



lia, os amigos e parentes se reúnem ao redor da árvore de Natal para a distribuição de presentes, num clima de afeição, surpresa e emoção. Todos se sentam então para a melhor e mais farta refeição do ano. O menu inclui aperitivos e salgadinhos, tourtière (feita de carne picadinha), peru ou ganso recheado, legumes, salada, torta de frutas ou Yule Log – um delicioso bolo recheado com creme servido como sobremesa. Há vinho em abundância, servido igualmente aos jovens e aos mais velhos.

Não menos interessantes são as festividades natalinas nas fazendas ou subúrbios de Quebec. Em lugares mais afastados, ou onde quer que haja um espírito de romantismo ou nostalgia, usa-se uma carruagem puxada a cavalos ou um trenó para se ir à missa do galo. Depois da igreja, hora do “Reveillon” e distribuição de presentes. Canta-se e dança-se ao som de violino ou piano, tocados pelo avô ou por um velho amigo da família. O menu é farto dentro das especialidades de Quebec: tourtière, cretons, head cheese, torta de açúcar, pão caseiro, etc., para não mencionar o tradicional peru canadense.

Nos lares gregos e italianos, balas, frutas glassadas e pequenas cestas de guloseimas são penduradas nos galhos da árvore de Natal. Um costume característico dos italianos canadenses é a visita da “Befana”, nome latino abreviado de Epifânia (dia em que os Reis Magos visitaram Belém). Segundo a tradição, bons meninos e meninas recebem seus presentes de uma velha senhora carregando um saco nas costas. Os que não tiverem sido bons não recebem nada mais que um pedaço de carvão.

Em muitas cidades, pais de origem australiana ou germânica ensinam às suas crianças como fazer a tradicional coroa de pinheiro e acendem uma vela a cada domingo do Advento. Para os germânicos a refeição natalina consiste de ganso ou pato,

leitão assado, “sauerkraut” e croquetes de batata, além de deliciosas sobremesas como bolo floresta negra, torta de passas e amêndoas, e outros folhados que as crianças podem comer durante o dia. Nos lares australianos, a ordem do dia são os filés de peixe (sole), acompanhados por vinho quente e uma grande variedade de pãezinhos decorados.

Segundo os costumes poloneses, os festejos natalinos começam assim que a primeira estrela aparece no céu. É nesse momento que eles fazem sua refeição. Ninguém deve ficar só no Natal, assim é colocado um lugar a mais à mesa. Um viajante cansado pode parar e deve ser bem recebido. A mesa é também decorada com uma imagem ou uma pequena estátua de Jesus. Em honra aos 12 apóstolos, o menu consiste de 12 pratos, como “borsch”, sopa de beterraba, gelatina de peixe com “pierogi”, croquetes de batata e queijo ou repolho.

Para os métis, nascidos da união de franco-canadenses ou outros brancos com os índios, o Natal é ocasião para uma grande reunião de família, como nos tempos de colonização. No dia 24 de dezembro tem início as festividades que podem durar 2 semanas. Os homens levam seus rifles às planícies e atiram para marcar o início dos festejos. Segue-se então uma alegre reunião de família, com troca de presentes ao redor da lareira. Todos se vestem com suas melhores roupas: mocassins, cintas de flechas, tudo decorado com missangas coloridas. Dependendo da região, a refeição tradicional é composta das partes mais macias do búfalo ou caribu, com carne de veado ou alce, amoras, batatas e arroz integral.

Após a refeição os homens e as mulheres dançam, tocam violino, cantam e jogam até a madrugada. Quando o dia amanhece, o mais bem disposto dos participantes sai para um passeio a cavalo até o momento em que a celebração recomeça.

Não obstante a diversidade de costumes, tradições e ritos com os quais este grande dia é comemorado, as velas de Natal são sempre vistas proclamando de forma radiante paz na terra e boa vontade aos homens.

