

NATAL MADEIRENSE

Nelson Veríssimo *

Na ilha da Madeira, o Natal é habitualmente designado de *Festa*. Costuma-se dizer «para a Festa», «o porco da Festa», «o mês da Festa», «na Festa», «depois da Festa», tomando como referência a data adoptada para a celebração do nascimento de Jesus.

Desde alguns anos, sobretudo com o desenvolvimento das comunicações, o termo tradicional tem vindo, a ser preterido em benefício de *Natal*. No entanto, prevalece ainda hoje a utilização do vocábulo *Festa*, principalmente nos meios populares.

O escritor Horácio Bento de Gouveia (1901-1983), numa crónica publicada no *Diário de Notícias*, do Funchal, de 23 de Dezembro de 1962, sob a sugestiva epígrafe «O Natal na cidade, a Festa no campo», deu conta de que a palavra *Natal* pretendia substituir a *Festa* nas freguesias rurais, sublinhando o valor expressivo da denominação ancestral. Antes de se despedir dos leitores com «até à outra festa», concluía que «a Festa é a principal coluna da memória para assinalar o tempo» (Gouveia, 2001: 45-48).

De facto, a Festa constituía marco especial no calendário insular, quando o dia-a-dia não beneficiava da actual abundância de oferta e os poucos recursos financeiros ditavam imperiosa contenção no consumo. Na Festa, o cenário transformava-se: a casa mudava de aspecto ou apresentava coisas novas, a mesa era farta, havia novas peças de vestuário e de calçado, as crianças recebiam brinquedos...

* Universidade da Madeira.

Como Bento de Gouveia registou, «a Festa é a quadra por excelência do bem-estar do corpo e do espírito» (*Ibid.*: 47).

Não se resume só ao dia de Natal a Festa dos madeirenses. As vésperas, as oitavas e os feriados até ao dia de Reis ou o Santo Amaro constituem a Festa (Vaz, 1950: 38).

Este tempo motiva o apego à tradição, não só no que diz respeito à mesa, mas também na armação do presépio, na frequência de determinados actos litúrgicos e na organização de convívios familiares ou sociais.

Algumas das práticas tradicionais desta época tendem a desaparecer, porque se alterou o modo de vida e também o relacionamento social. Contudo, mesmo fora do contexto original, verifica-se, em muitas famílias, forte empenho em recriar usos e costumes da Festa, como se a tradição sustentasse a celebração do Natal.

Sem a preocupação de rigorosa investigação histórica, etnográfica ou etnológica, o que, de seguida, apresentamos resulta, em particular, de vivências da Festa, registadas na memória, de quando em vez associadas a testemunhos diversos sobre o Natal madeirense.

Da Festa, as vésperas

A celebração do Natal na ilha inicia-se com as novenas, denominadas *Missas do Parto*. A primeira ocorre a 16 de Dezembro e a última a 24. Todas são celebradas ao romper da aurora, geralmente entre as 5 e as 7 h da manhã.

É costume antigo e documentado, pelo menos desde o século XVIII. Na verdade, no testamento de mão comum de Luís Gonçalves da

Silva e sua mulher, elaborado a 30 de Novembro de 1716, ficou estipulado que, na Capela de São José do lugar da Ribeira Brava, seriam rezadas *Missas do Parto* (Guerra e Veríssimo, 1996: 71).

Estas novenas em honra da *Virgem do Parto* têm a sua origem na solenidade da *Expectação do Parto da Santíssima Virgem*, celebrada a 18 de Dezembro e nos dias seguintes antes do Natal. Eram muito conhecidas as antífonas rezadas nesta semana de devoção particular ao parto de Maria. Começavam todas pela letra *Ó*, e por elas se explica a designação popular de festa de Nossa Senhora do *Ó* (Croiset, 1888: 486-487; Pestana, 1957: 2).

As *Missas do Parto* são muito participadas, inclusive por pessoas que, habitualmente, não frequentam a Igreja. Para estas celebrações há cânticos próprios, alguns de origem desconhecida, que a maioria dos fiéis sabe de cor.

A ida para a igreja, quando não era frequente a utilização do automóvel, motivava a formação de grupos, nos diferentes sítios. O som do búzio servia para anunciar a hora da concentração. Gaitas, pifes, machetes, pandeiros, castanholas e outros instrumentos proporcionavam inusitada folia pelo amanhecer, a que não faltavam foguetes e bombas.

Terminada a missa, o adro da igreja converte-se em animado lugar de convívio, com partilha de bebidas quentes ou licores, broas e rosquilhas.

Entre 8 de Dezembro e o início das *Missas do Parto*, começam as tradicionais matanças de porcos para a Festa, costume que se mantém vivo fora dos aglomerados urbanos, dando lugar a convívios de familiares e amigos que repartem *petiscos* e bebidas, enquanto decorre a *função*. A carne de porco é essencial para os pratos da

Festa. Contudo, não se verifica já a produção de enchidos (Gonçalves, 1997: 31-34; Vaz, 1950: 39).

Igualmente, estas datas servem para «deitar as searas de molho». No dia de Nossa Senhora da Conceição, põe-se o milho a hidratar. Na primeira *Missa do Parto*, o trigo, a lentilha, o tremoço, a alpista ou o chícharo. Quando começam a germinar, plantam-se as gramíneas ou as leguminosas em pequenos vasos de barro com terra, que são regados amiúde. Pela Festa, as *searinhas* já crescidas são colocadas na *lapinha*.

Pelas vésperas do Natal, preparam-se licores e doces, bastante apreciados nesta época. A amassadura dos bolos de mel mobiliza a família, não somente na sua confecção em casa, ao redor de um grande alguidar, mas também na cozedura, geralmente nos fornos das padarias. Além desta especialidade tradicional, preparam-se broas de manteiga, de mel ou de coco e rosquilhas. Quanto às bebidas licorosas, são muito reputados os licores de anis, maracujá e tangerina, bem como o tim-tam-tum (Gonçalves e Egídio, 1998; Valle, 1987: 156, 162-163, 188, 190, 212, 220).

A 23 de Dezembro, para o Mercado dos Lavradores, no Funchal, convergem numerosas pessoas. É a denominada «noite do mercado». Desde o início deste século, «a noite do mercado» transformou-se num acontecimento festivo, com cobertura televisiva e animação programada. Contudo, há cerca de vinte e seis anos, um grupo de amigos tem vindo a animar a «noite do mercado» com cânticos de Natal (Silva, 2008: 9).

Anteriormente, o mercado atraía a população funchalense pela oferta de produtos hortícolas, fruta em abundância, pinheiros e outras ramas verdes para as ornamentações tradicionais, brinquedos e bugigangas. O ajuntamento de pessoas proporcionava também

momentos de diversão, com cantigas e despiques dentro do mercado e nas ruas limítrofes durante toda a noite. As tascas desta zona eram muito frequentadas pelas bebidas e sandes de carne de vinho e alhos ou de fígado, que preparavam para os vendedores e clientes do mercado.

Alberto Artur Sarmiento (1878-1953) deu testemunho da azáfama no antigo mercado e do movimento nas ruas do Funchal na véspera de Festa, nos albores do século XX:

«Ante-alvorada, após a última *missa do parto*, quase irreverentemente, no turbilhão do empurro ao sair da igreja, era uma azáfama, um burburinho, em seguir à Praça, ao Mercado, ir às compras das flores, dos frutos, escolher as folhagens festivas, os barços ornamentais para as lapinhas, a fim de adornar o Menino, e trazer comezainas fartas para casa, para os dias da família reunida.

O Mercado só, era pouco, em espaço, para conter a folia das mercas. Improvisados mercados se patenteavam, nos largos mais espaçosos, pelo tabuleiro das pontes, pelos muros das ribeiras...» (1951: 1)

A actual «noite do mercado» movimentava milhares de pessoas, já não tanto pela necessidade de comprar o que ali se oferece, mas pela diversão e o convívio que proporciona.

A Lapinha

Na Madeira, o presépio é tradicionalmente denominado de *lapinha*, diminutivo de «lapa» com o significado de gruta. Apresenta duas variantes distintas: a *escadinha* e a *rochinha*.

O armar da *lapinha* acontecia habitualmente nas vésperas do dia de Festa. Nos dias de hoje, ocorre mais cedo. Em algumas casas, no dia

de Nossa Senhora da Conceição ou na primeira *Missa do Parto* já a *lapinha* está armada.



Escadinha, Sítio das Carreiras – Madeira. Foto: © Rui Camacho, 2006.

A *escadinha* apresenta três lanços. Normalmente, é forrada com papel – «papel de ramagens», segundo Bento de Gouveia (2001: 84) – e disposta sobre uma cómoda ou uma mesa, coberta com uma toalha de linho bordada. No topo da escada (ou trono), coloca-se a imagem do Menino Jesus, rodeada por um arco de flores de papel e ladeada por duas jarras com junquinhos ou sapatinhos. Nos outros degraus, apresentam-se *pastores* (figuras de presépio), frutos (laranjas, tangerinas, peros, castanhas ainda nos ouriços, nozes...) e as *searinhas*. É habitual também colocar um pão (*brindeiro*) e uma lamparina de azeite. Na parede, afixa-se um galho de alegre-campo e sobre a cómoda ou mesa não faltam as tradicionais *cabrinhas* e uma jarra com ensaíão.

A *rochinha* é feita com papel pardo, pintado com viochene¹. Molda-se o papel em consonância com os volumes que esconde, imitando montanhas, vales, fajãs e uma gruta. Antigamente, utilizavam-se socas de canaveira para moldar o papel das *rochinhas* miniaturais, que se colocavam sobre mesas, arcas ou cómodas, mas hoje estão a cair em desuso.



Rochinha, S. Jorge – Madeira. Foto: © Rui Camacho, 2009.

Armada a *rochinha*, colocam-se as figuras de presépio, casas e igrejas; fazem-se caminhos, lagos, riachos, cascatas e levadas; dependura-se o alegre-campo na parede; distribuem-se as *searinhas*, o azevinho, as mimosas, o ensaião, os sapatinhos e outras verduras. Por fim, colocam-se os frutos e o menino sobre a manjedoura.

Cabral do Nascimento (1897-1978), registou o colorido ingénuo de uma *rochinha* do Funchal da década de 1920:

¹ Produto utilizado para escurecer madeira. Cf. Duarte Azevedo, «Não há Natal sem viochene», *Diário de Notícias*, Revista, Funchal, 21 de Dezembro de 2008.

«Das escarpas fluem águas de vidrilho, entre fetos e avencas naturais, e nos promontórios mais inacessíveis equilibram-se, por milagre, casas de papel com muitos andares e janelas de venezianas, e igrejas de altos campanários amarelos ou vermelhos. Por toda a parte, nos recôncavos da lapa, sobem e descem pastores e pastoras, em cujos ombros se ostentam cabazes com laranjas, anonas, maçãs, galinhas, patos e perus. Há peixes fora de água, indiferentes à circunstância de se encontrarem num elemento que não é o seu, e animais de climas antagónicos, reunidos com tanta naturalidade como se estivessem na própria arca de Noé. Em baixo, sobre a mesa, rodeando a toalha de linho, corre uma fila de searas dentro de xícaras – trigo, lentilha, centeio, milho, alpista; estão verdes e pujantes, mas as raízes, sem terra para se expandirem, já se entrelaçaram de tal modo que formam como que um bloco duro e redondo.» (1950: 27)

Na *rochinha*, recria-se a paisagem da Ilha. Convivendo intimamente com Maria, José, os Anjos e o Cristo Menino, lá estão os ilhéus nas lides quotidianas do campo, da casa, do mercado e da oficina, folgando em romarias e arraiais, na matança do porco ou em amena cavaqueira, na procissão ou à volta do coreto. Entre o pitoresco e o jocoso, participam com os pastores e os Reis Magos na Adoração.

Como bem concluiu Antonino Pestana: «[...] a nossa lapinha, pejada de anacronismos, mas acidentada, policroma, alegre, viva, rica de verdura, farta de frutos, está certa; traduz a beleza da nossa terra e a alma da nossa gente.» (1957: 4)

A Festa

Na Madeira, não existe o hábito da consoada tal como se verifica em Portugal Continental. Contudo, nas últimas décadas, institucionalizou-se este ritual em muitas casas. Os meios de comunicação social e os usos de muitos retornados das antigas colónias portuguesas, principalmente de Angola e Moçambique, têm motivado algumas

famílias madeirenses para a celebração da ceia de Natal com o tradicional bacalhau.

No entanto, persiste ainda o costume antigo de fazer um jantar normal na véspera de Natal, ir à *Missa do Galo* e, de regresso a casa, reunir a família à mesa para tomar a tradicional canja, comer sandes de galinha e doces (bolo de mel, bolo de família, broas, rosquilhas), bem como saborear licores ou o vinho da Madeira (Pereira, 1968: 513; Sarmiento, 1951: 3).

A *Missa do Galo*, celebrada, na maioria das igrejas, pela meia-noite, congrega muitas pessoas, umas para participarem das cerimónias religiosas, outras que se deixam ficam pelos adros, restaurantes e cafés das redondezas na folia natalícia.

Em quase todas as freguesias, realizam-se autos de Natal e romagens de pastores. As representações tradicionais, tão do agrado popular, resultam de encenações simples de temas bíblicos, designadamente as profecias messiânicas, a anunciação do anjo, o cenário da natividade e a adoração dos pastores (Coutinho, 1955: 61-65; Ferreira, 1999: 128-185; Pestana, 1957: 4-6).

As romagens de pastores são constituídas por homens e mulheres, normalmente vestidos com trajes tradicionais. Carregam oferendas, em especial hortaliças, fruta, aves, carne de porco e vinho, para entregar ao celebrante, e que revertem em favor da paróquia ou do pároco. Por altura do *Glória*, do Ofertório ou depois da missa, conforme os lugares e a vontade do sacerdote, os *pastores* entram animadamente pela igreja cantando quadras ao Menino Jesus, ao som de instrumentos de corda, harmónio, ferrinhos, castanholas e pandeiros (Coutinho, 1955: 66-69; Gouveia, 2001: 75, 83-84; Pestana, 1957: 4).

Em poucas freguesias, ainda se mantém uma prática muito antiga, denominada de a *Pensação do Menino*, onde intervêm duas ou mais crianças como personagens – o anjo e a *pensante* ou vários anjos, um dos quais denominado de *Anunciador*. Depois da *Missa do Galo*, representavam-se, através da entoação de uma longa composição em verso, os cuidados dedicados ao Menino Jesus após o parto (Azevedo, 1880: 7-8; Coutinho, 1955: 63-64; Ferreira, 1999: 189-197).

A *Pensação do Menino* foi proibida pelo bispo D. Manuel Agostinho Barreto (1835-1911), considerando-a indigna para a *Virgem*. Contudo, sobreviveu em poucas localidades, como, por exemplo, na freguesia da Boaventura, na costa norte da Ilha.

Depois da *Missa do Galo*, o convívio entre familiares, amigos e vizinhos prolonga-se pela noite dentro. De vez em quando, estalam bombas e foguetes, a celebrar a Festa. Principalmente fora das cidades, mantém-se viva a tradição dos *brincos* com instrumentos de corda, gaitas ou acordeão.

O dia de Natal é vivido em família. Ao almoço, o prato tradicional é a *carne de vinho e alhos*, mas na mesa farta não faltam iguarias diversas, como o assado de carne de porco com batatas douradas e cuscuz, pudins e bolos. Pela tarde e à noite, os jogos de cartas, em particular a *bisca de seis*, animam os convivas em disputadas partidas com vitórias assinaladas com *rodadas* de bebidas (Gouveia, 2001: 96-98; Vaz, 1950: 38). As crianças desfrutam dos cobijados brinquedos da Festa.

Das oitavas aos Reis

A Festa continua até ao dia de Reis e, em algumas freguesias, até ao dia de Santo Amaro (15 de Janeiro), porquanto, na véspera desta

festividade religiosa, se realizam também convívios familiares, de amigos ou vizinhos, denominados de «o varrer dos armários».

Grupos de pessoas reúnem-se, munidos de uma vassoura ou uma pá, para cantar ao Santo Amaro e saborear iguarias da Festa, que sobraram ou foram preparadas para essa noite. Igualmente, em muitas casas, no dia de Santo Amaro desmancha-se a *lapinha*, porque terminou a Festa (Pereira, 1968: 518).

Na actualidade, as tradições do dia de Santo Amaro são largamente vividas nas freguesias de Santa Cruz, Paul do Mar e Ponta do Sol. Na vila da Camacha, «o varrer dos armários» acontece a 17 de Janeiro, dia de Santo Antão (Costa, 2009).

As oitavas do Natal e os feriados seguintes são aproveitados para visitar parentes e amigos. Antigamente, era o tempo da tradicional *visitação das lapinhas* com cantigas alusivas (Azevedo, 1880: 35-36; Ferreira, 1999: 258-261) e também dos *mascarados* que se passeavam sobretudo pelas freguesias rurais.

Os *Reis* são, nos dias de hoje, celebrados efusivamente, graças ao investimento feito, nas duas últimas décadas, para revitalizar esta tradição. No dia 5, grupos de amigos ou familiares percorrem casas e sedes de associações ou instituições, tocando e cantando quadras apropriadas à data, desfrutando da hospitalidade que lhes é dispensada e saboreando o bolo-rei. Actualmente, organizam-se também espectáculos onde se *cantam os Reis* e as autarquias e os Centros de Dia promovem iniciativas para assinalar a tradição.

Contrariamente ao que se pensava há alguns anos, a tradição de *cantar os Reis* não morreu. Na verdade, mantém-se bem viva e, em alguns lugares, com mais vigor do que nos anos sessenta e setenta do século passado.

Horácio Bento de Gouveia, por exemplo, em 1966 apresentava uma visão pouco animada da continuidade desta tradição. O escritor, sempre saudoso da memória nortenha da sua infância e juventude, achava que as modas urbanas haveriam de afogar as velhas usanças conservadas no meio rural, que então já remavam «contra a maré absorvente da telefonia e do televisor». Mas acreditava ainda que as manifestações da tradição, tal como as fontes, sempre se revelavam na época própria:

«Tudo evoluiu. Nada permanece. Refrear a transformação seria aniquilar a vida. Porém há costumes que, à semelhança de certas fontes extintas no Verão e que irrompem da talisca da rocha no Inverno, se perpetuam, revelando-se no seu período adequado. As Janeiras é um deles.» (2001: 67)

No que diz respeito ao Natal, é bem verdade que, nas últimas duas décadas, recrudescer o interesse por algumas tradições, designadamente as *Missas do Parto*, a *noite do Mercado*, os *Reis* e o *varrer dos armários*, principalmente pelo empenhamento da comunicação social, Igreja, grupos de música tradicional, autarquias e Casas do Povo.

Referências bibliográficas

AZEVEDO, Álvaro Rodrigues de (1880). *Romanceiro do Archipelago da Madeira*. Funchal: Typ. da «Voz do Povo».

COSTA, Soledade Martinho e BARROS, Jorge (2002). *Festas e tradições portuguesas: Janeiro*. Lisboa: Círculo de Leitores.

COSTA, Soledade Martinho e BARROS, Jorge (2003). *Festas e tradições portuguesas: Novembro/Dezembro*. Lisboa: Círculo de Leitores.

COSTA, Soledade Martinho (2009-01-14). «Dia de Santo Amaro: 'o varrer dos armários' na ilha da Madeira». Consultado a 2009-03-09 em:

<http://sarrabal.blogs.sapo.pt/68397.html>

COUTINHO, J. de Sousa (1955). «O Natal na Madeira: estudo etnográfico». *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, n.ºs 19 e 20, pp. 58-70.

CROISET, Padre João (1888). Tomo IV. *Anno Christão ou Exercícios Devotos para todos os dias do anno*. Porto: Antono Dourado – Editor.

FERREIRA, Padre Manuel Juvenal Pita (1999). *O Natal na Madeira: estudo folclórico*. 2.ª ed., Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura – Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

GONÇALVES, Luísa (1997). «Matança do porco». *Revista Xarabanda*, Funchal, n.º 11, pp. 31-34.

GONÇALVES, Margarida e EGÍDIO, João (1998). *Licores da Festa*. Campanário – Madeira: Casa do Povo do Campanário.

GOUVEIA, Horácio Bento de (2001). *O Natal na cidade, a Festa no campo*. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura – Direcção Regional dos Assuntos Culturais (selecção de textos e nota de apresentação de Nelson Veríssimo).

GUERRA, Jorge Valdemar e VERÍSSIMO, Nelson (1996). «O Hospício Franciscano e a Capela de S. José da Ribeira Brava». *Revista Islenha*, Funchal, n.º 19, pp. 61-94.

HOMEM, Maria Aurora Carvalho (1991-01-31). «Um postal da Festa». *Correio da Madeira*, Funchal.

NASCIMENTO, João Cabral do (1950). «O Natal de há trinta anos». *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, n.º 4, pp. 26-27.

PEREIRA, Padre Eduardo C. N. (1968). *Ilhas de Zargo*. 3.ª ed., vol. II. Funchal: Câmara Municipal do Funchal, *maxime* pp. 505-515.

PESTANA, Antonino (1957). «O Natal madeirense num auto de Gil Vicente». *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, n.º 27, pp. 1-9.

RIBEIRO, Carla e MENDES, Sílvio (2009-01-15). «Natal chega hoje ao fim e muitos já usaram a vassoura e a pá: armários varridos com o Santo Amaro». *Jornal da Madeira*, Funchal.

SAINZ-TRUEVA, José de (1986). *Presépios e Meninos Jesus de ontem e de hoje: catálogo*. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura – Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

SILVA, Agostinho (2008-01-06). «O 'maestro' do Mercado». *Diário de Notícias, Revista Mais*, Funchal, pp. 8-11.

SARMENTO, Alberto Artur (1951). «O Natal na Madeira quando eu era estudante». *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, n.º 9, pp. 1-4.

SILVA, Padre Fernando Augusto da e MENESES, Carlos Azevedo de (1940-46). *Elucidário Madeirense*. 2.ª ed. Funchal: Junta Geral do Distrito Autónomo do Funchal, 3 vols.

SILVA, João Arnaldo Rufino da (1998). *Cânticos Religiosos do Natal Madeirense*. Funchal: Secretaria Regional do Turismo e Cultura – Direcção Regional dos Assuntos Culturais.

VALLE, Lucília Boullosa (1987). *O paladar madeirense*. Funchal: Ed. da Autora.

VAZ, Cónego Fernando de Meneses (1950). «O Natal na Madeira». *Das Artes e da História da Madeira*, Funchal, n.º 4, pp. 38-39.

VERÍSSIMO, Nelson (1987). «Na roda do simbólico: *Presépios e Meninos Jesus de ontem e de hoje*. *Atlântico: revista de temas culturais*, Funchal, n. 9, pp. 60-69.

VERÍSSIMO, Nelson (1993-12-25). «Natal de fim de século». *Diário de Notícias*, Funchal.