opusdei.org

Os “crespillos”, uma lembrança de família

Dona Dolores, mãe de São Josemaria, comemorava especialmente a festa de Nossa Senhora das Dores, que se celebrava na sexta-feira anterior à Semana Santa, com uma sobremesa muito especial,

30/03/2023

Dona Dolores, mãe de São Josemaria, comemorava especialmente a festa de Nossa Senhora das Dores, que se

celebrava na sexta-feira anterior à Semana Santa, por ser a advocação de Nossa Senhora dedicada ao nome dela. Era costume da família comemorar esta festa com *crespillos*, sobremesa simples e econômica que São Josemaria e toda a família apreciavam muito.

No dia 23 de Março de 1877, às duas horas da madrugada, nasceram em Barbastro duas meninas gêmeas: Maria de los Dolores – que viria a ser a mãe de São Josemaria – e Maria de la Concepción Albás.

Dolores, a quem chamavam Lola e celebrava o seu onomástico na festa de Nossa Senhora das Dores, viria a conhecer José Escrivá quando tinha 15 anos, pois este fora viver em 1892 para Barbastro, e era quase vizinho da casa dos Albás.

José Escrivá e Dolores Albás casaram-se a 19 de Setembro de 1898 na Catedral de Barbastro. Residiram

desde então na rua Mayor, esquina com a Praça do Mercado. Aí nasceu a primeira filha, Maria del Carmen, e o segundo filho, José Maria (que passados anos, por devoção a S. José e à Virgem Maria, uniu os seus dois nomes num único). A estes dois filhos seguiram-se três meninas - Maria Asunción, Maria de los Dolores e Maria del Rosario – e, quando a família já residia em Logroño, um novo filho varão, Santiago.

Josemaria diria dos pais: “Deus Nosso Senhor foi preparando as coisas para que a minha vida fosse normal e corrente, sem nada de chamativo. Fez com que nascesse num lar cristão, como costumam ser os do meu país, de pais exemplares que praticavam e viviam a fé”.

Carmen Escrivá, ao contar pormenores da vida da mãe, dizia que “possuía sensibilidade e ternura; uma grande vivacidade de

inteligência aliada a uma certa timidez no falar; sentido de humor amistoso”.

Embora não gostasse muito de cozinhar, sabia como deviam fazer-se as coisas; sabia de ementas, e procurava que as refeições fossem saudáveis, abundantes e variadas, que se apresentassem de um modo cuidado. Fazia algumas sobremesas nas festas: leite-creme, pudim, rabanadas… e os *crespillos*, que converteu numa tradição no dia do seu onomástico.

Todos os anos os filhos pequenos esperavam felizes a sobremesa habitual desse dia… Abria-se a porta da sala de jantar e apareciam… Os *crespillos*! Todos gritavam aplaudindo.

Baixe a história para crianças com a ilustração

A receita dos Crespillos

Apresentamos a receita para incluir na ementa familiar. É muito simples e econômica.

Os **ingredientes** para 6 a 8 pessoas são os seguintes:

1,5 dl (150 gr.) de leite

200 gr. de farinha

2 (100 gr.) ovos

1 colher de chá de fermento em pó

10 gr. (1 colher de sopa) de açúcar

½ kg de folhas de espinafres frescas

Açúcar para polvilhar

Modo de fazer:

Lavam-se muito bem os espinafres deixando as folhas com 2 ou 3 cm do talo.

Faz-se uma massa misturando os ingredientes por esta ordem: põe-se

num recipiente a farinha com o açúcar e o fermento, juntam-se o leite e os ovos, e liga-se tudo muito bem.

Secam-se as folhas dos espinafres, passam-se pela massa (polme) e fritam-se em óleo bem quente. À volta de 170º C. Escorrem-se bem.

Depois de fritas, passar no açúcar.

Servem-se logo, num prato grande em guardanapo branco.

(cf.: *Cocina Inteligente*, de Alicia Bustos, Pamplona, Eunsa, 2004)

---

pdf | Documento gerado automaticamente de https://opusdei.org/pt-br/article/os-crespillos-uma-recordacao-de-familia/ (15/12/2025)