

# “QUADRAS” DE NATAL

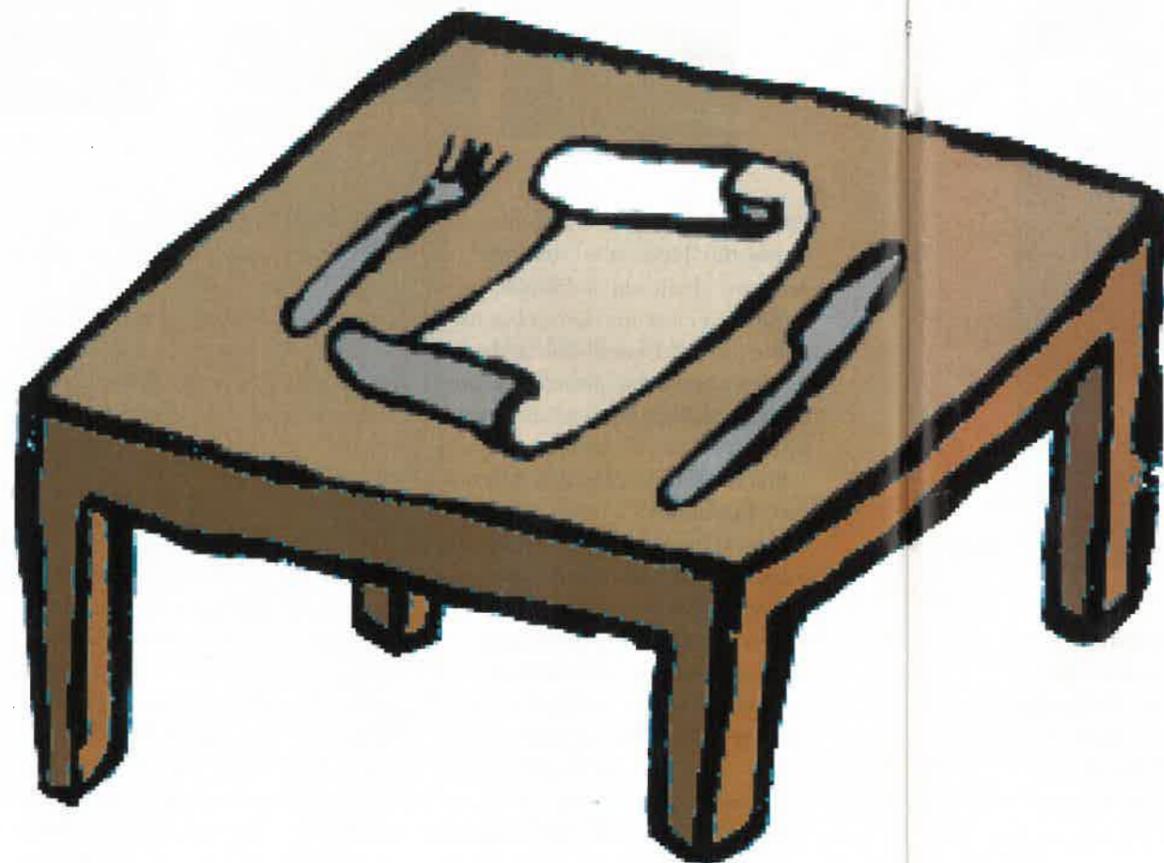
Bacalhau, fiel amigo  
Das batatas irmão gémeo,  
Deixa-me chorar contigo  
O mal que nos fez o grémio (...)

António Aleixo

■ Pedro Soares

Quando chega Dezembro, a gastronomia natalícia é servida de forma imoderada em tudo o que é imprensa escrita e falada. O bacalhau, o cabrito, o polvo, mais as rabanadas, filhós e fatias douradas, enfeitam as mais diversas consoadas, deixam-se fotografar em poses retocadas, como se fossem estrelas já passadas, à procura da oportunidade anual para luzirem a fatiota e fazerem um brilharete social. Então o país brilha, ufano, desta tradição, deste valor patrimonial, deste legado histórico-cultural. Quase nos apetece entrar no primeiro centro comercial e em frente de uma qualquer multinacional gritar – Ao menos no Natal, ainda somos Portugal. E continuar, na praça da alimentação, em frente da mais recente invenção da restauração anglo-saxónica, gritando em pleno vozeiral – Ao menos no Natal ainda comemos.... em Portugal.

**QUANDO CHEGA DEZEMBRO**, décimo segundo, e olhamos o Janeiro, primeiro, ficamos com vontade de fazer contas ao ano inteiro. Este, fica marcado por um noventa e seis. O número da resolução do Conselho



de Ministros que em Julho terá elevado a nossa gastronomia ao seu lugar mais destacado. Passa, a partir dessa data, a entender-se a gastronomia nacional como o “receituário tradicional português, assente, designadamente, em matérias primas de fauna e flora utilizadas ao nível nacional, regional ou local, bem como em produtos agro-alimentares produzidos em Portugal, e que, pelas suas características próprias, releve interesse do ponto de vista histórico, etnográfico, social ou técnico, evidenciando valores de memória, antiguidade, autenticida-

de, singularidade ou exemplaridade”. Apesar deste facto ter passado quase despercebido ao público em geral, aqui fica o compromisso central desta resolução histórica para Portugal: “Intensificar as medidas de preservação, valorização e divulgação da gastronomia nacional enquanto valor integrante do património cultural português”. Aplaudido de pé esta prenda de Natal, guardo a ironia no mais pequeno bolso do meu blusão de cabedal, e corro a gritar em pleno vozeiral – Viva a gastronomia nacional nas cantinas escolares deste meu Portugal.

Quando chega Novembro, o INATEL desembrolha uma ideia genial, fruto de muitos meses de trabalho e cria uma prenda de Natal, capaz de promover a gastronomia nacional. Insere no projecto Carta do Lazer das Aldeias Históricas uma recolha da gastronomia da Beira Interior. Faz um “levantamento do receituário tradicional, em toda a sua diversidade” capaz de “promover interna e externamente a gastronomia regional com o objectivo de fomentar a procura turística”. Associa informações sobre cultura, desporto e turismo

criando um roteiro extenso e completo, capaz de seduzir o cidadão, mesmo o mais passivo, à fruição cultural, ambiental, desportiva e palatal das aldeias mais remotas deste nosso Portugal. Chama-lhe “Comeres e Sabores da Beira Interior”. O bacalhau, o cabrito, o polvo, mais as rabanadas, filhós e fatias douradas deixam de ser estrelas em poses retocadas para a fotografia do Natal e passam a ser ferramentas diárias do desenvolvimento regional. Cumprindo o seu dever social, o INATEL vive em paz, mais este Natal. ■

## BACALHAU ÀS CAMADAS Para 4 pessoas

### INGREDIENTES:

1,200 kg de Lombo de Bacalhau demolido; 600g de batatas; 4 tomates maduros; 2 pimentos vermelhos; 4 cebolas médias; 6 dentes de alho; 2 molhos de couves; 4 tomates; 200g de azeitonas verdes; 1 raminho de salsa; azeite q.b; sal, q.b

Coza ligeiramente o bacalhau, durante 5-10 min. em lume brando; escorra e reserve esta água. Corte o bacalhau em postas pequenas e refogue com o azeite, o alho e os pimentos cortados em fatias compridas. Corte as batatas, os tomates e as cebolas em rodela. Num recipiente capaz de ir ao forno coloque: uma camada de bacalhau, uma camada de batata, uma de tomate, uma de cebola com azeitonas, e regue com bastante azeite. Repetir as camadas e depois leve ao forno. Entretanto coza as couves na água que guardou com 2 dentes de alho esmagados. Quando as batatas estiverem cozidas, o bacalhau estará pronto para servir. Sirva com a couve, com as restantes azeitonas e com a salsa.

## MEXIDOS BRANCOS DE NATAL Para 8 pessoas

### INGREDIENTES:

1,5 l de água; 1 colher de sopa de manteiga ; 1 cálice de vinho do Porto ; 2 chávenas de leite; Casca de meio limão; 1 pau de canela ; 2,5 dl de mel; 1 chávena de chá (rasa) de açúcar; 1 pitada de sal; 50 g de pinhões; 50 g de nozes; 50 g de passas; 250 g de pão

Leva-se a água ao lume e juntam-se todos os ingredientes, menos os frutos, o leite e o pão. Deixa-se ferver durante 15 m. Juntam-se então os pinhões, as nozes e as passas e deixa-se ferver mais 15 m. Corta-se o pão em fatias, o mais fino possível e passa-se rapidamente pelo leite fervente deixando absorver o menos possível. Junta-se o pão embebido, à restante mistura evitando que ganhe grumos. Deixa-se ferver um pouco mais para apurar, nunca deixando de mexer.