



Natal Multicultural





Natal Multicultural

Esta publicação surge no âmbito de uma actividade que se insere numa candidatura apresentada ao Fundo Europeu para a Integração de Nacionais de Países Terceiros, que possui como objectivo essencial melhorar o processo de integração da população imigrante nacional de países terceiros no município, contribuindo para ultrapassar desvantagens específicas dos processos de integração, bem como incentivar os movimentos de interacção positiva entre a população autóctone e os imigrantes.

Pretende-se com este livro dar a conhecer as tradições e costumes de diversos países em relação ao natal, através de uma compilação de trabalhos realizados pelos alunos do 2.º Ciclo do Ensino Básico dos Agrupamentos de Escolas do concelho de Alenquer abordando-se aspectos como as músicas, a gastronomia e as tradições, a quem desde já se agradece o esforço e dedicação na pesquisa que realizaram.





Portugal

O Natal é, sem dúvida, uma das celebrações mais importantes do calendário português, onde se comemora o nascimento de Jesus.

Actualmente, as pessoas têm tendência a substituir o Menino Jesus pelo Pai Natal na entrega dos presentes. Para isso, colocava-se o sapatinho de cada criança em frente à lareira e, à meia-noite do Dia de Natal, uma ou várias prendas e doces apareciam.

Os tradicionais presépios, que representam o nascimento de Jesus, são constituídos por vários elementos para além de Nossa Senhora, São José e o Menino Jesus, pois não podem também faltar os pastores, a vaca, o burro, a estrela do Natal e os Reis Magos. Podem também ter outras figuras que sejam alusivas a toda uma vida quotidiana nas aldeias tradicionais do nosso país.

Actualmente o presépio tem de coexistir com a árvore de Natal, possivelmente de origem germânica, e todas as casas têm de ter uma árvore enfeitada, com luzes, bolinhas, estrelas e até alguns doces, junto do presépio.

No dia 24 de Dezembro, véspera de Natal, à noite, em certas zonas do país, especialmente no norte, tem lugar a ceia de Natal, mais conhecida por consoada. Nesta ceia come-se bacalhau cozido com batatas e verduras, e no norte do país é usual comer-se polvo, mas em todo o território português se come vários doces como é o caso das rabanadas, sonhos, filhós, broas e muitos outros doces.

Ainda no dia 24, mas depois da ceia, há a Missa do Galo à meia-noite, embora actualmente esta missa esteja a ficar esquecida. No final da missa é costume beijar o Menino Jesus, como prova de devoção.

Em algumas aldeias faz-se uma fogueira perto do largo da terra ou o adro da igreja, para aquecer o Menino e, depois da Missa do Galo as pessoas ficam um pouco a confraternizar, e também se cantam algumas canções de Natal tradicionais dessas zonas.

No regresso a casa, o Menino Jesus (ou o Pai Natal) já deixou prendas para todos, ou então as prendas só aparecem depois de todos estarem a dormir e na manhã do dia 25 é ver as crianças a correrem para abrirem as prendas deixadas.

No dia 25, Dia de Natal, em algumas zonas do país é servido ao almoço a tradicional roupa-velha, feita com os restos da consoada do dia anterior. Também se come o peru assado e todos os doces que sobraram da véspera.

Um costume já quase esquecido, é o de durante a ceia do dia 24 evocar-se os mortos, deixando o seu lugar à mesa, fazendo-se uma duplicação da ceia para eles numa outra sala.

As festividades de Natal só terminam no dia de Reis, a 6 de Janeiro, data em que se supõe que os Reis Magos chegaram a Belém para oferecer presentes ao Menino Jesus.

Neste dia come-se o tradicional Bolo Rei. Dentro do bolo podia ser encontrado um pequeno "brinde", que hoje em dia foi proibido por questões de higiene e segurança, e uma fava, indicando a sorte de quem encontrou o "brinde e a obrigação de comprar o próximo bolo ao encontrar a fava.

É assim o Natal em Portugal.



A história do Natal

Como conta a Bíblia, tudo aconteceu quando um anjo foi ao encontro de Maria, uma mulher de Nazaré, e disse-lhe que iria dar à luz o filho de Deus e o seu nome seria Jesus. Maria foi ao encontro de José, seu noivo, e contou-lhe o sucedido. José jurou que trataria Jesus como se fosse seu filho.

Quando Maria estava prestes a dar à luz, o casal teve de viajar até Belém, a mando do imperador. Chegaram à cidade no dia 25 de Dezembro. Nessa noite não havia nenhuma estalagem ou casas onde pudessem ficar, por isso tiveram de ir para um estábulo. E foi aí que Jesus nasceu, no meio de vacas e cabras, onde foi deitado numa manjedoura.

Alguns pastores, que estavam ali perto, foram avisados por um anjo que tinha nascido o Filho de Deus e foram a seu encontro. E, de seguida, chegaram os Três Reis Magos, guiados por uma estrela, que lhe ofereceram ouro, mirra e incenso e voltaram para as suas terras para espalhar a notícia de que tinha nascido o nosso Salvador.

Curiosidades:

Muitos historiadores afirmam que o primeiro Natal como o conhecemos aconteceu no ano 336 d.C.

A troca dos presentes foi a maneira que os cristãos utilizaram para simbolizar as prendas que os Reis Magos ofereceram a Jesus.

A árvore de Natal

A tradição da Árvore de Natal tem raízes muito longínquas. Os romanos enfeitavam árvores em honra de Saturno, deus da agricultura, mais ou menos na mesma época em que hoje preparamos a Árvore de Natal. Os egípcios traziam galhos verdes de palmeiras para dentro de suas casas no dia mais curto do ano (que é em Dezembro, no solstício de Inverno), como símbolo de triunfo da vida sobre a morte. Nas culturas célticas, os druidas tinham o costume de decorar velhos carvalhos com maçãs douradas para festividades também celebradas na mesma época do ano. Segundo a tradição, S. Bonifácio, no século VIII, pregava na Turíngia (uma região da Alemanha) e usava o perfil triangular dos abetos como símbolo da Santíssima Trindade (Pai, Filho e Espírito Santo). Assim, o carvalho, até então considerado como símbolo divino, foi substituído pelo triangular abeto.

Na Europa Central, no século XIII, penduravam-se árvores com o ápice para baixo em resultado da mesma simbologia triangular da Santíssima Trindade.

Como o uso da árvore de Natal tem origem pagã, este predomina nos países nórdicos e no mundo anglo-saxónico. Nos países católicos, como Portugal, a tradição da árvore de Natal foi surgindo pouco a pouco ao lado dos já tradicionais presépios.

Contudo, em Portugal, a aceitação da Árvore de Natal é recente quando comparada com os restantes países. Assim, entre nós, o presépio foi durante muito tempo a única decoração de Natal.

Até aos anos 50 do século XX, a Árvore de Natal era até algo mal vista nas cidades e nos campos era pura e simplesmente ignorada. Contudo, hoje em dia, a Árvore de Natal já faz parte da tradição natalícia portuguesa e já todos se renderam aos pinheiros de Natal!

A origem do Pai Natal

O personagem Pai Natal foi inspirado em São Nicolau Taumaturgo, arcebispo de Mira na Turquia, no século IV. Nicolau costumava ajudar, anonimamente, quem estivesse em dificuldades financeiras. Colocava o saco com moedas de ouro a ser ofertado na chaminé das casas. Foi declarado santo depois de muitos milagres lhe serem atribuídos. a sua transformação em símbolo natalício aconteceu na Alemanha e daí correu o mundo inteiro.

É amplamente divulgado pela internet e por outros meios que a Coca-Cola seria a responsável pelo actual visual do Pai Natal (roupas vermelhas com detalhes em branco e cinto preto), mas é historicamente comprovado que o responsável por sua roupagem vermelha foi o cartoonista americano Thomas Nast, em 1886 na revista Harper's Weekly. O Pai Natal até então era representado com roupas de inverno, porém na cor verde.

O que ocorre é que em 1931 a Coca-Cola teria realizado uma grande campanha publicitária vestindo o Pai Natal ao mesmo modo de Nast, com as cores vermelho e branco, o que foi bastante conveniente, já que estas são as cores de seu rótulo. Tal campanha fez um enorme sucesso e a nova imagem de Pai Natal espalhou-se rapidamente pelo mundo. Portanto, a Coca-Cola foi responsável por ajudar a difundir o mito tal qual ele é mas, de forma alguma, por criar a figura tão conhecida de Pai Natal.

As renas do Pai Natal são as únicas renas do mundo que sabem voar e ajudam assim o Pai Natal a entregar os presentes às crianças do mundo todo na noite de Natal. Quando o Pai Natal pede para serem rápidas, elas podem ser as mais rápidas renas do mundo. Mas quando ele quer, elas tornam-se lentas. O mito das renas surgiu na Europa, no século XIX. A quantidade de renas que puxam o trenó é controversa, tudo por causa da rena conhecida como Rudolph. Existe uma lenda que diz que Rudolph teria entrado para a equipa de renas titulares por ter um nariz vermelho e brilhante, que ajuda a guiar as outras renas durante as tempestades. E, a partir daquele ano, a quantidade de renas passou a ser nove, diferente dos trenós tradicionais, puxados por oito renas. Tal lenda foi criada em 1939 e retratada no filme Rudolph, a Rena do Nariz Vermelho (1960 e 1998).

Os nomes das renas, em inglês, são: Rudolph, Dasher, Dancer, Prancer, Vixen, Comet, Cupid, Donner e Blitzen. E em português são: Rodolfo, Corredora, Dançarina, Empinadora, Raposa, Cometa, Cupido, Trovão e Relâmpago.

Nos países do norte da Europa, diz a tradição que o Pai Natal não vive propriamente no Pólo Norte, mas sim na Lapónia, na cidade de Rovaniemi, onde de facto existe o "escritório do Pai Natal" bem como o parque conhecido como "Santa Park", que se tornou uma atracção turística do local. Criou-se inclusive um endereço oficial como a residência do Pai Natal:

Santa Claus

Fln-96930 Arctic Circle

Rovaniemi - Finlândia

As peças do presépio

Menino Jesus: É o filho de Deus. Foi o escolhido para ser o salvador do povo.

Maria: É a mãe do filho de Deus. Do seu ventre, nasceu Jesus Cristo.

José: É o pai "adoptivo" do menino Jesus.

Estábulo: É o local simbolizado pelo presépio. Era onde se guardava o gado.

Por isso, no presépio, Jesus fica sobre as palhas, numa manjedoura.

Manjedoura: É um lugar de aconchego onde Jesus ficou quando nasceu. É como se fosse o berço de Jesus.

O burro e o boi: Os animais representam a simplicidade do local onde Jesus nasceu.

"Jesus não nasceu em palácios, nem em lugares luxuosos, mas sim no meio dos animais".

Anjos: Os anjos anunciam a chegada do filho de Deus aos pastores. Eles sabem que nasceu o salvador.

Pastores: Os pastores são homens do campo, que simbolizam a simplicidade do povo, já que Deus acolhe todos, sem se importar com a sua condição social.

Estrela: A estrela de Belém é aquela que se coloca no cimo da árvore. Foi ela que guiou os três Reis Magos quando Jesus Cristo nasceu.

Reis Magos: Os três Reis Magos: Belchior, Baltazar e Gaspar eram considerados sábios. Eles estavam no local onde Jesus nasceu. Eles vieram do Oriente conduzidos pela estrela. Chegaram à cidade de Belém, local de nascimento do menino Jesus, trazendo presentes: mirra, ouro e incenso. O ouro representava a realeza, a mirra era símbolo da paixão e o incenso significava a oração.

fatias de pão caseiro, e carne de porco frita, com amêijoas e berbigões abertos na chapa. O ensopado de galo também é um prato típico da quadra, tal como o bacalhau guisado, o arroz cozido no caldo do guisado e o repolho. Seguem-se os tradicionais doces fritos: as filhós, os pastéis de batata-doce ou azerias, as fatias douradas e os bolinhos.

Alentejo

O Alentejo, a mais descristianizada das regiões portuguesas, não deixa de ter formas notáveis de religiosidade nesta quadra. Na época de Natal, o canto ao Deus menino nas “palhas deitado” anima terras alentejanas, havendo ainda casos de “presépios vivos” e a representação de autos de Natal.

A colocação de um madeiro de grandes proporções na principal praça das localidades é uma prática que insiste em permanecer. Fronteira e Barrancos são dois dos locais onde tal se verifica, mas um pouco por todo o Alentejo o madeiro ‘teima’ em aparecer.

Em certas localidades do distrito de Évora a matança do porco é feita, antes do Natal, para se assegurar o abastecimento da missa dura (Consoada). Na mesa cabe sempre a carne do porco, confeccionada de variadas formas. Instrumentos musicais típicos desta zona, nomeadamente a zabumba, (instrumento de percussão feito com um cântaro de barro, cuja boca é tapada com uma pele de borrego), aparecem timidamente em algumas Missas do Galo. Em Moura, há poucos anos, a zabumba ainda tocou na Igreja de S. João Baptista. Uma tradição que se tem perdido é a de beijar o Menino nas casas dos particulares. Actualmente o pároco e o sacristão já não levam a imagem aos montes e casas dos que por alguma razão não podem sair.

Espanha

Em Espanha é tradicional o cordeiro, o besugo (um peixe), os mariscos, os turrões, os marzipãs e os polvilhos, sem que, desde finais do século XIX, falte o insubstituível cava (vinho espumante do estilo do champanhe) para acompanhá-los e brindar pela felicidade e boa sorte na ceia de Natal.

Durante a noite, os espanhóis pulam as fogueiras como garantia de saúde no ano seguinte.

As danças populares são tradicionais nessa época do ano. Depois da Missa da Meia-Noite, as ruas enchem-se de pessoas que dançam e cantam alegremente.

O dia 6 de janeiro, dia de Reis, é para os espanhóis o momento para distribuir os presentes. Para as crianças "muestras hermanas" são os Reis Magos que trazem os regalos (presentes), da mesma forma que foram Baltazar, Belchior e Gaspar que correram ao encontro do menino Jesus para celebrar o seu nascimento com entrega de presentes.

De forma a ilustrar a importância desse dia para os espanhóis, as férias escolares do período natalício, por exemplo, prolongam-se até dia 7. O dia 6 de Janeiro é feriado nacional.

No entanto, na Espanha não se deixa de celebrar o dia 24 de Dezembro e o dia 25 é também feriado nacional. Nesses dias a família reúne-se, mas não trocam presentes.

Em Espanha fazem uma grande festa e as crianças recebem presentes.

Em algumas cidades organiza-se o cortejo dos Reis Magos "Cabalgata del Reyes".

Eles desfilam em carros muito bem decorados acompanhados de muitos cavaleiros.

No fim do desfile os Reis misturam-se com as crianças para os mimar.

Deixam nas janelas bolinhos e copos com vinho ou licor para os Reis.

Oferecem "carbão de açúcar" às crianças.

Comem o bolo tradicional que é o Roscón.

Grupos de pessoas vão cantar pelas casas e pedir o "Aguinaldo" que são doces e dinheiro.



Moldávia

A República da Moldávia tem as suas tradições muito variadas, ricas e originais, sendo as mais interessantes as relativas aos feriados do Inverno. Na Moldávia os ortodoxos reúnem-se para celebrar o dia de Natal no dia 7 de Janeiro, enquanto que os católicos celebram o nascimento de Cristo nos dias 24 e 25 de Dezembro. No dia 7 de Janeiro faz-se um jantar diferente, trocando presentes entre as pessoas mais queridas e mais próximas da família. A árvore de Natal simboliza, para os moldavos, a vida e a saúde, sendo normalmente uma árvore natural. Existe uma tradição especial onde as crianças andam nas casas dos vizinhos a cantar (*plugusoru*), o canto especial para o ano novo a desejar às pessoas saúde e felicidades e em troca recebem dinheiro e doces. O *Arvo Gelo* (*Mos Craciun*), que simboliza o Inverno e a velhice do ano que está a acabar, deixa os presentes para toda a família, em especial às crianças. À meia-noite há fogo de artifício e as pessoas brindam o ano novo. Na Moldávia o Natal é muito frio, chegando a atingir os 25-30 graus abaixo de zero, e fica tudo branquinho. Como há muitos moldavos em Portugal e estão a habituar-se a uma cultura diferente, passam cá dois natais: um Natal português e outro moldavo.

No dia 6 de Janeiro os moldavos vão à igreja, e nesse dia só comem legumes e peixe. No dia a seguir, decoram a mesa com muitos pratos de comidas diferentes. Dentro do pato, que é uma comida tradicional de Natal da Moldávia metem-se nozes e maçãs recortadas em bocadinhos. Abrem-se as prendas no dia 7 de Janeiro de manhã e depois juntam-se todos numa casa e começam a comer, faz-se um brinde onde se diz uma palavra (*morok*) que quer dizer saúde.

México

No México, o Natal é rico em tradições populares, e uma das mais conhecidas é certamente a denominada "las Posadas" (as pousadas). Esta tradição, que data de há quatrocentos anos, comemora a difícil viagem de José e Maria de Nazaré a Belém, e a sua cansativa busca de uma hospedaria. As Posadas realizam-se durante a Novena de Natal, entre 16 a 24 de Dezembro, para preparar espiritualmente o povo para as celebrações do nascimento de Jesus. Ao que tudo indica, a origem das Posadas estão no convento de Santo Agostinho de Acolman, onde os Freis Agostinianos desfrutavam a coincidência da data cristã do Natal, com a dos ritos dos astecas, que festejavam o nascimento da sua maior divindade, o deus Huitzilopochtli. As primeiras Posadas celebraram-se no final do século XVI, no mosteiro de Acolman, onde os Agostinianos celebravam uma novena de Missas antes do Natal. Posteriormente, introduziram-se cânticos e orações populares, além da distribuição de doces e fruta. Nelas, encontram-se o aspecto humano e divino, a fé e o divertimento, o fervor e a festa. Hoje, são celebradas com carácter nacional, embora cada região tenha as suas características. Os elementos peculiares das Posadas são a leitura bíblica e a procissão com as imagens de Maria e José, que procuram uma hospedaria. Os fiéis acompanham as imagens cantando, com velas, luzes, tambores e apitos, batendo às portas das casas pedindo hospedagem. Ao entrarem nas casas, são proclamadas leituras bíblicas, cantam-se hinos natalícios, reza-se o terço e acendem-se as velas. A festa prossegue, sendo o momento mais aguardado pelas crianças, o corte do bolo e a distribuição dos pacotes com doces. Tradicionalmente, o bolo tem forma de estrela, em recordação da estrela que guiou os Reis Magos, embora hoje sejam confeccionados de maneira diversa e, são recheados com os mais variados doces. O corte do bolo simboliza a destruição do pecado, e marca o nascimento do Salvador.

Índia

Na Índia, os cristãos formam uma comunidade minoritária, no entanto, o Natal é celebrado pelos crentes com cenas da Natividade e até mesmo com árvores de Natal.

Segundo a lenda, o Natal era originalmente celebrado pelos romanos como um festival pagão, dedicado ao Deus Sol, e que simbolizava a vitória da luz sobre as trevas. Mais tarde, o dia 25 de Dezembro passou a ser comemorado como o aniversário de Jesus Cristo.

Pode dizer-se que, apesar do Natal ser considerado uma festa cristã, o espírito básico que o absorve é o das tradições familiares, comemorações, saudações e presentes. Depois de trezentos anos de colonização, o cristianismo e o inglês são uma parte inseparável da cultura indiana. No período do Natal, um grande número de indianos decora as suas casas com uma estrela brilhante e pequenas árvores de Natal, mesmo que o clima não se compadeça com o conceito de Natal branco. As árvores são decoradas com estrelas europeias, flocos de neve de algodão, luzes, doces e bolos. Cantar hinos e enviar cartas são uma obrigação para cada indiano durante o Natal e Ano Novo.

Em hotéis, restaurantes e pequenos clubes, grupos de amigos, escolas, faculdades e quase todas as organizações sociais comem, bebem, dançam e comemoram o espírito de Natal.

Os presentes são trocados, de acordo com as possibilidades económicas. Quanto ao Pai Natal, este traz presentes para as crianças, assim como se faz no ocidente. Na Índia, cada região tem uma maneira bem diferente de celebrar o Natal. Este é um tempo de festa da comunidade, canções de Natal são entoadas pelas famílias cristãs, suaves melodias, significando mais alegria espiritual, do que festa. Goa é um destino preferido para as celebrações natalícias.

O cardápio do almoço de Natal é pato assado, carne de porco e, por vezes, tortas e panquecas feitas de uma massa de farinha de arroz e leite de coco, para ser apreciado com quicado de carneiro, muito típica do sul da Índia.

Alemanha

Na Alemanha as comemorações do Natal começam quatro semanas antes do dia 25. De acordo com o gosto de cada um, fazem-se arranjos com ramos de pinheiro ou azerinho e quatro velas (Adventskranz). Em cada domingo acende-se uma vela, para que ao chegar ao último domingo antes do Natal se encontrem acesas as quatro velas.

Esta época é rica em tradições: enfeites, árvores de Natal, figuras de presépio, pães, pães de mel, amêndoas torradas, brinquedos de madeiras, artigos de lã, caramelos, chocolates, etc.

Os musicais são uma constante, a cada sete dias de Dezembro, as crianças tiram um "Prémio" para o Natal, recebem presentes ou guloseimas, trazidas por "São Nicolau" ou Pai Natal, como é conhecido entre nós.

Na noite de Natal, todos se reúnem em família, entoam cânticos e acendem velas. Geralmente no Natal torcem para que exista neve, para eles um Natal sem neve não é Natal.



Suíça

A Época Natalícia Suíça começa com o Advento. Este é celebrado a partir do quarto Domingo antes da Noite de Consoada. Tradicionalmente é uma época em que as pessoas se preparam para a vinda do Menino Jesus. Na época do Advento são tradicionais o Calendário de Advento; no qual todos os dias é aberta uma nova janelinha que contém uma cena natalícia; e a Coroa de Natal decorada com 4 velas sendo cada uma delas acesa em cada um dos Domingos que precedem a Noite de Consoada.

No dia 5 de Dezembro, os cantões católicos celebram o "Samichlaus", ou Pai Natal, o patrono das crianças que deixa prendas nos sapatinhos das crianças na noite de 5 de Dezembro sendo estas: clementinas, amendoins, chocolates, bolos e bolachas.

No dia 24 de Dezembro, a caminho da Missa da Meia-Noite, é costume, entre os jovens, a visita a nove fontanários, bebendo goles de água em cada um.

A lenda afirma que se o fizerem encontrarão a cara-metade à porta da Igreja. Como em muitos países europeus, na Suíça alimenta-se a superstição de que o gado é capaz de falar à meia-noite, em honra dos seus antepassados, junto à manjedoura de Cristo.

A Noite de Consoada é uma noite dedicada à família. Tradicionalmente, é quando a árvore de Natal é decorada em conjunto por toda a família, com castanhas, tangerinas e maçãs.

Outras enfeitam com biscoitinhos caseiros ou até mesmo pequenos brinquedos de madeira em miniatura.

A variedade é grande, mas sempre acompanhando as tradições passadas sendo os presentes dados pelo Christkind (Menino Jesus) e não pelo Pai Natal.

E claro, o jantar tradicional de Natal é: Fondue de Queijo acompanhado de um bom vinho branco.

França



O Dia de Natal celebra-se em França com toda a família reunida. Na véspera de Natal, as crianças colocam os seus sapatos (dantes era Tamancos: "Sabots") em frente à lareira para que o "Père Noël" (Pai Natal) os encontre e deixe os presentes.

O Pai Natal vai acompanhado do "Père Fouettard" (Pai Espancador) que é a pessoa que diz ao Père Noël quais foram as crianças que se portaram mal.

À missa da meia-noite segue-se uma refeição chamada o "Réveillon", que também se pode tomar em muitos cafés e restaurantes. Simboliza o acordar, o nascimento de Cristo. Comem-se ostras, salsichas (e outros enchidos), vinho, fiambre, galo assado recheado, saladas, frutas e doces, especialmente o Tronco de Natal ("Bûche de Noël").

No sul de França há um pão de Natal (Pain Calendeau) que se corta em quartos e só se come depois de uma das partes ter sido dada a uma pessoa pobre. Na Alsácia come-se ganso; na Bretanha há bolos de trigo com natas azedas; na Borgonha come-se peru com castanhas. No final do "Réveillon" é costume deixar uma vela acesa, caso Nossa Senhora passe por ali.

No norte de França as crianças recebem as prendas no dia 6 de Dezembro, que é o Dia de S. Nicolau. Os franceses também fazem o Presépio (Crèche), tal como muitos países latinos.





Portugal

Meia-Noite Dada

Meia-noite dada
Meia-noite em pino
Cantavam os galos
Nascia o menino.

A Virgem lhe disse
Com mui grande dor
Calai-vos meu filho
Jesus meu amor.

Menino tão rico
Que tão pobre estais
Deitado no feno
Entre os animais.

Em palhas deitado
Tão pobre esquecido
Filho d'uma rosa
D'um cravo nascido.

Natal

O menino está dormindo
Nas palhinhas, despidinho.
Os anjos lhe 'stão cantando
Por amor tão pobrezinho.

O menino está dormindo
Nos braços da virgem Pura.
Os anjos lhe 'stão cantando:
"Hossana lá na altura".

O menino está dormindo
Nos braços de São José.
Os anjos lhe 'stão cantando:
"Gloria tibi Domine".

O menino está dormindo
Um sono de amor profundo.
Os anjos lhe 'stão cantando:
"Viva o Salvador do Mundo".

Natal de Elvas



Olhei para o céu, estava estrelado
Vi o Deus Menino em palhas deitado.
Em palhas deitado, em palhas esten-
dido,
Filho duma rosa, dum cravo nascido!

Estas palavras, disse a Virgem,
Ai quando nasceu o Menino
Ai vinde cá meu anjo loiro
Meu sacramento divino.

Olhei para o céu, estava estrelado
Vi o Deus Menino em palhas deitado.
Em palhas deitado, em palhas esten-
dido,
Filho duma rosa, dum cravo nascido!

Eu hei-de dar ao Menino
Uma fitinha pró chapéu
E Ele também me há-de dar
Um lugarzinho no céu.



Sinos de Natal

*Já tocam os sinos,
Já se ouve tilintar.
São alguns anjinhos,
Que contentes vão cantar.*

*Cantam ao Menino,
Cantam sempre devagar
E muito baixinho
Para não O acordar.*

*Natal, Natal,
Tocam sinos sem parar.
Natal, Natal,
Boas Festas queremos dar.*

*Deitadinho nas palhinhas,
O céu está todo em estrelinhas.
Baixinho vamos cantar,
Para não O acordar.*



Natal

Vamos a Belém beijar o Menino.

Filho de Maria, o Verbo Divino!

Vamos a Belém, vamos apressados.

Luzes aparecem por esses 'scampados!

Vamos a Belém, vamos sem demora.

A ver o menino que nasceu agora



Linda Noite de Natal

Linda noite de Natal

Noite de grande alegria

Caminhava S. José

Mais a sagrada Maria

Linda noite, linda noite

Linda noite de Natal.

Caminhavam p'ra Belém

Para lá chegar de dia

Mas quando eles chegaram

Já toda a gente dormia

Linda noite, linda noite

Linda noite de Natal

Bateram a muitas portas

Mas ninguém lhes acudia

Foram dar a uma choupana

Onde o boi bento dormia

Linda noite, linda noite

Linda noite de Natal.

Presente de Natal

O meu Menino Jesus
Qu' adormece no embalar.
E que haja alegria
Na doçura desse olhar.

E na noite de Natal,
Nasceu lá em Belém,
O Menino Salvador,
Uma luz qu' a Senhora tem.

Uma estrela veio dizer
Que nasceu o Menino,
Os pastores O foram ver,
No seu sono divino.

No Presépio em Belém,
S. José é meu senhor
Ao tapar o Menino,
Vosso manto tem mais amor.

Toca o Sino Pequenino

Toca o sino,
Pequenino sino de Belém,
Já nasceu o Deus Menino
Que a Senhora tem.

É Natal, é Natal,
Vamos sem demora,
Já nasceu o Deus Menino
Que a Senhora adora.



Pinheirinho, Pinheirinho

*Pinheirinho, pinheirinho
De ramos verdinhos
P'ra enfeitar, p'ra enfeitar
Bolas, bonequinhos.*

*Uma bola aqui
Outra acolá
Luzinhas que tremem
Que lindo que está.*

*Olha o Pai Natal
De barbas branquinhas
Trag o saco cheio
De lindas prendinhas.*

*É Natal! É Natal!
Salvação e Luz!
Alegria, cristãos,
Já nasceu Jesus.*

Noite Feliz

*Noite feliz, noite feliz,
O Senhor, Deus de amor,
Pobrezinho nasceu em Belém.
Eis na lapa Jesus nosso bem.
Dorme em paz, Ó Jesus.
Dorme em paz, Ó Jesus.*

*Noite de paz, noite de amor,
Tudo dorme em redor,
Entre os astros que espargem a luz,
Indicando o Menino Jesus,
Brilha a estrela da paz.
Brilha a estrela da paz.*



*Que seja um Bom Natal, para todos
nós*

*Que seja um Bom Natal, para todos
nós*

*Vão aos saltos pela casa
Descalças ou com chinelos
Procurar suas prendas, tão belas.*

*A todos um Bom Natal
A todos um Bom Natal
Que seja um Bom Natal, para todos
nós*

*Que seja um Bom Natal, para todos
nós*

*Se isto fosse verdade
Para todos os meninos
Era bom ouvir os sinos tocar.*

*A todos um Bom Natal
A todos um Bom Natal
Que seja um Bom Natal, para todos
nós
Que seja um Bom Natal, para todos
nós*



França

Douce Nuit

Douce nuit, sainte nuit!
Dans les cieux ! L'astre luit.
Le mystère annoncé s'accomplit
Cet enfant sur la paille endormi,
C'est l'amour infini!

Saint enfant, doux agneau!
Qu'il est grand! Qu'il est beau!
Entendez résonner les pipeaux
Des bergers conduisant leurs troupeaux
Vers son humble berceau!

C'est vers nous qu'il accourt,
En un don sans retour !
De ce monde ignorant de l'amour,
Où commence aujourd'hui son séjour,
Qu'il soit Roi pour toujours!

Quel accueil pour un Roi!
Point d'abri, point de toit!
Dans sa crèche il grelotte de froid
O pécheur, sans attendre la croix,
Jésus souffre pour toi !

Paix à tous! Gloire au ciel!
Gloire au sein maternel,
Qui pour nous, en ce jour de Noël,
Enfanta le Sauveur éternel,
Qui attendait Israël!



Il est né le divin enfant

*Il est né le divin enfant,
Jouez hautbois, résonnez musettes!
Il est né le divin enfant,
Chantons tous son avènement!*

*Depuis plus de quatre mille ans,
Nous le promettaient les prophètes
Depuis plus de quatre mille ans,
Nous attendions cet heureux temps.*

*Ah! Qu'il est beau, qu'il est char-
mant!
Ah! Que ses grâces sont parfaites!
Ah! Qu'il est beau, qu'il est char-
mant!
Qu'il est doux ce divin enfant!*

*Une étable est son logement
Un peu de paille est sa couchette,
Une étable est son logement
Pour un dieu quel abaissement!*

*Partez, grands rois de l'Orient!
Venez vous unir à nos fêtes
Partez, grands rois de l'Orient!
Venez adorer cet enfant!*

*Il veut nos cœurs, il les attend:
Il est là pour faire leur conquête
Il veut nos cœurs, il les attend:
Donnons-les lui donc promptement!*

*O Jésus ! O Roi tout-puissant
Tout petit enfant que vous êtes,
O Jésus ! O Roi tout-puissant,
Régnez sur nous entièrement!*

L'enfant au tambour

L'enfant au tambour

Sur la route

Pa Ram Pam Pam Pam

Petit tambour s'en va

Pa Ram Pam Pam Pam

Il sent son coeur qui bat

Pa Ram Pam Pam Pam

Au rythme de ses pas!

Pa Ram Pam Pam Pam

Ram Pam Pam Pam

Ram Pam Pam Pam

O ! petit enfant

Pa Ram Pam Pam Pam

Où vas-tu?

Hier, mon père

Pa Ram Pam Pam Pam

A suivi le tambour

Pa Ram Pam Pam Pam

Le tambour des soldats

Pa Ram Pam Pam Pam

Ram Pam Pam Pam

Ram Pam Pam Pam

Là, je veux donner pour son retour

Mon tambour

Tous les anges

Pa Ram Pam Pam Pam

Ont pris leurs beaux tambours

Pa Ram Pam Pam Pam

Et ont dit à l'enfant

Pa Ram Pam Pam Pam

Ton père est de retour !

Pa Ram Pam Pam Pam

Ram Pam Pam Pam

Ram Pam Pam Pam

Et l'enfant s'éveille

Pa Ram Pam Pam Pam

Sur son tambour.



Espanha

Belén pastores

A Belén pastores, a Belén chiquillos

Que ha nacido el rey de los angelitos

A Belén pastores, a Belén chiquillos

Que ha nacido el rey de los angelitos

Los pastores de Belén,

todos ellos van por leña,

para calentar al niño que

Si me ven, si me ven

voy camino de Belén

El lucerito mañanero

ilumina mi sendero.

Si me ven, si me ven,

voy camino de Belén.

Con mi cuatrillo voy cantando

mi burrito va trotando.

Si me ven, si me ven,

voy camino de Belén.

Tuqui, tuqui, tuqui, tuqui

Tuqui, tuqui, tuqui, tuquitá

apúrate mi burrito

que ya vamos a llegar.

Tuqui, tuqui, tuqui, tuqui

Tuqui, tuqui, tuqui, tuquitú

apúrate mi burrito

vamos a ver a Jesús.

Con mi burrito sabanero

voy camino de Belén.

si me ven, si me ven

voy camino de Belén.

Noche de Paz

Noche de paz, noche de amor,

Todo duerme en derredor.

Entre sus astros que esparcen su luz

Bella anunciando al miñito Jesús.

Brilla la estrella de paz,

Brilla la estrella de paz.

Noche de paz, noche de amor,

Todo duerme en derredor;

Fieles velando allí en Belén

Los pastores, la madre también,

Y la estrella de paz,

Y la estrella de paz.

Noche de paz, noche de amor,

Todo duerme en derredor.

Sólo velan en la oscuridad

Los pastores que en el campo están

Y la estrella de Belén,

Y la estrella de Belén.



Noche de paz, noche de amor,

Todo duerme en derredor.

Sobre el santo niño Jesús

Una estrella esparce su luz,

Brilla sobre el Rey,

Brilla sobre el Rey.



Inglaterra

Winter Wonderland

Sleigh bells ring, are you listening,
In the lane, snow is glistening
A beautiful sight,
We're happy tonight.
Walking in a winter wonderland.

Gone away is the bluebird,
Here to stay is a new bird
He sings a love song,
As we go along,
Walking in a winter wonderland.

In the meadow we can build a snow-
man,
Then pretend that he is Parson Brown
He'll say: Are you married?
We'll say: No man,
But you can do the job
When you're in town.

Later on, we'll conspire,
As we dream by the fire
To face unafraid,
The plans that we've made,
Walking in a winter wonderland.

In the meadow we can build a snow-
man,
And pretend that he's a circus clown
We'll have lots of fun with mister
snowman,
Until the other kids knock him down.

When it snows, ain't it thrilling,
Though your nose gets a chilling
We'll frolic and play, the Eskimo
way,
Walking in a winter wonderland.

*We wish you a merry
Christmas*

*We wish you a merry Christmas
We wish you a merry Christmas
We wish you a merry Christmas
And a happy New Year.*

*Glad tidings we bring
To you and your kin;
Glad tidings for Christmas
And a happy New Year!*

*We want some figgy pudding
We want some figgy pudding
We want some figgy pudding
Please bring it right here!*

*Glad tidings we bring
To you and your kin;
Glad tidings for Christmas
And a happy New Year!*

*We won't go until we get some
We won't go until we get some
We won't go until we get some
So bring it out here!*

*Glad tidings we bring
To you and your kin;
Glad tidings for Christmas
And a happy New Year!*

*We wish you a Merry Christmas
We wish you a Merry Christmas
We wish you a Merry Christmas
And a happy New Year.*

*Glad tidings we bring
To you and your kin;
Glad tidings for Christmas
And a happy New Year!*

Jingle Bells

*Dashing through the snow, in a one-
horse open sleigh*

*Over the fields we go, laughing all the
way;*

*Bells on bob-tail ring, making spirits
bright*

*What fun it is to ride and sing a
sleighbing song tonight*

*Jingle bells, jingle bells, jingle all the
way!*

*O what fun it is to ride in a one-
horse open sleigh*

*Jingle bells, jingle bells, jingle all the
way!*

*O what fun it is to ride in a one-
horse open sleigh*

*A day or two ago, I thought I'd take a
ride*

*And soon Miss Fanny Bright, was
seated by my side;*

*The horse was lean and lank, misfor-
tune seemed his lot;*

*He got into a drifted bank and we got
upset*

*Jingle bells, jingle bells, jingle all the
way!*

*O what fun it is to ride in a one-
horse open sleigh*

*Jingle bells, jingle bells, jingle all the
way!*

*O what fun it is to ride in a one-
horse open sleigh*



White Christmas

*I'm dreaming of a white Christmas
Just like the ones I used to know
Where the treetops glisten,
and children listen
To hear sleigh bells in the snow*

*I'm dreaming of a white Christmas
With every Christmas card I write
May your days be merry and bright
And may all your Christmases be
white*

*I'm dreaming of a white Christmas
With every Christmas card I write
May your days be merry and bright
And may all your Christmases be
white*

Silent Night, Holy Night

*Silent night! holy night!
All is calm, all is bright
round yon virgin mother and child,
Holy infant so tender and mild,
sleep in heavenly peace!*

*Silent night! holy night!
Shepherds quake at the sight;
glories stream from heaven afar,
heavenly hosts sing Alleluia,
Christ, the Saviour, is born!*

*Silent night! holy night!
Son of God, love's pure light
radiant beams from thy holy face,
with the dawn of redeeming grace,
Jesus, Lord at thy birth,
Jesus, Lord at thy birth.*





Portugal

Broas de Natal

Ingredientes:

2 kg de batata-doce

1,750g de açúcar

1,5 kg de farinha de milho amarelo

1 colher de sopa de canela

1 colher de sopa de erva-doce

raspa da casca de 1 limão

farinha de trigo

gemas de ovos

Preparação:

Lavam-se as batatas e cozem-se em água temperada com um pouco de sal. Reserva-se a água. Pelam-se as batatas e reduzem-se a puré. Pesa-se este puré e tomam-se 2 kg. Leva-se o açúcar ao lume com um copo da água de cozer as batatas e deixa-se ferver até fazer ponto de pérola (108° C). Junta-se o puré de batata e deixa-se ferver até se ver o fundo do tacho.

Entretanto, peneira-se a farinha para um alquidar. Junta-se-lhe a canela, a erva-doce e um pouco de sal. Escalda-se a farinha com o preparado de batata. Mexe-se, deixando o puré de batata absorver (afogar) completamente a farinha. Esta operação deve ser feita à noite, ficando assim para o dia seguinte.

No dia seguinte retiram-se bocadinhos de massa que se moldam em broas sobre uma tábua polvilhada com farinha de trigo. Dispõem-se as broas em tabuleiros untados com azeite. Pincelam-se com gemas de ovo e levam-se a cozer em forno quente.

Aletria

Ingredientes (para 10 pessoas):

100 g de aletria

4 dl de leite

150 g de açúcar

50 g de manteiga

3 gemas

casca de limão

canela

Preparação:

Coza a aletria em água, sal, uma colher de manteiga e uma casca de limão, durante 5 minutos. Em seguida junte o leite, o açúcar e por último as gemas previamente batidas. Coza as gemas apenas ligeiramente. Sirva a aletria polvilhada com canela.



Migas Doces

Ingredientes:

12 ovos

125 g de miolo de noz

18 colheres de sopa de açúcar

canela

Preparação:

Misture os ovos com o açúcar e bata ligeiramente. Deite a mistura num tacho e leve ao lume brando até começar a engrossar. Retire o preparado do lume e mexa um pouco mais. Deite na travessa. Parta o miolo de noz esfregando-o entre as mãos e junte ao doce. Sirva polvilhado de canela.



Mexidos

Ingredientes (4-6 pessoas):

1 l de água

1 casca de limão

1 pau de canela

0,5 dl de vinho do Porto

4 dl de mel

50 g de miolo de noz

50 g de miolo de amêndoa

50 g de pinhões

50 g de sultanas

250 g de miolo de pão de forma

Canela em pó

Preparação:

Leve a água ao lume com a casca de limão, o pau de canela, o vinho do Porto e o mel e deixe ferver durante 20 minutos sobre o lume brando. Adicione as nozes picadas grosseiramente, as amêndoas raladas, os pinhões e as sultanas. Mexa e deixe ferver mais 10 minutos. Entretanto corte o miolo de pão de forma em bocadinhos e escale com um pouco de água quente. Esprema bem e junte ao preparado anterior. Deixe ferver, mexendo sempre até secar. Deite num prato fundo ou numa travessa e deixe arrefecer. Depois de frio, polvilhe com canela em pó.

Pudim de Natal

Ingredientes (para 6 pessoas):

100 g açúcar mascavado

100 g de banha

6 colheres de sopa de Brandy

0,5 colher de chá de canela em pó

100 g de farinha

raspa de laranja

raspa de limão

75 g miolo de amêndoa

0,5 colher de chá de noz moscada

2 ovos

75 g de pão ralado

175 g de passas

100 g de pêssego

175 g de sultanas

Sumo de limão



Preparação:

Numa tigela misture os pêssegos com as passas, as sultanas, o miolo de amêndoa, a raspa da laranja, a raspa e o sumo de limão. Para outra tigela peneire a farinha e junte a canela, a noz moscada, o miolo de pão, a banha e o açúcar mascavado. Deite os ovos e misture bem. Adicione a este preparado os frutos secos, mexa, tape e deixe em repouso até ao dia seguinte. Unte com manteiga uma forma de pudim. Junte à massa o brandy e deite na forma. Leve o pudim a cozer em lume brando, em banho-maria durante cerca de duas horas. Uma vez cozido, deixe que o pudim arrefeça completamente e desenforme-o. Na hora de levar para a mesa flameje-o. Para tal, leve um pouco de brandy ao lume dentro de uma concha de sopa. Puxe o fogo ao brandy e deite-o cuidadosamente sobre o pudim.

Sonhos de Abóbora

Ingredientes:

50g de fermento de padeiro

1 cálice de aguardente

1Kg de abóbora-menina

1,250 Kg farinha

Óleo para fritar

Açúcar e canela para envolver

Preparação:

Descasque a abóbora, retire as sementes e corte-a em cubos. Leve a cozer. Quando estiver cozida, retire a água, escorra muito bem e deixe arrefecer. Num alquidar misture a farinha e amasse bem. Dilua o fermento num pouco de água e junte à mistura. Junte a aguardente e amasse novamente. Deixe levedar. Quando a massa estiver bem levada, coloque uma frigideira com óleo ao lume e quando estiver bem quente, coloque colheradas de massa a fritar. Depois de fritas passe por açúcar amarelo e canela.



Espanha

Rosca de Reis

Ingredientes:

100g de farinha

1/2 litro de leite

20g de fermento

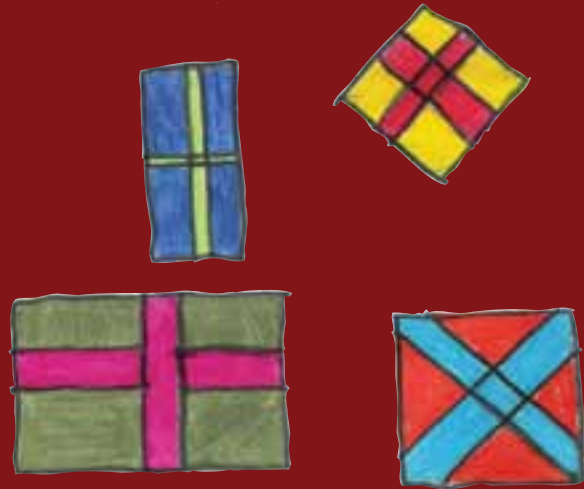
2 ovos

75g de açúcar

1 colher de água

Raspa de limão

Fruitas cristalizadas



Preparação:

Mistura-se tudo excepto as frutas cristalizadas numa tigela até formar uma massa espessa. Deixa-se descansar durante três horas. Amassa-se e descansa mais três horas. Distribui-se a massa num tabuleiro de forno e cobre-se com as frutas cristalizadas. Coze durante 20 minutos. Quando se retirar do forno e enquanto estiver quente enrola-se para ficar com a forma de torta.

É costume esconder uma prendinha neste bolo.

Ucrânia

Varenyky

Ingredientes - Massa:

1 Kg de farinha de trigo

3 ovos

250 g de margarina

2 copos de leite

sal a gosto

Ingredientes - Recheio:

800 g de batata

1 copo (250 ml) de requeijão cremoso

cheiro-verde a gosto

sal a gosto

Preparação:

Para a massa coloque a farinha de trigo numa tigela, acrescente os ovos, o leite, a margarina e o sal. Misture e amasse bem. Estenda a massa com a espessura de cerca de meio centímetro, com o rolo da massa.

O recheio deve ser preparado do seguinte modo: Coza a batata com água e sal. Esprema e amasse a batata ainda quente e deixe arrefecer. Misture o requeijão e o cheiro-verde e reserve.

Para preparar o varenyky, corte a massa pressionando com a borda de um copo. Coloque o recheio dentro dos círculos e feche com as pontas dos dedos, pressionando bem para não abrir na água.

Varenyky podem ser acompanhados com molhos variados (frango ou tomate, por exemplo) ou com creme de leite fresco ou com matas, como é tradicional na Ucrânia.

Angola

Bolo de Ginguba

Ingredientes:

- 1 kg de farinha de trigo
- 1 kg de ginguba (amendoim)
- 1 ou 2 chávenas de açúcar
- 2 ou 3 colheres de margarina ou óleo
- 5 ovos
- 1 ou 2 colheres de farinha maizena
- 2 ou 3 copos de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de fermento



Preparação:

Comece por bater o açúcar, os ovos e a manteiga. Depois de bem batido, misture o leite, em seguida a farinha e no fim a farinha maizena e o fermento.

Coloque a massa em forma untada com margarina e polvilhada com farinha. Vai ao forno que tem que estar já quente.

Recheio e cobertura:

Coloque o leite condensado numa panela ao lume e mexa até cozer (até ganhar uma cor castanha) ou usar leite condensado já cozido.

Torre a ginguba, já descascada, na frigideira e esmague-a um bocado (não é preciso esmagá-la na totalidade).

Quando o bolo estiver cozido, corte-o ao meio e recheie com o leite condensado e ginguba. Por fim, cubra o bolo também com o leite, decore com a ginguba picada e está pronto o nosso bolo.

Suíça

Fondue de Queijo

Ingredientes:

- 400g de queijo gruyère ralado
- 200g de queijo emmental ralado
- 1 dente de alho sem casca partido ao meio
- 1 xícara (chá) de vinho branco
- 1 colher (chá) de sumo de limão
- 2 colheres (chá) de maisena
- 4 colheres (sopa) de leite
- 4 colheres (sopa) de vodca
- 3 pitadas de pimenta-do-reino
- 1 pitada de noz-moscada

Preparação:

Esfregue o alho na parte interna de uma panela própria para fondue. Coloque o vinho e o sumo de limão e leve ao fogo até amornar. Baixe o lume, junte os queijos e mexa bem até começar a derreter. Adicione a maisena dissolvida no leite e continue a cozinhar, mexendo sem parar, em movimentos na forma de 8 para o queijo não ficar em ponto de fio. Acrescente a vodca, a pimenta e a noz-moscada e misture por mais 2 minutos, ou até ficar cremoso. Transfira a panela para o fogareiro e leve à mesa. O fondue deve continuar a ferver. Sirva com pedaços de pão, de preferência os de casca dura, como o pão italiano. Espete-os no garfo próprio para fondue e mergulhe no queijo.

França

Tronco dos Reis Magos

Ingredientes:

170g de açúcar

170g de manteiga

2 gemas de ovo

90g de cacau em pó

50g de amêndoas

1kg de castanhas cozidas

Xarope:

1 dl de água

50g de açúcar

50g de manteiga

2 colheres de sopa de rum

Preparação:

Mistura-se o açúcar com a manteiga, duas gemas de ovo e o cacau para fazer o creme.

Ferve-se à parte 1dl de água com 50g de açúcar. Retira-se este xarope do lume e junta-se 50g de manteiga e 2 colheres de sopa de rum e as castanhas cozidas feitas em puré. Amassa-se com as mãos até formar uma bola.

Molha-se um pano e põe-se a bola de massa em cima. Cobre-se com outro pano molhado e passa-se com o rolo para estender.

Retira-se então o pano de cima e barra-se o rectângulo de massa com dois terços do creme de cacau. Salpica-se com amêndoas picadas.

Utilizando o pano de baixo, enrola-se a mistura em forma de torta. Cortam-se obliquamente as extremidades para ficar a parecer um tronco, barra-se com o resto de creme de cacau e salpica-se com mais amêndoas picadas.

Brasil

Brigadeiro

Ingredientes:

1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de margarina

7 colheres de sopa de Nescäu ou

4 colheres de sopa de chocolate em pó

chocolate em pó

chocolate granulado para fazer bolinhas

Preparação:

Numa panela coloque o leite condensado, a margarina e o chocolate em pó. Cozinhe em fogo médio e mexa sem parar com uma colher de pau, até começar a separar do fundo. Deixe arrefecer bem, passe margarina na mão, faça bolinhas e envolva-as com chocolate granulado. Colocar em forminhas de papel frisado.



*Contribuíram para esta publicação os alunos dos
Agrupamentos de Escolas de Alenquer, Abrigada,
Carregado e Visconde de Chancelheiros*

