

ESPECIAL NATAL

Deniz de Ramos

Veio para ali homiziado, recolhido «à casa do Prior, a fazer versos, beber-lhe o vinho verde e dormir muito». E por ali ficou, sensível à beleza austera do povo serrano, no humilde presbitério de seu irmão Augusto, entre còregos e gândaras, de 23 de Outubro de 1828 a 19 de Fevereiro de 1834. E a autenticidade da vida camponesa, que surpreendia do remansoso passal, saltou, surpresa, para a prosa policroma de árcade despojado de classicismo pedante e trespassou os versos telúricos, paganizados por tamanha beleza humana. O resultado foi essa bíblia rude onde se lê a natureza de olhos fechados e por onde perpassa a rusticidade dos primeiros dias da criação do mundo.

Ali, aos descampados montes e vales, chegava o estrépito das lutas que lavravam país fora («Que ouvi? longinquo estrondó! que seria?/ Som de espingardas!... Sim, talvez... são homens/ que nos matam irmãos...»). Nesses sete anos de constantes sobressaltos, Castilho, de longe, acompanhou um dos períodos mais dolorosos da história portuguesa: o ódio e a sanha miguelista, a usurpação com o seu cortejo de violências e terror. Dali seguiu, alvoroçado, a reacção liberal que, de Aveiro, tomou as tropas do Porto, os ecos de combate do Marnel e as tragédias familiares que se abateram sobre os seus, forçando o último irmão, em 1829, a conhecer o caminho do exílio, como já o haviam feito os manos Alexandre e Albino. E dali, da sertaneja aldeia de S. Mamede da Castanheira do Vouga, partirão, o irmão padre e o poeta, em Fevereiro de 1834, a saudar no Porto a liberdade devolvida à Pátria ensanguentada, essa Pátria de que Castilho chora as malquerenças fratricidas e a ignara sujeição («Ó Pátria, ó Pátria, com que voz tão baixa/ com que pejo te exprobo! Ah! se puderes,/ perdoa meu furor, vê só o meu pranto,/ ó Pátria, ó mãe, ó misera querida»). Compreender-se-á que seja ali, onde se confunde «a paz, o amor dos Céus, o amor dos homens», que Castilho, em Maio de 1831, cante tão sófrega e livremente a liberdade, a santa e perseguida liberdade: «Talvez que nã tarde a grata aurora,/ em que, a adejai da serra pelos pincares,/ venha de longe a nuncia das venturas,/ a pomba com o seu ramo de oliveira!...»

É neste espaço brando de solidão e quietude, «entre os camponeses agrestes, porém bons», que Castilho sente verdadeiramente as festas natalícias, «essa festa, a fundamental, a máxima, a ridetíssima, a de todas cristianíssima» e delas guardará, pela vida fora, a curas de ares, o irmão Augusto, o culto e humano pároco, íntimo de serranos e clássicos, o poeta escreve numa carta: «Muito nos lembramos hoje das nossas noites de Natal na Castanheira do Vouga! (...) Cantavam-se quadras que tinham verdadeiro sentido e afecto; cantavam-se com uma música montanhesa, prolongada, melancólica e muito suave. As mulheres vinham sempre muito bem ensaiadas, havia entre elas muito bom concerto e vozes excelentes; isto de mais a mais no meio de um deserto, com a fogueira e gaita de folas no adro, a Igreja bem iluminada, o Menino Jesus levado em triunfo a ser beijado por todos os fiéis, e todos, homens, mulheres e crianças oferecendo-lhe à porfia bolos, frutas, obras de pinhões e figos muito artificiosos, frangos, pombinhos brancos, etc. Que saudade!...»

António Feliciano de Castilho, que se deixou prender pelo sortilégio das paisagens opulentas e pelas tradições invioladas, descreveu em O Presbitério da Montanha, com mais riqueza de pormenores, o Natal serrano. Para ele, a Igreja iluminada é a santa Gruta que atrai os crentes que



Um Natal de Castilho na Castanheira do Vouga

afluem de toda a montanha, pelo escuro, à procura do Menino. Como os Reis Magos de outrora, trazem as suas oferendas, os frutos da terra e do seu suor. No adro, à roda e ao calor do cepto, cantam os camponeses ao som da gaita e do tamboril. Na Missa do Galo, moradoras de cada margem do rio, rivalizando-se, entoam formosas quadras no modo arastado das canções das pegureiras e o Menino vai, de ósculo em ósculo, recolhendo as ofertas saídas das capas serranas (1).

Natal construído pelos olhos do poeta? Ou recriação, ao natural, do presépio de Belém na pureza de uma fé que o inóspito individualizaria?

Já pelo Ano Novo, as janeiras pagãs não ganhavam os favores dos aldeões caramulanos. Castilho refere que, ao tempo em que ali permaneceu, o costume caíra em desuso. Só os mais velhos se lembravam que, mal rompia o dia, bandos de rapazio, «o mais arreados que podiam, com as suas sacolas ou alcofas, às costas», cantavam de porta em porta, de aldeia em aldeia, «umas trovas de parabéns e de boa estreia, atuchadas de campanudos louvores à bizzaria do

pai ou mãe de famílias, e desfechando sempre em requerer alguma chouriça, galinha, ou pão branco, para a ajuda do refastelo» (2).

Através das descrições de Castilho, é-nos fácil reconstituir a Noite Santa. A Igreja da Castanheira, tal como hoje, era praticamente isolada. Dos lugares e dos casais dispersos -

Falgoselhe, de setenta almas, Falgarosa, de trinta e seis, a Redonda, de cinquenta moradores, a antiga vila da Castanheira com os seus cento e oitenta e sete moradores, donairoza nos parreirais, a pequena povoação de Falgarinho e o casal do Fontão, os lugares da Serra de Cima e de Baixo, os Avelais - de todo o lado da montanha chegavam os montanheses para as alegrias do Natal, lavradores abastados, outros remediados e pegureiras dos rebanhos bastos, gente humilde, comedida e simples, temente a Deus na sua fé inteira.

Os homens vestiam de burel ou saragoça caseira, de lá das suas ovelhas, tecida pelas suas mulheres nos longos serões, apisoada e tinta sem sair da freguesia. Na cabeça, grandes chapéus pretos desabados; calçavam

tamancos cravejados e apoiavam-se a um bordão ferrado para espantar os lobos e arrimo nas escarpas e ladeiras. As mulheres vestiam conforme a sua condição, sempre com esmero, os trajes de ver a Deus. As mais ricas e senhoras levam mantilhas e sapatos, lenços de seda ao pescoço e arrecadas e grosso cordão de ouro. Algumas das camponesas vestem seu vestuário retirado das odorosas arcas, usam-no apenas nos dias mais festivos e solenes: camisas de linho ou estopa da terra, saia de burel, colete justo sem aperto e mandil lançado sobre os ombros e, quando não trazem o chapéu como o dos homens, cobrem a cabeça com o mandil. Outras trajam mais fino, vestem roupinhas de burel delicado ou chita e põem gorjetes de filó ou lenços de cassa bem pregueados e, em vez do mandil, capoteiras de pontas compridas debruadas de fitas. Calçam meias brancas e tamanquinhas de pregaria dourada com sua meia pala de marroquim vermelho (3).

Creemos que este Natal de Castilho se reproduzia em toda a região do Vouga. O rio, os almocreves na prática da mercância e os forasteiros se introduziam modas, elas passavam pelo crivo do lastro de culturas enraizadas. Nas zonas litorâneas, de mais fácil comunicação, os costumes e tradições, sacros ou profanos, prodigamente se adulteraram e enriqueceram. Na serra, o processo de aculturação seria mais lento e as ancestrais tradições, reforçadas de quebrada em quebrada no isolamento, foram resguardando, por mais tempo, arcaísmos culturais e sociais. A terra, obsessiva, moldava e talhava, à sua medida, o comportamento e o carácter.

Por isso, o interesse, como fonte histórica, do testemunho de Castilho. Lembremo-nos que este primeiro Natal do poeta foi há cento e sessenta anos...

(1) Também em Travassô, segundo Laudelmo Miranda Melo, a tradição não diferia: os povos costumavam levar oferendas ao Menino, verdadeiros jantares acondicionados em cestinhos, galinhas assadas, chouriças, fruta e vinho, que, no fim da missa, eram leiloados à porta da igreja para benefício do culto.

(2) Já em Águeda era forte a tradição das Janeiras e fecundo o cancionero dos ranchos reiseiros. O Cancioneiro de Águeda dele fez abundante recolha e a ele se refere Adolfo Portela (Águeda, 1964, 2.a ed., pp. 142-145).

(3) Elementos recolhidos em O Presbitério da Montanha, reed. da Câmara Municipal de Águeda, 1986.

Iluminação de Natal

Um mar de luz e cor nas artérias de Águeda

Em Águeda, este ano, algo diferencia a quadra natalícia de anos anteriores. Essa diferença é evidente no que respeita ao ambiente em que a cidade ficou mergulhada, acesas que foram as luzes multicolores da iluminação de Natal instalada, este ano, na maior parte das artérias do centro urbano.

De facto, até arruamentos que nunca tinham sido antes iluminados, apresentam-se agora como aprazíveis e alegres. Percorram-se as ruas José Maria Veloso e Vasco da Gama ou o Largo da Boa Morte...

Não fossem as obras de urbanização da Rua Fernando Caldeira, (artéria da qual se pode quase dizer que nem iluminação pública tem...), as zonas alta e baixa da cidade estariam ligadas por um colorido véu luminoso... Da Rua dr. Eugénio Ribeiro até ao Largo da Boa Morte, através da José Sucena e da Luís de Camões.

A Câmara Municipal de Águeda apoiou a instalação da iluminação de Natal nas ruas de Águeda, porém, quanto a nós, ressalta aqui a união demonstrada pelos comerciantes

sediados na cidade, os principais promotores da iniciativa, que representou um investimento significativo, «mas que valeu a pena», como nos referiu um comerciante. «O movimento é maior, reflecte-se positivamente no volume de vendas e acaba por justificar a abertura de um estabelecimento até mais tarde», acrescentou.

Perante a luminosidade que caracteriza os arruamentos «vitais» de Águeda, não é, sem dúvida, fácil esquecer as festividades de 1986, por exemplo. Águeda, nesse ano, era uma cidade nua, consequentemente tris-



te... em nada fazia lembrar a quadra de luzes, prendas, solidariedade, etc., que decorria.

Foi, com certeza, um empreendimento dispendioso, no entanto, contribuir para a qualidade de vida das populações não é desperdiçar dinheiro...

Relicário Boutique

Aos seus Clientes e Amigos BOAS-FESTAS

Av. Dr. Lourenço Peixinho, 87-A
Tel. 22624 3800 AVEIRO

BOTTIER

XIOLA

M. Guerra Saraiva Lda.

CALÇADO • CARTEIRAS • ARTIGOS DE VIAGEM

Deseja aos seus estimados Clientes e Amigos BOAS-FESTAS

XIOLA 1 — Telef. 622564
XIOLA 2 — Telef. 623874 R. Luís de Camões, 95
SARAIVA — Telef. 622564 3750 ÁGUEDA



UMA CASA FOTOGRÁFICA AO S/ DISPOR CLUBE DE VÍDEO

Deseja BOAS-FESTAS aos seus Clientes e Amigos

• VISITE-NOS E FICARÁ CLIENTE •

Galerias São Sebastião — Loja 7
Telef. 52111 3780 ANADIA



PARA VENCER A NOITE

O SEU PONTO DE ENCONTRO

1988/1989 — PASSAGEM DE ANO

C/ DANY SILVA E S/ BANDA
O SOM DA NOITE C/ CHICO GOMES,
A ALEGRIA DE DISFRUTAR O S/ JANTAR E AINDA O BORBULHAR DO CHAMPANHE

NÃO FALTE!

Rua Dr. Alberto Souto, n.º 5-A — Telef. 29936 — 3800 AVEIRO



DUAS CASAS AO SEU DISPOR

LOJA DAS PELES

Centro Comercial Oita, 4.º Piso
3800 AVEIRO

- Secção de reparação de qualquer peça em pele
- Confecção por medida
- Casacos e blusões em couro e outros

PREÇOS CONVINDATIVOS VISITE-NOS

Desejam BOAS-FESTAS aos seus Amigos e Clientes.

VICTOR DAS PELES

Largo Conde de Águeda, n.º 8
Telef. 621821 — 3750 ÁGUEDA



SAPATARIA LACIO SECÇÃO INFANTIL

Deseja aos seus Clientes e Amigos um Feliz NATAL e ANO NOVO

Av. Dr. Lourenço Peixinho, 89-A — Telef. 24552 — 3800 AVEIRO

SAPATARIA VICTOR

CALÇADO PARA:

- HOMEM
- SENHORA e
- CRIANÇA

MALAS E ARTIGOS PARA VIAGEM

FELIZ NATAL e ANO NOVO

R. Mendes Leite, 10 — Tel. 22573 — 3800 AVEIRO

Artemis Decoração de Interiores

Deseja aos seus Clientes e Amigos um Feliz NATAL e Próspero ANO NOVO.

Rua do Eng. Von Haff, n.º 41
3800 AVEIRO ☎ 29396



ÓPTICA NASCIMENTO

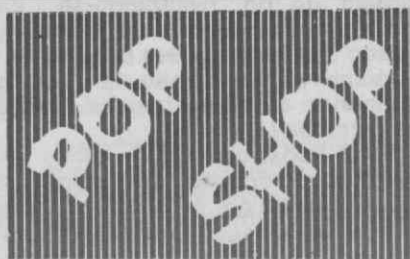
GABINETE DE ADAPTAÇÃO DE LENTES DE CONTACTO

FAÇA TESTES GRATUITOS

Deseja aos seus Clientes e Amigos FELIZ NATAL e BOM ANO NOVO

Apartado 50

Sede: R. Combatentes, 18 — Tel. 24252 Filial: R. Mário Sacramento, 4 3801 AVEIRO Codex



Deseja aos seus Clientes e Amigos um Feliz NATAL e Próspero ANO NOVO



Telefone 24592

3800 AVEIRO



Soc. construções, lda

Aguarda a sua visita na Urbanização Alto do Rio — Águeda.

Tem para venda T1, T2, T3 e T4 c/ áreas até 250 m²

R. Cidade de Viseu, 5-1.º — 3800 AVEIRO

Telefs. 22004/621586



FESTAS FELIZES aos nossos Clientes e Amigos

Avenida Dr. Lourenço Peixinho, 159-B
Telef. 25071 3800 AVEIRO

Seria uma boa prenda de Natal...

Porque não reactivar o projecto de reabilitação urbana da baixa citadina?

A hoje cidade de Águeda só num passado recente viu os seus limites expandirem-se para as colinas a norte do velho burgo, desenvolvido em torno do rio e da Igreja de Santa Eulália. O crescente desenvolvimento económico resultante da capacidade empreendedora das gentes da região a isso obrigou. A medida que ruas, moradias, prédios de apartamentos tomavam o lugar onde outrora só mato existia, o velho burgo aguedense, centro de «tertúlias», manifestações culturais, etc., ou seja elemento caracterizador de um «modus vivendi», ia perdendo a identidade e ganhando em degradação, e, hoje, pode mesmo dizer-se que o «coração» da cidade bate na sua zona nova, em largos arruamentos como a Rua Dr. Eugénio Ribeiro ou em espaços como a Praça do Município.

A actividade comercial de Águeda acompanhou esta expansão e hoje tem na zona nova da cidade o seu principal componente. E na zona da «baixa», a que poderemos chamar «histórica»? Aqui a actividade comercial, à excepção de alguns estabelecimentos, pouco se alterou com o avançar dos tempos. Para isso contribuiu em muito a já atrás referida perda de identidade do velho burgo, sem esquecer algumas situações pontuais e agravantes, como, por exemplo, a Rua Ferraz de Macedo, coincidente com a EN 1, na qual o intenso tráfego que ali se regista se alia a problemas de escoamento de águas pluviais e outros. A degradação de edifícios ou de espaços como os das margens do rio tiram a apazibilidade que, outrora, «chamava» os aguedenses, diminuindo, de modo significativo, o movimento, com todos os reflexos que



O velho burgo vai perdendo a sua identidade.

dai advém para os estabelecimentos comerciais sediados na zona que não conseguiram fazer face à maior «concorrência» que a parte nova da cidade, com os seus edifícios modernos, os seus equipamentos, os seus espa-

ços envolventes, etc., veio trazer ao panorama do comércio aguedense.

Porque não recuperar a «baixa» citadina, conciliando as características dos seus arruamentos e dos seus imóveis com a criação de estruturas



O «coração» de Águeda bate, agora, na sua zona nova.

promotoras de um ambiente de vida, ou seja proporcionando novos atractivos aos aguedenses?

UM PROJECTO ESQUECIDO?

Em plena quadra natalícia de 1985, o Executivo Camarário de então aprovou uma proposta que apontava para a apresentação de uma candidatura do Município a um programa de reabilitação urbana, considerando sur essa a forma «mais adequada para se contemplarem os objetivos de recuperação da zona antiga de Águeda».

O processo de candidatura foi elaborado em Janeiro de 1986 pelos Serviços Técnicos de Obras e Urbanização, sendo definida como área a recuperar todo o velho burgo aguedense, nomeadamente a zona envolvida pelo rio e pelas ruas Luis de Camões e Fernando Caldeira, o típico Bairro do Barril e a Alta Vila.

No referido processo, para além dos melhoramentos a efectuar nos imóveis e arruamentos da «baixa», era preconizada a necessidade de dotar a zona com equipamentos de cariz cultural e de lazer, de modo a impedir a sua transformação em simples museu sem qualquer ambiente de vida. Foi alguma vez apresentado este processo às entidades responsáveis pelos programas de reabilitação urbana? Se o foi, não mereceu a devida resposta, pois a degradação do núcleo do qual derivou a expansão urbana continua a ser, e cada vez com maior incidência, uma realidade... com todas as suas consequências negativas para o tecido comercial nele sudiado. Seria uma boa «prenda» de Natal para os aguedenses e, em particular, para os comerciantes, proceder à reactivação deste projecto...

Galeria do Outeiro, Ld.^a

Rua Luis de Camões, 40 • ☎ 622896 • 3750 ÁGUEDA
Deseja BOAS-FESTAS aos seus estimados Clientes.

- * ALCATIFAS
- * DECORAÇÕES
- * ELECTRODOMÉSTICOS
- * LOUÇAS DO OUTEIRO
- * MÓVEIS
- * BIJUTARIAS
- * TUDO PARA O LAR



Avitrine

de

Ana Maria Lopes — Artigos de Decoração Ld.^aPorcelanas • Biscuits • Cristais • Candeeiros
Móveis Auxiliares • Vitrines • Faianças Diversas

Deseja BOAS-FESTAS aos seus Amigos e Clientes

Praça do Município, 75
Centro Comercial Agatha, Loja cv 3
Telef. 601430 3750 ÁGUEDA

Sapatarias e Casa BRASIL

de MARTINS & IRMÃO, LDA.
(Os médicos do calçado)

Consertos rápidos e garantidos

Cumprimentam os seus Exm.^{os} Clientes e Amigos desejando-lhes NATAL e ANO NOVO Felizes.Rua Vasco da Gama, 42, 72. Novos Arruamentos
74 (Rua de Baixo) ☎ 521740
☎ 623757 — 3750 ÁGUEDA 3850 ALBERGARIA-A-VELHA

CUNHA & CAMPOS

CONFETARIA E DOÇARIA, LDA

Expressa o desejo sincero de que os seus Amigos e Clientes tenham um BOM NATAL e Próspero ANO NOVO.

Praça do Município, 49
Telefone 621781 3750 ÁGUEDA

KHARISMA Boutique

PRONTO A VESTIR
PERFUMARIA
ARTIGOS DE VIAGEM
BOAS-FESTAS são os votos sinceros a todos Clientes e Amigos.Praça do Município, 47
Telef. 622114 3750 ÁGUEDA

LIVRARIA 1001

Saúda os seus estimados Clientes desejando-lhes BOAS-FESTAS e Bom ANO NOVO.

Neste NATAL visite a secção de brinquedos da 1001.

Quinta dos Oliveiras, n.º 31
Telef. 623596 3750 ÁGUEDAEquipamentos de Refrigeração, Ld.^a

COMERCIALIZAÇÃO DE ELECTRODOMÉSTICOS MATERIAL ELÉCTRICO e ELECTRÓNICO

Deseja um Bom NATAL e Feliz ANO NOVO aos seus Clientes e Amigos.

Rua José Gustavo G.P. Pimenta
Bloco 2 — Loja 1 — Telef. 621793 — 3750 ÁGUEDA

PRONTO A VESTIR

- HOMEM
- SENHORA
- CRIANÇA

O CASARÃO

Em cada Cliente um amigo.
Para todos um Bom NATAL.Visite-nos nesta quadra Natalícia
R. Luis de Camões, 34
Telef. 622326 3750 ÁGUEDA

FOTO GOMES

Visite-nos

- Laboratório a cores
- Fotos de documentos e reportagens
- Preços especiais nesta quadra, em máquinas, rolos e fotos

Deseja BOAS-FESTAS aos seus Amigos e Clientes

3750 ÁGUEDA (em frente à RN) — Telef. 622283
3850 ALBERGARIA-A-VELHA — Telef. 521270

TEODORA Boutique

- VESTUÁRIO FEMININO Modelos únicos de Alta Qualidade
- VESTUÁRIO JOVEM
- Bijutaria Francesa e Italiana
- Guarda-Chuvas de qualidade Italianos

Deseja BOAS-FESTAS aos seus Clientes e Amigos

Praça do Município, 75
Centro Comercial Agatha, Loja 5-cave
Telef. 601194 3750 ÁGUEDA

- PASTELARIA
- CAFETARIA
- BOMBONERIA

Deseja BOAS-FESTAS aos seus Amigos e Clientes

Praça do Município, 75
Centro Comercial Agatha, Loja 8
Telef. 601635 3750 ÁGUEDA

Perfumaria MENA

A SUA PERFUMARIA

Com votos de BOAS-FESTAS
• PRATAS e BIJUTARIA •Rua José Sucena
Koala Shopping Center, Loja 24 — 3750 ÁGUEDA

Para as suas festas natalícias uma boa sugestão...

Bolo-Rei

O Bolo-Rei é uma doçaria típica desta quadra natalícia e por isso, e apesar do seu fabrico ser um pouco trabalhoso e demorado, não poderíamos deixar de incluir nestas páginas uma receita deste Bolo.

Ingredientes:

750 gr. de farinha
30 gr. de fermento de padeiro
150 gr. de manteiga ou margarina
150 gr. de açúcar
150 gr. de frutos cristalizados
150 gr. de frutos secos (nozes, pinhões, passas, etc.)
4 ovos
1 limão
1 laranja
1 dl. de vinho do Porto
1 colher de sobremesa de sal.

Como fazer:

Picam-se as frutas cristalizadas e põem-se a macerar com o vinho do Porto, juntamente com as frutas secas. Dissolve-se o fermento num decilitro de água tédida e junta-se uma chávena de farinha (retirada ao peso

total). Mistura-se e deixa-se levedar em ambiente morno durante cerca de 15 minutos. Entretanto, bate-se a gordura escolhida, o açúcar e a raspa das cascas do limão e da laranja.

Juntam-se os ovos, um a um, batendo bem entre cada adição, e depois a massa de fermento. Quando tudo estiver bem ligado, adiciona-se a restante farinha peneirada, com o sal.

Amassa-se ou bate-se a massa muito bem até ficar macia e elástica. Se estiver rija, junta-se um pouco de leite tédido.

Misturam-se as frutas maceradas no vinho do Porto. Volta a amassar-se e molda-se em bola. Polvilha-se a massa com um pouco de farinha, tapa-se com um pano e envolve-se a tigela, que contém a massa, num cobertor.

Deixa-se levedar em ambiente morno durante cerca de 5 horas. Quando a massa estiver bem levedada - em princípio deve dobrar o volume - mexe-se e molda-se novamente em bola (ou em várias bolas) e já sobre um tabuleiro untado faz-se-lhe um buraco no meio. Introduce-se a fava e o brinde, este embrulhado em papel vegetal. Deixa-se levedar durante mais uma hora. Pincela-se o bolo com gema de ovo e enfeita-se com frutas cristalizadas inteiras, torrões

de açúcar, pinhões inteiros, meias nozes, etc.. Leva-se a cozer em forno bem quente. Depois de cozido, pincela-se o bolo-rei com geleia diluída num pouco de água quente.

Para impedir que a rodela feche, durante a cozedura, pode introduzir-se uma tigela no buraco.

E pronto! Aqui está uma receita que qualquer dona de casa poderá preparar, com tempo e paciência... e com a nossa garantia de que a receita resulta.

Rabanadas

à moda do Minho

As populares rabanadas são preparadas pelo Natal pelas gentes do norte, mas não só, com pão/cacete, de preferência adquirido com dois dias de antecedência.

2 pães/cacete com 1/2 Kg. cada
1/2 litro de leite
4 ovos inteiros
Óleo para fritar

Açúcar areado e canela para polvilhar, na proporção de 4 partes de açúcar para uma de canela em pó.

Corte o pão um pouco obliquamente para tornar as fatias mais compridas e com a espessura de um dedo. Coloque-as num tabuleiro regando-as com leite frio, de modo a que fiquem bem demolhadas. Em seguida

bata os ovos, pegue nas fatias de pão com cuidado, espremendo-as um pouco, passe-as bem pelo ovo batido e frite-as de imediato, em óleo bastante quente, virando-as para ficarem bem lourinhas de ambos os lados.

Depois de fritas, escorra-as e polvilhe-as bem com a mistura de açúcar e canela.

Se preferir, acompanhe as Rabanadas com o molho seguinte:

1/2 Kg de açúcar
3 dl. de água
1 casca de laranja
1/2 cálide de vinho do Porto doce.

Misture o açúcar com a água e a casca de laranja, leve ao lume e faça

ferver 3 minutos exactos. Junte-lhe então o vinho do Porto, deixe levantar fervura e retire para o lado. Deixe arrefecer e regue as Rabanadas.

Bolo de Arouca

Ótimo bolo para o Natal. Pode prepará-lo para o lanche ou ceia. A forma a utilizar deve ser grande e com buraco.

0,5 kg de farinha de trigo; 40 g de fermento padeiro; meia chávena (chá) de leite; 100 g de açúcar; 1 colher (chá) de sal; 4 ovos; 100 g de manteiga ou margarina derretida; raspa de 1 laranja; margarina para untar; um pouco mais de açúcar para o final.

Num alguidar, deite o fermento des-

feito com a meia chávena de leite, junte 6 colheres (sopa) bem cheias de farinha e amasse-o; faça uma bola e deixe levedar em lugar quente. Depois, junte-lhe o sal, a farinha, os ovos e o açúcar e amasse tudo; junte depois a margarina derretida e a raspa da laranja e volte a amassar muito bem, batendo muito bem a massa até ela se descolar do alguidar. Polvilhe com farinha e deixe levedar. Unte a forma com margarina e polvilhe-a com farinha. Quando a massa tiver levedado, divida-a em 3 partes, forme 3 rolos

compridos de massa e, com eles, faça uma trança que enrola em coroa, unindo-lhe as pontas, e coloca dentro da forma. Deixe levedar novamente e depois leve a cozer em forno bastante quente, 30 a 40 m. (convém verificar com um palito). Enquanto coze, dilua 2 colheres de açúcar com um pouquinho de água e, quando o bolo sair do forno, pincela-o bem com este açúcar desfeito em água. Depois de arrefecer um pouco, desenforme-o com cuidado e polvilhe-o com açúcar areado.



Bacalhau com Presunto à Bairrada

4 postas de bacalhau (de preferência do lombo); 4 fatias de presunto; 5 bons dentes de alho; 1 colher (chá) de pimenta moída; 1 colher (sopa) bem cheia de banha; 2 dl de azeite. Para acompanhamento: batatas ou batatinhas cozidas. Nota: os dentes de alho devem ser grandes, se não utilize mais 2 ou 3. A colher de pimenta pode ser só rasa.

Ciara que as postas de bacalhau devem ser convenientemente bem demolhadas com antecedência. As fatias de presunto (não muito finas) também devem ser demolhadas antecipadamente 1 ou 2 horas, conforme o presunto for menos ou mais salgado. Depois enxugue o bacalhau e o presunto com um pano; dê

um golpe transversal em cada posta e recheie-a com presunto, aconchegando-a bem para ficar bem composta. Seguidamente, esmague no almofariz os alhos descascados até ficarem em massa; misture-lhes a pimenta, a banha e amasse bem. Com muito cuidado, esfregue muito bem cada posta, só por fora; com esta mistura e coloque-as num tabuleiro de tamanho adequado ao número de postas. Deite-lhes por cima a massa de tempero que sobrar e regue com o azeite, que não deve cobrir completamente o

bacalhau, mas deve ser bastante. Leve a forno bastante quente e, uma vez por outra, regue o bacalhau com o próprio molho. Entretanto, lave muito bem as batatas; se forem pequeninas, coza-as inteiras; se forem grandes, abra-as ao meio e coza-as em água temperada com sal. Depois de cozidas, escorra, retire-lhes a pele e sirva ao lado do bacalhau ou à parte. Não é difícil verificar quando o bacalhau está pronto, mas leva normalmente cerca de 40 m.; tudo depende da sua espessura, qualidade, forno, etc..

