

Ardinas solidários fazem campanhas de Natal há 15 anos

Região de Leiria

Começou discretamente e tornou-se uma ação de referência na nossa região. A campanha de solidariedade «Fazer o Bem Olhando a Quem», promovida pelo semanário «Região de Leiria», teve a sua primeira edição no ano 2000. Desde então nunca mais parou, angariando fundos para uma instituição de solidariedade social da região, através da venda da edição de Natal.

Também a forma como se desenrola a campanha permanece inalterada. Por se ter revelado uma fórmula de sucesso, o jornal optou por manter e até incrementar um sistema de vendas tripartido.

As empresas e instituições compram exemplares em bloco para distribuírem por colaboradores, clientes e fornecedores. As bancas dão uma importante ajuda, relembrando iniciativa aos leitores. E os ardinas solidários têm um papel de destaque. Usam um distintivo que se cola aos colaboradores e convidados do jornal que, durante vários dias, percorrem as ruas da região a vender jornais.

Ao longo de 15 anos, a única alteração registada na campanha relaciona-se com figura do mandatário que deixou de existir quando os governos civis se extinguiram. Vários go-

vernadores apadrinharam a iniciativa e participaram ativamente. No total, o «Região de Leiria» canalizou a totalidade do valor angariado para mais de 40 instituições do distrito de Leiria e do concelho de Ourém. A receita acumulada é superior a 100 mil euros. Nos últimos anos, foi notória a redução do poder de compra dos portugueses. A campanha ressentiu um contexto de crise que começou há seis anos e teima em prolongar-se. De sublinhar que apesar deste contexto adverso, o jornal e os seus ardinas mantiveram os argumentos de venda. Os cidadãos e as empresas não manti-



Ardinas Solidários

veram a capacidade de contribuir. De qualquer modo, os valores anualmente angariados nunca envergonharam, nem justificaram o fim deste projeto solidário. Para a história da campanha ficam os anos em que a edição de Natal esgotou.

E em que os ardinas, por força da sua «cantata» e boa disposição, conseguiram convencer os leitores a darem, por um exemplar, muito mais do que o preço de capa. Na venda de rua, o valor mais alto de que há memória é de 50 euros

por um jornal. O ano mais «solidário» foi 2006 com 14 500 euros angariados. Para se chegar a um valor como este, foi fundamental o contributo das inúmeras figuras públicas que se associaram ao «Região de Leiria» nestas ações, desde deputados a secretários de Estado. Inestimável para a campanha é também a contribuição das empresas e dos municípios da região, entre os quais se destacam Leiria, Batalha, Porto de Mós e Pombal. Em 2015, a Associação Portuguesa para as Perturbações do Desenvolvimento e Autismo (APPDA) de Leiria volta a ser a instituição contemplada.

Do musgo ao vinho: o verde Natal do Minho

O Natal na região do Minho tem sofrido fortes desfigurações na sua vivência mais tradicional, mas ainda preserva, nos meios mais rurais e nas famílias mais alargadas, alguns costumes antigos. O Minho é a mais verde região de Portugal e o Natal tem bem presente esta cor, no musgo dos Presépios e no vinho verde único no mundo.

A «viagem» natalícia começava – e para algumas crianças privilegiadas de hoje ainda começa – não com a carta ao Pai Natal – mas com um passeio pelas bouças e terrenos pedregosos em busca do melhor e verdejante musgo com o qual se construía o mais belo presépio. Este era forma-

do não apenas com o musgo mas também com pedrinhas, pinhas, serrim e as mais diversas figurinhas em barro pintado. Era num dos cantos mais frequentados da casa (na sala ou na cozinha) que surgia a recriação, em miniatura, do quadro do nascimento de Jesus e da respetiva árvore de Natal.

A tradição minhota fazia valer o sobreiro como a mais genuína árvore natalícia, mas os cuidados da preservação da espécie e a abundância do pinheiro, fizeram com que reciasse sobre o segundo a facilidade e a preferência nesta quadra.

Bastião do catolicismo em Portugal, as crianças do Minho foram ensinadas a que-

quem trazia os presentes ou prendas era o Menino Jesus e não o «coca-colado» Pai Natal. Mas o segundo, à força do mercantilismo da quadra, conseguiu subalternizar o Menino que é a raiz de toda a festa do Natal.

O próprio Presépio, preparado nas vésperas da festa, era um organismo «vivo»: a criança ia mexendo nas personagens e o Menino Jesus só era colocado na manjedoura na noite de consoada. Até lá, os pastores com as suas ovelhas «passeavam-se» pelo presépio e os Reis Magos peregrinavam desde os seus castelos em busca da gruta de Belém, onde encontravam Maria e José, com o menino conchegado nas palhinhas, debaixo do bafo do burro e da vaca.

A ceia de Natal minhota era preparada a preceito. Quanto maior a família mais feliz seria o Natal. À mesa colocava-se o melhor bacalhau cozido com as batatas e os frescos da horta. O vinho verde acompanhava o repasto, desde misturado com o azeite no prato à malga que cada um bebia amiúde. O prândio tinha por epílogo os doces do preceito: aletria, mexidos ou formi-

gos, as rabanadas e o bolo-rei.

Naquela noite ninguém levantava a mesa. Os mais velhos acreditavam que as «alminhas» dos antepassados vinham tomar parte do alegre e familiar banquete. Este é um costume que está ainda arraigado em muitas localidades minhotas.

Come-se e bebe-se para além da norma. Ninguém censura os excessos. Tradicionalmente, as famílias esperavam pela hora da Missa do Galo

para poderem beijar o Menino Jesus. Desde os doces à hora da Missa, pequenos e grandes entretinham-se à volta da lareira, onde ardia o «canhoto de Natal», jogando às cartas ou, com os pinhões, à piorra de quatro faces: Rapa; Tira; Deixa; Põe. Para vencer o gelo da noite – porque se ia a pé para a igreja – havia ainda os que aqueciam o vinho na lareira e lhe juntavam açúcar, mel e canela. Não era de estranhar, por isso, que a Missa do Galo

fosse das «mais bem cantadas» do ano.

Para os mais pequenos, as prendas surgiam «miraculosamente» junto do presépio após a Missa do Galo, colocadas no sapatinho que lá tinham «deixado».

No almoço do dia 25, servia-se a «roupa velha», feita com as sobras da ceia da noite de consoada. Este prato era secundado, para os que ainda tivessem barriga, com um assado ou os rojões à moda do Minho.

DIÁRIO DO MINHO

Álvaro Magalhães



Consulte a lista dos Projetos Aprovados no âmbito do Programa Operacional Regional CRESCE ALGARVE 2020 em

www.algarve2020.pt

