

20.12.1992, Diário de Notícias, Lisboa

BIBLIOTECA MUNICIPAL MANUEL DE BOAVENTURA - ESPOSENDE

REVISTA DE IMPRENSA

Publicação *Diário de Notícias*

Local *Lisboa*

Data *20/12/92* Série

N.º

RECONSTITUIÇÃO DE UMA CONSOADA À MODA DE ESPOSENDE

Minho veio a Lisboa

Mais uma vez o Minho veio até Lisboa, com uma reconstituição da consoada de Natal à moda de Esposende, feita segundo um texto do etnógrafo Manuel Boaventura, onde a presença do Minho é uma constante.

MELO LAPA

Nascido no concelho de Esposende, Manuel Boaventura, num dos seus contos, reconstituiu, através da gastronomia e dos costumes, a noite de Natal. «A consoada... Quando chega esse grande dia, de regozijo familiar, os que estão longe vêm procurar no lar dos seus maiores, os pais, as esposas, os irmãos, os filhos... — para se reunirem em redor da mesa comum, no aconchegado banquete da "Noite Grande"», escreveu Manuel Boaventura.

A Casa do Minho, indo ao encontro das suas tradições gastronómicas, traz, até Lisboa, uma consoada típica dessas terras que se espriam entre os rios Minho e Douro, com o Lima de permeio.

Terras do interior e ribeirinhas, ali se nos depara uma genuína cozinha, que as suas gentes procuram, dentro do

possível, manter fiel às origens.

Pode afirmar-se que esta consoada de Natal à moda de Esposende cumpriu a velha tradição minhota. Antes de mais, no que toca ao restaurante A Reguenga, do Lugar da Estrada, em Antas (Esposende), de que são proprietários Manuel Cruz e a esposa, Amélia Saleiro da Cruz, grande maga de paladares.

Quanto aos pratos servidos, nesta ceia natalícia, entraram o bacalhau cozido, com batatas farelentas e tronchos de hortaliça; arroz de polvo, bem cheiroso, e para adoçar a boca, bolinhos doces, também chamados bolinhos de jerimu, mexidos perfumados com canela e vinho quente com mel, nozes e castanhas.

As gentes do Norte imprimem ao bacalhau um gosto especial, enriquecendo-o com o acompanhamento de batatas farelentas e tronchos de hortaliça, tudo regado com azeite quente, como mandam as regras. Depois vem o arroz de polvo, cheiroso, com o molusco tenro a desfazer-se na boca e o gosto do vinho verde com que é temperado.

Numa ceia de Natal, as coisas doces tem especial destaque. Nesta, os bolinhos de jerimu recordam-nos consoadas nortenhas, com vinho quente e mel.

No reino das coisas doces, há também os mexidos que, não estando de todo maus, se apresentavam um pouco es-

ossos, mais parecendo pudim de mexidos. Mas acreditamos que em Esposende sejam confeccionados dessa maneira.

Com os alegres cantares do grupo folclórico Ronda de Vila Chã, a consoada à moda de Esposende trouxe a Lisboa toda a autenticidade das terras verdejantes do Minho,

com os seus paladares, a sua animação e, como não podia deixar de ser, com o seu vinho verde, branco e tinto, este último encorpado e denso, que se bebia e mastigava, deixando na malguinha toda a sua cor púrpura, a evocar o sangue com que o Redentor redimiu o homem do pecado original.



▶ ESPOSENDE TROUXE uma consoada minhota

DN