

Pastéis de Belém

INTERMÉDIO

No início do século XIX, em Belém, junto ao Mosteiro dos Jerónimos, laborava uma refinação de cana-de-açúcar associada a um pequeno local de comércio variado.

Como consequência da Revolução Liberal ocorrida em 1820, são, em 1834, encerrados todos os conventos de Portugal, expulsando o clero e os trabalhadores. Numa tentativa de sobrevivência, alguém do Mosteiro põe à venda nessa loja uns doces pastéis, rapidamente designados “Pastéis de Belém”.

Na época, a zona de Belém era distante da cidade de Lisboa e o percurso era assegurado por barcos a vapor. No entanto, a imponência do Mosteiro dos Jerónimos e da Torre de Belém atraíam os visitantes, que depressa se habituaram a saborear os deliciosos pastéis originários do Mosteiro.

Em 1837, inicia-se o fabrico dos “Pastéis de Belém”, em instalações anexas à refinação, segundo a antiga “receita secreta”, oriunda do convento. Transmitida, e exclusivamente conhecida pelos mestres pasteleiros que fabricam artesanalmente na “Oficina do Segredo”, esta receita mantém-se igual até aos dias de hoje.

Ficha Técnica

Título: “Pastéis de Belém”

Obra: Falas português? - Nível B1

Autoria: Susete Albino e Manuel Castro

Editora: Porto Editora

Página: 53

Ano: 2009