Ceia de Natal luso-brasileira tem bacalhau e peru, e não pode faltar bolo-rei

Gisele Rech - PÚBLICO Brasil – 23 de dezembro de 2025
(Acesso gratuito: descarregue a aplicação PÚBLICO Brasil em Android ou iOS.)

De um lado, a carioca Michele Marques. De outro, o lisboeta Ruben Trindade. No meio do casal de chefs à frente dos projetos Mercearia Gadanha e Casa do Gadanha, em Estremoz, no Alentejo, os ajustes do menu de Natal luso-brasileiro. Afinal, estamos a falar da festa da partilha, não é mesmo? E viva as diferenças!

Apesar de diálogo estreito entre a gastronomia de Brasil e Portugal, alguns descompassos ligados aos hábitos culturais — e alimentares — provocam algumas surpresas.

Michele lembra bem do primeiro Natal com a família do companheiro português. "A primeira vez em que passei a véspera de Natal com a família do Ruben, foi aquele choque: bacalhau cozido com couves", relembra a chef, entre risos.

Além do agravante de não ter um peru recheado no centro da mesa, algo muito natural no Brasil, soma-se o fato dela não ter, digamos, muito apreço pelo ingrediente. "Mas também há comida para toda a gente. Inclusão alimentar, meus senhores", brinca Michele, mas falando sério.

Hoje, 10 anos depois, já não falta o peru assado, no melhor estilo comida de afeto, simples e saborosa. "Não faço inteiro, como é o caso da receita partilhada com o PÚBLICO Brasil, para evitar desperdício. E todos ficam felizes", diverte-se a chef. Para acompanhar, é claro que tem farofa, um ícone da cozinha brasileira, a bem da verdade, de janeiro a dezembro. Mas que ganha cara e sabores de festa no final do ano.

"Além do bacalhau, do lado do Ruben, sempre tem o bolo-rei, uma das especialidades dele", diz Michele. O chef, aliás, além de cozinheiro de mão cheia, é exímio na arte de fazer pão, servido diariamente no braço hoteleiro do projeto Casa do Gadanha.

A receita do bolo-rei, muito mais popular em Portugal do que o panetone, nossa herança dos imigrantes italianos, foi trazida por Baltazar Castanheiro para a Confeitaria Nacional, em uma reinterpretação do Gâteau des Rois. E, ao longo dos anos, virou tradição em Portugal: está em todas as gôndolas de supermercados e segue provocando filas em locais tradicionais, como a própria Confeitaria Nacional ou a Versailles.

"Depois que minha mãe veio de vez para Portugal e vieram as crianças (Michele e Ruben tem um casal de filhos), a gente faz uma boa mistura de tradições e sabores", garante.

Na ceia em família, tem um mix para agradar todos os lados. "Frutos secos, um queijinho, claro, enchidos, porque no Alentejo se fala mais alto e não se discute com o Alentejo", reforça Michele.

Na parte das sobremesas, além do bolo-rei, tem mousse de chocolate "maravilhosa" da sogra maravilhosa e "pudim de chorar por mais" da irmã da chef. "O resultado? Todos comem bem, comem o que gostam e não fica uma panela inteira esquecida na geladeira até fevereiro. Ah! E rabanadas! Isso a Dona Natalina, minha mãe, não deixa que falte", diz Michele.

Sim, o nome da mãe de Michele Marques é Natalina porque ela veio ao mundo no dia 25 de dezembro. "Nasceu Jesus, mas também nasceu minha querida mãe", festeja a chef carioca.

No Brasil, as festividades natalinas — ou natalícias, como dizem em Portugal — sempre foram intensas na família de Michele. Na véspera, era um jantar com comida de conforto. Mas, no dia 25, era festa o dia inteiro.

“O almoço de Natal nunca foi aquela coisa de ressaca ou “vamos comer as sobras”. Era almoço de família grande, casa cheia, risada alta, gente chegando sem avisar e alguém sempre perguntando: 'Vai ter bolo?' E a gente respondendo: claro que vai, criatura. É aniversário da Natalina!”, relembra Michele.

Em Portugal, a história se repete, com um almoço super animado em terras alentejanas. “Além do bolo, tem cabrito assado, algo bem português. Deste prato, gostamos muito”, garante ela.

No mais, é driblar a correria para garantir uma boa mesa e bons momentos de partilha. “Há anos corridos porque trabalhamos na véspera até a hora do almoço no dia 24, mas cada um faz um bocadinho e estar em família é o que interessa”, diz Michele.

https://www.publico.pt/2025/12/23/publico-brasil/noticia/ceia-natal-lusobrasileira-bacalhau-peru-nao-faltar-bolorei-2159170