



Ceia de Natal: você sabe o que significa cada alimento?



DA REDAÇÃO

Alguns pratos são bem típicos do Natal, como o peru assado, as frutas secas e o panetone. Eles até podem ser consumidos ao longo do ano, mas é no banquete natalino que se tornam especiais e os pratos principais da refeição. Mas você já parou para se perguntar por que esses alimentos são conhecidos como “comidas de Natal”?

Assim como os enfeites, árvores e os presentes têm significados históricos e tradicionais, as comidas também são carregadas por símbolos relacionados à época. Confira toda essa simbologia por trás dos pratos e torne seu Natal ainda mais especial:

Peru assado: Foram os norte-americanos que tornaram o peru uma comida tradicional do Natal. Nos Estados Unidos já existe a tradição de comer a ave no Dia de Ação de Graças para comemorar o sucesso nas colheitas. O

peru significa fartura e por isso foi incorporado as ceias natalinas.

Leitão assado: Assim como o peru, a leitoa também é consumida no Natal e essa tradição é ainda mais antiga que a do peru. Os romanos já incorporavam a leitoa assada em seus banquetes desde o século XVIII. O porco era consumido principalmente no inverno por ser uma carne com mais gordura.

Rabanada: A rabanada foi criada como um alimento para recuperar mulheres após o parto na Europa, e por ser um doce gostoso, caiu no gosto popular. Acompanhado de vinho, a rabanada também é muito associada aos períodos religiosos, como a quaresma, talvez pela falta de carne no cardápio. Seus primeiros registros históricos são do século XIV, em Portugal.

Salpicão: Um prato que nasceu no Brasil, o salpicão foi criado por volta da década de 50. E consiste em mistu-

rar legumes, frutas e frango com um molho de maionese. A origem da palavra é mexicana – salpicón, uma técnica de misturar alimentos crus e cozidos numa mesma receita – mas o prato é totalmente brasileiro.

Biscoitos de gengibre: Aqueles biscoitinhos bonitinhos com formatos de árvores de Natal, boneco de neve e presentes também são tradicionais do Natal. Feitos com gengibre e mel, eles surgiram na Europa no século 15, quando além de homenzinhos de natal, os europeus faziam casinhas com o biscoito. Foi inclusive essa tradição que inspirou a criação do clássico infantil “João e Maria”.

Frutas frescas e secas: O Natal significa vida e as frutas representam muito bem isso. No Brasil é costume preparar cestas cheias de frutas da época, como abacaxi, melancia, figo, manga, melão, romã e uva. Elas com certeza dão um charme à mesa e também ajudam a

refrescar quem come. São sobremesas ideais para um país tão quente como o Brasil.

Já as frutas secas são uma tradição antiga vinda lá de Roma. Há séculos os romanos davam as frutas secas como presente antes do início do inverno. Essas frutas representam a fartura, riqueza e proteção.

Vinho: O vinho também é muito utilizado no banquete e o uso da bebida vem da tradição cristã, que associa o vinho ao sangue de Cristo. Por isso, uma taça de vinho simboliza o sagrado, a vida, o amor divino e a fertilidade.

Panetone: É uma das comidas mais tradicionais do Natal. Sua origem na ceia é desconhecida, mas se sabe que o bolo com frutas secas surgiu na Itália e ganhou o mundo. Uma das teorias sobre o surgimento do panetone é que os primeiros foram feitos em Milão, em 1.400, por um padeiro que queria impressionar a filha de seu patrão e, por isso, criou a receita. Como a receita deu certo, logo caiu no gosto dos clientes, que pediam o “Pani de Toni” (pão do Toni – nome do padeiro). Na receita original, o panetone é doce e com frutas secas. Hoje já existem versões de chocolate e salgadas.