



* harmonias

A DOCE e GLORIOSA coroa

Os Reis Magos têm ainda pendentes vários processos de averiguação histórica e talvez por isso pertencem mais ao imaginário popular do que ao processo da Natividade e Epifania do calendário católico. Certo é que alguns dos seus sinais sensíveis se tornaram indispensáveis. O bolo-rei é um deles. Tradição antiga, coisa sempre moderna.

TEXTO *Fernando Melo* * FOTOS *Ricardo Palma Veiga*

C Graças ao génio de artífices da nossa pastelaria, como Francisco Gomes, Joaquim Sousa, Francisco Siopa, Rui Costa, António Melgão e outros, estamos a viver momentos dourados, em que tudo tem uma causa e pode melhorar-se. O assunto do bolo-rei, disponível e fundamental em todo o país, não escapou aos especialistas, que se têm debruçado sobre o tradicional e festivo produto. Acrescentaram-lhe conhecimento, figurações, sabores e vocações que nem mesmo no fausto de Luís XIV de França — de onde será originário — alguém ousou sequer imaginar.

Antes disso, não se conhece ligação pasteleira ao paradigma misterioso dos magos do Oriente que vindos de longe foram coroar o menino. Na corte francesa, a simbólica era de interpretação simples. Coroa, jóias e adornos, evocados através da massa brioche disposta e cozida no formato adequado, frutas cristalizadas e secas apostas e um véu de açúcar por cima. Bolo dos reis, portanto.

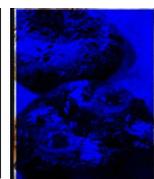
A delícia de Paris chegou a Lisboa na segunda metade do séc. XIX, e pode ter tido berço luso na Confeitaria Nacional, com as dificuldades usuais de confirmação que sempre temos em tudo o que é patrimonial na nossa mesa. A República ceceou-lhe a carreira em toda a parte, impondo-lhe termo na sequência da Revolução Francesa. Por cá, também andámos confusos nos 15 anos seguintes a 5 de Outubro de 1910, mais obstinados com a redução do símbolo do que com a preservação do bom e útil bolo-rei, de sempre cândida mensagem.

Não lamentemos demasiado, porque se estamos a falar dele, e se os nossos pasteleiros se ocupam do seu aprimoramento, é porque não só sobreviveu como venceu. Bolo-rei de chocolate, bolo-rei com gila, bolo-rei com doce de ovos, bolo-rei escangalhado, enriquecem com outros ainda o magro palmarés de há vinte anos, quando para além do standard havia apenas o bolo-rainha, feito sem frutos cristalizados — só tinha frutos secos.

A discussão sobre o bolo-rei ideal não tem fim, cada um gosta do seu e dificilmente abdica, mesmo que seja só para uma prova pontual. É por isso que se fixa uma pastelaria e não se abandona mais, a partir do momento em que encontramos o nosso favorito. Só isso justifica as filas intermináveis à porta de algumas casas, esperando pacientemente a vez. Situação normal sempre que toca ao docinho do coração, nem tudo tem de ter uma explicação.

Tínhamos em Portugal antigamente a fava e o brinde, que acidentalmente se descobria em momentos diferentes do desbaste do bolo, em princípio por pessoas diferentes. A fava penhorava quem desse com ela, forçando a “vítima” a comprar outro bolo-rei, o próximo. O brinde era uma pequena recompensa, normalmente uma figurinha em porcelana ou uma medalha sem valor comercial, que se associava à abundância do período entre o Natal e os Reis. Oferecer, dar, é o mote.

As exigências modernas de higiene e segurança alimentar impuseram o abandono da introdução de corpos estranhos na massa crua do bolo-rei, pelos riscos reais e evidentes para a saúde. Foi-se um pequeno divertimen-



ID: 57495913

01-01-2015





* harmonias



Quando passamos para o bolo-rainha, entramos no território do Porto tawny ou, em casos especiais, Madeira

mais ligeiro, fresco, do que os bolos baixos e concentrados. Nestes pouco mais há a fazer do que compensar com um licor.

Segue-se a cozedura do bolo, aspecto ligado sobretudo às gemas do preparado original e que é sempre um desafio grande para a confrontação vinica. O elevado índice de ferro contido na gema litiga fortemente com os taninos do vinho, amargando, quando não mesmo azedando. A solução é evitar o choque frontal e trabalhar com vinhos cuja elegância e acidez fixa permitam resolver as coisas mais nucleares. É por isso que se utiliza muitas vezes um vinho espumante.

Segue-se a parafernália de frutos cristalizados, que povoam o interior da massa e que, diga-se, afastam muita gente do bolo-rei. A fruta confitada é boa amiga do vinho e na verdade surge quase sempre nos tintos, doces ou não. Por aqui estamos a pisar chão seguro, mas mesmo assim devemos procurar pontes que consigam abarcar o bolo no seu todo, não apenas alguns detalhes. Têm aqui lugar os licorosos não muito velhos, colheitas tardias ou até mesmo os portos brancos secos, categoria injustamente relegada para segundo plano.

Quando passamos para o bolo-rainha, a tônica recai nos frutos secos torrados e logo somos levados para o património do Porto tawny ou, em casos especiais, Vinho da Madeira. A envol-

to, ficou a fava, que já ninguém leva a peito no campo das obrigações. O tempo é mesmo apenas de fruição, já ninguém tem de “pagar a fava”. Há por isso que aproveitar, sem perder mais tempo.

CAMINHOS DE HARMONIZAÇÃO

A massa de base de um bolo-rei é em termos estritos a de um pão, mais ou menos próximo do brioche. Não coze nunca demasiado, o que o faz ficar com uma humidade residual bastante elevada. É adocicado na boca, e tudo o que nele se encontra tende a acrescentar a essa nota.

Os desafios principais quanto à harmonização com vinhos começam na compacidade da massa, variável, como sabemos de casa para casa. Tem a ver com a forma como levedou e subiu na preparação. Uma massa mais fofa adquiriu mais ar no processo e por isso pede um vinho

vência é grande e a combinação é das mais sedutoras que se consegue em combinações de vinho com comida; parecem feitos um para o outro.

As variantes mais recentes do bolo-rei, como é o caso da chila e do doce de ovos merecem atenção porque estão a encontrar adeptos. Afinal, ninguém diz não a adoçar a boca e sempre é uma forma de variar. Nestes casos, é nos recheios que nos devemos concentrar e em princípio não será preciso ir até ao vinho tinto velho — ideal, por exemplo, para trouxas de ovos —, já que a massa do bolo sempre tem os seus imperativos. O corte da acidez de um Madeira pode ser instrumental para penetrar no complexo sólido, com a frescura que se lhe reconhece. Em casos especiais, o colheita tardia também pode funcionar bem. Há, como sempre, que experimentar, através de provas e contraprovas. Mas essa é a parte mais fácil!

* VINHOS Para o BOLO-REI


**Vértice
Douro Espumante
rosé 2012**

O espumante rosé é aposta segura no encontro tanto com a doçaria como com comida forte em gemas. Possuidor de uma acidez pronunciada, acompanhada do gás das suas bolhinhas, consegue entrar facilmente no bolo-rei.


**Andresen Porto
White 10 anos**

Encontra bom parceiro na massa brioche do bolo-rei "standard" e é uma categoria de vinho do Porto que geralmente é competente a acompanhar a nossa doçaria. Urge por isso redescobri-la.


**Graham's
Porto 10 anos**

A entrada directa no património dos frutos secos torrados transforma o conjunto num candidato natural a melhor harmonização com o chamado bolo-rainha. A sua abrangência vai mais além, funcionando bem com todas as outras variantes.


**Alambre
Moscatel de
Setúbal 10 anos**

Harmoniza na plenitude o património clássico da fruta cristalizada presente no bolo-rei, com a vantagem adicional de acompanhar os "novos formatos", de chocolate, com chila ou doce de ovos.


**Blandy's Alvada
5 Years Old**

O vinho da Madeira é o mais universal dos vinhos portugueses de sobremesa. Forte em doçura, mais forte ainda em acidez, resolve bem todos os pontos de açúcar e as gemas presentes na nossa doçaria. Com o bolo-rei há uma envoltória que preserva sabores e aromas.


**Casal Sta. Maria
Reg. Lisboa
Colheita Tardia
branco 2011**

Este colheita tardia de características muito especiais gosta de desafios diferentes para mostrar a sua raça. No bolo-rei escolhe a fruta cristalizada para depois envolver o componente brioche, quase criando uma nova sobremesa na boca.



ID: 57495913

01-01-2015



78 Vinhos para acompanhar o bolo-rei

O bolo-rei tem tradição, mas está constantemente a renovar-se. Iguaria diversificada, com infinitas variações sobre um tema-base, encontra parceiros vinicos que vão do espumante aos generosos, passando pelos colheita tardia.