

A Consoada de Natal em Terras de Esposende

(Excertos)

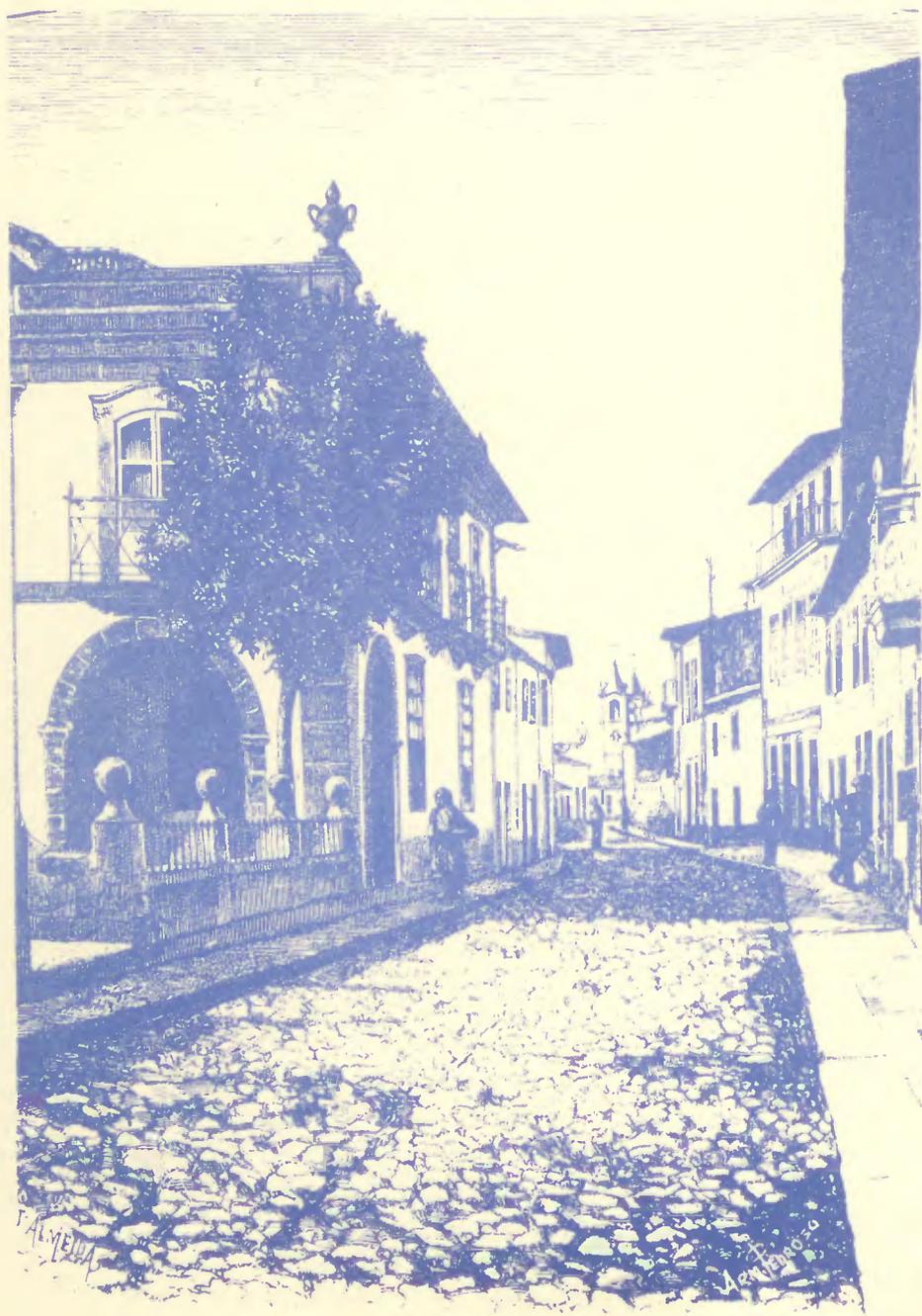
HOMENAGEM A
MANUEL DE BOAVENTURA

XII Congresso de Gastronomia do Minho
I Internacional Gastronomy Congress

Esposende 22 a 25 de Março 2001

18

municipal
aventura



*A Rua Direita, os Paços do concelho e a Matriz — Desenho de João de Almeida,
segundo uma photographia do ex.^{mo} sr. A. Vianna*

MANUEL DE BOAVENTURA

- Nasceu em 15/8/1885 em Vila-Chã, concelho de Esposende.
- Órfão ainda muito criança teve de acompanhar um tio que o criou, residindo sucessivamente em Peniche, Leiria e Guimarães.
- Casado com Ana da Conceição Eiras de Azevedo, fixou residência em Palmeira de Faro — Esposende.
- Entretanto formado pela Escola do Magistério Primário exerceu professorado em Palmeira e, quando promovido, em Viana do Castelo.
- Tendo sido Inspector Escolar durante alguns anos, passa em seguida a Director Escolar, cargo que exerceu em Leiria, Braga e Guarda.
- A sua amizade com o monárquico Padre Giesteira custou-lhe uma prisão política donde foi libertado sem processo e sem julgamento.
- Faleceu, vítima de acidente em 25/4/1973.



Obras do Autor:

SOLAR DOS VERMELHOS — 1909

NO PRESÍDIO: “Memórias de um Conspirador” — 1913

VOCABULÁRIO MINHOTO - I VOL. — 1916

TIMÓTEO O PENITENTE — 1921

VOCABULÁRIO MINHOTO - II VOL. — 1922

CONTOS DO MINHO — 1927

ÂNSIA DE PERFEIÇÃO (Contos) — 1947

O SANTO E O DUMO — 1950

O SENHOR REI E A VELHA — 1953

LEITE DE VASCONCELOS — 1958

ZÉ DO TELHADO NO MINHO — 1960

HISTÓRIAS CONTADAS À LAREIRA — 1968

VÁRIOS CONTOS



*O escritor
aos
86 anos*

*Sobre a nevada toalha, os bojudos
pichéis do vinho verde, rubro e saltarelo,
os copos reluzentes e os talheres a
brilhar, como prata de lei.*

MANUEL DE BOAVENTURA

NATAL ALDEÃO

A gente nortenha tem o culto da tradição. A tradição alenta o minhoto, que, no ambiente das condições mesológicas, cerquejantes, plenamente lhe satisfaz o espírito. É crente e religioso por hábito e por virtudes herdadas. O culto pelos “de algum dia”¹ é persistente e passa de pais a filhos, a prolongar, ao longo dos séculos, o génio da Raça e a conservar a pureza dos velhos usos e costumes, que é a mística de seu fundo etnográfico.

Se outrora os avoengos faziam o trabalho a cantar — a cantar se continua a fazer, porque a cantiga alivia as canseiras da vida e aligeira as fadigas da lidairada: a alegria é uma característica do minhoto.

Lentamente, o Progresso está a dar cabo da tradição: — “o virar da leiva”, as sachadas do milho, a debuilha dos cereais — estão já a fazer-se mecanicamente. Mas há quem siga a rotina e faça as suas lavradas a duas

1 “Os de algum dia”: os antepassados, os avoengos.

juntas de galhardos barrozeiros; malhadas algazarrantes, de “rebimba-o-malho”; ruidosas sachadas e coloridas “arrigas”²; de linho, onde se ensaiam as novas cantigas, a estrear nas espadeladas, nas esfolhadas e nas romarias do Verão, que se aproxima. Ai! as romarias do Minho! Que alacridade, que riqueza de folclore, que nota de colorido na colorida paisagem!...

Mas onde a tradição se acha mais arreigada, mais entranhada no substracto das populações, é na patriarcal festa da Consoada — o Natal! Que alegria nos lares! Que regozijo nas almas! As crianças sonham com o Menino-Deus, Generoso e Bom, que, sorrateiramente, lhes há-de vir trazer prendas ao presépio, armado no alhar ou num deslado da sala.

Os preparativos para a festa jubilosa fazem-se de longe; umas roupas novas, a estrear pela gente moça: — andaina de casimira; um chapéu braguês; saias de baetilha; lustroso tabardo de armur, ou paninho; uns sócos; umas chinelinhas de bico... E, como é praxe — os “usos”³ aos criados. O Natal é dadivoso por excelência, para amos e servos. Ao pegarelho do gado, ao

2 “Arriga”: o arranque do linho, que é dos mais característicos trabalhos agrícolas — verdadeira festa campestre.

3 “Usos”: o que é do uso e costume tradicional dar aos criados que servem nas casas de lavoura — roupas de trabalho, camisas, saias, aventais, tamancos... E a consoada pelo Natal.

“moço do governo”⁴, à cachopa dos “mandados”⁵, à criada da cozinha, — que vão, neste dia consoar com suas famílias — a patroa prepara e apetrecha os cestos: — a folha de bacalhau, seus dois ou três arratéis; um quarteiro de batatas; uma mão de “tronchos” de couve-coivão⁶; uma libra de açúcar, para os “mexidos”⁷ e para o vinho quente; bom arratel de figos-de-ceira; uma maquia de castanhas; uma manada de pinhões; e —isso nunca esquece — a bojuda cabaça do vinho, do “vinhão”⁸ do tonel de “traz da porta”⁹, que é rascante e saltarelo... o melhor do ano.

É Natal! E é dos “usos”... Mas com que prazer a dona da casa acotula os cestos aos serventuários! Vai nisso o seu brio. É Natal! E o Menino-Jesus é que dá tudo.

Os “arranjos” para a ceia-grande enchem gigos e alastram a despensa: rabos de bacalhau da seca de

4 “Moço do governo”: o criado que na ausência do amo, dirige os trabalhos.

5 “Cachopa dos mandados”: a recadeira, encarregada de limpezas, e de comprar e de vender nas feiras.

6 “Tronchos”: trocho, trôço — olho de couve, de nervuras tenras.

7 “Mexidos”: iguaria muito apreciada — espécie de açorda que leva moletes, ovos, mel, amêndoa, nozes, pinhões, uvas-passas, etc. É sobremesa própria do Natal minhoto.

8 “Vinhão”: casta de uva tinta, que dá intenso colorido, ao vinho verde.

9 “De-trás-da-porta”: o vinho melhor, que se reserva para os dias festivos.

Viana; polvo para o arroz e para o “afogado”¹⁰; o “molete”¹¹ para os “mexidos” e rabanadas; as castanhas, as nozes, os figos... Benza Deus a farturinha!...

A conta da gente miúda fica o aquelar do presépio, num deslado da sala: — (às vezes na cozinha, onde a praxe manda servir a ceia de Natal) — um simulacro de cêrro, vestido de cetinosos musgos, líquenes barbosos e feitelhas; cabanas a ladear atalhos de saibro; um fiozinho de água em repuxo; balões e tigelinhas... E a dar vida a este panorama, um rechonchudo Menino Jesus, nuzinho em-soila, pastorinhos ajoujados de prendas, os três reis adoradores, o boi bento, jumentinhos parduscos e ovelhinhas nevadas — tudo em colorido barro de Barcelos, a fingir vida!

Esta palavra — Natal — encerra um mundo de poesia!

No “barrelo”¹², os moços preparam o grande raízeiro, ou canhoto, que há-de arder durante toda a noite e sobejar para o Ano-Bom e para os Reis: os tições restalhos, guardam-se, para arderem em dias de trovoadas, a afastar os coriscos. Às vezes pesa um ou dois quintais! É um monstro que atocha a lareira; mas o seu calor irradia pela casa toda, a aquecer os vivos e as

10 “Afogado”: refogado, guizado.

11 “Molete”: pão mole, pão de trigo, ou pão branco.

12 “Barrêlo”: coberto, alpendre, para guardar lenhas e apeirias.

alminhas-santas dos que da casa para sempre se ausentaram e que, por graça especial do Bom Deus, se virão aquecer ao brasido do alcornoque — transidas da algidez da neve, lá fora a cair de manselinho... Estão invisíveis, mas presentes no pensamento, a fazer companhia à saudade dos vivos.

Nas casas mais abastadas, como nas mais modestas, não falta o bacalhau. O minhoto não concebe Ceia de Consoada sem o bacalhau cozido com batatas, cebolas, hortaliças e ovos — tudo em grande fartura, a sobrar em demasia, para a “roupa-velha”¹³, — o almoço do dia seguinte. Pois se é da tradição! Segue-se o “afogado” de polvo, no seu molho vermelho, a saber ao marisco; e o arroz do forno, no alguidar tortêlho... Tudo empanzinado? Mór-pecado! Há ainda vaga para os “mexidos”, rescendentes a casca de limão; para o arroz-doce, com arabescos de canela; para as rabanadas de “molete”, leite e mel; para as “filhozes” levedadas; para as castanhas, nozes e figos... E é tudo? — Não: falta o vinho-quente, adoçado com o mel da algaríça e perfumado de canela. O vinho-quente não pode faltar na consoada minhota, porque anda em volta dele uma encantadora tradição: — “Estava muito frio em Belém, quando Jesus veio ao mundo, o frio regelava Maria de

13 “Roupa-velha”: com a comida sobejante — bacalhau, batata, hortaliça, polvo, etc., faz-se um guizado saboroso e apreciado.

de Nazaré, que tiritava, no desconforto da mísera cabana. Então, um dos pastores tirou vinho da sua cabaça e aqueceu-o num “borreco”¹⁴; outro juntou-lhe um favo de mel, que tirou do surrão e deram-no a beber à Mãe de Deus”.

Por isso o vinho-quente, da noite da Ceia-grande, se bebe sempre com religiosa unção e lhe atribuem virtudes e propriedades curativas, para os achaques. Há quem reserve uma porção para os dias de maleita, guardado como sangue-divino, no oratório da sala!

Ao derredor do canhoto assam-se as pinhas-mansas, cujos carunchos, retirados os pinhões, vão para cima do forno: em dias de trovoada, com pedaços de canhoto, queimam-se, a afugentar o raio. Joga-se a rapa, o par-e-pernã, a “supetaina-somandaina”¹⁵ e outros jogos da inventiva dos rapazes.

A avozinha conta histórias dos tempos antigos:

*“Vinha um lavourador da arada,
e encontrou um pobrezinho:
o pobrezinho disse:
— Leva-me no teu carrinho.*

.

¹⁴“Borrêco”: pucarinho de barro, de ir ao fogo, que, às vezes, tem três pernas, como os potes de ferro.

¹⁵ “Supetaina-somandaina”: engraçado jogo de pinhões, semelhante ao “par-e-pernã”.

E a melopeia do popular contarelo segue, para se vir a saber que o pobrezinho era Jesus disfarçado, a experimentar a hospitalidade do lavrador, que o acarinhou, e, por isso, ganhou o céu.

Quase meia-noite. De longe, dos confins da aldeia, vem o alegre bimbalar dos sinos, a chamar para a missa do Galo. Todos se endomingam e se munem de lumieiras, que a noite é de carvão, para se encaminharem para a igreja. Só os velhinhos ficam, ao derredor do canhoto sagrado, a “conversarem” com os mortos queridos, que andam dentro do pensamento, a avivar saudades. Quantos anos já lá vão? Os avós, a mãe, o pai... há mais de meio século na Terra da Verdade... E os queridos filhos, prematuramente desaparecidos? — O Quim — mocetão a entrar “nas sortes” —, que morreu de desastre, coitadinho! — A Zéfinha, a fresca rosa do lugar — que se definhou negrinha, queimada de bexigas!...

Os velhinhos, ao crepitar do alcornoque, lembram tudo isto, e rezam, a pedir ao Senhor que tenha suas almas em bom lugar.

Missa do Galo, Missa do Galo! Que alegria de luzes e de sons melodiosos! A ronda da aldeia, com harmónios e violas, cavaquinhos e rabecas, enche o templo de harmonias. O enorme presépio encobre a capela-mór — montanha de musgos e de cortiça-virgem, com procurações dos penedais; verduras de torgas e



feitelhas; estradinhas de saibro a socairar; ovelhinhas e zagais estáticos nos pendores... E, ao fundo, a cabana de Belém, com o lindo Menino deitado em palhas ourescentes, que por todos vai ser beijado, com unção e enternecida reverência. Nasceu o Redentor! O prazer espairose nos rostos. Haja alegria!

Esta palavra — Natal — é um poema de ternura!

*“Ó Infante suavíssimo!
Vinde, vinde já ao mundo,
Livrar-nos do cativoiro,
E do abismo profundo”.*

A tradição não se abastarda:
O Natal, no Minho, é assim, desde há séculos, e continua...

O NATAL é a grande festa do mundo cristão

.

Em parte alguma de Portugal, a festa do Natal toma um aspecto tão sinceramente festivo e suavemente poético, como no Minho. Natal e Páscoa são festas puramente regionais: não há tristezas nesses dias, a não ser para a família dos ausentes e para aqueles que perderam algum ente querido. Então a alegria, é substituída pelas lágrimas consoladoras da saudade.

A consoada... Quando chega esse grande dia, de regozijo familiar, os que estão longe vêm procurar no lar de seus maiores, os pais, as esposas, os irmãos, os filhos... — para se reunirem ao redor da mesa comum, no aconchegado banquete da “noite grande”.

Sobre a vetusta mesa de castanho refulge a alva toalha de linho, que as mães e as filhas fiaram à lareira, em frígidas noites de invernia; e teceram, depois, em per-

fumadas manhãs de primavera, quando os homens, na azáfama das agras, suavam o pão de cada dia.

Sobre a nevada toalha, os bojudos pichéis do vinho verde, rubro e saltarelo, os copos reluzentes e os talheres a brilhar, como prata de lei.

Grandes travessas de bacalhau, com batatas farelentas e “tronchos” de hortaliça; o cheiroso arroz, que o polvo purpleou; os bolinhos; os mexidos perfumados a canela; o vinho quente, adoçado com mel; as castanhas, as nozes, os figos... — ementa farta e sobejante, que atulha a mesa e acoberta a toalha. A abundância é a principal característica da Noite Boa de Natal.

Depois a alegria, a grande alegria, que campeia infrene! A mãe põe, no trafogueiro, o enorme canhoto de carvalho, que há-de sustentar o brasido, e arder toda a noite. As crianças galram e assam as pinhas mansas, para tirar os pinhões e jogar o rapa, e a “supetaina-somandaina”.

Um diz: — “Supetaina!”

Logo outro. — “Somandaina!”

— “Pernão ou pares?”

— “Abre mão e dá-le ares”.

— “Quatro pares...”

A lenga-lenga faz rir.

A carcaça das pinhas guarda-se, para os dias de trovoadas.

Quando lampeja o fogo no Céu, e ribomba o trovão...

— S. Jerónimo! Santa Bárbara Virgem!

... vai para o lume uma pinha da noite santa, para afugentar o sarrisco...; e esconjura-se a trovoada:

— *“O Senhor te guie,
p’ra onde não haja,
nem palha, nem grão,
nem alminha de cristão...”*

O alcornoque de carvalho ou raízeiro de pinho, arde em labareda; aquece a cozinha e consola os corpos, porque lá fora cai codo branco... E quando os vivos recolherem aos catres, as alminhas dos defuntos da casa, virão, trémulas de pavor, da algidez da terra do adro, ou entanguidas pela neve, da jornada, desde o misterioso País da Verdade, aquecer-se ali, àquela mesma lareira, onde, tempos antes, quando o sangue lhes circulava nas veias e a vida enchia os seus corpos, agora desfeitos, tantas vezes se vingaram das intempéries de زمبرinas.

Que saudades que isto faz! O raízeiro crepita, espirrando faúlhas de fogo para os pés das crianças, entretidas no debulho das pinhas e a joguilhar pinhões e nozes ao “par-e-pernã”.

O pai e restantes convivas, sentados nas preguiceiras, rezadas as graças a Deus, contam histórias de

mouras encantadas, e contos bíblicos, de quando Jesus era menino, e vivia na terra, entre os homens. A avó, já muito velhinha, corcovada, narra-os aos netos traquinas, com paciente carinho e bondade:

“Era uma vez...”

E segue o lindo contarilho. Pensa depois nos seus queridos mortos; o marido, que doze anos antes, numa noite como esta, estivera sentado naquele mesmo taburno, encostado à córa do forno, rezando ao Menino-Deus, com os netinhos sobre os joelhos; nos filhos queridos; no pai, na mãe e nos irmãos, já todos no Reino da Glória, e que não esperarão muito, que ela se lhes vá juntar. Quem sabe se chegará a outro Natal! Ah! não! Não chegará!

Dentro de si, vai um mundo de pensamentos, a correr à desfilada! Já mais de oitenta natais passaram por ela — alegres uns, bem tristes, outros. O seu corpo mirrado de velhez e entorpecido pelo frio de tantos invernos, não chegará até às neves do futuro Natal. Estava ali, ainda viva, fitando aquele canhoto, que ardia com chama azulada, para aquecer as almas santas, dos que da casa se foram — ora a gozarem da Bem-aventurança eterna.

Quase meia-noite. Tudo debandou. A velhinha vela, ainda, meio acordada, meio dormente. Começa o solilóquio com os mortos:

— “António! Que triste é este Natal, sem ti! Tere-

sinha! Que saudades, querida filha, que saudades! Aquece a tua alminha, menina, ao lume da nossa lareira. O teu lugar era aqui, ao meu lado... E tu, Manuel! tu, João? Aconchegai-vos, filhos! Faz tanto frio lá fora!”

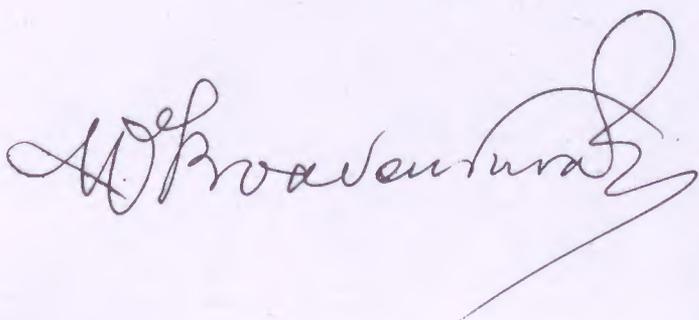
Quando for a sua vez — quem sabe, se já no primeiro Natal — a sua alma, se Deus o permitir, virá, também, aquecer-se às cinzas daquele lar. Consola-a essa ideia. Está sendo pesada na terra: a morte libertá-la-á do peso dos anos e dar-lhe-á descanso na eternidade imensurável — mistério que só Deus conhece.

Contos de:
MANUEL DE BOAVENTURA

No Natal o escritor não esquecia os amigos e familiares. Recordava a data com oferta de obras com dedicatórias como esta:

Para o Manuel
Recordação do Avô²
no Natal de 1966

Autografava assim os seus livros:

A handwritten signature in cursive script, reading "Afonso de Almeida". The signature is fluid and elegant, with a long, sweeping underline that extends to the right.



*Rua da Misericórdia, segundo uma photographia
do ex.^{mo} sr. A. Vianna*



Câmara Municipal de Esposende

BOA

Biblioteca
Manuel de E