

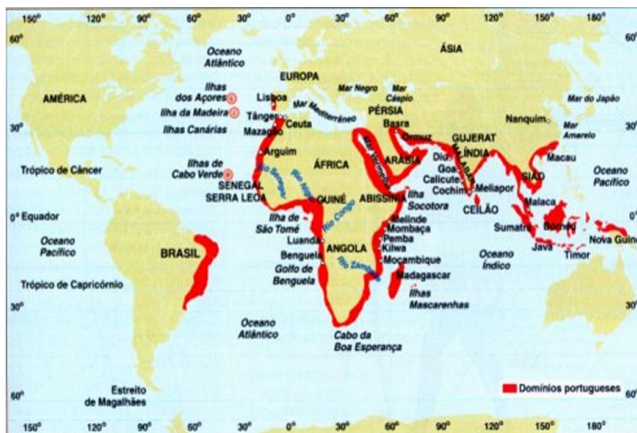
# HISTORIA DE PORTUGAL

O nome de Portugal deriva do latín Portus ("porto") Cale. Cale viña sendo o nome dun asentamento primitivo sito na desembocadura do Douro, preto da actual cidade de Porto. Na idade Media, os visigodos chamaron á rexión circundante Portucale.

A orixe de Portugal como nación foi no 1143, sendo unha das máis antigas de Europa (anticípase en 350 anos á de España). Trala invasión musulmá, Portucale foi poboada polo reino de León e cedida como condado gozando dunha grande autonomía. Preto de Guimarães, na batalla de San Mamede, Alfonso Enriques derrota as tropas do condado e do reino de León, proclamándose o primeiro rei de Portugal e Guimarães a súa capital.

Lisboa convértese en capital de Portugal no 1255 pola súa localización central no territorio portugués. A independencia de Portugal non consolidouse até 1385, coa Batalla de Aljubarrota, que concluiu coa aniquilación total do exército castelá a pesar da supremacía en cantidade tropas.

A partires de 1400 comeza a expansión marítima de Portugal. Convértese en grandes navegantes, e no 1487 Bartolomé Dias dobra o cabo de Boa Esperanza, límite sur de África. No 1494 Castela e Portugal asinan o Tratado de Tordesillas, no que acordan o reparto dos novos territorios das Indias (América), sendo as potencias máis poderosas de Occidente.



A maior parte do século XVI o país gozou a época de máximo esplendor. Foi o tempo do poderío naval, dos grandes descubrimentos e da construción do seu imperio colonial. E o século de acontecementos como a toma de Ceuta, o poboamento de Madeira e Azores, a expedición de Vasco de Gama ata as Indias, o descubrimento de Brasil por Pedro Álvares Cabral, e a primeira volta ao mundo con éxito de Magallanes.

A raíz da temprana morte do rei Sebastián I, comezou a decadencia e o fin da supremacía de Portugal que, baixo o reinado de Felipe II de España (Felipe I de Portugal), volveu ao dominio español até que recobrou a independencia no 1640.

No século XVIII, grazas ao ouro de Brasil e as luces da Ilustración impulsada polo marqués de Pombal, o país progresou e modernizouse. Sen embargo, o século XIX foi duro e conflictivo. A invasión de Napoleón e a perda de Brasil deixaron a Portugal empobrecido, maltrecho, dividido e baixo a dependencia do Reino Unido. Na segunda metade do século produciuse a anexión de Angola e Mozambique e no 1910 proclamouse a República.

Propiciado principalmente pola crise económica sufrida, no 1926 acontece un golpe de estado. Dous anos máis tarde ascendeu ao poder António Oliveira Salazar que instaurou a ditadura. Salazar gobernou con man de ferro durante 40 anos e o réxime continuou baixo o seu sucesor Marcelo Caetano.

Trala revolución dos Claveis no 1976 restableceuse a democracia, quedando a imaxe da xente introducindo flores nos canóns das armas dos soldados como un icono do triunfo da paz e da mobilización popular. En abril dese mesmo ano promulgouse a constitución actualmente vixente.



## XORNADA GASTRONÓMICA DE PORTUGAL



## MENÚ

Entrada: Caldo verde portugués  
Principal: Bacallau a Brás  
Sobremesa: Pasteis de natas



## ENTRANTE

É unha das receitas máis populares para tomar como entrada en Portugal. É un puré frouxiño de hortaliza cun rustrido de cebola ao que se lle engade coube e chourizo afumado. Prato para tomar en quente, é un básico en todos os fogares lusos.



Pódese acompañar con broa ou, como nós eliximos, con boliños de pan, unha auténtica delicia dos fornos tradicionais portugueses.

## SOBREMESA

Os pasteis de Belém son unha das especialidades máis características da cociña portuguesa. Reciben o nome de pastéis de nata. Son tortitas de crema, duns 8 centímetros de diámetro, elaboradas segundo unha receita segreda que non foi desvelada en case douscentos anos e que, supostamente, só tres persoas coñecen. Tanto a pasta como a crema comezan a elaborarse a porta pechada, na chamada "oficina do segredo", nun proceso que dura dous días. A pasta é de hojaldre. A crema ten unha base fundamental de xema de ovo, leite e azucre.



Crese que foron creadas con anterioridad ao século XVIII polos monxes católicos do convento lisboeta

dos Jerónimos. Como consecuencia da revolución liberal portuguesa de 1820, en 1834 pechouse o monasterio. O panadeiro do convento, decidiu venderlle a receita ao empresario portugués, Domingos Rafael Alves.

En 1837 ábrese unhas instalacións próximas ao convento que se transforman na pastelería Casa Pastéis de Belém. Desde entón, neste local véñse traballando ininterrompidamente tanto para a venda como para o consumo ali mesmo dos pasteis. A pastelería segue sendo propiedade dos descendentes de Alves.

## PRINCIPAL

Este bacallau foi inventado por un taberneiro do Barrio Alto de Lisboa que se chamaba Brás, aínda que asinaba como



Braz porque en portugués antigo adoitaba cambiarse a "ese" por "zeta", para dar máis enxundia ao nome, como dicir Dom Luíz no canto de don Luís.

Segundo esa historia, a este cociñero ocorréuselle unha noite aproveitar un bacallau que sobrara, mesturalo con patacas fritas e callalo nun revolto de ovo. O resultado é unha receita, moi popular na cuaresma, de sabor suave e textura cremosa. Unha nova preparación do bacallau, neste país que rende culto a este peixe, dun xeito semellante ao que acontece eiquí en Galicia có polbo.

## GASTRONOMÍA

A gastronomía portuguesa pode encadrarse na cociña mediterránea e, como nesta, os tres eixes sobre os que vira a comida portuguesa son o pan, o viño e o aceite. Non entanto, tamén se nota a influencia das excolonias portuguesas de Asia, África e América (cociña brasileira), sobre todo no uso das especias, que inclúen o piri piri, o pimentón e a canela. Existen tamén influencias da cociña beréber (principalmente da cociña marroquí). Unha curiosa nota de comparación con outras cociñas mediterráneas é o case total descoñecemento actual de lentellas, berenxenas ou cardo.

O bacallau:

O peixe rei da cociña portuguesa impórtase e consome en grandes cantidades. O bacalao (Bacalhau) adoita curarse en salgadura e o gran truco é saber desalalo. Os cocineros portugueses din que existen 365 receitas diferentes para este peixe (unha para cada día do ano). Algunhas das receitas máis estendidas son: Bacalhau à Brás, Bacalhau à Gomes de Sá, Bacalhau com todos, bacalao guisado, en pastel ou en forma de deliciosas pataniscas, uns delicados buñuelos que poden acompañar dunha xugosa feixoada ou guiso de arroz e alubias negras.

