

Artigos

Certa ocasião, um incauto brasileiro de passagem por Lisboa entrou em uma confeitaria e pediu:



– Por favor, um cafezinho e um Pastel de Belém.

– O café, servimos-lhe com muito gosto, mas Pastel de Belém, infelizmente, não temos à disposição de nossos clientes... – respondeu o garçom.

– Como não têm, se os vejo em abundância na vitrine?

– Ah! O senhor deseja um pastel de natas..., pois os Pastéis de Belém, só os conseguirá degustar na confeitaria do mesmo nome.

E realmente é assim!

Uma coisa é provar um pastel de natas em qualquer doceria, outra é saborear os autênticos Pastéis de Belém. E é fácil encontrar sua confeitaria!

Do centro de Lisboa, na região da Baixa ou do Chiado, dirija-se até a zona de Belém. Próximo aos famosos monumentos como a Torre de Belém, o Mosteiro dos Jerônimos e o Palácio de Belém, residência do Presidente da República, situa-se o berço dos famosos pastéis (folheados), a antiga Confeitaria de Belém.

Outrora, funcionava ali uma refinaria de açúcar, de propriedade dos

1/3

Artigos

monges do Mosteiro dos Jerônimos. Expulsas do país as ordens religiosas, em 1834, após os movimentos e revoluções liberais do século XIX, de seus fornos começaram a sair, a partir de 1837, estes deliciosos doces, segundo uma antiga receita do mesmo convento.

Naquela época em que tudo dependia da tração animal, não era tão fácil assim chegar a Belém. O caminho era relativamente longo, tendo de ser feito a pé, a cavalo ou de coche. Mas os Pastéis de Belém eram cada vez mais

Artigos

reputados, apreciados e procurados. Entretanto, sua grande popularidade adveio com a chegada do bonde elétrico a Belém, no início do século XX.

Para se ter idéia do prestígio e da fama internacional que em meados do século passado os Pastéis de Belém alcançaram, basta mencionar o seguinte fato: durante a 2ª Guerra Mundial, tendo o governo português expedido ordens de racionamento do açúcar, a Confeitaria de Belém obteve licença para continuar a produzir os referidos doces. Hoje, eles são conhecidos no mundo todo.

Diariamente, saem em média 12.000 pastéis dos fornos da Confeitaria. O “segredo” de sua manufatura até hoje é conservado com discrição e sigilo. A massa folheada do pastel está sempre soltinha, fresca, úmida, macia, deliciosa. O creme que a completa não é o conhecido zabaione, nem o simples creme de leite... É diferente... E ainda mais polvilhado com canela e açúcar de confeito!

Se de momento não podemos saboreá-los, ao menos, pelas fotos, poderemos contemplá-los... como também observar o pitoresco de todo o ambiente externo e interno dessa Casa de Pastéis, com seus belos azulejos, suas vitrines envernizadas, suas várias salas e salões, onde o freguês, além dos pastéis, pode degustar chás, sucos e outros pratos oferecidos pela confeitaria. (*Revista Arautos do Evangelho*, Set/2004, n. 33, p. 38-39)