes os próprios rendimentos eram hipotecados. Por vezes, a mesma propriedade encontrava-se hipotecada por mais do que um credor. Normalmente, estas dívidas eram saldadas através de pagamentos monetários, pão ou da transferência de

outras dívidas. Isto levava a que muitos enriquecessem à custa do negócio de venda de trigo e farinha e outros perdessem os seus bens pela mesma razão.

Não existe informação que possa confirmar a quantidade de trigo que dava entrada em Valongo, mas pensa-se que fossem grandes volumes, pois existem registos de dívidas com valores elevados. De acordo com Lima (2000), é possível verificar que os padeiros José Pinto de Barros e Maria de Sousa Loureiro, em 1781, tinham uma dívida de várias parcelas de trigo no valor de 244.440 réis para com Manuel Lopes Ribeiro Guimarães. Nesta época, no mercado do Porto, o preço médio do trigo era de 664 reis por alqueire, ou seja, este negócio englobava consideráveis quantidades de trigo.

O pão produzido em Valongo era de bastante qualidade e, por esse motivo, também era fabricado com o trigo que chegava da América, que “embora mais caro, era procurado com empenho por todos os padeiros por ser a sua qualidade mais superior e de melhores resultados pela excelência do pão que produzia” (Reis, 1904, p. 214). Este era misturado com o trigo do reino, ou o que chegava de “Hespanha com o nome de *Barbella*, e que é mais barato” (Reis, 1904, p. 324). Antes do trigo ser utilizado, era primeiramente “lavado em crivos n’uma pia d’agua, depois secco em grandes eiras de louza e por fim corrido n’uma saranda” (Reis, 1904, p. 324), onde lhe retiravam o pó, pedras ou trigo podre. Esta última tarefa era designada de “alimpadélla”, sendo feita a todo o trigo, independentemente da sua proveniência, para depois ser moído.

Já em casa de padeiros, a farinha era passada em grandes peneiras, onde os diferentes tipos de farinha eram separados segundo a sua qualidade e utilidade. Na noite anterior à cozedura do pão, era preparado o fermento e no dia era feita a massa, mais dura ou mais mole, dependendo da qualidade do pão que era feito a partir dela. Em seguida, era colocada sobre panos em gavetões para levedar e assim que estivesse no ponto era colocada, com grandes pás, no forno para cozer.

O fabrico de pão era um trabalho manual árduo, sendo que a única máquina que existia para auxiliar esta atividade era o *sovador*, utilizado exclusivamente para o fabrico de regueifa, uma vez que a sua utilização era indispensável para este tipo de pão. Contudo, o *sovador* era mais utilizado pela altura das festas, principalmente da Páscoa, período em que a regueifa era mais comercializada. Tratava-se de uma máquina “feita de madeira, com dois rolos também estes de madeira, acoplados a umas rodas dentadas que se moviam manualmente por uma

manivela”<sup>10</sup>. Relativamente às outras fases de produção, “desde o amassar, confeccionar, enfornar e desenfornar, era todo exercido com a força braçal”<sup>11</sup>.

Sendo Valongo tão abastado em padeiras e pão e tendo o Porto dificuldades em se abastecer deste alimento, desde cedo o Senado tomou medidas relativamente a este assunto, e o escoamento de pão para fora dos muros da cidade era entravado pelos acórdãos seiscentistas e apenas permitido aos que o fizessem em caso de sustento, não podendo ultrapassar três alqueires de pão. Pois era da responsabilidade das câmaras garantir o abastecimento necessário das suas terras “em função dos níveis das suas reservas” (Lima, 2000, p. 129).

O entrave colocado ao escoamento de cereais para o exterior dos concelhos era comum, uma vez que havia precariedade de reservas e, conseqüentemente, dificuldades de abastecimento. Apesar de o escoamento ser proibido, os cereais circulavam livremente quando eram transportados de zonas rurais para “os centros concelhios, sobretudo quando os mesmos não tinham capacidade suficiente para produzir bens alimentares” (Lima, 2000, p. 130).

Estas medidas relacionadas com o mercado interno de cereais, na segunda metade do século XVIII, foram questionadas. A intervenção da Câmara do Porto relativamente ao entrave do escoamento de cereais ficou abalada em 1773, com a publicação de dois documentos, nomeadamente, o Alvará Régio de 18 de janeiro de 1773 e a Carta de Lei de 4 de fevereiro de 1773. Ambos concediam a liberdade do escoamento de cereais para todo o reino, pretendendo que as barreiras, até então impostas pela câmara quanto à livre circulação de cereais, fossem quebradas e que fosse atribuída mais “liberdade de acção dos mercadores como factor de normalização do abastecimento” (Lima, 2000, p. 131).

A partir da década de 70 do século XVIII, os padeiros, moleiros, tulheiros<sup>12</sup> e atafoneiros<sup>13</sup> passaram a ter a responsabilidade de comprar o trigo e a farinha a homens de negócio no

---

10 In, Aguiar, A. (2017). Os padeiros e o seu trabalho. *Confraria da Regueifa e do Biscoito*. Disponível em:

<http://confrariadopaodaregueifaedobiscoitodevalongo.com/confraria/2017/10/27/os-padeiros-e-o-seu-trabalho/>. [Consultado em 6 de maio de 2020].

11 Idem.

12 Os tulheiros eram pessoas que serviam para guardar os cereais ainda em grão, em tulhas, ou seja, numa casa, compartimento ou celeiro.

13 Os atafoneiros eram donos ou encarregados que dirigiam ou administravam uma atafona, edifício onde se encontravam os moinhos de cereais movidos por força animal.

Porto, tal justificando-se com a descida do número de almocreves em Valongo a partir dessa altura. Em 1764 estavam registados nas listas de ordenanças 41 almocreves, em 1785 já só existiam 13 e em 1793 apenas constam 3 recenseados (Lima, 2000, p. 118). Porém, ao contrário do que aconteceu com os almocreves, houve um aumento de padeiros recenseados na mesma altura. Provavelmente, foram as alterações inseridas no comércio interno que impulsionaram esta nova preferência, visto que até então, esta tarefa era atribuída aos almocreves. Para além do tempo que levava a chegar os cereais de Trás-os-Montes ou de Espanha, ficava mais barato comprar esta matéria-prima na cidade do Porto, pois os padeiros deslocavam-se, constantemente, para lá ir vender o pão, aproveitavam as viagens de regresso para trazer esta mercadoria. O pão de trigo era o pão de luxo e de excelência do Lugar de Valongo e, esta nova facilidade de adquirir a matéria-prima, ficava mais em conta para os padeiros, sendo uma mais valia para eles. A compra do trigo era feita a crédito e à dívida acresciam juros de 5%.

Destes homens de negócio portuenses que vendiam o trigo para Valongo, é de destacar Manuel Lopes Ribeiro Guimarães, que aparece com mais frequência, além de António da Cunha Guimarães e António José de Sousa Lobo (Vd. Anexo B): “A frequência com que estes homens de negócio aparecem a vender trigo para Valongo poderá indicar uma seleção de fornecedores, assente na qualidade das farinhas que estes vendiam” (Lima, 2000, p. 120).

O pão de Valongo era de excelência, como sabemos já, e a farinha utilizada na sua produção também o deveria ser. Para efetivamente comprovarem que a farinha era da qualidade desejada, os padeiros fabricavam “uma massa bem trabalhada em cuja composição entravam 12 onças de farinha e 8 de água fria” (Lima, 2000, p. 120). Após escorrerem a água deveriam ficar com uma massa mole e clara, que pesasse entre 4 a 5 onças, caso contrário, se pesasse menos de 4 onças e apresentasse uma cor escura, o pão produzido com essa massa seria de má qualidade. A farinha também deveria ser acondicionada corretamente para não perder qualidade, e não provocar alterações no sabor.

Em Valongo, os tipos de pão que eram produzidos eram limitados. Contudo, os padeiros valonguenses fabricavam a famosa regueifa tão apreciada por todos. A primeira referência à regueifa de Valongo surge em outubro de 1636, quando “se recomenda às padeiras e vendeiras de pão de Valongo (que levam o pão cozido à cidade) que forneçam pão branco da

melhor qualidade «que não fação pão molette e que ainda usem de vender riquifaz (regueifas) como he costume»” (Oliveira, 2004, p. 22).

A regueifa deste lugar marcava pela diferença, principalmente quanto ao seu formato, sendo por isso também conhecida como rosca. Passou a ser um artigo muito popular entre os portuenses, devido à sua incomparável qualidade e um dos produtos mais procurados nos mercados citadinos, juntamente com os biscoitos, preferência que foi crescendo ao longo dos tempos.

Porém, uma vez que a regueifa era um tipo de pão mais requintado e por isso mais caro, era mais consumida pela altura das festas, principalmente da Páscoa quando era oferecida como folar pelos padrinhos aos seus afilhados, até estes atingirem a idade adulta ou até ao casamento. Por esta altura viam-se “pelas ruas diversas crianças, carregando ao ombro, vaidosamente, com dificuldade, as suas regueifas. Algumas auxiliadas pelos seus familiares”<sup>14</sup>. As regueifas oferecidas eram decoradas com efeitos, em alto relevo, nomeadamente com espigas e flores<sup>15</sup>.

As padarias que existiam em Valongo eram quase todas unidades familiares, salvo algumas exceções. Normalmente, estas famílias encontravam-se envolvidas em todas as fases do negócio, desde a aquisição da matéria-prima, passando pelo fabrico do pão e terminando na sua comercialização. Matéria que será desenvolvida no ponto seguinte.

### 3.2. FAMÍLIA COMO UNIDADE DE PRODUÇÃO

Nas sociedades pré-industriais, uma das características fundamentais da organização social do trabalho era o importante papel que as famílias tinham na transmissão de conhecimentos ligados aos ofícios. Uma vez que a atividade da panificação em Valongo era bastante lucrativa, devido à boa qualidade do pão que aí era produzido, o recurso à mão-de-obra familiar era habitual e bastante eficiente, uma vez que a transmissão desses conhecimentos artesanais era como uma tradição familiar, sendo o ofício considerado como o legado para a descendência: “A permanência dos filhos na etapa do ciclo familiar até idades compreendidas

---

14 In, Marques, J. M. (2020). A tradição do Folar de Valongo. *Jornal Novo Regional*. Disponível em: <https://www.jornalnovoregional.pt/2020/04/a-tradicao-do-folar-de-valongo/>. [Consultado no dia: 8 de maio de 2020].

15 Esta tradição manteve-se ao longo dos séculos e ainda hoje é comum haver em casa dos valonguenses o típico folar, na altura da Páscoa.

entre os 25 e os 30 anos e a longa convivência entre gerações apontam para elevados índices de continuidade no ofício” (Lima, 2000, p. 165). Deste modo, não era necessário recorrer a mão-de-obra externa. A acrescentar a isto, o período de aprendizagem, no seio familiar onde os “mestres” eram os pais ou outros familiares, não era muito extenso, embora as técnicas de produção fossem cruciais para a cozedura de um pão com qualidade, como era o pão de Valongo.

Geralmente, as famílias de padeiros tinham vários filhos e todos, com algumas exceções, dedicavam-se à panificação. Normalmente estas famílias tinham alguns criados internos que viviam na casa dos patrões, que além de ajudarem no fabrico de pão, também ajudavam nas tarefas domésticas e nos trabalhos agrícolas, uma vez que todos os padeiros possuíam animais e, grande parte das vezes, terrenos onde cultivavam alimentos, tanto para a sua subsistência como para alimentarem os animais, tão necessários para o transporte de mercadorias, nomeadamente, o pão.

Relativamente ao trabalho prestado pelas mulheres, quanto à sua participação na panificação é difícil quantificar, sendo que há falta de documentos que demonstrem essa informação. Contudo, é certo que a venda do pão estava a cargo das ditas padeiras valonguenses que iam vender ao Porto e a Penafiel, visto que os acórdãos camarários destas cidades o comprovam. Também se sabe que cabia às mulheres a aquisição do trigo, “facto comprovado pelas escrituras notariais ligadas ao crédito hipotecário privado” (Lima, 2000, p. 163). Tudo isto leva a crer que tal como os homens, também as mulheres estariam ligadas ao fabrico do pão, tendo como exemplo, o Padre Carvalho, que nos diz que em 1706 Valongo era habitado por muitas padeiras que sustentavam o Porto de pão e de muitos almocreves que traziam até Valongo o trigo para ser manipulado e cozido por estas mulheres (Reis, 1904). Sendo esta uma atividade familiar, onde as mulheres desempenhavam um papel fundamental, é normal considerar que o número de mulheres e de homens fosse próximo nesta atividade.

Há, ainda, que levar em linha de conta a falta de referência a trabalhadores externos, como sejam os moços e criados, e o recurso à mão-de-obra não residente, tal como os braceiros e auxiliares, dados que atestam que a atividade panificadora carecia de trabalhadores para suprir a falta de pessoal especializado. Antes de recorrer a este tipo de mão-de-obra não qualificada, os padeiros recorriam aos elementos da sua própria família (Lima, 2000, p. 165).

O recurso à mão-de-obra dentro do seio familiar, sendo esta não remunerada, apresentava-se duplamente proveitosa. Primeiro, o recrutamento de trabalhadores ficava mais em conta, visto que, em vez de serem renumerados monetariamente, tinham como garantia a sua alimentação, vestuário e calçado. Para além disso, uma vez que a autoridade paternal e patronal estavam interligadas, os conflitos laborais eram contornados com mais facilidade. Facto que justifica o elevado número de padarias que existiam em Valongo, pois, após adquirirem os conhecimentos relativos a esta atividade, os filhos destes padeiros estabeleciam-se autonomamente garantindo assim a sua independência financeira. Muitas vezes, os filhos abriam as suas padarias na mesma rua onde se localizava a dos pais que lhes ofereciam uma volta de clientes para os ajudar na fase mais inicial do negócio. De salientar que estas atividades laborais aconteciam no espaço físico em que habitavam e, muitas das vezes, a padaria ficava no piso térreo da casa e a parte habitacional no piso superior:

As padarias que existiam em Valongo, todas de índole familiar, proliferavam nesta terra em sucessão constante. Normalmente e em grande parte, os filhos dos padeiros namoravam e casavam com as filhas de outros padeiros, e assim, procurando a sua independência após o casamento e por serem conhecedores da profissão, quando casavam, instalavam uma nova padaria, permitindo assim que no século XVIII existissem em Valongo mais de duzentas padarias. Este costume de casamentos entre jovens da mesma área profissional prolongou-se até ao século XX, porque ainda hoje há em Valongo muitos descendentes de casais desse género de uniões<sup>16</sup>.

Algumas destas famílias de padeiros, enquanto unidades de produção, controlavam todas as fases do negócio da panificação e mantinham relação com outras famílias, de modo a adquirirem a matéria-prima. A aquisição do trigo a crédito, junto de tulheiros e moleiros, era uma estratégia utilizada. Contudo, as padeiras também compravam a matéria-prima diretamente aos homens de negócio do Porto.

Para exercer qualquer tipo de ofício era necessário um período de aprendizagem para que fosse adquirida qualificação para o desempenhar de forma eficiente, resultando daqui uma hierarquização com vários patamares da qual surgiam as designações de oficiais e mestres em

---

16 In, Aguiar, A. (2017). Os padeiros e o seu trabalho. *Confraria da Regueifa e do Biscoito*. Disponível em: <http://confrariadopadaregueifaedobiscoitodevalongo.com/confraria/2017/10/27/os-padeiros-e-o-seu-trabalho/>. [Consultado em 6 de maio de 2020].

várias profissões. Porém, segundo Lima (2000), através das *listas de ordenanças* é possível concluir que o mesmo não acontecia relativamente aos padeiros. Aqui nunca era referido um aprendiz, oficial ou mestre padeiro, o que leva a crer que, possivelmente, dentro desta atividade não existia uma hierarquia com vários graus de aquisição de conhecimento ou níveis de destreza que cada um desempenhasse. Porém, existem registos de António Jorge como “auxiliar padeiro” em 1783 e “padeiro auxiliar” em 1785, e de António Ribeiro como “braceiro padeiro” em 1783 e “padeiro” em 1785. E, provavelmente, estas expressões, “braceiro” e “auxiliar”, eram aplicadas aos trabalhadores que não tendo uma qualificação em nenhum ofício, desempenhavam várias tarefas em diversos setores que careciam de mão-de-obra, ou seja, não tinham nenhum grau importante dentro de um ofício.

Existem mais fatores que corroboram a ideia de que esta atividade não se encontrava hierarquizada, uma vez que era inadmissível, por parte dos padeiros, que um “braceiro” ou “auxiliar” se declarasse padeiro antes da certificação concedida pelas autoridades competentes na matéria que lhes conferia o título de padeiros. Verifica-se ainda que um padeiro podia desempenhar mais que um ofício, podendo ser “seareiro, moleiro, vendeiro, atafoneiro, almocreve, ou exercer outras ocupações tão díspares da que declara exercer, situação que, aliás, na época era corrente” (Lima, 2000, p. 169). Tendo como exemplo Luís de Souza, mestre trolha e padeiro, António Alvares de Oliveira, fabricante de seda em 1783, padeiro em 1785 e lavrador auxiliar em 1793, Inácio Lopes, atafoneiro em 1783, padeiro em 1785 e braceiro em 1793 e por fim, Bernardo José da Silva, padeiro em 1793 e seareiro em 1795 (Lima, 2000).

Contudo, ao contrário do que acontecia com os padeiros, que tinham que se submeter a um exame que lhes conferia o título do ofício, por parte das entidades competentes na matéria, as padeiras não precisavam realizar tal exame. Segundo o Regimento das Padeiras, padeira é aquela a quem o Senado cede licença de venda e relativamente às padeiras de Valongo, estas, durante um longo período de tempo, nem precisavam de nenhuma licença para poderem vender.

O trabalho de padeiro, apesar de ser rentável, era bastante duro:

Os padeiros começavam o seu período de trabalho normal, entre as 22h e 23h da noite, trabalhavam toda a noite e até cerca do meio-dia do dia seguinte. Almoçavam, deitavam-se para descansar (...), jantavam e recomeçavam de novo o seu trabalho,

que ao sábado era a dobrar porque ao domingo não havia pão fresco. Dormiam de noite apenas de sábado para domingo, o que não dava tempo para gozar algum outro divertimento. Depois de irem à missa, tinham apenas a tarde livre para algum convívio, (...), recomeçando tudo de novo no início da noite como sempre<sup>17</sup>.

Depois de cozido nos fornos a lenha valonguenses, o pão era conduzido pelas várias localidades, sendo a Invicta o seu principal mercado. As padeiras de Valongo marcavam presença em várias feiras e mercados, mas também, em vários locais a serem apresentados em seguida.

### 3.3. LOCAIS DE VENDA

Na Idade Moderna o trabalho e as atividades produtivas, assim como as estruturas económicas de uma região estavam, maioritariamente, dependentes do contexto geográfico local. Assim sendo, “se nos cingirmos unicamente ao perímetro amuralhado da cidade [do Porto] verificamos que esta assentava em enormes massas graníticas” (Lima, 2000, p. 140), o que impossibilitava uma exploração agrícola suficiente para abastecer toda a população, ou seja, o Porto não se mostrava capaz de produzir os meios de subsistência necessários.

Estando esta cidade próxima das margens do rio Douro “e integrando o seu Termo uma vasta área do litoral” (Silva, 1985, p. 121), o burgo cresceu e desenvolveu-se numa íntima relação com o Atlântico e o Douro, resultando daí a sua vocação mercantil. Com base nesta informação, podemos compreender que entre 1780 a 1785, nas freguesias que se situavam no interior do perímetro amuralhado, nomeadamente, a Sé, S. Nicolau e Vitória, entre as várias profissões, não consta qualquer registo de lavradores. Porém, nos arrabaldes da cidade, nas freguesias de S. Ildefonso, Cedofeita e anexas começam a aparecer registos de pessoas nesta profissão.

O Padre Agostinho Rebelo da Costa, em 1788, fala sobre a má qualidade do pão que era cozido na cidade do Porto; relativamente à broa diz-nos que é muito áspera e só os trabalhadores e os pobres é que a compram. Quanto ao pão de trigo, informa que "há dentro

---

17 In, Aguiar, A. (2017). Os padeiros e o seu trabalho. *Confraria da Regueifa e do Biscoito*. Disponível em: <http://confrariadopadaregueifaedobiscoitodevalongo.com/confraria/2017/10/27/os-padeiros-e-o-seu-trabalho/>. [Consultado em 6 de maio de 2020].

da cidade alguns padeiros que o cozem e vendem, mas a sua qualidade não é tão boa e por isso tem pouca saída" (citado em Lima, 2000, p. 141).

Para além da má qualidade do pão, na época, não existiam na Invicta fornos nem padeiros suficientes para corresponder às crescentes necessidades da população e nas freguesias que se encontravam no interior do perímetro amuralhado, apenas a freguesia da Sé apresentava um registo de seis padeiros, ao contrário das outras duas freguesias, S. Nicolau e Vitória, que não apresentavam registos desta profissão.

Considerando esta incapacidade de se abastecer de pão e uma vez que competia à Câmara do Porto manter a cidade devidamente provida de alimentos, ao longo do tempo, foi regulada a forma de garantir o abastecimento de pão à cidade.

Como foi dito, os acórdãos da Época Moderna entravavam o escoamento de pão para o exterior dos muros da Invicta, salvo algumas exceções. Todavia, a principal preocupação dos governantes era atrair o pão à cidade e administrá-lo da melhor forma possível e, em 1576 em vereação, foi determinada a obrigatoriedade do cumprimento do acórdão que a Câmara do Porto havia feito sobre o pão que vinha de fora, dando benesses a esses mercadores:

A política de atracção de pão à cidade fora propugnada pelos vereadores e Juiz de Fora quando, no ano de 1576, a Câmara determinou em vereação que " ... nenhum acórdão feito athe gora sobre o pezo do paõ e balanssas e mais couzas tocantes ao paõ cozido naõ se emtenda em nenhua pessoa que vender paõ que vier de fora desta Cidade e a seos haredores vindo elle a esta cidade e arabaldes por ser muito necessário favoresser a estas pessoas para que o tragaõ como trazem para asim esta Cidade ser mais abastada, de maneira para que as tais pessoas naõ emcorreraõ daqui por diante nas pennas do pezo do paõ e em ter balanssas como se emtende nas desta Cidade seos arrabaldes, e que o possaõ as tais pessoas vender pello pressa que quizerem o que asim esta assentado por acordão da Camera" (Lima, 2000, pp. 142, 143).

Esta decisão era vantajosa tanto para a Câmara que conseguia garantir o abastecimento de pão à cidade, como para as padeiras que podiam obter maiores lucros por não estarem obrigadas a vender o pão a peso nem a ter balanças, tendo a possibilidade de vender o pão pelo preço que achassem mais justo e, no acórdão de 1576, estava ainda descrito que elas não eram obrigadas a tirar licenças. Pelo facto de este negócio ser tão vantajoso é que as padeiras que vinham de longe se sujeitavam às longas caminhadas.

Desta forma, procuravam proteger a zona de abastecimento direto à Invicta, dando ampla liberdade de atividade aos que garantiam o abastecimento do mercado e através destes benefícios, os governantes da cidade conseguiram atrair um número significativo de padeiras, principalmente, provenientes de Avintes, Crestuma e Valongo.

O mesmo não acontecia com as padeiras portuenses, que precisavam da aprovação da Câmara, de estar devidamente credenciadas consoante a aquisição de licenças concedidas pelos vereadores e aceitar o cumprimento das regras impostas pela Câmara, ficando diretamente sob a alçada da jurisdição municipal. Além de tudo isto, estavam obrigadas a vender o pão a peso e pelo preço determinado, caso contrário, eram sujeitas ao pagamento de coimas por infração, sendo que a sua atividade era vigiada pelos almotacés. Para além do acórdão camarário, estas normas quanto ao peso e preço do pão encontravam-se estabelecidas no Regimento das Padeiras, também conhecido por Regimento das Onças e, deste modo, as padeiras eram obrigadas a ter pesos e balanças para que as normas fossem cumpridas.

Durante longos anos estas medidas não se aplicaram às padeiras de Valongo que, como se viu, usufruíam dos privilégios presentes no acórdão de 1576, que as isentava de vender o pão a peso e por preço estipulado, privilégios que durariam até 12 de dezembro de 1701, data em que a Câmara do Porto estabeleceu em acórdão indicando que “as padeiras de Vallongo que trazem o seu trigo cozido à cidade fiquem sujeitas a vendello a pezo” (citado em Caetano & Mota, 2016, p. 70). Desta forma, tal como as padeiras portuenses, as padeiras de Valongo passaram a estar abrangidas pelas leis que determinavam a venda de pão e a pagar coimas, caso não as cumprissem.

Mais tarde, a 30 de janeiro de 1717, as padeiras de Valongo enviaram ao Senado uma petição, no sentido de voltarem a ficar isentas de vender o pão a peso no Porto, pois percorriam um longo percurso. Porém, o Procurador da cidade respondeu que não existia lei alguma que as isentasse “das taxas, posturas e licenças que deviam pedir àquele Senado, uma vez que a ele estavam sujeitas” (Lima, 2000, p. 146). Por meio desta ocasião, aproveitou para lembrar que as padeiras eram obrigadas a vender consoante o que já tinha sido ordenado e que a lei era igual para todas. Para tentar contornar a dependência do pão que chegava de Valongo, a 25 de outubro de 1724, em vereação, as padeiras portuenses, que coziavam pão de milho, passaram a estar obrigadas a cozer pão de trigo.

O acórdão que colocava as padeiras de fora em igualdade com as padeiras congéneres foi revisto e em 1744, a Câmara do Porto volta atrás nas suas decisões e, a requerimento do Juiz e Procuradores, a 25 de janeiro, em vereação, voltou a ficar decidido que ninguém podia vender pão branco por peso e preço inferior ao que estava determinado, exceto as padeiras de Valongo. Situação que se manteve ao longo da segunda metade do século XVIII, sendo alterada a partir da segunda década do século XIX.

Era pelas ruas portuenses e terras circunvizinhas, que as padeiras valonguenses conduziam o jericó carregado com canastras cheias de pão, biscoitos e tosta azeda, convenientemente acondicionados entre panos alvos, procedendo à entrega de numerosas encomendas, tanto para casas comerciais como particulares: “As padeiras descarregavam encomendas às portas dos fregueses certos ou estacionavam junto de mercearias onde entregavam a tosta, o biscoito e o pão” (Pacheco H. , 1986, p. 191). Os biscoitos encontravam-se em sacos brancos e compridos de 250 gramas, divididos por uma corda, e a tosta azeda, acondicionada do mesmo modo, por vezes vinha misturada com os biscoitos. O pão era conduzido até à cidade e era vendido “nas praças de São Bento, São Domingos e rua das Flores; além do que distribuem pelas lojas dos Regatões” (Costa, 1788, p. 55).



*Figura 1 - Padeiras de Valongo, s.d.  
(Fonte: Oficina da Regueifa e do Biscoito)*

O pão de Valongo chegava ao Porto por encomenda, mas também podia ser encontrado nas diversas feiras e mercados em que marcavam presença as famosas padeiras.

Relativamente às feiras e mercados que aconteciam na cidade do Porto, as padeiras da cidade não podiam ficar com as do campo e estas não se podiam juntar com as das diferentes terras:

Cada grupo lá tinha o seu pouso marcado para que as rivalidades, ateando-se, não dessem o barulhento espectáculo do alarido de regatonas enfurecidas que já por tantas vezes fizera arrepiar o topete aos graves senadores da cidade e aos olheiros das coimas, os azafamados almotacés, quer em idênticas ocasiões, quer quando ellas se arrepelavam contra as imposições do preço e da pesagem (Souza, 1897, p. 39).

Todas as terças-feiras, era na praça de São Bento da Ave-Maria ou Largo da Feira, na atual praça Almeida Garrett, que tinha lugar a feira de comestíveis mais importante da cidade, cuja origem remonta ao último quartel do século XVI. Neste dia, a cidade do Porto enchia-se de pessoas vindas das aldeias vizinhas para irem à feira onde marcavam presença as famosas padeiras de Valongo. Esta feira acabou por ser suprimida a 24 de julho de 1838, em vereação.

No Passeio das Cardosas, da Praça Nova, “iniciou-se no começo do século XIX a primitiva feira do pão” (Pacheco H. , 1985, p. 108) que contava com a presença das padeiras valonguenses que vendiam pão, regueifa e biscoitos. Posteriormente, esta feira passou a realizar-se na Praça de Santa Teresa, um dos lugares intimamente relacionado com as tradições dos mercados portuenses: “Aqui as padeiras de Valongo dispunham dos lugares que lhes estavam reservados no lado poente da praça, mas em dias de maior azáfama desdobravam-se para o lado norte” (Lima, 2000, p. 135). A feira do pão contava ainda com a participação das padeiras de Avintes que vinham nos barcos, conduzidos até à Ribeira e de lá subiam até à Praça, com as canastras à cabeça, onde vendiam os seus produtos. A 26 de maio de 1909 a feira foi extinta e as padeiras foram obrigadas a ir vender para uma das secções do Mercado do Anjo, onde ficaram até à sua demolição, em 1948.

Com início em 1720, desde o domingo de Lázaro até ao domingo de Ramos, no Largo de S. Lázaro, realizava-se a feira anual de S. Lázaro, transferida em 1876 para o Campo de Mijavelhas, atual Campo 24 de Agosto, até 1896. Posteriormente, foi transferida para a Praça da Alegria e Fontainhas, onde se realizou até à primeira metade do século XX: “Nela participavam feirantes dos mais variados ramos de negócio, com barracas de fazendas, de ourivesaria, de quinquilharias, de diversões, de comes e bebes” (Marçal, 1965, p. 110), sendo habitual comer-se queijo e a famosa regueifa de Valongo.

Em setembro, marcavam presença na feira de S. Miguel, que se concretizava na Cordoaria; relativamente à matéria de comestíveis, o pão de Valongo tinha destaque ao lado das nozes e doces de Paranhos e dos da Teixeira.

Pelos finais do século XVIII, ocorria no Passeio das Cardosas, em épocas festivas, como a Páscoa e o Natal, a feira dos doces, onde as padeiras de Valongo apareciam “todas ajoujadas de ouro nos seus trajos domingueiros, alegres, vivas, palradoras [...] puxando à arreata os machos carregados de pão, chegavam constantemente com os seus fornecimentos para as rabanadas” (citado em Pacheco, 1985, p. 108). Nesta feira vendia-se todo o tipo de doçaria tradicional, tendo uma duração de 15 dias, tanto na Páscoa como no Natal.

O pão de Valongo no início do século XVIII, também começou a ser transportado para o Hospital D. Lopo de Almeida, situado na rua das Flores, no Porto. Visto que os doentes não comiam o pão fabricado no Porto “por ser mal amado, sendo tão preto que parecia se lhe não tirava o rollão, trazendo-o muitas vezes quente, assim como saía do forno para logo se gastar, e se não ver depois de frio a ruindade dele”<sup>18</sup>. Por este motivo começaram a comprar o pão de Valongo por ser de melhor qualidade.

Com o crescimento da população no século XVIII e a conseqüente expansão urbana, multiplicaram-se os locais de venda pelos novos bairros nos extramuros e nos arrabaldes da cidade do Porto.

Tal como acontecia no Porto, também em Penafiel não existiam padarias suficientes para abastecer toda a população e, deste modo, o pão de Valongo também chegava a este local. Aqui as valonguenses vendiam o pão em feiras e mercados locais, onde concorriam com as padeiras do Marco de Canaveses: “O pão era para aí conduzido pelos padeiros que, carregando a mercadoria em bestas, utilizavam a antiga *estrada real*. De Valongo esta estrada seguia pela Ponte Ferreira, Baltar e Mouriz (Paredes) até Arrifana de Sousa, percurso que pouco divergia do leito da actual estrada Porto-Penafiel” (Lima, 2000, p. 137) (Vd. Anexo C).

Segundo Lima (2000), o pão de Valongo era também vendido para localidades mais distantes, como Lamego e até mesmo Mealhada (Loures), havendo registos de que “António de Almeida Galafura, morador na rua Quinta do Couto, freguesia de Cambres, em Lamego, devia a Bruno Pereira Ennes e a sua mulher Maria de Sousa Dias, padeiros de Valongo, 81.600

---

18 In, s.a. (2018). “Pão das Padeiras de Valongo” para os doentes do Hospital D. Lopo. *Revista: Memória Cruzada*. Disponível em: <https://memoriacruzada.wordpress.com/category/patrimonio/tradicao/>. [Consultado em 24 de setembro de 2021].

réis, quantia «...procedida de paom branco que lhes venderã...» (citado em Lima, 2000, p. 137) e, por meio de uma procuração sabe-se que “D. Maria Leonor e seu marido José Vicente, «...do sitio da Mealhada vezinho de Lisboa...» (...) deviam a José Marques, Catarina da Silva e Ana Duarte 18.300 réis, «procedidas as ditas quantias de pam que delles fiaraõ...»” (citado em Lima, 2000, pp. 137, 138).

Para além de todos estes locais, feiras e mercados, o pão de Valongo era também vendido na feira que se realizava quinzenalmente em Valongo e na qual apareciam pessoas das terras circunvizinhas.

### **3.4. AS RELAÇÕES PRIVILEGIADAS DE VALONGO COM O PORTO: O FIM DE UMA ERA**

Até ao final do século XVIII, como se verificou, as padeiras de Valongo tiveram uma posição favorável, uma vez que na cidade Invicta não existiam fornos suficientes, nem quem investisse grandes fundos nesta atividade, ou seja, não tinham uma concorrência forte e a cidade era dependente do pão que vendiam. Aproveitando toda esta situação, retiraram de lá os maiores lucros na venda de pão de trigo. Contudo, esta situação favorável viu-se alterada com a chegada do século XIX.

Na viragem para o século XIX, a vida nacional atravessou um período conturbado que, inevitavelmente, se fez sentir no preço dos cereais. Consequentemente, o preço do trigo aumentou drasticamente em 1798, “atingindo entre 1809 e 1816, um preço médio de 1.662,5 réis por alqueire” (Lima, 2000, p. 149), ocasionando assim uma subida no preço do pão.

No término do ano de carestia de 1811, os almotacés informaram o Senado dos abusos praticados pelas padeiras do Porto e de Valongo, que vendiam o pão de trigo sem peso determinado e pelo preço que queriam, o que gerou vários protestos, por parte da população. Deste modo, os almotacés apresentaram soluções, nomeadamente, a proibição de vender pão a quem não respeitasse as ordens da Câmara. Alertaram ainda o Senado para se debruçar sobre os acórdãos de 1701, de modo a criar um novo regimento, tal como aconteceu em 1696, adaptado às circunstâncias da época, atribuindo o peso e preço do pão em concordância com as alterações que semanalmente o preço dos cereais tivesse.

Porém, estas recomendações de nada valeram, visto que só em 1816 a Câmara tentou resolver a situação, em vereação, a 21 de fevereiro, onde o Procurador da cidade sugeriu que fossem tomadas medidas urgentes sobre a venda de pão, “visto que depois de cozido não correspondia ao peso do que era vendido por alqueire” (Lima, 2000, p. 149). No seguimento da proposta apresentada, o Juiz, vereadores e procuradores acordaram que fossem afixados editais para que os padeiros, quer fossem da Invicta ou de fora da cidade, fossem obrigados a vender o pão a peso e tivessem balanças e pesos. Caso não cumprissem estas medidas ser-lhes-ia aplicada uma pena de 30 dias de cadeia e seis mil réis de coima e, caso infringissem a lei pela terceira vez, ficavam privados de vender o pão tanto na cidade como nas terras do seu Termo, ficando ao encargo do Procurador da cidade e dos juízes almotacés fazer cumprir, à risca, este edital. Cabia ainda aos almotacés a função de divulgar o edital através de pregões pelos locais públicos da Invicta, para que chegasse a todos os padeiros.

De acordo com esta decisão, os padeiros de Valongo revoltaram-se e enviaram um requerimento ao Senado, uma vez que consideravam que a decisão tomada era prejudicial do ponto de vista do interesse público, visto que as padeiras congéneres poderiam facilmente fabricar pão mais pesado, apesar da qualidade ser muito inferior. Sendo o pão de Valongo mais leve, mas muito superior em qualidade, os moradores da cidade tinham a liberdade de escolher entre o pão cozido dentro da cidade e o pão do lugar de Valongo. Argumentavam ainda que lhes tinha sido concedida uma sentença que os isentava de vender o pão a peso, sentença que deveria ser reconhecida por ter sido “confirmada com a observancia de tantos annos...” (citado em Lima, 2000, p. 151), apelando ainda para ficarem livres destas obrigações e que o edital não lhes fosse aplicado. Contudo, os acórdãos e sentenças apresentados acabaram por lhes retirarem benefícios.

Face a isto, os padeiros decidiram levar o caso até ao Tribunal da Relação; em resposta, o Juiz considerou que embora as padeiras de Valongo fossem obrigadas a vender o pão a peso, podiam atribuir um preço que achassem mais justo. Fundamentando ainda que as decisões anteriores da Câmara se deviam ao facto de nessa altura (referindo-se à época em que as Valongueiras não eram obrigadas a vender o pão a peso) não existirem padeiros e negociantes que investissem fundos em trigo e farinha, ficando a Invicta dependente do pão que provinha de Valongo, que tirava proveito desta grande fragilidade da cidade.

Esta sentença foi confirmada pela Relação a 9 de março de 1816, e as padeiras passaram a estar obrigadas a vender o pão a peso, embora pudessem vendê-lo pelo preço que achassem mais justo, apesar de que, “muito provavelmente terão continuado a prevaricar, tal como também o terão feito as suas congéneres da cidade” (Lima, 2000, p. 153). De acordo com tudo isto, parece possível concluir que as padeiras de Valongo tiveram sempre liberdade para vender o pão a um preço superior e a peso inferior, mesmo quando estes privilégios lhes foram retirados no decorrer da primeira metade do século XVIII.

Todavia, logo no início do século XIX, a Câmara do Porto mandou instalar mais fornos na cidade de modo a tornar-se independente no fabrico de pão. A acrescentar a isto, uma conjuntura de conflitos na defesa contra os invasores franceses, seguidas das lutas liberais, a inauguração da linha férrea do Douro e a chegada da moagem a vapor, afetou o papel importante que Valongo tinha no abastecimento de pão à cidade do Porto.

Os ventos de mudança suscitados pela revolução francesa<sup>19</sup> – que começou em 1789 –, chegam a Portugal no início de oitocentos, embora muito lentamente. E, em 1809, após a tomada da cidade do Porto pelas tropas do general Soult, este mandou construir fornos por sua conta, de modo a conseguir ganhar a simpatia e confiança da população portuense, havendo assim um investimento na atividade panificadora, o que fez com que a quantidade de pão produzido em Valongo para depois ser conduzido até à Invicta começasse a decrescer.

As lutas liberais foram um outro momento na história da panificação em Valongo que impulsionaram o decréscimo de vendas à Invicta. Com o cerco do Porto, entre 1832 e 1833, os portuenses viram-se privados do pão que chegava de Valongo. A freguesia de Valongo encontrava-se controlada pelos miguelistas, abandonada por estes apenas com o levantamento do cerco do Porto. Pela mesma altura houve ainda “apreensão de farinhas e inutilização de fornos e moinhos que poderiam ser úteis aos liberais” (Caetano & Mota, 2016,

---

19 A título de curiosidade, “Valongo pelas suas características geofísicas propícias à execução de estratégias militares, sentiu os efeitos dessas disputas” (Silva, Gomes, & Costa, 2000, p. 37) e, Soult, para assegurar o acesso entre o Porto e Amarante, enviou para esta região uma divisão comandada por Mermet. É, portanto, devido a esta situação que surge uma suposição acerca do molete, um pão de dose individual, atribuindo a sua origem a um suposto oficial francês chamado Moullet. Contudo, apesar de existir esta teoria, é possível comprovar que a palavra molete não surgiu com as invasões francesas visto que, segundo fontes bibliográficas, o general que passou por Valongo chamava-se Mermet e não Moullet, além de que a palavra molete é bem mais antiga que as invasões francesas, pois é possível encontrar em algumas publicações, a referência a esta palavra como pão fresco ou pão mole, nomeadamente, no *Suplemento ao Vocabulário Portuguez e Latino* de 1748, no *Diccionario Portuguez e Latino* de 1755 e no *Diccionario da Lingua Portugueza* de 1806.

p. 78). Em resposta a esta situação, a Câmara do Porto mandou construir moinhos uma vez que muitos dos que já existiam acabaram por cair na mão do inimigo, sendo destruídos. Mandaram então “construir toda a espécie de moinhos de água, vento, atafonas e quaisquer outros que pareçam convenientes” (Moreira, 2012, p. 67), assistindo-se assim, a um aumento do número de moinhos e fornos na Invicta.

Com toda esta situação, a Câmara do Porto determinou ainda que fosse feita uma inspeção aos fornos de pão da cidade e aos que se situavam nos arrabaldes, com a intenção de analisar as necessidades da cidade para dotá-la de infraestruturas necessárias para a atividade panificadora, com vista a que o sustento da população fosse garantido.

A inauguração do caminho de ferro da linha do Douro, em 29 de julho de 1875, foi encarada pelos valonguenses, como algo menos positivo para o comércio e indústria deste local, uma vez que Valongo era um ponto principal de paragem de todos os passageiros e mercadorias provenientes do Douro e Trás-os-Montes com destino ao Porto, pela *estrada real* nº 33, onde passava “todos os dias uma multidão imensa de povo (...), gente de todas as condições e estados, (...) que descansavam, comiam, compravam, vendiam, constituindo assim, aqui, um centro comercial de grande importância” (Cabrita & Silva, 1973, p. 64). Valongo era, também, a primeira paragem dos viajantes que saíam do Porto rumo ao interior, que chegavam aqui para descansar e comprar a famosa regueifa, que era bastante apreciada.

Com a inauguração da linha férrea do Douro tudo isto acabou e a azáfama comercial que aqui existia diminuiu. Contudo, Valongo foi-se adaptando e o caminho de ferro trouxe, ao invés de um retrocesso económico, inúmeras oportunidades, devido ao enorme movimento de pessoas e mercadorias que era o maior de toda a linha do Douro. Deste modo, a estação de Valongo (Vd. Figura 2) passou a ser um local de venda e o pão de Valongo e a imagem da padeira tornaram-se familiares aos que viajavam de comboio. As padeiras iam “apregoar o produto genuíno aos viajantes” (Gomes, 1992, p. 8) e quando o comboio passava nesta estação e os passageiros ouviam as padeiras a apregoar: “Regueifa de Valongo, quem merca a regueifa” (Pacheco H. , 1986, p. 192), debruçavam-se nas janelas para comprarem os produtos desejados, pois, além das famosas regueifas, as padeiras também vendiam pão e biscoitos, que traziam nas cestas envolvidos em panos.



Figura 2 - Estação de Valongo, 1890  
(Fonte: Porto desaparecido)

Para além dos motivos mencionados anteriormente, a progressiva diminuição no abastecimento de pão à cidade do Porto deveu-se ainda à generalização da moagem com tecnologia a vapor, no final do século XVIII, levando a que uma boa parte da produção de farinha resultasse deste processo mecanizado. Como consequência disto a cidade do Porto passou a ter farinha em quantidades suficientes para que pudesse ser manipulada dentro da própria cidade. Deste modo e como já era de esperar, Valongo sofreu as consequências desta modernização e tudo isto levou à diminuição da moagem local, uma vez que deixaram de investir na moagem hidráulica. Por sua vez, esta situação teve reflexos na produção de pão que também começou a diminuir.

Esta nova indústria de moagem a vapor de cereais encontrava-se em crescimento, tendo anexo o fabrico mecânico do pão e embora o gosto do público fosse “rebelde a aceitar qualquer modificação no aspecto ou no sabor habitual dos alimentos” (citado em Caetano & Mota, 2016, p. 78), é importante referir que a moagem a vapor acabou por ganhar destaque.

Enquanto que a moagem hidráulica se caracterizava por triturar os cereais de forma rudimentar, e pela produção de farinhas com recurso às energias naturais da água e do vento e à energia humana e animal, a moagem a vapor veio facilitar este processo e torná-lo mais rápido e rentável.

A partir de meados do século XIX, até meados da década de 1870 começaram a aparecer cada vez mais fábricas de moagem a vapor. Nesta década e na década seguinte, o investimento de capitais nesta atividade aumentou dando origem a companhias que, provavelmente, introduziram técnicas de moagem mais avançadas: As moagens passaram a

ter uma crescente capacidade de farinação e os moageiros foram acumulando influência económica e política” (Ferreira, 1998, p. 274).

Relativamente à mecanização da indústria de moagens, é importante salientar que, quando esta foi estabelecida na cidade do Porto, perto do final do século XIX, “fê-lo através de unidades industriais modernas, utilizando desde o início o sistema de moagem austro-húngaro, com base em cilindros de metal ou porcelana, que proporcionavam um rendimento muito maior” (Cordeiro, 1996, p. 324). Moraes Soares e Ferreira Lapa afirmam que nesta época, apesar da nossa indústria de moagem a vapor ser, de um modo geral, primitiva, existiam alguns estabelecimentos que realizavam “a moagem e a peneiração pelo systema adoptado nos paizes mais adiantados, extrahindo-se do grão 70 a 80 por cento de farinha de primeira qualidade” (Ferreira, 1998, p. 274). Apesar de alguns obstáculos, o setor da moagem de cereais foi um dos “casos bem-sucedidos de inovação e modernização industrial” (Cordeiro, 1996, p. 332).

No início da década de 1880, visto que as padeiras valongueses começaram a perder a primazia no abastecimento da cidade do Porto, a moagem local acabou por abrandar. Por esta altura já só existiam em Valongo “51 moinhos a água, representado 102 mós e empregando 100 a 150 pessoas” (Vieira, 1887, p. 597). Com a falta de investimento na atividade, a moagem passou a ser “insuficiente para produzir as 3:000 toneladas de farinha que ahi se consomem” (Vieira, 1887, p. 597). Tendo por isso que vir do Porto e dos concelhos vizinhos uma grande quantidade para o abastecimento da sua atividade panificadora.

Nos rios da região de Valongo a moagem hidráulica era uma atividade com alguns obstáculos. Por um lado, devido aos ciclos anuais de falta de água que obrigava, em certos casos, à paragem; e por outro, por conta do excesso de água durante as cheias que, por vezes, derrubavam os moinhos contruídos maioritariamente em xisto, ou seja, infraestruturas vulneráveis. Todavia, a moagem hidráulica manteve-se até à primeira década do século XIX em alguns moinhos das margens do rio Ferreira. Mas, com o aumento da moagem a vapor, a moagem hidráulica começou a tornar-se menos atrativa e uma vez que a atividade panificadora da região diminuiu, a atividade moageira local deixou de ser estimulada. A acrescentar a tudo isto, verificaram-se outras dificuldades, nomeadamente, devido ao “protecionismo do trigo, à sua falta e à necessidade de matrícula, por parte dos moageiros,

para a obtenção de cereal” (Caetano & Mota, 2016, p. 81), o que levou ao enfraquecimento de ambas as atividades.

Se somarmos todas estas circunstâncias descritas, entende-se que Valongo diminuiu o fornecimento à segunda maior cidade do país. Consequentemente, a qualidade do pão consumido no Porto baixou, visto que o pão de qualidade que lá era consumido chegava de Valongo.

Apesar de ter existido uma quebra na venda do pão na Invicta, a relação de dependência do Porto com Valongo manteve-se até meados do século XIX, uma vez que há registos de que ainda nesta altura o principal sustento da população portuense chegava de “Vallongo onde se fabrica pão e bescouto de trigo” (citado em Lima, 2000, p. 153). Ao longo do referido século, as padeiras de Valongo continuaram então a abastecer o Porto com as suas afamadas regueifas, com os biscoitos e outros produtos associados à panificação. Além disso, o consumo de biscoitos confeccionados em Valongo aumentou significativamente no século XIX, pelo aumento da comunidade inglesa na cidade do Porto – ligada aos negócios do vinho do Porto –, associando os biscoitos ao ritual do chá.

Em 1881, Valongo contava com 77 fornos, sendo 73 na vila e 4 nas restantes freguesias, “com um pessoal de 96 indivíduos, mulheres nas suas duas terças partes, vencendo os homens a diária de 200 a 140 reis e as mulheres de 120 a 100 reis, pois que para estas é a comida dada pelos patrões” (Souza, 1897, p. 41).

Por semana, saiam de Valongo 93 carros carregados de pão. Em média cada carro transportava cerca de 600 quilos, sendo que cada quilo correspondia ao valor de 110 reis, ou seja, “a exportação semanal ascende, portanto, a 6:138\$000 reis que se tem conservado, apesar de em alguns pontos a grande indústria da moagem ter anexado o fabrico mecânico do pão” (Souza, 1897, p. 41) pois os clientes continuavam a preferir o pão a que estavam habituados. Anualmente produziam em Valongo 3000 toneladas de pão e biscoito e a exportação anual, embora tivesse diminuído para o Porto, cresceu para os concelhos vizinhos e “ascende à cifra de 331:452\$000 réis” (Vieira, 1887, p. 597).

Era três vezes por semana, aos dias de feira, que (...) ellas entravam na cidade. Pejavam as canastras d'esses pesados e saborosos pães trigueiros, especiaes para sopa fervida ou para as rabanadas do Natal; de regueifas, o pão favorito das nossas romarias e dos nossos arraiaes, «que liga tão bem com as nozes e com o verdasco», e d'esses

compridos taleigos brancos em que (...) os biscoitos se sobrepunham, estrangulados por um atilho de cordel que os separava. Eram os biscoitos de tosta azeda, os biscoitos de argola e aquelles de feitos, pittorescos na sua ethnographia ingénua, figurando a viola, a torcida, estrellas, os quartéis da lua, o homem, o cão (...) (Souza, 1897, pp. 38, 39).

Como se viu, com a entrada do século XIX, até inícios do século seguinte, a Invicta deparou-se com um lento processo de transformação para a dotação de infraestruturas que permitissem uma maior independência relativamente ao abastecimento de produtos oriundos da panificação. Deste modo, os padeiros valonguenses começaram a sentir gradualmente a perda da primazia no abastecimento de pão à cidade Invicta. Porém, as padeiras valonguenses continuavam a marcar presença nas feiras e mercados portuenses e, a partir do final do século XIX, as padarias de Valongo iniciaram cumulativamente com a produção de pão a produção de bolachas e biscoitos – produtos que passaram a ser cada vez mais procurados. É a história da continuação da produção de pão e, sobretudo, de biscoito, em Valongo, nos séculos XX e XXI aquela que se apresentará de seguida.

## **4. PANIFICAÇÃO EM VALONGO: SÉCULOS XX E XXI**

Inicia-se este capítulo procurando trazer esta estória para o presente. Assim num primeiro momento, faz-se uma análise desta atividade económica, e do saber-fazer a ela associado ao longo do século XX, até à atualidade e, de seguida, apresentam-se quatro estudos de caso, de quatro padarias/biscoitarias de Valongo. Os estudos de caso – com acesso exclusivo a memórias pessoais – e a respetiva análise permitiram uma melhor compreensão da envolvente contextual e das particularidades deste ofício, com uma síntese histórica de cada uma das empresas estudadas.

O objetivo de conseguir obter aproximações claras e pouco distorcidas do que sucedeu ao longo deste século, serve não só como trabalho de reconstituição histórica, como também contribui para a análise do impacto que esta atividade económica atualmente tem para a região e que se apresenta no capítulo seguinte a este.

### **4.1. AS EMPRESAS DO INÍCIO DO SÉCULO XX ATÉ À ATUALIDADE**

Segundo o que foi apresentado, compreende-se que a venda do pão valonguense na Invicta foi decrescendo ao longo do século XIX, fruto de vários fatores. Tal justificou a viragem para o fabrico de biscoitos, numa época de mudanças de estilos de vida, de modo a satisfazer clientes com mais poder económico, com novos produtos de qualidade e mais durabilidade. Clientes que estavam, sobretudo, na cidade do Porto, e, de acordo com os testemunhos recolhidos nos estudos de caso, a maior parte da sua produção destinava-se a ser vendida neste grande mercado. As padeiras e biscoiteiras continuaram a marcar presença nas feiras e mercados, onde vendiam, além da afamada regueifa e do tradicional pão, os biscoitos. A distribuição dos produtos também era feita porta a porta, como já era habitual. Além disso, existiam ainda em Valongo biscoitarias que possuíam postos de venda na cidade do Porto, como era o caso da Paupério & Companhia, que possuía um posto de venda na rua de Santo Ildefonso (existente já nos anos 80 do século XX) e ainda a Biscoitaria Valonguense que na década de 50, do século XX, tinha no Mercado do Bolhão (Vd. Figura 3) um espaço para comercializar os seus produtos.



Figura 3 - Posto de venda da Biscoitaria Valonguense no Mercado do Bolhão  
(Fonte: Biscoitaria Valonguense)

Mas, tal como acontecia com o pão produzido na cidade, a concorrência do Porto<sup>20</sup> também se fazia sentir na venda dos biscoitos e, embora a sua qualidade fosse inferior comparada aos produtos produzidos em Valongo, os preços eram mais acessíveis. Sobre este assunto, a Paupério & Companhia, a 10 de outubro de 1877, recebeu uma carta da casa comercial de José dos Santos Gamallas & Filho, de Aveiro, com o seguinte pedido: “Se lhe fosse possível o pudermos fazer-nos algum abatimento nos preços dos Biscoutos, poderíamos gastar mais porções, porque pelo preço actual não podem competir com os preços do Porto, e apesar do Biscouto do Porto ser ordinário, ainda assim tira em retalho muita venda ao de Vallongo” (Caetano & Mota, 2016, p. 97).

No início do século XX a vila de Valongo era o maior núcleo urbano de todo o concelho e já dispunha de iluminação pública a gás, estando também dotada de várias infraestruturas. Atravessada pela *estrada real* n.º 33, esta via continuava a ser um dos principais fatores para o desenvolvimento da vila, devido aos vários viajantes que por aqui passavam, contribuindo assim para o crescimento do comércio local. Por esta altura, sentiu-se também um significativo desenvolvimento no setor da panificação e produção de biscoito, bem como na

---

<sup>20</sup> De acordo com o Inquérito Industrial de 1881, são referenciados como existentes no Porto três estabelecimentos dedicados ao fabrico de bolachas, biscoitos e bolos: José Pereira Catton, na rua de S. Lázaro; Paulo da Silva Barbosa, no largo de S. Domingos; e Gustav Lehmann, nas Taipas (Teixeira, Cordeiro, & Dias, 1881, p. 217).

“atividade agrícola e pecuária e várias indústrias, nomeadamente de exploração de ardósia (em Campo) e de Antimónio (em Valongo)” (Dias, 2021, p. 19).

No entanto, com o início da Primeira Guerra Mundial em 1914, face às dificuldades financeiras e à insuficiente produção foi necessário recorrer aos racionamentos e ao constante aumento dos preços. A agricultura e indústria começaram a ressentir-se da falta de todo o género de matérias primas, produtos e equipamentos que lhes permitiam manter a sua regular capacidade produtiva. O aumento do custo de vida provocou um período marcado pela agitação social, ou seja, pela existência de motins e saques um pouco por todo o país que atravessava uma subida de preços face à falta de géneros de primeira necessidade. Situação que só piorou com a entrada de Portugal na guerra:

Em fevereiro de 1916, os motins populares em todo o distrito [do Porto] encontraram o seu alvo no arrolamento do milho, encarecendo a venda do essencial de pão e broa no regime alimentar das classes mais pobres, com assaltos a casa de lavradores e a padarias um pouco por todas as localidades dos concelhos vizinhos (Araújo, s.d., p. 111).

Com base nisto é possível crer que o mesmo tivesse acontecido em Valongo uma vez que, nesta época, o pão registou um aumento exponencial de preço e a população, sobretudo das classes mais pobres, enfrentava dificuldades até para adquirir este bem essencial para a sua subsistência.

No entanto, ao longo do período da Primeira República, o município de Valongo, soube manter-se em

constante crescimento e com uma gestão administrativa dinâmica, esclarecida e empreendedora (...) [que usufruiu] de bons sinais de progresso com alguns melhoramentos significativos ao nível das comunicações (como foram as estradas, as avenidas, o comboio e o carro elétrico até ao Porto), da energia (com uma séria aposta na eletrificação do concelho) e das atividades produtivas (quer ao nível da agricultura e da exploração mineira, quer ao nível da panificação e da indústria) (Dias, 2021, p. 220).

Tal situação parece ter-se mantido no início do Estado Novo: segundo o Registo de Licenças para o Comércio e Indústria, em 1929/1930<sup>21</sup>, existiam em Valongo 23 padarias. Em 1930/31, embora duas das licenças das padarias do ano anterior não apareçam renovadas, surgem 19 novos registos, contando um total de 40 padarias. Já nas licenças de 1931/1932 são contabilizadas 43 padarias e em 1932/1933 o número decresceu para 36 (Vd. Apêndice F).

Porém, é provável que existissem mais padarias e biscoitarias em Valongo do que as que surgem nestes registos, uma vez que a Paupério & Companhia só aparece nas licenças de 1930/31, embora a empresa tenha sido fundada em 1874 e mantida no ativo desde então. Isto leva a crer que possivelmente o mesmo aconteceu com outras padarias/biscoitarias, não havendo, portanto, a certeza do número total e real de padarias que existiam por esta altura em Valongo.

Além de surgirem nestas licenças registos para padaria juntamente com outro tipo de atividade como, mercearia, vinhos, cereais, surgem no Registo de Licenças para o Comércio e Indústria licenças para “padaria e bolacha”, como é o caso de António Castro Neves Aguiar, José Alves Moreira, Paupério & Companhia (estas últimas são duas das empresas estudadas na secção seguinte). Apesar de no início do século XX, ainda não existir uma clara distinção entre padaria e biscoitaria, com o Decreto-Lei nº 32 898 de 09/07/1943, as padarias passaram a estar proibidas de fabricar outros produtos diversos dos de “pão com adição de leite, pão de Viana, pão fabricado com massas laminadas, pão espanhol, regueifas, ou produtos afins do pão” (Caetano & Mota, 2016, p. 163). Portanto, é só a partir desta altura que existe uma separação da produção biscoiteira da produção de pão, que passaram a ter diferentes classes, embora ainda exista em Valongo um estabelecimento familiar – a Diogo – em que a separação não foi física, apesar de as duas atividades serem da responsabilidade de firmas diferentes.

Em 1933 instalava-se em Portugal um novo regime político, o Estado Novo, que marcou um período com bastantes mutações e exigências para a indústria da panificação, com a imposição de novas regras. A partir da década de 30 começaram então a surgir organismos que controlavam a produção, a transformação e comercialização dos cereais em Portugal: Federação Nacional dos Produtores de Trigo (1932-1972), Federação Nacional dos Industriais de Moagem (1934-1974), Grémio dos Industriais de Moagem (1934-1974), Comissão

---

21 Estas licenças eram de apenas um ano, o que significava que era necessário tirar nova licença todos os anos. Todavia, a partir de 1933 – ano da implantação do Estado Novo – não existem mais registos, possivelmente por causa da centralização do poder.

Reguladora de Moagens de Ramas (1936-1972), Instituto Nacional do Pão (1936-1972), Grémio dos Industriais de Panificação (1936-1974)<sup>22</sup>.

O Grémio dos Industriais de Panificação, que concedia a instalação de padarias, através de alvarás – que surgem por esta altura –, forçava a distância de 100 metros entre cada uma delas. Além disto, o Grémio distribuía a cada padaria agremiada um mapa de escrituração diária para registo do consumo das diversas espécies de farinha: “Os padeiros todos tinham um mapa para seleccionar a farinha que gastaram naquele dia”<sup>23</sup>. Era ainda necessário possuir uma licença para laborar aos domingos e/ou feriados, em situações pontuais<sup>24</sup>.

Mais tarde, foi aprovado o Regulamento da Carteira Profissional dos Trabalhadores da Indústria de Panificação<sup>25</sup>, por despacho a 27 de julho de 1972, que conferia o acesso às diversas categorias conexas à panificação<sup>26</sup>. As carteiras profissionais (Vd. Anexo D) eram emitidas pelo sindicato nacional e visadas pelo Instituto Nacional do Trabalho e da Previdência (INTP).

Com a Segunda Guerra Mundial (1939/1945) instalavam-se tempos de fome e o conseqüente racionamento decretado pelo Estado Novo de Salazar. A contenção e a escassez de matérias-primas dificultam o desenvolvimento da atividade panificadora em plena guerra mundial.

As quantidades de farinha e conseqüentemente de pão, eram poucas e “as pessoas só tinham direito a um pão por cabeça e depois as pessoas compravam por fora mais caro”<sup>27</sup>;

---

22 Quando da extinção de cada um destes organismos, entre 1972 e 1974, as suas atribuições, competências, património, serviços e pessoal foram integrados no Instituto de Cereais, criado através Decreto-Lei nº 283/72, de 11 de agosto, que tinha como função: organizar e controlar as atividades de produção, transformação e comercialização de cereais e todo o tipo de produtos relacionados com a panificação; garantir o abastecimento de cereais e dos diferentes produtos cerealíferos, considerando a defesa da produção, as exigências do consumo e os interesses da economia nacional; realizar estudos técnicos e económicos; autenticar a proveniência dos produtos e a sua qualidade (S.a., Instituto dos Cereais, 2021).

23 Documentário: *O Pão de Valongo*, 2021 – este documentário realizado, em 2021, pela Câmara Municipal de Valongo, relata de forma breve a história da panificação em Valongo e todo o seu desenvolvimento até aos dias de hoje.

24 Usando a título de exemplo uma licença concedida a António Abreu Costa para fabrico no dia 15 de agosto (feriado), por motivo de realização da Comunhão Solene, no ano de 1973.

25 Que viria a ser revogado mais tarde pelo Decreto-Lei nº 358/84, de 13 de novembro, que instituiu um novo regime para as carteiras profissionais.

26 Segundo o Contrato Coletivo de Trabalho para a Indústria de Panificação no Distrito do Porto, as categorias profissionais consideradas são: fiscal de padaria; caixeiro encarregado; encarregado de expedição; caixeiro ajudante; caixa; caixeiro de depósito; caixeira ajudante de depósito; forneiro; amassador; ajudante de padaria; aprendiz; distribuidora; serventes. As categorias de fiscal de padaria, encarregado de expedição e caixa eram facultativas. Era ainda permitida a acumulação de funções de fabrico (S.a., Instituto dos Cereais, 2021).

27 Documentário: *O Pão de Valongo*, 2021.

desta forma, o setor da panificação estava sujeito a senhas de racionamento, quer para a compra das farinhas, quer para a compra do pão (Vd. Anexo E). Também o açúcar, necessário para as padarias e biscoitarias, foi racionado, sobretudo “na fase mais difícil da segunda guerra mundial: 1940/1941-1944” (Madureira, 1998, p. 795).

Todavia, e apesar das dificuldades sofridas pela repressão salazarista, o isolamento em que o país se encontrava, com proteção dos produtos nacionais, foi um estímulo para o sustento de muitas empresas.

Mais tarde, a 29 de agosto de 1959, foi publicado o Decreto-Lei n.º 42 477, um novo Regulamento do Exercício da Indústria da Panificação que agrupava em si inúmeras regras e medidas a serem adotadas nos estabelecimentos, de modo a garantir condições técnicas, higiénicas e de segurança referentes a esta atividade.

De acordo com o Artigo n.º 5 do respetivo Decreto-Lei, os estabelecimentos de fabrico de pão passaram a estar classificados segundo as seguintes categorias:

- “1.ª categoria – os situados nas cidades de Lisboa e Porto;
- 2.ª categoria – os situados em centros populacionais com mais de 5000 habitantes;
- 3.ª categoria – os situados em centros populacionais com menos de 5000 habitantes”.

Com base no número total de habitantes, na freguesia de Valongo, na década de 50 e 60 é provável que os estabelecimentos de fabrico de pão deste lugar se encontrassem classificados como de 2.ª categoria, uma vez que nestas décadas, o número total de residentes na freguesia de Valongo ultrapassava os 6000.

Deste modo, segundo o Artigo n.º 6 deste Decreto-Lei n.º 42 477, os estabelecimentos passaram a ter uma distância mínima entre eles. Em conformidade com a análise feita, supondo que em Valongo os estabelecimentos fossem de 2ª categoria, a distância mínima para a instalação de novos estabelecimentos de fabrico de pão e reabertura ou transferência dos existentes era de 2000m, “salvo se o abastecimento público se mostrar comprovadamente deficiente” (1959, p.1009).

No Artigo 20.º e 21.º do respetivo Decreto-Lei, os estabelecimentos de fabrico de pão deveriam:

Constituir uma unidade autónoma e exclusiva, com acesso apenas do exterior e sem outras comunicações internas que não sejam entre as suas secções industriais. Os dormitórios, cozinhas, refeitórios e outras instalações, salvo as sanitárias, destinadas a uso do pessoal, só deverão ter acesso do exterior. As secções industriais dos estabelecimentos de fabrico de pão deverão ter pavimentos lisos e impermeáveis, pé-direito não inferior a 3m, janelas envidraçadas e protegidas com rede mosquiteira de arame em armação fixa, rodapé e cantos em meia-cana que permitam limpeza fácil e perfeita, tetos lisos e sem madeira à vista, portas e janelas pintadas com tintas laváveis de cores claras.

Além destas medidas, os estabelecimentos necessitavam de licenças para manter as portas abertas e no seu licenciamento deveria ser considerado o tipo de pão a ser fabricado.

Para a concretização das imposições deste novo regulamento, a todos os estabelecimentos de fabrico de pão, foi estabelecido um prazo de quatro anos. Neste sentido, tudo leva a crer que o conjunto de todas as imposições e regulamentações do Regulamento do Exercício da Indústria da Panificação juntamente com o curto prazo para as satisfazer, terá levado a que um grupo de pequenas padarias de Valongo se juntasse num único posto de venda criando assim a Concentração, em São Martinho de Campo, em meados do século XX, de modo a darem continuidade à sua atividade associada à panificação.

A Concentração foi, portanto, criada numa tentativa para que as pequenas padarias sobrevivessem e que em conjunto conseguissem ultrapassar aquela fase, garantindo todas as medidas impostas na época. O que é certo é que segundo alguns testemunhos presentes no documentário *O Pão de Valongo* realizado pela Câmara Municipal de Valongo, foi a Concentração que levou ao desaparecimento de muitas das padarias em Valongo: “Cada um para ir para lá teve de deixar a sua padaria e fazer parte da Concentração e ali estava agregado a uma situação em que havia um que mandava e os outros acompanhavam. A causa de haver falta de padeiros, foi a Concentração”<sup>28</sup>.

É muito provável que a Concentração tenha sido a solução encontrada para conseguir corresponder às imposições previstas neste Decreto-Lei, mas o que é certo é que várias padarias em Valongo acabaram por fechar e o seu sucesso não foi o esperado.

Na segunda metade do século XX, existiam em Valongo as padarias “Ribeiro, do Calvário, Agostinho, Montez, Concentração e Ferreira<sup>29</sup>” (Pacheco H. , 1986, p. 192). No entanto, além

---

28 Documentário: *O Pão de Valongo*, 2021.

29 A padaria Ferreira corresponde à padaria Irmãos Moreira.

destas, segundo a análise do levantamento das padarias/biscoitarias feito pelo Arquivo Histórico Municipal de Valongo e dos dados recolhidos junto da população, existiam em Valongo, cerca de 27 padarias/biscoitarias (Vd. Apêndice G).

Uma palavra, breve, sobre a indumentária. Os padeiros e as padeiras de Valongo vestiam como roupa de trabalho a roupa típica do século. As mulheres, “consoante as estações do ano, usavam saias de pano de lã ou de riscado, uma espécie de jaqueta curta e sobre os ombros punham uma capa de fazenda. Usavam na cabeça um chapéu pequeno e arredondado e nos pés chinelas. Traziam sempre ao pescoço grossos cordões de ouro” (Silva, 2019, p. 137). Os homens vestiam calças, colete e jaquetas de diferentes tecidos como o sarjão ou o linho e a imagem do padeiro vestido de branco era mais comum no verão.

Na venda de pão, existiam outros acessórios utilizados pelos padeiros, nomeadamente os aventais de várias cores, padrões e tecidos, atados à cintura, as algibeiras também elas atadas à cintura, mas por dentro da roupa, utilizadas para guardar o dinheiro e um pequeno livro ou caderno para apontarem os nomes de quem comprava o pão e/ou biscoito fiado.

Relativamente à legislação sobre a roupa utilizada pelos padeiros dentro dos estabelecimentos de fabrico de pão esta só aparece com o Decreto-Lei n.º 42 477, de 29 de agosto de 1959, que de acordo com o Artigo 27.º, obriga:

O pessoal que preparar massas ou fermentos é obrigado, durante o trabalho, a usar calçado, barrete e vestuário brancos e lavados. O barrete e o vestuário referidos no número anterior só poderão ser usados dentro do estabelecimento de fabrico de pão durante as horas de trabalho e serão fornecidos de harmonia com o estabelecido no contrato de prestação de serviço.

Mais tarde, e já depois da queda da ditadura do Estado Novo, surge o Decreto-Lei n.º 33/87 de 17 de janeiro de 1988, que revoga o Regulamento do Exercício da Indústria de Panificação aprovado em 1959. O Decreto-Lei n.º 33/87, tinha em vista “a obtenção de um produto de qualidade, e [permitir] ao consumidor o acesso a um alimento que ofereça melhores garantias, asseguradas pela mais conveniente higiene de fabrico”, surgindo assim medidas de higiene mais rigorosas.

A título de curiosidade, no século XX eram realizados cortejos para as obras da Igreja Matriz de Valongo, sobre os quais a população era avisada no final das celebrações dominicais e convidada a participar. Nestes cortejos, a população – desde os mais novos até aos mais velhos

– exibia as várias profissões típicas da época, sem nunca faltar a representação da padeira (Vd. Figuras 4, 5 e 6).



Figura 4 (esquerda) - Maria das Dores Gonçalves da Silva, vestida à padeira para o cortejo, década de 40  
(Fonte: Arquivo pessoal de Maria das Dores Gonçalves da Silva)



Figura 5 (direita) - Maria José da Silva Carneiro Ferreira, vestida à padeira para o cortejo, década de 60  
(Fonte: Arquivo pessoal de Maria das Dores Gonçalves da Silva)



Figura 6 - Damião Manuel da Silva Carneiro e Maria José da Silva Carneiro Ferreira, vestidos à padeiros para o cortejo, década 70  
(Fonte: Arquivo pessoal de Maria das Dores Gonçalves da Silva)

A industrialização portuguesa prosseguiu lentamente e, durante o Estado Novo, vários condicionamentos “contribuíram para que o crescimento industrial fosse moderado, até aos

anos 50” (Faria & Mendes, 2010, p. 84). Sendo precisamente a partir dessa década que começaram a surgir em Valongo as primeiras máquinas para auxílio da produção na indústria da panificação: “Quem podia começou a comprar, as amassadeiras os sovadores, porque a massa antigamente era tudo amassado à mão”<sup>30</sup>.

Até então, todas as fases do fabrico de pão eram manuais. Sabe-se que a maestria dos padeiros valonguenses em comunhão com a qualidade das matérias-primas, da água utilizada na confeção e das lenhas usadas na cozedura resultava num pão de qualidade excelente, reconhecido principalmente pelos portuenses. Segundo o Padre Agostinho Rebelo da Costa, o pão de Valongo era “de excelente gosto, e para a sopa, muito superior ao de toda a Província” (Costa, 1788, p. 55).

Com base em alguns documentos estudados, designadamente *O pão: dissertação inaugural*, de Eduardo Souza (1897), *A padeira de Valongo - Entre o mito e a realidade, caracterização sócio-profissional de S. Mamecle de Valongo na segunda metade do século XVIII*, de Maria Lima (2000) e *Terra Mãe Terra Pão*, de Mouette Barboff (1997), foi possível fazer uma aproximação ao que provavelmente era feito na época. Em seguida, apresenta-se somente os ingredientes necessários e as várias etapas para a confeção do pão, visto que no capítulo anterior já foi mencionada a forma como adquiriam a matéria-prima e a transportavam para os moinhos.

Relativamente à água, segundo Eduardo de Souza (1897), quanto melhor fosse, melhor seria o pão produzido, pois a má qualidade da água podia conferir mau gosto ao pão. A sua temperatura também era um fator muito importante, tanto para a qualidade do pão como para a levedação da massa. No verão utilizavam uma água fria, contudo não deveria ser muito fria “porque tolhe a levedação, ficando a massa como que em camada” (Souza, 1897, p. 231). No inverno já utilizavam a água mais morna ou quente nos períodos mais frios, mas nunca a ferver “porque então recose a massa, não a deixa ligar bem, e o pão sai buxo e massudo” (Souza, 1897, p. 231). Quanto à quantidade da água, esta podia variar dependendo da qualidade da farinha, “pois quanto melhor se trabalhasse a massa maior quantidade de água deveria ser utilizada” (Lima, 2000, p. 171), sendo que no começo deste processo, a água deveria representar a quarta parte em proporção à farinha.

---

30 Documentário: *O Pão de Valongo*, 2021.

À massa era adicionado sal, que devia ser puro para um melhor sabor do pão sendo “útil também para lhe impedir a alteração” (Lima, 2000, p. 171) e fermento, cuja força e qualidade influenciavam a qualidade do pão. Antigamente, confeccionado pelos próprios padeiros, consistia numa massa feita com farinha e água, previamente levedada, conhecida como *massa mãe*, posteriormente misturada com a massa fresca oferecendo, de forma natural, a fermentação e aumento do volume do pão.

O processo de amassar o pão determinava a sua boa ou má qualidade. O fermento era colocado na masseira e desfeito em água até ficar uniforme, “operação que deve ser muito cuidadosa e perfeita, e a que se chama *caldear perfeitamente o fermento*. Este é o modo mais racional e menos violento de bem o distribuir pela farinha” (Souza, 1897, p. 231). Após obterem a consistência necessária, a massa era trabalhada fortemente com as mãos, “deixando cair com força os diferentes pedaços uns sobre os outros, de maneira a envolvê-los ou prendê-los entre si” (Souza, 1897, p. 232).

Esta tarefa tinha que ser realizada com perfeição para a massa ficar totalmente uniforme, não havendo “movimento, que se lhe não dê com violência, para bem a igualar” (Lima, 2000, p. 173). Concluída a tarefa anterior, faziam covas na massa para adicionarem água com sal dissolvido. Para que ficasse flexível, elástica e uniforme sovavam a massa, processo que consistia “em imprimir os punhos cerrados sobre a massa, espalmando-a por esta precursão repetida” (Souza, 1897, p. 232). Depois de sovada era necessário bater a massa, para que todos os ingredientes se misturassem totalmente, dando-lhe brancura e elasticidade. Assim que a massa estivesse levedada tendiam-na, isto é, davam forma ao pão, fazendo a sua divisão e pesando-a; “depois de tendidos os pães são transportados até ao forno, em tabuleiros, ou colocados diretamente em cima da pá” (Barboff, 1997, p. 93).

Em Valongo, a cozedura do pão era feita em fornos de lenha e, após o forno estar convenientemente aquecido,

puxa-se, (...) com o rodo de pau a borralheira ao centro do forno e com a pá de ferro retira-se a maior parte da cinza, ajuntando o resto do borralho a um lado da bocca do forno, sobre o qual se colloca de quando em quando uma pequena acha de lenha chamada vista, porque ardendo com labareda allumia e dá vista ao interior do forno, como é preciso para enfornar e desenfornar o pão. Em seguida varre-se o lar da última cinza com o varredouro ou escovalho, que é um pau tendo numa extremidade um rodilho de pannos molhados (Souza, 1897, pp. 237, 238).

A temperatura do forno era muito importante para a cozedura do pão. Os forneiros sabiam, por experiência, quando o forno atingia a temperatura necessária para enfiar: “Um sinal para eles quase infalível de que o forno está em boa conta de calor é a cor branqueada que toma a abobada” (Souza, 1897, p. 239).

Estando o forno limpo e com a temperatura necessária enfiavam o pão. Até este momento o pão encontrava-se arrumado num tabuleiro a levedar, que devia “apresentar no ato de entrar no forno um volume dobrado do que tinha ao acabar de ser tendido” (Souza, 1897, p. 239). Em seguida, o forneiro colocava na pá de enfiar um pouco de farinha e depois dispunha em fila os vários pães para serem colocados dentro do forno, de modo a que não ficassem encostados uns aos outros, para que pudessem crescer sem se afrontarem, e terminada a cozedura, desenfiavam o pão.

Segundo o relato de António Aguiar – antigo proprietário da Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada – no documentário *O Pão de Valongo*, “a partir da década de 50 é que começou em Valongo a haver máquinas para fabricar o pão” e, esta introdução de máquinas tanto no fabrico de pão como de biscoitos traduziu-se num aumento de produção. As máquinas serviam essencialmente para a preparação das massas, usando a título de exemplo, as bateadeiras e masseiras para envolver as massas e as divisoras – equipamentos que se destinam a repartir a massa dos moletes em porções iguais e com o mesmo peso –, que poupavam tempo aos padeiros, pois até então tinham que envolver a massa manualmente e repartir à mão cada pedaço e pesar. Além da maquinaria, aparecem também fornos mais modernos, embora, existam ainda hoje em Valongo estabelecimentos que mantêm o antigo forno a lenha, pois consideram que confere aos produtos o sabor original.

Relativamente ao trabalho nas biscoitarias e nas padarias, Maria das Dores Gonçalves da Silva – antiga funcionária da Fábrica Paupério – numa entrevista à ORBV, afirma que a vida de padeiro era difícil: “Dormir de noite não é como dormir de dia! Antigamente também era tudo a lenha. Vinham aquelas pessoas de S. Martinho carregadas trazer lenha”<sup>31</sup>. Mas assinala que

---

31 In, Baltarejo, B. (2022). Biscoitos de Valongo: 3 perguntas a uma antiga funcionária de uma fábrica. *Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo*. Disponível em: <https://www.oficinadaregueifaedobiscoito.pt/pt/blog/biscoitos-de-valongo-3-perguntas-a-uma-antiga-funcionaria-de-uma-fabrica/>. [Consultado em 19 de março de 2022].

o trabalho dos biscoiteiros também era muito exigente: “Havia uma exigência com a qualidade muito grande”<sup>32</sup>, referindo-se à Fábrica Paupério. Recorda que era

um trabalho cansativo. Eu preferia ir fazendo várias coisas: umas vezes ia para a máquina do chocolate (que levava a bolacha ao tabuleiro e passava por chocolate), outras vezes estava a embrulhar os biscoitos. Íamos dividindo as tarefas entre colegas. O ordenado também era o mesmo para todas as funcionárias - só o dos homens é que era diferente, eles ganhavam mais<sup>33</sup>.

Teresa Aguiar Duque – antiga biscoiteira –, numa entrevista dada à Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo<sup>34</sup>, relembra que o pai era o primeiro a levantar-se. Depois da massa estar preparada “nós vínhamos para começar a trabalhar e depois era todo o dia naquilo até à noite, até à hora de acabar”. Assim que terminavam de fazer uma qualidade de biscoito, começavam a fazer outra.

Também nas biscoitarias o trabalho era essencialmente manual. Teresa Aguiar Duque, ainda no relato desta entrevista, indica que estendiam

os vergões (...), cortava-se com a faca aos bocadinhos conforme o que nós fossemos fazer, o feitio do biscoito, ou o tamanho que a gente queria e fazia-se. Fazia assim com as mãos fazia o biscoito punha-se nas folhas e enchíamos as folhas, arrumávamos aquela e púnhamos outra que era para depois ir ao forno para cozer<sup>35</sup>.

E assim, com a evolução do modo de produção, uma vez que passou a ser auxiliado por máquinas, é possível verificar que ao longo dos tempos, o número de padarias/biscoitarias tradicionais em Valongo foi decrescendo e atualmente, dos estabelecimentos mais antigos, apenas é possível contar dez ainda em atividade, sendo que nem todos eles continuam o fabrico de pão de forma tradicional, utilizando como exemplo a Confeitaria Aguiar, que já não pertence à família original e que optou por um modo de produção industrial.

Quanto à distribuição, alguns padeiros e biscoiteiros começaram a comprar carros ou carrinhas, o que facilitava muito na comercialização dos produtos; para quem não possuísse

---

32 Idem, ibidem.

33 Idem, ibidem.

34 Holograma de Teresa Duque, Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo, 2021.

35 Idem, ibidem.

tais posses, deslocavam-se na camioneta, a “Valongueira”. Esta inovação traduziu-se num aumento de vendas para muitos dos estabelecimentos da época porque a resposta também era mais eficiente.

Embora, Maria das Dores Gonçalves da Silva – antiga funcionária da Fábrica Paupério –, na sequência da entrevista à ORBV, também se recorde que nesse tempo havia “mulheres que vendiam biscoitos porta a porta. Conheço, pelo menos, duas pessoas que o faziam. Elas levavam cestas ou gigas como têm as peixeiras, levavam à cabeça com umas sacas grandes e brancas onde punham os biscoitos. Levavam tudo repartido para as pessoas”<sup>36</sup>.

Nos anos 60 começou-se a sentir uma certa abertura internacional, com a eliminação de normas protecionistas, que levou a uma “concorrência estrangeira, nomeadamente de Espanha” (Caetano & Mota, 2016, p. 175). Mas só com o 25 de abril é que a política protecionista do Estado à economia e indústria portuguesas desapareceu e com ela as barreiras alfandegárias, levando à entrada, em solo nacional, de produtos vindos do estrangeiro a custos muito baixos. Esta abertura aos produtos estrangeiros viria a traduzir-se num período difícil para as padarias e biscuitarias valonguenses.

Com base nos testemunhos recolhidos nas entrevistas, “numa altura em que aparecem as cadeias de grandes superfícies comerciais, mantêm-se os armazenistas tradicionais e mercearias da província” (Caetano & Mota, 2016, p. 179), porém a concorrência da grande distribuição causou despedimentos e danos significativos tanto no modo tradicional da distribuição como do pequeno comércio:

A proliferação dos hipermercados, associada à sua posição de monopólio levou a que os pequenos e médios comerciantes tivessem que baixar consideravelmente os preços. E, apesar do esforço desenvolvido para resistirem nesta luta desigual, muitos comerciantes debatem-se com dificuldades crescentes e outros estão na iminência de fecharem as portas (O Valongo, 1994, p. 2).

A acrescentar a tudo isto, após ao 25 de Abril, seguiu-se um período conturbado, marcado pela instabilidade política e social, conhecido como Processo Revolucionário Em Curso (PREC) ou Verão Quente. O país assistia à revolta dos operários e as greves sucediam-se em todos os

---

<sup>36</sup> In, Baltarejo, B. (2022). Biscoitos de Valongo: 3 perguntas a uma antiga funcionária de uma fábrica. *Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo*. Disponível em: <https://www.oficinadaregueifaedobiscoito.pt/pt/blog/biscoitos-de-valongo-3-perguntas-a-uma-antiga-funcionaria-de-uma-fabrica/>. [Consultado em 19 de março de 2022].

setores de atividade, nomeadamente, na panificação. Apesar da situação ter sido mais grave na Invicta, também Valongo sentiu este clima de instabilidade, embora de forma mais ligeira.

No início dos anos 80 foram abertas novas ruas, avenidas e criados quarteirões em Valongo. Este rápido crescimento acabou por modificar e modernizar a vila. Em torno do centro, no qual decorria todo o comércio tradicional, expandiu-se um anel urbanístico.

Entre 1981 e 2011, a população de Valongo aumentou 46%, com um total de 93 753 habitantes. Entre 2001 e 2011, Valongo foi o segundo concelho que mais cresceu na área metropolitana do Porto, a seguir à Maia com um aumento populacional na ordem dos 9% (Caetano & Mota, 2016, p. 185). Este fenómeno pode ser entendido pela sua localização, acessos e uma grande área para construir.

Embora acabasse por ganhar uma fama de dormitório suburbano, Valongo continuava a ser uma terra de traços identitários fortes e com património histórico e cultural, “um património que atravessou incólume os anos de crescimento atabalhoado e no qual se inclui a tradição biscoiteira entre outros orgulhos” (Caetano & Mota, 2016, p. 190). Tal tornou-se evidente com a viragem para o século XXI e o revivalismo que levou ao aparecimento do mercado da saudade e mercado *gourmet*, fez com que muitas marcas voltassem a relançar produtos e “algumas mesmo a saltarem da decadência para o mercado, de forma a saciar o apetite dos consumidores pelas marcas do passado, nas suas embalagens nada minimalistas, com decorações *retro*, cores intensas e ligação direta ao coração das pessoas” (Caetano & Mota, 2016, p. 225). Esta procura alargou-se a todas as áreas do consumo e o *vintage* e *retro* começaram a ser novamente apreciados. No caso em específico da Fábrica Paupério, os seus produtos começaram inclusive a ser procurados no estrangeiro, abrindo assim novos mercados.

Além disso, o desenvolvimento do turismo e a aposta na divulgação e promoção do património, memória e identidade associados a esta indústria panificadora, também foi importante para gerar lucros nestes estabelecimentos que fizeram parte da história deste lugar.

A indústria da panificação e biscoitos local continua e, atualmente, é ainda assegurada por cinco padarias/confeitarias – entre elas A Tradicional, a Padaria do Susão, Padaria Irmãos Moreira, a Padaria Irmãos Felgueira e a Padaria Costa e Capela – e por cinco biscoitarias, nomeadamente a Paupério, os biscoitos Diogo, a Doceneves, a Valonguense e a casa antiga, a

Aguiar, que sobreviveram ao longo de vários anos e muitas delas ainda hoje permanecem na posse da mesma família, uma vez que ao longo do século XX, tal como já foi mencionado no capítulo anterior, o casamento entre filhos de padeiros era comum e o trabalho com base na mão de obra familiar também o era (Vd. Figura 7).

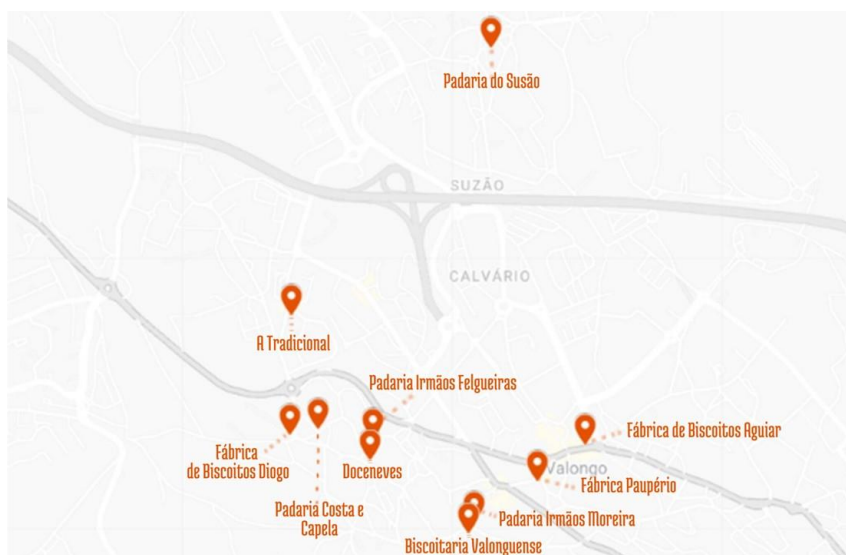


Figura 7 - Mapa com as Padarias/Biscuitarias antigas ainda existentes em Valongo  
(Fonte: Autoria própria)

De acordo com os dados recolhidos através dos questionários, apresenta-se em seguida uma breve síntese sobre cada uma das restantes padarias/biscuitarias, que não integraram os estudos de caso. A padaria/confeitaria A Tradicional iniciou a sua atividade em 1955. Inicialmente na Rua Marques da Rocha, mais tarde acabou por ser transferida para a Rua Vasco da Gama, local onde se encontra ainda hoje. Abílio Lopes, filho dos antigos proprietários, deu continuidade a este negócio familiar, acabando por modernizá-lo, tornando a padaria também em confeitaria.

A Padaria do Susão teve as suas origens com António Abreu Costa e Maria Nunes Coelho, em 1963. Inicialmente numa casa alugada, na atual Rua André Gaspar, n.º 101, aproveitando as instalações da antiga Padaria do Triano que confeccionava somente broa, alugando também o alvará para o fabrico de broa; mais tarde, em 1974, a Padaria do Susão foi transferida para a Rua Padre Miguel Paupério do Vale, mantendo-se neste local até aos dias de hoje, sobrevivendo ao longo dos tempos no mesmo seio familiar. Atualmente, encontra-se na posse dos filhos do casal – sociedade de quatro sócios –, envolvidos em todas as fases do negócio.

A Padaria Irmãos Moreira situa-se num edifício setecentista datado de 1732, inscrição que se encontra mesmo à entrada. Esta padaria conta com uma história com mais de 300 anos, sendo por isso a mais antiga padaria de Valongo que se manteve na posse da mesma família ao longo dos tempos. Atualmente, encontra-se na posse dos filhos – Pedro Moreira e Filipa Moreira – e da mulher – Cândida Moreira – de um dos quatro irmãos, antigos proprietários da padaria.

Não há certezas sobre o início da atividade da Padaria Irmãos Sousa Felgueiras, no entanto sabe-se que já vem do tempo dos tios maternos do proprietário, Tomás Aguiar de Sousa Felgueiras. Empresa de cariz familiar, localizada sempre no mesmo local, na rua Marques da Rocha, aqui trabalham três irmãos, envolvidos em todas as fases do negócio.

A padaria Diogo localiza-se na rua da Estrada Velha n. 91131, ou seja, no mesmo local onde se situa a Fábrica de Biscoitos Diogo, embora a atividade de padaria e de biscuitaria sejam de proprietários diferentes. O irmão dos atuais proprietários da Fábrica de Biscoitos Diogo, Vítor Moreira, deu continuidade ao negócio de um tio, que possuía uma padaria no Escoural, passando a cozer no forno da biscuitaria Diogo, durante a noite. Aquando do seu falecimento, a sua mulher, Maria Moreira, continuou com a padaria, mantendo-a a laborar até aos dias de hoje.

A Fábrica de Biscoitos Doceneves, também conhecida por Joneves, foi fundada em 1978 por dois irmãos, Serafim e José Neves, descendentes de uma família ligada à panificação e junto da qual adquiriram os seus conhecimentos. Continuando a permanecer na posse da mesma família, a Doceneves produz essencialmente biscoitos regionais.

Não existem certezas sobre as origens da Biscuitaria Valonguense, no entanto sabe-se que remontam a uma padaria, possivelmente já existente no início do século XIX, sendo a partir do casamento de José Gonçalves Pereira Romeiro (filho dos proprietários da época) e Ana Marques Moreira (Vd. Anexo F), em 1893<sup>37</sup>, introduzida a produção de biscoitos. O estabelecimento, sempre localizado no mesmo sítio e com a mesma configuração, foi permanecendo na posse da mesma família até 2012, altura em que a gerência passa para um casal sem ligações à família. À semelhança do que acontecia com os típicos estabelecimentos de cariz familiar, os gerentes encontram-se envolvidos em todas as fases do negócio.

---

37 A data de 1893 comprova que já antes dela a Valonguense, também conhecida por Romeiro, existia a funcionar, como padaria, todavia não há certeza da data anterior a esta ou de quando foi fundada a empresa. A data em questão foi retirada de uma certidão de casamento.

Quanto à produção, de um modo geral em todas as empresas, as máquinas que possuem destinam-se apenas à preparação das massas, pois os biscoitos e o pão que produzem continuam a ser tradicionais, seguindo as receitas antigas, feitos artesanalmente e cozidos nos antigos fornos a lenha. As exceções são A Tradicional, que coze num forno a lenha, mas dos modernos, e a Doceneves num forno elétrico e noutra a gás.

Quanto à distribuição a Padaria do Susão e a Padaria Irmãos Moreira além de venderem porta a porta vendem no estabelecimento; quanto à Padaria Irmãos Sousa Felgueiras e à padaria Diogo, esta é feita, somente, porta a porta; A Tradicional apenas vende no estabelecimento. Relativamente à biscuitaria Valonguense, além do posto de venda do estabelecimento, fazem ainda a distribuição de encomendas. Por último, a distribuição dos produtos da Doceneves é feita para os supermercados.

Neste sentido, todos eles têm como clientes pessoas particulares e no caso da Padaria do Susão, da Padaria Irmãos Sousa Felgueiras e da biscuitaria Valonguense têm ainda o pequeno comércio. A Doceneves trabalha também para o pequeno e grande comércio.

Relativamente à forma de divulgação, na maioria dos casos, o negócio mantém-se pela tradição e por isto entende-se que ao longo dos anos, os descendentes de quem comprava produtos de uma padaria/biscuitaria continuam a fazê-lo porque os pais ou os avós o faziam; e pelo meio mais tradicional do “boca-a-boca”. Todavia, determinados estabelecimentos começaram a apostar na modernização de meios de divulgação, servindo-se das redes sociais e da participação em eventos sociais. A utilização de meios publicitários é também um dos métodos utilizados, nomeadamente, pela Doceneves e pela Biscuitaria Valonguense.

Atualmente, a indústria da panificação já não é a que lidera em número de empresas no município, contudo, continua a ser relevante quanto ao volume de negócios e emprego gerados, além de que a sua importância em termos patrimoniais levou a um investimento na promoção, preservação e divulgação da memória e identidade de Valongo como terra do pão, da regueifa e dos biscoitos.

A Padaria Costa e Capela, a Fábrica Paupério, a Fábrica de Biscoitos Diogo e a Fábrica de Biscoitos Aguiar vão ser apresentados como estudos de caso no ponto seguinte deste capítulo.

## 4.2. ESTUDOS DE CASO

Nesta secção, procura-se apresentar quatro estabelecimentos associados à panificação em Valongo – Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada, Fábrica de Biscoitos Diogo, Padaria Costa e Capela e Fábrica Paupério (Vd. Figura 8), relativamente aos quais foram realizadas entrevistas que permitiram uma melhor compreensão da envolvente contextual e das singularidades do objeto de estudo, assim como aceder a memórias pessoais, incorporando novas fontes, com vista a responder aos objetivos apresentados na introdução desta dissertação.

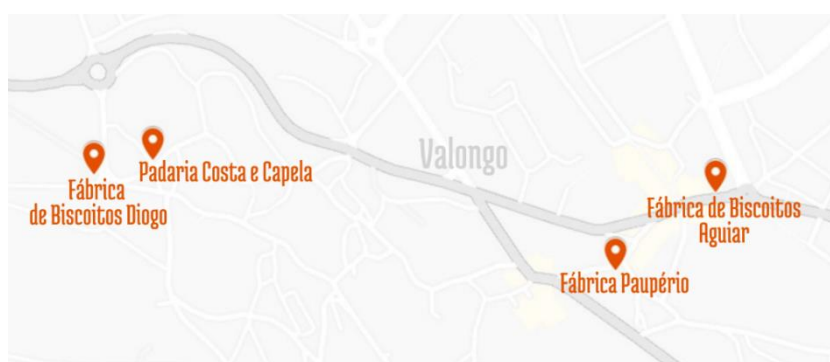


Figura 8 - Mapa com as Biscoitarias/Padarias estudadas  
(Fonte: Autoria própria)

Inicialmente pensou-se em incluir nestes estudos de caso duas padarias e duas biscoitarias. Contudo, por falta de disponibilidade e, em alguns casos, por falta de conhecimento sobre a história mais longínqua do estabelecimento optou-se por realizar as entrevistas às empresas mencionadas. Estas entrevistas aconteceram em vários momentos, uma vez que se estava dependente da disponibilidade dos entrevistados e das restrições devido à situação pandémica da Covid-19.

Quanto à Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada, a entrevista foi feita a António Castro Alves Aguiar, fundador e antigo proprietário da fábrica. Realizada a 17 de setembro de 2020, contou com 2 horas e 10 minutos de duração. Para este estudo apenas o antigo proprietário foi entrevistado, pois atualmente este estabelecimento já não faz parte da mesma família; além disso, a antiga Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada é hoje uma confeitaria, não sendo por isso relevante para a concretização deste trabalho entrevistar o atual proprietário.

Seguiu-se a Fábrica de Biscoitos Diogo, em que a entrevista foi direcionada aos três irmãos, proprietários do estabelecimento, Maria Eugénia Matos Felgueiras Moreira Coelho, Cândida

Matos Felgueiras Moreira Melro, Paulo Sérgio Matos Felgueiras Moreira, no dia 13 de agosto de 2020, com uma duração de 45 minutos. Foi também realizada uma entrevista a Ana Rosa Pereira Nunes, antiga funcionária, a 24 de agosto de 2021, com a duração de 14 minutos. Aqui a entrevista a um dos funcionários atuais foi dispensada, uma vez que os proprietários são os únicos a trabalhar na fábrica. Neste caso em concreto foi necessário voltar para recolher informações devido a algumas dúvidas que surgiram.

Já na Padaria Costa e Capela, a entrevista foi realizada aos antigo e atual proprietários, José Joaquim Marques da Costa e Hugo Filipe Neves da Costa, no dia 12 de abril de 2021, com uma duração total de 1 hora e 50 minutos. A entrevista realizada ao atual funcionário, César Teixeira Moreira, realizou-se a 20 de abril de 2021 e teve 6 minutos de duração. Neste caso, a entrevista a um dos antigos funcionários foi dispensada, visto que José Costa – antigo proprietário – estava envolvido em todas as fases de negócio, inclusive no fabrico de pão.

Por último, na Fábrica Paupério realizaram-se três entrevistas: ao atual proprietário, Eduardo Ferreira de Sousa, no dia 20 de outubro de 2020, com uma duração de 1 hora e 50 minutos; a uma das antigas funcionárias, Maria das Dores Gonçalves da Silva, a 16 de maio de 2022, com duração de 40 minutos; e a 7 de janeiro de 2021, realizou-se a entrevista a uma das atuais funcionárias, Sandra Marina Nogueira Pimenta Coelho, com 16 minutos de duração.

É importante ainda referir que, devido à entrevistadora residir no local de estudo, foi muito difícil encontrar estabelecimentos com os quais não mantivesse qualquer tipo de relação para efetuar as entrevistas. Neste sentido, informa-se que a relação com alguns dos entrevistados era próxima, nomeadamente com os entrevistados da Fábrica de Biscoitos Diogo e da Fábrica Paupério, sendo Maria das Dores Gonçalves da Silva avó da entrevistadora.

#### 4.2.1. FÁBRICA DE BISCOITOS AGUIAR LIMITADA

O entrevistado, António Castro Alves Aguiar, de 86 anos, foi o fundador da Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada em 1961, na qual permaneceu até 2002, como biscoiteiro e proprietário. Com ascendência ligada à panificação, tanto do lado materno, como paterno, desde cedo adquiriu os conhecimentos deste ofício com os pais, com os quais trabalhou até ao ano em que decidiu abrir o seu próprio estabelecimento.

A Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada, permaneceu sempre na rua de São Mamede nº34, até aos dias de hoje. Embora modernizada e com novos proprietários (que não fazem parte desta família), a atual Confeitaria Aguiar dedica-se ao fabrico de biscoitos artesanais, bolos, pastelaria e pão e conta com aproximadamente 13 funcionários – cinco no fabrico, seis no atendimento e dois na distribuição. Neste sentido, segue-se a apresentação da história desta fábrica, falando ainda sobre o modo de fabrico e comercialização dos produtos e de que forma a família esteve envolvida no negócio até ser passado para uma nova gerência.

A família de António Castro Alves Aguiar manteve desde cedo ligações com a panificação. Do lado paterno, o bisavô, Valentim dos Castro Neves, casado com Maria de Souza Aguiar, era padeiro, embora já produzisse algumas qualidades de biscoitos, nomeadamente fidalguinhos; deste casal, um dos filhos permaneceu ligado a esta atividade, como padeiro e outro, após o casamento, iniciou a sua atividade associada somente ao fabrico de biscoitos – trata-se dos avós paternos de António Aguiar –, existindo até uma carta de 1914, com uma encomenda de tostas e biscoitos de um cliente de Vila Flor, de acordo com o que António Aguiar relatou na entrevista:

Eu tenho uma carta de um cliente de Vila Flor, Trás os Montes, de 1914, a fazer uma encomenda de biscoitos e tostas ao meu avô. Portanto ele em 1914 fazia biscoitos e tostas, e há muitos anos, porque para em Vila Flor saber-se que aquela pessoa aqui em Valongo fazia biscoitos, não havia publicidade, não havia transportes, não havia nada. Portanto já tinha conhecimento que já tinha alguns anos, muitos anos.

Porém, o avô de António Aguiar não teve a ânsia de crescer e expandir o negócio, e, segundo o seu relato na entrevista, manteve-se “acomodado. Se fosse para ir ao Porto levava (...) e deixava numa casa qualquer, num armazém, que eles vinham buscar. Ir entregar a qualquer lado? Não ligava às encomendas”.

Já o bisavô do lado da avó paterna era um grande moleiro que possuía vários moinhos nas margens do Rio Ferreira, tendo alguns alugados. Quanto ao lado materno, tanto os avós, como os bisavós eram padeiros.

Assim, como era costume em Valongo o casamento entre jovens da mesma área profissional, o mesmo aconteceu com os pais de António Castro Alves Aguiar: Cosme de Castro Neves Aguiar, filho de biscoiteiros casou com Ana, filha de padeiros e juntos iniciaram o seu negócio no fabrico de biscoitos. De acordo com António Aguiar, “ele casou em 1890 (...)”

e começou a fazer biscoitos”, tendo Cosme de Castro Neves Aguiar como profissão a seguinte designação: “manipulador e vendedor de biscoitos” (Vd. Figura 9).



Figura 9 - Cartão profissional de Cosme de Castro Neves Aguiar (Fonte: CMV)

Dos três filhos resultantes do casamento, duas raparigas e um rapaz, apenas este, António Castro Alves Aguiar, se juntou ao negócio familiar. Só mais tarde, com 25 anos é que começou o negócio nos biscoitos por conta própria, chegando a ter no seu estabelecimento à volta de 70 empregados, e a fabricar cerca de 500 quilos de biscoito por dia.

Nos tempos em que ainda trabalhava com os pais, recorda que não tinham estabelecimento aberto ao público e a fabrica em que produziam o biscoito era na própria casa habitacional, primeiro na rua Sousa Viterbo e, posteriormente, na rua Sousa Pinto (Vd. Figura 10), na qual abriram uma nova fábrica com melhores condições.

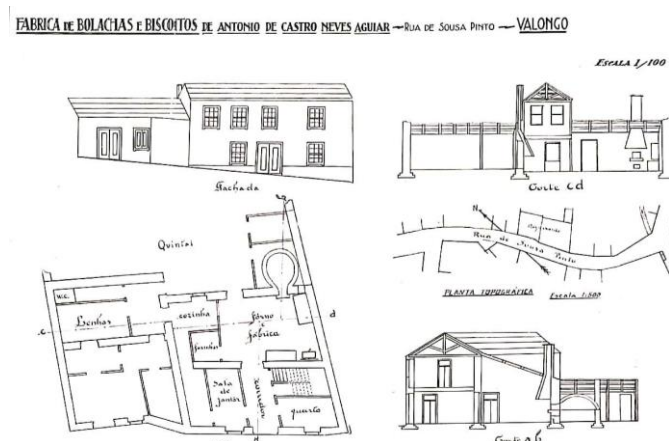


Figura 10 - Planta da Fábrica de Bolachas e Biscoitos de António Aguiar, na rua Sousa Pinto, 1913 (Fonte: CMV)

Naquela altura o que produziam iam vender ao Porto e a Gaia, havendo também alguns particulares a comprar, mas poucos e, tendo como principais compradores os vendedores, maioritariamente mulheres, que compravam o biscoito para depois o revender: “havia muitas mulheres a vender biscoitos à cabeça”, recordando ainda António Aguiar:

Uma vizinha ali nossa também que gastava muito os biscoitos, gastava muita regueifa doce. Nós à quinta-feira de tarde, fazíamos sempre uma massa grande de regueifa doce, era às 20 ou 30 regueifas doces, e essa senhora à sexta-feira e ao sábado, ia vender só a regueifa doce.

Cosme Aguiar, tal como vinha a acontecer já desde há longos anos, ia de burro até ao Porto e Gaia para a distribuição dos biscoitos, fazendo-se acompanhar por um empregado. Na volta de regresso, António Aguiar conta que: “o meu pai pra cá vinha já na camioneta, ia fazer as compras ao Porto, e o rapaz é que vinha trazer pra casa o burro. O Zé Pecador, foi muitos anos com o meu pai”.

A mãe de António Aguiar, de acordo com o que relatou na entrevista, “gostava mais do comércio do que trabalhar na padaria”, ou seja, fazia a distribuição dos produtos, acompanhada por um irmão, aos clientes que também tinham em São Pedro da Cova, Jobim, Gens e Sousa. Conta ainda que, no tempo da fome, surgiram vários relatos sobre assaltos a padeiros e um dos locais em que ocorriam era numa das estradas que passava por Baguim, conhecida entre os padeiros como “a estrada dos garotos”, porque era nesse local que os assaltantes se escondiam e roubavam o pão e o dinheiro que resultava das vendas. Deste modo, os padeiros, para se protegerem uns aos outros, combinavam pontos de encontro e horários para irem e regressarem juntos. Numa das suas histórias, António Aguiar contou que António da Tuna, que vendia na mesma zona que a sua mãe, fazia a viagem de ida e de regresso com ela e com o irmão que a acompanhava:

O pai dos Diogo, o senhor António da Tuna, ia também pra lá com um burro, vender pão pra aquela zona. Juntavam-se aqui, marcavam hora e faziam o trajeto juntos. E ao pra cá, combinavam, e esperavam um pelo o outro e quem chegasse primeiro esperava, pra vir juntos ao pra cá, para segurar uns aos outros.

No entanto, quando António Aguiar completou os 18 anos e tirou a carta, compraram uma carrinha que facilitava muito na distribuição dos produtos, visto que além de ser mais rápida,

a viagem era também mais cómoda e segura. Esta inovação acabou por se traduzir num aumento de vendas, visto que a resposta também era bem mais eficaz: “então trabalhávamos em casa e a distribuição já não era de burrinho era feita com a carrinha, e depois (...), havia mais possibilidades de expandir as vendas, expandiu-se mais um bocado”, explicou António Aguiar.

Segundo António Aguiar, em Valongo não havia ninguém com estabelecimento aberto ao público a não ser a Paupério, seguindo-se ele em 1961, uma vez que a maioria das padarias fazia a distribuição porta a porta. Embora, inicialmente tivesse passado por um período com pouco movimento, conseguiu aguentar e manter o posto de venda sempre no mesmo local.

O estabelecimento abriu a 23 de maio de 1961, num espaço que pertencia à Sociedade Industrial Vitória. Inicialmente alugado à Paupério, quando esta empresa entregou o espaço ao proprietário, António Aguiar, visto que queria alugar o espaço e, uma vez que conhecia o engenheiro sócio da empresa, falou com ele sobre o seu interesse no local. O engenheiro mandou-o apresentar uma proposta por escrito. Apesar de o antigo rendeiro pagar 600 escudos de renda, a oferta que apresentou foi de 350 escudos, e em negociações o engenheiro acabou por aceitar a proposta e alugar o espaço a António Aguiar, que se manteve o estabelecimento sempre neste local (Vd. Figura 11).



Figura 11 - Fachada da Fábrica de Biscoitos Aguiar, s.d.  
(Fonte: AHMV)

Quando iniciou o seu negócio passou a estar responsável apenas pela gestão do estabelecimento, “fazer compras, servir e visitar clientes”. António Aguiar, recordou ainda que numa das suas entregas, a um cliente na Casa Marinho, perto da Boavista, distraído

chegou à casa Dias Saraiva e deixou lá ficar a tal encomenda, um acaso que trouxe consigo um novo cliente.

Para o fabrico, as matérias primas provinham de vários fornecedores: segundo António Aguiar, o açúcar era adquirido na RAR, a manteiga, “havia uma muito boa, que era dali da zona de Santo Tirso” e havia também um fornecedor de ovos. À partida, os fornecedores eram sempre os mesmos, trocando-se apenas se a qualidade e o preço fossem justificáveis, visto que a própria qualidade das matérias primas influenciava a boa ou má qualidade dos produtos finais.

Enquanto cozia em forno a lenha, ultimamente, o fornecedor de lenha era de Aguiar de Sousa, passando posteriormente a ter um maçarico elétrico que aquecia o forno de maneira diferente, não sendo necessário limpá-lo constantemente como acontecia com o forno a lenha, que necessitava ser limpo de cada vez que era utilizado. Mais tarde, acabou por adquirir um forno espanhol todo automático, com aquecimento indireto a maçarico alimentado a petróleo, que dava ainda mais rentabilidade. Para tal, na parte de trás da fábrica, foi colocado um depósito no chão de 5 mil litros para o armazenamento do petróleo: “portanto, tinha uma câmara de combustão, aquecia o forno (...), e o forno, todo cheio de biscoitos, num minuto, enfornava e desenfornava”, explicou António Aguiar.

Com a utilização de um forno mais rentável e o fabrico auxiliado por várias máquinas – rotativas, depositadoras, batedeiras e “muitas máquinas mais pequenas, senão não conseguia fazer 200 quilos de patusquinhos por dia, quase 1000 quilos por semana”, realçou António Aguiar na entrevista –, o trabalho decorria de forma mais facilitada do que em outros tempos havendo também um aumentar de produção e, conseqüentemente, uma maior resposta a possíveis encomendas. A única exceção foi a produção dos fidalguinhos, que continuou a ser feita manualmente, visto que o rolo que era necessário para a máquina de produção destes biscoitos era demasiado caro.

António Aguiar produzia na sua fábrica inúmeras qualidades de biscoito: “nós chegamos a ter à volta de 60 variedades diferentes de biscoitos”, sendo que muitas destas foram criadas pelo próprio que, através da biblioteca técnica que possuía, adquiriu conhecimentos sobre o resultado que poderia obter com a combinação de determinadas matérias primas e é a partir daqui que surgem, por meio das suas várias experiências, a criação de novas receitas:

Portanto, sabendo o que são os produtos, as matérias primas, o que elas fazem e o que não fazem, e se juntar isto com aquilo dá o resultado que dá, temos mais possibilidades de fazer as coisas. (...) É preciso saber os porquês das coisas, qual o efeito que tem nas massas.

Dentro destas várias receitas estão os patusquinhos, um biscoito de coco que criou com 17 ou 18 anos. Tendo o biscoito criado atribuiu-lhe o nome e “depois fui ao dicionário, e o nome estava bem empregue; é um bolo seco, áspero, é o cocô”, relatou António Aguiar.

Já os malfeitos, biscoitos de manteiga, foram criados com base num biscoito que havia num dos seus clientes em Espinho, e António Aguiar, que os achava muito interessantes, mas trabalhosos, acabou por comprar alguns desses biscoitos, confiante de que iria conseguir reproduzi-los. Entre algumas experiências acabou por criar uma massa nova e fez um desenho mal feito e é a partir daí, segundo António Aguiar, que surge o biscoito e o respetivo nome.

Contudo, António Aguiar alega que algumas das suas receitas foram vendidas, uma vez que o livro das receitas se encontrava na fábrica e podia ser consultado por quem necessitasse: “os patusquinhos de certeza que foi vendida a receita. Há quem faça, não fazem igual, mas fazem. É, foi vendida, não há dúvidas nenhuma, porque as pessoas não vão adivinhar”.

Para além das suas receitas, criadas fruto das suas experiências, continuou a utilizar as que vinham dos seus antepassados, utilizando as massas tradicionais para a confeção destes produtos, nomeadamente, os biscoitos de milho, os fidalguinhos, os biscoitos de cerveja e rosquinhas, que já eram confeccionados pelo seu bisavô.

Todas estas receitas mantiveram-se inalteradas ao longo dos tempos, e embora a diminuição dos empregados tivesse levado à diminuição de qualidades de biscoitos a serem produzidos, a procura por determinados produtos era notória. Alguns biscoitos eram mais vendidos que outros, sendo os fidalguinhos e os patusquinhos aqueles mais procurados. Ainda que a procura pelos biscoitos dependesse das regiões, pois de acordo com António Aguiar “há certas qualidades que não têm venda em todo o lado”; as épocas do ano, principalmente o Natal e a Páscoa, influenciavam a procura de determinados produtos, dentro dos quais o pão de ló, embora fosse confeccionado todo o ano, e o bolo-rei que antigamente era fabricado só a partir de outubro até aos Reis, sendo no mês de dezembro mais procurado e produzido em grandes quantidades: “uma ocasião fabricámos 17 toneladas de bolo-rei”, lembrou António Aguiar. Posteriormente, tal como acontecia com a produção de pão de ló, passaram a ter bolo-

rei aos fins de semana e até durante a semana, ao longo de todo o ano: “quando eu estava lá, já vendia bolo-rei todos os dias, em pequena quantidade, e ao fim de semana fazia-se mais”, relatou António Aguiar.

Embora o estabelecimento fosse apenas dedicado aos biscoitos, sobretudo pela altura da Páscoa, mas também pelas festas, era fabricada regueifa, muito apreciada. Durante aproximadamente três anos, foi vendida nas estações de comboios, juntamente com os biscoitos, a tosta azeda e a tosta bebé (todos produtos da Aguiar), por um cliente que possuía um restaurante perto da estação de Campanhã. Para além de vender nesta estação, vendia ainda nas estações de Ermesinde, Valongo e Régua.

Além da regueifa, ao contrário do que acontecia quando estava a trabalhar com os seus pais, que apenas fabricavam pão para casa, no seu estabelecimento também era vendido pão. Explica António Aguiar, que enquanto, antigamente, para os padeiros produzirem uma quantidade considerável de pães, era necessário trabalharem muito durante a noite, nos tempos que correm, “um homem, sozinho faz 5 ou 6 mil pães, sem grande esforço e, não trabalha de noite, trabalha de dia”; e, de acordo com a sua perspetiva, o pão dos tempos atuais é melhor, visto que é fermentado lentamente na câmara frigorífica, que tem uma temperatura regulada e constante, que confere ao pão um melhor sabor e qualidade. Para além disso, como o pão fica durante a noite a levedar e a fermentar, assim que o padeiro chegasse de manhã, o pão encontrava-se pronto para ser colocado ao forno e em pouco tempo estava cozido. Referindo-se ao pão que fabricava como: “um pão muitíssimo bom, porque teve uma fermentação muito lenta. Ele foi um pão feito de uma forma com qualidade”.

Relativamente à fase de embalamento, este processo foi sempre manual, embora tivesse havido uma tentativa de modernizar, com a compra de uma máquina automática holandesa, que num acidente na fábrica acabou por se estragar, voltando todo o embalamento a ser feito manualmente.

Quando começou a trabalhar por conta própria, os biscoitos eram vendidos em latas de chapa, compradas, inicialmente, numa fábrica em Laborim, Gaia, e depois no Ilídio Pinho, em São João da Madeira. Cada lata tinha o custo de 8 escudos e quando ia para o cliente, já com um rótulo indicando o nome da fábrica, devidamente forrada e embalada, este tinha que pagar uma quantia, devolvida assim que a lata também fosse entregue no estabelecimento.

Contudo, havia latas que quando eram entregues chegavam danificadas, amassadas, com ferrugem, acabando por ficar inutilizadas e, algumas nem chegavam a ser devolvidas, ou seja, a compra das latas estava a tornar-se uma aposta insustentável. A acrescentar a tudo isto, as latas tinham que ser devidamente higienizadas antes de serem novamente utilizadas e nunca duravam muito tempo, visto que após serem entregues aos clientes umas poucas vezes, tornavam-se dispensáveis porque se estragavam facilmente. António Aguiar explicou que:

O dinheiro estava todo ali, nas latas. Andava o dinheiro perdido, nos clientes e eu não tinha hipótese. Não podia juntar dinheiro para comprar máquinas e para comprar coisas, porque estava todo empregue nas embalagens. E empregue numa coisa de deitar fora. As latas iam duas ou três vezes ao cliente e tinha de deitar fora. E ter de as lavar, limpar, ter de higienizar aquilo tudo, mexeu muito comigo.

Com o passar dos tempos, alguns bens alimentares começaram a chegar embalados e António Aguiar acabou por apostar neste tipo de embalagem. Era na Central da Borracha, perto de Sá da Bandeira que comprava os sacos de plástico sendo que o desenho com o nome “Biscoitos Aguiar”, escrito a vermelho, era impresso pelo Passeira, em Valongo. Os biscoitos, embalados nestes sacos, começaram a ser levados para os clientes e tiveram uma boa aceitação. Quanto ao plástico utilizado, António Aguiar confessa que não sabe “se era próprio para alimentação. Naquela altura não havia essas exigências”. Posteriormente, foi durante muito tempo cliente da La Celofane, e as embalagens eram já em película francesa. Depois surgiu um fornecedor de Lisboa, da NeoCel, que fazia um bom preço e, neste sentido, comprava nas duas empresas, sendo que, mais tarde, acabou por se tornar cliente de uma fábrica em Montes Burgos.

De forma a aperfeiçoar o seu conhecimento e o negócio, António Aguiar, viajou intensivamente de modo a visitar várias feiras, nomeadamente, na Alemanha, Paris, Viena, das quais trazia sacos de biscoitos de diversas marcas para criar novas receitas, mas também para retirar ideias para as suas embalagens, acabando por criar uma coleção de embalagens com várias ilustrações, chegando a ter mais de 15 desenhos diferentes. Um dos desenhos representados nessas embalagens, recorda António Aguiar, consistia num pequeno grupo de meninos e meninas a brincar numa roda. Com pelo menos, três ou quatro tipos de embalagens, além do nome da fábrica, cada uma tinha ainda o nome do respetivo biscoito e,

tinha 3 ou 4 tamanhos de sacos para cada qualidade e, cada um tinha o seu desenho: como tinha 60 variedades de biscoitos, possuía 60 tipos de sacos.

Com base nesta mudança de embalagem, começou a expandir o seu negócio, novamente, sendo a distribuição dos produtos da Fábrica de Biscoitos Aguiar feita por comissionistas – vendedores que faziam a entrega das encomendas e ganhavam a sua comissão –, por quase todo o país. Quando surgia um novo local para as entregas, era António Aguiar que indicava as coordenadas do local a entregar a respetiva encomenda. A distribuição era igualmente feita por dois vendedores, um para o Porto, Gaia e Matosinhos e outro para o resto do país, que “vinha aí de 15 em 15 dias, ou mês a mês, conforme era necessário, mas tinha aquelas rotas certinhas, tinha a rota dos clientes todos que tinha que fazer”, explica António Aguiar. Aquando da distribuição dos produtos, por vezes, estes comissionistas conseguiam obter novos clientes. Para além destes, teve ainda um vendedor que ia de porta em porta tentar escoar os produtos e, assim, também encontrar novos clientes. Além da distribuição que era feita pelos comissionistas e vendedores, os produtos encontravam-se disponíveis para venda no estabelecimento aberto ao público.

Quanto aos clientes, os principais eram os armazenistas, que embora adquirissem os produtos a um preço mais baixo, o grande volume de encomendas gerava um lucro significativo.

De modo a conseguir atrair ainda mais clientes, o negócio que até então era apenas promovido de “boca a boca” passou a estar presente numa publicidade muito grande no Porto, na rádio e nos cinemas da Invicta, publicidade tratada pela empresa BelArte. Teve também dois filmes de publicidade do biscoito. De facto, a publicidade ajudou muito na promoção da fábrica e refletiu-se num aumento de encomendas e produção. Todavia, os custos dessa publicidade eram bastante elevados e houve uma altura em que António Aguiar decidiu parar com este meio de divulgação, acabando por sentir uma redução nas encomendas.

Ainda antes do 25 de abril, em 1968, a Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada esteve para fazer uma fusão com a Fábrica Paupério & C.<sup>a</sup>, com intenção de industrializar o fabrico do biscoito, criando uma fábrica moderna. Todavia, acabou por ficar tudo na mesma e tal não sucedeu, devido a falta de entendimento por ambas as partes.

Neste sentido, António Castro Alves Aguiar na tentativa de modernizar a sua fábrica, embora já tivesse o financiamento e uma linha de produção comprada, com a chegada do 25 de abril viu-se obrigado a parar e, poucos anos depois, de 1978 a 1980, surgiram vários problemas devido à política que levaram a um despedimento coletivo, à redução de produção e, por consequência teve que deixar os vendedores, ficando apenas com o estabelecimento e quem desejasse comprar os seus produtos tinha que se deslocar ao local para os conseguir adquirir. De acordo com António Aguiar:

Como tinha intenções de uma fábrica nova, fui lá fora várias vezes e tinha uma linha comprada: tinha a máquina, o forno pelo outro lado; era fabrico rotativo, constante, mas não cheguei a fazer nada. Tinha aqui um terreno também sinalizado só, para fazer a fábrica, mas depois acabei por não fazer e deram-me o dinheiro outra vez, e eu suspendi. E foi nessa altura que comecei a reduzir. Depois quando tive problemas, foram 25 pessoas de uma vez só. Tinha, tinha 36, fiquei só com 11. Nessa altura, tive problemas, por causa da política.

Todavia, de modo a dar mais rendimento, houve uma aposta na pastelaria e posteriormente um alargamento do espaço: “o estabelecimento era pequenino, eu fechei numa quinta-feira à noite, e no sábado de manhã abri, aquilo tudo feito novo. Fiz umas obras na fábrica, tudo, gastei lá na altura foram 35 mil contos”, lembrou António Aguiar.

O estabelecimento manteve-se na posse da família durante longos anos; uma vez que das suas duas filhas nenhuma quis dar continuidade ao negócio, a 16 de julho de 2002 a gerência passou para outras pessoas que não são de Valongo e nada têm a ver com a família, embora António Aguiar tivesse ficado durante um longo período de tempo a orientá-los.

Relativamente à maioria dos documentos que possuía estes encontravam-se no próprio estabelecimento e quando a nova gerência tomou conta, António Aguiar deixou lá ficar na esperança de que fossem dar continuidade à história da fábrica, porém, de acordo com o que António Aguiar relatou na entrevista, deitaram tudo fora:

Tinha uma coleção das minhas embalagens (...), deitaram fora uma máquina que eles avariaram, fazia uma série de biscoitos, com acessórios diversos. Eu tinha uma caixa de madeira, com esses acessórios todos, pra usar. (...) Tinha documentos, tinha revistas, tinha revistas internacionais, em que tinha publicidade lá feita, tinha essas revistas todas. Isso é o que me deixa mais pena.

O que em tempos foi um local de continuidade de um negócio familiar que vinha desde há longos anos e que caracterizava este setor, atualmente é uma confeitaria da qual se encontra preservado apenas o nome “Aguiar” que remete para uma família que se dedicou durante muito tempo à panificação.



Figura 12 - Fachada da Confeitaria Aguiar, 2022  
(Fonte: Autoria própria)

#### 4.2.2. FÁBRICA DE BISCOITOS DIOGO

Na Fábrica de Biscoitos Diogo foram entrevistados os atuais proprietários, Maria Eugénia Matos Felgueiras Moreira Coelho, de 68 anos, biscoiteira desde os 13 anos, Cândida Matos Felgueiras Moreira Melro, de 70 anos, biscoiteira desde os 10 anos, e Paulo Sérgio Matos Felgueiras Moreira, de 54 anos, biscoiteiro desde os 16 anos, sendo atualmente o forneiro da fábrica. Além dos proprietários, foi entrevistada uma antiga funcionária, Ana Rosa Pereira Nunes, de 68 anos, que apesar de não ter ascendência relacionada com panificação, trabalhou sempre como biscoiteira para esta fábrica, durante 45 anos.

Com ascendência associada à panificação, os atuais proprietários adquiriram os conhecimentos deste ofício junto dos avós paternos e dos pais, dando continuidade ao negócio sempre na mesma casa, na rua da Estrada Velha 1131, na qual trabalham, hoje em dia, somente os três irmãos, que se dedicam ao fabrico de biscoitos artesanais.

A família Diogo conta com uma história já antiga relacionada com a panificação. Cândida de Souza Ribeiro – bisavó de Maria Coelho, Cândida Melro e Paulo Moreira, atuais

proprietários da Fábrica de Biscoitos Diogo –, teria começado a sua atividade a trabalhar com os pais, na produção de pão, junto à Igreja Matriz de Valongo, embora não exista o conhecimento de qualquer data relacionada com esta informação.

A atual Fábrica de Biscoitos Diogo foi construída pelo avô paterno dos proprietários, José de Sousa Moreira Diogo, e o seu alvará consta de 1943. Foi quando iniciou a sua atividade nos biscoitos por conta própria, uma vez que começou primeiro por trabalhar com os pais na padaria até ao momento em que casou e comprou o terreno, com a sua mulher, onde posteriormente foi construída a atual fábrica.

Com José Diogo chegou a trabalhar neste negócio familiar uma irmã e dois sobrinhos – que adquiriram aqui os seus conhecimentos e depois, também eles, iniciaram o seu negócio por conta próprio; e também um dos seus filhos, António Felgueiras Sousa Moreira, pai dos atuais proprietários, que recebeu como herança a fábrica aquando da morte do pai, tomando então posse deste negócio juntamente com a sua mulher, Maria Eugénia Matos. Aquando do seu falecimento em 2000, o estabelecimento passou para os filhos, embora, em concordância entre os irmãos, se encontre de forma oficial no nome de Maria Coelho que afirma que: “está no meu nome, mas é de nós os três”, referindo-se aos dois irmãos que trabalham com ela.

Os três irmãos recordam que começaram a ajudar na fábrica desde cedo, Cândida Melro com apenas 10 anos e Maria Coelho com 13 anos, sendo Paulo Moreira o irmão que começou mais tarde a trabalhar na área visto que esteve uns anos no exército.

A Fábrica de Biscoitos Diogo conserva ainda o negócio como em tempos era mantido pelas padarias valonguenses, em que os proprietários estavam envolvidos em todas as fases do negócio, desde a aquisição da matéria prima à distribuição do produto, incluindo a transmissão dos saberes que passava de geração em geração. Assim sendo, os três irmãos encontram-se envolvidos em tudo o que diz respeito a este negócio: “fazemos tudo, desde o amassar, cozer e a distribuição alguma, outra vêm cá comprar”, segundo Maria Coelho. Cada qual tem a sua função: Maria Coelho, embora ajude na produção dos biscoitos e no embalamento, é responsável pela parte da gestão do negócio; Cândia Melro é a responsável pela preparação das massas, pela produção do biscoito e, também, pelo embalamento; e Paulo Moreira é o forneiro, apesar de também ajudar no fabrico dos biscoitos.

Os três irmãos recordam que no tempo de umas tias avós, estas ainda faziam a distribuição de burro com as canastras carregadas sobre o dorso do animal e, posteriormente, seguiam viagem para o Porto e Gaia, para venderem os produtos.

Na altura em que ainda trabalhavam com o avô, relembram que o que produziam iam vender, maioritariamente, ao Porto, a casas comerciais, havendo também alguns particulares a comprar. Além disso, a distribuição também era feita por vendedoras que vendiam no mercado do Bolhão. Quanto a José Diogo, antigamente, vendia em muitas casas no Porto e a distribuição era feita numa carrinha, duas vezes por semana. Enquanto José Diogo andava na rua a receber encomendas, os pagamentos e a adquirir as matérias-primas, o filho António Moreira e a neta Maria Coelho distribuía os produtos. Maria Coelho lembra:

O meu pai e eu íamos entregar, (...) numa carrinha que tínhamos, o meu avô ia de autocarro, de pastinha, aos clientes receber, ele é que andava na rua e vinha com as encomendas, ele é que comprava, tratava de tudo. Depois quando ele faleceu eu cheguei a ir receber aos clientes.

José Diogo chegou a ter à volta de oito empregados. Porém, o pós 25 de abril e o fim do protecionismo da economia portuguesa traduziram-se em fatores negativos para este tipo de empresas, uma vez que a chegada de vários tipos de bolachas e biscoitos do estrangeiro levaram a uma diminuição da procura e produção de biscoitos artesanais, que conseqüentemente trouxe uma fase bastante difícil para a Fábrica de Biscoitos Diogo. A acrescentar a tudo isto, com o falecimento de José Diogo houve um despedimento coletivo, permanecendo apenas duas empregadas e mais tarde, por volta de 2011, ficando somente a família a trabalhar na empresa. Como consequência do despedimento de empregados, a produção passou a ser menor e as vendas também. No sentido de tentar salvar o negócio, a solução encontrada passou pela distribuição de biscoitos para a zona de Penafiel e, mais clientes começaram a surgir, traduzindo-se num aumento de produção.

Quanto ao modo de produção, apesar de um menor número de empregadas, Maria Coelho recorda que o trabalho se manteve o mesmo: “todos faziam a mesma coisa. Na mesa era de um lado e do outro a fazer biscoitos, depois tinha um ou dois a ensacar, outro a fazer encomendas, o forneiro a cozer”. A produção conservou-se até aos dias de hoje de forma tradicional, sendo que as únicas máquinas utilizadas no fabrico são a amassadeira e a

batedeira para as massas mais moles e o cilindro para fazer a bolacha francesa, popularmente conhecida por cacos.

Relativamente às matérias primas utilizadas, estas provêm dos mesmos fornecedores desde há muito tempo: “a farinha é de Viana e o açúcar também. Margarinas é aqui de Ermesinde, o senhor da margarina, mas o de Viana também traz margarina. Mas são para aí 3 ou 4 fornecedores, não tenho mais”, relatou Maria Coelho na entrevista.

Em 2000 a fábrica sofreu uma grande intervenção que remodelou todo o espaço, visto que a padaria já se encontrava degradada. Contudo, embora houvesse uma modernização do espaço, o fabrico manteve-se sempre artesanal e o forno continuou a lenha, que segundo Maria Coelho, como “nunca dá para grandes coisas, cingimo-nos mesmo ao que podemos, tanto que é tudo feito por encomendas”.

Embora o forno a lenha tenha as suas limitações e seja menos rentável pelo custo de tempo a que obriga, na Fábrica de Biscoitos Diogo, os produtos continuam a ser cozidos no lar deste forno (Vd. Figura 13) e, segundo os proprietários, confere um sabor diferente e singular aos biscoitos. Porém, quando o forno tem algum problema e, visto que são poucos aqueles que sabem trabalhar com este tipo de fornos, é Paulo Moreira que o arranja e Maria Coelho explica que “é ele que arranja porque aquilo rompe. Agora nem há ninguém que faça esse serviço, nós compramos o material e o meu irmão compõe. Parámos uns dias de cozer para o forno ficar frio, depois ele é que arranja”.



*Figura 13 - Paulo Moreira a enfiar biscoitos, s.d.  
(Fonte: Documentário “O Pão de Valongo”, 2020)*

Das várias qualidades de biscoito que fabricam, todas fazem parte do livro de receitas do avô e mantiveram-se inalteradas até aos dias de hoje, embora houvesse uma redução de qualidades de biscoito a serem produzidas. Esta redução justifica-se por dois motivos:

primeiro devido à diminuição de empregados aquando do falecimento de José Sousa Moreira Diogo e, porque em tempos possuíam uma máquina, de dar à manivela, que fazia três qualidades de biscoito, mas como era muito antiga, quando avariou não conseguiram consertá-la e acabaram por abdicar do fabrico desses três tipos de biscoito.

Atualmente ainda confeccionam à volta de 20 variedades de produtos, sendo a bolacha francesa, o digestivo, os barquinhos, os fidalgos e os torcidinhos aqueles que têm mais procura e que se vendem mais. Apesar da procura por determinadas qualidades de biscoito se fazer sentir durante todo o ano, é na altura da Páscoa e do Natal que se intensifica, visto que de acordo com Maria Coelho, é durante estas épocas festivas que se “vende muito os biscoitos para as pessoas oferecer. Em vez de darem outra coisa vêm e levam os biscoitos”.



*Figura 14 - Uma das fases para o fabrico da bolacha francesa  
(Fonte: Fábrica de Biscoitos Diogo)*

Aos biscoitos, nestas épocas festivas do ano, junta-se o bolo-rei, o pão de ló, tortas e rolos de chocolate. Além disso, apesar de todas as semanas também fabricarem regueifa doce, esta é mais procurada na altura da Páscoa, uma vez que em Valongo, antigamente, era tradição oferecer-se regueifa aos afilhados, também a regueifa doce passou a ser vendida com o mesmo propósito. Quanto à regueifa dita normal, Rosa Nunes relembra que fabricaram muita “ao sábado de manhã, para aí até aos [seus] 18 anos”, mas quando deixaram de “trabalhar ao sábado, deixou-se de fazer regueifa”.

Na altura das épocas festivas, Rosa Nunes recorda que trabalhavam durante a noite para aumentar a produção – “na altura do pão de ló e do bolo-rei é que nós trabalhávamos de noite, aquela semana” – e quanto à distribuição,

Trabalhávamos noites seguidas e depois ia para o Porto. Eu cheguei a ir muitos anos com o meu patrão entregar o bolo-rei, também no Porto. Pão de ló e biscoitos também cheguei a ir entregar, no Porto! Eu ainda conheço muitas casas lá no Porto porque a gente chegou a ir lá entregar, mas depois deixou. Começaram a abrir aquele pão quente, as pessoas quase todas faziam e deixou-se de ir vender para o Porto.

Relativamente à fase de embalagem, este processo continua a ser feito manualmente e as embalagens são pequenos sacos com a imagem que se encontra estampada nos azulejos junto à entrada da fábrica (Vd. Figura 15). Além desse desenho, do nome da fábrica e o nome da zona em que se encontra – Fonte da Senhora –, com a qual o desenho se relaciona, cada embalagem tem ainda o nome do respetivo biscoito e a tabela com os ingredientes de cada um.

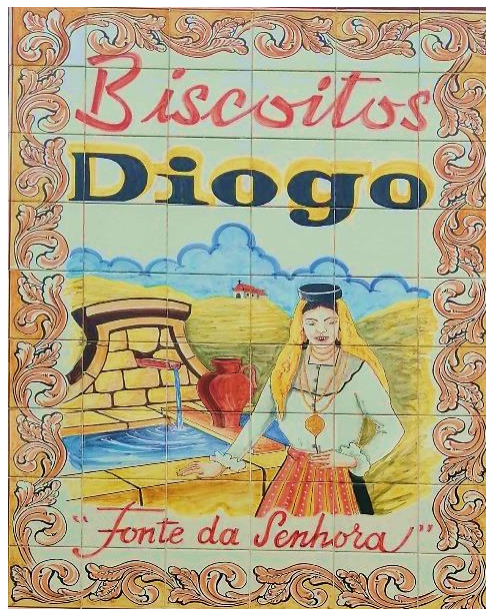


Figura 15 - Azulejos junto à entrada da fábrica de Biscoitos Diogo  
(Fonte: Autoria própria)

Embora tenham vários tipos de clientes, os principais são aqueles que fazem grandes encomendas: o cliente de Espinho; a confeitaria do Bolhão e a confeitaria Concha Douro, no Porto; o Corte Latino, em Gaia; o E. Leclerc, em Valongo; e vários padeiros de Valongo. Além disso, têm dois clientes específicos que apenas encomendam cacos, nomeadamente, a Quinta da Iguarias, em Gondomar e o restaurante Líder, no Porto.

Quanto à distribuição dos produtos, apesar de algumas encomendas serem entregues aos próprios clientes, na sua maioria, estes deslocam-se à Fábrica de Biscoitos Diogo para as levantar. É também possível, aos particulares, comprarem os produtos da Diogo no próprio estabelecimento.

A promoção dos biscoitos era e continua a ser de “boca a boca” – segundo Maria Coelho, “as pessoas gostam, falam e vêm cá comprar” –, embora a partir de 2014, aquando da promoção do evento a Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista, por parte da Câmara Municipal de Valongo, a Fábrica de Biscoitos Diogo participou e relembra o momento em que ganhou o primeiro prémio de melhor biscoito de milho, como um momento marcante e importante, visto que ajudou na divulgação dos seus produtos. Neste sentido, ao longo de todas as edições desta festa, a Fábrica de Biscoitos Diogo marca presença. Além disso, afirmam que as entrevistas dadas também ajudam na divulgação do negócio.

A Fábrica de Biscoitos Diogo chegou ainda a fazer visitas guiadas para as escolas, mas como a fábrica é relativamente pequena e com medo de alguma criança se magoar, deixaram de receber este tipo de visitas, focando-se apenas na promoção que é feita pela Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista, “fora isso, não pensamos assim em mais nada”, acrescentou Maria Coelho na entrevista.

Esta fábrica, toda ela artesanal, reflete bem a memória e a identidade do povo valonguense e da panificação de outrora. Espaço pequeno, núcleo familiar, trabalho maioritariamente manual, produtos cozidos no antigo forno a lenha, a Fábrica de Biscoitos Diogo conserva muito bem o exemplo de como era a vida noutros tempos. Apesar de a azáfama não ser como antes e de a modernização ser inevitável, aqui encontra-se espelhado um típico estabelecimento familiar, daqueles que sempre existiram em Valongo, que caracterizaram esta região e que lhe deram o nome de terra do pão, da regueifa e do biscoito.



*Figura 16 - Fachada da Fábrica de Biscoitos Diogo, 2022  
(Fonte: Autoria própria)*

#### 4.2.3. PADARIA COSTA E CAPELA

O entrevistado José Joaquim Marques da Costa, de 72 anos, com ascendência ligada à panificação, desde os seus 10 anos de idade começou a adquirir os conhecimentos deste ofício com a sua mãe, que assumia a propriedade da padaria e com quem trabalhou. Em 1983, assume a propriedade do estabelecimento até 2013, altura em que passou o negócio para o seu filho, Hugo Filipe Neves da Costa – também entrevistado –, de 42 anos, atual proprietário, e que começou a trabalhar na padaria oficialmente em 1998. Além destes dois entrevistados, realizou-se ainda uma entrevista a César Teixeira Moreira, um dos atuais funcionários, que trabalhou sempre como padeiro.

A Padaria Costa e Capela permaneceu sempre na mesma fábrica, na rua Marques da Rocha n.º 384, desde o início da atividade até aos dias de hoje. Embora modernizada, continua na posse da mesma família e conta com dois padeiros e os dois proprietários para a distribuição, gestão e, se necessário, para o fabrico. José Costa, embora reformado, ainda continua a ajudar ao sábado e ao domingo no fabrico.

A Padaria Costa e Capela surge em Valongo somente com a designação de Padaria Costa. Embora não existam registos sobre o início da atividade no seio desta família, sabe-se que esta padaria pertenceu aos avós maternos de José Joaquim Marques da Costa – António Ribeiro da Silva e Conceição Marques da Nova –, pai do atual proprietário, Hugo Filipe Neves da Costa. Em consequência da morte do casal, através de um alvará, sabe-se que a padaria passou para a posse da filha, Cândida Marques da Nova, em 1927. Todavia, apesar da falta de documentos que antecedem este alvará, por meio de testemunhos orais, José Costa assinala que o padrasto do seu avô materno possuía uma padaria e foi, possivelmente, a partir daqui que surgiram as ligações com a panificação.

Mais tarde, com a morte da Cândida Marques da Nova, apesar de ter três filhos, o único que deu continuidade ao negócio familiar foi José Joaquim Marques da Costa que se tornou o único proprietário da padaria, em 1983, gerida em sociedade pelo seu filho Hugo Costa e nora, desde 2013.

O recurso à mão-de-obra familiar era habitual em Valongo e o mesmo sucedeu nesta padaria em particular. No entanto, geralmente, as famílias de padeiros tinham alguns

empregados que ajudavam no fabrico de pão e a Padaria Costa<sup>38</sup>, segundo José Costa, também chegou “a ter um empregado, mas já foi mais tarde, porque não aguentava andar sempre a trabalhar de noite para ir vender de dia”, visto que se encontravam envolvidos em todas as fases do negócio: “fazíamos, cozíamos e íamos vender. Antigamente era assim”, recorda.

Nos dias que correm, a família continua envolvida em todas as fases do negócio, desde a aquisição da matéria prima à distribuição do produto, apesar de terem dois padeiros responsáveis pelo fabrico do pão; ao domingo Hugo Costa e José Costa trabalham no fabrico para que os padeiros possam ter uma folga e a produção nunca pare. Além disso, as tarefas encontram-se distribuídas por cada um e, de acordo com o que Hugo Costa relatou na entrevista, a sua mulher, Sílvia Araújo é quem:

trata das contas, eu trato aqui da parte da pastelaria (...), temos uma pessoa que faz a limpeza, temos os padeiros que fazem o pão e se for preciso fazer alguma coisa também faço. Na volta só ando eu e ela, vai um para cada lado, temos duas voltas distintas.

Ao contrário do que vinha a acontecer com outras padarias e/ou biscuitarias, em que os filhos após aprenderem a arte do ofício abriam o seu próprio estabelecimento, neste caso em específico os conhecimentos foram transmitidos geracionalmente, mas a família trabalhou sempre na mesma padaria que se manteve no mesmo local até aos dias de hoje, apesar de ter sido alterada pelo menos três vezes com o objetivo aumentar o espaço. José Costa recorda a vez em que a padaria foi modificada pela sua mãe e anos mais tarde por ele mesmo devido à necessidade de um forno maior “porque a produção começou a aumentar e a aumentar e meteu-se um forno grande”.

No tempo dos pais – sobretudo da mãe, uma vez que o pai era capador, motivo pelo qual a padaria era conhecida como a padaria do Capador –, José Costa relembra que chegou a ir uma ou duas vezes com a mãe na distribuição dos produtos e que “eles iam daqui de burro, até Gondomar e só vinham à tarde, às 17h, 18h horas”. Todavia, quando a mãe tirou a carta de condução a distribuição passou a ser feita numa carrinha, o que tornava as viagens cómodas e o modo de transporte mais rápido e seguro. Posteriormente, quando a irmã de

---

38 Designação que se manteve até 2013, altura em que Hugo Filipe Neves da Costa formou sociedade com a mulher, Sílvia Marinha Capela Araújo e alteraram o nome da padaria para Costa e Capela.

José Costa tirou a carta, compraram mais uma carrinha para facilitar a distribuição dos produtos. Quando José Costa completou os 18 anos, tirou a carta de condução e também começou a ajudar nesta tarefa. Numa das suas memórias, José Costa recordou como a vida dedicada à panificação era muito difícil e que teve:

Uma ocasião, quase um ano, em que só os via (aos filhos) ao fim de semana. (...) Chegava a casa da volta, deitava-me e eles já estavam para a escola. Eu quando me levantava eles já estavam a dormir e eu só os via ao domingo porque eu não trabalhava, depois é que comecei a trabalhar ao domingo. (...) Começa um padeiro a cozer e nós temos que acompanhar se não então já não se vende.

Com um trabalho bastante exigente, noturno e pouco fácil, após o 25 de Abril, com o PREC, as greves sucediam-se, afetando todos os setores de atividade, entre eles a panificação. José Costa assinala que no Porto a situação foi mais gravosa, mas que em Valongo pouco se sentiu e as greves foram poucas – “os empregados vieram todos aqui para a porta para não cozer e assim. Aconteceram uns casos assim, não foram muitas greves, mas tivemos”.

No que concerne ao fabrico, as matérias primas provinham dos mesmos fornecedores e só trocavam quando a relação qualidade-preço assim o justificava. Segundo José Costa, na época em que trabalhava com a mãe, a farinha foi durante muitos anos adquirida no Marco de Canavezes e posteriormente começaram a comprar à Ceres e à Harmonia, no Porto e à Boa Nova, em Águas Santas. De acordo com José Costa, quando coziam em forno a lenha compravam “da queiró e a da carqueja, porque aquecia e ardia mais depressa. Vinham ali do lado de Couce os carros de bois com lenha”.

Atualmente, Hugo Costa menciona que têm três fornecedores de farinhas de trigo que “são muito equivalentes em termos de qualidade e consoante o preço vai subindo ou descendo” escolhem o fornecedor para adquirirem a matéria-prima, sendo o de Oliveira de Azeméis aquele a quem compram mais regularmente. Já o fornecedor de farinha de milho é de Valongo, do lugar da Azenha, uma vez que, segundo Hugo Costa, “tem boa qualidade e tem sempre bom preço”.

Produzido artesanalmente, no pão apenas é colocado um pouco de melhorante, para este aguentar mais e continuar bonito, e o fermento biológico. Para a produção de broa ainda utilizam a *massa mãe*, que consiste na junção de farinha, água e sal, sem fermento que fica a levedar, para ser utilizada como fermento.

No lar do forno era colocada a lenha para que este aquecesse previamente e após ser limpo enforavam o pão para cozer. Quando essa fornada estivesse pronta, era necessário voltar a colocar lenha para que o forno aquecesse novamente e limpá-lo constantemente de cada vez que era utilizado, sendo que este processo era bastante demorado o que levava consequentemente a uma menor produção. Quanto à temperatura do forno, colocavam a mão para sentir o calor, mas era, principalmente, através da cor que conseguiam saber se já estava em condições para enforar o pão: “o forno tinha que ficar quase todo branquinho, não podia ficar escuro, os blocos, o tijolo, aquilo tinha que ficar tudo branquinho”, explica José Costa, e, a primeira fornada era muito importante, porque o forno tinha que estar mesmo quente e quando “uma fornada saía, metia-se lenha”. Relembra ainda que, às vezes, era um problema cozer em forno a lenha, “porque se fossem invernos muito pesados e não houvesse lenha já seca, tínhamos que cozer com a lenha ainda molhada”, mas, apesar disso, José Costa afirma que o inverno era melhor que o verão devido ao calor que se faz sentir dentro da padaria, isto porque as portas e as janelas devem manter-se sempre fechadas para não estragar a massa.

Mais tarde, com a falta de fornecedores de lenha tiveram que se adaptar e José Costa conta na entrevista que chegaram “a ter um maçarico a gásóleo, que levava cerca de 50 litros de gásóleo e assim era mais fácil” e, posteriormente, optaram por um forno a *pellets* da Ramalhos que, de acordo com a explicação de Hugo Costa, “tem umas condutas por baixo e o calor circula. A chama principal está sempre comprida e como tem uns tubos, que se chama um forno anelar, onde tem um líquido lá dentro, quando aquece, aquece o forno todo praticamente por igual”.

Esta aquisição acabou por se traduzir numa melhoria das condições de trabalho, uma vez que não era necessário limpá-lo de cada vez que saía uma fornada e “além de ser mais fácil e higiénico, não dá tanto trabalho pois é automático e marca a temperatura”, relata José Costa. Houve ainda um aumento na produção, pois, segundo César Moreira, padeiro da Costa e Capela, “antes [referindo-se ao forno a lenha] cozia-se 400, 550 pães num quarto de hora, e agora num quarto de hora cozo mil e tal pães”. Neste forno atual o pão demora mais ou menos 10 a 12 minutos a cozer, a uma temperatura de 240º ou 250º e a broa demora uma hora e meia e, segundo Hugo Costa, é necessário estar atento à cozedura para tirar o pão ou mais

branco ou mais escuro. Possuem ainda um forno elétrico para a parte da pastelaria e para o pão de ló.

Com o uso de um forno mais rentável e o fabrico auxiliado por algumas máquinas, nomeadamente, uma divisora, uma máquina para amassar, uma para levedar o pão e cortar e uma máquina de cortar o pão de forma e tosta, José Costa confessa que “agora é muito mais fácil trabalhar nas padarias do que antigamente” e recorda que no passado o trabalho era mais árduo pois era tudo feito manualmente, usando como exemplo o facto de “agora não se peneirar a farinha, pois é obrigatório vir dos moleiros, mas antigamente era tudo peneirado à mão”, chegando a ter que peneirar 240 quilos de farinha.

Apesar da melhoria das condições de trabalho dos padeiros, com o auxílio de máquinas e fornos mais modernos, com base nesta entrevista é possível compreender que esta profissão continua a ser bastante difícil para quem vive somente do fabrico e venda do pão. Quanto ao dia-a-dia, Hugo Costa e Sílvia Araújo por volta as 5h50 saem de Valongo para iniciar a volta dos clientes e uma vez que a fazem logo de manhã cedo, precisam de cozer durante a noite: “como temos voltas para fora, tem que ser de noite, para de manhã se vender”, esclarece José Costa. Relativamente ao trabalho dos padeiros, César Moreira conta que o horário de segunda a quinta feira é da meia noite às 6h da manhã, mas que “à sexta feira a gente tem que vir às 22h até às 6h, então aí são 8 horas «seguidinhas» e é mais cansativo”.

Cesar Moreira relembra ainda que, quando foi trabalhar para a padaria, na década de 80, trabalhavam mais pessoas porque o trabalho era todo manual e, “antes tínhamos que marcar à mão e agora não. Agora a máquina é que marca e corta”. Com a modernização o número de pessoas necessárias para o fabrico desceu de cinco para duas e a produção cresceu, visto que as condições de trabalho com o auxílio das máquinas e do novo forno assim o possibilitou.

As receitas passadas de geração em geração pouco se alteraram ao longo dos tempos, de forma a amaciar as massas e alterar a sua dureza, sendo também necessário adaptá-las tanto no verão como no inverno devido à temperatura ambiente. José Costa recorda que antigamente só produziam pão de trigo, sêmea, broa, tosta azeda, tosta bebé, tosta grande e tosta doce, pão ralado e regueifa, esta somente em épocas festivas. Às qualidades de tosta acrescentaram a tosta de cereais e José Costa conta que,

tudo o que pertence à panificação nós vendemos. (...) Mas o que se faz aqui todos os dias é tosta bebé, a tosta doce é uma vez por semana, a tosta grande é duas vezes por semana. Mas antigamente fazia-se muito mais tosta, eu e a minha falecida mãe à sexta feira levávamos sacos de tosta, em sacos de pano 50 quilos ou 75, (...) para vender em Jovim e Atães, porque havia muitas mercearias e nós íamos uma vez por semana só com tosta. Mas era venda de tosta avulso, não era empacotado.

No que respeita aos tipos de pão, fabricam pão de água, pão integral, pão de centeio, pão de cereais e pão de forma e, embora o pão de trigo continue a ser o mais vendido e procurado pelos clientes, este tipo de oferta foi uma forma de aumentar a produção e a variedade de produtos a serem vendidos. Ao pão de trigo, junta-se a broa, também como um dos produtos mais procurados, vendida a retalhe, ou seja, o cliente pede o que quiser sendo pesado na hora e, apesar de José Costa afirmar que já se venderam em mais quantidades, confessa que “ainda se vende uma média de 80 quilos por dia”. Importa ainda referir que tanto na época de Natal como da Páscoa, confeccionam pão de ló e bolo-rei que também têm muita procura. Salienta-se ainda que, a partir de 2001, começaram a dedicar-se à pastelaria, de forma a apresentarem um maior leque na oferta disponível.

Sobretudo pela altura da Páscoa, mas também pelas festas, era fabricada a regueifa muito apreciada e, ainda que durante muito tempo apenas fosse produzida nestas alturas, hoje em dia é confeccionada diariamente, embora seja ao “ao sábado e ao domingo que se vende mais. Ao sábado já levo umas 70 ou 80 rocas e levo o pão normal, o costume, as variedades todas e, ao domingo é só regueifa, o forte ao domingo é só a regueifa”, conta Hugo Costa.

Relativamente à fase de embalamento, este processo é manual e apenas acontece para o pão de ló e bolo-rei que são colocados em caixas, as tostas em embalagens com o autocolante a identificar a padaria e o pão em sacas transparentes.

As encomendas que recebem são em pequenas quantidades e destinam-se aos clientes familiares que têm e àqueles que queiram ir comprar pão diretamente à padaria. Embora antigamente vendessem consideráveis quantidades de tosta para algumas mercearias, com o passar dos anos muitas começaram a fechar e atualmente, vendem apenas para uma mercearia em Pinheiro, mas Hugo Costa confessa que é pouca coisa. De modo a atrair mais clientes, o negócio que até então era apenas promovido de “boca a boca” passou também a ser divulgado pela página do Facebook da padaria.

No que concerne ao modo de distribuição dos produtos, a volta é feita por Gondomar, mais concretamente por São Cosme, Jovim e Atães, sendo que alguns dos clientes já vêm dos avós de José Costa, apesar de a volta ter sido aumentada ao longo dos tempos. Deste modo, devido à quantidade de clientes Hugo Costa e Sílvia Araújo decidiram dividir a volta em duas distintas. Hugo Costa relatou na entrevista que:

Até às 8h, mais ou menos, é só pendurar na porta. Temos aqueles clientes certos, com aquela quantidade de pão, eu ensaco o pão e penduro na porta. Depois, a partir das 8h, mais ou menos, temos paragens certas onde buzizamos e as pessoas vêm à porta. Temos também alguns sítios que vamos entregar que as pessoas também querem, mas já é menos, mas a partir das 8h, tanto eu como a minha mulher temos aquelas paragens certas em que buzizamos e as pessoas vêm à carrinha comprar.

As carrinhas utilizadas para a distribuição são uma aposta dos novos proprietários e uma imagem de marca da Padaria Costa e Capela por serem diferentes das comuns carrinhas brancas: são em preto e ao estilo americano dos anos 60 e 70, com uns armários no interior onde é possível dividir os produtos.

Pelo conhecimento que existe com base em registos, nomeadamente, pelo alvará de 1927, sabe-se que a Padaria Costa e Capela se encontra na mesma família e em laboração há pelo menos um século, apesar de não existirem garantias de que alguém vá querer dar continuidade a este negócio familiar.



*Figura 17 - Fachada da Padaria Costa e Capela, 2022  
(Fonte: Autoria própria)*

#### 4.2.4. FÁBRICA DE BISCOITOS PAUPÉRIO

O entrevistado, Eduardo Ferreira de Sousa, atual proprietário da Fábrica Paupério, de 67 anos, é licenciado em gestão e administração de empresas, pelo ISCAP. Com ascendência associada à panificação e a esta fábrica, depois de um tempo a trabalhar fora, foi diretor comercial de uma empresa que comercializa móveis, depois chefe de contabilidade de uma empresa de serviços de reparações automóveis e de outra empresa da área industrial que fabricava máquinas para a soldadura, máquinas de soldar e electro. E de 1982 a 1987, foi funcionário público das finanças; com a morte do seu avô, começou a ajudar o pai na administração da Fábrica Paupério conciliando com o trabalho que tinha na função pública até que acabou por ficar apenas na fábrica, tornando-se mais tarde, em 1995, proprietário.

Quanto às funcionárias, a entrevistada, Maria das Dores Gonçalves da Silva trabalhou na Fábrica Paupério, como biscoiteira. Sem qualquer tipo de ascendência relacionada à panificação – a mãe, Arminda Gonçalves Freire, era peixeira e o pai, Firmino Ferreira da Silva, trabalhava nas lousas –, laborou para esta fábrica durante 47 anos, desde os 16 anos até se reformar aos 63 anos, tendo sido este o seu primeiro e único trabalho.

Já a entrevistada, Sandra Marina Nogueira Pimenta Coelho, atual funcionária, trabalhadora desta empresa há 14 anos, começou por trabalhar no E. Leclerc e só depois passou para Fábrica Paupério, local em que a sua mãe, Maria Rosa Nogueira Pimenta, também trabalhou.

A Fábrica de Paupério é atualmente gerida pela 6ª geração da família Figueira, que mantém uma linha de biscoitos tradicionais com as receitas originais utilizadas desde a sua fundação. Apesar de modernizada, mantém a tradição, assegurando a produção de produtos de qualidade e conta com cerca de 14 funcionárias na parte do fabrico. Vejamos um pouco da sua história.

Em 1874 surge em Valongo a fábrica Paupério & Companhia, por meio de uma sociedade constituída por dois sócios e amigos, um portuense e outro valonguense, Joaquim Carlos Figueira e António de Sousa Malta Paupério, especializada no fabrico de biscoitos, o que parece ter sido uma inovação, pois desde cedo se depararam com o decréscimo que já havia na comercialização do pão de Valongo na cidade Invicta, pelo que optaram pela “exploração da indústria e commercio de pão e biscouto” (Caetano & Mota, 2016, p. 86).

Na constituição da nova empresa, os dois sócios fundadores optaram pelo nome Paupério para denominação da firma por ser um nome já bastante conhecido, e principalmente, “por se tratar de uma família com peso na vila de Valongo e ligada ao mundo da panificação, onde se incluíam os biscoitos” (Caetano & Mota, 2016, p. 123). A qualidade dos seus produtos trouxe prestígio e boa fama à fábrica e, apesar de Valongo ter perdido parte da panificação para fora, manteve os biscoitos e a “afirmação da empresa, principalmente na área biscoiteira, veio dar uma nova identidade” (Caetano & Mota, 2016, p. 126) a Valongo como terra do biscoito.

“Como empresa familiar que sempre foi e continua a ser, esse percurso acompanhou a evolução e os acontecimentos marcantes da família Reis Figueira” (Caetano & Mota, 2016, p. 207), pois com a morte do sócio António de Sousa Malta Paupério, em 1907, por comum acordo entre Joaquim Carlos Figueira e os legítimos herdeiros do antigo sócio, a firma foi extinta. Joaquim Figueira comprou a cota destes herdeiros, por um conto e quinhentos reis, que autorizaram que a denominação de Paupério & Companhia continuasse a existir.

Nos dias seguintes, Joaquim Carlos Figueira, possivelmente, devido à sua idade avançada, passou a gestão dos negócios da fábrica para o seu filho, Eduardo Carlos Figueira e, em menos de dois anos depois ter iniciado esta passagem de testemunho, acabou por falecer. Eduardo Carlos assumiu então a gestão em 1907 até 1914, ano em que ocorreu o seu falecimento.

Em consequência do falecimento do seu irmão mais velho, o estabelecimento foi adjudicado na sua totalidade a Álvaro Carlos Figueira, que assumiu a administração da fábrica, com o auxílio do sobrinho, Eduardo Joaquim Reis Figueira, filho mais velho de Eduardo Carlos Figueira. “No seu testamento, realizado a 12 de agosto de 1918, Álvaro Carlos Figueira, no estado de solteiro, sem descendentes nem ascendentes, institui uma única pessoa sua herdeira” (Caetano & Mota, 2016, p. 139), a irmã, Elvira Marques Figueira. Aquando da sua morte, Elvira Marques Figueira assumiu a propriedade e gestão da fábrica, coadjuvada pelo sobrinho Eduardo Joaquim Reis Figueira. Por esta altura surge um outro elemento da família na fábrica, José Eduardo Reis Figueira, sobrinho da proprietária e irmão de Eduardo Joaquim, que elaborou um relatório sobre o desenvolvimento comercial e industrial da fábrica, “que se encontra num estado de manifesta prosperidade no ano de 1930” (Caetano & Mota, 2016, p. 139).

Entretanto, José Eduardo Reis Figueira morre em 1934 e, no ano seguinte, Elvira dá sociedade ao sobrinho Eduardo Joaquim que viria a ser o administrador da fábrica, estando ao seu serviço até 1987, ou seja, durante 73 anos. A sociedade era ainda constituída por mais um elemento, José de Malta Paupério, como sócio minoritário, neto do sócio fundador António de Sousa Malta Paupério, que apenas esteve associado à empresa por poucos dias.

Esta sociedade manteve-se até 1963, ano em que é dissolvida em consequência do falecimento de Elvira Marques Figueira que tinha como seu único herdeiro, Eduardo Joaquim Reis Figueira, que se tornou o único sócio da firma, mas por pouco tempo, uma vez que decidiu dar sociedade aos seus dois filhos, Eduardo António de Sousa Reis Figueira e Álvaro de Sousa Reis Figueira, e ao seu irmão mais novo, Mamede Reis Figueira, como sócios minoritários. Composição que se manteve até 1987, ano do falecimento de Eduardo Joaquim.

Após o sucedido, os seus filhos passaram a deter, de igual modo, a maioria do capital. “Apesar disso, é Eduardo António quem assume o comando da empresa, já que o seu irmão Álvaro, por razões de incompatibilidade profissional, havia deixado de ter, já no início dos anos setenta, poderes de gerência” (Caetano & Mota, 2016, p. 174). Eduardo António de Sousa Reis Figueira acaba por assumir a totalidade da cota do pai em 1989, tornando-se assim proprietário de 80% da firma. Tendo falecido em 1994, devido a uma doença súbita, a sua mulher foi nomeada gestora da fábrica e, em abril de 1995, o filho, Eduardo Ferreira de Sousa, passou a ser o novo gerente da fábrica e a deter a totalidade das quotas, encontrando-se até aos dias de hoje à frente da Paupério, atualmente, em sociedade com as suas duas filhas, Ana Sofia e Sara Carolina.

Eduardo Ferreira de Sousa é o principal responsável pela gestão da fábrica. Sara é responsável pelo setor do marketing e pelo setor comercial e Ana, segundo Eduardo Sousa, “quando aparece ajuda sempre no que pode, normalmente, na decoração das lojas ou noutras tarefas”. Além das duas filhas, tem ainda a trabalhar na Fábrica Paupério duas sobrinhas, uma como lojista e a outra como supervisora de loja.

Uma das entrevistadas na empresa foi Maria das Dores Gonçalves da Silva, que entrou na Paupério em 1959, com 16 anos de idade, permanecendo no ativo até 2006, como biscoiteira. Fazendo parte da história da Paupério, com quase meio século de serviço, viu a empresa crescer, mas também viu períodos mais conturbados. Outra entrevistada, Sandra Marina

Nogueira Pimenta Coelho, atual funcionária, também viu a empresa passar por períodos muito diversos ao longo dos seus anos de laboração, igualmente como biscoiteira.

Relativamente às suas tarefas, ambas trabalharam em todas as fases de produção, desde juntar as matérias-primas até tirarem os produtos do forno. Maria das Dores Gonçalves da Silva relembra que “fazia de tudo, fazia biscoito à mão e ia para as máquinas. Eram as nossas tarefas. Embalar era só quando era preciso embalar, (...) porque eles tinham pessoas a embalar. Nós estávamos na fábrica, mas se fosse preciso a gente ia embalar, as que soubessem. Às vezes chamavam: «ó Dores vais para cima para ajudar que elas estão atrasadas com a encomenda»”.



*Figura 18 - Maria das Dores Gonçalves da Silva a tirar a bolacha do forno elétrico  
(Fonte: Arquivo pessoal de Maria das Dores Gonçalves da Silva)*

Durante as primeiras décadas do século XX, a indústria da panificação em Valongo encontrava-se numa situação de decréscimo significativa. Contudo, a Paupério & Companhia além de ter conseguido resistir, cresceu, adaptou-se e desenvolveu-se, “dedicando-se exclusivamente ao fabrico de bolachas, biscoitos, geleia e marmelada, pontuando a produção de pão de ló e bolo-rei nas épocas festivas” (Caetano & Mota, 2016, p. 54).

A qualidade que era proporcionada e a localização privilegiada de Valongo, relativamente às moagens hidráulicas e à cidade do Porto, que permitiu o desenvolvimento da panificação na região, foram aspetos fundamentais para a instalação da Paupério & Companhia neste local e, para a produção de produtos de qualidade, também as matérias-primas deveriam ser de

boa qualidade. De acordo com isto, a Paupério & Companhia possuía moinhos hidráulicos<sup>39</sup> para a produção e, dois anos depois da sua fundação, em 1876, a qualidade da farinha viria a ser premiada na exposição internacional de Filadélfia, nos Estados Unidos da América (Vd. Anexo G): “O diploma atribuído, na categoria de farinha e biscoitos, em nome do sócio António de Sousa Malta Paupério, distingue uma farinha de boa cor e grande vigor. Excelente para produzir pão, mas especialmente adaptada à pastelaria e biscoitaria” (Caetano & Mota, 2016, p. 119).

A existência de moinhos na posse da Paupério revela que a empresa, pelo menos em algumas épocas, conseguiu controlar todo o processo, desde a aquisição do cereal até à venda do produto final, sendo que em 1909 até tinha matrícula e presença nas tabelas de rateio do trigo para a importação de trigo estrangeiro.

Do leque de ingredientes necessários para a produção dos seus produtos, faz parte a farinha de milho, para a produção do tradicional biscoito de milho, assim como o fermento, os ovos, os aromas, as margarinas e os ingredientes para adoçar, nomeadamente, o mel e o açúcar, para os quais a Paupério tem dois fornecedores para cada.

Em 1909, a fábrica Paupério era composta por três divisões com comunicação entre si. A primeira, que se destinava ao fabrico dos biscoitos e bolachas, possuía:

Um forno de fogo circular medindo internamente 4 metros de comprimento por 35,5m de largo, dois cilindros, sendo um laminador de massas para biscoitos e bolachas e outro recortador de biscoitos e dois tendões-estufas, três masseiras, uma mesa para a manipulação dos biscoitos e bolachas, assim como diversas formas para bolachas e biscoitos, cortadores manuais, etc.” (Caetano & Mota, 2016, p. 134).

A segunda divisão destinava-se à limpeza, peneiração e separação das farinhas de 1ª, 2ª e 3ª qualidades e a terceira ao armazenamento dos trigos.

Inicialmente, o modo de produção na Paupério era “um trabalho essencialmente manual, que na nova empresa, apesar de ser pomposamente uma fábrica, continuou a ter por base o trabalho artesanal, prestado por mão-de-obra de qualidade e experiente” (Caetano & Mota, 2016, p. 86). Todavia, com a evolução dos tempos, o modo de produção na Paupério

---

39 A produção moageira ocorria em três casas de moinhos, situadas no lugar do Moinho Telhado “nos confins da então vila de Valongo, ao fundo da atual rua da Ilha. Com sete pares de mós, reduzem os cereais a farinha” (Caetano & Mota, 2016, p. 62), tendo em conta que entre julho e setembro, não havia água para fazer girar as mós.

modernizou-se. Segundo Eduardo Sousa, a linha de produção antiga que moldava determinados produtos e, para a qual eram necessárias oito pessoas, “desde a pessoa que introduzia tabuleiros, à pessoa que tirava os tabuleiros e depois uma pessoa no forno a introduzir tabuleiros, outra pessoa no forno, na parte final, a retirar tabuleiros e uma pessoa, depois dos tabuleiros arrefecerem, a sacudir o produto para os cestos”, foi substituída, em 2008, por uma linha com novos equipamentos que levou à eliminação de, pelo menos, quatro postos de trabalho.



*Figura 19 - Fabrico de biscoitos manual, s.d.  
(Fonte: Fábrica Paupério)*

Relativamente às mudanças no fabrico, também Maria das Dores Gonçalves da Silva, antiga biscoiteira da Paupério, as sentiu ao longo dos seus 47 anos de trabalho nesta fábrica. Maria das Dores Silva recorda que “o que se fazia à mão, antigamente, mudou para se fazer à máquina. Os torcidos, os fidalgos, a rosca inglesa, vinho, familiares, isso tudo, fazia-se à mão e quando saí já era à máquina, já era há uns anos à máquina. (...) Só a tosta rainha é que não, tinha que ser à mão”. De acordo com sua descrição detalhada acerca do tipo de trabalho que lá era exercido, o trabalho “quando era manual cansava mais, porque estava ali muito tempo em pé” e para tal eram necessárias várias mulheres.



Figura 20 - Máquina de bolachas, Fábrica Paupério, s.d.  
(Fonte: Fábrica Paupério)

Sandra Coelho, funcionária atual da Paupério, assinala que neste momento as coisas processam-se de um modo mais moderno, menos trabalhoso e que implica um menor número de pessoas nos postos de trabalho. De acordo com o seu testemunho, quando fizeram “a junção da máquina ao forno era realmente para ter três pessoas de fora para poder fazer embalamentos (...), está a fazer na mesma a produção e tem aquelas três mulheres para fazerem os embalamentos”. Maria das Dores Silva, acrescenta ainda que “agora (...) faz-se muito mais quantidade do que se fazia à mão. Enquanto a gente fazia uma massa ou meia massa numa hora agora faz-se umas três ou quatro”.

Todavia, apesar da modernização, Maria das Dores Silva confessa que “gostava de fazer à mão, gostava de trabalhar à mão, que foi habituada a trabalhar à mão” e Sandra Marina Coelho assinala que “mudou muita coisa para melhor, como eu já disse, mas por exemplo, mesmo tarefas pesadas que tínhamos antigamente, às vezes dá saudades (...). Mesmo a encher araruta era tão cansativo, mas de vez em quando a gente lembra-se”.

Quanto às tarefas que gostavam mais de desempenhar, Maria das Dores Silva, que recorda com saudades os tempos em que trabalhou na Paupério, afirmou prontamente que “gostava de fazer de tudo, o biscoito todo. Sovar, ao forno, estar nas máquinas. Eu só não sabia era amassar. A amassadeira é que eu não sabia. Agora de resto, nas máquinas e biscoito à mão era o que se fazia”. Sandra Marina Coelho afirmou que adora “fazer sortida fina, isso foi sempre o que eu disse. Não desgosto da sugar (bolacha baunilha), só que aquilo que eu gosto mesmo mais é da sortida fina”.

Eduardo Ferreira de Sousa refere que as máquinas utilizadas na produção eram “muito bonitas, mas muito antigas, que passaram a não ter a rentabilidade desejada e a segurança, principalmente, e então tivemos que as substituir”, investindo numa nova linha de produção que substituiu as duas anteriores. Posteriormente, foi adquirido em 2020, para o lugar do forno elétrico, um novo forno a gás e mais tarde, em 2021, um novo forno rotativo. Todas estas alterações serviram não só para aumentar a produtividade, mas também para alcançar melhores condições de trabalho.

Embora o fabrico tivesse sido desde sempre auxiliado por diversas máquinas, nomeadamente, máquinas de amassar, uma misturadora, duas tinas de amassamento e duas bateadeiras, algumas destas máquinas foram, entretanto, substituídas por novas, embora a Paupério tivesse mantido outras que já vinham de tempos antigos, como é o caso das tinas – com a pequena alteração de que antes eram em ferro fundido e agora são em aço inoxidável – e as bateadeiras que continuam a ser as mesmas há 80 anos.

Atualmente possuem máquinas de moldagem modernas e automáticas, que de acordo com o que Eduardo Sousa explicou na entrevista, “cortam a massa, laminam e estampam de forma a moldar as bolachas e os biscoitos”. Após os biscoitos estarem prontos, entram automaticamente no forno e depois de cozidos, Eduardo Sousa refere que percorrem

uma distância considerável durante 15 minutos para arrefecerem, não totalmente, mas parcialmente. Depois são depositados em recipientes que são deixados a arrefecer. Depois de arrefecer o produto [totalmente], é espalhado numa mesa ou duas de inox e são manuseados de forma a proceder ao embalamento, em sacos de OPT e que depois serão soldados, numa máquina própria, embalados em caixas e colocados no armazém à espera que um cliente se lembre de os comprar.

Os produtos são enfiados num forno a gás, sensivelmente, durante cinco a seis minutos, uma vez que na mesma linha existem três tipos de massa, sendo que “a massa mais dura precisa de mais tempo para cozer, a massa menos dura precisa de menos tempo”, explica Eduardo Sousa na entrevista. No caso, em particular, das ararutas, estas têm dois tipos de cozedura, primeiro são cozidas em banho maria e depois são cozidas no forno.

Relativamente aos fornos de lar, que já vêm desde a fundação da fábrica, dois deles ainda continuam a ser utilizados para cozer, essencialmente, o pão de ló e o bolo-rei, sendo que, por vezes, a tosta também é cozida nestes fornos. Outrora aquecidos a lenha, passaram a ser

aquecidos a gás e hoje em dia são aquecidos a gás, para os quais, de acordo com a explicação de Eduardo Sousa, possuem

um queimador a gás que colocámos à boca do forno e ele fica ali durante 15 minutos ou 20 minutos a debitar calor e quando o forneiro apontar o termómetro digital para o forno e entender que está na temperatura desejada, desliga o gás e está pronto a enformar ou o bolo-rei ou as formas do pão de ló.

As receitas ainda hoje utilizadas na Paupério são muito antigas, criadas pelos fundadores da fábrica que as registaram num pequeno livro que, juntamente com o restante espólio da empresa, atualmente se encontra ao abrigo do Arquivo Histórico Municipal de Valongo e, apesar da modernização dos equipamentos e da própria fábrica, mantiveram-se “rigorosamente iguais”, afirma Eduardo Sousa.

Desde sempre houve uma preocupação em manter as receitas originais sem que o sabor fosse alterado, visto que atualmente os biscoitos e bolachas, embora tenham o mesmo sabor, são mais saudáveis. Ora, tudo isto obriga à realização de estudos por parte do departamento de produção para que “no final tenhamos o mesmo produto, com o mesmo sabor original, mas com menos teor de açúcar, com menos teor de manteiga, menos teor de sal”, refere Eduardo Sousa.

Ao longo dos tempos, algumas variedades de biscoitos deixaram de ser produzidas, provavelmente pela pouca procura: “entre os biscoitos descontinuados, estão por exemplo os crespos de amêndoa, as rosquinhas de manteiga, os caramujos, os brilhantes e (...) os biscoitos de champanhe” (Caetano & Mota, 2016, p. 136). Na década de 1950, houve ainda alguns biscoitos cujos nomes foram inspirados pela época, como os biscoitos da mocidade, lusitanos e coloniais, que com o fim do Estado Novo também deixaram de ser produzidos.

Atualmente, na Fábrica Paupério são fabricados cerca de 40 tipos de bolachas e biscoitos (Vd. Anexo H), sendo que a procura por determinados produtos varia consoante as épocas do ano. Porém, segundo Eduardo Sousa, independentemente da época do ano, aqueles que são mais procurados são os fidalguinhos por serem um biscoito regional e tradicional de Valongo, “há até quem lhes chame os valonguenses, aos fidalguinhos”, os biscoitos de milho e as baunilhas. As bolachas de água e sal e maria são muito vendidas para os hospitais e unidades de saúde e, tal como já foi referido, existem ainda épocas do ano em que a procura por

determinados produtos é mais significativa, tendo como exemplo as princesas negras e os torcidos que são muito solicitados pelas escolas que funcionam essencialmente de setembro a junho.

De entre as várias variedades de biscoitos e bolachas que produzem, a tosta rainha tem uma história muito interessante. Criada para presentear a princesa Maria Amélia, na sequência da sua presença num banquete real que acontecera no Porto, por volta de 1886, para o qual a Fábrica Paupério foi solicitada a produzir uma tosta doce. Três anos depois, em outubro de 1889, Dom Carlos sobe ao trono e Dona Amélia torna-se rainha de Portugal e em sua honra e homenagem, a fábrica passou a designar a “tosta doce” de “tosta rainha”, nome e receita que ainda hoje preserva.

Quanto à produção de pão de ló e bolo-rei, esta apenas ocorre nas épocas festivas do Natal e da Páscoa. Contrariamente ao que acontecia antigamente em que o bolo-rei era somente fabricado no Natal e o pão de ló na Páscoa pois, segundo Eduardo Sousa, “os consumidores não tinham posses para comprar os dois doces”, agora fabricam estes dois produtos tanto no Natal como na Páscoa. Embora Eduardo Sousa refira que apesar de no Natal venderem tanto bolo-rei como pão de ló, na Páscoa vendem mais pão de ló.

Eduardo Sousa revela que houve um ano em que pela altura do Natal chegaram a fabricar mais de 30 toneladas de bolo-rei. Para o fabrico deste produto são necessárias entre 6 a 8 horas, desde o momento em que começam a misturar as matérias primas até estar pronto para ser colocado no posto de venda.

Sandra Mariana Coelho recorda que para o fabrico do bolo-rei “é começar de manhã, cortar a massa, enrolar, decorar, pôr ao forno e quando é véspera de Natal é sempre «seguidinho»”. Maria das Dores Silva, além de todo o processo de fabrico, que detalhou, guarda na memória que “fazia um bolo-rei muito redondinho e o senhor Mamede admirava-se: «fazes um bolo-rei tão bonito!»”.

Numa das histórias que Eduardo Sousa referiu acerca do bolo-rei, contou que este teve sempre muita qualidade e embora atualmente haja muita concorrência, este continua a ser muito procurado e vendido, o que é notório através das longas filas junto da fábrica nestas épocas. Contou também que em Mirandela havia uma feira mensal, a meio do mês e, os clientes no mês dezembro pediam o bolo-rei para o dia em que a feira se realizava, pois se fosse levado num outro dia já não conseguiam vendê-lo, isto porque as pessoas da aldeia que

iam à feira aproveitavam para comprar logo o bolo-rei e congelavam-no até à véspera de Natal, uma vez que a sua qualidade se mantinha. De acordo com Eduardo Sousa, ainda hoje este produto tem essa característica de aguentar durante um bom tempo.

Eduardo Sousa refere ainda que fabricavam muito bolo-rei porque eram o único fabricante autorizado nas redondezas, visto que chegou a ser necessário ter um alvará específico que permitisse o fabrico do bolo-rei, além que “era o único que tinha a receita do bolo-rei e as receitas antigamente eram fechadas a sete chaves”. Posto isto, conta que numa das suas entregas a um cliente do Pinhão, em que levaram um camião carregado com bolo-rei, dez minutos após a entrega o cliente liga para a Paupério “e aqui atendia-se, «mas então aconteceu alguma coisa?» «não, mandem outro camião porque este já foi!». O camião ainda estava lá ou já vinha a caminho e eles já estavam a pedir outro camião. Essa é uma das histórias que curiosamente não está no livro”.

Relativamente à fase de embalagem, embora o fabrico seja modernizado e apesar de disporem de máquinas de embalagem automático, por exemplo, para as doses de bolacha maria, água e sal, para os pacotes da sugar, das ararutas, dos biscoitos de limão e princesa negra, o embalagem continua a ser maioritariamente manual, de acordo com Eduardo Sousa, “mais de 80% da nossa produção é embalada manualmente, porque os produtos têm um tamanho e um formato que não lhes permite serem embalados automaticamente, poderiam ser, mas teríamos que ter aí uma linha muito comprida e muito cara”.

As embalagens e latas sempre foram uma forte imagem de marca da Fábrica Paupério e em 2010, “o diretor de arte e designer Paulo Simões, contactou a Paupério com uma proposta de reformulação da imagem da empresa e o estudo gráfico que enviou (...) acertou em cheio naquilo que a Paupério desejava” (Caetano & Mota, 2016, p. 228), numa época de uma grande procura por marcas tradicionais portuguesas, sendo o principal objetivo da fábrica essencialmente valorizar os seus produtos no mercado *gourmet*, permanecendo fiel ao seu passado de empresa do tipo familiar empenhada em conservar a sua vertente artesanal.

Deste modo, foi recuperado um património gráfico pois as embalagens antigas serviram de inspiração para as novas, uma vez que

tinham sido preservados em formato digital todos os papéis antigos encontrados aquando das reformas das instalações da fábrica, incluindo embalagens e forras das latas onde os biscoitos eram embalados. Havia ilustrações de uma beleza ímpar, com

cores densas e fascinantes. Vermelhos, azuis-cobalto, verdes-esmeralda e verdes-musgo, castanhos-dourados, detalhes decorativos muito trabalhados e uma profusão de pormenores gráficos em que o designer se inspirou (Caetano & Mota, 2016, p. 228).

É curioso que as embalagens que pareciam antigas e desatualizadas, agora com um aspeto moderno, mas com ligação ao passado são hoje as mais procuradas pelos clientes. Além das embalagens, com imagens revivalistas, foi criado um novo logotipo (Vd. Figura 21).

Mais tarde, em 2013, surge por parte da filha mais velha do administrador, Ana Sofia, a ideia de se criarem novas latas de sortido, inspiradas nas antigas. Neste sentido, foram criadas quatro latas de sortido que foram, igualmente, um sucesso junto dos clientes.



Figura 21 - Novas latas e embalagens com o novo logotipo da Fábrica Paupério  
(Fonte: Caetano & Mota, 2016, p. 215)

Deste modo, as embalagens variam consoante os produtos, tendo como exemplo os sortidos, que consistem numa mistura de vários produtos, que “entram numa converte, numa divisória própria para os sortidos e esses materiais interiores são OPP”, explica Eduardo Sousa. Posteriormente, são colocados numa caixa de cartão, também ela envolvida em película retrátil, de forma a conservar o produto durante mais tempo, com a mesma textura e o mesmo sabor. “Portanto, as nossas películas são OPPs e cartão ou cartolina”, afirma Eduardo Sousa.

Com a qualidade dos seus produtos associados à fama de Valongo, como terra do pão, da regueifa e do biscoito, a marca Paupério vê-se assim reforçada e para o escoamento dos seus produtos, desde cedo apostou de modo proativo na publicidade. Outrora as encomendas chegavam através de correspondência escrita e/ou via postal, possuindo a vila de Valongo, já nos finais dos anos 80 do século XIX, estação telegráfica. Além disso, aquando das entregas, muitas das encomendas eram também entregues aos próprios comerciais. “As encomendas

chegavam por exemplo, de Braga, Caminha, Viana do Castelo, Amarante, Guimarães” (Caetano & Mota, 2016, p. 97), sendo satisfeitas essencialmente através da via-férrea, inaugurada um ano após da fundação desta sociedade biscoiteira. O documento mais antigo existente alusivo a esta correspondência é datado do dia de Natal de 1876, de “um comerciante ou recoveiro de Famalicão” (Caetano & Mota, 2016, p. 97). Mais tarde, as encomendas começaram, também elas, a chegar via fax e atualmente chegam por *email* ou via telefónica.

Quanto ao tipo de encomendas que recebem, estas variam consoante o tipo de clientes – grande e pequeno comércio, grandes distribuidores, escolas, lojas *gourmet* e os consumidores das lojas físicas e loja *online* –, pois uns compram em maiores quantidades e outros em menores quantidades e, segundo Eduardo Sousa, “quando são clientes que pertencem à zona dos vendedores, são estes que normalmente entregam. Quando são clientes que estão fora das zonas dos vendedores é o nosso transportador que as entrega”.

Relativamente à distribuição dos produtos esta também sofreu alterações com a modernização. Enquanto antigamente a distribuição era feita através de carrinhas por todo o país, atualmente só têm dois comerciais que fazem a zona Norte, Minho, Beira Alta, Coimbra e, por vezes, vão até Santarém. Todavia, a maior parte das vezes a distribuição é feita por um transportador que vai todos os dias à fábrica carregar as encomendas para as distribuir tanto em Portugal como no estrangeiro, nomeadamente, no Luxemburgo, França, Bélgica, Inglaterra, Estados Unidos, Macau, Japão, entre outros.

Desde cedo a qualidade dos produtos da Paupério foi conquistando prémios a nível nacional e internacional, visto que para uma empresa a participação em feiras e exposições de forma a dar reconhecimento aos seus produtos, angariar clientes e fama, é crucial; a Fábrica Paupério foi ganhando assim reconhecimento tanto para a fábrica como para Valongo.

Localizada sempre no mesmo local, ao longo dos anos a Fábrica Paupério foi sofrendo alterações, tanto a nível de modernização quanto no tipo de produção, como do espaço. Maria das Dores Silva recorda que “passados uns anos, começou-se a fazer a fábrica nova, mas nós trabalhávamos sempre naquela” e a casa que foi anexada à fábrica e que permitiu o seu aumento, pertencia ao senhor Jeremias, que também trabalhava para a Paupério, no escritório. Por sua vez, Sandra Marina Coelho relembra que começou “com a empresa velha

quando vim para aqui. Entrei, (...) sofri as transformações todas”, confessando que mudou para melhor.

Todavia, assim como em todas as empresas, a Fábrica Paupério também passou por momentos mais delicados ao longo dos 148 anos de história. Eduardo Sousa recorda que anteriormente à morte do seu avô, Eduardo Reis Figueira, em 1987, “nos últimos anos de vida, a fábrica não estava bem porque tinha muita mão-de-obra empregue, muitos colaboradores, muitos funcionários e as vendas tinham decrescido por força da modernização” com o aparecimento dos grandes distribuidores, os armazenistas começaram a sentir dificuldades e, conseqüentemente, a Paupério sentiu esse efeito, uma vez que estes eram principais clientes da empresa.

Tudo isto acontece numa altura em que se dá uma certa abertura dos mercados, por volta dos anos 60, com a eliminação de normas protecionistas, começando então a concorrência estrangeira. Por outro lado, o pós 25 de abril, assim como a forte concorrência nacional marcaram um período pouco favorável para a Paupério que não se modernizara e continuara com um fabrico artesanal que exigia bastante mão-de-obra.

Em 1995, quando Eduardo Sousa passou a ser o único proprietário da Paupério & Companhia, tinha ao seu encargo 48 funcionários e já na época a mão-de-obra sobrava para as necessidades. Nos cinco anos seguintes, com a situação a piorar e as vendas a decrescerem muito, numa era de expansão das grandes superfícies, que praticamente aniquilaram os armazenistas, acabando com boa parte dos principais clientes da Paupério e que abalaram o comércio local, a empresa acabou por se tornar insustentável. “Tínhamos a mesma área geográfica como mercado, tínhamos ainda o depósito de Lisboa, mas estava tudo muito decadente” (Caetano & Mota, 2016, p. 210).

Em 2002, os prejuízos acumulados tinham o valor de 350 mil euros e foi nesta altura que Eduardo Sousa decidiu dar seguimento à redução de custos fixos iniciada em 2000 com rescisão de 18 contratos de trabalho, dando início a uma reestruturação da dívida, sendo que nos quatro anos seguintes a empresa começou a equilibrar-se. Em 2008, já estavam praticamente a sair do plano especial de recuperação e, começa a surgir o mercado da saúde e o mercado *gourmet* que levou a um aumento significativo das vendas. Os produtos artesanais e de qualidade começaram a “estar na moda”, o que se refletiu numa grande procura por parte dos consumidores:

Nesse ano de 2008, a empresa viu o seu volume de negócios aumentar 15%, um ritmo de crescimento que se manteve nos três anos seguintes. Em 2012, cresceu 23% e, no ano seguinte 25%. Em 2014, a Paupério cresce mais de 20%. (...) A Paupério, (...), viu precisamente essa alma tradicional ser capturada por uma tendência de consumo revivalista que parece imparável (Caetano & Mota, 2016, p. 220).

Os media procuravam empresas de tradição familiar e foram dando, à Paupério, reconhecimento fora do concelho. Os biscoitos passaram a ser procurados pelo estrangeiro e abriram-se novos mercados em Inglaterra, Suíça, França, Bélgica, Canadá, Estados Unidos e ainda Timor e China. “No final de 2014, a Paupério chegou ao Japão” (Caetano & Mota, 2016, p. 227).

O desenvolvimento do turismo foi também muito importante para a estabilização da fábrica, porque para além de gerar aumento nos níveis de faturação, gerou riqueza que permitiu fazer novos investimentos, principalmente na modernização do edifício que, no final de 2014, passou por grandes obras de reestruturação, de forma a albergar com mais qualidade os vários setores e com o objetivo de conceber um isolamento da área de produção, melhorando igualmente as áreas dedicadas aos funcionários e, de um modo geral, todas as áreas produtivas, de atendimento ao público e administrativas:

Todos os processos foram analisados, melhorados e otimizados. Foi criado um software de gestão, de desenvolvimento de raiz para responder à especificidade da grande componente artesanal da produção. No interior da fábrica, fizeram-se obras para a atualizar de acordo com as exigências da indústria alimentar. Com o apoio de fundos comunitários, foram levados a cabo importantes investimentos. Houve mudanças estruturais importantes para instalar novos monta-cargas, todos os armários e bancadas foram colocados de novo, em inox; os equipamentos obsoletos foram substituídos e chegaram tinas e batedeiras (Caetano & Mota, 2016, p. 225).

Adquiriram ainda carrinhas novas para a distribuição e máquinas que necessitavam – “uma embaladora vertical, uma depositadora e outra com o sugestivo nome de túnel de chocolate”, diz Eduardo Sousa.

Apesar dos momentos mais débeis e conturbados, a Fábrica Paupério foi-se adaptando às novas realidades que foram surgiram ao longo dos tempos e Eduardo Sousa caracteriza o período entre 2013 a 2020 como o melhor em todos os aspetos. Contudo, em março de 2020, aquando da situação pandémica da Covid-19, vivida globalmente, também a empresa sentiu

o seu impacto e as vendas começaram a diminuir e, Eduardo Sousa confessa que “além de nos reduzir às vendas, aumenta-nos a estes custos operativos (...) pois temos que pensar em situações para que as pessoas possam vir às lojas sem medo, não fiquem muito tempo na rua à espera em fila”, ou seja, foi necessário criar condições para que a circulação das pessoas dentro do estabelecimento da fábrica fosse fácil e seguro.

A determinada altura pensaram criar um núcleo museológico no qual estariam expostas as máquinas antigas, mas recuperadas e restauradas, com a finalidade de conceberem um espaço didático com a realização de *workshops* sobre o fabrico dos biscoitos e das bolachas, entre outros. Devido à falta de espaço, visto que a área que se destinava a este núcleo foi necessária para acolher a nova maquinaria necessária para a produção, ficaram sem alternativa para colocar esta ideia em prática. Como solução para este problema pensaram em adquirir um novo espaço, junto à fábrica, para albergar o núcleo museológico, contudo não conseguiram colocar em prática esta iniciativa, uma vez que não tiveram a possibilidade de comprar o espaço que tinham em vista e também, porque, não fazia sentido comprar noutro lugar porque acabaria por ficar descontextualizado, segundo a perspetiva de Eduardo Sousa.

Todavia, no interior da fábrica possuem uma sala museu que reflete a parte comercial. Esta área, sita numa antiga sala do escritório, conta com a seguinte informação: “era aqui que se trabalhava no escritório, era aqui que se fazia a faturação, processamento de salários, era aqui que atendíamos os clientes dos bancos, porque eram os correspondentes bancários; as máquinas usadas eram estas: máquinas de escrever, máquinas de calcular, etc.”, relatou Eduardo Sousa na entrevista.

A Fábrica Paupério, como empresa secular de cariz familiar, acolhe visitas guiadas das escolas de modo a demonstrar o ciclo de produção dos seus biscoitos e bolachas, refletindo assim a parte industrial, dando ainda a conhecer a sua importância para a panificação de Valongo.

Eduardo Sousa assinala que é importante investir na marca, no produto e na imagem visto que estes três setores devem estar equiparados a nível de qualidade, uma vez que esta aposta em simultâneo é um ponto bastante apelativo e lucrativo para a venda dos produtos. Neste sentido, para comemorar os 140 anos da fábrica, lançaram o livro: *O nome do biscoito é Paupério*, que descreve a história da Paupério desde a sua fundação até à atualidade e aborda

as questões de todo o processo associado ao modo de fabrico e algumas curiosidades sobre a empresa.

Atualmente, a Paupério trabalha para alcançar outros campeonatos, como certificações de qualidade que lhe abram mais portas no mercado internacional. O objetivo, segundo Eduardo Sousa, é manter a tradição e continuar a produzir produtos com o mesmo sabor original e com a mesma qualidade para que continuem a satisfazer os clientes; preservar a empresa como negócio familiar; fazer com que a empresa trabalhe nos limites positivos, do lucro, para que possa melhorar as condições dos seus colaboradores e para que reserve uma parte para garantir a sua sustentabilidade no caso de ter que atravessar no futuro crises do género da que se vive atualmente, causada pela pandemia da Covid-19.



*Figura 22 - Fachada da Fábrica Paupério, 2022  
(Fonte: Autoria própria)*

## 5. PRESERVAÇÃO E DIVULGAÇÃO DO PATRIMÓNIO EM TORNO DA PANIFICAÇÃO EM VALONGO

O turismo, em especial o turismo cultural, transformou-se num fenómeno relevante quando pensamos em património. A competição num mundo globalizado, intrinsecamente relacionada com o desenvolvimento da qualidade do produto e a sua diversidade, procura atender às motivações e necessidades dos turistas que são cada vez mais exigentes. Neste sentido, a relação entre o turismo e as cidades tornou-se cada vez mais notória, visto que “os locais são, na verdade, produtos, cujos valores e identidades devem ser planeados e promovidos” (Kotler, Hiader e Rein, 1994, p. 11). Deste modo, as cidades devem preservar, divulgar e promover as suas marcas mais características, criando produtos e serviços atrativos, provocando experiências significativas para os seus visitantes, respondendo assim às necessidades da procura.

Segundo a Carta Internacional sobre o Turismo Cultural (1999, p. 3), o turismo “é um dos principais veículos do intercâmbio cultural. A proteção do património cultural deve oferecer oportunidades responsáveis e bem geridas aos membros das comunidades de acolhimento e aos visitantes, para fruição e compreensão do património e da cultura das diversas comunidades”.

Nesta linha de pensamento, os municípios, enquanto veículos importantes para a construção de representações culturais, devem gerar mecanismos capazes de promover a diversidade, a criatividade, o dinamismo e a transformação contínua, para estimular o crescimento e a evolução das próprias sociedades, criando condições de envolvimento entre a aprendizagem e o lazer, que se enquadre com os públicos, de forma a transmitir a sua mensagem com qualidade.

De acordo com tudo isto, o município de Valongo tem vindo a apostar nas suas marcas patrimoniais, e no caso em concreto da valorização e preservação da indústria da panificação destacam-se três iniciativas: a Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista, o Roteiro do Grão ao Pão e a Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo. Procura desta forma (re)valorizar a memória e identidade de Valongo associada à importância da panificação no desenvolvimento socioeconómico da região, através da identificação e promoção do seu

património material e imaterial, contribuindo para a sua proteção e salvaguarda e para uma maior oferta no sector turístico.

## **5.1. FEIRA DA REGUEIFA E DO BISCOITO & MERCADO OITOCENTISTA**

A Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista promovida, desde 2014, pela Câmara Municipal de Valongo em parceria com a Junta de Freguesia de Valongo, com o tema da tradição gastronómica do fabrico da regueifa e do biscoito, associada a uma recriação de um mercado oitocentista, consiste num evento de animação cultural com o objetivo de divulgar e valorizar uma das principais marcas identitárias de Valongo e dois dos seus produtos de excelência, a regueifa e o biscoito.

A primeira edição – realizada de 13 a 15 de junho – contou com vários momentos de animação tanto no Largo do Centenário como na Praça Machado dos Santos. A inauguração da Loja Interativa de Turismo de Valongo, sita no edifício do Museu Municipal e Arquivo Histórico de Valongo, marcou a abertura deste evento e a cobertura televisiva em direto para RTP1 no programa *Aqui Portugal*, no dia 14 de junho, foi o seu momento mais significativo, por dar a conhecer “não só os reis da gastronomia valonguense – a regueifa e os biscoitos, mas também as Serras de Valongo, a indústria da Lousa, a Festa da Bugiada e Mouriscada e a imponente Igreja Matriz, entre outras potencialidades do concelho” (CMV, 2014, p. 10).

Ao longo das seguintes edições mantiveram-se alguns momentos, nomeadamente, várias recriações históricas relacionadas com o povo valonguense e a panificação, dentro das quais o mercado oitocentista reconstituído na Praça Machado dos Santos, onde funcionava um mercado que teve início em 1832, aquando do Cerco do Porto, demonstrando assim os costumes e a economia da época. No mercado oitocentista, as associações culturais do município surgem com trajes da época criando assim um ambiente mais próximo daquele que se vivia no século XIX. Juntamente com esta perdurou a recriação da “Espadelagem do Linho”, pelo Rancho de Santo André de Sobrado.

A “Bênção do Pão”<sup>40</sup> também integra esta festa desde 2014. Realizada na Capela de Nossa Senhora da Luz, no centro da cidade, esta é uma celebração religiosa que demonstra a devoção que o povo valonguense sempre teve por Santo António. Junto ao altar-mor desta capela encontram-se os cestos de pão e uma grande regueifa tipicamente decorada que no final da cerimónia são benzidos, pelo pároco de Valongo, e posteriormente distribuídos pelos presentes.



Figura 23 - "Bênção do Pão", 2022  
(Fonte: CMV)

O “Cortejo dos Padeiros” realizado por várias associações do Município que se vestem como os padeiros e biscoiteiros de antigamente, que em clima de festa, acompanhados pela banda de música, percorrem as ruas da cidade, também acompanha este evento desde a primeira edição.

O “Concurso da Melhor Regueifa e do Melhor Biscoito” é um dos momentos mais aguardado ao longo das várias edições e tem como objetivo salvaguardar as tradições, bem como incentivar a produção e divulgar os produtos locais a concurso: a regueifa e o biscoito. Neste concurso são avaliados produtores do concelho na área da panificação e do biscoito, legalmente constituídos como padarias, biscoitarias, confeitarias e pastelarias, que se inscreverem para participar, não sendo consentida a participação de elementos da organização e/ou do júri (CMV, 2018). O mesmo estabelecimento, se for capacitado para isso,

---

40 A devoção dos valonguenses por Santo António ainda é visível atualmente e, no dia 13 de junho é realizada na Igreja Matriz de Valongo uma cerimónia em sua honra, onde é distribuído o pão de Santo António previamente benzido pelo celebrante. De formato mais pequeno que o molete, podendo ser comido ou guardado, segundo a fé e crença dos fiéis, mantém a abundância e afasta a fome.

pode concorrer tanto para a melhor regueifa como para o melhor biscoito, em simultâneo. Na primeira edição da feira o biscoito avaliado foi o biscoito de milho, em 2015 foi o fidalgo e nas duas edições seguinte, o biscoito caco. Em 2018, o biscoito a ser avaliado tinha como critério a inovação associada à tradição e, no ano seguinte o conceito voltou a ser o mesmo. Em 2022, o biscoito a ser avaliado voltou a ser o biscoito de milho tradicional.

A acrescentar a tudo isto, desde a primeira edição, a Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista conta com as diversas associações concelhias que garantem a animação do certame e com a presença das padarias e biscoitarias do município num evento de animação cultural com fabrico ao vivo, cortejos, exposições, recriações históricas, teatros, danças, espetáculos musicais, ranchos folclóricos, *workshops*, visitas guiadas a padarias e biscoitarias do concelho, animação infantil, cortejos, passeios a cavalo (desde 2018) e *showcookings* (desde 2019).

Apesar de alguns momentos marcarem as várias edições já desde 2014, ao longo dos anos foram surgindo novidades. Na edição de 2015 realizou-se, pela primeira vez, o Desfile Alegórico que contou com a presença das várias escolas primárias de todo o concelho, vestidas de pequenos padeiros e biscoiteiros a cantar e a dançar pela cidade, juntamente com as associações que se fizeram acompanhar por animais de carga e outros elementos associados à panificação com o objetivo de animar o desfile e as próprias crianças que nele participam e criar nelas um sentimento de que esta história é um legado que também lhes pertence. O desfile permaneceu nas edições subsequentes, de 2016, 2017, 2018, 2019 e 2022.



Figura 24 - Desfile Alegórico com as escolas primárias do município, 2022  
(Fonte: CMV)

Ainda nesta edição foram inauguradas duas exposições no Museu Municipal: “Valongo a Preto & Branco” e “Valongo, Terra da Regueifa e do Biscoito”. A primeira consistiu na apresentação de fotografias do final do século XIX e a primeira metade do século XX, cedidas pelos valonguenses e contou com “paisagens, ambientes urbanos, arquiteturas, retratos e vivências (...). Também em evidência está patente a temática do pão e do biscoito” (CMV, 2015, p. 10). Na exposição “Valongo, Terra da Regueifa e do Biscoito” esteve presente uma série de fotografias recolhidas pelos serviços da Câmara Municipal de Valongo em várias padarias e biscotarias com o objetivo de demonstrar a panificação no concelho de Valongo.

Na edição da Feira de 2016, o espaço foi alargado e além do Largo do Centenário, a Praça Machado dos Santos, a Rua de S. Mamede e o Museu Municipal, passou a incluir o Jardim Dr. Nunes da Ponte e a Rua de Sousa Paupério. Nesta edição, fez-se a apresentação pública da Confraria do Pão, da Regueifa e do Biscoito, criada com o objetivo de:

Promover o estudo, a defesa, o prestígio, a valorização, a promoção, a preservação, a consolidação da qualidade e a divulgação do pão, da regueifa e do biscoito de Valongo; Relacionar a gastronomia do pão, da regueifa e do biscoito de Valongo com a tradição, o turismo, o artesanato, a arte, a ciência, a cultura, a literatura e o ambiente; Velar pela preservação e promover o conhecimento dos moinhos de água e de vento da área de atuação da confraria<sup>41</sup>.

Na quarta edição da Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista, realizada de 2 a 4 de junho de 2017, houve uma aposta muito interessante pois começaram a ser recriadas as Bugiadas de Santo António dos Almocreves, uma festa celebrada pelos valonguenses até ao século XIX<sup>42</sup>.

---

41 In, Confraria do Pão da Regueifa e do Biscoito. (s.d.). Objetivos. *Confraria do Pão, da Regueifa e do Biscoito*: <https://confrariadopadaregueifaedobiscoitodevalongo.com>. [Consultado em 24 de outubro de 2021].

42 Segundo Reis (1904, p.320), os festejos começavam na véspera de S. Pedro (junho), dia em que saía o Bando, “um grupo de homens montados em jericos, à frente do qual seguia um pregoeiro a anunciar o programa que aí vinha”. Na quarta-feira anterior ao segundo domingo de julho, pelas ruas de Valongo eram distribuídas tochas para serem usados na Cavalhada, pelos cavaleiros montados nos jericos atrás da banda de música – este cortejo era muito atrativo porque a população via “neste ato um vestígio da procissão de agradecimento dos almocreves a Santo António” (CMV, 2019, p. 3). No domingo da festa, “especialmente destinado à nomeação do novo juiz, para o anno seguinte” (Seara, 1896, p. 21), formava-se em casa do juiz, ao nascer do sol, a Bugiada; depois da solenidade na Igreja, era servido um almoço e, “deduz-se da descrição que nos chegou que havia, neste momento, a Dança dos Bugios. Só depois dela é que se formava o Tambo, um cortejo que se dirigia à igreja paroquial, onde se realizavam cerimónias religiosas” (CMV, 2019, p. 3). No final destas, voltavam a dançar a Bugiada em frente à Igreja seguindo-se o jantar. Segundo Reis (1904), esta Dança da Bugiada junto à igreja e a música que a acompanhava era particularmente querida pela população local. Durante a segunda-feira a festa continuava e era tradição haver um Jantar dos Cozinheiros com todos os envolvidos na sua organização. Findo o jantar, iam pelas ruas da vila executando a Dança dos Odres. Era na quarta-feira que

Esta recriação inicia-se junto da Igreja Matriz de Valongo, de onde “partem em procissão formosas donzelas, com alvas roupagens, castiçais de prata e círios ardentes, que precedem a Juíza e a imagem de Santo António” (CMV, 2019, p. 4), acompanhada pela banda de música, seguindo até ao padrão para a recriação do “Pregão” .



Figura 25 - Recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, 2022  
(Fonte: CMV)



Figura 26 – Recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, 2022  
(Fonte: CMV)

Figura 27– Recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, 2022  
(Fonte: CMV)

Mais tarde, em 2019, à recriação da procissão e do pregão foi acrescentado o Desfile da Bugiada de Santo António dos Almocreves, sendo que “percorrem em bando, pelas ruas da cidade, os bugios vestidos à laia de acrobatas, arlequins e polichinelos. Acompanham os almocreves, padeiros e homens de vários ofícios” (CMV, 2019, p. 4). Este desfile parte da

---

terminava a festa e durante a tarde, a população local e de terras circunvizinhas, juntavam-se para assistir ao momento mais importante, caracterizado por uma série de danças e entremeses. À noite, após um jantar pago pelo Juiz novo, a Bugiada voltava a dançar pela última vez em frente à Igreja. Por fim, realizavam a Entrega do Santo, que contava com a participação dos membros das Cavalhadas e da mulher do Juiz velho, que se fazia acompanhar por jovens mulheres que traziam velas acesas. Com a chegada da segunda metade do século XIX, a festa começou a entrar em decadência, acabando mesmo por terminar em 1880. A razão aventada relaciona-se com a chegada do caminho de ferro a esta região (em 1872 surge a linha férrea do Minho), que terá extinto a profissão dos almocreves e, com eles, a própria festa.

Capela de Nossa Senhora da Luz e termina no Largo de Centenário com fogo de artifício e um arraial popular.

Juntamente com a recriação da Bugiada de Santo António dos Almocreves, na edição de 2017 era possível, na parte central da cidade de Valongo, “os visitantes [saborearem] as iguarias gastronómicas típicas de Valongo, em artérias trajadas ao final do século XIX, com artesãos e ofícios espalhados pelo eixo do centro histórico, jogos tradicionais, teatro de rua e dezenas de figurantes”<sup>43</sup>. Nesta edição, foi clara, portanto, a aposta na recriação destes antigos ofícios.

Para concluir, em 2017 aconteceu pela primeira vez, a par do programa da feira, a II Meia Maratona da Regueifa coorganizada pela Câmara Municipal de Valongo e pelo Grupo Dramático e Recreativo da Retorta. Marca igualmente esta edição a Tertúlia sobre o Pão e Receitas com lugar na Capela de Nossa Senhora da Luz e na Praça Machado dos Santos e a apresentação do biscoito alusivo às Comemorações dos 180 anos do Município de Valongo, criado pelos alunos do curso de Panificação da Escola Secundária de Valongo. Inspirado na tradição e no antigo brasão do concelho, os Biscoitos 180 anos foram “confeccionados manualmente com ingredientes seleccionados, de sabor delicado e pouco doce” (Ribeiro & Ribeiro, 2018, p. 107).

A Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista de 2018 teve o evento alargado para cinco dias e o Presidente da Câmara de Valongo, José Manuel Ribeiro justificou a decisão do seguinte modo:

Retrata a nossa tradição, aliando-lhe criatividade e inovação. Passa-se o testemunho às gerações vindouras, fazem-se reviver os saberes, usos e costumes dos mais velhos. Estamos a reativar memória e é isso que explica o sucesso deste evento, juntamente com a comunidade que se envolve espontaneamente num espírito entusiasta, sempre crescente e altamente contagiante. Enfeitam-se montras, decoram-se varandas e janelas. Por isso, sentimos a necessidade de alargar para cinco dias a duração da feira e vamos continuar a apostar no seu crescimento<sup>44</sup>.

---

43 In, CMV. (2017). Feira da Regueifa e do Biscoito de Valongo é aposta ganha. *Câmara Municipal de Valongo*: [https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news\\_id=489](https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news_id=489). [Consultado em 23 de outubro de 2021].

44 In, CMV. (2019). Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista promove marca identitária de Valongo. *Câmara Municipal de Valongo*: [https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news\\_id=1355](https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news_id=1355). [Consultado em 23 de outubro de 2021].

Na rua de Sousa Paupério esteve presente a exposição “Heritage – Criatividade e Inovação de Artistas e Instituições”, com várias obras alusivas à panificação, no Museu Municipal decorreu a Mostra de Santo António dos Pobres e na Capela de Nossa Senhora da Luz uma palestra sobre a importância social do setor da panificação no concelho de Valongo.

No ano seguinte, e no que respeita à programação desta edição, houve uma maior preocupação na componente gastronómica e valorização da marca Regueifa e Biscoito, havendo pela primeira vez um *showcooking* com o conhecido chef Chakall.

Com cada vez mais visitantes de ano para ano – a primeira edição com cerca de 30 mil visitantes e a sétima edição com cerca de 120 mil –, segundo os Boletins Municipais de Valongo, a Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista tem vindo a crescer e apresenta um vasto leque de ofertas culturais ao longo dos dias em que decorre, de modo a conseguir atingir todo o tipo de segmento de público.

Em 2020, com a pandemia da Covid-19, embora as ruas de Valongo se tenham enfeitado para fazer lembrar esta grande aposta do município, o evento foi realizado em moldes fora dos habituais, através de eventos *online* e de carácter expositivo. Além de que os padeiros e biscoiteiros continuaram de portas abertas para quem os quisesse visitar e comprar os seus produtos.

O mesmo aconteceu em 2021, em que as ruas voltaram a ser enfeitadas, a Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo encontrava-se de portas abertas para quem a quisesse visitar e ao longo do primeiro fim de semana de junho ocorreram de forma pontual alguns momentos de entretenimento, de forma inesperada, de modo a não aglomerar muitas pessoas na rua, cumprindo assim as normas de segurança sanitárias.

Em 2022, a Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista regressou a Valongo, entre os dias 1 e 5 de junho, e a sétima edição deste evento contou com uma programação similar aos anos anteriores. Nesta edição esteve patente a exposição de fotografia “Vortex Temporal – Homenagem a Valongo”, ao longo da rua Sousa Paupério, constituída por um conjunto de imagens da cidade, que demonstram o arco temporal entre o passado e o presente.

## 5.2. ROTEIRO DO GRÃO AO PÃO

O Roteiro do Grão ao Pão, criado em 2015 por iniciativa da Câmara Municipal de Valongo, ligava os moinhos localizados nas margens do Rio Ferreira às padarias e biscuitarias antigas e atuais na zona histórica da cidade de Valongo. Com uma extensão de 11,5km era composto por oito pontos (Vd. Figura 28). O seu principal objetivo era mostrar aos visitantes as várias etapas por que passavam os cereais até ao produto final que posteriormente era vendido.

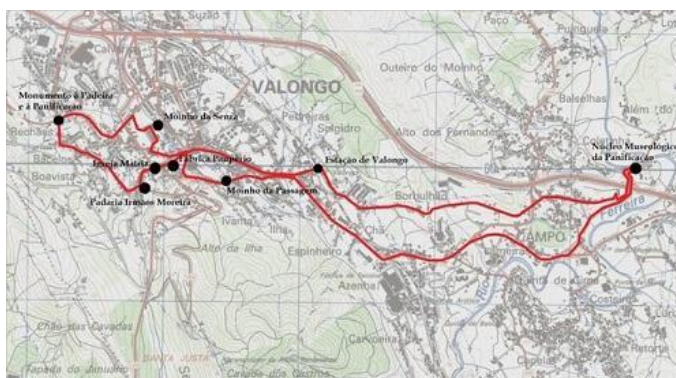


Figura 28 - Roteiro do Grão ao Pão  
(Fonte: CMV)

De modo a complementar o roteiro foi criada, no mesmo ano, a Rota das Antigas Padarias e Biscuitarias com o objetivo de reavivar a memória coletiva e preservá-la e, segundo o Presidente da Câmara, “o objetivo, além da vertente turística e de preservação de património, também é ajudar as padarias e biscuitarias a venderem mais. Ligamos a componente histórica à contemporaneidade. Também pretendemos estimular as unidades que já não funcionam a preservarem-se e eventualmente voltarem a abrir atividade” (CMV, 2015, p. 10).

No âmbito do levantamento e identificação das antigas padarias e biscuitarias, estas foram sinalizadas com placas em ardósia. No total foram colocadas 55 placas.

O Roteiro do Grão ao Pão começa no Núcleo Museológico da Panificação, aberto em 2005 e localizado no moinho de Ponte Ferreira, em que era possível encontrar a descrição do ciclo da panificação através de equipamentos, fotografias e esquemas, desde o cultivo do cereal, passando pelo processo de moagem, até ao fabrico do pão e do biscoito. Contudo, após uma grande inundação do espaço o espólio ficou danificado e o Núcleo foi encerrado, e por não ter sido intervencionado não h a a possibilidade de visitar o seu interior. Quanto ao espólio, este foi transferido para a atual Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo.

O percurso segue para a estação de Valongo que, com a inauguração da linha férrea do Douro, em 1875, passou a ser um dos locais onde as padeiras valonguenses marcavam presença apregoando a sua afamada regueifa, pão alvo e biscoitos aos passageiros que se debruçavam nas janelas das carruagens para comprar estes produtos. Além da memória associada a este lugar e da sua importância, a estação de Valongo, que chegou a ter casa de habitação do chefe de via, na viragem para o século XXI viu-se desguarnecida de alguma vida e atualmente pouco é aquilo que se consegue ver neste lugar: tanto o piso inferior – onde se encontrava a bilheteira – como o superior encontram-se encerrados, embora fosse interessante aproveitar estes locais para colocar algumas fotografias da época acompanhadas de pequenos textos que fizessem lembrar a importância desta estação para a região de Valongo.

Uma vez que em Valongo também se desenvolveu a atividade da moagem por força do crescimento da indústria da panificação, integram o roteiro o moinho da Passagem, localizado no lugar da Passagem, com referências de 1900 sobre a presença de um moinho no lugar do rio Simão, com aproveitamento das águas do ribeiro da Ponte Carvalha, junto à antiga Rua do Sol (atual Rua Joaquim Marques dos Santos), com funcionamento reduzido no verão, pois a água era igualmente necessária para irrigar os campos agrícolas adjacentes; e o moinho da Senra, designado deste modo por se localizar no antigo lugar da Senra junto ao rio Simão, sendo no passado um moinho de consortes, ou seja, que se encontrava na posse de vários proprietários que o utilizavam à vez consoante a sua quota-parte, mas que moía somente nos meses com maior abundância de água, porque nos meses de calor o volume de água não era suficiente para fazer girar o moinho.

Todavia, apesar de estes moinhos serem pontos importantes no roteiro, dado que demonstram que em Valongo, além dos padeiros existiam outras profissões que se relacionavam com a panificação e que foram igualmente importantes para a afirmação desta região como centro abastecedor da cidade do Porto, quando este roteiro foi criado, apenas se podia ver o seu exterior, pois encontravam-se encerrados e degradados.

Quanto ao Monumento à Padeira e à Panificação de Valongo, inaugurado a 8 de abril de 2005 e localizado no centro da rotunda da Fonte da Senhora, composto por um grupo escultórico com um padeiro a enfiar e uma padeira com uma canastra cheia de pão e biscoitos à cabeça e a segurar no braço esquerdo uma regueifa, este monumento faz parte do

roteiro por ser uma homenagem aos homens e mulheres que deram a conhecer este lugar como a terra do pão.

De forma a incluírem uma padaria e uma biscuitaria que sobreviveram às mudanças impostas pelo tempo e conseqüentemente, se adaptaram chegando até aos tempos atuais, foram escolhidas para integrar este roteiro a Padaria Irmãos Moreira que se encontra na posse da mesma família desde o início da sua atividade panificadora – possivelmente desde 1732, data presente à entrada do estabelecimento – e a laborar sempre no mesmo edifício, sendo a mais antiga das padarias de Valongo que ainda coze no antigo forno a lenha; e a Fábrica Paupério como uma das mais antigas biscuitarias da região de cariz familiar, que possui como características únicas a padronização da produção, a exclusividade das receitas e uma tradição com sensivelmente 148 anos.

A Igreja Matriz de Valongo inclui-se no Roteiro pelo facto de a sua construção ter beneficiado do já referido imposto previsto no aviso régio de 1796. Em virtude da grandiosidade deste monumento, é possível compreender a importância dos padeiros naquela época.

Apesar de terem realizado algumas visitas guiadas dentro do Roteiro do Grão ao Pão, atualmente não está a ser gerido e apenas consta no *site* oficial da Câmara Municipal de Valongo a indicação dos vários pontos que o constituem. Com uma longa extensão, principalmente, entre o Núcleo Museológico da Panificação e os restantes lugares, este percurso, além de ser demasiado longo, agrega pontos bastante distintos e sem nenhuma ordem que possibilite compreender o que outrora foi a panificação em Valongo e de que modo evoluiu até aos dias de hoje.

À falta de dinamização da edilidade, junta-se o facto de alguns dos pontos mais atrativos para os possíveis visitantes – o Núcleo Museológico da Panificação e os moinhos – se encontrarem encerrados, em estado de degradação, e sem projetos para uma futura reabilitação, no caso do Núcleo Museológico da Panificação.

Com base nisto e de modo a complementar toda a informação histórica que se encontra disponível na Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo, reformulou-se o roteiro e dele mantiveram o nome – Roteiro do Grão ao Pão – e alguns dos pontos que o integravam, de forma a promover a parte mais antiga da vila e os temas da moagem, manipulação do cereal e venda do pão, numa extensão bem mais reduzida e de apenas 1,5km (Vd. Figura 29).

Relacionando a história local com a história da panificação, este roteiro pretende abordar o crescimento da vila a par do desenvolvimento da panificação, com o objetivo de preservar, divulgar este património identitário de Valongo.

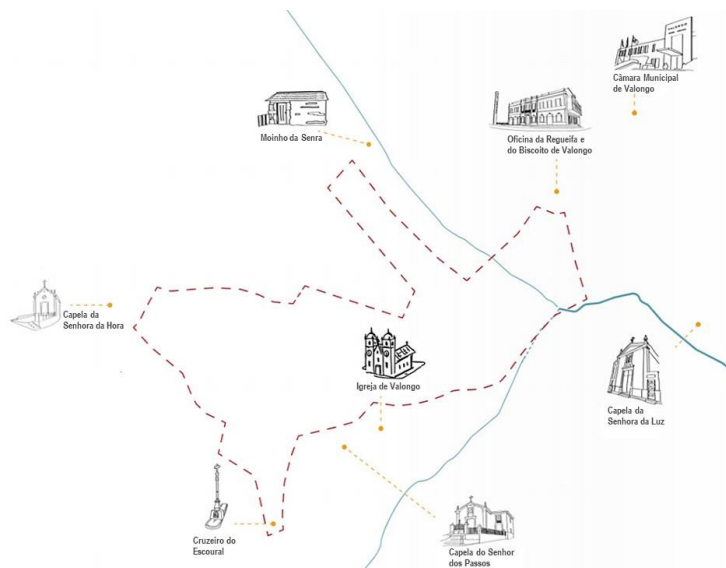


Figura 29 - Roteiro do Grão ao Pão reformulado  
(Fonte: ORBV)

O novo itinerário tem como ponto de partida a ORBV, seguindo para o moinho da Senra que se encontra recuperado, sendo possível visitá-lo e vê-lo em funcionamento aquando das visitas guiadas. Apesar de não ter sido dos moinhos mais importantes para a panificação, é um bom exemplo para junto dele ser abordado o tema da agricultura e da moagem.

O caminho segue até à Rua da Vale, que em 1785, juntamente com a rua da Cerdeira e Malta, eram locais onde os padeiros representavam cerca de metade da população trabalhadora aí residente, até chegar à Capela da Nossa Senhora da Hora, lugar que se caracterizava pela sua grande atividade pois vários vendedores se reuniam aqui por ser um local de passagem da *estrada real*. Também aqui se situavam algumas das antigas padarias, sendo possível explicar a vida azafamada dos padeiros e a importância que a *estrada real* teve para o desenvolvimento desta região.

O caminho prossegue pela Rua Sousa Pinto até chegar à Fonte da Rua, local de convívio, onde a população residente se abastecia de água e onde, ainda hoje, se encontra um tanque onde outrora as mulheres lavavam a roupa.

Seguindo em direção ao Escoural, por onde passavam muitos viajantes rumo ao Porto, nesta antiga entrada da vila concentravam-se vários setores industriais que por força da evolução dos tempos foram desaparecendo.

Passando pela Biscoitaria Valonguense, exemplo de uma das antigas padarias e biscoitarias que ainda se encontra em laboração, ao descer pela Rua Dias de Oliveira, onde igualmente se concentravam algumas padarias, passa-se pela Padaria Irmãos Moreira.

O destino que se segue é a Igreja Matriz de Valongo, prosseguindo depois para a Rua Sousa Paupério, onde se situa a Fábrica Paupério.

Segue-se caminho até à Rua Dr. Nunes da Ponte, local que com o desenvolvimento da vila passou a ser um posto de paragem dos viajantes por oferecer várias comodidades, seguindo por fim até ao Largo do Centenário onde se situa a ORBV, terminando assim este roteiro.

Ao contrário do que aconteceu com o antigo, de forma a dinamizar este roteiro, a ORBV pretende realizar visitas guiadas pelo menos uma vez por semana a grupos organizados, para que se mantenha ativo. A visita guiada vai seguir uma linha cronológica sobre o que foi acontecendo com a panificação ao longo dos tempos e quais os impactos que teve tanto no crescimento da população, como no crescimento económico, devido à sua importância como centro abastecedor do Porto e por ser um local privilegiado pela passagem da *estrada real*, que trazia a Valongo inúmeros viajantes. Salvo que cada visita será sempre única pois vai depender do interesse do próprio grupo pelo assunto e pelas questões colocadas.

Segundo as informações recolhidas na ORBV, para quem não quiser realizar uma visita guiada vai estar disponível um apoio, possivelmente interativo tal como o que se encontra na ORBV, com todos os pontos que integram o roteiro, para auxiliar os interessados em percorrer este itinerário.

Além deste roteiro, encontra-se em desenvolvimento a criação de uma rota dos Moinhos de Valongo para dar destaque ao setor da moagem que também se mostrou bastante importante e se desenvolveu a par da indústria da panificação. Uma vez que no município estão assinalados vários moinhos de água e de vento, este percurso permitirá conhecer alguns dos que se situam nas margens do rio Simão, Leça e Ferreira. Para este fim, os moinhos que irão integrar este roteiro vão ser restaurados.

O Roteiro do Grão ao Pão representa uma mais valia, pois, além de representar um possível aumento de visitantes e turistas, permite integrar um conjunto de informações gerais sobre

Valongo, uma breve resenha histórica do local e como este se desenvolveu devido ao crescimento da atividade panificadora, promovendo, de outro modo, esta marca identitária do povo valonguense. A reestruturação deste roteiro levou ainda à reabilitação de um antigo moinho, que espelha a grande aposta que este município tem vindo a fazer na preservação, conservação e divulgação das suas marcas identitárias.

### 5.3. OFICINA DA REGUEIFA E DO BISCOITO DE VALONGO

A Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo é um equipamento cultural instalado no antigo edifício do Quartel dos Bombeiros Voluntários de Valongo e Cineteatro Oliveira Zina. Recentemente restaurado e aberto ao público no dia 6 de janeiro de 2021, as obras para este novo equipamento cultural, por parte da CMV, contaram com o financiamento comunitário Norte 2020, com um investimento total de 3.072.224 milhões de euros, valor que incluiu a aquisição do próprio edifício.



Figura 30 - Fachada da Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo  
(Fonte: ORBV)

A Oficina tem como objetivo promover o património cultural, material e imaterial, associado à panificação em Valongo através da preservação e divulgação dos objetos e memórias ligadas a esta atividade secular. Dedicar-se, também, à salvaguarda do fabrico da regueifa e do biscoito, tendo em consideração os aspetos tradicionais de manufatura, que vão desde a origem das matérias-primas, abordando as técnicas de fabrico, com utilização dos materiais tradicionais até à comercialização dos produtos.

A ORBV inclui espaços para exposição permanente (piso térreo) e temporária (piso superior), tendo sido concebido um espaço dedicado ao Arquivo e uma área para experienciar a produção dos típicos biscoitos valonguenses.

Com uma área expositiva de 510m<sup>2</sup>, a Oficina apresenta, no piso inferior, a exposição permanente “Do Grão ao Pão” dividida em quatro temas – a agricultura, a moagem, a antiga padaria e a rota do pão –, que ajudam a compreender todo o processo do ciclo do pão, desde o momento em que o cereal é plantado até ser comercializado.

Relativamente ao tema da “Agricultura”, encontram-se no espaço expositivo várias peças que demonstram o processo produtivo dos cereais utilizados no fabrico de pão e do biscoito em Valongo, em particular o milho, o centeio e o trigo, por serem os principais. Aqui dá-se conta da importância que outras atividades e ofícios tiveram e que se interligavam, de certo modo, com a panificação, ficando então a saber que algumas famílias de padeiros se dedicavam à agricultura para garantir a sua sobrevivência e para alimentar os animais de carga que transportavam o pão e os biscoitos a serem comercializados.

Já no espaço expositivo sobre a “Moagem” é evidenciada a influência do setor moageiro tanto na qualidade do pão, como dos biscoitos, estando exposto um modelo de moinho de água em funcionamento. Este é um espaço que espelha o contributo deste ofício para o desenvolvimento da panificação, pois era nas margens dos rios Ferreira e Leça que os cereais, descarregados em Valbom e reconduzidos por terra pelos almocreves, eram moídos e, depois transformados em pão, vendido na cidade do Porto.

Avançando para a “Antiga Padaria”, embora seja um tema bastante complexo, este divide-se em dois pequenos espaços que representam a fachada das antigas padarias; no interior de uma delas estão dispostas várias fotografias das inúmeras famílias de padeiros/biscoiteiros valonguenses e de alguns casamentos entre jovens deste ofício, estando também representada uma das fases do processo de fabrico, através da exposição de uma porta de um antigo forno a lenha com um padeiro a enfiar.

Na outra casa apresenta-se um holograma onde Teresa Duque, antiga padeira de Valongo, conta histórias sobre como era a vida ligada à panificação e as suas vivências. Uma vez que os testemunhos orais sobre a vida quotidiana e antigos ofícios – neste caso em específico relacionados com a panificação – são importantes, porque com a evolução dos tempos estas antigas práticas foram-se alterando e através deste meio é possível preservar a memória

daquilo que se fazia outrora, a recolha de testemunhos orais e a sua presença na ORBV é uma mais valia, pois estes relatos são de pessoas que viveram e experienciaram aquilo que foi a panificação como atividade mais significava para Valongo.

Por fim, na “Rota do Pão” é apresentado o itinerário com os principais pontos de comercialização do pão de Valongo, uma tarefa desempenhada essencialmente pelas mulheres que iam ao Porto nos animais de carga, com o pão devidamente acondicionado nas suas canastras. Neste espaço, encontram-se expostos dois figurinos de padeiras vestidas com os típicos trajas que usavam.

Fazem parte do espólio da Oficina da Regueifa e do Biscoito várias peças, testemunhos orais, documentos e fotografias que, na sua maioria, foram recolhidas através de doações por parte da população valonguense que trabalha ou que trabalhou nesta atividade panificadora.

De salientar que à entrada do edifício se encontra exposta, temporária e rotativamente, uma das peças do espólio, isto porque devido à quantidade de espólio e à falta de espaço para o expor, esta foi a solução encontrada para apresentar ao público as peças que se encontram em depósito.

No piso superior, local que recebe as exposições temporárias, encontram-se também expostos vários tipos de biscoitos e algumas máquinas que auxiliavam o fabrico, possuindo ainda uma outra área mais didática dedicada ao fabrico do biscoito de Valongo, “Espaço Mãos na Massa”, em que é possível experienciar o processo de fabrico do biscoito tradicional, com acompanhamento de um dos colaboradores da ORBV, todos com formação em confeção de biscoitos tradicionais, higiene e segurança alimentar.

A tradicional ideia de que uma exposição era somente transmitida pelos objetos e legendas que os acompanhavam foi alterada e hoje em dia os espaços museológicos incluem, regularmente, diversos meios de mídia digital. Neste sentido ao longo da visita à Oficina da Regueifa e do Biscoito é possível assistir a um filme 3D, a histórias contadas por Teresa Duque, através de um holograma e utilizar os diversos equipamentos interativos que se encontram espalhados pelo espaço expositivo. O filme em 3D dá uma perspetiva geral daquilo que foi a panificação em Valongo e a sua importância ao longo dos tempos, acabando por contextualizar a exposição, facilitando a compreensão da mensagem a transmitir e disponibilizando informações úteis. Quanto aos diversos equipamentos interativos, o facto de apresentarem o espólio de forma mais lúdica e disponibilizarem pequenos textos com

curiosidades sobre os quatro temas abordados na exposição permanente, torna a visita a este local uma experiência mais imersiva.

Desde a sua abertura, este equipamento cultural já recebeu duas exposições temporárias: “O Traje – Memórias D’outros Tempos”, que contou com trajes e adereços cedidos pelos grupos de folclore locais e, a exposição “Pão com Peso e Medida”, que apresentou a evolução do modo de pesagem ao longo dos anos.

Visto que “a educação ocupa cada vez mais espaço na vida das pessoas à medida que aumenta o papel que desempenha na dinâmica das sociedades modernas” (Delores, 1999, p. 89), uma instituição cultural que tem como objetivo divulgar e promover o património deve apresentar um bom e continuado serviço educativo junto do público, para conseguir alcançar os seus objetivos. De modo a tornar a visita à ORBV mais rica, além das visitas guiadas, este espaço de fruição cultural oferece uma agenda diversificada de atividades, com a finalidade de envolver a comunidade local e turística através de conferências, *workshops*, *showcookings*.

A visita à ORBV é uma viagem no tempo que de forma sucinta, clara, expositiva e didática, apresenta a história da panificação, sendo um meio importante para fomentar a identidade do povo valonguense, espelhando o desenvolvimento e a alteração da sua sociedade e desta indústria ao longo dos tempos, ajudando a preservar as memórias e a essência desta arte.

Pode considerar-se a intervenção cultural e patrimonial da ORBV como um meio de desenvolvimento do contexto territorial em que está inserida, valorizando os recursos locais, o seu património e a sua cultura.

De facto, esta era uma aposta necessária para o município, pois a importância que este setor teve para o desenvolvimento da vila e que moldou os comportamentos da população durante longos anos, merecia um destaque de forma permanente no município.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

A finalizar esta dissertação, segue-se um conjunto de considerações que se revelam pertinentes destacar. Neste sentido, relembre-se que se procurou uma abordagem geral sobre a história da panificação, enquanto atividade económica importante para o desenvolvimento de Valongo, procurando entender igualmente o papel que desempenha hoje em dia na comunidade. Por outro lado, procurou-se também trabalhar no sentido de salvaguardar e preservar as memórias associadas a este saber-fazer, como forte elo entre o passado e o presente.

A temática escolhida encerra em si várias dificuldades: desde logo, a impossibilidade de consultar vários documentos que estão na posse de particulares e até mesmo de entidades públicas, mas também a falta de estudos sobre a panificação em Valongo ao longo dos séculos XX e XXI.

Neste sentido, a recolha de testemunhos de pessoas que fizeram parte desta história, mas também de todas as que partilharam as suas vivências com a ORBV, foram essenciais para sustentar a abordagem da panificação em Valongo na contemporaneidade.

Destacam-se algumas ideias fortes sobre este mundo: desde logo, o facto de as padarias serem quase todas unidades familiares, salvo algumas exceções. Envolvidas em todas as fases do negócio, desde a aquisição da matéria-prima, fabrico do pão e terminando na sua comercialização, desde cedo os conhecimentos sobre o ofício eram adquiridos no seio familiar, acabando também por justificar o elevado número de padarias existentes, em especial ao longo da segunda metade do século XVIII até à segunda metade do século XIX, uma vez que os filhos destes padeiros ao atingirem a idade adulta estabeleciam-se autonomamente, chegando mesmo a abrir os seus estabelecimentos na rua onde se localizava a padaria dos pais.

Depois de um trabalho essencialmente manual, com a evolução dos tempos passou a ser auxiliado por máquinas que além de facilitarem o trabalho aumentavam a produção. Neste sentido, em meados do século XX, as empresas começaram a apostar nesta modernização e a adaptarem-se aos novos tempos, numa adaptação que se fez sentir nos meios de produção, mas também no que era produzido, passando-se paulatinamente de padarias a biscoitarias ou algo híbrido.

O passado de Valongo está visível no seu presente. Também a panificação, enquanto atividade económica, é ainda discernível em Valongo do século XXI. Sobretudo no que concerne aos meios de produção atuais – as padarias/biscoitarias existentes, destacando-se as que foram neste trabalho alvo de estudos de caso. Já voltaremos a elas. Mas também aquilo que outrora rodeava este ofício, em especial no século XIX, como os moinhos, que permanecem na paisagem, embora destituídos da sua função original e em (lento) processo de recuperação para fins turísticos. A Câmara Municipal tem investido, nos últimos anos, na recuperação e divulgação destas memórias, materiais e imateriais, destacando-se a recente abertura da Oficina da Regueifa e do Biscoito em Valongo.

É, pois, nesta linha de pensamento que se insere a recolha de testemunhos, para os estudos de caso, de pessoas envolvidas na indústria da panificação em Valongo. Além disso, permitiu compreender a evolução das empresas selecionadas ao longo dos séculos XX e XXI e de que modo se adaptaram às novas realidades.

Enquanto que todas as outras empresas foram passando de geração em geração até chegar aos atuais proprietários, como se viu, tal não aconteceu com a Fábrica de Biscoitos Aguiar, que se manteve na família durante longos anos até 2002, quando a propriedade e gerência passou para pessoas que não são da família nem mesmo de Valongo, embora este nome sonante que remete para uma família que desde cedo se dedicou a este setor permaneça carinhosamente nas recordações dos valonguenses.

No que concerne ao modo de produção, a Fábrica Paupério, em comparação com as restantes empresas, foi a que mais se modernizou, apostando num fabrico mais automatizado, com linhas de produção e com a utilização de fornos mais rentáveis, embora dois dos fornos que vêm desde a fundação da fábrica continuem a ser utilizados para cozer o pão de ló e o bolo-rei e, ocasionalmente, tosta. Já a Fábrica de Biscoitos Diogo foi a que manteve o fabrico mais artesanal, com máquinas que servem essencialmente para a preparação das massas, os produtos são feitos manualmente e cozidos no lar do forno a lenha, como antigamente. Quanto à Padaria Costa e Capela e à Fábrica de Biscoitos Aguiar, pode-se ver aqui uma situação intermédia, com alguma modernização dos meios de fabrico, em especial através de fornos mais modernos e rentáveis.

Em todos os casos, as receitas mantiveram-se iguais ao longo dos tempos, ajustando-se apenas no que diz respeito aos critérios atuais para uma alimentação saudável, reduzindo-se no sal, açúcar e manteiga, mantendo na mesma o sabor original.

Quanto ao tipo de produtos é comum, em todas as empresas, o fabrico de bolo-rei e pão de ló nas épocas festivas, como a Páscoa e o Natal. Porém, enquanto a Fábrica Paupério se dedica essencialmente ao fabrico de biscoitos e bolachas, a Fábrica de Biscoitos Diogo, além dos biscoitos artesanais, também produz bolos, por exemplo, o bolo de arroz e barquinhos; a Padaria Costa e Capela fabrica vários produtos associados à panificação, sendo o pão e a regueifa os principais; por fim, a Fábrica de Biscoitos Aguiar é a única empresa que fabrica todos os produtos que foram abordados ao longo de todo este trabalho, são eles o pão, a regueifa e os biscoitos.

No final da análise destas empresas, compreende-se que, de entre todas, a que teve um maior interesse em crescer a nível nacional e até internacional, associando a parte patrimonial, apropriando-se da fama que Valongo sempre teve quanto à boa qualidade do pão, da regueifa e dos biscoitos, foi a Fábrica Paupério, que apostou na imagem, na tradição dos produtos e no seu património (de que é exemplo maior o uso de modelos de embalagens antigas, agora *vintage*), potenciando-o. Trata-se, parece evidente, da única que tem um verdadeiro plano empresarial e se procura expandir para novos mercados, quer em termos geográficos, quer de consumidores. As restantes, de acordo com o que relataram nas entrevistas, pensam apenas no dia-a-dia, produzindo o que conseguem e da maneira que podem, para que o negócio continue ativo da maneira mais tradicional quanto lhes é possível.

Num panorama geral, todas elas se sentem orgulhosas por continuarem a fazer parte de uma história que, embora faça parte essencialmente da memória dos valonguenses se mantém viva com a sua existência, através dos produtos que confeccionam e da tradição que preservam dos seus antepassados. Todavia, de acordo com a análise feita a estas empresas e na incerteza do que farão as gerações futuras, torna-se urgente preservar os bens e conhecimentos herdados do passado e a memória das vivências destas pessoas que, de um modo ou de outro, contribuíram para a história da panificação em Valongo.

É eventualmente, a partir desta premissa que o município de Valongo procura (re)valorizar esta memória e identidade através da identificação e promoção do património material e imaterial que lhe estão associados, contribuindo para a sua proteção e salvaguarda, através

de produtos culturais como a Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista, ou Roteiro do Grão ao Pão, iniciativas que enriquecem a oferta turística no município mas que, principalmente, demonstram a importância deste setor para este lugar e que mantêm viva esta marca identitária. A Oficina da Regueifa e do Biscoito, enquanto equipamento cultural que, através da recolha, preservação e exposição de objetos e memórias ligadas à panificação é, igualmente, uma aposta neste sentido pois evidencia esta marca patrimonial e identitária de Valongo, mas de uma forma mais permanente.

E, assim, pode concluir-se que a indústria da panificação, que teve um papel dominante no desenvolvimento económico da então vila de Valongo, assume-se hoje, principalmente, como uma marca identitária da região, que se entende sobretudo, em termos de futuro, como nicho de mercado para o turismo cultural.

Como nota final, é importante referir que há consciência de que terá ficado muito por dizer e que houve documentos que escaparam a esta análise. Sabendo ainda que uma exploração mais exaustiva dos livros e documentos que existem sobre este assunto acrescentaria muito ao que foi dito. Também o trabalho de campo desenvolvido (e que foi em grande medida afetado pelo aparecimento, em 2020, da pandemia de COVID 19) terá de ser aprofundado e estendido a mais 'atores', para que uma imagem mais rica e pormenorizada da panificação em Valongo, ao longo dos séculos XX e XXI, possa ser traçada.

## **REFERÊNCIAS**

### **FONTES ARQUIVÍSTICAS**

AHMV – Arquivo Histórico Municipal de Valongo:

Levantamento das padarias/biscoitarias nos séculos XIX e XX

Documentos: Registo de Licenças para o Comércio e Indústria, em Valongo (1929/1933)

### **LEGISLAÇÃO E OUTROS NORMATIVOS**

Carta Internacional sobre o Turismo Cultural ICOMOS, 1999

Convenção de Faro, 2005

Convenção para a Proteção do Património Mundial, Cultural e Natural da UNESCO, 1972

Convenção para Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO, 2003

Decreto-Lei n.º 42 477 29 de agosto de 1959

Decreto-Lei nº 283/72 de 11 de agosto de 1972

Decreto-Lei n.º 33/87 de 17 de janeiro de 1988

Decreto-Lei nº 32 898 de 09 de julho de 1943

Decreto-Lei nº 358/84 de 13 de novembro de 1984

Lei n.º 13/85 de 6 de julho de 1985

Lei n.º 107/2001 de 8 de setembro de 2001

Recomendação sobre a Salvaguarda da Cultura Tradicional e Folclore da UNESCO, 1989

## BIBLIOGRAFIA

- Almeida, C. A. (1993). Património - Riegl e hoje. *Revista da Faculdade de Letras, 10*, 407-416.
- Araújo, F. M. (s.d.). Impressões Jornalísticas sobre o Porto na Grande Guerra. Em G. Ferreira et al (coords.), *A Grande Guerra (1914-1918): Problemáticas e Representações* (pp. 105-124). Porto: CITCEM.
- Azevedo, M. J. (1999). *A Igreja Matriz de Valongo: arquitectura (1794-1836)* (Vol. I e II). Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Barboff, M. (1997). *Terra Mãe Terra Pão*. Lisboa: Âncora Editora.
- Bardin, L. (1977). *Análise de Conteúdo*. São Paulo: Edições 70.
- Braga, A. d. (1907). *O pão do Porto: Trabalho do Laboratorio de Hygiene da Mesma Cidade. Dissertação inaugural apresentada á Escola Medico-Cirurgica do Porto*. Porto: Imprensa Portuguesa.
- Cabrita, A., & Silva, M. (1973). *Monografia do Concelho de Valongo*. Porto: s.n.
- Caetano, P., & Mota, D. (2016). *O nome do biscoito é Paupério - desde 1874*. Valongo: Paupério - Distribuição, Lda.
- Câmara Municipal de Valongo (Realizador). (2021). *Documentário: O Pão de Valongo* [Filme].
- Camilo, J. d. (s.d.). *História de Valongo: Subsídios para a sua interpretação*. Valongo: Serviços de Cultura da Câmara Municipal de Valongo.
- Candau, J. (2013). *Antropologia da Memória*. Lisboa: Instituto Piaget, D.L.

- Capela, J. V., Matos, H., & Borralheiro, R. (2009). *As freguesias do Distrito do Porto nas Memórias Paroquiais de 1758: Memórias, História e Património*. Braga: Universidade do Minho.
- CMV. (2014). *Boletim Municipal de Valongo - Nº3 setembro de 2014*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo - Gabinete de Comunicação.
- CMV. (2015). *Boletim Municipal de Valongo - Nº 5 julho de 2015*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo - Gabinete de Comunicação.
- CMV. (2016). *Boletim Municipal de Valongo - Nº 7 julho de 2016*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo - Gabinete de Comunicação.
- CMV. (2018). *REOTV - Relatório sobre o estado do ordenamento do território de Valongo*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo.
- CMV. (2019). *A Gazeta dos Padeiros*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo.
- Cordeiro, J. M. (1996). *Empresas e empresários portuenses na segunda metade do século XIX, XXXI (136-137)*, pp. 313-342.
- Correia, F., Monteiro, F., & Hugo, V. (2008). *Serras de Valongo : tanto para descobrir!* . Valongo: Câmara Municipal de Valongo.
- Costa, A. R. (1788). *Descrição Topografica, e Historica da Cidade do Porto*. Porto: Oficina de Antonio Alvarez Ribeiro.
- Cunha, D. R. (1623). *Catalago e Historia dos Bispos do Porto, 2ª Parte*. Porto: João Rodriguez Impressor de Sua Senhoria.
- Delores, J. (1999). *Educação um tesouro a descobrir - Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre a educação para o século XXI*. Porto: ASA Editores.

- Dias, M. A. (2021). *Valongo na Primeira República*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo.
- Faria, M. F., & Mendes, J. A. (2010). *I Atas do colóquio internacional Industrialização em Portugal no século XX: o caso do Barreiro*. Lisboa: EDIUAL - Universidade Autónoma Editora, S. A.
- Ferreira, J. A. (1998). Um século de moagem em Portugal, em 1821 a 1920 das fábricas às companhias e aos grupos da Portugal e Colónias e da Sociedade Industrial Aliança. Em J. F. Alves et al (coords.), *A indústria portuense em perspetiva histórica: actas do Colóquio* (pp. 271-283). Lisboa: CLC-FLUP.
- Fortin, M.-F. (1996). *O processo de investigação: da concepção à realização*. Loures: Lusociência.
- Gil, A. C. (2008). *Métodos e técnicas de pesquisa social* (6ª ed.). São Paulo: Editora Atlas.
- Gomes, O. (1992). Saudades da Padeira. *O culto: boletim cultural Câmara Municipal de Valongo*(1), 7-8.
- Halbwachs, M. (1990). *A memória coletiva*. São Paulo: Editora Revista dos Tribunais.
- Júnior, P. Á., & Júnior, P. N. (2011). A utilização da técnica da entrevista em trabalhos científicos. *Evidência*, pp. 237-250.
- Lima, M. A. (2000). *A padeira de Valongo - Entre o mito e a realidade, caracterização sócio-profissional de S. Mamecle de Valongo na segunda metade do século XVIII*. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Madureira, N. L. (1998). O Estado, o patronato e a indústria portuguesa (1922-1957). *Análise Social*, 33(4), 777-822.
- Marçal, H. (1965). O antigo Campo ou Terreiro de S. Lázaro. *O Tripeiro*, 6(4), 108-111.

- Marçal, H. (1967). A típica Feira do Pão, no Porto, em meados do séc. XIX. *O Tripeiro*, 6(5), 139-141.
- Moreira, P. F. (2012). *A Batalha de Ponte Ferreira (Campo, Valongo, 1832): um processo memorialista e de valorização patrimonial*. Dissertação de Mestrado, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Moreno, H. B. (1985). A importância da almocrevaria no desenvolvimento dos concelhos durante a idade média. *Vallis Longus: Revista científica anual da secção de história e arqueologia dos serviços municipais da cultura da CMV*(1), 15-20.
- Neto, M. S. (2007). Propriedade e renda fundiária em Portugal na Idade Moderna. Em M. M. Motta (E.d), *Terras lusas: a gestão agrária em Portugal* (pp. 14-30). Nitéro: Editora da Universidade Federal Fluminense.
- Oliveira, A. d. (2004). A revolta do Porto de 1638. *Revista da Faculdade de Letras: História*(5), 15-30.
- Pacheco, H. (1985). *Tradições populares do Porto*. Lisboa: Editorial Presença.
- Pacheco, H. (1986). *O grande Porto: Gondomar, Maia, Matosinhos, Valongo, Vila Nova de Gaia*. Lisboa: Editorial Presença.
- Peralta, E. (2000). Património e identidade. Os desafios do turismo cultural. *Revista Antropológicas* (4), pp. 217-224.
- Pollak, M. (1992). Memória e Identidade Social. *Estudos Históricos*, 5(10), pp. 200-212.
- Quivy, R., & Campenhoudt, L. (1998). *Manual de investigação em ciências sociais* (2ª ed.). Lisboa: Gradiva.
- Reis, J. A. (1904). *A Villa de Vallongo: suas tradições e história, descrição, costumes e monumentos*. Porto: Typographia Coelho .

- Ribeiro. (2008). A perspectiva da entrevista na investigação qualitativa. *Evidências: olhares e pesquisa em saberes educacionais, Araxá*(4), pp. 129-148.
- Ribeiro, J. M., & Ribeiro, M. (2018). *Valongo desde 1836 a caminhar para o futuro: comemorações dos 180 anos*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo.
- Rocha, D. (2020). *O Brinquedo Tradicional em Alfena, Uma História Ilustrada*. Porto: Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto.
- S.a. (1971). Contrato Coletivo de Trabalho para a Indústria da Panificação do Porto. *Instituto Nacional do Trabalho e Previdência, 38*(24).
- Santos, C. d. (1978). A população do Porto de 1700 a 1820 : contribuição para o estudo da demografia urbana. *Revista de História*(1), 281-349.
- Seara, F. J. (1896). *Bosquejo Histórico da Villa de Vallongo e suas Tradições*. Santo Tirso : Tipografia do Jornal de Santo Tirso.
- Silva, F. R. (1985). *O Porto e o seu termo (1580-1640): os homens, as instituições e o poder*. Dissertação de doutoramento, Faculdade de Letras da Universidade do Porto.
- Silva, G. (2019). *Porto, profissões (quase) desaparecidas*. Porto: Porto Editora.
- Silva, J., Gomes, C., & Costa, J. (2000). *Valongo: da estrada e da viagem no tempo*. Paços de Ferreira: Anégia.
- Silva, C. (2021). Entrevista a Ana Rosa Pereira Nunes. Fábrica de Biscoitos Diogo. Valongo.
- Silva, C. (2020). Entrevista a António Castro Alves Aguiar. Fábrica de Biscoitos Aguiar. Valongo.
- Silva, C. (2021). Entrevista a César Teixeira Moreira. Padaria Costa e Capela. Valongo.
- Silva, C. (2020). Entrevista a Eduardo Ferreira de Sousa. Fábrica Paupério. Valongo.

- Silva, C. (2021). Entrevista a Hugo Filipe Neves da Costa e José Joaquim Marques da Costa. Padaria Costa e Capela. Valongo.
- Silva, C. (2022). Entrevista a Maria das Dores Gonçalves da Silva. Fábrica Paupério. Valongo.
- Silva, C. (2020). Entrevista a Maria Eugénia Matos Felgueiras Moreira, Cândida Matos Felgueiras Moreira Melro e Paulo Sérgio Matos Felgueiras Moreira. Fábrica de Biscoitos Diogo. Valongo.
- Silva, C. (2021). Entrevista a Sandra Marina Nogueira Pimenta Coelho. Fábrica Paupério. Valongo.
- Souza, E. (1897). *O pão: dissertação inaugural*. Porto: Typographia Occidental.
- Tapada, A. (1986). *Notas para o estudo da emigração no concelho de Valongo na 2ª metade do séc. XIX*. Valongo: Câmara Municipal de Valongo.
- Teixeira, A. J., Cordeiro, L., & Dias, A. M. (1881). *Inquérito Industrial de 1881 - Segunda Parte: Visita às Fábricas*. Lisboa: Imprensa Nacional.
- Vieira, J. A. (1887). *O minho pittoresco*. Lisboa: Livraria de António Maria Pereira.

## WEBGRAFIA

- Aguiar, A. (2017). Os padeiros e o seu trabalho. *Confraria do pão da regueifa e do biscoito de Valongo*:  
<http://confrariadopadaregueifaedobiscoitodevalongo.com/confraria/2017/10/27/oss-padeiros-e-o-seu-trabalho/>. Consultado em 6 de maio de 2020.
- Baltarejo, B. (2022). Biscoitos de Valongo: 3 perguntas a uma antiga funcionária de uma fábrica. *Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo*:

- <https://www.oficinadaregueifaedobiscoito.pt/pt/blog/biscoitos-de-valongo-3-perguntas-a-uma-antiga-funcionaria-de-uma-fabrica/>. Consultado em 19 de março de 2022.
- CMV. (2017). Feira da Regueifa e do Biscoito de Valongo é aposta ganha. *Câmara Municipal de Valongo*: [https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news\\_id=489](https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news_id=489). Consultado em 23 de outubro de 2021.
- CMV. (2017). História. *Câmara Municipal de Valongo*: <https://www.cm-valongo.pt/pages/423>. Consultado em 21 maio de 2020.
- CMV. (2018). Concurso de Melhor Regueifa e Biscoito de Valongo 2018 - Normas de Funcionamento. *Câmara Municipal de Valongo*: [https://www.cm-valongo.pt/uploads/writer\\_file/document/1380/regulamento e ficha inscri o con curso 2018.pdf](https://www.cm-valongo.pt/uploads/writer_file/document/1380/regulamento_e_ficha_inscri_o_concurso_2018.pdf). Consultado em 24 de outubro de 2021.
- CMV. (2019). Feira da Regueifa e do Biscoito & Mercado Oitocentista promove marca identitária de Valongo. *Câmara Municipal de Valongo*: [https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news\\_id=1355](https://www.cm-valongo.pt/pages/575?news_id=1355). Consultado em 23 de outubro de 2021.
- Confraria do Pão da Regueifa e do Biscoito. (s.d.). Objetivos. *Confraria do Pão, da Regueifa e do Biscoito*: <https://confrariadopadaregueifaedobiscoitodevalongo.com>. Consultado em 24 de outubro de 2021.
- Marques, J. M. (2020). A tradição do Folar de Valongo. *Jornal Novo Regional*: <https://www.jornalnovoregional.pt/2020/04/a-tradicao-do-folar-de-valongo/>. Consultado em 8 de maio de 2020.
- Rodrigues, D. (s.d.). Património cultural, Memória social e Identidade: uma abordagem antropológica. *UBImuseum* n.1: <http://www.ubimuseum.ubi.pt/n01/docs/ubimuseum-n01-pdf/CS3-rodrigues->

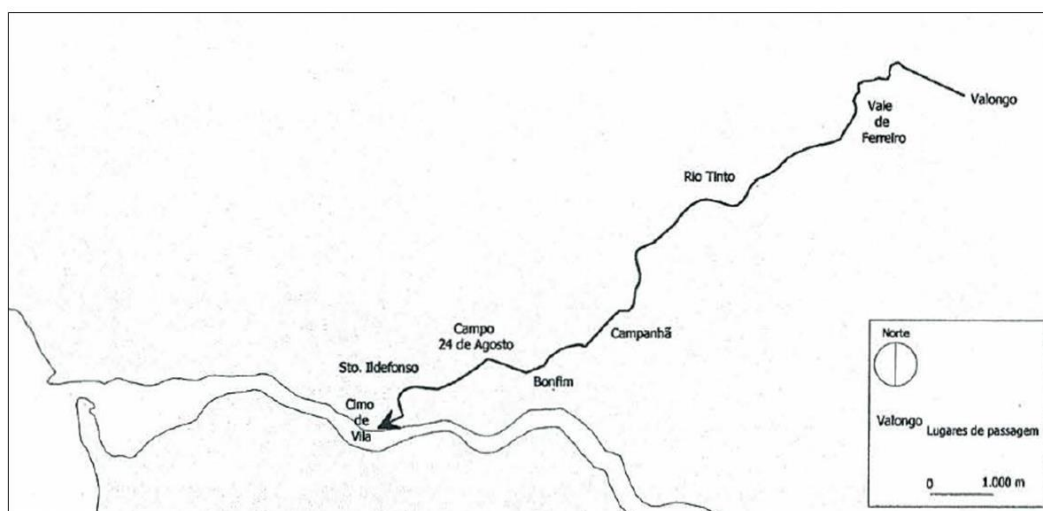
[donizete-patrimonio-cultural-memoria-social-identidade-uma%20abordagem-antropologica.pdf](#). Consultado em 31 de Julho de 2020.

S.a. (2018). “Pão das Padeiras de Valongo” para os doentes do Hospital D. Lopo. *Revista: Memória* *Cruzada:*  
<https://memoriacruzada.wordpress.com/category/patrimonio/tradicao/>. Consultado em 24 de setembro de 2021.

S.a. (2021). Instituto dos Cereais. *Arquivo da Universidade de Coimbra*:  
<https://pesquisa.auc.uc.pt/details?id=59759>.

## ANEXOS

### Anexo A - Percurso efetuado pelas Padeiras entre Valongo e Porto



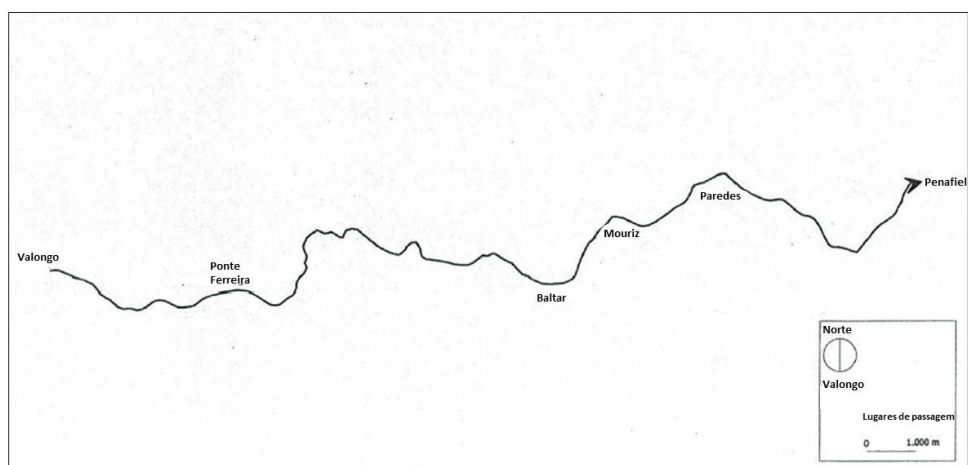
(Fonte: *Vias Medievais Entre Douro e Minho I Porto* (Carlos Alberto Ferreira de Almeida, 1968, in Lima 2000, p.139)

Anexo B - Homens de negócio do Porto que vendiam trigo e farinhas para Valongo

Nome	Rua
António da Cunha Guimarães	Fonte Aurina
António José de Sousa Lobo	Flores
Domingo Dias de Figueiredo	S. Bento das Freiras
Domingos Francisco Guimarães	?
José de Souza Lobo	Flores
Manuel Lopes Ribeiro Guimarães	Cangostas
Manuel Coelho Basto	?

*(Fonte: A.D.P.- Registos Notariais - Porto - PO 9º - 4ª série: Lima, 2000, p. 120)*

## Anexo C - Percurso efetuado pelas Padeiras entre Valongo e Penafiel

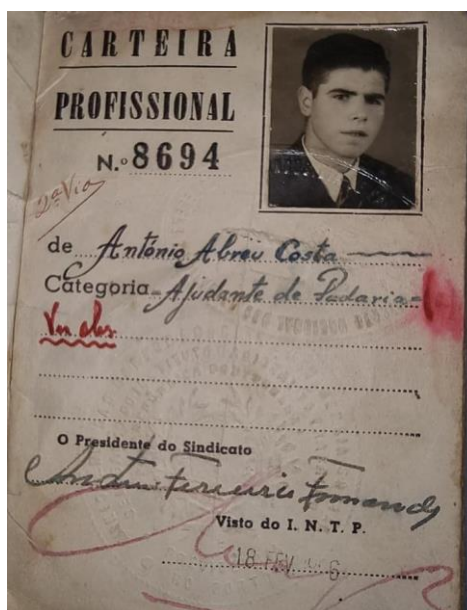


(Fonte: *Mappa de Portugal Antigo e Moderno* (João Batista Castro, 1763)  
*Carta Administrativa de Portugal (Atlas do Ambiente), Geral do Ambiente, 1994, in Lima 2000, p.139*)

Anexo D - Exemplos de Carteiras Profissionais



Carteira Profissional de Maria Nunes Coelho, Padaria do Susão, 1970  
(Fonte: Facebook – Padaria do Susão)



Carteira Profissional de António Abreu Costa, Padaria do Susão  
(Fonte: Facebook – Padaria do Susão)

Anexo E - Senhas de Racionamento

<b>TALÃO</b> de Renovação <b>- P -</b>	<b>INTENDÊNCIA GERAL DOS ABASTECIMENTOS</b> <b>CARTA</b> <b>DE RACIONAMENTO DE PÃO</b>							Carimbo de racionamento
	N.º do Boletim <i>95017</i>							
Nome _____ Morada <i>Campo</i>								
III - 31 <b>PÃO</b>	III - 27 <b>PÃO</b>	III - 23 <b>PÃO</b>	III - 19 <b>PÃO</b>	III - 15 <b>PÃO</b>	III - 11 <b>PÃO</b>	III - 7 <b>PÃO</b>		
III - 30 <b>PÃO</b>	III - 26 <b>PÃO</b>	III - 22 <b>PÃO</b>	III - 18 <b>PÃO</b>	III - 14 <b>PÃO</b>	III - 10 <b>PÃO</b>	III - 6 <b>PÃO</b>	III - 3 <b>PÃO</b>	
III - 29 <b>PÃO</b>	III - 25 <b>PÃO</b>	III - 21 <b>PÃO</b>	III - 17 <b>PÃO</b>	III - 13 <b>PÃO</b>	III - 9 <b>PÃO</b>	III - 5 <b>PÃO</b>	III - 2 <b>PÃO</b>	
III - 28 <b>PÃO</b>	III - 24 <b>PÃO</b>	III - 20 <b>PÃO</b>	III - 16 <b>PÃO</b>	III - 12 <b>PÃO</b>	III - 8 <b>PÃO</b>	III - 4 <b>PÃO</b>	III - 1 <b>PÃO</b>	

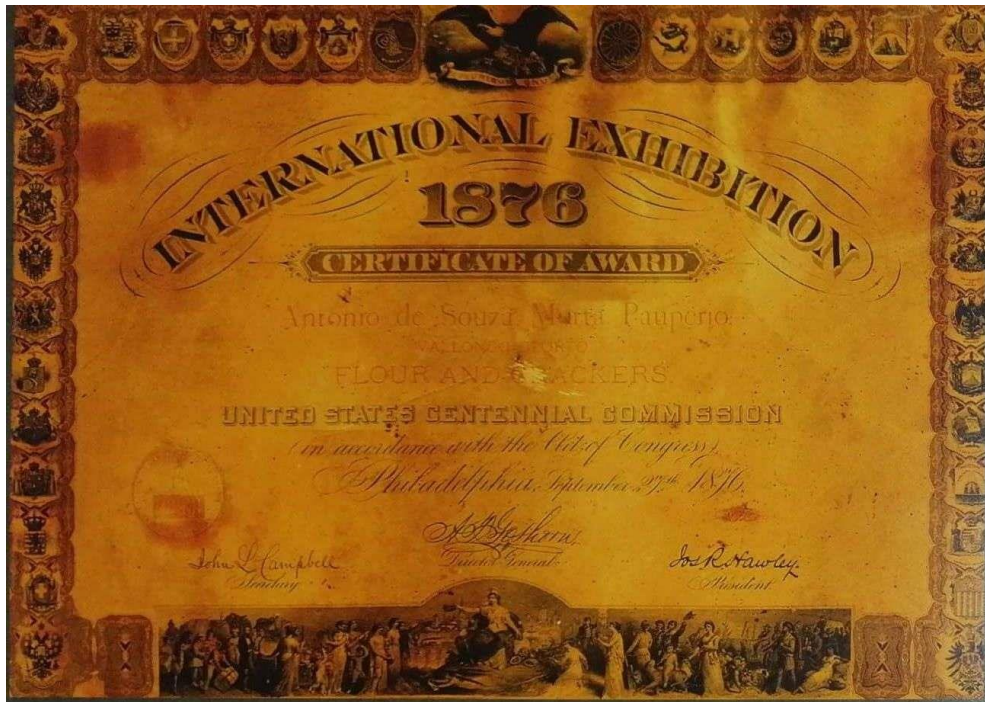
(Fonte: Oficina da Regueifa e do Biscoito de Valongo)

Anexo F - José Gonçalves Pereira Romeiro e Ana Moreira Marques (século XIX)



(Fonte: Facebook – Biscoitaria Valonguense)

Anexo G - Diploma atribuído, na categoria de farinha e biscoitos, em nome do sócio António de Sousa Malta Paupério, na exposição internacional de Filadélfia, nos Estados Unidos da América



(Fonte: Caetano & Mota, 2016, p. 120)

Anexo H - Qualidades de biscoitos e bolachas fabricados na Paupério



(Fonte: Fábrica Paupério)

## APÊNDICES

Apêndice A - Tabela com as empresas selecionadas para os estudos de caso com a informação sobre os entrevistados

<b>Empresas dos estudos de caso</b>	<b>Entrevistados</b>	<b>Notas</b>
<b>Fábrica Paupério</b>	Eduardo Ferreira de Sousa: atual proprietário	
	Maria das Dores Gonçalves da Silva: antiga funcionária	
	Sandra Marina Nogueira Pimenta Coelho: atual funcionária	
<b>Fábrica de Biscoitos Diogo</b>	Maria Eugénia Matos Felgueiras Moreira Coelho; Cândida Matos Felgueiras Moreira Melro; Paulo Sérgio Matos Felgueiras Moreira: proprietários	Neste caso não foi necessária a entrevista a um dos funcionários atuais, uma vez que são os próprios proprietários a trabalhar na produção do biscoito daquela fábrica, não existindo por isso mais nenhum funcionário.
	Ana Rosa Pereira Nunes: antiga funcionária	
<b>Padaria Costa e Capela</b>	Hugo Filipe Neves da Costa: atual proprietário	A entrevista ao antigo proprietário dispensou a realização de uma entrevista a um dos antigos funcionários, visto que o próprio também trabalhava no fabrico de pão.
	José Joaquim Marques da Costa: antigo proprietário	
	César Teixeira Moreira: atual funcionário	
<b>Fábrica de Biscoitos Aguiar Limitada</b>	António Castro Alves Aguiar: antigo proprietário	Somente o antigo proprietário foi entrevistado, pois atualmente este estabelecimento já não faz parte da mesma família; O proprietário atual também não foi contactado visto que, atualmente, a Fábrica de Biscoitos Aguiar é uma confeitaria, não sendo relevante para a concretização deste trabalho.

(Fonte: Autoria própria)

## Apêndice B - Guião das entrevistas para os proprietários das padarias/biscoitarias

### **Dados pessoais:**

- Nome:
- Idade:
- Local de nascimento:
- Local de residência:
- Escolaridade:
- Descendência:
- Profissão:
- Percurso profissional:
- Durante quanto tempo trabalhou para esta empresa? / Há quanto tempo trabalha para esta empresa?

### **Questões a colocar dentro destes vários temas:**

#### *História do estabelecimento:*

- Início da atividade;
- Principais momentos da história deste estabelecimento;
- Que memórias tem de outros tempos?
- Como era a vida da comunidade ligada à panificação?
- Como é que conseguiram sobreviver ao longo dos tempos?
- Como é viver apenas deste negócio?
- O estabelecimento sempre se localizou neste local ou por algum motivo teve que mudar de sítio? Se mudou, porquê?

#### *A família como unidade de produção:*

- De que forma é que a família se encontra envolvida no negócio? (apenas se encontra a gerir o negócio ou está envolvida em todas as fases)
- Que mudanças familiares mais importantes aconteceram ao longo do tempo na passagem de testemunho?
- Que tipo de tarefas ou cargos desempenham? (quem se encontra nas fases da produção; na distribuição; quem trata da aquisição das matérias-primas; da gestão financeira...).

#### *Produção:*

- A produção é feita de modo tradicional/artesanal ou é auxiliada por máquinas? Se sim, que tipo de máquinas existem e para que são utilizadas?
- Que tipo de fornos são utilizados para a cozedura? Onde são adquiridos? Existe um fornecedor fixo?

- De onde chegam as matérias-primas (farinha, fermento, ...)? São adquiridas sempre ao mesmo fornecedor? Se sim, desde há quanto tempo?
- Que tipo de produtos são fabricados? Quais os mais procurados?
- Existem épocas do ano em que a procura por determinados produtos é significativa? Se sim, em que épocas e quais os produtos?
- Relativamente à fase de embalamento, esta é feita de forma manual? Que tipo de embalagens são utilizadas? Variam consoante os produtos?
- Quem foi responsável pela criação das receitas ou pela escolha das mesmas a seguir? Se foi alguém que as criou, quem foi esse alguém?
- As receitas utilizadas mantiveram-se iguais às dos tempos passados ou com o avançar dos tempos foram alteradas? (consoante a resposta) Porquê?
- Relativamente à segurança e higiene no trabalho e à certificação da qualidade dos produtos, que tipo política de qualidade e segurança alimentar praticam?

#### *Comercialização:*

- Em que locais vendiam os produtos antigamente? E atualmente?
- Como é feita a distribuição dos produtos? Há diferenças entre o agora e o antigamente?
- De onde chegavam as encomendas antigamente? E atualmente de onde chegam?
- Que tipo de encomendas recebem?
- Que tipo de clientes têm?
- Quem é o vosso público-alvo?
- De que forma é promovem e divulgam este negócio? É importante investir na marca, no produto ou em ambos?

Visto que o pão, a regueifa e os biscoitos fazem parte do património de Valongo começaram a existir algumas iniciativas na promoção deste património e uma vez que este estabelecimento também faz parte deste vasto património, está a ser feita alguma aposta nesse sentido, ou seja, está a ser desenvolvida a parte mais histórica ou patrimonial do estabelecimento de modo a promove-lo, potenciando-o dessa forma?

*(Fonte: Autoria própria)*

## Apêndice C - Guião das entrevistas para os funcionários (antigos ou atuais) das padarias/biscoitarias

### **Dados pessoais:**

- Nome:
- Idade:
- Data e local de nascimento:
- Local de residência:
- Estado civil:
- Escolaridade:
- Descendência:
- Profissão:
- Percurso profissional:

### **Questões:**

- Durante quanto tempo trabalhou para esta empresa? / Há quanto tempo trabalha para esta empresa?
- E o que gostava/ gosta mais no seu trabalho?
- Que tipo de tarefas desempenhava/ desempenha? De que forma é que eram/ são desempenhadas essas tarefas?
- Que memórias tem de outros tempos? (dar exemplos)
- Com o avançar dos tempos, acha que existiram alterações no modo de trabalho? Se sim, quais?

Visto que o pão, a regueifa e os biscoitos fazem parte do património de Valongo e uma vez que de certo modo, fez/ faz parte da história deste património, acha que este estabelecimento devia investir mais na parte patrimonial de modo a promover o negócio? Porquê? (Se sim) Como?

*(Fonte: Autoria própria)*

Apêndice D - Inquérito por questionário para os proprietários das padarias/biscoitarias que não entraram para os estudos de caso

Questionário para os Proprietários das antigas Padarias/Biscoitarias de Valongo

Este inquérito insere-se no âmbito de um estudo sobre a panificação em Valongo, integrado no Mestrado em Património, Artes e Turismo Cultural (ESE-P. Porto) e tem como objetivo a recolha de dados sobre as padarias/biscoitarias tradicionais que se mantiveram ativas ao longo dos tempos até aos dias de hoje.

**Dados pessoais**

1. Local de residência

- Valongo
- Campo
- Sobrado
- Ermesinde
- Alfena
- Outro \_\_\_\_\_

2. Idade

- 25-34
- 35-44
- 45-54
- 55-64
- 65 ou mais

3. Escolaridade

- Antiga 4ª classe
- 6º ano
- 9º ano
- 12º ano
- Licenciatura
- Mestrado/ Doutoramento

4. Tem descendência de pais padeiros?

- Sim

Não

5. Há quanto tempo é padeiro(a)/biscoiteiro(a)?

R.: \_\_\_\_\_

### **Estabelecimento**

6. Em que ano se iniciou a atividade do estabelecimento?

R.: \_\_\_\_\_

7. Vivem apenas deste negócio?

Sim

Não

8. O estabelecimento sempre se localizou neste local? Se não qual o motivo da mudança de localização?

Sim

Não, motivo: \_\_\_\_\_

9. O estabelecimento já sofreu obras de modernização que alteraram o espaço?

Sim

Não

Outro \_\_\_\_\_

### **A família como unidade de produção**

10. Este é um negócio familiar?

Sim

Não

11. Há quantos anos é que o negócio está na família?

Desde sempre

Mais de 30 anos

10 a 20 anos

5 a 10 anos

Outro \_\_\_\_\_

12. A família está envolvida no negócio de que forma?
- Gestão financeira
  - Produção
  - Distribuição
  - Todas as fases que envolvem o negócio (gestão financeira, produção, distribuição)

### **Produção**

13. A produção é feita de modo tradicional?
- Sim
  - Não
14. São utilizadas máquinas para auxiliar a produção?
- Sim
  - Não

15. Se sim, que tipo de máquinas e para que servem?

R.: \_\_\_\_\_

16. Que tipo de forno é utilizado para a cozedura?

R.: \_\_\_\_\_

17. As receitas mantiveram-se iguais às dos tempos passados?

- Sim
- Não

### **Comercialização**

18. Como é feita a distribuição dos produtos?

- Porta a porta
- Venda no estabelecimento
- Outro \_\_\_\_\_

19. Qual o volume de encomendas que recebem por semana?

R.: \_\_\_\_\_

20. Que tipo de clientes têm?

- Particulares
- Pequeno comércio
- Grande comércio
- Outro \_\_\_\_\_

21. De que forma é promovido este negócio?

- “Boca a boca”
- Tradição
- Redes sociais
- Participação em eventos
- Meios publicitários tradicionais
- Outro \_\_\_\_\_

**Comentário:**

Deixe aqui o seu comentário ou curiosidades.

Nome da padaria/biscoitaria: \_\_\_\_\_

Nome do proprietário: \_\_\_\_\_

Obrigada pela sua colaboração.

Cláudia Silva

Escola Superior de Educação do Politécnico do Porto

*(Fonte: Autoria própria)*

Apêndice E - Bens patrimoniais inventariados segundo o Plano Diretor Municipal

N.º Cartográfico	Tipologia	Designação	Época de Construção	Proteção
A01	Ponte	Ponte de São Lázaro / Pina (antiga Leprosaria)	Romana / Século XIII	Imóvel de Interesse Municipal
A02	Ponte	Ponte dos Sete Arcos	Século XIX	Inexistente
A03	Escola primária	Centro Cultural de Alfena	Século XX	Inexistente
A04	Igreja	Igreja de S. Vicente de Alfena	Século XVII, XIX, XX	Inexistente
A05	Quinta	Quinta das Telheiras	Século XVIII	Inexistente
A06	Escola primária	Casa da Juventude de Alfena	Século XX	Inexistente
A07	Capela	Capela de S. Lázaro	Século XVII	Inexistente
A08	Ponte	Ponte do Arquinho	Romana	Inexistente
A09	Portal	Portal da Quinta do Ribeiro	Século XIX	Inexistente
A10	Capela	Capela de S. Roque	Século XVI, XX	Inexistente
A11	Capela	Capela de Nossa Senhora da Conceição	Século XVI, XX	Inexistente

*Tabela com os bens patrimoniais edificados inventariados em Alfena*

*(Fonte: Autoria própria)*

N.º Cartográfico	Tipologia	Designação	Época de Construção	Proteção
Co1	Aqueduto	Aqueduto dos Arcos	Século XIX	Inexistente
Co2	Igreja	Igreja Matriz de Campo/ Igreja de S. Martinho de Campo	Século VII, XVIII, XX	Inexistente
Co3	Fábrica	Edifício da Empresa de Lousas de Valongo	Século XIX	Inexistente
Co4	Ponte	Ponte do Rio Ferreira	Medieval/ Século XX	Inexistente
Co5	Ponte	Ponte de Luriz/ Ponte da Morte	Romana/ Medieval	Inexistente
Co6	Capela	Capela S. João da Azenha	Século XVII, XIX, XX	Inexistente
Co7	Ponte	Ponte da Milhária	Século XIX	Inexistente
Co8	Ponte	Ponte de Terrafeita	Século XIX	Inexistente
Co9	Aglomerado rural	Núcleo Rural da Corredoura	Romana	Inexistente

*Tabela com os bens patrimoniais edificados inventariados em Campo*

*(Fonte: Autoria própria)*

N.º Cartográfico	Tipologia	Designação	Época de Construção	Proteção
Eo1	Capela	Capela de S. Silvestre	Século XVIII	Inexistente
Eo2	Capela	Capela do Senhor dos Aflitos	Século XVIII	Inexistente
Eo3	Palacete	Casa do Colégio de Santa Joana	Século XX	Inexistente
Eo4	Cruzeiro	Cruzeiro da Igreja Matriz	Século XX	Inexistente

E05	Palacete	Palacete do Mesquita	Século XX	Inexistente
E06	Fábrica	Fábrica Têxtil de Sá	Século XX	Inexistente
E07	Edifício Multiusos	Fórum Cultural de Ermesinde / Antiga Fábrica da Telha	Século XX	Inexistente
E08	Igreja/ Convento	Convento da Formiga e Igreja de NS do Bom Despacho da Mão Poderosa	Século XVIII	Inexistente
E09	Ponte	Ponte da Travagem	Século XIX	Inexistente
E10	Palacete	Vila Beatriz	Século XX	Inexistente
E11	Estação Ferroviária	Estação Ferroviária de Ermesinde	Século XX	Inexistente
E12	Igreja	Igreja Matriz de Ermesinde / Igreja de S. Lourenço de Asmes	Século XX	Inexistente
E13	Monumento Comemorativo	Cruzeiro dos Centenários/ Monumento Comemorativo dos Centenários	Século XX	Inexistente
E14	Cruzeiro	Cruzeiro de S. Silvestre	Século XVIII	Inexistente
E15	Moinho	Moinho da Travagem / Moinho do Abade	Século XIX	Inexistente
E16	Habitação	Casa Quinhentista	_____	Inexistente

*Tabela com os bens patrimoniais edificados inventariados em Ermesinde*

*(Fonte: Autoria própria)*

N.º Cartográfico	Tipologia	Designação	Época de Construção	Proteção
So1	Ponte/ Aquaduto	Ponte do Açude e Aqueduto	Medieval	Inexistente
So2	Igreja	Igreja Matriz de Sobrado/ Igreja de Santo André de Sobrado	Século XVII	Inexistente
So3	Quinta	Quinta do Visconde do Paço	Século XIX	Inexistente
So4	Ponte	Ponte S. André	Medieval	Inexistente
So5	Capela	Capela de São Gonçalo	Século XVII	Inexistente
So6	Ponte	Ponte da Pinguela	Medieval, Século XIX	Inexistente
So7	Cruzeiro	Cruzeiro do Largo do Passal	Século XVIII	Inexistente
So8	Ponte	Ponte da Balsa, Capela e Fábrica	Medieval, Século XIX	Inexistente

*Tabela com os bens patrimoniais edificados inventariados em Sobrado*

*(Fonte: Autoria própria)*

N.º Cartográfico	Tipologia	Designação	Época de Construção	Proteção
Vo1	Monumento Comemorativo	Cruzeiro do Senhor do Padrão	Século XVIII	Monumento Nacional
Vo2	Habitação	Casa do Anjo / Casa do Anjo S. Miguel	Século XVIII	Imóvel de Interesse Público
Vo3	Edifício Multiusos	Cineteatro Oliveira Zina	Século XX	Inexistente
Vo4	Igreja	Igreja Matriz de Valongo / Igreja de S. Mamede de Valongo	Século XVIII	Inexistente

V05	Capela	Capela do Senhor dos Passos	Século XVIII	Inexistente
V06	Escola	Antiga Escola Primária de Conde Ferreira	Século XIX	Inexistente
V07	Museu	Casa dos Nova e Capela de São Bruno / Museu e Arquivo Municipal	Século XIX, XX	Inexistente
V08	Capela	Capela de Nossa Senhora dos Chãos	Século XVII	Inexistente
V09	Escola	Antiga Escola Primária 1.º de Maio	Século XX	Inexistente
V10	Cruzeiro	Cruzeiro da Rua Dias de Oliveira	Século XVII	Inexistente
V11	Chaminé	Antiga Chaminé do Galinheiro	Século XX	Inexistente
V12	Capela	Capela Velha do Susão / Capela de Nossa Senhora da Saúde	Século XVIII	Inexistente
V13	Escola	Escola André Gaspar / Jardim de Infância André Gaspar	Século XX	Inexistente
V14	Capela	Capela de Nossa Senhora da Hora	Século XVII	Inexistente
V15	Sarcófago	Sarcófago Largo do Túmulo	Medieval	Inexistente
V16	Capela	Capela de S. Bartolomeu	Século XVII, XVIII	Inexistente

*Tabela com os bens patrimoniais edificados inventariados em Valongo*

*(Fonte: Autoria própria)*

Apêndice F - Registo de Licenças para o Comércio e Indústria, 1929-33, AHMV

<b>Registo de Licenças para o Comércio e Indústria, 1929-33</b>	
<b>Rua Da Preza</b>	
Pedro Alves Trindade	1929-32   Padaria E Merceria
<b>Praça Machado Dos Santos</b>	
José Gonçalves Do Vale	1929-33   Padaria E Vinhos
Vicente Dias De Almeida	1929-33   Padaria E Merceria
Joaquim Barbosa	1929-30   Padaria
António Loureiro De Magalhães	1929-33   Padaria
<b>Rua Souza Paupério</b>	
Adolfo De Souza Paupério	1929-33   Padaria
Jeremias Lopes Dos Reis Paupério	1929-33   Padaria
José Gonçalves Dos Reis E Silva	1930-33   Padaria
Paupério & C. <sup>a</sup>	1930-33   Padaria E Bolacha
<b>Rua Da Boavista</b>	
António Alves Marques Moreira	1929-33   Padaria
José António Das Neves	1929-33   Padaria
Manuel Martins De Souza	1929-33   Padaria
Francisco Lopes Da Fonseca	1929-33   Padaria
<b>Rua Souza Pinto</b>	
José Pedro Coelho	1929-33   Padaria
António Castro Neves Aguiar	1929-32   Padaria/ Bolacha (1930/31)
<b>Rua Guerra Junqueiro</b>	
Maria Marques Da Cruz Dias	1929-33   Padaria
<b>Rua Dias De Oliveira</b>	
António Alves De Souza Moreira	1929-30   Padaria
José Alves Moreira	1930-33   Padaria
António Moreira Alves Do Vale	1930-31   Padaria
Joaquim Nunes Grandão	1930-33   Padaria
Henrique Alves Marques Moreira	1930-33   Padaria
<b>Rua Dr. Nunes Da Ponte</b>	
Maria Alves De Souza	1929-33   Padaria
Manuel Ribeiro Da Silva	1930-32   Merceria, Padaria E Cereais
Flora Ribeiro Das Neves	1930-31   Padaria
<b>Rua Marques Da Rocha</b>	
António Martins De Souza	1929-33   Padaria
António Ribeiro De Souza Neves	1929-33   Padaria
Tomás Ferreira Pombo	1930-33   Padaria

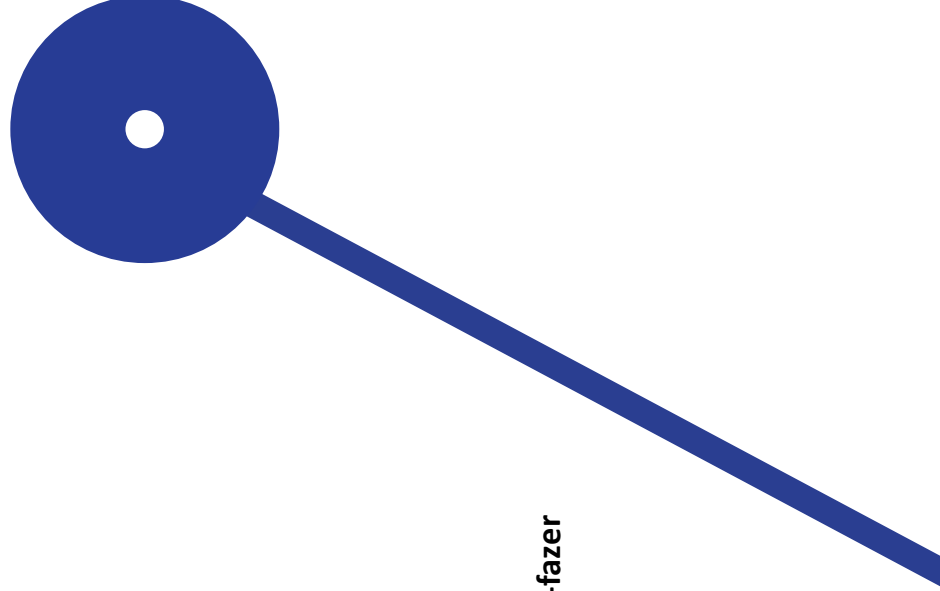
António Ribeiro Da Silva	1930-33   Padaria
José Gonçalves De Sousa	1930-33   Padaria
António Marques Do Vale	1930-33   Padaria
<b>Rua De São Mamede</b>	
Margarida Alves De Souza Paupério	1929-33   Padaria
<b>Rua Machado Da Rocha</b>	
António Ferreira Pinto Pombo	1929-33   Padaria
<b>Rua Do Padrão</b>	
José Lopes Da Fonseca (Moreira)	1929-33   Padaria
Manuel Duarte Dias	1929-33   Padaria
Catarina Nogueira Da Silva	1930-33   Padaria
Francisco Alves Dos Reis	1930-33   Padaria E Mercearia
<b>Rua Dr. Souza Viterbo</b>	
Lino Marques Das Neves	1929-32   Padaria
<b>Rua Dr. Cândido</b>	
Ana Marques Moreira	1930-33   Padaria
<b>Bairro Marques Da Nova</b>	
Manuel Marques Do Vale	1930-33   Padaria
<b>Avenida 5 De Outubro</b>	
José Martins De Souza	1930-33   Padaria
<b>Rua Alves Saldanha</b>	
Serafim Martins De Souza Aguiar	1930-33   Padaria
<b>Rua Da Senhora Da Hora</b>	
Joaquim Martins De Souza Aguiar	1931-33   Padaria
<b>Sem Rua Identificada</b>	
António De Castro Neves	1930-33   Padaria
António Romeiro Alves Do Vale	1931-33   Padaria
Maria Marques Da Nova	1931-33   Padaria
Joaquim Ferreira Lino	1931-33   Padaria
Serafim Martins De Souza Nogueira	1931-33   Padaria

(Fonte: Autoria própria)

Apêndice G - Padarias identificadas em Valongo em meados do século XX

<b>Padarias identificadas em Valongo em meados do século XX:</b>	
Boavista	Biscoitaria Diogo, nº1131
	Padaria Diogo, nº1131
Rua Marques da Rocha	Padaria Costa (Capador), padaria, nº384/386
	Padaria Irmãos Sousa Felgueiras, nº149
	Padaria Pombo, nº40
	Micas Barrela, Padaria do Barrêlo fabrico pão, nº61/71
	Padaria António Sousa (Moiro), nº109
Rua Sousa Viterbo	Doceneves, nº890
Senhora da Hora	Rita do Lives, padaria, nº73
	Lina Castro Neves (Lininha), padaria, nº32
Rua Dr. Cândido	Padaria do Romeiro, nº13
	Biscoitaria Valonguense, nº9 (valonguense)
Rua Dias de Oliveira	Padaria Irmãos Moreira, padaria, nº 97
	Joaquina Reis (Quininha do Abade), padaria, nº 54
Rua Sousa Paupério	Fábrica de Biscoitos Paupério
	Ana Felgueiras Castro Neves (Aninhas Moira), padaria, nº28
Rua Dr. Nunes da Ponte	Lino Paupério, padaria, s/n
Rua Padre Joaquim Lopes dos Reis	Emília Ribeiro, padaria, nº5 (padaria moçona ou ribeiro)
Rua Sousa Pinto	António Castro Neves Aguiar, biscoitos, nº180/188
Rua de S. Mamede	Padaria Paupério (Sr. Matos), nº28
	Fábrica de Biscoitos Aguiar, nº34
Praça Machado dos Santos	Padaria da Gansa, nº119
	Laura Nunes (venda de broa), nº75
Rua do Padrão	José Vale, padaria, nº116
	José Balra (mais tarde: Luísa Balra, filha), s/n
Rua Vasco da Gama	A Tradicional, nº240
Rua Padre Miguel Paupério do Vale	Padaria do Susão, nº40

(Fonte: AHMV e Recolha de testemunhos junto da população local)



**A Panificação em Valongo:  
arte e tradição em torno de um saber-fazer**  
Cláudia Andreia Ferreira da Silva