

# MOTIVOS BASTANTES

Para lá das Portas de Benfica, um espaço que merece a passagem da antiga fronteira



ALBERTO FRIAS

UMA SALA convencional, marcada pelas madeiras e pelo lado decorativo da garrafaria exposta

**T**ome-se o caminho que se tomar, interessa é ir dar às Portas de Benfica. Último posto fronteiriço sobrevivente dos 26 que assinalavam os limites fiscais de Lisboa — todas as viaturas, mercadorias e pessoas pagavam portagem, «imposto de barreiras» só totalmente abolido em 1910, depois da implantação da República —, constitui um curioso conjunto arquitectónico construído em meados do século XIX. Medianos torreões acastelados, coroados de ameias, ligados por paredes

POR José Quitério

com portas e janelas, oferecem um certo ar romântico, e agora, com a «porta» sempre aberta, são o interessante vestígio da alfândega municipal que controlou a fronteira citadina. De um lado, Lisboa, do outro a Venda Nova, pertencente ao concelho da Amadora (Porcalhota, antes de 28/10/1907). Passemos, portanto, para lá das Portas. O portulano adoptado manda seguir por essa imediata avenida venda-novense até à primeira rotunda, onde obrigatoriamente se volta à direita; continua-se ao encontro da segunda rotunda, com repuxo, e aí a viragem é para a esquerda; já se está na Avenida Eduardo Jorge, e percorremo-la um pedaço até surgir esquerdinamente uma palmeira, sinal para mudar para esse

lado, chegando à Rua Elias Garcia; um bocado a descer e, no n.º 51-C, aí está o Restaurante AS COLUNAS.

A casa existe há mais de 30 anos (informação um tanto vaga do funcionário), a sala das refeições, em estilo convencional marcado pelas madeiras e pelo lado decorativo da garrafaria exposta, oferece as necessárias comodidades a mais de meia centena de mastigantes. Como aparecem sem se contar (não nomeados na lista), referência imediata a um belo «paio» minhoto de Valença e a um não menos categorizado «presunto» barrosão de Montalegre, de porco bísaro. Talvez o ponto mais forte da carta de comidas seja o da Caça. Assim, em 22 itens, vêm à baila coelho, perdiz, lebre, pombo, faisão, tordos, pardais, pato, javali, veado, e os

exóticos muflão, zebra e crocodilo. Deste sector, provou-se a «perdiz de escabeche» (€15): já não há perdizes inteiramente selvagens, mas enfim, escabeche bem feito (mais um golpe de vinagre não lhe faria mal). Na «catalana de arroz de coelho malandrino» (€22/2 p.), o arroz não era «carolino» mas sim «agulha», no entanto absorveu como deve ser as essências do estufado, executado a preceito e felizmente só aprendiz de malandro. O núcleo central da lista é o dos Pratos do Dia. Uma sopa e à volta de 30 preparações, metade das quais de peixes, uma ou outra agregação da caça, maioria esmagadora de grelhados. Experimentou-se «sopa de cação à alentejana» (€9/17), com tudo o que lhe

compete mais um ovo escalfado, saborosa e equilibrada. A «posta de garoupa grelhada na brasa» (€11) revelou toda a categoria da matéria-prima. O «bacalhau da Islândia à minhota» (€9) pôs as papilas gustativas a dançar «o vira». Virou, que o «dombinho de vitelina barrosã grelhado» (€18) também fez jus à origem. Há ainda uma larga área de Mariscos, na realidade muito desfalcada.

Uma dúzia de especialidades preenche a doçaria, com predominância da conventual alentejana. A carta de vinhos (a precisar de melhor apresentação) é coisa muito séria: 216 tintos, 24 brancos, 10 verdes brancos, 9 espumantes e 1 champanhe, com datações e preços legítimos. Serviço cabal.

Conforme o exposto, existem motivos bastantes para considerar As Colunas, não direi colunáveis, em sentido mundano, mas, o que é melhor, estimáveis para gente natural.

**AS COLUNAS** Rua Elias Garcia, 51-C

VENDA NOVA (Amadora)

Tel. 214 990 660 / 968 018 018 (Fecha aos domingos)

Os leitores podem votar o restaurante em análise e fazer o seu comentário em [www.boacamaboamesa.pt](http://www.boacamaboamesa.pt)

