

Manteigaria e Bacalhoaria Silva

Duas fotografias penduradas atrás do balcão, a preto e branco, que apesar de pouco nítidas, mostram as filas que se formavam à porta desta que é uma das mercearias mais antigas da capital. «Era uma época na qual, quando chegávamos às 9h para abrir a loja, já estava cá gente desde as seis», lembra o proprietário, «até traziam chá e café para se aquecerem, que o inverno não era como agora».

AS ORIGENS

Da monarquia constitucional à primeira república, do estado novo à revolução do 25 de abril e, agora, em democracia, a manteigaria silva tem servido várias gerações de portugueses, nos melhores momentos e também nos mais difíceis, sempre com dedicação e a maior exigência. Conheça aqui um pouco da sua história.

A Manteigaria Silva é uma pérola do comércio tradicional lisboeta, conservando hoje muito dos elementos arquitetónicos da época da sua fundação. As origens documentadas desta loja emblemática perderam-se no tempo, mas de acordo com a tradição oral, sabe-se que tem mais de 125 anos de história, remontando ao período da Monarquia Constitucional. Nesse tempo, a Baixa acordava ao som dos pregões e as ruas enchiam-se com o bulício dos fregueses.

Em 1890, a atual Rua D. Antão de Almada chamava-se Rua dos Correeiros. Foi aqui que, no número 301, no espaço onde atualmente está a Bacalhoaria Silva, a Manteigaria Silva – ainda sem essa designação – abriu portas. Na porta ao lado, onde hoje funciona a mercearia fina, havia um matadouro de gado caprino, que abastecia o antigo Mercado da Praça da

Figueira, já extinto.



Em 1922, a loja mudou de mãos e de nome, passando a designar-se Manteigaria Silva, pois nessa época a manteiga era um produto importante e dispendioso, que vinha dos Açores em blocos e era vendido a peso, em pequenos embrulhos. Vendia-se unicamente manteiga e seus derivados

Oito anos mais tarde, em 1930, a loja é ampliada para os números 303, 305 e 307, ficando com o tamanho que conhecemos hoje. De um lado, existia a manteigaria e do outro, um talho. O talho transformou-se em mercearia fina, tal como a conhecemos presentemente.

Em 1956, o negócio estendeu-se, com sucesso, ao comércio de bacalhau. Nesse ano, a rua já se chamava D. Antão Vaz de Almada, e foi no número 1 C (antigo n.º 301 da Rua dos Correeiros) que surgiu a bacalhoaria.

Em 1989, o atual proprietário, José Tabuaço Branco, adquiriu quotas do negócio e tornou-se sócio maioritário. Natural de Ramalde, no Porto, José Branco veio para Lisboa em 1966, cumprir o serviço militar, e ficou pela capital. Filho e neto de empresários ligados à indústria conserveira, na altura muito relevante em Portugal, trabalhou na área dos lacticínios de 1974 a 1985, ano em que decidiu criar um pequeno negócio em nome próprio, ligado ao comércio do bacalhau. A Manteigaria Silva era um dos seus clientes e José Branco ficou a conhecer bem a casa e os seus funcionários. Quando soube da oportunidade de adquirir quotas, não hesitou. Em 29 de Dezembro de 1989, assinou a escritura que lhe garantiu 57% da sociedade.

Nesse ano, o panorama económico do país era bem diferente do atual. O jovem empresário, com filhos pequenos, investiu todo o seu saber e todos os seus recursos para que a Manteigaria Silva alcançasse o potencial que viu nela. À época, o bacalhau, em boa parte devido à emigração, era o principal motor do negócio e continuou a ser a grande aposta. Vendiam-se toneladas de bacalhau por ano e, no subterrâneo da loja, havia um poço onde se armazenavam várias toneladas de atum conservado em barricas. Sabendo bem para que caminhos queria conduzir a loja, José Branco foi procurar os melhores queijos, nos quais se especializou. Os produtos-estrela passariam a ser os que ainda são hoje: bacalhau, queijos e presuntos, sem descurar as outras especialidades.

Entre 1989 e 1996, José Branco vai adquirindo as restantes quotas aos outros sócios e, aos poucos, restaura a loja, das prateleiras aos balcões, até lhe dar as melhores condições, o que passou por criar um escritório e armazém noutra ponto de Lisboa, onde conservar os stocks. Para garantir a melhor qualidade e o abastecimento constante, é necessário assegurar a compra dos melhores lotes e, por vezes, em quantidades maiores do que a loja histórica comporta.

Em 2000, o filho, também chamado José, junta-se à equipa. Com

o seu contributo foi possível trazer um novo fôlego ao negócio e apostar mais em áreas como a salsicharia e os vinhos. Tal como o pai, José visita pessoalmente os fornecedores – quase todos eles pequenos produtores regionais – e conhece as características dos produtos como a palma da mão.

Se José Branco já participou numa campanha do bacalhau na Islândia para compreender ainda melhor a arte da pesca e da salga, o seu filho já correu o Alentejo inteiro à procura dos melhores porcos – os líderes das varas –, para garantir que dali a três anos a Manteigaria Silva terá aos melhores presuntos do mercado.

Em 2011 foi a vez de a filha, Laura, formada em arquitetura, se juntar ao negócio, dando apoio na área financeira. Nos últimos anos, sob a sua supervisão, foram-se também fazendo restauros e ampliações no espaço da loja, sempre respeitando a traça antiga e as exigentes diretrizes para a recuperação deste tipo de imóvel de interesse público.

Ao longo dos anos, a família Branco tem mantido a dedicação à qualidade e ao cliente, que são a assinatura da casa, e levado a marca a novos desafios: em 2014, a Manteigaria Silva abriu uma loja de sabores no Mercado da Ribeira, por convite da Time out, onde dá a provar o que de melhor se produz em Portugal, e, em 2016, a convite do conceituado chef português, passaram a estar representados no Bairro do Avilhez, em pleno Chiado.

Hoje, a Manteigaria Silva é visitada diariamente pelos seus clientes lisboetas (alguns procurando os mesmos produtos que os seus avós compravam), e também por muitos estrangeiros, graças aos inúmeros guias de viagens que a recomendam. Os produtos da Manteigaria Silva viajam hoje para todos os pontos do mundo e é com grande orgulho que a loja promove o que de melhor Portugal tem para oferecer em termos de queijos, enchidos, vinhos e outras especialidades.

Créditos: www.manteigariasilva.pt