



### **FERNANDO SOBRAL**

Fernando Sobral nasceu a 9 de Janeiro de 1949, em Freixo de Numão, concelho de Vila Nova de Foz Côa, tendo sido registado dois dias depois, pelo que no Bilhete de Identidade [BI] consta como data de nascimento 11 de Janeiro de 1949. «Faço anos em dois dias.» É filho de Joaquim Augusto Sobral, jornaleiro e pequeno proprietário agrícola, e de Maria de Jesus Ferreira, doméstica. «Éramos onze irmãos – Fernanda Sobral Ramos, José Augusto Sobral, Amadeu Sobral, Mário Sobral, falecido, Fernando Sobral, Álvaro Sobral, Manuel Sobral, Maria da Conceição Ferreira Sobral, Francisco António Ferreira Sobral, Maria Isabel Ferreira Sobral e Maria Alcina Ferreira Sobral.» Os quatro últimos emigraram para França. Enquanto frequentava a instrução primária, trabalhava no campo a ajudar o pai. Entrou para a escola com oito anos e fez o exame da quarta classe com distinção, aos onze, em Vila Nova de Foz Côa. Andou a pé doze quilómetros para ir fazer o exame. Cada turma tinha quarenta alunos. Após o exame, continuou durante três anos a trabalhar com o pai. O Padre Mário, proprietário abastado de Freixo, tentou seduzir o pai para poder levá-lo para o seminário para «ser destinado a padre», após fazer o exame da quarta classe. Na hora da verdade, o pai não permitiu que Fernando Sobral fosse estudar para o seminário porque precisava da sua ajuda na lavoura. Aos catorze anos, de acordo com a lei vigente ao tempo, tirou o BI.

Um parente que vivia em Lisboa, chamado Jambas, primo muito afastado do pai, que se auto intitulava “Guarda Portão do Tribunal de Contas”, «penso que era porteiro, mas era assim que ele se intitulava», durante uma visita a Freixo, disse aos pais que um vizinho seu, em Lisboa, precisava de um rapaz novo para caixeiro. «Eu sabia lá o que queria dizer caixeiro.» Contra a vontade do pai, porque «o rapaz fazia falta na lavoura», mas com o acordo da mãe, imigrou para Lisboa. Comprou um fato, uma mala de cartão, para levar a roupa e demais bens pessoais, e com catorze anos partiu de Freixo para Celorico de Baixo, de camioneta. Na estação “Celorico Gare” apanhou o comboio para Lisboa. A irmã do seu companheiro de viagem, que os esperava à chegada na estação de Santa Apolónia, «uma sopeira ou governanta já batida», foi entregá-lo, ao parente Jambas, no Tribunal de Contas, situado então no Terreiro do Paço.

«Fomos a pé até ao Tribunal de Contas e lá fiquei entregue ao meu destino. Nesse dia fui almoçar com ele a casa. Depois entregou-me ao Sr. Abreu, dono do restaurante e snack-bar “Tua Bar” situado na Rua do Arsenal. O patrão tinha quartos para a malta que vinha da província num terceiro andar de um prédio situado perto do restaurante, na mesma rua. O patrão dava guarida e alimentação.» Fernando Sobral estava destinado a caixeiro para trabalhar ao balcão, mas «espetaram-me na cozinha a lavar tachos grandes, junto «a uma cozinheira carrasca que morava no Alto de S. João.

No primeiro dia chorei lágrimas de sangue e quando fui lá para cima, para o terceiro andar – Quem é que dizia que eu dormia? Não consegui dormir. Os eléctricos passavam na rua, com aquele barulho, um gajo não estava habituado aquilo, até que um gajo se habituasse!

Na primeira noite, vim por aí abaixo. Eu nem relógio tinha. Andava o polícia cá em baixo.

Perguntei ao guarda que horas eram. Respondeu-me – São três da manhã. Andei com o polícia a fazer guarda para baixo e para cima. Quem é que dizia que eu ia para cima às escuras? Tropeçava nos moicanos da noite que dormiam no chão. Ao fim da primeira semana lá me fui habituando.

Estive lá dois meses, ao fim desse tempo recebi tanto quanto tenho aqui na minha mão, nada.»

O ordenado contratado eram duzentos escudos/mês com comidas e dormidas. O parente, estranhando a situação, foi perguntar ao patrão Abreu – Então o moço não recebe nada? Respondeu-lhe – Não porque os ordenados foram para pagar a viagem, a mala de cartão, o fato e para pagar três garrações de ginja e de amêndoa amarga que partiu, resultado de ter andado à bulha com outro colega.

Como o meu parente não gostou da atitude dele e tinha muitos conhecimentos na baixa de Lisboa, arranjou-me trabalho na Rua dos Sapateiros, no restaurante “Paris”, que pertencia a uma sociedade de restaurantes, propriedade de galegos, que era quem ao tempo dominava o negócio da restauração em Lisboa. Tinham o “Paris”, o “Conde Redondo”, o “Estrela”, em frente ao “Paris”, o “Vera Cruz”, na Avenida da Liberdade, o “Gambrinus” e o “Mónaco”, em Caxias. Um dos donos chamava-se Sobral como eu. Estive no restaurante “Paris”, de grumo, um ano e tal. Mas cresci num instante e tive de sair de grumo, tive de passar o testemunho a outro. Éramos três grumos, três rapazes. Aí, assinei a minha primeira folha de ordenado no valor de 30\$00, estando inscrito na Caixa da Indústria Hoteleira, situada na Rua Rodrigo da Fonte, cheguei a ir lá. Ganhávamos à base de gorjetas. De Inverno ganhava-se mais. Tivemos uma quinzena em que tirámos um conto e quinhentos (1.500\$00) cada um, por que íamos chamar os táxis para o Sr. Marquês da Foz, o Raul Solnado, o Dr. Manuel Vinhas, o Maurício de Brito, presidente do Benfica e dono da “TOFA”<sup>1</sup>, e essa gente assim toda. Conheci ali muita gente. Em 1963, aquilo era muito dinheiro, dava para tudo, para as meninas, para irmos de táxi para Oeiras. Depois fui para trás do balcão, para caixeiro. Aí tinha só o ordenado. Estive para aí um ano e pensei em mudar, porque ali não se evoluía. Não nos deixavam ir trabalhar para as mesas, esse cargo era para os galegos.»

Em 1 de Dezembro de 1966, «fui para o Martim Moniz para a “Tenda do Martim Moniz”, casa de pasto e café. Fui servir às mesas. Já era empregado de mesa de segunda, mas tive de ir prestar provas, de ir fazer o exame à “Escola Alexandre de Almeida”.»

Em 18 de Janeiro de 1967 iniciou a aprendizagem ao balcão em casa de pasto. Saiu da “Tenda do Martim Moniz” em 30 de Maio de 1967. «Quando estava aí, comecei a chamar os meus irmãos mais novos – o Álvaro, o Manuel, chegámos a estar os três nessa casa. Depois, o meu irmão Álvaro inscreveu-se no Hotel Mundial e foi chamado para o hotel.»

Entre 1 e 12 de Junho de 1967, trabalhou na leitaria “A Camponesa”, situada na Rua dos Sapateiros. «Também me inscrevi para ir trabalhar para o Hotel Mundial. Um dia, mandaram-me chamar e aí é que começa a história da Ericeira. O director do hotel nessa altura chamava-se Quintas, como me tinha mandado chamar, pensava que era para ir trabalhar para o hotel, mas disse-me que precisava de um rapaz para empregado de mesa para a Ericeira. Eu sabia lá onde é que era a Ericeira! Sabia lá! Ericeira? E, disse-me – Quem não arrisca não petisca. Respondi-lhe – Mas, Oh Sr. Quintas, eu não sei onde fica a Ericeira. Disse-me – Não tem nada que saber. Metes-te na camioneta na Rua Jardim do Regedor e tiras bilhete para a Ericeira. E, assim foi, fui na carreira do “Gaspar”, para a Ericeira, com destino à “Estalagem Pedro, O Pescador”. Tinha nessa altura os meus dezassete anos.» A estalagem era explorada pela companhia inglesa “Huckie Borman”. Trabalhou no “Pedro, O Pescador” entre 13 de Junho e 23 de Outubro de 1967.

«Era na época em que vinham muitos ingleses para a Ericeira, em voos “charter”. Todas as semanas chegavam gajas boas. Foi assim que conheci a Ericeira. No fim da época regresssei a Lisboa.

---

<sup>1</sup>A “TOFA” (“Torrefacção de Cafés de Portugal”) foi fundada por Queiroz Pereira, presidente da Companhia de Agricultura de Angola no final da década de 1950. A sede em Linda-a-Velha foi inaugurada em 1 de Dezembro de 1962. Foi adquirida pela “Nestlé” (www.nestle.pt).

Entretanto tinha começado a namorar a rapariga que veio a ser a minha mulher. Ela ia lá. Tinha dezasseis anos. Era bonita e comecei a namorá-la.»

Voltou a Lisboa para trabalhar na “Cervejaria Internacional”, situada na Rua do Crucifixo, entre 13 de Novembro de 1967 e 13 de Março de 1968.

Em 5 de Dezembro de 1967, fez exame profissional tendo ascendido à categoria de empregado de mesa de terceira classe. Foi-lhe atribuída a carteira profissional nº 52.969.

Entre 1 de Abril de 1968 e 1 de Outubro de 1970, trabalhou de novo na “Tenda do Martim Moniz”. «Depois regresssei novamente à “Tenda do Martim Moniz”, mas já fui tomar conta da casa como encarregado. Tinha de abrir a porta todos os dias às oito horas da manhã, porque o patrão ia às compras e só chegava por volta das onze.

O restaurante era propriedade de dois sócios – um galego, chamado Francisco, e um português chamado Carvalho, casado com uma galega. Já namorava e ia todos os fins-de-semana à Ericeira. Cheguei a dormir na pensão “Severa”. Apanhava a primeira camioneta que saía daqui às seis da manhã, para poder abrir o restaurante às oito horas. Trabalhava lá, namorava cá e andava para cá e para lá.»

Em 23 de Dezembro de 1969, foi aprovado no exame profissional, tendo ascendido à categoria de empregado de mesa de 2ª classe.

«Pouco tempo antes de casar fui trabalhar à percentagem (10%) uma época, cerca de três meses, para o restaurante “Furnas Lagosteiras”, em Cascais. Entretanto chegou a altura de ir para a tropa. Eu morava na Costa do Castelo, que pertence à Freguesia do Socorro, fiz um requerimento e em vez de entrar para a tropa pela minha terra, entrei por Lisboa.»

Em 17 de Julho de 1970, Fernando Sobral casou – antes de entrar para a tropa, tendo de pedir autorização superior ao exército na Avenida de Berna –, com a jagoz Maria Teresa Valadão Pereira Sobral, filha do “Bestial”. Tem dois filhos – Anabela Pereira Sobral, nascida em 4 de Outubro de 1973, e Nuno Miguel Pereira Sobral, nascido em 30 de Abril de 1975. Tem cinco netos, dois rapazes, da filha e duas meninas e um rapaz, do filho.

Entrou para a tropa, com quase vinte e um anos, em Outubro do mesmo ano. Tirou a especialidade de atirador, em Tomar, para formar batalhão com destino a Moçambique. «Estive trinta e dois meses no “calhau” [Convento] em Mafra, na Escola Prática de Infantaria (EPI).»

Em 14 de Janeiro de 1974, começou a trabalhar no “Hotel Mundial”, propriedade da “Sociedade Hoteleira de Turismo, Sotelmo”. Quando saí da tropa entrei no Hotel Mundial para o serviço de mesas», tendo de alugar um quarto em Lisboa. «Como para aprender nunca se pode ganhar muito e a percentagem era pequena, saí ao fim de dois meses. Não era vida.»

Fernando Sobral saiu do “Hotel Mundial” para ir trabalhar nos “Galuchos”, em S. João das Lampas, como torneiro.

Em 23 de Setembro de 1974, era torneiro de peças em série, praticante do primeiro ano. Em 9 de Março de 1976, ascendeu a torneiro de peças em série de terceira classe.

Trabalhou nos “Galuchos” cerca de quatro anos. Na mesma altura, abriu o café “Salvador” com Sebastião Mira, na Ericeira. Trabalhou cerca de um ano. Entretanto abriu a marisqueira do António Vidinhas. Trabalhou na “Marisqueira do Vidinhas” com o cunhado Carlos [Carlos Lourenço Pitas Pereira]. Trabalhava simultaneamente na restauração e nos “Galuchos”. Labutava na restauração até às duas da manhã, entrando nos “Galuchos” às oito horas. «Era assim a vida.» No princípio andava à boleia dos colegas. Depois adquiriu uma bicicleta e mais tarde um carro, em segunda mão.

«Veio o 25 de Abril [de 1974], cada um tomou as suas ideias. Começou a politiquice e as reivindicações. Saí dos “Galuchos”. Houve confusões, passei a ser conotado com os comunistas. Aquilo era uma guerra.» Saiu com uma indemnização de cinquenta contos.

Passado pouco tempo, desentendeu-se com o Vidinhas sobre o desconto para a Caixa de Previdência. «Se quisesse comer uma sandes tinha de a pagar.» O Vidinhas não concordou em passar a descontar para a Caixa e Fernando Sobral saiu. Em face da situação, «a mulher sugeriu-me que organizasse a vida de outra maneira.» Como tinha carro, decidi começar a vender peixe à mão com apoio do meu sogro [“Bestial”], por sugestão da minha mulher. Comecei com um conto de réis. Fomos, eu e ele, a Peniche e comprámos lá uns peixitos. Comprei uma caixa de carapaus, na lota e

peixe em armazéns. Comecei a vender à mão pelas aldeias – Achada, Odrinhas, Lourel, Terrugem, Sintra, por aí fora. Pouco depois, pensei em arranjar um lugar para vender o peixe na praça da Ericeira.

Em 1978, comprei em leilão uma banca para venda de peixe no mercado da Ericeira. Na banca ficou a trabalhar a Laurinda, chamada a “Velha” [Laurinda Franco Alberto], depois meteu lá a irmã Aida [Aida Franco Alberto], que ainda hoje está na praça a vender. A Aida depois saiu, adquiriu uma banca e tive de arranjar outra empregada.

Em 1981, comprei uma banca em Mem Martins, que trabalhava só às Quartas-feiras e Sábados. Ao Sábado é que era o forte. A praça era privada. Cheguei a ter três bancas, a minha e mais duas alugadas. Chegámos a trabalhar lá seis pessoas. Depois, a câmara comprou o mercado. Na mesma altura, abri outra banca em Mafra. A mulher e a Cristina, chamada a “Burra” [Maria Cristina Franco Alberto], ficaram na banca em Mafra. Passado cerca de um ano saiu de Mafra, pois uma empregada do Rolo, adquiriu a banca para ele ficar sozinho como queria.» O peixe que vendia nas bancas era adquirido, na “Docapesca” e na Ribeira, em Lisboa, em Peniche, na Ericeira, em Cascais e em Sesimbra.

«Estive pouco tempo na Malveira, talvez cerca de três meses. Não gostei e deixei. Ia connosco vender às Quintas-feiras a Maria José, do “Lapina” [João Franco Leandro]. Vendia todas as espécies de peixe. Vendia tudo.

Em Mem Martins vendia mais à base de peixe miúdo – sardinhas e carapaus –, caldeirada, pargo mulato, quando era mais barato. Vendia muita caldeirada. Em Mafra, vendia-se pouco e acabei por sair. O meu irmão Manuel, numa altura em que estava desempregado veio trabalhar comigo, para não ir para a terra. Antes, tive um empregado, o António Manuel, que também trabalhou nos “Galuchos”, e que ainda aí anda a vender peixe. Vendi peixe, em Mem Martins, durante trinta e tal anos.» Ainda tem a peixaria em Mem Martins, que hoje é explorada pelo filho. Na Ericeira teve banca na praça até 2000. Entreguei a banca à minha sobrinha “Jaca” [Angélica Valadão Carramona], que ainda hoje lá está.

Larguei as bancas, mas tinha os meus clientes. Trabalhava para o mercado interno e para a exportação. Quando tinha as bancas aproveitava a viagem nos dois sentidos – levava e comprava peixe. Levava peixe para a “Bernarmar” [“Bernarmar, Comércio de Peixe e Marisco, Lda.”], na “Docapesca”, para a “Eurotejo” [“Eurotejo, Comércio e Indústria de Peixe, Lda.”], para a “Marsul”. Já foi tudo à falência. Levava robalos e linguados, tudo o que dava aqui. A “Bernarmar” vendia só no mercado interno, não fazia exportação. As outras exportavam. Mais tarde, vendi para a “Pescaviva” [“Pescaviva, Comércio e Indústria de Pescado S.A.”], situada no “MARL” [Mercado Abastecedor da Região de Lisboa]. O preço do peixe para ir para fora era comandado pelo cliente, até x preço. Eles marcavam o preço. Era sempre peixe fresco de primeira categoria e do anzol. O peixe tem de estar a luzir. O peixe do anzol é mais rijo. O peixe da rede é mole. É mais bolorento e não aguenta tanto tempo. Até pode ser peixe da rede, mas tem que ser peixe vivo. Só interessa qualidade.

Se comprarmos peixe da rede, pode até estar rijo, mas no outro dia já está marado, já está todo ensanguentado, todo vermelho, já não tem aquela qualidade porque andou ali a bater. Compro peixe de rede para a “Arribas Salgadas” [“Arribas Salgadas, Comércio de Peixe e Marisco Lda.”] vender no mercado interno. Neste caso até posso perder dinheiro, porque o peixe não foi vendido ao preço que eu lhes facturei. Quando o vendedor final vende o peixe por valor inferior ao que eu lhe facturei, estou a perder dinheiro. É o meu risco. Por exemplo, nas arraias tenho levado cacetada. Compro arraias, robalos, pregados, linguados. Há pouco tempo comprei dois cações fechados com 38kg. A lei manda abrir. Não deviam ter sido vendidos fechados. Já estavam intitulados de segunda e comprei como tal, mas mesmo assim deveriam de abri-los e vender sem a tripa, como manda a lei. Foram para o Alentejo. O negócio com a “Arribas” é um negócio meu. Eu compro e depois facturo o peixe para a “Arribas” vender no mercado interno. Para a “Sulmaré” o negócio é outro, o peixe é outro. Compro em nome deles e vou levar-lhes o peixe. Pagam directamente à lota, em Cascais, e depois o dinheiro vem para aqui. No fim tenho a comissão sobre a compra que faço. A “Pescaviva” deu o “berro”, agora vendo para a “Sulmaré” [“Sulmaré, Empresa de Pesca, Lda.”].

Às vezes estava na lota e não tinha preço para poder comprar. Os grandes é que comandam o preço do mercado, não é o pequenino. O comprador está na posição da ordem que tem. Já tive ordens para comprar porque era preciso, a qualquer preço. Quando eles precisam estamos à vontade, passamos por cima de tudo e de todos, não devia de ser assim, mas é a força do dinheiro que manda. Agora já não é bem assim porque há crise. Vendi também carradas de sargos, linguados e robalos, para Peniche, ao “Baratizo” [“Francisco Baratizo, Lda.”] e para outra firma que não me recordo agora. Levava o peixe mais fraco para vender nas minhas bancas, era normal, ou para fornecer a “Bernarmar”. Levava os robalos mais fracos, da rede, para vender a outro preço, sujeito a perder dinheiro. Perdi muito e ganhei muito. Ainda hoje perde-se ganha-se. Os armazenistas vendem a todo o preço, convencido que estava a ganhar a dez, estava a perder a vinte. É um ciclo vicioso, tudo compra, mas ninguém paga. Depois, para pagar até fogem. Agora é preciso ter muito cuidado. Eu compro toda a qualidade de peixe, mas depois há que separar o joio do trigo. O peixe do anzol vai para a exportação, é mais caro.

Fernando Sobral já deixou de comprar peixe em Peniche há cerca de quinze anos. Há perto de uma década que só compra peixe na lota da Ericeira. Hoje em dia, faz negócio apenas para sobreviver e para se entreter. Actualmente, compra peixe na Ericeira para a “Arribas Salgadas”, antiga empresa “Bernarmar”, situada no “MARL”. Mudam de burro, mas não mudam de moleiro, são esquemas. Gastava uma fortuna em gelo. Adquiria o gelo na “Docapesca” em Lisboa, pois a lota da Ericeira não tem máquina de gelo e, mais tarde, no “MARL”. Agora, antes não quero comprar gelo do que peixe. O gelo está muito caro. Uma saca de 25kg de gelo custa 5€.

Há cerca de três anos e meio, instalou, na moradia onde vive, uma máquina de produzir gelo, em segunda mão, para congelação e acondicionamento do peixe, que neste preciso momento se encontra avariada, razão porque não tem frequentado a lota. O cliente paga-me à comissão, passou de 6% para 5% sobre o valor da compra em lota, uma vez que compro em nome dele. Ainda tenho que pôr gelo e estar à espera do dinheiro. Tudo aumenta, mas diminuíram-me a comissão. Levo o peixe na carrinha ao “MARL”. O peixe daqui (robalos) é exportado para a Rússia, Canadá, França, América, Austrália e Brasil.

Fernando Sobral compra o peixe na lota da Ericeira, à tarde. Chega a casa, gela e depois carrega. Cerca da meia-noite, uma hora da manhã, entrega o peixe no “MARL”, na empresa. Seguidamente, a empresa acondiciona o peixe para exportação. Esta empresa chegou a ser o maior cliente da “TAP” no transporte de peixe. Trabalharam com italianos e lixaram-se.

«Eu já compro peixe na Ericeira há trinta e muitos anos. Tenho alguma consideração por certos pescadores, alguns são compreensíveis, outros não prestam para nada. Lá em baixo [no varadouro, da Praia da Ribeira] existe uma segunda lota ou se calhar é a primeira, só vem para cima [para a lota] aquilo que eles não conseguem vender. Há pescadores que se dão ao luxo de correr todas as tabernas e se não conseguem vender, o peixe vai depois para a lota. É o cúmulo da vergonha. Andam com o peixe e se não vendem regressam com o peixe para a lota para os parvos comprarem, para os gulosos, para os “xulos”, que é como eles nos chamam. Eu tenho ali um problema em tribunal. Já gastei 850 euros para me defender e não sei quanto é que vou gastar mais. Na lota, nós não compramos peixe aos pescadores. Eu, enquanto comprador, compro peixe na lota à “Docapesca”.

Nunca tive problemas maiores com os pescadores ali. Todos me estimam. Tive problemas também com o Rui Camarão quando andava a trabalhar em Cascais, porque eu era o maior comprador da lota. Também tive problemas no tribunal. Também me chamava nomes quando o preço não lhe agradava. Foi com o “Carlota” e com o Rui Camarão, de resto nunca tive problemas maiores, pelo contrário até me apelam – Oh pá faltaste à lota! Dizem-me – De cada vez que tu não vais à lota o preço do peixe vai por aí abaixo. Não é preciso comprar peixe, basta eu estar na lota que o preço do peixe se mantém! Eu às vezes venho sem intenção de comprar, mas acabo por comprar. Chego a dizer – Só venho aqui para manter o preço, mas o pescador não agradece nada. Há um ou outro que até agradecem. Dizem-me – Fazes falta! Fazes falta!

Sabendo que Fernando Sobral preparou duas ou três vezes caneja de infundice para a “Casa da Vaca”, pergunto-lhe como caracteriza a caneja e como é que efectua a preparação da infundice.

Responde prontamente – O “Necas” [António da Costa Gaspar e anfitrião da “Casa da Vaca”] já esteve aqui, a comer caneja comigo. A caneja é o que a malta aqui chama cação. Mas o cação para a caneja tem uma diferença. O cação da nossa costa não presta para infundice. O cação é sempre escuro. A caneja aparece uma vez ou outra. O cação que aparece mais vezes na nossa costa é um cação escuro e é mais bolorento. O cação da costa de Marrocos e da Mauritânia é mais branco e sarapintado. Esse cação mais branquinho é que dá lascas. Esse é que dá para fazer de infundice, assim como o anjo, que a malta aqui chamava “minhoto”. Eu defino assim essa tal caneja. Esse cação dá. Já tenho experimentado até mesmo para secar. Já tenho secado muita caneja ou muito cação, de cá e de lá. O de cá, da nossa costa, daqui ou de Peniche, fica sempre mole. Bom, bom para esse serviço, é o da Mauritânia. A daqui em infundice torna-se mais bolorenta, não faz farpa. Preparo-o assim: Compro o peixe. Chego aqui à banca corto a cabeça, o rabo e as barbatanas. Depois vou cortando posta a posta, sempre sem se soltarem umas das outras. Lavo-as e ponho-as a escorrer. Depois limpo-a com um pano para ficar sequinha. Quando vou a embrulhar noutros panos já tem que estar sequinha. Costumo meter um bocadinho de sal na espinha do meio. Depois embrulho-a bem embrulhadinha em panos limpos, geralmente são sempre branquinhos, e ponho-a numa saca de papelão ou papel, sem ser em plástico. Dizia o meu sogro, o “Bestial”, que era para proteger da mosca. Aprendi com ele a preparar a caneja, mas depois eu aperfeiçoei o processo. O “Bestial” embrulhava em panos e em jornais para não entrar a mosca. Mas eu aqui tenho outro processo, talvez, mais higiénico. Depois de prepará-la, meto-a dentro de um saco de papel da ração dos cães. É mais limpinho, fecho-o bem fechadinho, a mosca ali não entra. E ponho-a a curtir numa casa fresca que tenho ali, onde está o vinho, mas a infundice não chega ao vinho! Fica ali a curtir, dez, doze, quinze, dezasseis, dezoito dias. Ao meio da infundice devem mudar-se os panos. Quando a caneja está curtida tiro-lhe os panos e lavo-a. A primeira vez que comi caneja foi em casa do meu sogro, ainda namorava com a minha mulher. Andei oito dias a arrotar aquilo e hoje sou profissional. À segunda vez não quis. Tentei à terceira, já foi melhor. Cheguei a preparar canejas para “Os Amigos da Caneja”, em Mafra. O líder do grupo era o Daniel Arsénio, que andou comigo na tropa, trabalhava na Câmara e mora no Longo da Vila. À entrada da casa sentimos imediatamente a presença do duriense – vinha no lado direito, devidamente tratada de acordo com esta altura do ano, e uma horta do lado esquerdo. «Tenho aqui a minha hortazinha, colho de tudo um pouco, durante todo o ano. Colho, batatas, cebolas, couves, feijão, alfaces, grelos. A vinha foi toda plantada por mim. Faço a enxertia e podó. Tenho varas de touriga (nacional) e franca do Douro, piriquita, gaeiro e moscatel. Tenho muito moscatel. Às vezes compro enxertos prontos nas feiras, mas vendem-me gato por lebre. Tem quatro dezenas de árvores de fruto. Tenho fruta durante todo o ano. Agora tenho laranjas.»

Entrevista feita na adega da sua casa na Ericeira em 01.02.2013.

Francisco Esteves, Março de 2013.