

**A GRAÇA  
DO EVARISTO**

.....



---

---

# A GRAÇA DO EVARÍSTO

UMA VIDA NO SOLAR DOS PRESUNTOS

{ *glaciaz* }

*Dedicatória*

**PREFÁCIO**

**O SOLAR  
EM PAPEL**

**A  
FAMÍLIA**

**O  
PRINCÍPIO**

**9**

**11**

**15**

**19**

**37**

**A VINDA  
PARA LISBOA**

**47**

**OS MOMENTOS  
DECISIVOS**

**55**

**O SOLAR**

**69**

*Agradecimentos*

**305**

- O começo • **71**
- O desenvolvimento • **77**
- As etapas • **81**
- A consagração e o mediatismo • **91**
- A Seleção Nacional • **99**
- As amizades • **121**
- Os pratos emblemáticos • **131**
- Os vinhos / A garrafeira • **181**
- O cliente habitual • **185**
- As fotos e os escritos • **187**
- O Solar de agora • **281**
- A equipa do Solar • **303**



*Dedicado a todos os nossos clientes e amigos*



**Às pessoas importantes da minha vida**  
**Em primeiro lugar, não me posso esquecer dos meus saudosos pais e sogros e da minha avó Maria Amália de Oliveira, porque foi dela que herdei o gosto pela cozinha. Era uma pessoa com um paladar refinado, e tão limpa que até tinha de lavar o sal. Cozinhava maravilhosamente, e a minha mãe aprendeu com ela.**

Quero agradecer a dedicação e o amor que temos recebido tanto dos nossos filhos como da nossa nora e do nosso genro e principalmente dos quatro maravilhosos netos que nos deram. Quero que ao lerem este livro sintam orgulho dos avós, que foram pessoas de muito trabalho e que com grande sacrifício conseguiram sempre aquilo com que sonharam.

Atrás de um homem tem de estar sempre uma grande mulher e foi isso que aconteceu comigo. Para hoje termos o que temos, sem a ajuda da Graça do Evaristo não haveria graça nenhuma. Ela é que foi o motor, a força de tudo o que conseguimos na vida.

Vou abrir o coração sobre a mulher da minha vida e escrever aquilo que ela merece que eu escreva: meus filhos e netos, a vossa mãe e avó foi o pilar do meu ser, sem ela nunca conseguiria ter o êxito que tive.

Não me posso esquecer dos amigos, que são muitos ao longo de quase 60 anos de trabalho. Também dos inimigos, que devem ser poucos; mas àqueles que não agradei peço desculpa, espero que me perdoem. Os amigos trago todos no coração porque continuam a não se esquecer de mim e tenho a certeza de que vão ajudar a nova geração.

Quero ainda dedicar à minha família em geral, que sempre me apoiou nas horas boas e também nas más. Mas a minha conceção de família não se resume aos laços de sangue e estende-se ao meu pessoal, que faz parte de uma família – a do Solar.





---

---

# PREFÁCIO

---

---



OS PADRES.  
TAMBÉM...

## Prefácio

**Restaurante por excelência, catedral da Gastronomia, que atravessou as fronteiras e hoje recebe clientes dos quatro cantos do mundo. Dos países mais longínquos, como por exemplo o Japão, a China, os EUA, os países de língua portuguesa, aos mais próximos da Europa. Presidentes, embaixadores e outros altos dirigentes desses países, assim como as mais altas individualidades portuguesas, são clientes muito assíduos.**

Ponto de encontro para conversas amigáveis, políticas ou de negócios.

Também de jantares de família ou de grupos numerosos de turistas estrangeiros que trazem a recomendação doutros que já por cá passaram e fixaram este lugar.

É sem dúvida um local aprazível onde cada cliente é recebido como amigo.

Mas falar no Solar dos Presuntos é falar na Graça e no Evaristo, os grandes pilares do crescimento que levaram ao que é hoje esta casa.

Posso afirmá-lo como testemunha direta.

Fomos levados, eu e o Armando, ao Solar em finais de 1974 pelo nosso colega Francisco Ribeiro (Ribeirinho), homem apreciador e conhecedor de gastronomia. Poderíamos mesmo chamar-lhe gastrólogo, pois conhecia todos os lugares onde se comia bem. Foi através dele que descobrimos o Solar e conhecemos a Graça e o Evaristo. Ficámos amigos a partir desse dia.

O restaurante era, nessa data, uma pequena sala no rés do chão, com apenas seis mesas e vinte e quatro lugares.

E a Graça e o Evaristo carregaram aos ombros a grande empreitada de transformar este pequeno espaço no que é hoje o Solar dos Presuntos.

O crescimento foi surgindo por fases. Assim, em 1981, o rés do chão beneficiou das primeiras obras e passou a acolher vinte e cinco mesas. Em 1986, cresceram para cima,

e abriram o primeiro andar. Contavam, nessa altura, com cerca de 90 lugares.

Entre esta fase e a que se seguiu já se incluía o filho, o Pedro, com quem os pais dividiram a responsabilidade e o trabalho. Em 2006, inauguraram o 2.º andar.

O restaurante que conheci em 1974 com 24 lugares tem hoje uma lotação de cerca de 200 lugares.

Preservando sempre o gosto e os sabores da cozinha portuguesa, sobretudo a minhota, onde têm as suas raízes, conta já no seu cardápio com vários pratos premiados. Tudo é servido com requinte, o que faz brilhar de prazer os olhos, mesmo antes da degustação.

Sem alterarem em nada a sua genuinidade, a sua maneira simples, autêntica e amistosa de receber quem os visita, que herdaram das suas origens nortenhas, fazem de cada cliente um amigo.

O Pedro tem hoje a responsabilidade da gerência e de manter a tradição, mas a Graça e o Evaristo continuam a estar lá todos os dias.

Quando se gosta do que se faz, o trabalho é um vício.

Neste ano, em que se comemoram as Bodas de Ouro da Graça e do Evaristo, quero deixar-lhes a minha homenagem com um grande aplauso e agradecer-lhes esta amizade que tem a idade do Solar.

 **MANUELA MARIA CORTEZ**  
ATRIZ

←  
Sala Armando Cortez  
(1.º piso)



↗  
Manuela Maria e  
Graça Cardoso.  
25/07/2011

=====  
**O SOLAR**  
=====

SOLAR DOS PRESUNTOS



SOLAR DOS  
PRESUNTOS

150

## O começo

**Em 1974, surge o grande momento, o objetivo almejado, com a compra do Solar dos Presuntos, no n.º 150 da Rua das Portas de Santo Antão. “É o princípio da minha vida de empresário, outra vez a partir de baixo para as alturas, que é sempre o caminho mais seguro”, recorda Evaristo.**

← *pág. anterior*  
Fachada do Solar.  
1979



Abriu portas a 30 de outubro de 1974. A casa era modesta: piso térreo, 24 lugares sentados (18 nas mesas e seis ao balcão), cozinha de montra. A pouco e pouco, começa a dar nas vistas. A fama da sua cozinha, superiormente orientada por Graça, passa de boca em boca. A qualidade dos produtos de origem, muitos deles idos buscar a Monção pelo próprio Evaristo, num vaivém constante e sem descanso, chama os apreciadores da boa mesa.

No início, nem despena o Solar tinha, muito menos armazéns. O bacalhau, as cebolas, os alhos e os cabritos eram pendurados em ganchos do toldo e as grades dos vinhos também ficavam na rua – bastas vezes havia de ir atrás dos que as roubavam para beber. As carnes e os vinhos de Monção permitiam praticar uma cozinha que não se fazia em Lisboa, sem imitar ninguém.

↖  
A equipa do Solar: Graça e Evaristo, Orlando, Carminho, Manuel Cardoso, José Silva, Arlete, Agostinho, António.  
1976



7  
 Fachada inicial do Solar.  
 1974

De uma viagem à Póvoa de Varzim, em dezembro de 1974, Graça e Evaristo importaram a ideia do arroz de marisco. Logo na semana seguinte, estavam a “dar cartas” na capital e a conseguir um enorme sucesso com o prato. Seguiram-se a açorda de gambas, o naco à Monção, o arroz de cabidela, o cozido, as favas, as feijoadas, as papas de serrabulho. Depois, a viragem para a cozinha lisboeta: as pataniscas, os peixinhos da horta, os pastéis de bacalhau, os rissóis. Sempre ao encontro do desejo dos clientes.

Havia alguns que pediam caça. Perdizes, coelhos bravos, javali, veado. “Comia-se no Solar o que não havia nos outros lados, e assim começou a caminhada para o sucesso, sempre com boa disposição e muita vontade de trabalhar”, ganhando cada vez mais amigos que iam passando a palavra. Quando havia futebol em Lisboa, os almoços prolongavam-se das 11h30 da manhã às 5h00 da tarde, enquanto os jantares se iniciavam às 6h00 e acabavam às 11h00 da noite. “Nem sabíamos de que terra éramos”, revela Evaristo.



---

---

## SOBREMESAS

.....  
PÃO DE LÓ  
LEITE-CREME  
ARROZ-DOCE  
DOCE DA AVÓ LUÍSA

---

---

TEXTO **FERNANDO PÓVOAS**  
Médico



---

---

### PÃO DE LÓ

#### Ingredientes

22 ovos  
500 g de açúcar  
300 g de farinha

#### Modo de preparação

Bate-se 14 gemas com 300 g de açúcar, junta-se a farinha aos poucos e, por fim, as claras em castelo. Leva-se ao forno. 45 minutos depois retira-se do forno, faz-se o doce de ovos e coloca-se por cima do pão de ló.

Devem concordar comigo que a parte mais gostosa e doce de uma refeição é a sobremesa! Quando os apetites já estão saciados, por vezes além da conta, os intervenientes relaxados e enturmados e prontos para, como nos sonetos, fechar com “chave de ouro” um jantar! Assim é a amizade... um início lento, um aperitivo que será um provocador de apetites e busca de saciação de algo. Um deleitar de sabores e por fim a parte que realmente desejamos, o conhecimento entre as partes, o à-vontade, a tranquilidade do convívio, o silêncio da presença, a doce e tão esperada sobremesa.

**Já pensei em inverter tudo e passar a pedir a sobremesa antes do prato principal, até tentei, mas acharam-me estranho e não me entenderam. Deve ser por isso que também não entendem como me dou às amizades mesmo quando elas não passam de aperitivos, porque me dou a pessoas que prezo e admiro. Porque espero sempre, sempre que no final seja doce.**

A verdade é que a amizade é a sobremesa da vida! E algo que valeria a pena saborear começou em meados do ano de 1994 quando o ex-jogador do FCP, do SCP e do SLB, Eurico Gomes, me apresentou um homem que viria a mudar muitas refeições.

Um amigo não de sempre mas que ficou para sempre, o Sr. Evaristo entra assim pelo talher que viria a ser utilizado prazerosamente ao longo de muitos e bons anos.

Além das conversas irresistíveis, das delícias saboreadas à mesa, das horas de cumplicidade e da irresistível marmelada da sua querida esposa Dona Graça que faz por alturas do Natal, não cresceu apenas uma amizade, cresceu também um conceito na minha vida e que eu jamais esquecerei. Há quase 20 anos, eu tinha só uma clínica no Porto, e o meu querido amigo Evaristo na altura desafiou-me a abrir uma também em Lisboa. Confesso que o medo costumava falar mais alto, mas o Evaristo deu-me os conselhos certos e o empurrão que necessitava; esquecer esses momentos seriam uma ingratidão. Além do “empurrão”, a forma como o Evaristo “espantou” clientes no seu restaurante com a “sopa do Póvoas” e o cartãozinho dourado para a elegância com o telefone e morada da clínica são inesquecíveis, e palavras seriam poucas para agradecer. A sopa era de tal forma assustadora que um dia o Joaquim Letria, amigo em comum e um dos primeiros pacientes da clínica de Lisboa, obviamente enviado pelo casal Graça/Evaristo – e estamos a falar de maio de 1995 – me pediu, doutor, adoro comer no Solar dos Presuntos, mas peça-me ao nosso amigo que não me obrigue a comer a sopa de entrada, pois se o doutor dá-me um

dia por semana para mim, e é sempre no dia da “asneira” que vou ao restaurante Solar dos Presuntos saborear aquelas deliciosas comidas minhotas... Pedido ou “cunha” que confesso que aceitei... E deve ser por isso que não consigo resistir a fazer as festas oficiais da minha clínica no espaço deste tão prezado amigo, sem a dita sopa, é claro, e ninguém fica indiferente ao atendimento e paladares ali deleitados!

Eu prefiro o que é doce, e aprecio o que é doce. Porquê? Porque descobri que o prefiro ao amargo! E nada é mais doce que uma amizade sincera!