

Fragmentos de um século de vida dos cafés, restaurantes e hotéis do Porto

José Alberto Rio Fernandes

Luis Paulo Saldanha Martins

Entrar num café do Porto, frequentar um café, é um exercício simples, há praticamente um em cada esquina e há-os para todos os gostos, basta escolher. Pode-se esperar encontrar a lápide evocativa na parede, a taça de futebol de salão, a família que veio às compras rodeada de sacas e alguns estudantes no tempo de aulas.

Já no caso do restaurante, se se visa um certo nível de confecção, um determinado ambiente, a oferta é restrita, a informação fundamental e a moda importante. Contudo, se o que se pretende é apenas uma refeição, de preferência rápida e barata, então a escolha é fácil e, normalmente, o mais próximo serve perfeitamente aos fins em vista.

Mas, se o que está em causa é a escolha de alojamento, se o tipo pretendido e o valor a dispendir são factores vitais na selecção, desde a pensão económica num 4^o andar da Baixa ao hotel de luxo, a oferta é variada e cobre todos os gostos e bolsas.

A especialização, a variedade da oferta de cafés, restaurantes e similares tem vindo a aumentar e nos últimos anos tem-se assistido a importantes transformações. Se é certo que uma cidade como o Porto - que para além de encabeçar uma região dinâmica, tem igualmente uma dimensão populacional apreciável - está vocacionada a possuir numerosos estabelecimentos do ramo hoteleiro, não é menos certo que algumas das formas actuais, das numerosas que adquirem esse tipo de estabelecimentos, são muito recentes.

Assim, neste vasto ramo de actividade que se convencionou designar por

Hotelaria e Similares¹, para além dos hotéis, cafés, pensões, restaurantes ou cervejarias, com uma existência mais longa, encontram-se bares, salões de chá, "steak houses", "croissanterias", gelatarias, casas de hamburgers ou "pronto a comer", mais recentes.

Verifica-se, por conseguinte, uma grande diversificação, associada às múltiplas formas que se relacionam directamente com a emergência e banalização de novos produtos, resultado de um processo que se insere num contexto sócio-económico mais vasto.

Por meados do século XIX, o café constituía um local privilegiado de contacto, de troca de ideias, de discussão. Era afinal o espaço social "...onde quotidianamente se polarizava e revelava, em suas múltiplas facetas, o sentimento e o cérebro da cidade"².

Avultava, de entre os poucos existentes à altura, o Guichard. Como alguém dizia, o Guichard era mais que um simples café, era uma instituição de utilidade pública. Situado na Praça da Liberdade (então Praça de D. Pedro), num edifício demolido em 1857 para a construção da filial no Porto do Banco Nacional Ultramarino, o café de Heitor Guichard era o local onde se reuniam, no Porto, os grandes literatos, políticos e artistas. O Camanho, aberto em 1870, foi de algum modo o seu sucessor, ficando igualmente famoso pela clientela que atraía e que dele fazia local de reunião e discussão. E, se o Guichard tinha contado com Camilo, entre tantos outros, no Camanho reuniu-se outra geração, da qual se destacaram Guerra Junqueiro e António Nobre.

Os cafés Lisbonense e Portuense estavam conceituados como os melhores da época. O primeiro ficava na Rua do Bonjardim (no lanço mais tarde alargado e baptizado de Sá da Bandeira). Nele tinham lugar afamados concertos musicais que

¹ INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA - Classificação das actividades económicas portuguesas por ramos de actividade (CAE), "Série Normas", Lisboa, nº 6, 1973.

² Cláudio Correa d'Oliveira Guimarães - Breve História de um Café Citadino, O Tripeiro, V série, ano VIII, p. 365.

reuniam "...tudo quanto havia de mais distinto na cidade..."³ e tal era o seu nível que foi o primeiro a contar entre a sua clientela com elementos do sexo feminino. O Café Portuense (mais tarde baptizado de Suiço), ficava na esquina da Praça de D. Pedro (da Liberdade) com a rua que veio a ser Sampaio Bruno e era o "de mais elegantes decorações e maiores proporções"⁴ e terá constituído "...um modelo que ultrapassava a era do café-botequim e inaugurava a época dos 'salões'"⁵ espaçosos e requintados.

De características claramente distintas eram o Café da Comuna (antecessor do Leão de Ouro, sito na Batalha), lugar de contestação, onde se congregavam figuras da oposição, e o Botequim do Pepino, na Rua de Cima do Muro, frequentado sobretudo por marinheiros e ao qual estavam associados terríveis boatos de assassínio e roubo.

Outros existiram, mas poucos chegaram até nós. Entre estes, merecem destaque o Âncora d'Ouro (o famoso 'Piolho' dos estudantes), o Romão (ex. Lealdade), situado na Praça de Carlos Alberto e o Brasil, à entrada da Rua da Madeira.

O café, frequentado tanto para fruição do tempo livre, como para realizar negócios, era então, para alguns comerciantes uma espécie de segundo escritório. Afinal, o café como espaço social tem sobretudo significado enquadrado na sua época e mentalidade, o que confere pertinência à reconstituição das clientelas mais fiéis. Assim se compreende a existência de cafés de elite económica, de contestação, do operariado, de pequenos comerciantes, de marítimos ou de professores. Concentravam-se nos espaços de maior acessibilidade (como a Praça de D. Pedro), mas em muitos casos a sua "vocação" era em larga medida decorrente da proximidade dos focos de origem da clientela (como o Pepino e os marítimos ou o Âncora de Ouro e os estudantes).

Na passagem do século, a "Baixa" (a nova "baixa" que surge nas envolvências da Praça de D. Pedro) corporiza mais intensamente o considerável acréscimo do

³ Cláudio Correa d'Oliveira Guimarães - Breve História de um Café Citadino, O Tripeiro, V série, ano VIII, p. 365.

⁴ Alberto PIMENTEL - Guia do Viajante na Cidade do Porto e seus arrabaldes, Porto, Costa Mesquita, 1876, pp. 165-166.

⁵ Alfredo Mourão - A Homenagem que Continua por Prestar, "Hotelaria e Similares", Porto, nº85, União das Associações de Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1987, p.37.

número de cafés, enquanto na sua periferia se afirmam as praças de Carlos Alberto, dos Leões e de Guilherme Gomes Fernandes e Estação em Campanhã explica a abertura de alguns estabelecimentos na sua proximidade. A Foz, por outro lado, perde algum peso relativo. Tinha passado já o período dourado desta importante estância balnear do século XIX.

De entre os muitos que neste período iniciaram a sua actividade, alguns tiveram particular impacto na vida social portuense, como o Café Chaves, inaugurado em 1900 e forçado a abandonar o rés-do-chão do edifício do Hotel Francfort anos mais tarde, aquando das obras necessárias à abertura da Avenida dos Aliados. Continuou a sua existência no Chalet da Cordoaria, onde permanece (e definha), até que uma ordem de despejo apresentada pela Câmara do Porto em 1947 termina com sua existência, bem como com a do imóvel onde se situava.

O Café Primavera, outro dos "exilados" pelas obras da Avenida, tinha características completamente distintas (e nisso emparceirava com o República). Situava-se na Rua do Laranjal, recrutando a sua clientela sobretudo de entre operários e cocheiros e aí tiveram lugar exposições de bailado espanhol e de quando em vez enormes zaragatas.

A fidelidade da clientela continuou a ser um factor importante na viabilidade económica dos cafés, somando-se a outros mais significantes nos nossos dias, como a localização e a qualidade do serviço. Persistia uma certa diferenciação da clientela segundo a estrutura etária ou sócio-profissional. Assim, se o Águia d'Ouro, na década de 20, "...exige, para ir com bom direito sentar-se áquelas mesas, não ser de idade ligeira"⁶, outros acomodam agricultores (Moreira), professores (Progresso), ou estudantes (Central).

A abertura da Avenida dos Aliados e as demolições necessárias ao alargamento da parte da Rua de Bonjardim que viria a ser incorporada na rua de Sá da Bandeira marcou de certa forma uma etapa na história dos cafés, já que estas acções

⁶Júlio César Machado - Arnaldo Gama, Notas Para um Dicionário dos Portugueses Notáveis do Meu Tempo, O Tripeiro, série III ?, ano VII ?, p. 539.

forçaram ao encerramento em 1917 dos cafés Lisbonense, Madrid, Moreira, Chaves, Camanho, República e Primavera.

O período posterior a 1910, foi certamente uma época agitada, marcada politicamente pela 1ª República e pelo 28 de Maio de 1926 e socialmente por uma conflituosidade e instabilidade que se reflectiu em variadíssimos sectores da economia. Os cafés são quiçá disso exemplo, pois em três décadas não se observa praticamente qualquer aumento no número de estabelecimentos. No entanto, inicia-se nesta altura um novo período de modernidade, vincado sobretudo pela amplidão das instalações e pelo requinte da decoração, como o testemunham cinco dos inaugurados após 1920, em que o próprio nome é revelador da imagem de grandiosidade que se pretendia transmitir (Excelsior, Majestic, Palladium, Monumental e Imperial). O café perde algum do espírito de local de encontro de velhos conhecidos que o fruim como espaço de lazer e adquire uma dimensão que aposta na massificação, na atracção do maior número possível de clientes. Ainda assim, permanecem as rodas de amigos, os torneios de bilhar. Em troca, vai-se diluindo a especificidade do tipo de frequentadores. Muitos dos cafés mais antigos, por seu turno, remodelam nesta época as suas instalações, espicaçados pela concorrência e forçados pela clientela a acompanhar os novos estilos de decoração. Assim acontece, por exemplo, com a Brasileira e o Suiço.

Dos cinco que antes mencionamos, permanecem apenas o Majestic e o Imperial. O primeiro, abriu as suas portas ao público em 1921, o segundo em 1936 (no espaço antes ocupado pelo Central) e ambos constituem inegáveis exemplos de que a perspectiva cultural deve ser alargada, por forma a abarcar espaços e ambientes significantes para a memória colectiva da cidade, como alguns dos que vimos de mencionar.

Especialmente, as aberturas e encerramentos ocorridos não permitem retirar grandes conclusões relativamente a um re-arranjo locacional destas unidades. A principal constatação continua a ser da grande concentração em torno da "Praça", 'extendida' agora para norte. De facto, "...com excepção do Café Rainha que (...) ficava em Antero Quental [e dos que se situavam junto da Estação de Campanhã], para o lado

oriental, as casas de café, não ultrapassavam a área da Batalha; e, para o ocidente [Foz à parte], não iam além do Carmo ou Carlos Alberto"⁷.

Se as décadas de 20 e 30 marcaram para os cafés do Porto um período de estagnação no número e uma notável alteração na qualidade, as décadas seguintes em contrapartida, pautaram-se por um significativo aumento, por uma ampla difusão por todo o espaço urbano, assim como por algumas notáveis alterações das suas características. Na explicação do aumento, há que somar ao crescimento demográfico da cidade, o do número de activos a trabalhar no Porto e a residir na periferia, para além da vulgarização da sua frequência pela mulher que vem engrossar o contingente dos que utilizam este estabelecimento, por onde passam hoje, quotidianamente, muitas das mais de 500.000 pessoas que trabalham na cidade.

O café, que antes possuía um estatuto de actividade privilegiada e dispunha de capacidade económica para disputar o elevado preço de uma localização central, revela hoje uma maior preferência por áreas residenciais, enquanto manifesta alguma dificuldade na permanência no interior da "Baixa Portuense". Apoiam este argumento, por exemplo, o recente desaparecimento do Café Astória e do Palladium, ou as notáveis transformações operadas na A Brasileira e no Guarany. É, talvez, a continuação de um processo iniciado com o fecho do Guichard e que prossegue com o encerramento do Camanho, do Áurea, do Royal, do Excelsior, do Saban, do Sport e de outros, a favor da banca, que se apossa de cada vez mais importantes parcelas das fachadas voltadas para a Praça da Liberdade, Avenida dos Aliados e Rua de Sá da Bandeira, enquanto que o comércio disputa (normalmente com vantagem) posições nas ruas de Santa Catarina e Clérigos, entre outras.

As características dos cafés alteraram-se também. Eram espaços de convívio, onde em torno de uma chávena ou copo se cavaqueava ou negociava e onde o lazer passava amiúde pelo jogo (bilhar, cartas, dominó, xadrez, damas, quino). Actualmente, regra geral, o café é um estabelecimento banalisado e impessoal. A grande mobilidade da população, a "pressa" do dia-a-dia, conjugadas com a necessidade do proprietário

⁷Horácio Marçal - Op. Cit., p. 69.

rendibilizar o investimento, leva a que, na cidade em geral e na "Baixa" em particular, o café constitua hoje um local onde se faz uma pausa breve, marcada pela entrada para o trabalho ou pelo horário dos transportes públicos.

Mas nem tudo se perdeu. Os estudantes têm ainda os seus cafés, os amigos ainda se encontram neste ou naquele de quando em vez. Por outro lado, é possível observar um pouco por todo o espaço urbano do Porto, a permanência (ou o reaparecimento) de uns quantos exemplos do "café social", corporizado num vasto conjunto de pequenos estabelecimentos economicamente suportados por uma clientela estável, a residir ou a trabalhar na proximidade.

A tendência contudo parece apontar para caminhos distintos, onde a indiferenciação funcional e as múltiplas associações entre café, croissanteria, bar, gelataria e pastelaria, o regime cada vez mais frequente de auto-serviço, a decoração, enfim, a organização do estabelecimento, indiciam a possibilidade de, algumas décadas volvidas, se falar do Majestic, do Imperial ou do Embaixador como aqueles cafés onde, em 89, ainda se podia tomar sossegada e confortavelmente o "cimbolino" sentados a uma mesa, tal como outros recordarão a magnífica sala de bilhares do Monumental, a decoração do Central, a animação do Primavera, ou o tratamento personalizado dos empregados deste ou daquele outro café, já profundamente transformado, ou para sempre desaparecido.

Actualmente, os cafés são também locais onde se pode consumir uma refeição ligeira. De facto, comer no Porto nunca foi um exclusivo dos restaurantes. Cafés, hotéis, casas de pasto ou cervejarias eram e são capazes de presentear os interessados com uma suculenta refeição, onde pontificava e pontifica o bife com batatas fritas.

Apesar desta constatação atentemos nos restaurantes. Há cerca de cem anos eles eram tão só três e situavam-se todos na Foz do Douro: dois deles no Passeio Alegre e o terceiro junto à estação do "Americano", em Cadouços. Os banhos de mar, o acompanhar as exigências da moda, levavam à deslocação do portuense à Foz. Aqueles que não levavam farnel, seriam concerteza dos principais frequentadores

destes restaurantes. Estava-se no despontar de um novo tipo de estabelecimento, um sintoma de modernidade e ao mesmo tempo uma tentativa de tirar partido das características únicas da orla marítima da cidade do Porto.

De qualquer maneira, naquela longínqua década de 80, quem pretendesse comer e dispensasse o restaurante poderia fazê-lo, com plena satisfação, num dos numerosos hotéis ou cafés existentes. O mais fácil seria procurar nas imediações da Rua do Bonjardim ou das praças de D. Pedro, de Carlos Alberto ou da Batalha.

Havia na época uma relação muito estreita entre a localização dos estabelecimentos de comer e beber e os transportes. Numa altura em que Campanhã suporta a implantação de infraestruturas ferroviárias, desencadeando o crescimento da cidade para Nascente, a localização dos restaurantes e casas de pasto continua ligada a áreas tradicionais. Não esqueçamos que os "terminais" rodoviários se situavam nas imediações da Praça de Carlos Alberto e Rua das Carmelitas, com a carreira do Minho, a malaposta de Sul, e os estafetas. Aí estava criado um buliço muito característico, onde não faltavam os aldeões, os agricultores e os comerciantes que demandavam a cidade, normalmente para negócios. Talvez procurassem ainda o João do Buraco e o seu bacalhau assado, ou a Feira dos Moços, mas o primeiro tinha perdido o fulgôr da década de cinquenta e a segunda desaparecera da Praça de Santa Teresa, havia anos.

Agora que a Rua Mousinho da Silveira está praticamente concluída, é já bastante mais rápido chegar da Rua dos Ingleses à Rua do Bonjardim, onde se poderia parar para comer, por exemplo um bife à Padre Piedade, no Lisbonense. No que respeita a estabelecimentos onde eram servidas refeições, a Rua do Bonjardim constituía, sem dúvida, um eixo importante, aspecto relacionável com o facto de funcionar como suporte à ligação ao Largo da Aguardente (actual Pr. Marquês de Pombal) e estrada de Guimarães.

A Praça da Batalha, por sua vez, corresponde ao término da estrada de Penafiel e Trás-os-Montes através da Rua de Santo Ildefonso e, conseqüentemente, suportava também uma quantidade apreciável de estabelecimentos.

No início do século a localização dos restaurantes e casas de pasto, rege-se ainda por factores semelhantes aos de períodos anteriores, pelo que o padrão de distribuição é, em tudo, idêntico, com fortes implantações nas praças de Carlos Alberto e de Santa Teresa, bem como na Rua do Bonjardim e Praça de D. Pedro, que a ligação ferroviária S. Bento - Campanhã reforça.

Nesta época, os restaurantes do Porto eram frequentados por dois grandes grupos, bem díspares: os grupos de amigos, intelectuais, artistas, políticos... e os de fora, "gente do campo", contratadores de gado, negociantes, que em carruagens apinhadas primeiro, e depois pelo combóio, demandavam o Porto, sobretudo às terças, quintas e sábados, os dias de feira. Então, a borga acontecia sobretudo à noite, ao jantar, enquanto ao almoço seriam encontrados os visitantes e os trabalhadores. O tipo de frequentadores, a diferenciação entre períodos de trabalho e de lazer, entre o almoço e jantar, permanece da mesma forma nos dias de hoje.

Entre aquilo que acontece actualmente e o que acontecia há uns oitenta anos atrás, supomos que a diferença esteja sobretudo na predilecção manifestada por um ou outro restaurante. Hoje, pode ser escolhido um, mas logo surge uma infinidade com as mesmas características. Nessa altura, as atenções recaiam no Túnel Central, onde a qualidade da comida era considerada insuperável. Mas o "segredo" dos pratos desse afamado restaurante não deveria estar tanto nas entrelinhas da receita, mas na escolha dos produtos e, por essa razão, amiúde era visto o sr. Francisco Silva, o proprietário, a escolher bacalhau um a um nos armazéns da Rua de S. João, para confeccionar o tão afamado Bacalhau assado à Túnel Central, servido com grelos seleccionados de S. Cosme "...a nadar em claro e fino azeite, ladeado de batatas novas e loiras cebolinhas, dentro de enorme assadeira de barro⁸".

Muito mais vasta era, contudo, a ementa do Túnel Central. Eis alguns dos pratos que faziam as delícias dos incondicionais frequentadores: cozido, lombo de porco, costeletas de vitela, sopa seca e frango feito com arroz. Tudo isto era habitualmente acompanhado e regado com deliciosos vinhos, e rematado com o leite-

⁸Brig. Nunes da PONTE - O "Túnel Central", "Tripeiro", Porto, V Série, Ano IX, 1953, pp. 333 - 335.

creme. E, note-se, muitos dos almoços e jantares eram compostos pela quase totalidade da ementa enunciada, sendo constituídos por três a quatro pratos.

Se o Túnel Central era o eleito dos amantes da gastronomia, não faltavam na cidade do Porto locais onde se pudesse comer bem. Alguns desses locais deixaram bem marcado nos portuenses apetitosos paladares, o que lhes permitiu granjear uma grande fama na cidade.

Evoquemos algumas das especialidades que memórias coevas fizeram chegar até nós e dizem respeito à década de 80 do século passado. Assim, no Aguiã d'Ouro (Pr. da Batalha), tinham fama as costeletas panadas; no Caldos de Galinha (Pr. de Carlos Alberto), as tripas à portuguesa e a carne assada com batatinhas; no Camanho (Pr. de D. Pedro), o "roast beef" com batatas fritas; no Cascata (ex. Rainha) (Pr. de D. Pedro) a pescada frita; no Lisbonense (R. do Bonjardim), os bifés de cebolada; no Madrileno o chispe com feijão e as tripas de porco com farinha milha; no Malhão (R. Comércio do Porto), a vitela ensopada; no Reimão o peixe frito e a lampreia, também ensopada.

A penetração de pratos estrangeiros já está patente, o que bem se compreende. Por outro lado a variedade de pratos é bastante reduzida e, estranhamente, poucos locais de comes e bebes deixaram lembrança das tripas à nossa moda.

Quando os grupos eram muito numerosos, frequentemente era escolhido o Restaurante do Palácio de Cristal, onde no grandioso salão de comer, tiveram lugar os mais variados encontros, que incluíram reuniões políticas (como a homenagem a Afonso Costa), comemorações (aniversário do Velo-Clube), profissionais (encontro de farmacêuticos), etc., etc..

Existiam também no Porto os locais onde se podia comer muito barato. A "Cozinha Económica", que existiu entre 1892 e 1904 (nas Carmelitas), foi o estabelecimento que mais se notabilizou neste domínio, chegando a ultrapassar as 1000 refeições diárias.

O encerramento do Túnel Central em 1922, logo após o falecimento do seu

proprietário, marca simbolicamente o fim de um capítulo da vida dos restaurantes do Porto, cujo fulgôr não voltou a ser igualado. Repare-se que são muito poucas as referências posteriores feitas a outros estabelecimentos e nenhum texto transmite o mesmo entusiasmo daqueles que tem o Túnel Central por tema.

Os grupos políticos, académicos, intelectuais, de amigos, vão continuar a reunir-se em torno de suculentas refeições, usufruindo de momentos igualmente insuperáveis, constantemente renovados. Todavia, o aumento do número de estabelecimentos, a descaracterização da maioria, ou a internacionalização da cozinha, não permitem que ocorra uma tão grande unanimidade de opiniões sobre a qualidade de um restaurante prevalecer sobre a dos restantes. A opinião surge cada vez mais fracionada, repartindo-se entre os grupos que vivem a cidade, e cada vez menos é a "própria cidade" a comungar das mesmas recordações.

De qualquer modo, as primeiras décadas do século, trazem algumas novidades também no que diz respeito aos restaurantes, confirmando o comportamento espacial verificado em datas anteriores. Assim, para além das pré-existentes, surgem junto ao Anjo numerosas casas de pasto ligadas à dinâmica comercial gerada pelo mercado, prolongando uma área tradicionalmente vocacionada à sua fixação. Campanhã, surge também como um núcleo de implantação destes estabelecimentos, acompanhando o crescimento do tráfego ferroviário de passageiros. Globalmente, nota-se a expansão ao longo dos principais eixos, adequando-se de certa forma ao crescimento formal e funcional da cidade.

De então para cá, a explosão do número de restaurantes, a diversificação da localização, a expansão pelos principais eixos aferentes ao centro (continuando o processo detectado meio século antes), mas também ao longo de vias concêntricas acompanhando o emprego (pelo que se encontram em número significativo nos principais núcleos terciários, onde servem uma quantidade de refeições apreciável, com particular incidência nos almoços) e o reforço da área do Cais da Ribeira, são os aspectos mais salientes.

A par destas mutações locacionais, ocorre uma diversificação do tipo de

estabelecimento, com uma abundância notável de diferentes categorias, onde cabe destacar o aparecimento de vários restaurantes de cozinha chinesa, italiana e brasileira, enquanto alguns hotéis se lançam na maximização dos recursos, prestando regra geral um serviço de refeições com grande qualidade.

Em síntese, o crescimento da cidade, nas dimensões populacional, física, ou económica, o aumento da mobilidade (nomeadamente através da introdução do transporte individual), a diversificação dos locais de emprego, o afastamento da residência, que dificulta ou mesmo inviabiliza a deslocação no período de almoço, o crescimento do poder de compra e do tempo disponível para lazer, são os principais responsáveis pelas mutações ocorridas nestes cem anos, que se traduzem essencialmente no aumento e diversidade da oferta. Por outro lado, as oscilações provocadas pela moda e a grande abertura do leque de preços, deverão ser as variáveis com mais significado na identificação dos tipos de restaurante. As diferentes cozinhas, o tipicismo dos estabelecimentos ou das áreas onde se localizam e o preço, com uma conseqüente variação da qualidade da comida, atraindo clientela diferenciadas - operários, estudantes, quadros médios, quadros superiores, entre outros -, são os elementos que melhor permitem estabelecer a distinção entre os numerosos restaurantes que hoje existem no Porto.

Os hotéis, por seu lado, transportam-nos de imediato para uma outra esfera, somos levados a pensar na Avenida da Boavista e em nomes de cadeias internacionais de nomeada. O Sheraton e o Meridien, acompanharam e marcaram o sucesso sócio-económico da área ocidental da cidade nos últimos anos, sucesso esse impulsionado pela facilidade de acesso à auto-estrada e pelo crescente congestionamento da Baixa, transformando a Avenida da Boavista numa importante referência na localização da oferta hoteleira portuense.

Apenas há dez anos atrás, contudo, o panorama era claramente distinto. Afinal, nenhum dos estabelecimentos antes mencionados existia, nem tampouco o Ipanema, o Boega ou o Tuela, este com a dimensão actual. A distribuição espacial dos hotéis

revelava ainda uma forte concentração na área central, onde unidades de várias épocas se inseriam de forma mais ou menos harmoniosa na silhueta da cidade.

Para lá dos vários hotéis hoje existentes, distintos na idade, estatuto, dimensão e funcionamento, muitos dos que desempenharam significativos papéis na história dos hotéis do Porto desapareceram já. É o caso, entre muitos outros, do Hotel do Louvre. Aberto em 1865, por altura da exposição inaugural do Palácio de Cristal, era tido como o de maior categoria no Porto. Foi montado por Henriqueta Alvellos no imóvel da Rua do Rosário hoje ocupado pela sede do Cineclube do Porto e, por ser considerado o único capaz, acolheu em 1872 o imperador D. Pedro II do Brasil.

Em finais do século passado, o número de hotéis do Porto é já de 35, incluídas pensões e hospedarias. Os dois mais famosos, eram o Inglês e o de Francfort. O primeiro, propriedade de Mary Castro, abriu na Rua da Reboleira, onde ganhou prestígio, antes de se mudar para a actual Rua de Sampaio Bruno. Aí contou, entre outros clientes, com a permanência do famoso arquitecto inglês Barry Parker, responsável pelo projecto da Avenida dos Aliados. Posteriormente, no princípio do século, o imóvel veio a ser ocupado pelo Aliança, enquanto a activa empresária abria um outro na Foz, na Rua das Motas, nº 20, que lá permanece perpetuando o nome da filha do célebre tenor Frank de Castro.

O Hotel de Francfort era outro típico hotel da "baixa".

Iniciou a actividade na década de 50 do século passado e desde logo se tornou célebre, por "...ser o hotel preferido pelos estrangeiros, pelas celebridades de todos os géneros e pelos endinheirados. Frequentar o Francfort dava tom..."⁹. Um conjunto de factores conjugaram-se para levar o estabelecimento à decadência: a morte do seu penúltimo proprietário, François Babel, a do Conde de Alves Machado, que viveu no hotel 40 anos e o advento da República, que deslocou os políticos para o Grande Hotel (com excepção de António José de Almeida que se manteve fiel, ocupando-o sempre que viajava ao Porto). O fim chegou pouco depois, penoso, pois de acordo com relatos da época, ainda lá havia hóspedes quando o camartelo municipal começou a derrubar

⁹ António Lança - O Hotel Francfort, O Tripeiro, série II, vol. IV, nº 7, 1919, p. 134.

telhados e cantarias, reclamando o imóvel da esquina das desaparecidas ruas de D. Pedro e do Laranjal para a abertura da Avenida dos Aliados.

Nas últimas décadas do século passado, sobretudo, o ritmo de inauguração de estabelecimentos hoteleiros é particularmente intenso. Nesta época iniciam a sua actividade, entre outros, o Grande Hotel do Porto (em Santa Catarina), o Europa (na Praça da Liberdade), o Avenida (nos Aliados) e o do Louvre (na Travessa da Fábrica). Este último, que abriu em Novembro de 1909 não pode confundir-se com o que existiu na Rua do Rosário (esquina com D. Manuel II), embora fosse também um estabelecimento requintado. Veio a ser sacrificado anos depois, para a construção do Hotel Infante de Sagres.

Dos então existentes, chegaram até aos nossos dias apenas o Grande Hotel de Paris (Rua da Fábrica), o Hotel da Boa-Vista (Esplanada do Castelo, Foz) e o Grande Hotel do Porto (Rua de Santa Catarina), os únicos em laboração que contam mais de cem anos.

Os hotéis concentravam-se nesta época, na sua imensa maioria na "Baixa". Todavia, dois outros importantes núcleos existiam, um junto da Estação de Campanhã, o outro no oposto da cidade, na Foz. Aqui, procuravam responder à solicitação de alojamento por parte dos muitos que no período estival fechavam as suas casas da cidade ou do interior do país e vinham "a banhos", enquanto do outro lado da cidade, a proximidade da Estação de Campanhã constituía motivo de atracção para a fixação de unidades de alojamento.

A Praça da Batalha, já na vizinhança do centro social e económico da cidade, beneficiava da relativa proximidade dos eixos que ligavam à estação. Aí se situavam o Hotel Portuense (fechado em 1938) e o Hotel Universal (encerrado em 1919 e cujo edifício, depois de profundas alterações, veio a albergar a Messe dos Oficiais) - medida punitiva, já que neste hotel conspiravam saudosos da monarquia sob o patrocínio dos proprietários. Mesmo ao lado da Batalha, "...a Rua de Entreparedes e a Rua de S. Lázaro, constituíam o bairro das casas de hospedagem, sempre repletas com os

viajantes desembarcados na Estação de Campanhã¹⁰.

Esta praça e as suas proximidades continuaram a constituir um local apetecido para a instalação de hotéis. Mesmo depois de funcionar já um terminal ferroviário provisório, onde mais tarde se construirá a Estação de S. Bento, abre na Batalha, em 1906, "...o novo e luxuoso Hotel Sul-Americano, estabelecimento que fica a ser, no género, um dos melhores do Porto". Sete anos depois, abre o Grande Hotel da Batalha, aproveitando, com grandes transformações, as instalações onde meio século antes laborava o Hotel Estrela. Pela sua funcionalidade e qualidade de serviço sobrepõe-se claramente aos demais.

De então para cá, o número de hotéis cresce progressivamente, com um 'salto' importante nos últimos anos. Aparecem, entre outros, o Infante de Sagres, O Inca e o D. Henrique. Contudo, um factor comum permanece, salvo raras excepções, os hotéis de maior envergadura e qualidade continuam situados na "Baixa" ou na sua imediata proximidade.

Na presente década, finalmente, na sequência de um processo de afirmação da Boavista como espaço funcional de prestígio, a área ocidental do Porto passa a ser eleita como lugar preferencial das modernas unidades hoteleiras. Rompe-se o ciclo dos hotéis da "Baixa", com o início da actividade dos representantes das grandes cadeias: casos do Ipanema, do Meridien, do Sheraton, que optam por um modelo construtivo que adopta a grande altura e as amplas superfícies envidraçadas. Abre-se assim um novo ciclo, ao qual pertencem não só estes, como o Novotel (se bem que do outro lado da Ponte da Arrábida) e outros virão, como o Altis, cuja abertura se anuncia para breve (à Praça da Galiza).

Do botequim, da leitaria com estábulo contíguo, à croissanteria, à gelataria, ou ao espaço onde se toma ao balcão o refrigerante pré-comprado; da casa de pasto, da hospedaria com mesa-redonda, às refeições em auto-serviço, ao "pronto-a-comer"; da

¹⁰ A. S. - Que Deseja Saber Acerca do Porto?, O Tripeiro, série VI, ano III, p. 284.

estalagem com estrebaria no rés-do-chão, ao betão e vidro dos hotéis da Boavista, muito mudaram os serviços de restaurante e hotelaria do Porto.

Os estabelecimentos, já de outra feição, melhor adaptados aos nossos tempos, talvez possam, assim mesmo, assumir formas diferentes das que parecem constituir a tendência actual de descaracterização.

Alguns cafés, regra geral da periferia, redescobrem a clientela habitual, perfeitamente integrados num ambiente de residência e/ou trabalho. Outros, com fins turísticos por vezes, reconquistam o espaço público, com prolongamentos em esplanada e alguns mesmo, misto de café e bar, retomam os espectáculos, brindando esporadicamente os seus clientes com sessões musicais.

Os restaurantes, em toda a sua diversidade, parecem estar a sofrer uma lenta inflecção, no sentido da especialização. Para lá dos que asseguram a continuação de alguns pratos da cozinha tradicional portuguesa, outros, poucos, conseguem granjear algum sucesso pontual, como o Aleixo com os filetes de pescada, o Ginjal ou o Quim da Madeira com as tripas.

O hotel, a aceitarmos este quadro geral, encontrar-se-á, porventura, numa fase mais recuada, continuando as unidades mais recentes a apostar na grande dimensão, na eficiência a todo o custo.

Neste contexto, os próximos anos serão decisivos e esclarecedores acerca do processo de equilíbrio dinâmico gerado entre grandes e pequenos estabelecimentos, esperando que não estejam de todo perdidos a especificidade do café, o prato que faz voltar a um restaurante, o hotel ao mesmo tempo familiar e profissional, unidades que sejam afinal o reflexo do ambiente, do dia-a-dia da cidade, espaços de encontro e debate, células imprescindíveis à vida portuense.

BIBLIOGRAFIA

- AMORIM, F. Gomes de - Viagem ao Minho, "O Tripeiro", Porto, nº 26, 1ª Série, 1909, pp. 117-119.
BASTO, A. de Magalhães - O Porto Culto de Meados do Século XIX, Porto, "O Tripeiro", III Série, Ano VIII, 1927.
FERREIRA, Armando Gomes - Dois Célebres Botequins de uma Desaparecida Rua, Porto, "O Tripeiro", V

Série, Ano X, 1955.

GUIMARÃES, Cláudio Correa d'Oliveira - Breve História de um Café Citadino, Porto, "O Tripeiro", V Série, Ano VIII, 1952-53.

- Evocando Dois Cafés Portuenses, Porto, "O Tripeiro", V Série, Ano VIII, 1952.

- Elementos para a História de Alguns cafés do Porto, "Boletim", Ano XII, nº 56, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1959.

- Onde vos Falo de um Velho Café Citadino, Porto, "O Tripeiro", V Série, Ano XII, 1956.

- Os portuenses e a gastronomia, "Boletim", Ano XII, nº 56, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1960.

- Outro Café do Velho Porto, "Boletim", Ano IV, nº 29, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1952.

- Recordando um Velho Café do Porto, "Boletim", Ano IV, nº 28, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1952.

- Um Café com Duas Caras, Porto, "Boletim", Ano VI, nº 40, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1955.

- Vários 'Cafés' Citadinos, "Boletim", Ano VII, nº 37, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1954.

- Vários 'Cafés' da Urbe, "Boletim", Ano V, nº 33, União dos Grémios da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1953.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTATÍSTICA - Classificação das actividades económicas portuguesas por ramos de actividade (CAE), "Série Normas", Lisboa, nº 6, 1973.

LEITE, Arnaldo - O Porto 1900. os restaurantes do princípio do século. cenas de ontem - almoços de hoje, "O Tripeiro", Porto, V Série, Ano IV, 1948, pp. 227-228.

- O Porto 1900, o "Túnel Central" ou o bacalhau assado no Forno, "O Tripeiro", Porto, V Série, Ano IV, 1948, pp. 245-246.

MACHADO, Júlio César - Arnaldo Gama. Notas Para um Dicionário dos Portugueses Notáveis do Meu Tempo, "O Tripeiro", Porto, Série III, Ano VII, 1909, p. 539.

MARÇAL, António - Os Antigos Botequins do Porto, Porto, "O Tripeiro", VI Série, Ano VI, 1966.

MOURÃO, Alfredo - 85 Anos a Servir a Cidade: Parabéns Brasileira, Porto, "Hotelaria e Similares", nº 100, União das Associações da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1988.

- A Homenagem que Continua por Prestar, "Hotelaria e Similares", Porto, nº 85, União das Associações da Indústria Hoteleira e Similares do Norte de Portugal, 1987, p.37.

ORTIGÃO, Ramalho - As Farpas, Lisboa, Clássica Editora, Tomo I, 1986.

PAIVA, A. G. Vieira - Almanak do Porto, Porto, ed. do aut., 1880.

PONTE, Brig. Nunes da - O "Túnel Central", "O Tripeiro", Porto, V Série, Ano IX, 1953, pp. 333 - 335.

SANTOS, Albertina Marinho dos - Recordações de uma senhora de 80 anos, "O Tripeiro", Porto, VI Série, Ano X, 1970.

TEIXEIRA, Augusto - Casas onde se comia bem - o Reimão, "O Tripeiro", Porto, III Série, Ano II, nº 32, 1927, p. 127.