



O NEVEIRO

Boletim Informativo do Rancho Folclórico Neveiros do Coentral
Nº 14 – V Série – Abril de 2003 a Março de 2004

Passado um ano, voltamos a aparecer para lhe mostrar aquilo que entretanto chegou as nossas mãos...



Hoje é dia de eleições!
Aqui no rancho também
vamos escolher e eleger a
nova direcção!



Mesmo por isso, o *Neveiro* presta homenagem a sorridente e cessante Direcção.



Maria Fernanda Barata, Ana Cristina Barata, Olga Bento Almeida, Ana Filipa Antunes e Joaquim Antunes

Sede:
CIRUC – Centro de Instrução e Recreio União Coentralense
Freguesia do Coentral – Coentral Grande
3280-201 Coentral

Ficha Técnica *O Neveiro*

Este Jornal é “propriedade” do:

Rancho Folclórico Neveiros do Coentral

Sede:

CIRUC – Centro de Instrução e Recreio União Coentralense
Freguesia do Coentral – Coentral Grande
3280-201 Coentral

Delegação em Lisboa e morada para a correspondência:

Casa do Concelho de Castanheira de Pera
Rua Alves Torgo nº37
Telefone e Fax : 218 461 864
1000-032 Lisboa

Impressão: É de que vocês se estão nas tintas para isto.

Tiragem: O nosso sono e a nossa paciência.

Preço: Que pagamos é alto mas todos temos a nossa cruz.

Assinaturas: São as nossas e as vossas. Mas há quem nunca tenha visto a sua assinatura aqui.

Além dos que já sabem, também colaboraram nesta edição:

Miguel Barata Henriques
Marta Gromicho
Ana Filipa Antunes
Susana Barata Henriques
Acabou
Antero Lopes Miranda
Isaura Baeta
Manuel Henriques Miranda

Este **Jornal** procura novos colaboradores para:

Directores

(M / F)

Pretende-se: Tudo

Oferece-se: Nada

Apareçam!!

Sugestões, críticas ou artigos que gostaria de ver publicados, também pode fazê-lo para os seguintes endereços:

emilio.miranda@nettaxi.com; macshade@clix.pt
jobealmeida@ono.com; paulo.miranda@solvay.com

www.oneveiro.web.pt

Nota da Redacção: Todas as opiniões expressas nos artigos publicados em

“*O Neveiro*”, são da exclusiva responsabilidade dos seus autores.

QUEM NOS IRÁ GOVERNAR???

É isso mesmo! Quem é que irá governar isto a partir de agora??

Quem serão Eles ou, cada vez mais seguindo a tendência, quem serão Elas??

Esta duvida não há maneira de me sair da cabeça!

E estou mesmo a falar das ELEIÇÕES DOS NEVEIROS porque todas as outras, as europeias (do Sousa Franco & Co.), as presidenciais (com Cavaco, Tonecas e o Santana que, como diz o Miguel Sousa Tavares, acordou 1 dia com a ideia que poderia ser o próximo PR...) e as legislativas de 2006, à beira das nossas pouco contam.

E muito menos contam ainda as americanas (do Kerry com a sua Teresa das maioneses) ou as gregas ou as espanholas, que servem sobretudo para desenfastiar a malta, da telenovela casapiana ou das agruras da bola, com o Benfica em 3º lugar!...

O que está a dar e é importante é mesmo cá o nosso quintalzinho Neveiro, onde todos podemos ser um bocadinho directores gerais, secretários de estado, ministros e até presidentes.

Mas enfim, como não há maneira de adivinhar e os deuses estão renitentes em dar umas pistas, cá fica então mais uma edição do nosso jornal, mais uma vez recheado de estórias que espero vos agradem e ajudem a entreter, enquanto não chega o esperado momento.

Sem falsa modéstia, temos mercadoria para os gostos mais exigentes, desde um relato de migração coentralense de há mais de 100 anos, até literatura de viagem nas belas terras de Cabo Verde (“O tempo passava e eu só pensava no Bruno”, lê-se lá), passando por poesia (“Fado no Coentral” pelo Antero) e por (sempre úteis) conselhos para a saúde e boa apresentação (“o alimento –alho e não só- é o melhor medicamento!”) pelo Manuel Fernandes.

A Susana continua a dar lições de genealogia, desta vez a nobre estirpe dos Mirandas e mostra-nos ainda as mais recentes aquisições cá do burgo.

A Dª Isaura reduz à sua insignificância os cozinheiros de meia-tijela, com o seu Neveiro Gourmet, a Ana Filipa recorda-nos a exposição da Casa do Tempo e a equipa editora do Neveiro apresenta-vos em exclusivo uma entrevista com o famoso Emplastro que acedeu em a fazer, sem nada cobrar. Grande bem-haja!

Incluimos ainda um conto, de um pitoresco extraordinário, que trata de uma promessa feita na Lousã e paga num lugar tão especial como o Santo António da Neve e uma pesquisa sobre as Minas de Ouro da Roda Cimeira.

E pronto, tchau tchau, que esta coisa de fazer um editorial para o Neveiro, parecendo difícil, não é nada fácil!

Paulo Miranda



Vidas difíceis...

Olá, Eu sou o Miguel...

... eu sou o Guilherme

... e eu sou o Gonçalo



Pediram-me para escrever um artigo para o Neveiro mas a única coisa que posso vos contar é como passamos os nossos dias...

Não pensem que temos uma vida fácil, adoramos dormir ... e também não desgostamos de comer, apesar da nossa dieta ser leitinho, leitinho e mais leitinho (só o sortudo do gonçalo é que já provou coisas novas...). Entre uma coisa e outra, já temos com que nos entreter. Aliás praticamente não temos tempos livres. Mas, também, o que é que íamos fazer com eles?

O Guilherme ainda não vê tudo muito bem e só consegue mexer um bocadinho a cabeça para um lado e para o outro. Quanto aos braços e às pernas, acho que ainda não se preocupa muito em fazer movimentos. Tenho a certeza que há-de aprender, quando arranjar tempo para isso.

Eu cá acho que esta coisa de mexer a cabeça para a esquerda e para a direita dá um jeitão. Consigo seguir tudo o que se mova, como a mamã e o papá. Mesmo assim adoro que eles fiquem bem paradinhos à minha frente, a fazerem aquelas palhaçadas dos adultos. Fico tão contente que faço tudo para retribuir-lhes com o meu melhor sorriso de sempre. Já descobri as minhas mãos e passo o dia a brincar com elas!!! Também já consigo levantar e segurar a cabeça ... O que dá muito jeito para conversar com as pessoas, já consigo fazer uns sons e não perco uma oportunidade para mostrar do que sou capaz. Mas, aqui para nós divertido, divertido foi quando no outro dia dei a minha primeira gargalhada!!!

O Gonçalo como já é mais crescido já andava a achar estranho que a boca servisse só para beber o leitinho. A mamã dele já começou a variar um bocadinho a dieta dele. Parece que ele já descobriu que além de comer as papas, sabe muito bem roer tudo o que lhe aparece à frente, porque será? O problema é que ele acha que a vida é dura, tão dura como os dentes que lhes estão a romper, nunca ele pensou ter que passar tanto para poder deliciar-se com comidinhas mais sólidas.

Bom, agora estou a ficar com soninho... Tenho que ir para a caminha. Qualquer dia eu escrevo novamente a contar mais novidades.

Beijinhos babados para todos,
Miguel Barata Henriques



CABO VERDE

“Uma jovem república insular situada diante da Costa Ocidental Africana cujas possibilidades de prosperar são dificultadas pela seca.”

In Enciclopédia Geográfica do Reader's Digest

Foi no dia 1 de Agosto deste ano (2003) que parti, após um ano pautado de muito trabalho, para este arquipélago cheio de recordações e fortes laços familiares.

Para quem não conhece, Cabo Verde é constituído por 10 ilhas de origem vulcânica, cada uma com a sua particularidade; são elas Santiago, Fogo, Maio, Boavista, Sal, São Vicente, Brava, Santo Antão, Fogo e Santa Luzia. Apesar de diferentes a todas é comum o clima tropical e um mar quente cheio de bons peixes e marisco.

Fui para Santiago, ter com os meus pais e restantes familiares que lá residem. Vemo-nos de três em três anos e com uma avó de 84 não há tempo para desperdiçar. Não ia lá desde 1989 e acreditem que a desilusão foi grande. A capital está suja e as ruas estão repletas de lixo o que destoia com a paisagem.

Pensei que a periferia da cidade estivesse mais limpa e não me enganei. Uns dias



após a minha chegada, fomos até São Francisco, um local calmo mas que de paradisíaco tinha pouco: um mar quente e transparente e algumas palmeiras dispersas à beira-mar que se contorciam ressequidas. A água do mar aniquilou-as e a ausência de chuva tirou-lhes a esperança de uma vida feliz. A chuva é escassa e quando aparece dura em média 14 dias, isto num ano inteiro!!!! Imaginem quão difícil é manter um solo cultivado e uma vegetação abundante, apesar de o solo ser riquíssimo.

O tempo passava e eu só pensava na chegada do Bruno. Os dias eram monótonos sem muito para fazer e as visitas a locais melhores do que aquele tornavam-se cada vez mais impossíveis: em pleno mês de Agosto, barcos e aviões cheios para as restantes ilhas e a esperança de voltar a S. Vicente (onde estivera há 3 anos) desvanecia.

Finalmente chegou o dia 14 de Agosto. Eram 6 horas da manhã quando recebi, no quarto onde dormia, uma visita inesperada. Apesar de só ter vôo do Sal para Santiago às 16 horas, o Bruno conseguira antecipar-se e fazer-nos uma surpresa. Escusado será dizer que não dormi mais nessa manhã.

Os passeios começaram a ser mais frequentes mas nem por isso se alterava a imagem inicial: muito lixo e pouco para fazer.

Visitámos o Tarrafal e, aí sim, valeu a pena ter levado a máquina fotográfica e os óculos de mergulhar. Uma água limpa, azul turquesa, com uns peixes de cores garridas num bailado sem fim. Apesar do frio na profundidade, não apareceu nenhum obstáculo que nos impedisse de mergulhar e “curtir” aquela maravilha da natureza. Até houve quem tivesse visto uma moreia pintada, perguntando se era possível existirem cobras do mar! (Quem é que terá sido? 😊)



Foram infrutíferas as tentativas de ir conhecer outras ilhas e o melhor que conseguimos foi ir mais cedo para a ilha do Sal antes do nosso regresso a Portugal.

Dois dias passados num hotel maravilhoso com uma piscina de água salgada, quente e um mar ainda melhor. O peixe e o marisco que comemos estavam ótimos e aconselham-se. Se estiverem a planear ir até Cabo Verde, passem pelo restaurante Americo's e experimentem a lagosta suada. É de comer e suar por mais!!!!



Aqui aconteceu uma cena caricata: enquanto se deliciava com o seu manjar, o amigo Bruno ficou espantado com a presença de um português que lhe pareceu familiar e perguntou ao meu pai “Será possível que esteja aqui uma pessoa do Coentral?”. E não é que estava mesmo!!! O Chico Boiça em “amena cavaqueira” com um grupo de portugueses que estavam em excursão. E ainda dizem que não há coincidências.

Depressa se passaram aqueles dois dias e tivemos que regressar à cruel realidade, atenuando-a um pouco com uma ida ao Coentral no último fim-de-semana de férias. Os nossos penteados fizeram furor (o meu mais do que o do Bruno, é claro) mas logo se desfizeram, deixando mais longe a recordação de uma viagem feliz mas que soube a pouco.



Para a próxima haverá mais com certeza e para vocês a promessa de um novo artigo na próxima edição que se intitulará “Dicas para uma ida a Cabo Verde: o que não devem fazer!”.

Marta Gromicho



Viver e Reviver o Coentral

Trinta e nove anos depois da primeira actuação do Rancho Folclórico Neveiros do Coentral nas comemorações do dia do concelho de Castanheira de Pêra, o Rancho volta a marcar presença neste dia festivo, mas desta vez com algo diferente: uma exposição.

Depois da constituição do Núcleo Museológico “A Casa do Neveiro” nas instalações da Junta de Freguesia do Coentral, sentiu-se a necessidade de alargar o leque de conhecedores da Nossa história...

Foi precisamente no dia 4 de Julho de 2003, pelas 11 horas, que se abriram as portas da “Casa do Tempo” para receber várias centenas de visitantes que por lá passaram, por forma a conhecerem os hábitos, costumes e talentos destes filhos e descendentes da Aldeia das Pedras Negras.

Se a ideia inicial seria manter a exposição por um mês, rapidamente os planos se alteraram e se estendeu a mesma até ao dia 31 de Agosto.

Os artistas foram diversificados, bem como os seus trabalhos originais de artesanato: Alberto Simões (reprodução de casas rústicas e emblemáticas do Coentral), Domingos Cavadas (trabalhos em madeira e corda), Fernanda Claro (pintura de porcelana e vidro, pintura a óleo, trabalho artesanal de barro branco e vidro), José Manuel Simões (peças de metal da sua colecção alusivas ao Coentral), Manuela Agostinho Barata (registos), Manuela Fernandes (bainhas e bordados em linho, pano cru e rústico, pintura a óleo, vidro e tecido), Manuela Machado Fernandes (arranjos florais), Marta Gromicho e Palmira Simões (trabalhos em ponto cruz), Olga Almeida (pintura de azulejo e faiança, pintura a óleo e tapeçaria de Arraiolos) e Susana Henriques (arranjos de flores, velas, ponto cruz e embalagens)

Mas para permitir que este sonho se tornasse numa realidade, e para se passar uma ideia da mente e do papel para a prática, foi necessário envolver uma vasta equipa que, também eles, foram uns artistas. Penso que é muito importantes não deixar de referir os seus nomes e as suas áreas de intervenção: Decoração, montagem e levantamento da exposição (Alberto Simões, Fernanda Claro, Gustavo Barata, Jorge Fernandes, Manuel Henriques Barata, Manuel Fernandes Miranda, Manuela Agostinho Barata, Manuela Fernandes, Manuela Machado Fernandes, Maria Fernanda Barata, Olga Almeida, Palmira Simões, Ramiro Simões e Susana Carvalho; Desenho e pintura do painel (Ana Cristina Barata, Joaquim Antunes, Manuel José Canário, Olga Almeida e Susana Carvalho); Textos, trabalhos informáticos e fotografia (José Manuel Machado Fernandes, Maria Fernanda Barata, Olga Almeida, Paulo Barata, Susana Carvalho e Susana Henriques.

O apoio da Câmara Municipal de Castanheira de Pêra e da Junta de Freguesia do Coentral também foi muito importante.

Para além dos trabalhos originais de artesanato, também houve a preocupação de recordar e de dar a conhecer as actividades e o dia-a-dia dos nossos antepassados: a pastorícia, a agricultura, a apicultura, o fabrico das meias e luvas de lã... pois só assim seria possível viver e reviver o Nosso Coentral Terra de tantos encantos.

Em nome da Direcção do Rancho gostaríamos de deixar a todos os que conosco colaboraram, o nosso Muito Obrigada.

Ana Filipa Antunes



Introdução

Cá estamos novamente para conhecer mais uma das origens das nossas famílias Coentralenses. Desta vez vamos ler sobre a família “Miranda”.

Esta informação (com excepção do último ponto) foi recolhida a partir do site de internet.



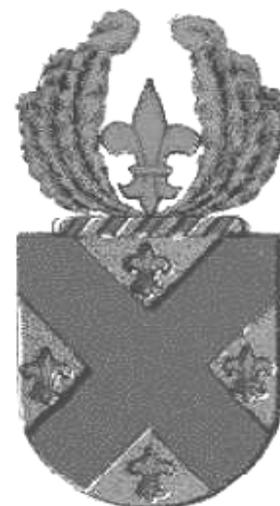
MIRANDA

História

- Provêm os deste nome, que tem raízes toponímicas por derivar da designação de uma das vilas e lugares que no nosso país assim se denominam e que são vários, dos filhos que nasceram dos amores de D. Martinho Afonso Pires da Charneca, arcebispo de Lisboa e, posteriormente, de Braga, com uma senhora a quem certos genealogistas chamam D. Mécia Gonçalves de Miranda.

Armas

- Usam os deste nome as armas que já aquele prelado usava e que são: de ouro, uma aspa de vermelho, acompanhada de quatro flores-de-lis de verde. Timbre: um plumão formado por cinco plumas de ouro, a do meio carregada com uma das flores-de-lis do escudo.



A Família **Miranda** n'Os Neveiros

Antero Lopes **Miranda** (Desde 1964)

Emílio Fernando Sousa **Miranda** (Desde 1979)

João Miguel Bernardo Almeida Sousa **Miranda** (Desde 1992)

Jorge Manuel **Miranda** Fernandes (Desde 1979)

Luís Miguel Bernardo Almeida Sousa **Miranda** (Desde 1994)

Manuel Fernandes **Miranda** (Desde 1965)

Maria Manuela Paula Lopes **Miranda** Fernandes (Desde 1980)

Paulo Manuel Sousa **Miranda** (Desde 1979)

Susana Barata Henriques



A Promessa

"No ano em que o Ti Albano foi às sortes, ainda a Lousã era iluminada a petróleo e mal se via deslizar o mulherio por entre ruelas e becos perdidos.

Lembra-se o mestre serralheiro que, na véspera do dia marcado nos editais, se juntaram na vila os rapazolas dos lugarejos e, quase à noitinha, depois do banho no rio Arouce, lá foram todos para a taberna da Condessa, onde cada um já pensava na fita de cor que iria pendurar na gola do casaco, a seguir às inspecções: os apurados, a vermelha; os esperados, a verde; a azul, essa cabia aos menos encorpados, aos trinca-espinhas que acabavam sempre por ficar livres e não poucas vezes eram alvo de brutalidades e surriadas.

O Albano era um latagaz de todo o tamanho, mas a tropa não o seduzia, nunca gostou de continências a filhos sabe-se lá de quem, e muito menos de andar a toque de caixa, de usar fardas ou de marcar passo ao mando de cabos lateiros e sargentos vermelhuscos e mal encarados.

Logo que beberam a primeira rodada, a conversa animou, começaram na jogatana da bisca, uns a bater o trunfo com arreganho, outros a olhar de soslaio, arrojavam os mochos, um alarido dos diabos que fazia tremer este mundo e o outro. Bem aconselhava a taberneira menos chinfrim mas qual quê, choviam berros e batidelas de cartas, a animar a rua estreita onde miavam os gatos e floriam sardinheiras.

Bico calado! – ordenou o Albano com voz poderosa.

Fiquem a saber que, se amanhã me livrar, em Coimbra, vou ao Santo António da Neve, e deixo lá o melhor chibo que tenho no curral. Uma gargalhada colectiva estalou naquele círculo de futuros mancebos.

Mas não é que o ladrão se livrou mesmo? Ninguém sabe explicar como foi acontecer uma coisa daquelas. E logo ao Albano, o mais fortalhaço de todos.

Será que "a coisa" lhe mirrou quando o puseram em pelo? Ou andava por ali presunto ou garrafão de azeite à mistura?

Fosse como fosse, o que é certo, é que livrou. E não se esqueceu do prometido.

Havia agora que cumprir a palavra dada a Santo António, que a ele se devia o milagre, e a mais ninguém. Promessas são promessas.

E, num belo dia de Primavera, aí vai o Albano, serra acima, por entre pinheiros e matagais, cheirava a rosmaninho, o chibo atrás a cravar as unhas na terra, a corda a puxá-lo, um resineiro a tirar nabos da púcara, onde iria o Albano àquela hora, que ervas lá em cima nem sonhá-las, apenas seixo e torgas ressequidas.

-Onde vais com o bicho, alma do diabo?

-Ajustar contas com o santo, resmungou o Albano, agastado por sentir o olhar do resineiro, a topá-lo assim, em ocasião de acertos e recolhimento. Tenha mas é cuidado com



os púcaros e não se distraia na contagem das bicas, continuou o Albano. Vai ter que dar conta aos Vasconcelos com língua de palmo, e já sabe como eles metem o juízo no inferno a meio mundo, por causa dum reles púcaro de resina. Porque torna e porque deixa, ia falando o Albano mais por despacho do que por outra coisa, sempre a trepar, a escorregar, a ganhar a encosta em direcção ao resplendor, ao monte do taumaturgo.

Quando chegou ao cimo, lá se firmou na capela, a porta principal aberta de par em par, olhou em volta, nada, só o zumbido das abelhas e o cheiro a ervas bravas.

Bateu as botas cardadas no pial, puxou para mais perto de si o chibo, a fincar as patas no chão, que aquilo ali não era curral mas lugar de santo, e Albano, virado para o altar-mor, atirou:

- Ó
António, toma conta do chibo. Depois, avançou para a imagem, passou-lhe a corda por um braço, atou forte e saiu como entrou, sempre a recomendar: *É teu, trata dele, que te vai dar um rico bode de cobrição.*

Albano ainda voltou a cabeça e pareceu-lhe que Santo



António sorria. Tudo estava acertado entre a terra e o céu.

Mas, mal punha o pé no adro, já o chibo, rápido como um demónio, se lançava em correria desembestada na direcção dos Pobrais, preso na corda o santo, tudo a arrastar-se, a madeira a dar de si, o menino inseguro, o livro inseguro, o céu a tremer dominado por um chibo de promessa, um chibo de trinta diabos...

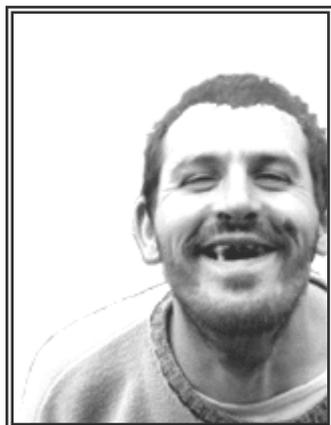
E o Albano a correr atrás e a gritar para montes e vales, as mãos em concha, num último e derradeiro aviso a quem o livrara do quartel e da tarimba:

- *Ó António, agarra-te às carquejas, senão ainda partes os cornos por essas encostas abaixo...."*

Conto da autoria de Paulino Mota Tavares, publicado no Jornal Trevim (Lousã), em 15/8/1996 e que, com a devida autorização, agora reproduzimos.

Paulo MIRANDA





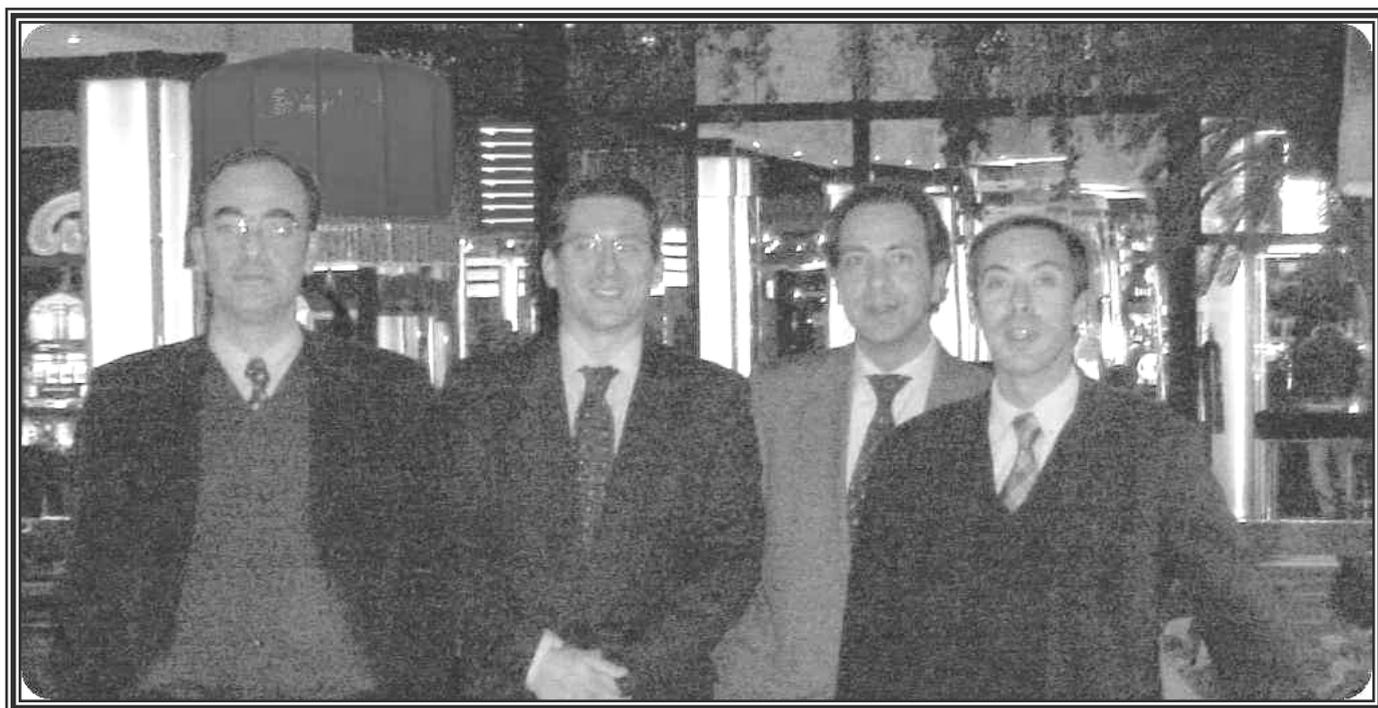
Olá, eu sou o
EMPLASTRO...

mais conhecido da nossa televisão...

Hoje resolvi entrevistar estes gajos, não percam
a **Grande Entrevista aos Editores**
d' O Neveiro

Chegou a nossa vez. Hoje somos nós os entrevistados. Sim, leram bem, não vamos perguntar, mas sim responder. Isto porque ser entrevistado por uma celebridade é uma oportunidade que não aparece todos os dias. E como os nossos convites ainda não tiveram o eco pretendido, ou seja, não tínhamos nenhuma entrevista para publicar, aceitámos o convite que nos fizeram.

E aqui vai a entrevista feita pela personagem do ano. Presença assídua em todas as televisões e revistas, O Emplastro é actualmente a figura mais popular de Portugal. E nós sentimo-nos muito honrados com o seu convite para aparecer connosco numa fotografia.



Emílio Miranda, Jorge Almeida, Helder Machado e Paulo Miranda

Emplastro: Olá. Obrigado por terem aceite o meu convite.

Neveiro **Emílio:** Gambas fritas, é bbboooooommm... como se faz??? Não custa nada, ponham o avental e...

Neveiro **Hélder:** De nada pá. É uma honra falar com uma celebridade como tu, apesar de seres do FCP.

Neveiro **Jorge:** Pá, Depois de te ver em tantas fotos sinto que já fazes parte da família, é pena é não seres adepto do SPORTING.

Neveiro **Paulo:** eu, a bem dizer, não aceitei; Estes gajos é que m' obrigaram,..., conheço-te lá de algum lado, ó Emplastro?



Emplastro: Não acham que é altura de dar o lugar a outros, como eu?

Neveiro **Emílio:** um pouco de mostarda, o sumo de um limão e parece-me... que não falta nada, deixa-se fritar mais alguns minutos, entretanto corta-se pão, para depois ensopar na molhenga é fundamental, e...

Neveiro **Hélder:** Pois é a conclusão a que chego cada vez que penso nisso. Pelo menos os que forem escolhidos vão ter de escrever.

Neveiro **Jorge:** Não senão todas as pessoas queriam ler o jornal feito pelo Emplastro, era tipo cd do Fernando Rocha, Não isso era muito negativo para toda a filosofia de vida do próprio jornal , Calma.....muita calma.

Neveiro **Paulo:** já cá havia poucos cromos...ainda para cá querias vir tu?!

Emplastro: Então e qual são os vossos planos para o futuro?

Neveiro **Emílio:** abrem-se mais umas cervejinhas, finalmente apaga-se o lume, depois é sentar e comer claro, como já perceberam o petisco não tem grande ciência, basta ter mão!

Neveiro **Hélder:** O meu é o de deixar de editar o Jornal nas próximas eleições. É preciso renovar com novas pessoas e novas ideias. Já vou no terceiro mandato, por isso há que trazer sangue novo. Isso para mim é uma certeza. Quanto aos meus parceiros é com eles.

Neveiro **Jorge:** Futuro Futuro.... deixa ver se temos fundos para a próxima edição e depois falamos OK.

Neveiro **Paulo:** num futuro muito próximo é pôr-te a andar que isto não é entrevista nem é nada, melhor que esta só a do sejo sejo, ehehehe

Emplastro: Quem é que acham que vai ganhar o campeonato para o ano?

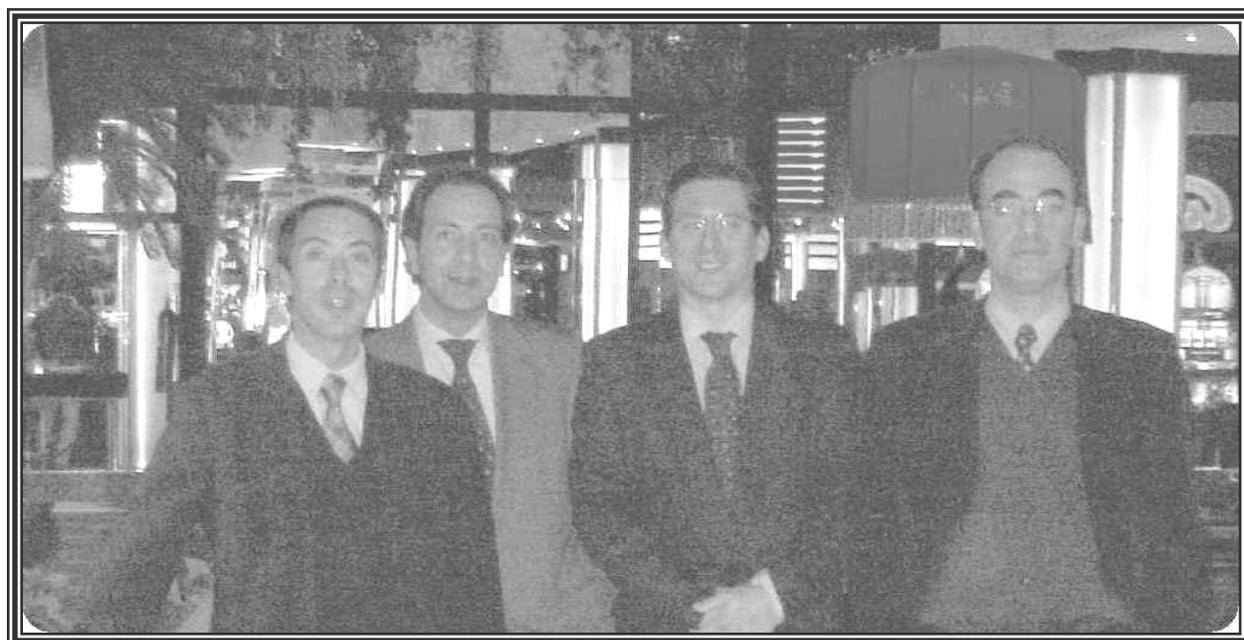
Neveiro **Emílio:** se a receita tiver algum sucesso até poderíamos para o ano fazer um festival de gambas fritas, ...era engraçado..., e eu nem me importava de ser do júri e vocês??.
Emplastro...?? quem é esse gajo?????

Neveiro **Hélder:** É o Sporting claro. Ou julgas que o Porto agora vai ganhar todos os anos?

Neveiro **Jorge:** sem duvida de quem ganha são os jogadores eu só fim cá ver a bola de resto não pesco nada disso .

Neveiro **Paulo:** sardines...carbon....sardines...sardines on carbon....carbon on sardines....no sábado lá na minha casa...

... **ACABOU!!**



Paulo Miranda, Hélder Machado, Jorge Humberto e Emílio Miranda



Fado no Centro

(recordando)

*Tinha sido anunciado
que se ia cantar o fado.*

*Naquele salão ali dentro,
como será? pensei eu;
hoje em vez de baile
quem irá de negro e xaile
com voz timbrada e dolente
fazê-la chegar ao céu.*

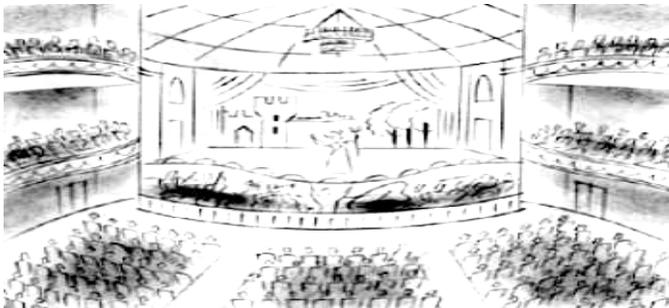
*E após a azáfama da chegada,
das pessoas ocupando aquelas
mesas,
se enchia assim o Centro,
com expectativa redobrada
e de atenção ficam presas
ao que vai passar-se ali dentro.*

*Cantar o fado afinal
Em Lisboa ou no Coentral,
o que é preciso é garganta,
e um pouco de sentimento
se o houver nesse momento
também ajuda a quem canta.*

*Eu sempre que aqui entro
nesta casa neste Centro
sint'algo sinto emoção;
recordo essas figuras
que com trabalho e agruras
ergueram tal casarão.*

*Tantos anos são passados
e d'esses antepassados
vem-nos sempre à memória
nomes que, eu sei lá quantos,
desta terra de encantos
são jóias de sua história.*

*Dando vida a esta casa
assim se alimenta a brasa
a chama deste Coentral;
hoje em vez de baile, o fado
foi para aqui chamado
e com agrado geral.*



Antero Miranda
Coentral Grande
Agosto, 1987





O Neveiro "Gourmet" *

A Chanfana e as suas origens na região Beirã!

Longe vão os tempos em que os aldeões da nossa região viviam apenas dos recursos ali existentes, tais como a pastorícia, que por sua vez dava origem á industria de lanifícios, a seguir o comércio e claro da agricultura.

Ora não havendo luz eléctrica nem frigoríficos como hoje, tiveram os nossos antepassados que inventar formas de conservar os alimentos, era na base do tempero, tais como vinagretas, salmouras e outros, e assim em lojas de grossas paredes de pedra e barro bastante frescas, em arcas de grossa madeira antes e depois da cosedura, conseguiram conservá-la por mais um tempo.

E assim nasceu a tão apreciada Chanfana na nossa região.

Ingredientes

- ◆ *Carne de cabra*
- ◆ *Alhos*
- ◆ *Vinho tinto*
- ◆ *Azeite*
- ◆ *Margarina*
- ◆ *Banha*
- ◆ *Toucinho*
- ◆ *Piri-piri*
- ◆ *Colorau*
- ◆ *Sal*
- ◆ *Louro*
- ◆ *Salsa*



Cerca de três quilos de carne de cabra, com idade entre os quatro e seis anos.

Limpa-se a carne e corta-se aos pedaços. Pisa-se uma cabeça e meia de alhos com o sal necessário para temperar a carne. Junta-se tudo dentro de um alguidar e, seguidamente duas folhas de louro, uma colher rasa de colorau, piri-piri a gosto, sete decilitros e meio de vinho de boa qualidade e um ramo de salsa.

Mexe-se tudo muito bem com as mãos, tendo o cuidado de que toda a carne esteja bem envolvida, no tempero.

Numa caçarola de barro apropriada para ir ao forno, colocam-se alguns pedaços de carne que tenham mais ossos (para que não se pegue ao fundo) e de seguida toda a restante carne, ajeitando bem com as mãos.

Tapa-se muito bem e fica assim para o outro dia...

...e no dia seguinte...



cortam-se três pequenas fatias de toucinho e alagam-se na carne, juntam-se um Decilitro de azeite, meia colher de sopa de banha, meia colher de margarina e acaba-se de cobrir de vinho.

Coloca-se uma tampa e vai ao forno aquecido, de preferencia lenha de torga. Cerca de duas horas de cozedura.



Serve-se a mesa na mesma caçarola.

Acompanha-se com batata cozida, uma vistosa salada de alface, broa de milho e um bom vinho tinto.

*Carne, louro, vinho, alho
Nesta região serrana
Tosca caçarola de barro
Vai a mesa com a Chanfana*

E sendo na nossa região a chanfana um prato festivo, não poderia faltar um docinho.

- ◆ 1 pacote de mousse "alsa"
- ◆ 2 pacotes de natas
- ◆ 1 pacote de bolacha Maria
- ◆ leite e açúcar

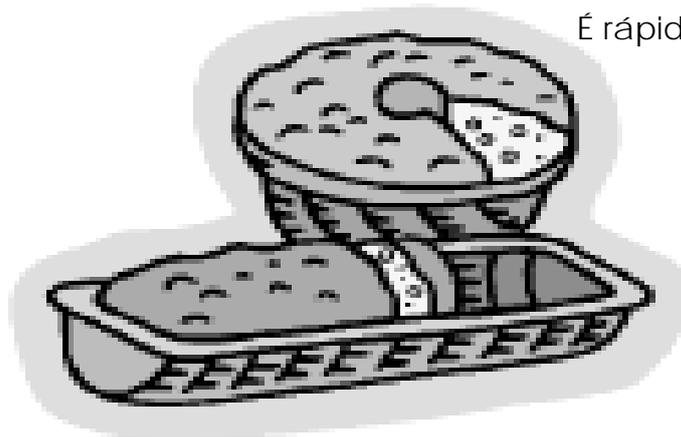
Bater a mousse num quarto de litro de leite.

Batem-se as natas bem geladas com oito colheres de açúcar.

Partem-se as bolachas pedacinhos, deixando quatro inteiras.

Em taça de levar a mesa colocam-se estes ingredientes às camadas, a ultima camada será de natas.

Ralar as quatro bolachas que restaram e enfeitar, para depois colocar no frigorifico.



É rápido, é leve e agradável!!

Isaura Baeta

** Gourmet, é alguém que aprecia os prazeres da comida, gosta de a confeccionar, provar e comer, desde os tachos propriamente ditos até chegar a mesa, tudo pode (e deve) ser pensado, de forma que a mais simples refeição se torne magnifica.*

É exactamente isso que lhe passaremos apresentar nesta página, assim tenham vocês saborosas receitas e simples petiscos para nos dar!





MIGRAÇÃO... NA 1ª PESSOA!!

Poucas coisas mudaram Portugal no último século como a Migração do interior rural para as cidades.

É ela que explica em boa parte o que somos, a forma como vivemos hoje e, mesmo, porque existe o próprio Rancho.

De orelha arrebitada para o que é importante, o Neveiro aí está hoje a abordar este tema, via um texto autobiográfico inédito, escrito provavelmente há cerca de 90 anos, por um Coentralense de referência, de quem muitos de nós ainda se lembra, o Ti Joaquim Lopes do Soito.

Através dele e na 1ª pessoa podemos perceber um pouco os primeiros anos de vida e a aventura de um jovem Coentralense que, aos 14 anos, embarca na grande aventura que é a vinda para a Cidade.

Com o objectivo de preservar a sua autenticidade, transcreve-se o texto sempre tentando um compromisso entre grafia e a pontuação actuais e, por outro lado, a forma como o T'Joaquim o escreveu.

Paulo MIRANDA

Joaquim Lopes de Carvalho júnior, eu mesmo, nasci em 27 de Março de 1885. Meus pais, Joaquim Lopes de Carvalho, nascido em 1835 e minha mãe nasceu em 1847 mas, muito pobres, tinham 12 filhos, ou éramos 12 irmãos, 5 rapazes e 7 raparigas.

De forma que, quando eu nasci, era aquando meus pais estavam mais pobres a pontos de quererem pagar ao padre o meu baptizado e terem de pedir a meu padrinho seis vinténs para lhe pagarem, que era o que o padre levava naquele tempo, mas é verdade que pouca fome eu passei ou nenhuma.

Quando tinha 6 anos já eu ia ajudar a guardar o gado, saía de manhã e vinha de tarde. Quando chegava a casa minhas manas procuravam-me, ah Joaquim tu tens fome, eu como não sabia o que elas queriam dizer respondia-lhe, eu não sei o que é fome, o que eu tenho é vontade de comer.

E assim fui crescendo, que pouco tempo principiei a ir ao mato às serras.

Minha mãe então dizia dêem de comer a esse rapaz que é para ir com o gado e à hora da comida lá me davam mais um bocadinho de broa, mas na mão uma sardinha era partida por 4 irmãos, porque meus pais como eram pobres não tinham negocio nenhum. Trabalhava pelo pulso do braço para ganhar 120 reis por dia para sustentar um rebanho de filhos, de forma que mesmo que quisesse ter larguezas não as podia ter, mas sempre fez por nos tratar bem conforme pôde e muitas vezes fazer mais do que aquilo que podia, que muitas vezes estava a comer e deixava de comer para nós comermos e ele levantava-se e ia para o serviço e nós ficávamos em casa.

Eu quando cheguei aos 9 anos queriam-me pôr para o colégio.

Falaram com o professor Joaquim Barata de Mendonça, ele respondeu que tinha que ir à Castanheira para ser vacinado. Dali a tempos lá fui à Castanheira em companhia de meu padrinho Manoel Barata, meu primo Joaquim Barata, meu



primo José Lopes de Carvalho e Manuel Simões Claro, que íamos todos 4 para serem vacinados de forma que só conseguiram que eu entrasse para o colégio em mil oitocentos e noventa e cinco, tinha 10 anos, lá principiei eu a conhecer as primeiras letras.

Antes de ir para o colégio tinha de ir de manhã buscar um molho de mato, vinha a correr para almoçar e às oito horas e meia tocava 4 badaladas no sino da torre, que era a nossa chamada.

Ali estávamos até às 11 horas e meia com os pés frios e molhados e descalço tremendo com frio e com o receio de ir para o pé do professor, de forma que às 11 horas e meia dava-nos meia hora para irmos jantar a casa e ao meio-dia tinha de lá estar para entrar para a escola.

E mesmo por outra, o meu pai era o sacristão da igreja da freguesia da mesma terra Coentral Grande, de forma que eu tinha que lá estar para dar o meio-dia ou as Trindades lhe chamavam e se lá não podia estar tinha de deixar recado a outro para lá dar as ditas Trindades e, nessa meia hora que havia de folga que era para comer, eu tinha que vir a casa e ir mais cedo que era para ir dentro da igreja chegar à lâmpada e botar-lhe azeite para se não apagar. Nisto, quando eu ia para dentro da igreja todos os rapazes queriam entrar; a razão era porque muitas vezes tinham sede e, quando se lá acolhiam dentro, pediam-me para lhes dar agua daquela que lá havia. Eu, com o meu receio, a todos dava agua mas pouca, só àqueles que eu deixava entrar a porta para dentro e depois fechava a porta por dentro e lá ia eu então dar-lhes agua e chegar a luz a lâmpada.

Depois de lá andar alguns dois anos e meio no colégio já me parecia que sabia muito, dizia a meu pai que já sabia, que não era preciso lá voltar mais, mas meu pai apesar de me não dar lição sabia bem o que eu sabia e dizia-me que por enquanto que ainda lá havia de ir para acabar de aprender.

Nisto dizia a minha mãe Justina Maria, que era o nome dela, que já sabia que já faria falta ao serviço e que escusava de lá voltar e, quando era às quartas-feiras e aos sábados, que a nossa lição era dizer doutrina e nesses dias dizia a minha mãe que não merecia a pena lá ir, que ia lá dizer só o Padre-nosso e Salve-rainha e que me benzia e então para fazer aquilo que não ia lá, ia para o pé dela que estava a tecer panos de Saragoça.

Demorava seis dias a tecer e ganhavam 500 reis com aquele serviço e eu ia então encher as canelas para minha mãe tecer e dizia-lhe então o Padre-nosso e a Salve-rainha e dizia então a minha mãe que era o mesmo que lá ir e que lhe enchia as canelas. Intrujava assim algumas vezes, porque eu muitas vezes não sabia a lição que me passava o professor e nestes dias pior, já se vê, nem sempre podia ser mas uns dias assim, outros faltava porque já me iam chamar para fazer dias de gado a ganhar meio tostão por dia.

Não perca a continuação deste artigo no próximo *Neveiro*.





MINAS DE OURO

Quem conhece a estrada que, contornando a Serra do Penedo, vai desde os Povorais até à Nacional que se dirige a Góis talvez recorde o que resta das entradas para as antigas MINAS DE OURO da RODA CIMEIRA.

Como nunca relacionei MINAS (e muito menos de OURO) com a nossa TERRA de FÉRIAS, isto continua-me a suscitar um Q de MISTÉRIO, e já tenho dado por mim a pensar COMO seria o trabalho, QUEM seriam os mineiros, como seria a AMBIÊNCIA naquele local, QUANDO a exploração mineira funcionava a sério.

As Minas localizavam-se ao longo da Ribeira do Sinhel, a pouco mais ou menos 1 Km da Roda Cimeira e, embora o que se vê hoje, pareçam restos dispersos de um passado distante, é engraçado pensar que ainda há homens vivos que lá trabalharam!...

Mais conhecidas por Minas da Escádia Grande, são muito antigas, tendo sido exploradas por Romanos, que terão chegado à zona cerca do século I a.C. e que deixaram muitos vestígios arqueológicos em seu redor.

Com menor intensidade de exploração seguiram-se os Árabes, a partir do século VIII e, mais tarde, os Cristãos aquando da reconquista.

O ritmo terá contudo decaído ao longo do tempo, até ao século XIX, altura em que, por todo Portugal, se deu uma forte retoma da actividade mineira.

Só em 1836 foram outorgadas cerca de 300 concessões régias de pesquisa e exploração. A actividade mineira prosseguiu a nível nacional até aos nossos dias, tendo atingido um máximo no decurso da 2ª Guerra Mundial.

Com a Escádia Grande as coisas não foram muito diferentes e, de acordo com o que consegui apurar, duramente se trabalhou por esses anos naquela parte da Serra da Lousã.

Decorreram trabalhos de pesquisa entre 1938 e 1939, o 1º Plano de Lavra data de Abril de 39, em Maio de 40 fez-se o Auto de Demarcação e o Alvará é publicado 1 ano depois.

A concessão passa também nessa altura da sociedade Minas da Serra da Lousã, Limitada (Irmãos Cardoso Pinto), para a CUF (Companhia União Fabril), que explorou entre 1938-39 e o ano de 1952.

A actividade obrigou à construção no local, de diversas infra-estruturas: produtivas e técnicas (Oficinas de Tratamento, de Serralharia, de Serração de Carpintaria e de Forja; Forno de Ustulação de Pirites, Laboratório, Lavaria e Gabinete de Estudos), logísticas (Armazéns, Refeitório, Cozinha e Armazém de Víveres), de alojamento e apoio (2 Casas de Malta, Casa de Habitação de Vigilantes e pessoal mineiro, Enfermaria e Consultório médico) e administrativas (Escritório).

Por curiosidade assinale-se que a cozinha e o escritório arderam em 1944 e foram reconstruídos pela companhia ao longo do ano seguinte.



Havia também muito equipamento de produção e de apoio, como é o caso da central compressora, com vários compressores de ar, alimentando depois os martelos, guinchos e bombas, o forno de ustulação, moinho Harding e martelo hidráulico da Ingersoll Rand.

Os registos de pessoal do período 1943 a 1950 mostram um efectivo variando entre os 83 e os 115 trabalhadores.

Cerca de 40% seriam operários de fundo e os restantes 60% pessoal de superfície (fornheiros, marteleiros, ajudantes, pessoal da Lavaria, serralheiros, carpinteiros, administrativos, etc, etc)

Parece ter também existido sempre um Director Técnico.

Como é normal neste tipo de actividade, o pessoal técnico pertenceria aos quadros da empresa, recrutando esta os não especialistas pelas localidades vizinhas da Mina: Roda, Povorais, outras localidades do concelho de Góis e dos concelhos vizinhos; Até um ou outro Coentralense por lá passou!

Em 1952 as Minas encerraram a sua exploração e assim permaneceram até aos nossos dias.

A 13 de Dezembro desse ano o jornal Comarca de Arganil noticiava que as Minas de Ouro tinham sido encerradas em virtude de se considerar esgotado o filão dos jazigos, mantendo-se contudo ainda todo o material, maquinismos e construções, bem como o necessário pessoal de guarda.

Tudo isso desapareceu em pouco tempo, ficando apenas ruínas.

A concessão ainda continuou a ser transaccionada, sendo o último detentor António Xavier de Lima, até que os Serviços Geológicos a caducaram em 1988.

Já na década de 1990, foram feitos estudos com vista a reactivar a mina, mas isso não veio a acontecer.

Em termos técnicos a Escádia Grande era considerada como uma mina de Ouro – Prata, com teores médios (teóricos) de 8 e 33,6 gramas, respectivamente, de Ouro e Prata, por tonelada de material arrancado.

Existe registo da produção do ano de 1952 que totaliza 46598 gramas de ouro e 169714 gramas de prata!

(Se tiverem pachorra façam as contas, para ver aproximadamente quantas toneladas de material foi preciso arrancar naquele belo ano de 52, de maneira a chegar àquela produção...).

Apareciam ainda outros elementos menos nobres como é o caso do Arsénio (As), Chumbo (Pb) e Zinco (Zn).

Calcula-se que os filões se tenham formado no seio de quartzo, na longínqua era do Proterozóico Superior - Câmbrico, ou seja, entre 570 e 500 Milhões de anos !!! ... uma bagatela....

Paulo MIRANDA

Fontes:

- *Monografia da Freguesia de Alvares – Concelho de Góis, 2001, da autoria do padre Ramiro Moreira;*
- *Diversos elementos, obtidos no site do Instituto Geológico e Mineiro (www.igm.pt)*
- *Estudo sobre a Mina da Escádia Grande, da autoria da Dr.^a Marisa Barata, baseado em dados retirados de Relatórios anuais da Empresa Minas da Serra da Lousã à Circunscrição Mineira do Sul.*



O ALIMENTO... É O MELHOR MEDICAMENTO!

Quem quer ter saúde e uma boa apresentação

Deve beber muita, água leite e mel sumo de laranja e de limão

Deve comer muitos legumes cereais, frutas e saladas evitar
vinagre, fritos, conservas bacalhau e carnes guisadas

Deve comer muita cebola e alho

Cenoura e beterraba temperada com azeite até um grau e
sempre crua e ralada

Deve evitar o sal, as gorduras na sua alimentação porque estes
produtos fazem mal a todo organismo e principalmente ao
coração.

Deve comer pouca carne e peixe, evitar bebidas alcoólicas, bolos
e café, fazer exercício e, andar a pé.

Quem fizer esta alimentação, pode viver mais tempo, com saúde
e satisfação, o seu corpo fica mais leve e ajuda o coração.

Isto que eu acabo de escrever, é uma verdade que tenho de dizer.

Quem quer ter saúde, tem que escolher e, comer o que lhe faz
bem, e não o que faz mal, mas dá prazer!

Manuel Fernandes Miranda

