

[o que os portugueses comiam no natal há 100 anos](http://www.casalmisterio.com/o-que-os-portugueses-comiam-no-natal-ha-100-anos) in <http://www.casalmisterio.com/o-que-os-portugueses-comiam-no-natal-ha-630571>

- 17.12.16



Está a ver aquela posta alta e deliciosa de bacalhau cozido com couves, cenouras, batatas e muito azeite por cima? No início do século XX, isso era coisa que só existia no Norte do país. Do Porto para baixo, a véspera de Natal era passada no mais rígido e rigoroso jejum. A partir do início do Advento, as famílias faziam jejum de carne e, na véspera de Natal, no Sul do país, era jejum total até à Missa do Galo. A tradição é recordada por Maria de Lourdes Modesto num artigo publicado no jornal [Público](#), em 2009. A maior especialista em comida portuguesa lembra-se que, na década de 30, depois da missa tinha finalmente direito a comer qualquer coisa – e normalmente os pais serviam um doce para quebrar o jejum. No dia 25, então, era servido um almoço completo e, no Alentejo, onde vivia com a família, era sempre porco – peru nem vê-lo.

No Funchal, a tradição também era a do jejum na véspera e a do porco no Dia de Natal. De madrugada, depois da Missa do Galo, era servida uma canja e um cálice de vinho. Na verdade, a festa só começava depois da missa.



Hoje em dia, a ceia da véspera de Natal tem tanta importância como o almoço de dia 25. Mas, há 100 anos, era coisa que existia essencialmente no Norte do País, acima do Porto. Aí, sim, havia uma tradição de jantar em família, com bacalhau – cozido ou em pastéis –, polvo guisado, arroz de polvo e outros peixes. Na véspera de Natal, a família reunia-se à mesa para celebrar a festa em conjunto. E Missa do Galo não existia na região.



Quando foi viver para Lisboa, no final do século XIX, o escritor Ramalho Ortigão indignou-se mesmo contra aquilo a que chamou "uma invasão do lar pela sacristia", um "intrometimento sacerdotal" que interrompia um jantar com uma missa. "Os padres, sem de modo algum lhes discutirmos o muito que eles sabem do pecado, não sabem nada acerca da família". No Norte, ninguém rezava pelo Menino Jesus à meia-noite. A essa hora toda a gente estava sentada à mesa, à volta de um polvo ou de um bacalhau. Só as famílias da nobreza nortenha fugiam à tradição. Numa [investigação](#) sobre "os alimentos nos rituais familiares portugueses", Maria Antónia Lopes, do Centro de História da Sociedade e da Cultura, da Universidade de Coimbra, publicou um menu de uma ceia de Natal de uma família nobre do Norte, em 1891: puré de jardineira, arroz de fantasia caseira, costeletas nacionais e "ervilhas idem" e couve flor composta. Para sobremesa, bolo experimental, pudim incógnito e broas de Natal, entre outros.



No final da II Guerra Mundial, o bacalhau começou então a espalhar-se por todo o país. Segundo Nuno Miguel Costa, do [Museu Marítimo de Ílhavo](#), o Estado Novo via no bacalhau um prato "simples" e "humilde" que ajudava a educar o povo a ser poupadinho e bem comportadinho. Com a massificação da televisão e a distribuição de bacalhau garantida pelo Estado, a ditadura aproveitou para impor uma propaganda nacional em defesa do bacalhau, tornando-o tradição em todo o país. Hoje, bacalhau cozido é coisa que não falta no dia 24 em casa da Família Mistério. Adoro aquelas postas altas e deliciosas de bacalhau que se separam em lascas suculentas. Mesmo as crianças estão rendidas a esta maravilha. Aliás, cá em casa, só há um alimento que cria um intenso e dedicado debate: o bolo-rei. Eu compro sempre, já a minha querida e prezada Mulher Mistério odeia.



Em Portugal, aliás, este bolo nunca foi consensual. A receita foi trazida para Lisboa em 1869 pelo dono da Confeitaria Nacional que, no ano passado, ganhou a rigorosíssima eleição de Melhor Bolo-Rei de Lisboa organizada por este vosso casal amigo e que teve como jurados o chefe José Avillez e a Marta (veja [aqui](#)). Baltasar Rodrigues Castanheiro Júnior provou, pela primeira vez, o bolo-rei em Paris e começou a vendê-lo na Confeitaria. Rapidamente, o bolo se tornou um sucesso especialmente na época do Natal.

Mas, com a implantação da República, um bolo com "Rei" no nome virou um ultraje. A venda foi proibida pelo Estado e só a gula e a imaginação dos portugueses é que o conseguiu manter vivo. Antes que os políticos percebessem o que se estava a passar, já as pastelarias vendiam o mesmo bolo, chamando-lhe Bolo de Natal, Bolo de Ano Novo ou até Ex-Bolo-Rei. Eu, por mim, como-o com qualquer nome ou de qualquer maneira e feitio. Tal como o bacalhau, o polvo, o peru ou qualquer outra maravilha da tradição culinária portuguesa. O que é importante é que seja delicioso. Uma ótima ceia de Natal para si onde quer que a tradição esteja, Ele

[o que os portugueses comiam no natal há 100 anos](#)



o que os portugueses comiam no natal há 100 anos

Está a ver aquela posta alta e deliciosa de bacalhau cozido com couves, cenouras, batatas e muito azeite por cima...

"biblioteca"

Enviado por: Margarida Castro <margaridadsc@yahoo.com>

[o que os portugueses comiam no natal há 100 anos](#)

- casalmisterio
- 17.12.16



Está a ver aquela posta alta e deliciosa de bacalhau cozido com couves, cenouras, batatas e muito azeite por cima? No início do século XX, isso era coisa que só existia no Norte do país. Do Porto para baixo, a véspera de Natal era passada no mais rígido e rigoroso jejum. A partir do início do Advento, as famílias faziam jejum de carne e, na véspera de Natal, no Sul do país, era jejum total até à Missa do Galo.

A tradição é recordada por Maria de Lourdes Modesto num artigo publicado no jornal [Público](#), em 2009. A maior especialista em comida portuguesa lembra-se que, na década de 30, depois da missa tinha finalmente direito a comer qualquer coisa – e normalmente os pais serviam um doce para quebrar o jejum. No dia 25, então, era servido um almoço completo e, no Alentejo, onde vivia com a família, era sempre porco – peru nem vê-lo.

No Funchal, a tradição também era a do jejum na véspera e a do porco no Dia de Natal. De madrugada, depois da Missa do Galo, era servida uma canja e um cálice de vinho. Na verdade, a festa só começava depois da missa.



Hoje em dia, a ceia da véspera de Natal tem tanta importância como o almoço de dia 25. Mas, há 100 anos, era coisa que existia essencialmente no Norte do País, acima do Porto. Aí, sim, havia uma tradição de jantar em família, com bacalhau – cozido ou em pastéis –, polvo guisado, arroz de polvo e outros peixes. Na véspera de Natal, a família reunia-se à mesa para celebrar a festa em conjunto. E Missa do Galo não existia na região.



Quando foi viver para Lisboa, no final do século XIX, o escritor Ramalho Ortigão indignou-se mesmo contra aquilo a que chamou "uma invasão do lar pela sacristia", um "intrometimento sacerdotal" que interrompia um jantar com uma missa. "Os padres, sem de modo algum lhes discutirmos o muito que eles sabem do pecado, não sabem nada acerca da família". No Norte, ninguém rezava pelo Menino Jesus à meia-noite. A essa hora toda a gente estava sentada à mesa, à volta de um polvo ou de um bacalhau. Só as famílias da nobreza nortenha fugiam à tradição. Numa [investigação](#) sobre "os alimentos nos rituais familiares portugueses", Maria Antónia Lopes, do Centro de História da Sociedade e da Cultura, da Universidade de Coimbra, publicou um menu de uma ceia de Natal de uma família nobre do Norte, em 1891: puré de jardineira, arroz de fantasia caseira, costeletas nacionais e "ervilhas idem" e couve flor composta. Para sobremesa, bolo experimental, pudim incógnito e broas de Natal, entre outros.



No final da II Guerra Mundial, o bacalhau começou então a espalhar-se por todo o país. Segundo Nuno Miguel Costa, do [Museu Marítimo de Ílhavo](#), o Estado Novo via no bacalhau um prato "simples" e "humilde" que ajudava a educar o povo a ser poupadinho e bem comportadinho. Com a massificação da televisão e a distribuição de bacalhau garantida pelo Estado, a ditadura aproveitou para impor uma propaganda nacional em defesa do bacalhau, tornando-o tradição em todo o país.

Hoje, bacalhau cozido é coisa que não falta no dia 24 em casa da Família Mistério. Adoro aquelas postas altas e deliciosas de bacalhau que se separam em lascas suculentas. Mesmo as crianças estão rendidas a esta maravilha. Aliás, cá em casa, só há um alimento que cria um intenso e dedicado debate: o bolo-rei. Eu compro sempre, já a minha querida e prezada Mulher Mistério odeia.



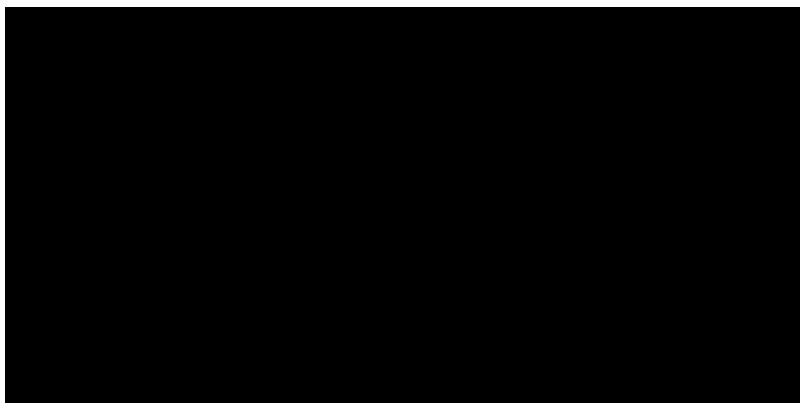
Em Portugal, aliás, este bolo nunca foi consensual. A receita foi trazida para Lisboa em 1869 pelo dono da Confeitaria Nacional que, no ano passado, ganhou a rigorosíssima eleição de Melhor Bolo-Rei de Lisboa organizada por este vosso casal amigo e que teve como jurados o chef José Avillez e a Marta (veja [aqui](#)). Baltasar Rodrigues Castanheiro Júnior provou, pela primeira vez, o bolo-rei em Paris e começou a vendê-lo na Confeitaria. Rapidamente, o bolo se tornou um sucesso especialmente na época do Natal.

Mas, com a implantação da República, um bolo com "Rei" no nome virou um ultraje. A venda foi proibida pelo Estado e só a gula e a imaginação dos portugueses é que o conseguiu manter vivo. Antes que os políticos percebessem o que se estava a passar, já as pastelarias vendiam o mesmo bolo, chamando-lhe Bolo de Natal, Bolo de Ano Novo ou até Ex-Bolo-Rei.

Eu, por mim, como-o com qualquer nome ou de qualquer maneira e feitio. Tal como o bacalhau, o polvo, o peru ou qualquer outra maravilha da tradição culinária portuguesa. O que é importante é que seja delicioso.

Uma ótima ceia de Natal para si onde quer que a tradição esteja,
Ele

[o que os portugueses comem no natal há 100 anos](#)



o que os portugueses comem no natal há 100 anos

Está a ver aquela posta alta e deliciosa de bacalhau cozido com couves, cenouras, batatas e muito azeite por cima...

"biblioteca"

Enviado por: Margarida Castro <margaridadsc@yahoo.com>
