



Informações atualizadas sobre a programação da “Aldeia Natal”:
Junta de Freguesia do Curral das Freiras - <https://www.facebook.com/juntadefreguesiacurraldasfreiras>

Transmissão das cerimónias religiosas e "Natal Contado"
(série de memórias evocadas por testemunhos locais):
Paróquia do Curral das Freiras - <https://www.facebook.com/paroquiadocurraldasfreiras>

Informações/contactos Mega-Presépio:
Associação Refúgio da Freira - <https://www.facebook.com/associacaorefugiodafreira/>

Informações sobre o Concurso de Presépios:
Casa do Povo do Curral das Freiras - <https://www.facebook.com/casa.d.povo/>

Pesquisa de fotografias partilhadas pela comunidade local:
Herança Do Curral das Freiras - <https://www.facebook.com/groups/257353645552691/>

Coordenação e textos: Margarida Ornelas Camacho
Colaboração e créditos fotográficos: Nuno Gonçalves
Informações: testemunhos recolhidos junto da comunidade local
Design: AMeio

Desdobrável disponível em pdf: <https://www.casascomhistorias.pt/divulgacao-e-publicacoes>

NATAL EM FAMÍLIA E “OITAVAS DA FESTA” | Christmas Day and the Octaves

O dia de Festa é vivido em família. Logo pela manhã, há quem coma carne de vinho e alhos em espetada, embora a tradição reserve esta iguaria para o almoço. O almoço de Natal é uma refeição farta, que no passado contrastava fortemente com um quotidiano frugal em tempos de privações. O prato tradicional é a carne de vinho e alhos, mas outras iguarias tinham lugar à mesa. No Curral das Freiras, a batata-pimpinela (raiz comestível da pimpineleira) não podia faltar, e ainda hoje muitas famílias não a dispensam, por “lembrar a Festa”. O pão cozido a lenha não esquecia os *brindeiros*, pequenos pães que os mais velhos ofereciam às crianças da família. Pela tarde e até à noite, disputam-se renhidos jogos de cartas, em particular a *“bisca”*. As oitavas da Festa são uma particularidade madeirense, sendo aliás feriado regional a primeira oitava, dia 26 de dezembro. Outrora, também o era a segunda oitava, dia 27. Esses dias, tal como o primeiro dia do Ano Novo, são passados visitando familiares e amigos, admirando os seus presépios e provando os seus licores e broas, Nos bares e restaurantes da freguesia, muito procurados pelos visitantes nesta época, encontram-se produtos da gastronomia local tradicional como a famosa “ginja do Curral”, a sopa de castanha e os licores e broas próprios desta quadra, mas também sabores novos criados a partir de produtos locais, como o “pastel do Curral” e o pão de castanha, entre outros.

The Feast day is lived in family. Nowadays, there are those who eat “espetada de carne de vinho e alho”s (wine and garlic porc pieces on a skewer) first thing in the morning, although tradition reserves this delicacy as the main course for lunch. Christmas lunch is a rich meal, which in the past contrasted sharply with a frugal daily life in times of privation. Besides carne de vinho e alhos, the traditional main course, other delicacies had their place at the table. In Curral das Freiras, the “batata-pimpinela” (edible root of the chayote plant) could not be missed, and even today many families don’t go without, as it “reminds them of the Feast”. Among the traditional bread cooked in a wood oven for the Feast are “brindeiros”, small breads that the elders offered to the children of the family. Throughout the afternoon and into the night, there were fierce games of cards, especially “bisca”. The “octaves of the Feast” are a Madeiran peculiarity, the first octave, on the 26th of December, being a regional holiday. In the past, so was the second octave, the 27th. These days, and also the first day of New Year, are spent visiting family and friends, admiring their “presépios” and tasting their Christmas liqueurs and cookies. The local bars and restaurants are very popular with visitors at this time of year. Here one can find traditional local gastronomy products such as the famous “ginja do Curral” (sour cherry liqueur), chestnut soup and the liqueurs and “broas” (cookies) typical of this season, but also new flavours created from local products, such as “pastel do Curral” and chestnut bread, among others.

OS REIS E O SANTO AMARO | Epiphany and Saint Amaro Feast

A Festa continua no Curral das Freiras até 6 de janeiro, dia de Reis e termina a 15, dia de Santo Amaro. O *“Cantar os Reis”* é uma antiga tradição que, na noite de 5 para 6 de janeiro, levava grupos de jovens a percorrer a freguesia tocando e cantando quadras apropriadas à data de casa em casa, acolhidos com bebidas e doces. Se o grupo não cantasse bem, o dono da casa não lhe abria a porta. Nalguns casos, os cantores puniam quem não os recebia com diversas travessuras, como barrar-lhes a porta de entrada da casa com vasos de plantas, para no dia seguinte os seus moradores não conseguissem sair. Embora menos frequentes, ainda hoje há grupos espontâneos a cantar os Reis. Há algum tempo, a Casa do Povo do Curral das Freiras assumiu esta tradição, organizando um evento coletivo em que se cantam os Reis, que atrai muitos visitantes a esta freguesia.

The festivities continue in Curral das Freiras until 6 January, “Dia de Reis”, and end on the 15th, Saint Amaro’s day. The “Cantar os Reis” (literally, “singing to the Tree Wise Men”) is an old popular tradition. On the night of the 5th to 6th January, groups of young people used to play and sing songs from house to house, and were welcomed with drinks and cookies. If the group did not sing well, the owner of the house would not open the door. In some cases, the singers punished those who did not receive them with various pranks, such as blocking the front door of their house with vases of plants, so that the next day their residents could not get out. Although less frequent, there are still some of these spontaneous groups singing the “Cantar dos Reis” nowadays. Based on this tradition, “Casa do Povo do Curral das Freiras” organizes a collective event on the 5th of January. Santo Amaro’s day was associated to the “sweeping of the closets”, that is, it was the moment to taste the delicacies left over from Christmas. Although less frequent than in the past, there are still some social gatherings among older people. It is also a tradition in many houses to take down the lapinha on this day of Santo Amaro, which marks the end of the Feast.

NATAL NO CURRAL

O Natal na Madeira é “a Festa”. Do início de dezembro a meados de janeiro, esta é uma época de tradições intensamente vividas, que se foram enriquecendo e adaptando com contributos religiosos e profanos, mas mantendo todo o brilho e espírito festivo que anima os madeirenses nesta quadra, os que cá estão e os que, fora da Madeira, vivem com saudade estes dias que em nenhum outro lugar são iguais. É assim no Curral das Freiras, cujos habitantes se orgulham das suas tradições festivas e que tem vindo a tornar-se uma “Aldeia Natal”, recebendo nesta quadra muitos visitantes atraídos pelas vivências natalícias, além das paisagens sempre deslumbrantes, gentes hospitaleiras e gastronomia apetecível.

Christmas in Madeira is “the Feast”. From the beginning of December to the middle of January, this is a time of intensely lived traditions, which have been enriched and adapted with religious and profane contributions, but keeping all the brightness and festive spirit that animates the Madeirans in this season, those who are here and those who, outside of Madeira, live with nostalgia these unique days. That’s how it is in Curral das Freiras, whose inhabitants are proud of their festive traditions. It has become a “Christmas Village”, receiving many visitors this season attracted by the Christmas experiences, besides the always beautiful landscapes, hospitable people and delicious gastronomy.



ASSOCIAÇÃO
CASAS.com HISTÓRIAS

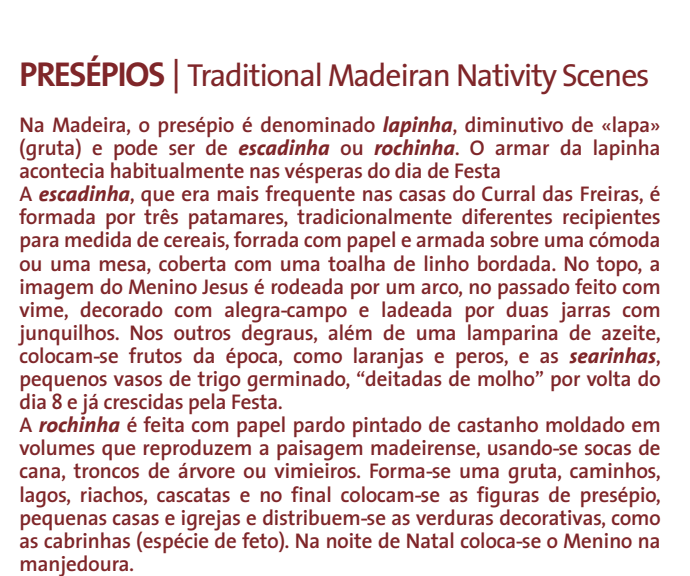
www.casascomhistorias.pt

Edição:



Apoio:





FUNÇÃO DO PORCO | “Slaughter of the Pig”

O mês de dezembro inicia-se com a preparação da casa, onde se fazem grandes arrumações, limpezas e pinturas.

O arranque do Natal madeirense é o Dia da Imaculada Conceição, a 8 de Dezembro. Nesse dia ou seguintes tem lugar a “função do porco” ou “matança do porco”, tradição que apesar de já não ser prática generalizada, se mantém por toda a ilha nos meios rurais.

No Curral das Freiras, algumas famílias ainda criam durante alguns meses o porco para a Festa, num chiqueiro junto à casa ou não longe dela.

Tradicionalmente, o porco alimentava-se de “borage” (beberagem, restos de comida diária) a que se misturava por vezes “rolão” (farelo de milho).

No passado, esta era a única carne que as famílias consumiam ao longo do ano e todas as partes do porco eram aproveitadas. O sangue cozido, levado à frigideira, é muitas vezes consumido logo após a matança. Outras partes são preparadas e conservadas em vinho e alhos até 25 de dezembro, “Dia de Festa”. Das tripas do porco, lavadas na ribeira, faz-se guizado. Salga-se ainda alguma carne para consumir mais tarde. Outrora, este antigo processo de conservação permitia o consumo da carne do porco noutras épocas do ano.

Atualmente, a matança do porco serve sobretudo para reviver esta antiga tradição, reunindo familiares e amigos em animado convívio.

The month of December begins with the preparation of the house. It is a time for tidying up, cleaning, and sometimes even painting.

The start of the Madeiran Christmas is the Day of the Immaculate Conception, the 8th of December. On this or the following day the Slaughter of the Pig takes place, a tradition that is still maintained all over the island in rural areas, despite its decline in recent years.

In Curral das Freiras, some families still raise pigs for the Feast, in a pigsty next to the house or not far from it. Traditionally, the pig was fed on “borage” (drinkage, leftovers of daily food) in which “rolão” (corn bran) was sometimes mixed.

In the past, this was the only meat that families consumed throughout the year and all parts of the pig were used. The cooked blood, put in the frying pan, is often consumed immediately after the slaughter. Other parts are prepared and preserved in wine and garlic until 25 December, the “Feast Day”. The tripe, washed in the river, is cooked as a stew. Some meat is salted for later consumption. In former times, this ancient preservation process allowed the pork to be consumed at other times of the year.

Nowadays, the slaughtering of the pig serves mainly to revive this ancient tradition, gathering family and friends in a lively conviviality.

MISSAS DO PARTO | Childbirth Masses

As Missas do Parto celebram-se no Curral das Freiras entre 15 e 23 de dezembro às 5h30, e às 8h30 no domingo. Tradição secular do Natal madeirense, são nove missas referentes aos nove meses de gravidez da Virgem Maria na figura da **Nossa Senhora do Ó**, que na Madeira é chamada Virgem do Parto. São celebradas de madrugada, evocando a hora em que Jesus nasceu como “luz do mundo”, mas também por ser mais conveniente para a população das zonas rurais, onde o trabalho diário começava muito cedo.

No passado, muita gente vinha em grupos e a pé de todos sítios desta freguesia, percorrendo pela noite escura, cantando acompanhados por gaitas e rajão, os caminhos até à igreja. Na frente do grupo ia o tocador de búzio, acordando os mais atrasados. Hoje, já poucos fazem a pé o percurso até à igreja, mas a animação mantém-se.

Durante as missas, entoam-se com devoção os cânticos próprios, alguns de origem desconhecida, que passam de geração em geração e todos sabem de cor: o inicial “Vinde Espírito Divino”, a ladainha a Nossa Senhora, a Salvé Rainha, o Pai Nosso, a Avé Maria. No final, canta-se com grande alegria ao som de campainhas “Virgem do Parto, ó Maria, Senhora da Conceição, dai-nos as festas felizes, a paz e a salvação” Acabada a missa, há música no adro da igreja, partilhando-se bebidas quentes, licores e broas.

As Missas do Parto são muito participadas pela população local e também por muitos visitantes, atraídos pela genuinidade com que no Curral se vive esta tradição.

The “Missa do Parto” are held in Curral das Freiras between December 15 and 23 at 5:30am, and at 8:30am on Sunday. A secular Madeiran Christmas tradition, these are nine masses referring to the nine months of pregnancy of the Virgin Mary. They are celebrated at dawn, evoking the hour when Jesus was born as “light of the world”, but also because it’s more convenient for the population of rural areas, where daily work used to start very early.

In the past, many people came in groups and on foot from all the places of this parish, walking through the dark night, singing accompanied by bagpipes and rajão (traditional Madeiran string instrument) the paths to the church. At the head of the group was the búzio (mollusc shell, traditional Madeiran wind instrument) player, waking up those who were late. Nowadays, few walk to church, but the entertainment is still there.

During the masses, the local people who fill the church devoutly sing the old hymns, some of unknown origin, which are passed from generation to generation and which everyone knows by heart. At the end, everyone sings with great joy to the sound of bells the famous “Virgem do Parto” hymn (“Virgin of Childbirth, O Mary, Lady of the Conception, give us happy feasts, peace and salvation”).

These Masses are greatly attended by the local population. Besides the local population, several visitors attend these Masses, attracted by the authenticity with which this tradition is lived in Curral.

These Masses are greatly attended by the local population and also by many visitors, attracted by the authenticity with which this tradition is lived in Curral.



PRESEÍOS | Traditional Madeiran Nativity Scenes

Na Madeira, o presépio é denominado **lapinha**, diminutivo de «lapa» (gruta) e pode ser de **escadinha** ou **rochinha**. O armar da lapinha acontecia habitualmente nas vésperas do dia de Festa

A **escadinha**, que era mais frequente nas casas do Curral das Freiras, é formada por três patamares, tradicionalmente diferentes recipientes para medida de cereais, forrada com papel e armada sobre uma cómoda ou uma mesa, coberta com uma toalha de linho bordada. No topo, a imagem do Menino Jesus é rodeada por um arco, no passado feito com vime, decorado com alegre-campo e ladeada por duas jarras com junquinhos. Nos outros degraus, além de uma lamparina de azeite, colocam-se frutos da época, como laranjas e peros, e as **searinhas**, pequenos vasos de trigo germinado, “deitadas de molho” por volta do dia 8 e já crescidas pela Festa.

A **rochinha** é feita com papel pardo pintado de castanho moldado em volumes que reproduzem a paisagem madeirense, usando-se socas de cana, troncos de árvore ou vimieiros. Forma-se uma gruta, caminhos, lagos, riachos, cascatas e no final colocam-se as figuras de presépio, pequenas casas e igrejas e distribuem-se as verduras decorativas, como as cabrinhas (espécie de feto). Na noite de Natal coloca-se o Menino na manjedoura.

Além das **lapinhas** em cada casa, há o grande presépio da igreja paroquial, cuja montagem cabe ao festeiro ou a um sítio da freguesia. A Casa do Povo promove um concurso de presépios e a Associação Refúgio da Freira organiza um Mega presépio com quase 500 metros quadrados que reproduz tradições locais, aberto ao público entre meados de dezembro e de janeiro.

The traditional Madeiran “presépio” (nativity scene) is called “lapinha”, diminutive of “lapa” (cave) and can be set up as “escadinha” (small staircase) or “rochinha” (small rock). The assembling of the “lapinha” usually took place on the days before Christmas.

The “escadinha”, which was more frequent in the houses of Curral das Freiras, is formed by three levels, traditionally different recipients for measuring cereals, lined with paper and armed on a chest of drawers or a table, covered with an embroidered linen towel. At the top, the image of “Menino Jesus” (Holy Child) is surrounded by an arch, which used to be made of wicker, decorated with alegre-campo (“bridal creeper”, a plant often used in festivities in rural Madeira) and flanked by two jars of jonquils. On the other steps, besides an oil lamp, are placed seasonal fruits, like oranges and apples, and the “searinhas”, small pots of sprouted wheat, “soaked” around the 8th December and already grown by the Feast.

The “rochinha” is made of brown paper painted brown and molded into volumes that reproduce the Madeiran landscape, using cane clogs, tree trunks or “vimieiros” (the wicker plant). A grotto is formed, as well as paths, lakes, streams, and waterfalls. The nativity scene figures are placed with small houses and churches around, and decorative vegetation is distributed, such as “cabrinhas” (“little goats”, a kind of fern). On Christmas Eve the Holy Child is placed in the manger.

Besides the “lapinhas” in each house, there is the large Nativity Scene in the parish church, which is assembled by the local population. “Casa do Povo” promotes a “presépios” contest and the Association “Refúgio da Freira” organises the “Mega-presépio” - a huge manger that occupies an area of around 500 square meters that reproduces local traditions, open to the public between mid-December and mid-January.

MISSA DO GALO | Midnight Mass

Na noite de Natal, a **Missa do Galo**, celebrada pela meia-noite, é antecedida pelas romagens de cada sítio da freguesia, que entram pela igreja cantando quadras ao Menino Jesus ao som do acordeão, instrumentos de corda e percussão, trazendo oferendas ao Menino - hortaliças, fruta, aves, carne de porco e vinho, que revertem em favor do pároco.

Segue-se a **Pensação do Menino**, em que intervêm vários anjos, crianças que representam, através da entoação de uma longa composição em verso, hoje encurtada, os cuidados dedicados ao Menino Jesus após o parto. Esta antiquíssima prática, proibida pelo bispo do Funchal em finais do século 19 por considerá-la indigna para a Virgem Maria, sobreviveu apenas em localidades isoladas, como era então o Curral das Freiras. Durante a missa, mantêm-se a tradição do auto de Natal, com a representação das suas diversas passagens. Depois da **Missa do Galo**, no regresso a casa, a família reúne-se para tomar a tradicional canja de galinha.

On Christmas Eve, the Midnight Mass is preceded by the “romagens” (pilgrimages), whose participants represent all the places of Curral. They enter the church singing verses to the sound of the accordion, traditional string instruments and percussion, bringing offerings to the Holy Child - vegetables, fruit, poultry, pork and wine, which revert in favour of the parish.

This is followed by the “Pensação” (Pensation, Thinking) of the Holy Child, in which several children dressed as angels represent the care that was given to Jesus after birth, through the intonation of a long verse composition, which has been shortened nowadays. This ancient practice, forbidden by the bishop of Funchal at the end of the 19th century because he considered it unworthy of the Virgin Mary, has only survived in isolated places, such as Curral das Freiras was. During the mass, the tradition of the ancient “auto de Natal” (representation of Nativity various passages) is maintained. After the Midnight Mass, returning home, families gather to drink the traditional chicken soup.

