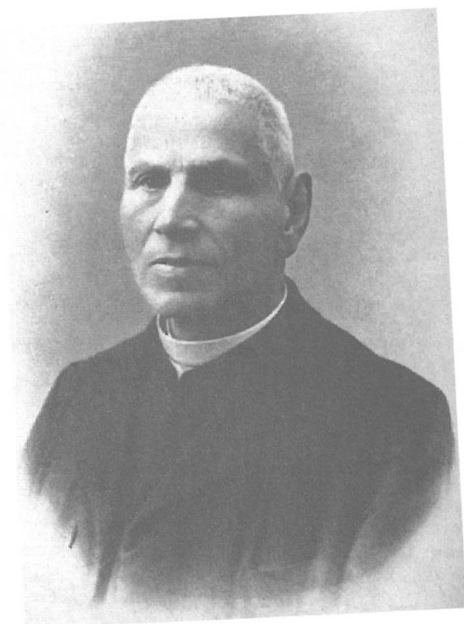


TURIZ - VILA VERDE

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS

908(469.12)
VVD-X

DOMINGOS XAVIER



AS ORIGENS DO
ABADE
DE PRISCOS

DOMINGOS XAVIER

 **Biblioteca**
Professor Machado Vi.

nº Registo

28159

Data

7 10 2017

Cota

908(469.12)VV3-4

ISSN

2270

*As Origens do Abade de Priscos
Turiz - Vila Verde*

© Domingos Xavier
domixavier@hotmail.com

Introdução Dr. Francisco Sampaio

Fotografias Paulo Magalhães e Domingos Xavier

Design Gráfico e Paginação Alexandre Fernandes

Produção Intermeios - Edições

Impressão Tipoprado, Artes Gráficas, Lda. - Lugar do Barreiro, Rua 1,
Tel. 253 929 140 - Fax 253 929 149, Apartado 6 - 4730 Vila de Prado
- Braga - *tipoprado@mail.telepac.pt*

Tiragem 1000 exemplares

1ª Edição Março de 2004

Edição do autor

Capa

Tema "Todos comem palha" - *Reprodução de escudela em madeira de castanho*

Fotografia António Manuel Rodrigues

Concepção e design Alexandre Fernandes

Depósito legal n.º 207853/04

ISBN 972-9098-11-5

Pede-me Domingos Xavier para dizer algumas palavras sobre o seu trabalho "As Origens do Abade de Priscos - Turiz - Vila Verde". Faço-o, com imenso gosto e com a mesma vontade quando, com outros Amigos, demos sequência a uma proposta gastronómica e báquica surgida a partir da criação da Região de Turismo do Alto Minho, em 1979. Confraria essa que viria a concretizar-se em 1984, durante o I Congresso de Gastronomia de Viana do Castelo, realizado na Quadra da Mimosa de 16 a 18 de Março e onde Lima de Carvalho apresentou um texto subordinado ao tema "Necessidade de definição de uma política de Turismo para o sector da Gastronomia" onde se preconizou: a criação de um departamento especializado sobre o sector no âmbito da direcção de serviços de empresas e actividades turísticas; realização de uma campanha de sensibilização da hotelaria, da restauração e da opinião pública em defesa da gastronomia tradicional; campanha de mentalização junto dos empresários e profissionais de hotelaria e restauração e, finalmente, a criação da Confraria dos Amigos da Gastronomia do Minho (Actas do Congresso, 2001).

Começamos esta Confraria por um levantamento de todas as receitas de cozinha étnica, familiar, caseira e tradicional junto das cozinheiras do Minho a quem desde logo, também, se propôs o seu reconhecimento do que se passou a designar *O Elogio e Segredo das Grandes Cozinheiras Minhotas*. Pude constatar que dentro do receituário fornecido por algumas cozinhas de solares apareceu-nos o Pudim do Abade de Priscos, receita que não foge à tradicional e a única que consta do receituário do Padre Machado Rebelo, ou seja, o seu famoso Pudim de Toucinho ou Pudim do Abade de Priscos.

Da receita cedida por Maria Elisa Araújo, da Casa do Ameal (Meadela - Viana do Castelo), constam os seguintes ingredientes: 400 grs de açúcar / 50 grs de toucinho fresco / 15 gemas / 5 dl de água / 1 cálice de Vinho do Porto / 1 casca de limão / 1 pau de canela / 200 grs de açúcar para fazer o caramelo.

Leva-se o açúcar ao lume com a água, a casca de limão, o pau de canela e o toucinho em fatias fininhas. Deixa-se ferver até ponto de fio. Retira-se a calda do lume, deixa-se arrefecer e juntam-se as gemas, misturadas com o Vinho do Porto. Deita-se a massa numa forma de pudim com tampa previamente barrada com caramelo. Leva-se a cozer em forno bem quente, em banho-maria, durante cerca de uma hora.

(Notícias há de uma sopa dourada que leva açúcar, miolo de pão, gemas de ovos, cidra, canela e amêndoas descascadas, mas nada nos garante que seja uma receita genuína do Abade de Priscos).

O VII Congresso de Gastronomia em Braga

Nos dias 15, 16, 17 e 18 de Fevereiro de 1996 realizou-se em Braga o VII Congresso de Gastronomia do Minho, cuja Segunda Comunicação abordava, tendo como tema central a Carta Gastronómica Bracarense, o Abade de Priscos / Um Nome na Gastronomia Portuguesa, e como oradores José Quitério e Fernando Beleza.

As duas palestras publicadas nas Actas do XII Congresso de Gastronomia do Minho / I International Gastronomy Congress (2001) referem o que é importante reter para a História de O Abade de Priscos a quem José Quitério chama "Papa dos Cozinheiros".

Diz-nos José Quitério que o Abade de Priscos foi, sem dúvida, "um dos maiores cozinheiros portugueses do Séc. XIX e como tal reconhecido em todo o País. O seu estilo e a sua técnica radicam-se na Escola Francesa, que ao tempo exercia avassalador imperialismo culinário e cujos segredos dominava completamente. Mas também, o receituário regional português, sobretudo, o nortenho tinha nele fervoroso adepto".

O mesmo refere Fernando Beleza: "Falar do Abade de Priscos não é propriamente tarefa fácil. Salvo alguns artigos do Padre Américo Pinto (seu amigo e único biógrafo), saídos no Diário do Minho em fins de 1951, de um artigo de Francisco Lage na Revista Panorama de Setembro de 1956, de outro de José Quitério no Expresso de Setembro de 1980, de uma reconstitui-

ção dos marcos mais significativos da sua vida e obra da responsabilidade da ASPA no Diário do Minho (Novembro e Dezembro de 1984) e de mais umas poucas achegas orais que, frequentadores do meu Restaurante me foram fazendo chegar aos ouvidos, na verdade pouco mais sei".

Das polémicas que surgiram à volta do Padre Manuel Joaquim Machado Rebelo nascido a 29 de Março de 1834, na freguesia de Santa Maria de Turiz, concelho de Vila Verde e que morre no ano de 1930, com 96 anos, das mais importantes, até porque com defensores de ambos os lados, referimos as seguintes. Diz-nos António Manuel Couto Viana (Por Horas de Comidas e Bebidas, 1996): "sempre que releio o Crime do Padre Amaro, ao iniciar o VII Capítulo, em que se descreve o almoço de aniversário do Abade de Cortegaça, penso nas parecências deste hábil cozinheiro com O Abade de Priscos. "Joviais e caridosos, capazes de confeccionar uma óptima refeição tendo ambos, sobretudo, o dom de criar algum prato saboroso, como a cabidela de caça do Abade de Cortegaça, muito apreciada (afirma o Eça), nas mesas dos Reverendos".

Ter-se-ia o autor d'O Crime do Padre Amaro inspirado no Abade de Priscos para gerar o seu Abade de Cortegaça?

Antes de Couto Viana, já o escritor Manuel de Boaventura (1885 / 1973), num artigo do Jornal A Tarde de 10 de Janeiro de 1945 e depois na portuense Revista do Norte (nº3 - Vol. I - 1955), tentou a identificação do Padre Machado Rebelo com a personalidade d' O Crime do Padre Amaro.

Facto que o Confrade Embaixador Dário de Castro Alves, no VI Congresso de Gastronomia em Viana do Castelo e ao abordar o tema Eça de Queiroz e a Gastronomia, não deixa igualmente de referir discutindo, igualmente, a problemática Abade de Priscos versus Abade de Cortegaça - um velho jovial, muito caridoso que vivia há trinta anos naquela freguesia e passava por ser o melhor cozinheiro da Diocese. Como sabemos a freguesia de Cortegaça, no Concelho de Leiria é fictícia, como explica Américo Cortez Pinto, embora com esse nome haja pelo menos oito freguesias ou lugares de freguesia em outras partes de Portugal. Do jantar, participaram o Padre Amaro, o Cónego Dias, o Padre Brito e o Padre Natário. Juntou-se a estes o Libaninho. Servia o jantar Gertrudes, a velha e possante ama do Abade. Houve conversas sobre comidas, receitas, muito petisco, bacalhau guisado, condimentos do sarrabulho, ricos legumes, peru. O jantar: vasta terrina de caldo de galinha (sopa); cabidela; côdeas de pão ensopadas no molho; pires de pimentões escarlates; frescas malgas de azeitonas pretas; nacos brancos do peito do capão recheado; vinho da Bairrada em bojudas canecas azuis; arroz doce, vinho do Porto de 1815, castanhas molhadas ao vinho, pão torrado, café, cigarros.

Embora saibamos que Eça de Queiroz se inspirou em pessoas reais para as personagens das suas obras de ficção, veja-se o caso de Bolhão Pato, outro excelente cozinheiro que nos aparece n'Os Maias, com o nome de Tomaz de Alencar, José Quitério diz-nos que "não só Eça de Queiroz não teria podido conhecer o Abade braguês como nem sequer tinha ainda travado relações de amizade e camaradagem com quem dele lhe poderia falar, os Irmãos Vicente e Bernardo Pindela, então com 19 e 16 anos, respectivamente".

O livro das receitas culinárias do Abade de Priscos

Manuel de Boaventura, na Revista do Norte, em que tentou a identificação do Abade de Priscos com a personagem do Crime do Padre Amaro, o Abade de Cortegaça afirma o seguinte: "em 1935, em Braga, por mero acaso (e talvez não fosse só por acaso) veio parar às minhas mãos o livro das receitas culinárias do Padre Manuel Joaquim Machado Rebelo, Abade de Priscos".

Segundo José Quitério e referindo-se a uma carta recebida em 1980 do Padre Artur Lopes dos Santos que foi Pároco de Priscos desde 1939, Manuel de Boaventura terá recebido uma informação de uma segunda sobrinha do Padre Machado Rebelo (Dona Maria Arlete de Sousa Machado): "Ouvia dizer a minha mãe e a minha tia D. Amélia, que com ele viveu até à morte, que ele tinha preparado elementos para a publicação de um livro de receitas, mas que estes desapareceram misteriosamente do seu escritório - ou de lá foram criminosamente subtraídos".

No XII Congresso de Gastronomia do Minho (2001), a Confraria homenageou Manuel de Boaventura tendo sido feito pelo Dr. Albino Penteado Neiva o seu panegírico subordinado ao tema "Os sabores na obra do escritor Manuel de Boaventura". Deixou-nos uma obra inolvidável: o cardápio "literário", a Carta dos Comereres do Minho, cujo passeio gastronómico o Dr. Penteado Neiva acompanhou, passo a passo, trazendo-nos o que de melhor existe naquilo que Manuel de Boaventura publicou, ou sejam, dezasseis entradas diversas, três sopas, catorze pratos de peixe, vinte e seis pratos de carne e dezassete sobremesas dis-

tribuídas por festas cíclicas; o Ano Novo; a Páscoa da Ressurreição; as Festas de Trabalho; Ritos de Passagem e as Viagens Gastronómicas.

Embora a Confraria tivesse procurado saber junto da família do Homenageado da existência ou não do célebre livro de receitas, nada foi acrescentado àquilo que temos já conhecimento.

Até pela dúvida que nos surge pela afirmação publicada nas suas notas (o Abade de Priscos), sobretudo, a resposta que deu a alguém que lhe pedia uma colecção de receitas escritas e ao qual objectou: "É impossível dar-lhe com as receitas os dedos das minhas mãos e o meu paladar. A culinária é uma arte muito bela, mas depende inteiramente do artista que a pratica. Quer uma prova do que digo?"

E a prova ali foi feita, confeccionando o abade e o cozinheiro da casa cada um o seu pudim, com a mesma composição. No fim, eram duas coisas totalmente distintas!

A Arte de Cozinhar de João da Mata

Em Julho de 83, Maio de 88 e 27 de Julho de 1891 estive de visita ao Abade de Priscos o seu amigo João da Mata. Quem era este João da Mata? Pois tão só um outro grande cozinheiro dos fins do século XIX e que nos deixou no livro "Arte de Cozinhar" que fez publicar em 1876, com Prefácio de Alberto Pimentel todo o seu receituário. Não sabemos o que o Abade de Priscos e o seu rival de Lisboa elaboraram, à compita nesses almoços em

terras Minhotas. Que pitéus, que iguarias, do que constou? Não se sabe! Mas que deveria ser uma coisa do outro mundo estou certo.

Nota: João da Mata aparece-nos citado, também, em Cesário Verde (e aos almoços magníficos do Mata - Explendidas de 1874) e, ainda, por Júlio César Machado (Aquele Tempo). Camilo, também, cita o nome do Mata dando-nos conta do afrancesamento da fidalga Lisboa. Mas não era, somente, a Capital também era a província. No Romance Eusébio Macário, Camilo constata essa euforia: (...) o Abade doía-se; mas não se queixava. Perguntava: que fazia ela? Em que se entretinha? Como se dava com os ares do Porto e com as águas? Se comia bem, e gostava das iguarias de lá que a mana Felícia - explicava o Barão - não podia abandonar os Operários e estava muito contente e mais gorda, comendo bem, porque tinham o melhor cozinheiro do Porto, um preto, que saíra de casa do Conde de Farrobo e aprendera no Mata. Expunha a sua diária na mesa com o entusiasmo lambareiro e descrédito internacional das duas línguas. Ele nunca se fartava de bacalhau recheado à Richelieu e das empadas au gratin. Explicava a Custódia o que era um vol-au-vent de borrachos, e a perna de carneiro à la Bordelaise. Que Felícia gostava muito de dobrada com molho de alcaparras e de feijão branco à la Maitre d'hotel (...) Custódia queria comer daquilo tudo. Era a evolução a fazer-se da futura Baronesa do Rabaçal, gorda, pandorga, gulosa".

Assim, podemos julgar que a vinda do João da Mata ao Abade de Priscos e ao Norte, fosse, quiçá, para apreciar e ver as ementas de banquetes célebres (70) que o Padre Machado Rebelo dirigiu: "consommé de perdrix à l'Abbé de Priscos" e uns "filets de boeuf" ou "filets de boeuf glacés à l'Abbé de Priscos".

Voltemos ao livro de Domingos Xavier.

Um trabalho exaustivo relativo à família Machado Rebelo, um quadro de gerações que nos vem dar um conhecimento mais actual do Abade de Priscos, precioso, e por isso bem vindo à

bibliografia do "Papa dos Cozinheiros", assim descrito por Francisco Lage: "Era um homem de estatura mediana, ainda vigoroso, olhos vivos, num rosto amorenado enxuto de carnes, vestindo casaco comprido, de onde assomava a mancha triangular do cabeção roxo".

Sobretudo, a herança de Padres e Brasileiros que agora também pretendem fazer a história genealógica, não só, em termos da grande família ligada ao Abade de Priscos, quiçá, o recolher de informação mais consentânea: "Sentindo-se já próximo do fim, depois de uma passagem pela residência que fora do irmão, na freguesia de Cunha, o Padre Manuel Joaquim veio acomodar-se na Casa do Reguengo, no Lugar do Reguengo, na freguesia de S.Paio, no Concelho de Vila Verde, onde hoje está a sede do Concelho e que segundo a tradição popular terá sido o seu leito de morte. Finalmente, a promessa da vontade do actual proprietário da Casa do Reguengo Dr. Mário Vilhena da Cunha, neto de uma sobrinha direita do Abade de Priscos - A D. Teresa do Reguengo."

Quem sabe se através destas novas gerações não teremos outros informes, adrede, do célebre livro de receitas do Abade de Priscos que urge aparecer para poder ser publicado.

Seria essa a melhor homenagem que poderíamos prestar à memória do Santo Abade de Priscos.

A Confraria dos Gastrónomos de Minho e a Câmara Municipal de Vila Verde, as Regiões de Turismo do Alto Minho e Verde Minho no XV Congresso a realizar em Vila Verde nos próximos dias 26, 27 e 28 de Março irão prestar uma homenagem

ao Abade de Priscos na freguesia de Turiz, descerrando uma lápide que irá perpetuar a nossa admiração ao Padre Manuel Joaquim Machado Rebelo - glória imorredoura da Gastronomia Portuguesa.

Viana do Castelo, 16 de Fevereiro de 2004

Francisco Sampaio
Juiz da Confraria dos Gastrónomos do Minho

Quando decidi exaltar as raízes do Abade de Priscos tinha a intenção de me cingir a um estilo monográfico. Mas depois de confrontado com a enorme riqueza da tradição oral, optei por misturar vários estilos e géneros, nomeadamente a crónica e a reportagem; e acabei também por colocar um toque ficcional naquilo que deveria ser uma relação de factos históricos. Espero, apesar de tudo, que esta narrativa sirva para avivar o interesse pelo Homem e pela sua Arte.

A meu ver, tem razão quem diz que Braga ainda não pagou ao Abade de Priscos o justo tributo. A melhor oportunidade para esse ajuste estará para chegar, caso a cidade dos padres, que já ostenta orgulhosa o merecido monumento aos seus arcebispos, venha a conseguir o título de Capital Europeia da Cultura.

Ao passar os olhos pelo texto do projecto Braga Capital Nacional da Cultura / Capital Europeia da Cultura encontrei apenas uma referência, gastronómica, relativa ao Abade de Priscos, obviamente por causa do seu afamado pudim. Mas será muito pouco se a realização do projecto se limitar a uma referência turístico-comercial. Estou convicto de outra coisa: alguém acabará por incluir no programa da iniciativa uma homenagem, um

colóquio, enfim, qualquer referência mais condizente com a importância do nome e das capacidades do padre Machado Rebelo. Seria no mínimo incompreensível, para não dizer trágico, que assim não acontecesse. Os pressupostos históricos e culturais da candidatura apontam, de uma ou outra forma, para a glorificação de todos os vultos singulares e dos recursos lendários mais divulgados da cidade e da arquidiocese.

Com a mesma natural responsabilidade, Vila Verde e Turiz devem ser olhadas no universo do Abade de Priscos como dois marcos absolutamente incontornáveis. E, neste caso, quanto mais cedo melhor.

Por outro lado, é lamentável que uma figura tão divulgada, cuja fama ultrapassou fronteiras, tenha sido completamente ignorada pelas grandes enciclopédias ditas clássicas. Que fazem abundantes e encomiásticas referências aos abades de Baçal, Correia da Serra e de Jazente, sem dúvida ilustres clérigos, mas cuja actividade não terá ficado tão enraizada na cultura popular como sucede com o Abade de Priscos. Falam-nos também do Abade de Faria, Abade de Medrões, Abade de Salamonde, Abade de Castro, Abade de Arcozelo, Abade de Tagilde etc., mas do maior cultor da doçaria em Portugal, do mestre dos pudins e das cabidelas, nem uma linha!?

No devir eterno, creio arreigadamente, haverá sempre - caso a falha não seja reparada - um surdo clamor a pedir que içem ao zimbório celeste, em pedestal terreno, o homem que tem ao menos merecido a evocação de poucos mas sábios observadores daquilo que Portugal tem de mais faceto.

A lenda encarnou na longínqua primeira metade do século dezanove e depois de 96 anos de uma intensa vida de "pastor de almas e fogões" devolveu a sua alma ao criador em 24 de

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS

Setembro, no assomo do Inverno, tendo sido sepultado em Turiz, Vila Verde, no dia 26 de Setembro de 1930.

Na vida de um ser humano, ser-se mais velho uns nove ou dez anos não faz lá grande diferença. E, por isso, diremos que o futuro presbítero Manoel Joaquim Machado Rebelo (ou Rebelo Machado, conforme aparece no Registo Civil) abraçou a natureza na mesma primeira metade do século XIX que viu nascer o valoroso Alexandre Herculano (1810-1877) e o genial Camilo Castelo Branco (1825-1890).

Apenas nove anos após o nascimento de Camilo, a paróquia de Santa Maria de Turiz, no antigo Concelho de Vila Chã - Larim, hoje incorporado em Vila Verde, deu ao mundo o mais famoso Abade de Priscos. Bem se diz que ninguém é santo na sua própria terra. Pois bem, este sacerdote e culinário encaixa no ditado. Pena é que, ainda hoje, o padre Manoel não tenha sequer uma lápide na sua Turiz natal, onde merecia até um mausoléu; e não será pedir demasiado se ali houvesse ao menos um restaurante com as suas receitas, que até podia chamar-se "As Receitas do Abade". Esta ou outra tabuleta faria certamente acorrer ao local muito aficionado pelas artes maiores das letras e dos paladares. E agora, como convém, tudo condimentado com o marketing e as promoções dignas das melhores escolas. Mas Turiz é como é.

E sendo assim, não deixa de ser uma bela e pitoresca terra com um nome que me encanta, sendo um dos que perde tempo a admirar topónimos pela sua graça, bizarria ou enigma.

E digo já que há nomes bem bonitos no concelho de Vila Verde, a começar pela própria sede do concelho. Como, aliás, se reconhece no mosaico firmado na parede nascente da Biblioteca Machado Vilela.



Turiz deriva provavelmente de um vocábulo suevo ou visigodo. Por volta do ano 960, dava-se pelas ortografias alatinadas de *Santae Marie de Turis*, *Toris*, *Toriz*, *Turisi*, *Turisio* ou *Turiz*. Mais recentemente, em documentos do século passado, aparece, por exemplo, a grafia *Thuriz*. A origem do vocábulo não é fácil de definir com uma absoluta convicção e fundamentação. No seu *Portugal Antigo e Moderno*, Pinho Leal conta que, há cerca de 200 anos, existiam ali duas freguesias unidas: *Touriz* e *Fradellos*. Esta ligação de Pinho Leal parece estar errada, conforme explicou Serra Nevada, para quem o autor da famosa obra corográfica estabeleceu uma confusão com a extinta paróquia de *Fontelos*, um lugar da freguesia de *Soutelo*.

Turiz, referem certos historiadores baseados em *Argote*, foi uma vila chamada *Telliannes* ou *Teudillannes* (corruptela de *Tello Anes* ou *Theudo Anes*). *J A Vieira*, no *Minho Pitoresco*, fala em *Tradelos* e *Turiz*. Há também autores que perfilham uma origem gótica, defendendo que o vocábulo deriva de *uftareiks* - *ufta*

(abundante) + *reik* (rei). Latinizada, esta versão teria evoluído para termos como *obturicus* / *obturici*, que apresentam grande semelhança fonética com o actual nome. Mas a explicação mais credível é-nos dada pelos estudiosos que fazem derivar Turiz de um genitivo germânico.

Ou seja, Turiz deriva de *Teodorici* ou vila de Teodoro, nome de um rei visigodo que nos invadiu por volta do Século V. Turiz é, pois, um determinativo que significa "aquilo que é de Teodoro ou de Teodorico". Por volta do século X da nossa era, registaram-se as formas aporuguesas Teodorigo e Tuerigo. Assim, tudo indica que Turiz seja um antropónimo.

É muito fácil chegar a Turiz. Embora localizada no interior, tem confrontação directa com as importantes localidades de Prado e de Soutelo.

Distando somente uns cerca de três quilómetros do centro de Vila Verde, a aldeia natal do Abade de Priscos já pertenceu à comarca da Barcelos. No primórdios da nacionalidade, os documentos referem a existência da Villa de Archa, pensando-se que a Casa de Arca, onde é fixado o berço do nosso abade, formava então o núcleo de uma paróquia.

A Quinta de Arca terá pertencido ao Condado da Larim, integrando o poderoso senhorio da Condessa Chamoá Rodrigues. Até meados do século XIX, Turiz fez parte dos concelhos unidos de Vila Chã (antiga designação de S. Miguel de Carreiras) e de Larim ou Lalim (que é hoje nome de um lugar da vizinha freguesia de Soutelo).

O Papa dos Cozinheiros - assim lhe chamou, com grande propriedade, o conhecido gastrónomo José Quitério - nasceu numa terra de meia légua de comprido, onde se colhia milho, centeio, vinho verde, azeite e pouco trigo, como relata o Padre António Lobato Palhares nas inquirições paroquiais de 1755, para compor o *Dicionário Corográfico do Reino*.

Mas apesar daquele sacerdote não ter enviado para Lisboa notícia de alguém famoso que existisse em Turiz, o certo é que o Abade de Priscos pertence, de facto, a um lugar de profundas e nobres referências históricas. E sai também de um viveiro de vocações sacerdotais, bastando a gente consultar os linhagistas. O lugar de Arca tinha uma capela, dedicada a S. Lourenço, o que sublinha a crença do seu povo.

O menino Manoel Joaquim nasceu filho legítimo de Manoel José Machado (nos assentos aparecem, sistematicamente, apenas dois nomes: Manoel e Machado) e de Teresa Angélica Rebelo. Herdou, pois, quase tudo o que havia para herdar do Pai e da Mãe, se tirarmos, é claro, os nomes femininos.

O nosso cura era duma família de manoéis: o germano Luís, também presbítero, era Luís Manoel. Foi dono do passal de Cunha, nas redondezas de Priscos.

Manoel, seguindo a regra, era também naturalmente o padrinho, do lugar de Vilar, freguesia de Prado, casado com Maria de Sousa.

O nascimento do futuro Abade de Bastuço, Ruílhe e Priscos foi registado em 29 de Março de 1834 (completam-se 170 anos em 2004), sendo baptizado a 2 de Abril, na paróquia de Santa Maria de Turiz, mas os avós maternos não eram dali. Tomé Rebelo de Barros e Maria Teresa Simões, avós do lado da mãe eram do lugar do Cabo, freguesia da Lage, enquanto os avós paternos, Amaro Machado e Custódia Maria de Araújo, eram mesmo de Turiz, do lugar de Araújo. Ou seja, o pai do Abade de Priscos, Manoel, era de Turiz e foi arranjar casamento a S. Julião da Lage. Ali quase ao pé da porta.

Sendo filho de importantes famílias que habitaram a Casa de Arca de Turiz, pela via paterna, o Abade de Priscos não recebeu o famoso apelido dos Araújo, que podia ter herdado da mãe do seu pai. Ficou com o apelido Machado, ligado ao que popularmente ainda hoje se conhece como a Casa dos Machados d'Arca.

Subindo na ascendência do grande cozinheiro, encontramos muita gente famosa, mas para este tema recomendo vivamente a transcrição que Serra Nevada efectuou dos manuscritos de Gavião Barreto. Lá se encontram pistas de genealogia, que não é esse o meu mister, nem tenho lá muita paciência para trepar às árvores da linhagem.

Importa sobretudo reter que nas origens do Padre Manuel Joaquim Machado Rebelo estão fidalgos, clérigos, licenciados e gente de artes e ofícios.

Escreve Serra Nevada: "não podíamos deixar de referir também os virtuosos que existiram nas famílias saídas dos Araújo da Casa de Arca, de Turiz: Padres, Cónegos, Frades, Beneficiados contam-se às dúzias: as freiras foram tantas que contá-las, certamente se lhes perderia a conta".¹

¹ IN CRÓNICAS DE TURIZ E BARBUDO, VOL. V, LIVRO 1, PÁG. 87

Os Araújos terão vindo de Lobios, na Galiza, descendentes do Rei Ramiro II e rapidamente se disseminaram por todo o Minho.

Entre a ilustre ascendência do Abade, decifrada pelo menos desde o século XI, contam-se Paio Guterres da Silva (Senhor do Couto de Barbudo e de Turiz), Paio Rodrigues de Araújo (o Barbudo), Fernão Rodrigues de Araújo e seu neto Paio Rodrigues de Araújo, (o Galego), todos cavaleiros da Casa de Arca.

Ainda de acordo com Serra Nevada, os Machados tiveram origem num rei leonês, chamado Fruella II, enquanto os Rebelos são fidalgos descendentes de um tal Paio Delgado, cavaleiro do tempo de D. Afonso Henriques, e do qual também descendem os famosos Soares de Albergaria.

Mas quem quiser afoitar-se mais nesta longínqua estirpe, então leia mesmo o Serra Nevada.

Certamente que já se aperceberam da forma 'irregular' como temos apresentado a disposição dos apelidos do reputado gastrónomo. Primeiro, aparece o apelido paterno (machado) e só depois o materno (rebelo). É, na verdade, uma violação da regra clássica que estabelece uma ordem inversa: primeiro os apelidos da mãe, ficando os do pai para o final. Ora, no caso do Abade de Priscos, temos respeitado a ordem da assinatura, expressa, por exemplo, no documento que adiante reproduzimos sobre a sua actividade pastoral em Priscos. O assento de baptismo não serve para esclarecer o assunto, porque só aparecem os nomes próprios. Por outro lado, em documentos como a inquirição de genere mantém-se a fórmula Machado Rebelo, aplicada também, aliás, ao

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS

seu irmão. Quem seguiu à risca a ordem tradicional foi, por exemplo, a Conservatória do Registo Civil. E assim, no Registo de Óbito aparece Manoel Joaquim Rebelo Machado.

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS

111
Couto

89 Em quatorze dias do mes de Junho, do anno de
1790. por este certidão e testamento, ao sete horas da
manha, numa casa de logar do Couto, da
Freguesia de São Thiago de Priscos, concelho e diocese
de Braga, falleu, tendo recebido os sacramentos de
santa madre Igreja, um individuo do sepa mu-
culino, por nome albanes, poquim da Silva, de
idade de setenta e nove annos, porcelino natural
do albaria de Costa, natural da freguesia de Cam-
bazo, do concelho de Barcellos e do diocese, me-
sador de esta freguesia, filho legitimo de Domingu-
es da Silva, natural da freguesia de São Pe-
dro de Oliveira do est. concelho e diocese, e por-
ta de duas profissões, do albaria Bente, e que se
sua naturalidade e profissão, e qual unigo te-
stante, deixando filhas e foi dignissimo, e a
Igreja de esta freguesia. E para evitar duvida em
diphado este assento que segue. E assim se
pro. Othobad albanes poquim attached Prohibido

Visto e approved
Braga de hollia de 1790
Da parte de nossos abbades firmados

PRIMEIRO ASSENTO DO PE. MACHADO REBELO NA ABADIA DE PRISCOS

Ao serviço de Deus e das almas, o capelão formou-se num ambiente de uma fidalguia decadente, embora numa herdade de casais e num quintal ponteadado de castanheiros, carvalhos, limoal, laranjal, cidral, hortas, vinhedos e terras de cultivo. A casa primitiva incluía certamente o celeiro e uma adegas.

A partir do século XV, a Casa de Arca, como todo o território do antigo concelho de Vila Chã, integrou o senhorio da Casa de Bragança.

O futuro Abade nasceu já na extrema com Soutelo e muito perto do Santuário do Alívio. Na orla do terreiro sagrado, gerindo uma tasca, mora o Amadeu Valente, figura da qual faremos o retrato e a relação mais adiante.

A Quinta da Arca ainda fala do passado. Pertence agora à família Moreira, casal de jovens agricultores. Assim que imobilizo o carro no largo fronteiro, mal tive tempo para ajustar um plano fotográfico e já a miúda mais nova do Moreira abre o portão, indo depois chamar a mãe, que por sua vez obriga o marido a interromper as lavouras. Desligado o tractor, o homem revela ter razoável noção dos antigos proprietários da casa, sobretudo histórias dos tais "machados da Arca". Mostra também algum conhecimento do Abade de Priscos e manda buscar uns livros sobre os Araújos de Turiz.

Da casa onde nasceu o Pe. Machado Rebelo já pouco resta. Devido à erosão do tempo e ao desleixo dos antigos ocupantes, já nem se consegue ler a data das pedras mais vetustas. Há no interior umas ruínas das habitações dos caseiros, bem como um espigueiro que deve ter também provecta idade. A quinta é dedicada à pecuária e aos cultivos tradicionais de forragens e da vinha, mantendo-se pelo menos por aí a utilização que teria tido nos tempos de criança do Abade de Priscos.

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



PANORÂMICA ACTUAL DA QUINTA DE ARCA

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



FACHADA DA CASA ONDE NASCEU O ABADE DE PRISCOS

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



ESPIQUEIRO AVELHADO EXISTENTE NA QUINTA DE ARCA

Recebidas as primeiras letras em Turiz, o jovem Manoel terá feito os estudos preparatórios em Braga. Em 6 de Maio de 1854, com 20 anos, entra no seminário de S. Pedro e S. Paulo para abraçar o estado eclesiástico. Foram testemunhas o menorista de Turiz, José Jorge Ribeiro, e o minorista de Nevogilde, José António Macedo. Testemunhou também o pároco da Lage, Manoel Joaquim Barbosa. Menos de um ano após a entrada no Seminário, morreu a avó Custódia, em 12 de Março de 1851.

Em 1861, já com 27 anos, é ordenado e diz a primeira missa. Nesse ano, inicia-se o reinado do Rei D. Luís, que viria a ser servido pelo Abade de Priscos.

Antes de ser admitido à prima tonsura, o padre-cozinheiro calcorreou as margens dum e doutro lado do rio Cávado, já que Turiz mora a poucas centenas de metros da linha fluvial. Tomou certamente contacto com o aromático loureiro e outras plantas e ervas que, mais tarde, iriam encher a célebre maleta de condimentos que o acompanhavam para confeccionar almoços e jantares a rogo. E olhando a composição familiar, sem reparigas, aquilo que parece mais certo é ter sido a mãe a incutir no pequeno Nel as obrigações da cozinha. Primeiro o acarretar da água e

depois o pôr a mesa, no tempo em que as toalhas eram de linho na gente abastada e de farrapos nas casas mais pobres.

Quem põe dois filhos a estudar no Seminário não pode negar que não possuísse toalhas de linho.

- *Era casa de gente rica, com jornaleiros e que dava de comer aos pobres em redor* - conta o Amadeu, filho de uma sobrinha do Abade cozinheiro.

O pai, Manoel Machado, viveu o suficiente para assistir a um dos momentos altos da vida do Abade de Priscos, que foi agraciado pelo Rei D. Luís em 13 de Maio de 1874. Volvido três anos, em 13 de Setembro de 1877, expirava na Casa de Arca o progenitor, com 89 anos de idade! Porque não havia ainda cemitério público, foi sepultado na capela-mor da Igreja de Turiz. No assento de óbito, refere-se que Manoel Machado foi cirurgião. Seja como for, os pais do Abade de Priscos faleceram também com idade muito avançada: a mãe, Teresa Angélica, morreu já octogenária, em 1879, com 84 anos de idade.

A sobrinha Maria Amélia, que com ele morou na residência paroquial de Priscos, faleceu com mais de 80 anos. Isto é, a longevidade do Abade de Priscos deve-se, porventura, às mercês do código genético, muito mais do que a questões de dieta e estilo de vida.

Naquele tempo, era comum as famílias mais abastadas destinarem os filhos à carreira eclesiástica, pois era um motivo de grande orgulho haver padres na família.

Mas não eram tempos fáceis: um ano antes de nascer o futuro tonsurado, a guerra e a peste devastavam Lisboa. Quem o ilustra é Camilo numa das suas *Coisas Espantosas*.

Se em Lisboa grassava o ódio e a desgraça, na província, em 1834, os fidalgos realistas pediam refúgio nos solares do Minho, fugindo das purgas liberais. Naquele ano, morria D. Pedro IV, ex-imperador do Brasil, e cessava a guerra civil.

Alexandre Herculano havia escolhido o exílio.

O génio aventureiro de Almeida Garrett leva-o a apostar na carreira diplomática, sendo nomeado encarregado de Negócios junto do Governo belga. O classicismo ia ceder em definitivo ao romantismo.

O Abade de Priscos é, portanto, um contemporâneo de Camilo, com uma diferença: quando o abade foi encomendado à cozinha celestial, já o romancista devia ter cumprido algumas etapas do purgatório. Um suicidou-se pelos 60 anos, recusando conhecer um século de realismo trágico e de hecatombes; o outro, quis o estomâgo preservá-lo até aos 96!!!

Localmente, o padre Machado Rebelo foi contemporâneo do ilustre fidalgo e precioso genealogista Gavião Barreto. Manuel Lobo de Mesquita Gavião Barreto, finado por volta de 1860, é o autor do manuscrito Araújos da Casa de Arca.

Aliás, o lugar de Arca aparece abundantemente referenciado em documentos escritos.

Não cabem na génese deste volume análises detalhadas à personalidade do herói de Turiz, nem o relato tanto quanto possível documentado do seu múnus sacerdotal e das suas facetas artísticas. Atem-se esta publicação no que deve representar para a sua terra natal o gastrónomo mais venerado do Minho e porventura do Portugal da transição da monarquia para a República. Foi contemporâneo de cinco reis, uma rainha e quatro Presidentes da República, mais uma série de arcebispos. É obra!

Tão divino criador de pitéus continua hoje a temperar o estômago e as bocas do mundo. Embora me choque tanta pirataria e adulteração e sobretudo muita presunção para não dizer coisas feias sobre o que, pelo menos, relembra o Papa da Cozinha. E vem um diz que faz assim, outro que faz assado, com as versões mais disparatadas. Que apareça rapidamente o receituário original, se bem que esta história possa assemelhar-se à identificação das múmias do Egípto.

- *Não vá por aí, não se meta nisso!* - advertiu o Dr. Eduardo Pires de Oliveira, fazendo um paralelo: - *Livro que se empresta pode perder-se facilmente o rasto.*

O meu caro historiador é capaz de ter razão. Deixemos que o tal Livro de Receitas do Abade de Priscos apareça onde e quando menos se espere.

Segui e não segui o conselho do Eduardo. Acho que ainda andei três ou quatro dias armado em caçador de tesouros.

A raiz telúrica

Quem chega à freguesia de Turiz facilmente é vencido pela estranheza e pela desolação. Fui ver a última morada do famoso Abade e depois de algumas conversas com gente da vizinhança do cemitério e também de uma mulher que apareceu com o seu putto eléctrico para colocar umas flores na campa familiar, lá consegui uma pequena pista dada pelo sacristão. Teria sido muito mais cómodo pedir a ajudar do padre Constantino, só que ele estava para a vizinha freguesia da Lage, onde acumulava os serviços paroquiais. Decidi, portanto, ir à aventura e depois de muito procurar em campas e jazigos, ia ficando sem luz suficiente para o registo da minha inseparável sony digital. Até que veio o sacristão e lá me deu uma primeira indicação, que depois de conjugada com um telefonema certo ao Arlindo, Presidente da Junta, já em desespero de causa, me conduziu ao local onde agora reside o Padre Manoel Joaquim. Mas nada!: ali não havia um sinal letrado ou outro traço que me indicasse tratar-se da sepultura do mestre-cozinheiro, exceptuando ver-se umas lages

de pedra, com argolas de ferro, bem como um cruzeiro, donde haviam retirado uma placa. Tudo ao mais perfeito abandono! Sossegou-me o autarca: "No dia de Todos-os-Santos, falei com os familiares que prometeram colocar um jazigo".

Numa nova visita ao local, confirmei que o cruzeiro tinha sido reparado, mas não havia sinais de outras mudanças, o que facilmente se entende pela opção de manter o cenário tradicional do monumento funerário. Faltava ainda uma sinalização importante (uma lápide), que, como adiante veremos, há-de ser colocada pela Família.



"ÉRA UM HOMEM DE ESTATURA MEDIANA, AINDA VIGOROSO, OLHOS VIVOS NUM ROSTO AMORENADO, ENXUTO DE CARNES, VESTINDO CASACO COMPRIDO, DE ONDE ASSOMAVA A MANCHA TRIANGULAR DO CABEÇÃO ROXO".²

² DESCRIÇÃO DO ABADE DE PRISCOS AOS 83 ANOS DE IDADE, EXTRAÍDA DO ARTIGO "O ABADE DE PRISCOS - COZINHEIRO FAMOSO", DE FRANCISCO LAGE.

Um dos paladares mais refinados que a cozinha portuguesa e francesa geraram repousa sob uma lage de granito no cemitério Paroquial de Turiz, para onde foi levado, por sua vontade, em Setembro de 1930. Deu o corpo à terra sagrada com 96 anos, no dia 24, na Casa do Reguengo, a poucos metros do Rio Homem, no lugar de S. Paio, freguesia de Vila Verde.

A tumba encontra-se do lado direito do campo santo, voltada para o muro, sentido Norte-Sul, a uns quatro ou cinco metros do portão principal, na parte mais antiga. O cemitério paroquial de Turiz está mais ou menos bem cuidado e possui bastantes jazigos. Numa volta geral, não se topam mortos com apelido Rebelo, mas há bastantes Machado disto e daquilo. Aliás, os Machados eram de Turiz, enquanto os Rebelo teriam vindo da Lage. E por Machado dava o avô paterno, Amaro Machado. Curioso ou talvez não, devido a uma certa influência patriarcal na aplicação dos apelidos, o Padre Machado Rebelo, como dissemos, não herdou também a linhagem dos Araújo, muito famosa e já substancialmente descrita nos valiosíssimos trabalhos de Serra Nevada.

O cemitério de Turiz fica anexo à Igreja Paroquial, onde uma

lápide recorda a reconstrução do templo após "um pavoroso incêndio, em Agosto de 1990". A placa realça também a dedicação e empenho do reverendo Constantino Vilela de Sousa, cujo "zeloso sacerdócio" é exaltado na mesma inscrição lítica. Certo é que durante todas estas décadas, a memória do Abade tem sido muito ignorada. Chega até a meter impressão que muita gente na Turiz de hoje nunca tenha ouvido falar do famoso padre gastrónomo. Isso, ainda vá que não vá, tendo em conta o transcurso das gerações. Mas que não saibam sequer o que é o pudim Abade de Priscos, isso parece incrível! E dá bem o retrato de um país inculto, obscurantizado e que não cuida do seu património. Haverá culpas de toda a gente, incluindo as minhas que estou cá para as expiar... Embora, lá no fundo é tudo boa gente que não faz nada por mal além da sua simplicidade perante as erudições da vida. É claro que também com um velho jornaleiro que nunca meteu os pés debaixo da mesa, a não ser no almoço de casamento e com uma sujeita dos seus trinta e poucos, daquelas que aposto não sabem descascar um ovo cozido quanto mais ouvir falar em receitas de pudim! Fosse ao menos pela arte divinal do mestre e não tanto pela lembrança eterna do padre, c'os diabos eu não esperava este desconhecimento!

- Olhe, não será aquele que falaram na TVI, ou na SIC... Não, não, espere, foi na RTP, porque o meu sobrinho telefonou-me e até disse: Ó Tia, não viu agora na televisão a falar do Abade... que está enterrado aqui em Turiz - recompôs-se a cabeça da zeladora.

- Não será mas é o Padre da Loureira, que também está num desses jazigos? - apressou-se a emendar o jornaleiro, debruçado no muro do lado de fora do cemitério.

Tive de intervir:

- Foi de certeza no Canal 2.

Sirva ao menos este livrinho para reparar o que salta à vista: Turiz não está a render o devido tributo à memória de um dos seus filhos mais ilustres, senão a figura mais famosa de toda a história de Vila Verde, sem desprimor para todos outros que no seu ramo foram imortalizados.

No caminho do cemitério rumo à Casa da Arca, vão-me dando nomes e factos. Uma vez vencida a amnésia, um velhote, face trigueira, bigode muito negro, esclareceu:

- Essa casa em ruínas que o senhor tem na máquina não é o que anda à procura... essa aí é da Rosa d'Arca e o que você quer é a Casa d'Arca. Essa fica ali mais abaixo, já perto de Soutelo. E olhe, em Soutelo, há um tal Magalhães, cesteiro, que sabe muita coisa! Ali o meu filho - anda cá rapaz! - tem os livros que falam desse tal padre...

Acercou-se vagarosamente o moço, já homem casado, moreno-trolha, e a custo confessou ter lido umas coisas do Serra Nevada, que até poderia ser o Fernão Lopes de Vila Verde. No entanto, o jovem não se prestou a ir buscar livro algum. Entretanto, Pai e filho iam insultando e desmentindo a mãe cada vez que a pobre mulher dava um alvitre sobre a família do Abade. Na verdade, havia ali muita confusão naquela cabeça.



ASPECTO DO CAMPO SANTO DE TURIZ. A SEPULTURA DO ABADE DE PRISCOS ESTÁ SITUADA À DIREITA DO PORTÃO DE ENTRADA

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



A TUMBA DO ABADE-COZINHEIRO,
NO CEMITÉRIO DE TURIZ



A CRUZ - QUE HAVIA
TOMBADO - FOI AGORA
RECOLOCADA

Além de não serem conhecedores do que ali me levava, alguns habitantes revelaram também aquela desconfiança própria dos minhotos:

- E o senhor vem a mando de quem?

Não soube o que responder, como se andar à procura da casa onde nasceu o Abade de Priscos fosse uma tarefa suspeita! Mas até se deve dar razão a um povo que, às vezes, é enganado pela sua generosidade e vontade de ajudar o visitante.

Quanto ao Magalhães cesteiro, que ficasse para outro dia.



Já tinham dados as trindades, quando interrompi a viagem às memórias de Turiz, ficando a pensar que não é só em Vila Verde que o Padre Manoel Joaquim Machado Rebello está injustiçado! Em toda a parte, se vê uma estrutura inacabada de referências ou mesmo da sua completa ausência. Quando estava a iniciar esta pesquisa, percorri os meandros da Internet e fiquei desanimado: em cada 100 páginas ou sites, apenas dois falavam do homem, enquanto todos os outros se referiam somente à sua arte: o famosíssimo Pudim Abade de Priscos.

Sempre estimulado por um despacho do Presidente da Câmara Municipal, Eng^o José Manuel Fernandes, que tenho a honra de servir como amigo e como um grande defensor das coisas da sua terra, resolvi dar o meu singelo contributo para tirar

do anonimato natal o Papa dos Cozinheiros.

É das figuras da história já transformadas em mito e, por vezes, em façanha lendária, mas é urgente que o Abade de Priscos não seja apenas uma propriedade intelectual de um grupo de investigadores ou de gastrónomos.

É preciso que o Abade de Priscos seja também do povo, da população como modernamente soi dizer-se. Vila Verde, que tem o Santo António, Mixões da Serra, o Professor Machado Vilela, D. João de Aboim³, D. Gonçalo Lourenço de Gomide⁴ e tantas outras referências, tem de erguer bem alto (ideias e formas de actuar não faltarão aos responsáveis, ou então perguntem) o nome daquele seu filho que deu 96 anos da sua vida a tratar do corpo e da alma, com tiradas de rir a bandeiras despregadas e gestos da maior sabedoria.

³ RICO-HOMEM DO TEMPO DE D. AFONSO III

⁴ FIDALGO QUE CHEGOU AO ELEVADO CARGO DE ESCRIVÃO DA PURIDADE (QUE ALGUNS COMPARAM AO ESTATUTO DE UM PRIMEIRO-MINISTRO)

A fama do Abade de Priscos correu mundo. Em 2 de Julho de 1999, encontrando-se em Londres, o cidadão brasileiro Nelson Pretto escrevia com graça:

... E, enquanto comia e bebia, lembrava de Portugal! Mais precisamente do Abade de Priscos.

O Padre Manoel Joaquim Machado Rabelo era mais conhecido como o Abade de Priscos e vivia lá pelo norte de Portugal no final do século passado. Capelão da casa real desde 1874, em Braga, o tal Abade era, digamos assim, chegado a uma cozinha. Era ele o responsável pelos grandes banquetes para El Rei D. Luis I e para toda a família Real. Imagino que você também já fica daí sei lá de onde, pensando naquelas comilanças. Farra gastronômica que devia deixar qualquer um estonteado no dia seguinte. E não tinham os chás de folhas que dessem conta da digestão! Digo isso sem ter vivido nesta época, é verdade, mas se a gente pensa nas imagens dos famigerados livros didáticos que tanto aprecio, só nos vêm à mente aqueles reis e as tais famílias reais com todos, meio assim, gordinhos... Pois então, numa daquelas farras gastronômicas em Braga, lá pelo dia 20 de outubro de 1897, o tal D. Luis foi

servido pelo Abade de Priscos. Como era costume do Abade - e de todo cozinheiro que se preza já que todos tem um ego maior que a panela! - ele foi fazer as honras da casa e apareceu frente a sua majestade el Rei. Lá chegando perguntou como estava a comida ao que el Rei - com enorme sabedoria - respondeu: muito bom, maasss... de que se trata?! Prontamente o safado Abade responde: palha, palha meu rei! Palha?! Suspira indignado sua majestade e prontamente replica: mas como te atreves a servir palha ao senhor seu Rei?! Ao que o Abade de Priscos responde, inclinado mas com autoridade: "perdoais Senhor meu Rei mas, palha, todos comem. A questão, é saber prepará-la."

Palhas à parte este caso está num livrinho do dono do restaurante Abade de Prisco, em Braga. Braga é uma pequena e simpática provinciana cidade do norte de Portugal. O dono deste restaurante, uma figura alucinada, que já rodou o mundo e resolveu permanecer em Braga, isso já cerca de 15 anos, com um preciso restaurante.

Claro que por lá, nem lembrei do meu fish and chips. Estava mais preocupado com a comilança que foi esta viagem. Comemos de tudo é verdade e sempre coisas maravilhosas. Leitão, carneiro, cabrito, bacalhau. Pastel de nata e de Belém. Uma verdadeira delícia e, na verdade, nessa passagem por Portugal, só não experimentamos as tais das palhas, pois estavam em falta. Talvez outros reis tivessem passado um pouco antes de nós."

De resto, há alusões ao pudim Abade de Priscos por tudo quanto é sítio, tendo virado culto, a partir da altura em que o Fernando Beleza abriu o seu conceituado restaurante na Praça Mouzinho de Albuquerque, próximo da estátua a D. Pedro V, que

ocupou o trono durante a juventude do Papa dos Cozinheiros e, por isso, não teve a sorte do Rei D. Luís, que o agraciou com a mercê de Capelão da Casa Real.

Quem visitar o Restaurante Abade de Priscos, não pense encontrar um local de culto, pejado de ícones e de referências explícitas ao patrono, de cruzeiros que podem avariar os estômagos demoníacos. Nada disso. A decoração está nua de fetichismos e até na ementa vigora o cardápio comum a qualquer casa típica. Dir-me-ão que o Fernando Belega faz mal? É possível, mas o que não falta é uma forte mensagem subliminar que nos recebe no umbral da porta e nos acompanha na refeição em ambiente acolhedor, que só pode ser dessacralizado pela vozaria da criança.

Sem ser um restaurante snob, kitsch ou elitista, o Abade de Priscos é poiso de intelectuais barbudos (em 90 por cento das mesas juro que os havia) e de gente que, de vez em quando, se evade da mesa diária e procura assim uma coisa menos globalizante, onde não se vejam as maquinarias italianas, os apelos ao consumismo, os modelos televisivos alienantes, e em cujas paredes figurem apenas umas louças chinesas e uns quadros com cenas campestres. Junte-se uma garrafeira de alentejano tinto, um pudim de ovos, e temos um retrato verdadeiro do tal restaurante bracarense.

Sobre a gastronomia do Abade de Priscos, abundam os encômios, de tal modo que este digno seguidor da arte culinária dos Tudor (que também usavam e abusavam das gemas e sobretudo do açúcar, principalmente ao tempo do guloso Henrique VIII) bem merece que se prolongue de forma incessante o estudo do seu legado, apesar da escassez das fontes documentais. Carentes

de espólio textual ou iconográfico donde possa chispar o génio do célebre doceiro, temo-nos agarrado tenazmente a algum testemunho coevo, porque já são mesmo muito poucos... Mas não vale a pena jeremiar a contexto, posto que aqui não se pretende tanto biografar como apenas exaltar as origens do padre Rebello. De resto, poderemos ter escapado a fatais desilusões caso a arte do nosso abade tivesse sido picada pela pena de ilustres contemporâneos famosos pelo sarcasmo e pela sátira arrasadora. Um dos que certamente poupou as tendências gaulesas do Padre Manoel Joaquim foi o verrinoso Fialho de Almeida, que, na sua prédica científico-histórica sobre as paparocas e a necessidade de bem comer, malha forte e feio no estrangeirismo que consiste em desnacionalizar a cozinha portuguesa através da "torrente de preparados desenhados com que Paris inunda as mesas do mundo". Fialho para quem a desnacionalização da cozinha era a causa primeira da derrocada dos povos. Há nos *Gatos* um texto delicioso a propósito do estrangeirismo na culinária que recomendando a todos os que curtem a arte do bem cozinhar e do bem servir.

Um Abade de Priscos na "Brasileira de Prazins"

Na novela histórica de Camilo Castelo Branco "A Brasileira de Prazins" há duas passagens muito curiosas sobre um tal Abade de Priscos, que foi eleito bispo de Coimbra. É claro e notório que não se trata do nosso abade. Primeiro, pelo contexto temporal: a personagem em questão é situada nos anos 40 (o padre Manoel Joaquim estava longe de vestir a batina e só chegou a Priscos na década de 80); e depois por se tratar de uma ficção passada em S. Gens de Calvos, Póvoa de Lanhoso, onde um impostor se terá feito passar por el-rei D. Miguel I, levando muito boa gente a crer que o absolutista esteve mesmo escondido na adega do abade de Calvos. O próprio Camilo adverte o leitor para o valor ficcional do episódio, embora fazendo fé na credibilidade do seu informador.

De resto, a novela camiliana incide muito num período - a primeira metade do século XIX - no qual o Padre Manoel Joaquim Machado Rebelo não tinha ainda idade para ser tão con-

Herança de padres e brasileiros

Temos ainda o fantástico privilégio de cumprimentar alguns parentes que conheceram bem o Abade de Priscos. Entre eles, impressionou-me o velho Amadeu, que já vai nos 84 anos, bem conservados. Nascido em 1919, tinha, portanto, 11 anos quando faleceu o tio. Amadeu Araújo Valente é filho de Rosa Assunção Machado Rebelo, sobrinha direita do Abade de Priscos. É um homem afável, conversador, com uma lucidez invulgar para uma pessoa de tantos invernos. Neto de Francisco Machado Rebelo, o irmão leigo do Abade de Priscos, Amadeu Valente, antigo regedor e presidente de Junta, tem ganho a vida como comerciante, prosperando com um negócio montado em local muito estratégico: no terreiro do Santuário do Alívio, em Soutelo, sítio de fluente peregrinação. A primeira impressão que me transmite do famoso Abade tem a ver com a idade já avançada do grande cozinheiro:

- *Quando eu era pequeno, lembra-me de que o padre Manoel*

hecido como viria a ser no final do século romântico ou princípio do século XX.

É preciso ver, no entanto, que a "A Brasileira de Prazins" começou a ser redigida em 1879, era já o cura Machado Rebelo um homem maduro e com vasta rotação pastoral e culinária. E que já cozinhava para a Família Real, no reinado de D. Luís, o popular, que subiu ao trono no ano em que se ordenou o Abade de Priscos.

Quanto ao Bispo eleito de Coimbra a que se refere o fantasista Camilo, não conseguimos ainda aferir de quem se trata realmente: se de uma personagem meramente ficcional ou se corresponde efectivamente a algum cura que tenha sido encomendado ou colado à Abadia de Priscos. Já cotejamos a lista de Bispos conimbricenses do século XIX com a relação dos Abades de Priscos da altura do cisma e não conseguimos chegar a uma conclusão. Pode também acontecer que, no contexto das lutas liberais, a nomeação feita por D. Miguel, a que alude Camilo na "Brasileira de Prazins" não corresponda exactamente à figura de um bispo, mas antes de um cónego que tenha sido colocado interinamente à frente da Diocese de Coimbra.

já ouvia muito mal e até usava uma corneta.

À medida que ganha confiança e se livra de uns ataques de tosse, o velho Amadeu desfia novas memórias:

- Olha, quando íamos à Quinta da Machada, a Turiz, davamos muitas laranjas. Às vezes, mandavam-nos sapatos, aqui para Soutelo. Aquilo era uma casa rica, até que se juntaram três advogados num processo de partilhas e depois foi o que se viu. A Casa de Turiz foi assim herdada por um tio que tinha emigrado para o Brasil e conseguiu fazer com que a viúva de Francisco Machado Rebelo, cunhada do Abade de Priscos, deixasse a maior parte dos bens a esse filho emigrado. Começou assim tudo a perder-se.

Sabe como é: herança de padres e brasileiros nunca chega a terceiros! Ah! Ah!

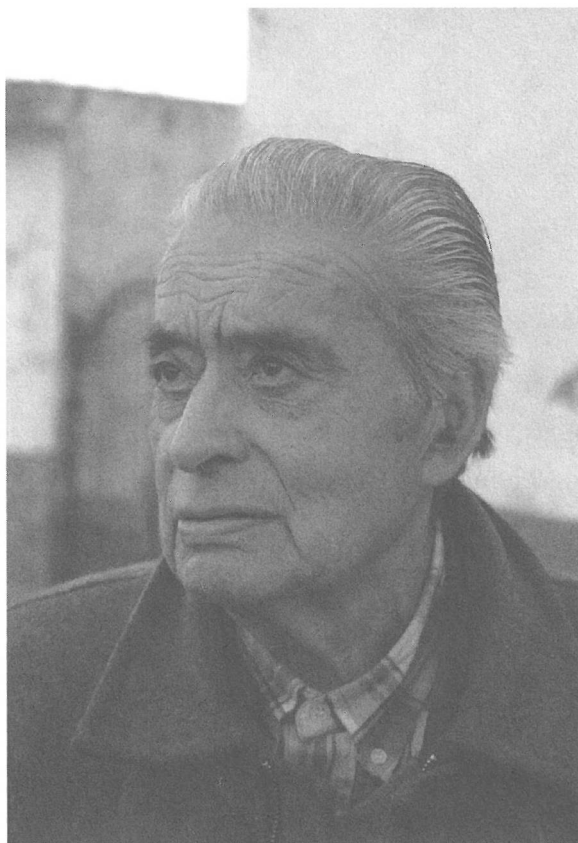
Amadeu lembra-se que o Padre Manoel Joaquim era um homem forte mas de baixa estatura. Não tem, contudo, grande memória do mestre de culinária:

- Minha mãe era uma grande cozinheira e aprendeu também com o Abade de Priscos; e minha irmã, que ainda é viva, sabe fazer bem o pudim. Ela passou bastante tempo em Turiz. Agora o padre tinha as suas... Uma vez ia para o Comboio, em Priscos, certamente bastante apressado, e quando estava ali à espera passou uma mulher e reparou que se viam as ceroulas à mostra, mas por vergonha a mulher ao princípio não quis dizer nada. Até que lá se atreviu a dizer: "Bom dia, senhor Abade. O senhor Abade já repa-

rou que tem as calças... A voz da jornaleira não havia meio de sair da garganta, mas de pronto, o velho padre sentenciou: *Não te preocupes, mulher de Deus! Aqui já morou gente, mas agora não mora ninguém...* E deu uma sonora gargalhada, rindo-se da sua própria brejeirice.⁵

⁵ ESTA HISTÓRIA FOI TAMBÉM CONTADA AO HISTORIADOR SERRA NEVADA, QUE DELA APRESENTA UMA VERSÃO MAIS DESENVOLVIDA.

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



AMADEU VALENTE

As pólas do mato

O antigo regedor de Soutelo conta uma versão diferente da história do Rei enganado pela esperteza do velho abade:

- Você conhece aquela das pólas do mato⁶? Um dia, o padre de Priscos cozinhou para o Rei D. Luis. Então, disse às criadas para apanharem as pólas do mato e fez um prato com elas. O Rei gostou do que comeu e mandou chamar o cozinheiro, perguntando que comida era aquela. Foi aí que o Abade de Priscos revelou o segredo - Isso leva pólas do mato, Sua Majestade. Ao que o rei respondeu: Então, o senhor atreve-se a fazer-me comer mato?. Ó meu Senhor, mato e palha toda a gente come, o que é preciso é sabê-lo dar.

Tudo indica que esta pequena história das pólas do mato, com um enredo em tudo semelhante à história do "todos comem palha", entrou no anedotário popular como uma variante da his-

⁶ AS PÓLAS SÃO AQUELAS PARTES MAIS TENRAS DO TOJO E DOUTRAS PLANTAS

tória original e que realmente se terá passado, aquando de um célebre jantar para o Rei D. Luis na Póvoa de Varzim.

A peripécia das pólas (no Minho pronunciam pólas), ainda se conta entre as pessoas mais antigas da região. E como quem conta um conto, acrescenta um ponto, aparecem mil e uma variantes de ficção popular. Uma das mais credíveis anda na boca da ti Adelaide, 72 anos, de Turiz. Autorizada pela permanência durante muitos anos na Casa de Arca, Adelaide Ferreira da Rocha, fala do Abade de Priscos como "um grande cozinheiro", capaz de algumas brincadeiras reais. Conta, por exemplo, que Sua Majestade ficou encantado com uma sopa que comeu, feita pelo Abade de Priscos. Perguntou então ao cozinheiro como havia ele preparado essa sopa, ao que o Padre Manoel Joaquim respondeu: "Leva pólas do mato, Vossa Majestade, leva pólas dos montes!".

Mas quanto às célebres receitas do Abade, ti Adelaide não sabe nada e nunca se lembra de ter provado alguma dessas iguarias.

- Nós só comíamos o triste caurdo. Era o pote do caurdo de manhã e o pote do caurdo à noite.

Ao menos, seria aquele caldo bem adubado e saboroso que faz agora as delícias dos frequentadores da Festa do Caurdo, ponto alto das Festas das Colheitas de Vila Verde.

A vida para os caseiros na Casa de Arca, não devia ser nada fácil, obrigados que estavam a pagar a pensão aos vários herdeiros. A família de Adelaide foi a última a cultivar a quinta em simultâneo com a presença de familiares do Abade de Priscos a residir no local. Foi a partir de meados dos anos 30, que Luís



TI ADELAIDE

Rocha Lomba e Maria da Glória Ferreira, pais da nossa inquirida, se estrearam como caseiros da Casa de Arca, onde, para além de Adelaide, criaram mais sete irmãos. Um deles, António da Lomba, haveria de continuar com as terras, onde a família permaneceu por cerca de 40 anos.

Entretanto, a família Machado Rebelo começava a perder o controlo da propriedade:

- Tudo começou por causa da doação que a D. Joaquina fez ao Manoel. Fez o arranjinho àquele filho que estava no Brasil, tio do Amadeu Araújo. Em partilhas, tocou-lhe a quinta e depois tudo se perdeu.

Conta ainda ti Adelaide que o último a ficar foi um irmão chamado Lídio Napoleão Machado Rebelo. Depois, a casa principal ficou fechada.

- Esse Lídio era solteiro e nem queria que as putas lhe roubassem a virgindade, ah! ah! ah!

D. Alzira, irmã do Amadeu Valente, lembra que seu tio Lídio tinha a mania de andar sempre descalço, não queria usar botas. Tocava bem concertina, apesar de ter nascido com algum atraso. Conta a mesma informante que sua mãe, Rosa Assunção, foi muitas vezes ajudar o Abade de Priscos na preparação de grandes almoços e jantares. Assim, tornou-se também uma grande cozinheira.

Em Priscos, o sacristão da Abadia, Sr. João Martins, mostrou-me o único retrato do Padre Manuel Joaquim existente naquela Igreja.

Entretanto, referiu-se também à lenda do grande cozinheiro:

- Ele cozia os saramagos e outras ervas do campo. Foi saramagos que deu ao Rei.

Enfim, mais uma versão das pólas, que eu ainda não tinha ouvido.

Mas ainda a propósito dos rábanos-silvestres, diga-se que, apesar de serem ervas bravas, são plantas comestíveis. Um dia perguntaram a José Saramago se o apelido tinha a ver com a planta, com origem no árabe *samaq* e muito comum na península ibérica, ao que o Nobel da literatura respondeu: *É realmente certo que o saramago é uma planta comestível, mas não nasceu para isso. Os saramagos eram o último recurso, em tempo de fome. Provavelmente, já os árabes os comiam, nas horas más.*

Lenda do 'padre velhinho'

Mas em Priscos, se ainda perdura a memória do antigo abade colado, não há praticamente um culto ao nosso sacerdote. Há certamente motivos para que as actuais gerações pouco ou nenhum conhecimento tenham de quem ali viveu há praticamente cem anos! E assim, quem merece honras de herói local é o Pe Artur Lopes Santos, que até tem um busto e várias lápides de consagração e agradecimento nas paredes do templo e da residência. O padre Artur foi o sucessor, tendo chegado a Priscos em 1939. Faleceu em 1999. A sua fama de homem bondoso e simpático está muito vincada nos habitantes desta freguesia bracara-reNSE.

Priscos teve certamente muitos abades, mas na sacristia os dois únicos retratos pertencem aos dois pastores que mais marcaram a vida da paróquia. Lá está, portanto, a foto do Padre Manoel Joaquim, com cerca de 90 anos.

Não descansei enquanto não entrevistei o actual pároco,

António Laranjeiro, que me recebeu com grande simpatia e cordialidade. No pequeno escritório, que serve também de arquivo, há um retrato do padre Artur, mas nada que nos mostre os traços físicos do Padre Velhinho, como designam em Priscos, por facilidade de distinção, aquele a quem também chamam de padre-cozinheiro. E cuja arte é motivo das mais elogiosas e encantadoras referências.

- *Sabe aquela da água do bacalhau?* - interpelou-me de chofre o padre António.

- *Não, essa não ouvi...*

- *Então é assim: o Abade de Priscos garantia que o bacalhau tem de ser demolido na mesma água. E olhe que fazia disto uma sentença! Pois um dia, numa viagem a França, um seu criado (dizem que a abadia chegou a ter 13 criados!), resolveu mudar a água em que estava o bacalhau de molho, o que muito irritou o nosso Abade. Mandou chamar o criado e perguntou-lhe porque havia trocado a água. Ao que o criado, de modo inocente, respondeu que havia sido com a intenção de evitar o mau cheiro. Mas o Padre-Cozinheiro explicou-lhe que o bacalhau para manter as propriedades não deve ser passado por outra água enquanto estiver de molho* ⁷.

Este episódio, provavelmente lendário, como admitiu, entretanto, o próprio padre Laranjeiro, fez-me lembrar a história do bacalhau de Montalegre. Um dia num restaurante de Braga, decidi perguntar ao empregado se era da Noruega a posta saborosa que acabara de me servir, ao que o homem educadamente respondeu: *Não senhor, esse vem de Montalegre.*

⁷ A HISTÓRIA COMPLETA ESTÁ REPRODUZIDA NO PRECIOSO LIVRO DO EDUARDO PIRES DE OLIVEIRA SOBRE O ABADE DE PRISCOS

- *Mas, ouça lá, de Montalegre são as batatas!...*

- *E o bacalhau também, porque a mãe do patrão é que o manda, depois de estar de molho em água corrente, num ribeiro ao pé da quinta. Assim é que ele é bom! Aqui vem tudo de Montalegre, o bacalhau, as batatas, as couves, a vitela e o porco bísaro.*

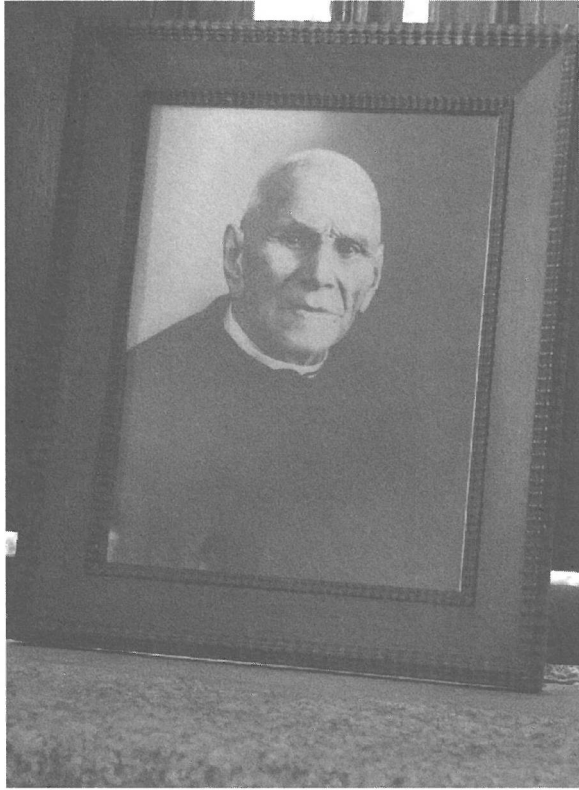


IGREJA PAROQUIAL DE S. TIAGO DE PRISCOS

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



RESIDÊNCIA DA ABADIA DE PRISCOS



QUADRO DO "PADRE-VELHINHO" NA SACRISTIA
DA IGREJA DE PRISCOS

Casa do Reguengo

Sentindo-se já próximo do fim, depois de uma passagem pela residência que fora do irmão, na freguesia de Cunha, o Padre Manoel Joaquim veio acomodar-se na casa do Reguengo, no lugar do Reguengo, na freguesia de São Paio (Vila Verde), onde hoje está a sede do concelho. Chega-se lá em poucos minutos, tomando a estrada que liga à Loureira pelo lado da Escola EB 2,3. Também se pode ir pela zona do Estádio da Cruz do Reguengo e virar à direita em direcção a Amares.

Ciceroneado pelo Amadeu Valente, fomos, no Verão de 2003, visitar a casa e respectiva quinta, que se encontrava desabitada na maior parte do ano pelo facto dos seus actuais donos morarem em Lisboa. Mesmo assim, com a ajuda e orientação de um vizinho, o Sr. Domingos (que Deus haveria de chamar ao eterno descanso algumas semanas depois), fizemos uma incursão pelo quintal da casa onde faleceu o Abade de Priscos. É uma propriedade interessante, ainda com um grau razoável de conservação,

apesar de se notarem ruínas nas casas que foram dos caseiros. Há também algum abandono dos cultivos e da jardinagem, mas dá para perceber que foi outrora uma das casas ricas da região. E assim devia ser em finais da década de trinta, quando a então proprietária, D. Teresa Zulmira Machado de Sousa, conhecida na família e no meio por D. Teresa do Reguengo, era a fidalga que tomava conta daquele património.

Pois bem, esta D. Teresa era sobrinha directa do Abade de Priscos, sendo filha de Francisco Machado Rebelo. Era, portanto, irmã da D. Amélia, a sobrinha que esteve muitos anos como criada em Priscos.

Alguns textos referem que o Abade Priscos veio morrer a Turiz, mas a tradição popular, confirmada através de testemunhos por nós recolhidos, incluindo os actuais proprietários, bem como pelos documentos consultados, asseveram sem margem para contendas que o seu leito de morte foi a Casa do Reguengo, talvez por razões de proximidade afectiva com as sobrinhas Teresa e Amélia.

No assento de óbito existente no cartório da Matriz de Vila Verde, confirma-se o óbito no lugar do Reguengo. Curiosamente, talvez por lapso, o falecimento foi registado aos 97 anos de idade!?

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



ENTRADA DA CASA DO REGUENGO

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS



A CASA ONDE MORREU O ABADE DE PRISCOS, VISTA DO LADO SUL

Mário Vilhena da Cunha

Com o Verão a pender, voltei a aparecer na Casa do Reguengo, por sinal a poucas centenas de metros da minha actual morada, e fui recebido pelo actual proprietário Dr. Mário Vilhena da Cunha, neto de uma sobrinha direita do Abade de Priscos, a D. Teresa do Reguengo. Com o Dr. Mário, conheci também a sua companheira, D. Adelaide, e com eles estabeleci animada conversa sobre diversos assuntos do padre Manoel Joaquim e da sua descendência. Foi aí que fiquei a saber da resoluta vontade do Dr. Mário em trazer ao conhecimento público as verdades mais íntimas e o espólio do virtuoso abade, no quadro de uma investigação que lhe tem consumido anos de dedicação.

Encostada a uma das paredes da Casa do Reguengo tinha ele, e fez questão em mostrar-me, os pedaços desunidos da lápide que em breve irá recolocar na tumba familiar de Turiz.

Mário Vilhena da Cunha é um alto funcionário do Ministério

da Agricultura que vem amiúde a Vila Verde, não só por razões de lazer e do amanho da sua propriedade, mas também em momentos altos da vida cultural, como aconteceu recentemente, em Fevereiro de 2003, com o lançamento da obra *Lenços de Namorados-Escritas de Amor*, que teve a sua inestimável colaboração, tendo-lhe merecido lugar na mesa de honra, onde pontificava o Professor Marcelo Rebelo de Sousa.

Por uma falta de atrevimento que me traçou o destino, não quis aproveitar a oportunidade de ver o que existe no recheio da Casa do Reguengo sobre a vida e o legado do grande Abade de Priscos. Fiquei serenado com o que ouvi da boca de um homem inteiramente empenhado em trazer a lume aquilo que todos esperamos: uma primeira biografia pormenorizada e uma divulgação fotográfica dos objectos pessoais do ilustre cozinheiro. Fiquei tranquilo por saber que alguém da família não deixará esbater a memória da maior figura histórica de Vila Verde. Entretanto, tenho fundada esperança que um dia, quem sabe, o edifício onde morreu o Abade de Priscos possa tornar-se numa Casa-Museu. É um assunto que depende muito da família, mas em relação ao qual os poderes públicos e a sociedade civil também podem ter influência.

Mário Vilhena da Cunha, 56 anos, simplificou o nome. Na verdade, a sua estirpe reclama um registo onomástico mais complexo: Mário Miguel Machado de Vilhena da Cunha.

Busquemos primeiro o tronco ascendente deste familiar do Abade de Priscos, um ramo da árvore que pende de Francisco Machado Rebelo e da filha Teresa Zulmira de Jesus Machado Rebelo que adoptou o apelido Souza pelo casamento com Jesuíno Alberto de Souza Machado. Pela via materna, Vilhena da Cunha herdou apenas um apelido, tendo ficado com três de

ascendência paterna, já que o pai era Miguel Nuno Velho de Vilhena da Cunha, filho de Miguel da Cunha (Velho) Sotomayor.

O genro de D. Teresa, Miguel Nuno, nasceu em Braga, em 7 de Fevereiro de 1913 e faleceu em 29 de Agosto de 1989 no Campo Grande, em Lisboa.

A mãe do Dr. Mário, Maria Fernanda Machado Sousa, já tinha morrido há 5 anos, em 21 de Outubro de 1984, na Quinta do Reguengo, em Vila Verde. Curiosamente, nasceu em S. Miguel de Cunha (Braga).

Casaram-se no final da 2ª Guerra Mundial, mais exactamente em 7 de Dezembro de 1945 (tinham ambos 22 anos), na freguesia bracarense de S. João do Souto. Três anos após o matrimónio, nasceu, em 31 de Janeiro de 1948, em Almedina (Coimbra) Mário Miguel Machado Vilhena da Cunha. O biógrafo putativo do Abade de Priscos, sobrinho-bisneto do grande cozinheiro, casou com D. Adelaide Teixeira da Costa Pinheiro, dois anos mais nova, natural da freguesia de Gême (Vila Verde), onde se realizou o enlace.

Mas a vida não começou bem: a filha primogénita, Ana Rita Pinheiro de Vilhena da Cunha, que nascera no dia 4 de Junho de 74, na freguesia dos Anjos, em Lisboa, viveu apenas três anos, tendo falecido na Quinta do Reguengo, em Junho de 77. No dia seguinte, a 7 de Julho, nascia na freguesia da Sé (Porto), uma outra filhita: Maria Teresa de Vilhena Pinheiro da Cunha, que conta agora com 27 anos. É, portanto, uma nova geração, onde já desapareceram praticamente todos os apelidos do Abade de Priscos, mantendo-se contudo a memória da sobrinha D. Teresa.

Mas pelo conhecimento que tenho do assunto, o Dr. Mário irá em breve apresentar a árvore completa, incluindo os seus ascendentes pelo lado paterno, designadamente através de dois

ramos brasileiros ascendentes do Barão de Retorta (seu trisavô).

O avô, Miguel da Cunha Sotomayor, terá ido para o Brasil ainda solteiro. Por aqui, há uma interessante linhagem via Sotomayor.

Ainda pela via das terras de Vera Cruz, Mário Vilhena da Cunha será também um costado da família Vianna Raup.

Este curioso sobrenome germânico é de origem patronímica, sendo uma forma mitigada do alemão arcaico rotbrand. Rot deriva do gótico 'hroteigs', que significa vitorioso; 'brand' quer dizer 'fogo'.

Regresso

A nova matriz de Vila Verde só ficou concluída em 1953, embora tenha sido benzida em 1915. E, por isso, foi já utilizada para as exéquias fúnebres do Abade de Priscos, falecido num dia 24 de Setembro, eram 21 horas.

No registo do óbito, mediante declaração de Maria do Carmo Rodrigues de Sousa, não é mencionada uma enfermidade específica. Como causa da morte refere-se simplesmente que faleceu de senilidade.

Conta o grande amigo Padre Américo Pinto, de Tebosa: *A sua morte foi muito sentida, o seu funeral foi uma grande manifestação de saudade muito concorrida por sacerdotes e por imensas pessoas de todas as categorias sociais.*

Foram rezadas missas de sétimo dia em Vila Verde e em Turiz. Ao trigésimo dia, houve especiais exéquias na Igreja do Pópulo, em Braga, não nos tendo sido ainda possível apurar a razão, nem

quem as mandou celebrar.

A morte do padre Machado Rebelo não foi objecto de grandes parangonas na época, talvez devido à sua idade muito avançada e ao natural esquecimento em relação ao que foi o abade colado de Priscos durante a sua vida activa. Acontece com muita frequência.

Ainda assim, o *Diário do Minho*, conhecido como o "jornal dos padres", por ser de inspiração cristã e intimamente ligado à Arquidiocese, deu conta do passamento do prelado no dia seguinte, a 25 de Setembro de 1930, com uma meia dúzia de parágrafos, alinhados em duas colunas da primeira página. Um texto sem fotografia e que reproduzimos integralmente na parte final deste trabalho.

Convém dizer que, na época, os jornais traziam muito poucas fotos ou ilustrações. Com quatro páginas, o *Diário do Minho*, que funcionava no nº 79 da Rua de Santo André, era então dirigido pelo Pe. Silva Gonçalves, escritor, poeta e jornalista. Apesar desta bagagem, nem ele nem qualquer outra figura importante da diocese escreveu elogio fúnebre acerca do Abade de Priscos. A notícia, como adiante veremos, destaca, contudo, o valor da arte culinária do extinto. Compulsando o mesmo *Diário do Minho* nas semanas seguintes ao desaparecimento físico do padre Rebelo, não encontramos qualquer texto alusivo, tirando os habituais anúncios de necrologia. Estávamos em 1930, um ano marcado pelos ventos revolucionários que sopravam do Brasil e aqui mesmo ao lado da vizinha Espanha, prenunciando a terrível Guerra Civil. Além do noticiário internacional, com alguns cronistas, assustados, a prever o triunfo do nazismo na Alemanha, o que mais ocupava a impren-

sa tinha a ver com a agricultura. As questões comerciais e a publicidade eram também temas fortes da imprensa regional, atraída então pelo chamado Caso do Banco do Minho, que ficava situado onde hoje está o Banco de Portugal, no centro cívico de Braga.

Outro tema comum prendia-se com um célebre caso judicial, que a imprensa relatava sob a epígrafe de "Crime da Poça das Feiticeiras". Para além deste folhetim de faca e alguidar, o *Correio do Minho* concedia pelos anos trinta farta cobertura às manobras arriscadas do recém-criado "aero-porto de Braga", hoje conhecido por Aeródromo de Palmeira.

Curiosamente, no dia em que faleceu o Abade de Priscos chegava a Palmeira uma briosa esquadrilha da Força Aérea, vinda de Tancos, para fazer as delícias de um cronista, que se ocupou dias a fio numa crónica das alturas recheada de peripécias e de quadros épicos. Um desses episódios refere que, no dia 25 de Setembro, quando estava já o nosso abade a arrefecer as carnes, houve um almoço de honra no Hotel do Elevador, com uma ementa onde constava um "pudim d'ovos original". O certo é que no regresso ao aeródromo (que muitos na ocasião viam como um putativo aeroporto), um dos automóveis que transportava dois oficiais aviadores, um capitão e um tenente, colidiu com o carro eléctrico 7385, quando ambos passavam a Rua D. Pedro V. Ainda hoje, não é lá muito fácil cruzarem-se duas viaturas naquela artéria da zona oriental de Braga.

Na mesma edição de 25 de Setembro, a funerária Lutuosa tratou de incluir no *Correio do Minho* um anúncio fúnebre dando conta do desaparecimento do antigo abade de Priscos. O funeral realizou-se no dia seguinte, pelas 10h00, na Igreja Nova de Vila Verde, actual matriz.



*Notícia de 1ª Página do Diário do Minho,
edição de 25 de Setembro de 1930*

Faleceu ontem em Vila Verde, Com 96 anos de Idade, O abade de Priscos

Na propecta idade de 96 anos, entregou a alma ao criador na residência de sua Sobrinha D. Teresa Zulmira Machado de Sousa, em Vila Verde, onde há tempos se encontrava gravemente enfermo o Reverendo Manuel Joaquim Machado Rebelo, abade da freguesia de Priscos, do concelho de Braga. O virtuoso sacerdote era natural da freguesia de Turiz, da vizinha comarca de Vila Verde, e frequentou o Seminário de Braga, ordenando-se presbítero em 1861. Na qualidade de encomendado, paroucou a freguesia de Bastuço, concelho de Barcelos, pelo espaço de 4 anos, desde 1864 a 1868. Neste ano foi transferido para a freguesia de Ruílhe, Braga, onde se colou em 1873. Mais tarde transitou para a freguesia de Priscos, colando-se em 1882. O Reverendo Padre Manuel Joaquim era conhecido como um exímio cultor da arte culinária tendo dirigido

vários banquetes oferecidos ao Venerando Episcopado e à Família Real, alguns dos quais ficaram célebres, grangeando-lhe que ainda subsiste na admirativa lembrança de quantos o conheceram. Naturalmente bondoso e alegre - a bondade é irmã da alegria - a todos cativava pelo seu trato lhano acolhedor e afável. A sua morte foi dolorosamente sentida em Vila Verde e em Priscos, sem deixar de consternar as muitas pessoas suas amigas que do fatal desenlace houveram conhecimento.

O funeral realiza-se, amanhã, 26, na paroquial de Vila Verde, após o que o seu cadáver será transportado para o cemitério da freguesia de Turiz, ficando ali sepultado em Jazigo de Família. O "Diário do Minho" enviando à família do saudoso finando o seu cartão de sentidas condolências roga aos seus leitores a caridade duma prece em favor da alma do venerando sacerdote.

AS ORIGENS DO ABADE DE PRISCOS

Naquele tempo, não seria costume as câmaras municipais desfazerem-se em honrarias e aclamações, e a verdade é que não terá havido por parte da Edilidade qualquer manifestação formal assinalando o desaparecimento de uma figura como o Abade de Priscos. Numa consulta aos livros de actas da Câmara Municipal de Vila Verde referentes ao ano de 1930, não encontrei qualquer voto de pesar lavrado pela Comissão Administrativa que então comandava os destinos do Município. Curiosamente, houve reunião de câmara no dia 25 de Setembro (horas depois do falecimento do Pe Manoel Joaquim), mas tanto esta reunião como nas ordinárias do mês seguinte de Outubro, não há qualquer registo do passamento dessa "glória imorredora da gastronomia portuguesa" .

O meu obrigado ao senhor Amadeu Araújo Valente e a sua irmã Alzira, moradores no lugar da Gandra, freguesia de Soutelo.

Devo também realçar a colaboração e o encorajamento dado pelos meus amigos José Campinho e Ricardo Gomes. E ainda pelo Dr. Francisco Sampaio, que acolheu com entusiasmo este projecto.

Uma palavra também de apreço ao orgulhoso sobrinho-bisneto Dr. Mário Machado Vilhena da Cunha, actual proprietário da Casa do Reguengo.

À D. Adelaide, de Turiz.

Ao Padre António Laranjeiro, actual Abade de Priscos

A todos quantos contribuem para reavivar a memória do Abade de Priscos, ajudando a descobrir as raízes do Papa dos Cozinheiros.

Principais consultas

Jornal "Diário do Minho", edições de Setembro a Dezembro de 1930

Jornal "Correio do Minho", edição de Setembro de 1930

Manuel Joaquim Machado Rebelo - **ABADE DE PRISCOS**, Coordenação de Eduardo Pires de Oliveira, colecção Memórias e Histórias da Associação Comercial de Braga, 5, Braga, 1997

Monografia do Concelho de Vila Verde - 1958, Correia de Azevedo

As Terras de Vila Verde do Minho no Dicionário Corográfico do Reino até 1758, Domingos M. Silva, Câmara Municipal de Vila Verde, 1985

Portugal Antigo e Moderno, Pinho Leal

Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa, José Pedro Machado

Os Araújos da Casa de Arca, Serra Nevada

Vila Verde, Notas Para a Sua História, vários fascículos, Serra Nevada

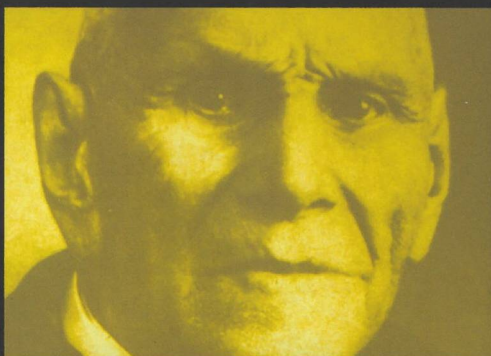
A Brasileira de Prazins, Camilo Castelo Branco

Catálogo dos Bispos da Diocese de Coimbra, A. Brito Cardoso

Revista PANORAMA, 3ª série, 3, Setembro de 1956, Artigo de Francisco Lage

Índice

Introdução	1
A Raiz Telúrica	34
Um Abade de Priscos na "Brasileira de Prazins"	48
Herança de padres e brasileiros	50
As pólas do mato	54
Lenda do 'padre velhinho'	59
Casa do Reguengo	65
Mário Vilhena da Cunha	69
Retorno	73



Um trabalho exaustivo relativo à família Machado Rebelo, um quadro de gerações que nos vem dar um conhecimento mais actual do Abade de Priscos, precioso, e por isso bem vindo à bibliografia do "Papa dos Cozinheiros".

Francisco Sampaio

Biblioteca Municip
Prof. Machado Vil
VILA VERDE



28159