

## DA BANCA DA MATANÇA AOS ENCHIDOS: A FESTA E OS RITUAIS DE TRANSFORMAÇÃO DO PORCO EM ALIMENTO

Sandra Nogueira

“E no refeitório, diante do escasso caldo de hortaliça (...), quantas saudades dos jantares de família! (...) o tempo da matança! Os rijões quentes que chamam no prato! Os sarrabulhos cheirosos!”

Eça de Queirós

**RESUMO:** O artigo tem como base a matança tradicional do porco em Portugal, analisando-se mitos, tabus, crenças e comportamentos na relação entre as populações - portuguesas em particular e, europeias em geral -, e este animal doméstico.

Um dos aproveitamentos alimentares mais significativos e apreciados da carne de porco, são sem dúvida os enchidos. Eles lá estão de Norte a Sul de Portugal, compostos maioritariamente por carne, gordura, sangue ou pão temperados das mais diversas formas, fazendo da salsicharia tradicional portuguesa um património de reconhecidos valores, histórias, receitas e paladares...

**Palavras-Chave:** matança do porco, enchidos, sangue

**ABSTRACT:** The traditional pig slaughtering in Portugal is the base for this manuscript. However, the text analyses also myths, taboos, believes and behaviors among communities – Portuguese specifically, and European generally -, and this domestic animal.

One of the most expressive ways to use the pork meat is the preparation of the sausages. From North to South, filled with meat, fat, blood or bread and seasoned in several distinct ways, the traditional Portuguese sausage industry is a known heritage of values, histories, recepies and tastes...

**Key words:** pig slaughtering, sausages, blood

## INTRODUÇÃO

Este artigo é um ensaio acerca de uma tema específico: a comensalidade humana em geral e portuguesa em particular, à volta da carne de porco, estabelecendo-se articulações sócio-culturais entre o consumo desta carne e a realidade da matança tradicional em ambiente doméstico. A essência do texto assenta na análise de vivências regionais, caracterizadas por aspectos comensais e produtivos, com especial destaque para os enchidos.

Resultado de anteriores “excursões” investigatórias por mim desenvolvidas, o facto é que para este texto em particular contei com informadores altamente qualificados, que dado o seu saber empírico, experimental e vivencial, muito contribuíram para a divulgação e entendimento de práticas ancestrais ligadas à carne de porco em Portugal. Os meus especiais agradecimentos a Maria de Lurdes Santos, natural de Sobral, Concelho de Góis – Coimbra, Beira-Litoral -, mas residente durante muitos anos na aldeia de Ceiroquinho, Concelho de Pampilhosa da Serra – Coimbra, Beira Interior -.

Os meus agradecimentos estendem-se igualmente aos filhos desta informante – José Luís Santos e Ilda Santos -, que fizeram a “ponte” entre os saberes de sua mãe e a minha curiosidade investigativa. Especial bem haja de igual forma, a Luís Gonçalves, autor de algumas fotografias dispostas neste texto e que documentam as tarefas ligadas à feitura e ao fumeiro dos enchidos, produzidos em Ceiroquinho.

Agradecimentos especiais também a Maria Silva – natural de Pousadas Vedras, Concelho de Pombal, mas a residir no Cartaxo há já muitos anos – e a Fátima Silva Nogueira pela resposta e envio do questionário por mim formulado.

O consumo de carne na história alimentar Europeia é bastante significativo, embora existam certos períodos – nomeadamente durante o Iluminismo - em que a sua ingestão pelas

classes burguesas e nobres foi largamente substituída por uma alimentação mais vegetariana e com grande variedade de produtos frutícolas.

De qualquer forma, desde a época medieval que o consumo de carne era visto social e culturalmente como símbolo de poder, sendo o seu exagerado consumo encarado como importante fonte de vigor físico e energia. Mas o consumo de carne também separava e classificava social e economicamente os indivíduos em sociedade. É sobejamente sabido que apenas as classes mais abastadas consumiam carne regularmente, sendo que a população rural vivia essencialmente de outro tipo de alimentos como cereais, vegetais e alguma gordura animal usada essencialmente na confecção de sopas. Assim sendo, quem consumia carne estava inevitavelmente num estrato social mais confortável. Massimo MONTANARI afirma que a “(...) partir do século XI em diante os regimes alimentares mais carnívoros ou mais vegetarianos emergiram com especiais conotações *sociais*.” (MONTANARI,1994:46)

A partir da segunda metade do Século XVI, o consumo de carne na Europa decresce acentuadamente, à excepção das regiões montanhosas onde a actividade de pastoreio era bastante mais intensa. As classes populares substituíram a carne, pelo pão, alimento bastante mais acessível economicamente e extremamente versátil.

Na região do Cartaxo<sup>1</sup>, muitas das classes rurais até meados do século, alimentavam-se basicamente de pão acompanhado de pedaços de gordura animal – como toucinho de porco -, alguns enchidos e sardinhas ou peixe de água doce, por serem estes de mais baixo preço. O pão era igualmente o principal acompanhamento para as sopas – caldo de gordura animal e alguns vegetais criados na horta de casa – .

Em Portugal, apesar da tradição da matança do porco ser muito antiga, o facto é que as limitações económicas da maioria da população – muitas delas a beirar a miséria -, condicionavam a criação de animais domésticos de grande porte físico, como o porco. Em toda a região continental é sobejamente conhecido que só os mais ricos podiam criar um suíno. Na região do Cartaxo em particular, a situação alterou-se substancialmente a partir da década de setenta quando o poder de compra das famílias começou a aumentar gradualmente e estas passaram a criar porcos e organizar pelo menos uma matança por ano. A necessidade das famílias viverem a partir desta altura, e, em muitos casos pela primeira vez, esta tradição, transforma-a num dos casos mais emergentes de reafirmação da identidade local e de fortalecimento das relações familiares e de vizinhança.

Anteriormente, as matanças definiam classes sociais, sendo que quem mais porcos matasse durante o ano e quem melhores *jantares da matança* realizasse e mais pedaços de carne oferecesse, se situava no topo da hierarquia social deste Concelho eminentemente rural. Os grandes produtores agrícolas – especialmente no sector vinícola -, estavam obviamente na lista dos mais abastados.

Sendo que, a necessidade física de nos alimentarmos é diária, os alimentos tornaram-se objecto central da nossa vida quotidiana. Todos os animais comem, mas só o Homem cozinha os seus alimentos. Esta manipulação dos alimentos é distinta de sociedade para sociedade, diferenciando simultaneamente os paladares, os odores e, a forma como os indivíduos se identificam com essa culinária.

É sobejamente conhecido que os chineses rurais da Idade Média, devido à falta de outras carnes consumiam carne de cão e insectos, que os ingleses não comem carne de cão ou gato, que os hindus não comem vaca, que judeus e muçulmanos não comem porco, que os portugueses comem praticamente tudo do suíno, que os povos das montanhas do Perú comem porcos-da-índia e que as populações amazónicas peruanas comem entre outras, carne de capivara, “aligator tale”, anaconda e macacos. Cada nicho ecológico tem as suas particularidades e a culinária é o resultado mais marcante de criação cultural adaptada às condicionantes geográfico-ambientais.

“Os americanos dizem é a carne que faz a refeição” (HARRIS,1990:11) e o ditado popular português diz que “peixe não puxa carroça”. Apesar das tradições piscatórias serem muito reais em Portugal, o facto é que o provérbio corrobora a frase de Marvin Harris. Pelas suas características, a carne é o alimento mais indicado para as comunidades pobres, não só porque na generalidade esta é mais barata que o peixe, mas porque tradicionalmente os camponeses portugueses não podiam comer sempre que tivessem fome, sendo que, o melhor era mesmo “encher” os estômagos com alguma carne ou gordura de carne, cujo processo digestivo é mais lento que o do peixe.

A carne continua a ser um dos alimentos mais apreciados pelo Homem, devido à sua versatilidade de ser cozinhada. Um pedaço de carne pode ser cozido, estufado, grelhado, assado ou guisado. A descoberta do fogo é responsável pela “revolução” e pela riqueza da diversidade alimentar e há até quem afirme que o primeiro gastrónomo surgiu quando

nasceu a carne assada. Todas estas características tornaram-na o alimento número um durante muitos séculos.

A experiência alimentar tem por base um sistema de valores colectivos partilhados e interiorizados por todos os intervenientes no processo. A cultura comensal deve ser vista não só do ponto de vista nacional ou regional, mas igualmente e, principalmente, do ponto de vista sócio-cultural. O acto de comer é sem dúvida a dimensão cultural da alimentação e os alimentos fazem parte das nossas memórias culturais e familiares. Um prato especial, um menu de ocasião ou um ingrediente, podem de imediato relembrar-nos e transportar-nos para certos lugares, vivências pessoais, pessoas, circunstâncias, etc. Maria de Lurdes MODESTO defende que a comida – sobretudo a tradicional – “(...) tem uma memória que é toda ela espírito. Não se pode dizer que a comida sirva para encher o estômago (...), sem pensar, sem se emocionar.” (Correio da Manhã, 2003:1)

A cozinha é um dos códigos de expressão cultural dos povos, cada uma com seus valores, tabús, restrições e regras. Enfim, cada uma com a sua própria dinâmica. Os alimentos fazem parte de um sistema simbólico e só são ingeridos segundo as normas sócio-culturais dos grupos. Somos fruto daquilo que comemos, não só porque o tipo de comida que consumimos nos define culturalmente, mas também porque através dos alimentos ingeridos definem-se relações entre os alimentos e o corpo e, relações entre o Homem e o ambiente que o rodeia.

Dados lançados pelo INE (Instituto Nacional de Estatística), – a propósito do Dia Mundial da Alimentação, celebrado a 15 de Outubro de 2003 -, mostram que os actuais hábitos alimentares portugueses distanciam-se cada vez mais da tradicional dieta mediterrânica, sendo que entre 1990 e 2002 os Portugueses passaram a consumir mais 32% de produtos de origem animal – como carne e ovos -, em detrimento dos produtos de origem vegetal – hortícolas e frutícolas -. Portugal ocupa actualmente o quinto lugar na União Europeia quanto ao consumo de carne por habitante – 102.9kg/hab/ano -.

## I

### SABERES E SABORES À VOLTA DA CARNE

## 1. A Socialização na Matança do Porco

“(…) Por mim, não me queixo, porque sou um dos felizardos. Tenho 12 anos e tive mais de 400 filhos. Assim é o curso normal da vida de um porco. Mas, no fim, nenhum animal escapa à faca cruel. Vocês jovens leitões sentados à minha frente, soltarão dentro de um ano o vosso último guincho na mesa da matança.”

George Orwell

Finalmente é chegado o dia da Matança do Porco. A azáfama é grande e a família Pereira prepara-se para mais um dos habituais rituais: matar um porco, criado em ambiente doméstico durante alguns meses. Para além da família poder saborear uma carne mais gostosa durante os próximos tempos, esta será também uma importante fonte de alimento durante os próximos meses de Inverno.

Saberes ancestrais transmitidos no seio familiar de geração em geração, carregam de confiança os responsáveis por esta actividade. A prol masculina confia e conhece a habilidade do *matador*, a prol feminina confia na habilidade da *cozinheira*, conhecedora dos segredos saborosamente apaladados para a preparação e confecção das carnes e enchidos.

Os homens preparam-se para o acto e, no quintal já se avistam a mesa ou banca da matança – que pode ser em madeira ou, a base em ferro e o tampo de madeira -, a corda que nylon<sup>2</sup> que irá atar as patas do animal, o cordel para atar o focinho do porco, o alguidar que irá guardar o sangue<sup>3</sup> – posteriormente, utilizado na feitura dos enchidos e outras iguarias gastronómicas de carne de porco – e o maçarico a gás, indispensável à chamuscagem do animal.

Nesta zona, encontram-se também pequenos utensílios que darão apoio à primeira fase da matança do animal, como facas e raspadeiras ou escovas, que ajudarão a limpar a pele do porco depois de chamuscado, assim como uma mangueira que servirá de instrumento de lavagem<sup>4</sup>.

Outrora, o processo de chamuscagem do animal era feito com rosmaninho, tojo ou giesta que se fazia arder em pequenos molhos. Actualmente, este processo está praticamente extinto, tendo sido substituído pelo maçarico a gás, tornando a tarefa mais rápida.



Primeiro são queimadas as cerdas, que quase imediatamente são raspadas, procedendo-se ao mesmo tempo à lavagem do animal. Depois, chamusca-se a pele e procede-se da mesma forma à sua raspagem e lavagem.

Chamuscagem com maçarico a gás e raspagem



Todos estes procedimentos são de forma geral desenvolvidos pelos elementos do sexo masculino. Tal como em outras actividades, o homem e a mulher têm tarefas específicas durante todo o processo da matança do porco. Marvin HARRIS afirma que “a identidade sexual humana é mediada pela construção cultural dos papéis sociais que cada um dos sexos possui.” (HARRIS,1993: 300).

Raspagem e lavagem da pele, após terminada a chamuscagem

Neste sentido, aos homens são destinadas as tarefas que exigem mais força física e precisão. As mulheres intervêm apenas em específicas fases da cadeia operatória e o seu trabalho exige grande minúcia, tempo e um saber-fazer ligado à culinária, que é imprescindível para a qualidade dos enchidos, por exemplo.

Durante o acto da matança do porco, um elemento do sexo feminino é chamado a participar, no sentido de ir mexendo o sangue depositado no alguidar, evitando que este coalhe. No

entanto, esta situação só se verifica se, o grupo pretender utilizar o sangue para aproveitamento culinário. Caso contrário, a presença feminina durante o acto da matança é inexistente e em muitas regiões portuguesas, as mulheres e crianças estão mesmo proibidas de assistir ao acto, por questões emocionais. Contudo, esta divisão das tarefas será explorada mais detalhadamente no decorrer do texto.

Embora o porco só seja desmanchado, ou seja, aberto e trabalhado no dia seguinte, e, sendo as tarefas do primeiro dia maioritariamente da responsabilidade dos homens, o facto é que as mulheres são presença diária, inevitável e constante, pois a elas cabe essencialmente a responsabilidade de preparar todos os instrumentos e ingredientes para o dia seguinte à matança, bem como todas as refeições a serem efectuadas pelo grupo durante esses dois dias e ainda a preparação, acondicionamento e armazenamento da carne.

A cena descrita anteriormente, é presença constante em Portugal de Norte a Sul do País, apesar da matança tradicional em ambiente doméstico, estar proibida por Lei desde a entrada de Portugal na União Europeia. Contudo, esta é uma tradição que remonta aos tempos medievais e que inicialmente surgiu por necessidade económica, mas que, actualmente ainda existe devido à questão do convívio, da festa, da alegria e da partilha que rodeiam o acto alimentar do ser Humano.

A matança do porco sempre foi e, continua a ser, um bom pretexto para o convívio, fortalecendo laços familiares e de vizinhança. É que, apesar da componente trabalho, a festa e a partilha estão implícitos. De uma forma geral, o proprietário do porco costuma oferecer aos que participam na actividade e que não vivem com a família responsável pela matança, algumas peças de carne, para além das refeições durante os dias em que dura a actividade –regularmente um fim-de-semana-.

Nos Açores<sup>5</sup>, a matança do porco tem grandes tradições e em algumas zonas da ilha de S. Jorge, o proprietário do porco faz um brinde antes da matança do animal, depois de este estar morto e quando o porco é pendurado, brinde este composto por aguardente, bolos secos e figos passados.

Apesar da intensa e frenética componente laboral, a matança tradicional do porco contém igualmente na sua génese, a dádiva e a reciprocidade. LÉVI-STRAUSS afirma que, o que é

universal não é a dádiva, enquanto instituição ou facto social total, mas sim o “princípio da reciprocidade”. Este princípio aplica-se à matança do porco, na medida em que o que o proprietário do porco oferece na altura da matança, na maioria dos casos não é mais do que um pagamento de favores. Dá-se agora, para se “pagar” o que já se recebeu anteriormente, ajuda-se no presente, para se poder ser ajudado no futuro. Como defende MAUSS, o paradigma da dádiva é caracterizado simultaneamente por liberdade e obrigação. Tudo se caracteriza por dar, receber e retribuir. Este acto de dar traz implícito direitos e obrigações. Na matança do porco, a reciprocidade é definida através da cadeia de solidariedade que se estabelece entre os membros participantes, reforçando desta forma, laços sociais e de parentesco. É sem dúvida, um factor de coesão de grupo, um factor de coesão social. “O festim constitui o paradigma da partilha de alimentos, o que por seu turno, é uma forma de colaboração básica entre os seres humanos.” (BUKERT, 2001:194)

FAUSTO afirma que “a partilha da carne e a comensalidade não apenas marcam as relações entre parentes, como as produzem. Comer *como* alguém e *com* alguém é um forte vetor de identidade (...). A partilha do alimento e do código culinário fabrica, portanto, pessoas da mesma espécie.” (FAUSTO, 2002:6)

Voltando à matança do porco em Portugal, de vez em quando, instituições ligadas directa ou indirectamente à preservação e divulgação dos valores culturais portugueses, realizam matanças abertas ao exterior, abertas ao cidadão em geral e, é claro que a cumplicidade existente nas matanças realizadas em ambiente familiar é inexistente nestas situações. Enquanto que no primeiro caso, o propósito da matança de um porco pode ser económico, no segundo caso, os propósitos são meramente de convívio social. A questão da oferta está sempre presente na matança a nível familiar, enquanto que na matança de carácter público, nem sempre tal acontece. Dependendo de quem promove a actividade – entidades com ou sem fins lucrativos -, o evento pode ou não, ser grátis.

No entanto, na maioria dos casos, este tipo de manifestação aberta ao exterior acaba por ser organizada por instituições sem fins lucrativos, sendo portanto a participação grátis.

## 2. Matança do porco – ritual ou sacrifício?

O que permitiu ao Homem a sua sobrevivência ao longo de milhões de anos de caminhada evolutiva, foi a dominância do meio ambiente através da criação cultural, de artefactos e utensílios que lhe foram permitindo desbravar a natureza, transformar o seu habitat e dominar os outros seres vivos para poder alimentar-se. Essa proximidade Homem/Natureza, a forma como plantava, colhia, caçava, cozinhava e se alimentava deu origem a determinados rituais e crenças que se manifestavam de forma simbólica. Matar um animal não só era sinónimo de garantir alimento por algum tempo, como era também significado de bravura, poder e força.

Da descrição feita anteriormente acerca da matança do porco, resta pois analisar se este acto será um ritual ou um sacrifício. Como foi explicado anteriormente, as motivações da matança são exclusivamente de ordem alimentar, o que nos coloca perante um fenómeno ritual. A actividade acontece apenas em determinada época – entre Outubro e Março -, é periódica e cíclica, exige especial dedicação, preparativos e é composta por comportamentos ritualizados. Tal como afirma a antropóloga Fátima Calça Amante, embora a morte tenha em si mesma uma forte componente simbólica, o facto é que sem morte o animal não pode ser consumido, ou seja, para que o porco deixe de ser animal e passe a ser carne, alimento, a morte é um recurso obrigatório.

O sacrifício traz geralmente imbuído em si a questão da morte para oferta da carne a divindades religiosas, sendo que em algumas comunidades, a carne do porco ou qualquer outro animal sacrificado deve ser consumida por todos os intervenientes no processo, no local sagrado – junto do templo por exemplo -, sendo esta a forma de comunhão entre os humanos e os deuses adorados. “Sacrifício é o meio pelo qual os humanos *alimentam* o deus ou deuses; a vítima é na realidade uma refeição.” (EHRENREICH,1997:30)

Muitos têm sido os autores a trabalhar os fenómenos rituais nas diversas sociedades humanas e Fiona BOWIE no seu livro *The Anthropology of Religion*, cita Catherine BELL, uma vez que esta cientista social classifica de uma forma geral as acções rituais em diferentes seis categorias:

- “Ritos de passagem
- Ritos comemorativos e calendarizados
- Ritos de comunhão e troca
- Ritos de sofrimento

- Ritos de festa, jejum e festivais
- Ritos políticos” (BOWIE, 2001:156)

A matança do porco em Portugal pode ser inserida em três das seis classificações:

- Ritos comemorativos e calendarizados
- Ritos de comunhão e troca
- Ritos de festa

Matar um suíno de forma tradicional em Portugal, é sobretudo um acto que visa o convívio social, a festa, a abundância, a partilha, a dádiva, o fortalecer de laços familiares e de amizade. No seu cerne, a matança do porco interliga as três categorias mencionadas anteriormente. Onde há festa, geralmente há troca, comunhão e abundância. O acto da matança é, também, um evento calendarizado, acontecendo sempre nos meses de Inverno, em períodos que variam entre Outubro e Março.

Num relato em *Vida e Tradições nas Aldeias Serranas da Beira* de António dos Santos VICENTE, pode ler-se:

“Eram mortos no tempo do frio,

O mais tardar pelas Janeiras,

assim faziam o bom enchido

o belo chouriço das Beiras. “ (VICENTE, 1995:23)

Ainda hoje, a época Outonal é conhecida como a ideal para a matança de animais – prática esta que vem desde tempos medievais -. Em Inglaterra, a época da matança durante a Idade Média iniciava-se em Setembro, embora o dia mais marcante fosse o Dia de S. Martinho –11 de Novembro-. Esta matança que acontecia anualmente era conhecida por *Yule*, e a Igreja Católica conseguiu posteriormente converter a festa pagã numa manifestação cristã. Posteriormente, um “arranjo” no calendário transferiu esta festa - agora cristã – para a época de Natal, que curiosamente passou a designar-se *Yuletide*. (RITCHIE,1981:66). O S. Martinho – festejado a 11 de Novembro – e, o Natal são igualmente marcados por esta tradição e em muitos lares o porco está pronto para a banca por esta altura.

Retomando a ideia de a matança ser considerada um ritual, Catherine BELL reforça a sua ideia, definindo ritual como “(...) a expressão de valores paradigmáticos da morte e do

renascimento; ritual como um mecanismo que reforça a sentido de identidade social dos indivíduos dentro de um grupo.” (BOWIE, 2001:156,157)

Ronald GRIMES, igualmente citado por BOWIE, classificou os diversos rituais por *modes*. “Esses *modes* englobam ritualização, decoração, cerimónia, litúrgia, magia e celebração.” (BOWIE, 2001:157)

A matança do porco pode também ser explicada por três destes *modes* de GRIMES, nomeadamente porque em ambiente doméstico é, sem dúvida, um acto ritualizado que transforma o animal em alimento, revestindo-se em alguns casos, de aspectos litúrgicos – abordagem esta que será desenvolvida mais adiante no capítulo dos tabus e crenças -, enquanto que as matanças fora do ambiente doméstico, para além das características menos ritualizadas, possuem igualmente a componente da celebração.

No entanto, são longos e inúmeros os estudos antropológicos que analisam a morte dos animais sob a vertente do ritual e do sacrifício. O porco teve desde sempre esta característica dualista de sagrado e de profano. Desde tempos quase imemoriais que diversas sociedades sacrificavam animais para os ofertarem aos seus deuses. No entanto Walter BURKERT afirma que na Grécia “(...) embora o sacrifício seja consagrado aos deuses na sua totalidade, acaba por não ser, de facto, nenhuma oferta. Celebra a partilha dos alimentos pelos homens na presença do sagrado, enquanto que os deuses recebem sobretudo as partes não comestíveis (...).” (BURKERT, 2001:193)

Neste sentido, pode dizer-se que agregada à ideia do sacrifício, ou seja do aspecto sagrado, estava igualmente implícito o festim, que obviamente se encaixa numa dimensão mais profana.

Frederick SIMOONS acrescenta que os “Gregos matavam os seus porcos segundo determinado ritual e aqueles que não procedessem desta forma, estavam proibidos de comercializar a carne de porco nos talhos.” (SIMOONS,1994:30).

No que concerne aos Romanos, a autora Inês Ornellas e CASTRO afirma que “o porco era o único animal criado para abate, mas a sua função na cultura imperial romana, transcendia o aspecto alimentar, na medida em que o suíno era utilizado em distintos sacrifícios decorrentes de juramentos que oficializavam cerimónias fúnebres, tratados e principalmente rituais de fecundidade.” (CASTRO, 2002:36,37).

A matança do porco praticada em Portugal, não possui uma dimensão sacralizada – apesar de alguns momentos mais litúrgicos -, uma vez que todos os actos perpetrados e todos os personagens envolvidos directamente na actividade estão “despidos” dessa carga simbólica. Na teoria de Pierre BONTE, citado por Fátima AMANTE, “o que distingue uma matança ritual do sacrifício e a faz entrar numa outra categoria é que o sacrifício está ligado a lugares, a tempos e a personagens. A matança ritual não implica nem lugar, nem tempo particular pois está ligada à alimentação.” (AMANTE,1996:289). O único objectivo é transformar o animal em alimento.

Contudo, independentemente do carácter maioritariamente profano desta actividade tradicional, alguma religiosidade está também implícita nos diferentes actos, nomeadamente no que concerne à conservação das carnes e mais especificamente no que diz respeito à feitura dos enchidos.

## II

### A FESTA DA CARNE

#### 3. Do Porco Nada se Perde: Das Refeições da Matança aos Enchidos

“Hunger was the original challenge,  
meat was the answer...”

Barbara Ehrenreich

Uma das razões pela qual o porco é um dos animais mais apreciados é o facto de o seu corpo ter praticamente total aproveitamento culinário e não só.

O processo inicia-se como foi frisado anteriormente com o aproveitamento do seu sangue aquando da hora da matança. Quando há intenções de confeccionar enchidos ou fazer o tradicional *almoço* ou *jantar da matança*, o líquido da vida é ingrediente imprescindível na confecção de tais iguarias. O sangue é vertido para um alguidar e a ele são adicionados sal, vinagre ou água – consoante as regiões -, mexendo-se constantemente, evitando desta forma que coalhe. No Alentejo, na aldeia de Orada, Concelho de Serpa, algumas famílias juntam igualmente ao sangue – apesar do sal e da água -, “(...) uma malagueta para dar

algum gosto (...), pedaços de cana verde ou de cortiça para impedir a coagulação.” (AMANTE, 1996:131)

Maria Silva, que levou consigo para o Cartaxo, as tradições de Pombal, coloca no fundo do alguidar que vai receber o sangue do porco, cebola picada e sal.

Na região da Beira Interior<sup>6</sup>, o sal é o ingrediente misturado no sangue e quando a tarefa da matança do animal está concluída, este é colocado em local arejado e fresco, para ser posteriormente utilizado. Enquanto os homens procediam à abertura do animal, as mulheres dirigiam-se à cozinha e preparavam o famoso *sangue cozido*, *sarrabulho* ou outros pratos do *dia da matança*. Na região da Guarda este almoço é variado e dos menus constam “(...) caldo verde, vinho, azeitonas, morcela, alheira com grelos, grão com carnes de porco, favas com chouriço, torresmos com batata cozida (...), febras grelhadas e aguardente de zimbro.” (Região Turismo da Serra da Estrela, 2000: 19).



Cozedura do sangue – foto de Luís Gonçalves

As carnes de porco e enchidos que constam deste menu, são da matança do ano anterior, contudo, as tradições variam de região para região e, na aldeia do Ceiroquinho – Pampilhosa da Serra - o *almoço da matança* era composto por sangue de porco cozido. À parte é feito um refogado com cebola, alho picado miudinho, cominhos, louro, salsa e sal.

Depois de cozido, o sangue é espremido e desfeito para dentro deste refogado. A refeição é acompanhada com torresmos e batata cozida. Os *torresmos* são outra iguaria da matança, feitos a partir de pequenos pedaços de toucinho frito.

Na região do Cartaxo, a *refeição* do dia *da matança* utiliza como ingredientes, as carnes que podem ser consumidas de imediato após a abertura do porco<sup>7</sup>. Apesar dos menus variarem dentro das diversas famílias realizadoras da actividade, comum é o arroz ou o guisado das carnes interiores do animal, como coração, bucho –estômago -, fígado e pâncreas – mais conhecido por *bofes* -.<sup>8</sup> Quem deseje e possua, pode adicionar carne de porco do ano anterior e alguns enchidos provenientes também da anterior matança.

A informante da região de Pombal – desde há muito a residir no Cartaxo -, utiliza como prato principal no *dia da matança*, “fressura guisada”, isto é, como já referenciei anteriormente é feito um guisado com as vísceras de porco, alguns pedaços de febras e toucinho, tudo bem temperado com laranja, alho e louro. O guisado acompanha com batata cozida.

Na Madeira, o sangue da matança é vulgarmente utilizado para a confecção do *sarapatel*, um prato culinário que conjuntamente com este líquido precioso e a carne de porco, se juntam passas e nozes. A tradição dita que este prato seja servido no Natal.

Este momento de convívio sócio-familiar é um dos grandes momentos do dia e à volta de uma mesa sentam-se todos os intervenientes na actividade, que no Cartaxo são geralmente grupos de pequena dimensão, não excedendo os 20 indivíduos. A refeição acontece habitualmente numa cozinha ou qualquer outra divisão que funcione como anexo à casa principal. A mesa é posta de forma muito simples, com toalha de plástico – ou por vezes mesmo sem toalha de mesa -, pratos, copos e talheres usados no dia a dia. Pão caseiro e bom vinho de produção familiar, completam o quadro desta festa que teima em resistir às mudanças da sociedade portuguesa. Se esta refeição for o jantar, a mesma inicia-se entre as 6 e as 7 horas da tarde e pode prolongar-se até depois da 10 horas da noite.

As crianças geralmente têm o seu momento quando a bexiga do animal é despejada, limpa e soprada como se de um balão se tratasse, “transformando-se” de repente numa apreciada bola de futebol.

Após a abertura do porco, as mulheres presentes são responsáveis pelo tratamento das tripas, sendo que estas devem passar por três operações distintas: “(...) desmanchar, lavar e temperar.” (AMANTE, 1996:160)

A autora define o desmanchar das tripas como a “(...) separação dos intestinos do mesentério, vulgarmente conhecido como o redenho das tripas.” (1996: 160). Esta deve ser uma operação a ocorrer assim que as tripas sejam retiradas do animal, na medida em que o seu arrefecimento torna mais difícil o processo de separação das gorduras dos intestinos, tal como afirma também a autora anteriormente mencionada.

Quanto à lavagem, tradicionalmente, a maioria das famílias rurais não dispunha de água



canalizada e, sendo necessário lavar as tripas em água corrente, as mulheres dirigiam-se para ribeiras ou rio mais próximos<sup>9</sup>. Na aldeia do Ceiroquinho, depois de bem lavadas exteriormente, as tripas são viradas – geralmente com uma vara fina, conhecida por *pau de virar tripas* – e, procede-se igualmente à sua lavagem no interior. A dona de casa é a responsável pelas actividades e é geralmente ela que procede ao corte das tripas com as dimensões desejadas e as mulheres convidadas a ajudar procedem à sua limpeza com água e sal.

Abertura da carcaça

O tempero dos intestinos varia consoante as regiões, e no Concelho da Pampilhosa da Serra, as mulheres adicionam-lhes bastante sal, limão e/ou laranjas e assim se podem conservar em local fresco, por um período de 6 a 8 dias.

A informante residente no Cartaxo, mas natural da região de Pombal, afirma que as tripas eram lavadas em água corrente várias vezes e viradas várias vezes do avesso. Depois eram colocadas durante dois dias numa marinada de sal, limão, laranja e cebola.

Em Orada, Concelho de Serpa, a técnica de preparação das tripas é semelhante à usada em Ceiroquinho, com a particularidade de que na aldeia alentejana estas são “batidas”. “A técnica de «bater» as tripas consiste em mexê-las activamente com as mãos para que não fiquem escorregadias o que tornaria difícil segurá-las durante a enchedura.” (AMANTE,

1996: 165). Ainda segundo a antropóloga mencionada, outros ingredientes costumam também ser adicionados aos intestinos como folhas de louro e folhas de laranjeira.

Apesar da azáfama, a carcaça do porco lá continua, aberta e pendurada no *chambaril*, esperando pelo dia seguinte para poderem ser as suas carnes trabalhadas. Terminada a refeição, todos os intervenientes fazem os preparativos para o dia seguinte, também conhecido como dia da *desmancha*.

### **3.1. O Sagrado e o Profano na Matança do Porco: enchidos, mulheres e sangue, a trilogia da superstição**

“Menina que está ao lume  
Assentada da cortiça  
Deite os olhos ao fumeiro  
Venha-nos dar a chouriça.”  
**Aurélio Lopes**

Não se pode falar de gastronomia portuguesa sem mencionar a variedade de enchidos que de Norte a Sul do País enriquecem os roteiros e menus gastronómicos, apaladam e aconchegam as bocas e os estômagos de quem aprecia boa comida.

As técnicas de confeccionar e condimentar esses enchidos são tão variáveis, quanto os seus paladares, cores, formas de cozinhar e designações. Cada região tem a sua própria indústria salsicheira, sendo extremamente conhecidas e afamadas a nível nacional, as variedades produzidas nas Beiras, Trás-os-Montes e Alentejo.

O jornalista Manuel Mendes chamou em tempos à alheira o “chouriçinho da resistência”. As alheiras são desprovidas de sangue e são também conhecidas por *chouriços marranos*, porque por *marranos* eram igualmente conhecidos e designados os cristãos-novos<sup>10</sup>. As alheiras passaram assim a fazer parte da cultura gastronómica portuguesa maioritariamente Católica, que depressa passou a introduzir a carne de porco à mistura com outras, na composição deste particular enchido<sup>11</sup>.

Outro enchido actualmente muito apreciado e cujas origens se devem à comunidade judaica portuguesa dos séculos XV e XVI, é a farinheira. Trata-se de um enchido em que os Judeus substituíram o pão –usado nas alheiras-, pela farinha, por forma a ligar todos os ingredientes. A farinheira posteriormente e já introduzida nos costumes gastronómicos dos Católicos, passou a conter carne de porco e os temperos usados na confecção deste enchido, embora variem de região para região, têm como base o colorau, a massa de pimentão e o vinho.

No entanto, cada família tem a sua maneira de confeccionar os diversos tipos de enchidos, sendo que as minhas informantes usam as seguintes técnicas: no Cartaxo, Maria Silva apenas fazia chouriços encarnados e chouriços pretos, vulgarmente conhecidos nesta região por *chouriças pretas*. Para os chouriços são utilizadas as melhores partes do porco, carne com pouca gordura – como as *febras* -. A carne é temperada com alho, vinho branco, pimentão doce<sup>12</sup> e sal e fica nesta marinada por 5 dias.

Para as *chouriças pretas* usa-se o sangue do porco e as carnes com mais sangue e gorduras. Tudo é colocado dentro de um alguidar de barro e temperado de alhos, cominhos, cravinho, pimentão doce e vinho tinto. O preparado fica em repouso durante dois dias, antes de se proceder ao enchimento das tripas.



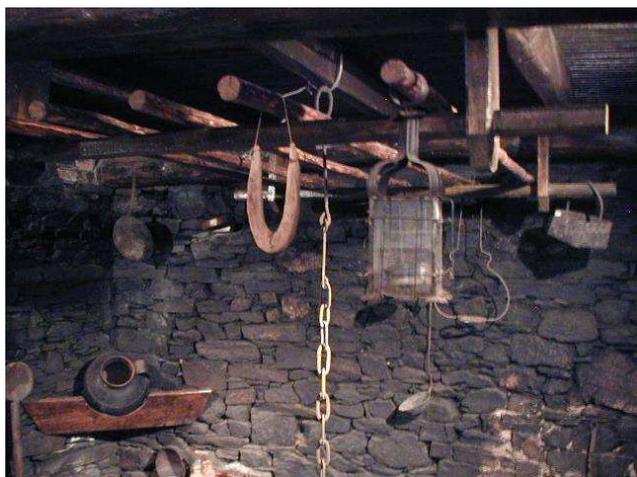
Maria de Lurdes Santos, que no Ceiroquinho muitas matanças organizou, confecciona da seguinte forma as *chouriças pretas* - naquela região também designadas por *morcelas* -: Carnes de porco gordas e magras são cortadas de forma muito miudinha, as quais se juntam ao sangue não coalhado e guardado no dia anterior.

Migar as carnes para os enchidos<sup>13</sup> – Foto de Luís Gonçalves

Como a carne tem de absorver todo o sangue, a porção de ambos os ingredientes tem de ser similar, caso contrário adiciona-se mais carne ao alguidar ou retira-se deste o eventual excesso de sangue. De seguida são adicionados alhos, colorau, cominhos, cravinho e em alguns casos salsa.

Posteriormente enchem-se as tripas destinadas a estes enchidos com muito cuidado, para não se rebentarem e colocam-se numa panela com água a ferver para serem lavadas. A última fase é a ida para o fumeiro por 15 a 20 dias, sendo que posteriormente se guardam em recipientes com azeite para não ganharem bolor. Estes enchidos conservam-se de um ano para o outro, até chegar a época de nova matança.

No caso dos *chouriços de carne*, na região do Ceiroquinho também conhecidos por *salpicão*<sup>14</sup>, utilizam-se somente carnes magras<sup>15</sup>, temperadas com alho, sal, colorau e louro



– este último retirado antes da enchedura das tripas -. À vasilha onde se encontra a marinada, adiciona-se vinho branco até cobrir toda a carne e assim fica por um período que varia entre 5 a 7 dias, mexendo-se a mistura de dois em dois dias. Depois de novamente lavadas as tripas que se encontram na marinada de sal limão e/ou laranja, estas são enchidas e

Fumeiro – foto de Luís Gonçalves

dispostas no fumeiro até que estejam secas. Antes de se consumirem eram novamente lavadas e conservadas igualmente em azeite.

As conhecidas *farinheiras*, são outro enchido muito apreciado e que se produzem cerca de uma semana após a matança do porco<sup>16</sup>. Carnes gordas, couratos, galinha e pão de trigo desfeito são os ingredientes deste enchido, temperado de alho, colorau e um pouco de azeite<sup>17</sup>. Depois de enchidas as *farinheiras*, lavam-se em água morna e vão ao fumeiro até estarem secas. Tal como os restantes enchidos mencionados anteriormente, conservam-se em azeite de um ano para o outro.



A matança do porco reveste-se de pontuais aspectos religiosos, especialmente derivados de crenças que passaram de geração em geração. Como foi já anteriormente frisado, o acto de matar o animal é geralmente vedado às mulheres e crianças, não só por questões emocionais, mas também porque diz o saber popular que, estas olham o animal de forma piedosa, condescendente, acompanhadas de palavras como “coitadinho”, sendo que este comportamento prejudica o desempenho do *matador* – indivíduo experiente, do sexo masculino, responsável por matar o animal -, uma vez que este acredita que o comportamento das mulheres e crianças prolonga a morte do animal, tornando o momento mais difícil.

A relação que as mulheres geralmente estabelecem com o porco desde que este entra na pocilga até ao dia do “sacrifício”, é quase como que um relacionamento com um ser humano. Tradicionalmente é da responsabilidade das mulheres alimentar o porco, bem como outros animais domésticos. Ter a preocupação de diariamente guardar os restos alimentícios para o porco - e portanto de o alimentar -, ter a preocupação de lavar regularmente a pocilga e mudar a água para beber também diariamente durante diversos meses, são actos que revelam não só preocupação e cuidado, mas igualmente empatia. O porco é geralmente um animal a quem se quer muito bem. Esse instinto maternal é sem dúvida veiculado na relação mulher/animal durante o tempo da sua engorda. Chegado o momento da matança, embora a mulher saiba desde o início que aquele animal é destinado ao “sacrifício”, o momento é sempre difícil, porque é simultaneamente emocional. Matar um porco que se criou durante meses, não é a mesma coisa que matar um porco já engordado que se comprou a um qualquer criador.

Tudo o que concerne ao toque, tratamento, preparação e conservação dos alimentos está carregado de tabus, regras, restrições e “crendices”. E esta realidade acontece com todos os alimentos em geral e, não só com a carne em particular. Sabe-se que em Portugal, na aldeia de Orada – Alentejo -, existem algumas interessantes restrições no que diz respeito ao porco enquanto animal e à confecção dos enchidos dele provenientes. A antropóloga Fátima Calça AMANTE, na sua pesquisa sobre esta temática, revela que existem regras

quanto à forma como se deve e quem deve olhar ou tocar o porco depois de abatido, isto é, quando ele já não é animal, mas sim alimento. Indivíduos estranhos ao grupo que desenvolve a matança jamais devem ver o animal depois de morto<sup>18</sup>, especialmente se os “intrusos” forem do sexo feminino, porque não se sabendo se esse indivíduo está menstruado, o perigo é eminente. A crença diz que uma mulher menstruada não poderá olhar ou tocar o animal depois de morto, uma vez que deteriorará a sua carne. Para tal, a carcaça do porco é coberta com um pano ou lençol branco<sup>19</sup>. Também às mulheres menstruadas é vedada a tarefa de confecção dos enchidos. As mulheres do grupo nestas condições ficam responsáveis por outras tarefas, como a preparação das refeições para o grupo que desenvolve a matança.

A autora revela, existir a crença de que a mulher tem em determinado momento “(...) do seu ciclo menstrual durante o qual se tocar ou olhar qualquer parte do porco será responsável pela inutilização da carne. Determinar esse momento é impossível, pelo que prevenir possíveis danos impede-se o contacto das mulheres nestas condições com qualquer actividade da matança.” (AMANTE, 1996:294)

No entanto, as crenças ligadas ao sangue menstrual e à culinária são extensas, diversas e encontram-se um pouco por toda a Europa. Lembro-me de ouvir da minha mãe que, a certa altura ela acreditava que uma mulher menstruada não poderia “bater” pão, fazer bolos ou “bater” claras de ovos, uma vez que todos estes projectos ficariam arruinados porque não levedariam ou cresceriam. Este comportamento encontrava-se “(...) não só entre os camponeses, mas também nas classes sociais mais elevadas.” (GRAHN, 1993: 102) A autora menciona ainda que “ (...) em Itália, Espanha, Alemanha e Holanda os habitantes das zonas rurais acreditam que flores e árvores de fruto se tocadas por uma mulher menstruada secam.” (Idem)

A superstição não só assenta na comida, mas igualmente na produção de certas bebidas como o vinho. Judy GRAHN menciona que no início do século XX em França, nomeadamente nas zonas de forte produção vinícola, as mulheres menstruadas estavam totalmente proibidas de tocar as vasilhas onde o vinho era acondicionado, caso contrário este ficaria em vinagre.

Em sociedades fortemente marcadas pelo Catolicismo, como é o caso de Portugal, a Bíblia, no seu Antigo Testamento, menciona a mulher neste estado como impura:

“Quando uma mulher tiver o seu periodo menstrual, ficará impura durante 7 dias. Todo aquele que lhe tocar fica impuro, durante todo aquele dia. Qualquer lugar onde ela se deite ou se sente, durante esse periodo, ficará impuro. (...)”. (Levítico,15:19-20)

O mundo rural português está carregado destes preconceitos acerca do estado de pureza ou impureza femininos, onde a base para estas crenças – que de forma geral são semelhantes por todo o território nacional, mas que simultaneamente diferem quanto às tarefas, lugares e situações sociais onde a mulher menstruada pode ou não pode estar presente – reside na crença de que

“(…) quando do seu regramento, a mulher adquire poderes maléficos, conotados com a feitiçaria e a associação demoníaca, que lhe permitem, ainda que involuntariamente, constituir-se como fonte de mau-olhado, ameaçando não só pessoas como animais, plantas e bens.” (COSTA; GALANTE, 2000:298)

A restrição a estranhos ao grupo de participarem na matança, devido ao risco de inveja, que seria fatal para o aproveitamento das carnes do suíno recentemente abatido, é igualmente aplicada a mulheres que se encontrem no seu periodo menstrual, acreditando-se que os “estragos” seriam semelhantes aos do “mau-olhado”. Esta selecção de mulheres que podem participar nas actividades da matança, dá-lhes à partida um elevado grau de privacidade, tornando a extremamente faseada actividade da matança, mais fácil de controlar pela proprietária do animal, a quem cabe a responsabilidade de escolher a equipa feminina que a ajudará.

“O conceito do sangue menstrual como maléfico está fortemente associado às sociedades patriarcais. Os homens temem este ciclo, porque reconhecem estar associado a ritmos cósmicos e lunares. (...) para além disso, os homens pensam neste ciclo como associado à capacidade de dar ou de tirar vidas.” (Frederick, s/d:4)

O significado de dar ou tirar vidas está directamente ligado ao facto de a mulher estar ou não grávida, consoante está ou não menstruada. A ideia é assente no pressuposto de que um período menstrual é uma vida perdida, uma morte anunciada.

FABRE-VASSAS revela que, na região dos Pirinéus, “(...) nem as mulheres menstruadas, nem as grávidas podem tocar o sangue destinado aos enchidos. Geralmente a tarefa é da responsabilidade de mulheres que estão em idade de menopausa.”(FABRE-VASSAS,1997:262).

A autora acrescenta ainda que

“ (...) na região Basca, o mesmo tabu relativamente às mulheres menstruadas e grávidas é comum, nomeadamente porque o sangue do porco tem influência nas mulheres neste estado, na medida em que a observação do sangue no animal e o toque na carne ensanguentada, podem ser responsáveis pela perda de sangue nas grávidas e ser por conseguinte a causa de abortos. Para além disto, o mito dizia que também o recém-nascido corria o risco de nascer com manchas de sangue na pele, impossíveis de fazer desaparecer.” (FABRE-VASSAS,1997: 263).

As grávidas não só devem estar ausentes durante o acto da matança, como estão igualmente ausentes de todas as tarefas que se seguem. E neste caso, não só o sangue da mulher menstruada é prejudicial às actividades decorrentes da matança do porco, como também o contacto do sangue de porco com a mulher grávida traz consequências nefastas ao feto.

Allison JAMES, num estudo desenvolvido em Inglaterra acerca da matança do porco em finais do século XIX em algumas comunidades rurais, revela que também aqui havia a superstição da deterioração da carne de porco que fosse tocada por uma mulher menstruada. A explicação acenta numa interpretação geradora de vida, ou seja, o que a autora diz é que, “se a mulher quando menstrua é sinal de uma gravidez falhada, então durante esse periodo ela pode muito bem possuir essa capacidade de estragar a carne de porco.” (JAMES,1993: 43).

Pegando neste raciocínio e transpondo-o para o tabu na zona de Orada, no Alentejo, as carnes destinadas aos enchidos têm de crescer, para que se possa produzir o suficiente para toda a família, durante bastante tempo. Termos como “crescer”, “aumentar”, “levedar” e “multiplicar”, simbolicamente significam vida. Se durante o periodo menstrual a mulher não concebe vida, então torna-se perigoso que ela durante essa fase toque numa carne que deve ter vida, que deve crescer, que deve multiplicar-se. O sangue tem aqui um poder místico extremamente elevado, cujo contacto pode ter consequências imprevisíveis: Temos

portanto, dois tabus ligados ao sangue - distintos sangues (animal e humano) -, cujas razões proibitivas são aparentemente distintas, mas simbolicamente têm os mesmos significados. Senão vejamos:

Sangue Menstrual	Sangue do Porco
Poderoso; Impuro; Significação de vida (as) interrompida (s); Possibilidade de deterioração de toda a carne para alimento humano.	Poderoso; Puro (utilizado na vertente alimentar); Capaz de interromper uma vida (aborto), quando tocado por uma grávida; Possibilidade de “imprimir” marca física num recém-nascido.

As crenças variam consoante as regiões e em alguns lugares da região central de Portugal, acredita-se que estranhos ao grupo – sejam estes do sexo feminino ou masculino -, não deverão ver o porco pois, as situações de inveja e “mau olhado”, seriam catastróficas, uma vez que deteriorariam toda a carne. Em Ceiroquinho – Beira Interior -, esta superstição é particularmente válida e quando era chegado o dia de cortar e preparar as carnes, não era de todo bem visto não só a entrada na casa de desconhecidos no grupo, mas igualmente de outros indivíduos que, embora não fossem estranhos ao grupo, eram no entanto conhecidos socialmente por terem “mau olhado”. Assim sendo, estavam sempre por perto algumas toalhas que, na eventualidade de visitas inesperadas e indesejadas, tapariam de imediato as carnes. Outra solução era a saída da proprietária da casa para o exterior, por forma a “atender” os inesperados visitantes.

Há também registos de ligações directas entre as fases lunares e a matança do porco, sendo que em algumas fases a matança é desaconselhada. Em certas regiões do Norte de Portugal, acreditava-se que o porco deveria ser morto durante a fase lunar *Quarto Crescente*, caso contrário a carne diminuiria dentro da panela e o toucinho igualmente seria em menor quantidade dentro da salgadeira.

É interessante verificar que estas crenças ligadas ao matar do porco e à preparação de enchidos são ainda similares em outras regiões da Europa do Norte. BRINGÉUS descreve que a matança do porco foi durante muito tempo uma actividade comum na Europa do

Norte, nomeadamente na Suécia, Dinamarca e Noruega. Os tabús ligados a esta actividade eram semelhantes com aqueles que tenho vindo a descrever em Portugal. O aspecto sagrado está definitivamente ligado à tarefa de confecção dos enchidos, quer na preparação das carnes, quer na preparação do sangue a ser utilizado nesses mesmos enchidos. Em países de tradição cristã, era comum fazer-se o sinal da cruz em muitas das produções culinárias, quer em actividades de pastelaria e padaria, quer em actividades de confecção de enchidos. Cozer o sangue do porco a ser utilizado nos enchidos era uma actividade de risco, pois teriam de ser cumpridas algumas regras, para que os resultados fossem positivos. Por exemplo,

“(…) durante o processo de cozedura do sangue a pessoa que o fazia jamais deveria falar, sob pena de os enchidos de sangue rebentarem. O silêncio era portanto de ouro e em alguns casos para que os resultados fossem garantidos, este (...) poderia ser acompanhado de acções mágicas que reforçassem o efeito do silêncio (...)”. (BRINGÉUS,1975:254).

No entanto, caso não fosse possível manter o silêncio durante o processo de cozedura do sangue, as palavras *sangue* ou *chouriço de sangue*, deveriam ser evitadas a todo o custo. Sempre que houvesse a intenção de usar o sangue da matança para a confecção dos enchidos, as palavras deveriam ser evitadas e substituídas por outras, como o *vermelho* (red one), (Idem). Todos estes eufemismos tinham a particularidade de reduzir os riscos de se arruinar o sangue destinado à confecção dos enchidos.

Numa outra descrição, este mesmo autor menciona que os enchidos deveriam ser cozidos lentamente e o processo de cozedura deveria ser feito por igual em toda a extensão do enchido, caso contrário, quando este fosse posteriormente cozinhado rebentaria. Também é focado que a única pessoa que deveria estar ao fogão seria a dona da casa, sendo que os homens estariam proibidos de estar presentes durante este momento. Estranhos ao grupo, portanto, jamais deveriam entrar na cozinha durante o processo de cozedura dos enchidos, sob pena de estes rebentarem. O tabu da presença masculina no local de cozedura dos enchidos de sangue embora fosse comum, BRINGÉUS não encontrou explicação lógica para tal regra. O tabu remonta ao último quartel do século XVIII (1773), mas registos posteriores contradizem o anterior tabu e, dão conta de que daria sorte se um estranho provasse os enchidos durante a sua cozedura, porque desta forma evitaria que estes

reventassem. Contudo, a dona da casa deveria estar sempre atenta e sensível a eventuais visitas indesejáveis, provenientes principalmente de mulheres mais velhas. Situações de inveja seriam determinantes na ruína dos enchidos.

Também se acreditava que os enchidos jamais deveriam ser cozidos em dia ventoso, caso contrário, a pele destes encher-se-ia de buracos. (BRINGÉUS, 1975:254,255)

Em Portugal, a maioria das proibições ligadas a estranhos e ao seu olhar sobre as carnes, assenta também no facto de que se acredita que a inveja é causadora de “mau olhar” e que olhos “contaminados” são a ruína da carne destinada a alimentar a família por meses. Encontramos aqui as dimensões do profano e do sagrado de mãos dadas.

O profano consubstancia-se no que foi anteriormente dito, quer nos países da Europa do Norte, quer em Portugal.

O sagrado, fundamenta-se nas rezas que se fazem durante a preparação das carnes para o enchidos (caso de Portugal) ou, na cozedura dos enchidos de sangue (Escandinávia). Em Portugal e, no caso particular da aldeia de Orada, no Alentejo, Fátima AMANTE descreve que é proferida uma reza quando a carne para os enchidos é acondicionada nos alguidares e este gesto é repetido quantas vezes forem necessárias “mexer” a carne, por forma a que os temperos nela fiquem bem impregnados, sendo dita a seguinte oração:

“Deus te acrescente e às almas no Céu para sempre, tu a crescer e eu a comer, tudo por Deus pode ser. Em nome do Pai, do Filho e do Espírito.” (AMANTE, 1996: 295)

A oração é antecedida pelo gesto do sinal da cruz sobre a carne, feito com a mão direita.

No Cartaxo, nos usos por mim constatados, a oração não é procedimento geral mas, há famílias que proferem as seguintes palavras: “Te abençoarás e produzirás muita alimentação”. Também o sinal da cruz é feito directamente na carne, sendo ainda colocadas sobre o alguidar de barro, duas colheres de pau ou canas cruzadas, sendo este posteriormente coberto com um pano branco. Ao sinal da cruz está implícito o pedido a Deus de abençoar e fazer crescer a carne e, ao pano branco está simbolicamente atribuída a pureza dos ingredientes dispostos no alguidar.

Também como foi já referenciado anteriormente, na aldeia de Ceiroquinho, o sal introduzido no alguidar para onde será derramado o sangue do suíno, é disposto sobre a forma de uma

cruz, solicitando-se desta forma a benção deste tão precioso líquido que dará corpo a inúmeros pratos gastronômicos.

Voltando novamente à região da Escandinávia, BRINGÉUS menciona diversos exemplos dessas rezas, das quais cito esta: “Hard as a pole and tough as cunt, you’ll hold together and never split”. (BRINGÉUS,1975:261). Existe ainda uma outra variação que diz “Strong as a wall and tough as skin”. (Idem)

O autor divide as rezas em três partes principais, sendo que as duas primeiras contêm comparações ou analogias (*strong as, though as, etc.*) e na terceira parte está sempre implícito uma ordem (*hold together and never split*).

Desde sempre que aos alimentos e, ao acto alimentar, se estabeleceram analogias com o sexo. Estas analogias passam não só pelo tipo de alimentos que se consomem – quentes, picantes ou afrodisíacos -, mas também pela forma que estes têm ou, o local e atmosferas onde esses alimentos são consumidos. Nos inúmeros registos de rezas encontrados pela autora na região da Suécia e Noruega, “há menções ao órgão sexual feminino, fazendo-se a analogia entre este e os enchidos. Contudo e embora menos frequentes, foram encontrados igualmente registos, onde as rezas mencionam os órgãos sexuais feminino e masculino.” (BRINGÉUS, 1975:261-263).

Em Portugal situações semelhantes também acontecem mas, de uma forma geral, o conhecimento que tenho é da comparação entre os enchidos e o órgão sexual masculino.

Talvez o que se deva perguntar de imediato é se não será imoral e até blasfémia fazer numa reza analogias aos órgãos sexuais. O autor que tenho vindo a referenciar diz ser usual desde o passado o uso de palavras pejorativas designando os órgãos sexuais humanos, mas esta situação não era de forma alguma comum, em situações ligadas à dimensão do sagrado.

Numa primeira interpretação deste fenómeno, BRINGÉUS afirma que “sendo o órgão sexual vergonhoso, a ideia era envergonhar ou intimidar quem tentasse molestar uma mulher. (BRINGÉUS,1975:264). Assim sendo, a comparação entre o momento da cozedura dos enchidos de sangue, a reza e o órgão sexual feminino, seria no sentido de afugentar a entrada de eventuais estranhos na cozinha, durante o processo em que a cozedura dos enchidos se desenvolvia. A entrada de alguém indesejável na cozinha naqueles momentos,

deveria ser um acto embaraçoso, quase como se aquele momento fosse um momento de intimidade feminina e portanto devesse ser feito sem a presença de estranhos. (Idem)

Numa segunda interpretação, BRINGÉUS acrescenta ainda que,

“a resistência e elasticidade do órgão sexual feminino durante o acto parturial - e nunca a sua obscenidade -, são a razão para a comparação entre este e a resistência que a pele do enchido tem de possuir, por forma a que este não rebente durante o processo de cozedura. A explicação para o uso superior do feminino em detrimento do masculino, neste caso particular dos enchidos de sangue, é que aos homens estava destinada a comparação com outros tipos de enchidos.” (Idem)

#### 4. A SUPREMACIA MASCULINA ATRAVÉS DO ACTO DE SANGRAR ?

Os papéis de integração social de ambos os sexos são aprendidos e praticados em primeira instância dentro do seio familiar e a criança desde cedo aprende que a sua socialização enquadra-se, desenvolve-se e restringe-se nas fronteiras do masculino e do feminino. Os rapazes devem socializar-se com o mundo masculino através do pai ou de qualquer outro homem que esteja mais próximo daquela família e as raparigas devem fazer essa aprendizagem social e cultural, através da transmissão vinda de suas mães ou de outras mulheres próximas a si.

Aos homens desde cedo lhe são imputadas características de liderança, independência, poder, bravura física e agilidade. Às mulheres pelo contrário, espera-se que sejam dependentes, solidárias, astutas, dóceis, conciliadoras, passivas e emotivas.

Embora actualmente os papéis sociais estejam bastante mais “diluídos”, na medida em que os sistemas de valores foram sendo alterados e o papel feminino nas economias é actualmente bastante mais abrangente, a verdade é que nas actividades de características mais tradicionais e/ou rurais, muitos destes papéis são ainda desempenhados, respeitados e aceites. É claro que, a existência destes papéis é alicerçada na estrutura cultural de cada uma das sociedades ou comunidades, que por sua vez está directamente ligada às construções mentais de conduta social e, por isso, todas as alterações comportamentais acontecem a um ritmo e num espaço temporal muito próprio.

O facto de ser o sexo masculino a perpetrar a matança do porco, pode ter várias leituras:

- força física;
- posição social do homem na hierarquia familiar;
- herança histórico-cultural da actividade de caça.

Olhando as alíneas anteriores, o acto da matança do porco exige de facto considerável força física e geralmente são necessários dois a três ajudantes do sexo masculino para dominar o animal, por forma a que o *matador* possa realizar o acto o mais rápido possível.

É claro que em sociedades onde a figura masculina sempre foi dominante, actividades como a da matança exigem que seja o homem o líder do evento, ou senão, um *externo* que, embora não pertença ao grupo familiar responsável pelo evento, é com certeza um indivíduo do sexo masculino, experiente e com créditos profissionais na comunidade.

“Segundo as hipóteses que se conhecem sobre os primórdios da caça, os nossos antepassados emergiram das florestas africanas para as zonas de savana há cerca de 2 a 3 milhões de anos, desenvolvendo um apreciado gosto por carne o que originou a que se as suas vidas se organizassem em função da sua aquisição. (...) A divisão laboral entre sexos tem por base a impossibilidade de as crianças poderem ser levadas para a actividade da caça.” (EHRENREICH, 1997:36, 37).

Por isso, a caça passou a ser tarefa masculina, enquanto que a recollecção e posteriormente a actividade agrícola e de criação de animais domésticos, eram maioritariamente tarefas femininas, que por questões de maternidade tinham de ficar mais tempo próximo de casa.

O homem sempre foi visto e definido socialmente como o indivíduo bravo capaz de matar animais de grande porte, num total confronto entre homem/besta, em que na maioria das vezes o primeiro saía vencedor e com isso garantia a sobrevivência alimentar do grupo familiar ou da comunidade.

À mulher apenas foi concedida a “permissão” social de matar animais domésticos de pequeno porte, como galináceos, algumas espécies de aves e coelhos. De salientar que ainda hoje na região do Cartaxo, estas actividades continuam sob a responsabilidade feminina, bem como a criação e engorda desses mesmos animais.

O porco, apesar de ser um animal doméstico e da responsabilidade feminina – a compra de um bácoro para engorda é tarefa masculina -, é no entanto um animal de grande porte. Assim sendo, cabe ao homem dominar o porco e matá-lo. Tradicionalmente, decisões tão importantes como escolher o porco a engordar, e o seu sacrifício, são importantes momentos decisórios e dos quais dependia a sobrevivência do agregado familiar, por isso, estas eram sem dúvida tarefas masculinas.

À mulher cabe a tarefa de germinar, conceber, dar vida e nunca o contrário, ou seja, “tirar” vidas. Do ponto de vista da antropologia do simbólico, esta dicotomia de papéis pode ser explicada sob a vertente da supremacia masculina sobre as mulheres. O antropólogo José Pereira BASTOS, discutiu comigo a sua perspectiva, explicando que a mulher não deve estar ligada à agressividade, mas sim à docilidade, à maternidade, à concepção de vida. Violar estas regras torna-se anti-natural dentro do seio das comunidades que praticam a actividade da matança do porco.

Pereira BASTOS vai mais longe e, diz que a supremacia masculina é adquirida com a monopolização do acto de matar, de fazer sacrifícios, de verter sangue, “recuperando para si a força identitária associada ao sangue (no caso das mulheres), o sangue da desfloração, o sangue do parto, mas sobretudo o sangue ritual, isto é, rítmico, mensal, lunar, o sangue da imortalidade”<sup>20</sup>.

O mesmo antropólogo defende ainda que, esta supremacia não se restringe apenas ao acto de sangrar o animal – matando-o -, mas é simultaneamente o roubo masculino das funções femininas, ou seja, mencionando ROHEIM (1950), BETTELHEIM (1956) e LIDZ (1991), é como pôr os homens a menstruar, dando-lhes desta forma aquela “força” mítica, que as mulheres possuem durante o seu periodo menstrual e, que, como já foi analisado anteriormente neste texto, é tão temido por algumas sociedades que criaram formas de se “defenderem” ou “protegerem” das mulheres neste particular momento. Por isso, “(...) a mulher deve ser posta sob a protecção do homem, moralmente mais puro, biologicamente superior, que refreará os seus apetites sexuais e dominará as suas tentações.” (COSTA; GALANTE, 200:298)

Também Barbara EHRENREICH afirma que há sociedades onde existe uma forte “ (...) conexão entre o sangramento vaginal feminino – menstrual e pós-parto – e actos de matanças sangrentas geralmente reservadas aos homens.” (EHRENREICH, 1997:106)

Algumas tribos aborígenes do centro da Austrália usam o ritual de circuncisão dos rapazes cerca dos 10 anos de idade, como rito de passagem para a idade adulta e EHRENREICH comenta que estas feridas circunsisórias “ (...) são reabertas regularmente por forma a simular uma menstruação”. (Idem) Algumas destas tribos “desenham” uma cicatriz no pénis dos rapazes iniciados a que chamam *vulva*. Uma vez que o sangue menstrual das raparigas é considerado poderoso, mágico e sagrado, há quem defenda que estes ritos masculinos tinham como base o desejo de colocar os rapazes também a sangrar por forma a que pudessem vivenciar esse mesmo poder mágico e para que a sua passagem de crianças a adultos seja de facto visível, como acontece com as jovens.

Também algumas tribos da Nova Guiné, praticam o mesmo ritual de circuncisão, fazendo os homens sangrar e os nómadas Payaguá<sup>21</sup> incluíam numa das diversas fases iniciáticas dos rapazes ritos escarificatórios “(...) com osso de cervo perfurando o pénis, untando-se com o sangue o rosto.” (SMANIOTTO, 2003:119)

Tal como afirma Barbara EHRENREICH aos rapazes os rituais de passagem da fase infantil à adulta devem ser caracterizados por “(...) dramáticos ritos de iniciação sangrentos, enquanto as raparigas na menarca devem ser afastadas e fechadas em *menstrual huts* (...) ou simplesmente instruídas a esconderem a sua evidência de fluxo, como se este fosse uma espécie de excremento.” (EHRENREICH, 1997:109). O que a autora mostra é que as mesmas sociedades que escondem as jovens menstruadas, são as mesmas que sangram os jovens do sexo masculino em público. Há como que uma “roubo” de funções, experiências e poder por parte dos homens em relação às mulheres. Atrevo-me a transpor esta situação para as sociedades ocidentais onde a matança do porco em ambiente tradicional ainda é praticada, sendo que a única maneira de o homem “roubar” essa magia à mulher é também ele sangrar de forma brutal e em público, perpetrando a matança do animal e proibindo a mulher de praticar o acto e/ou de assistir ao momento.

A matança do porco pode ainda ser repartida em dois diferentes momentos:

1. Momento masculino
2. Momento feminino

No primeiro momento, tarefas como matar, chameuscar, raspar, lavar o animal, abrir, limpar internamente e cortar as principais peças de carne, são definitivamente tarefas do sexo masculino.

No segundo momento, tarefas como mexer o sangue no alguidar, lavar as tripas, preparar as carnes para os enchidos, temperar as carnes, concepção de enchidos, fumeiro, salga – tradicionalmente – ou congelamento das carnes, preparação das refeições durante os dias da matança e preparação das ofertas de carne, são responsabilidades femininas.

Enquanto que no caso masculino, todas as tarefas acontecem no espaço exterior – quintal -, as tarefas femininas<sup>22</sup> acontecem no espaço interior – cozinha -<sup>23</sup>.

Há aqui uma clara dicotomia entre o espaço vivencial e laboral de cada um dos gêneros durante o processo da matança e preparação do porco. A dicotomia entre exterioridade e interioridade, a dicotomia entre animal e alimento, a dicotomia entre cru e cozinhado, a dicotomia entre masculino e feminino, marcam e definem as teias e complexidades sociais de cada um dos intervenientes no processo. Certamente que estas dicotomias reforçam o poder simbólico de cada um dos sexos envolvidos nas actividades. Cada um deles tem tarefas específicas e não interferindo o sexo feminino nas tarefas masculinas, também os homens não ousam interferir nas tarefas do sexo oposto.

## CONCLUSÃO

Todos reconhecem a riqueza das tradições comensais portuguesas, mas poucos são os estudos antropológicos nesta área. E quando se fala de matança do porco em geral e do consumo da sua carne em particular, os estudos são ainda mais incipientes.

Basicamente os países europeus sob a influência do Cristianismo são grandes apreciadores de carne de porco e porque dele tudo é aproveitado, este texto aborda também as técnicas, comportamentos, tabus e regras na preparação, confecção, tratamento e acondicionamento dos enchidos, em Portugal e na Escandinávia. São analisados os significados religioso-culturais na arte de confeccionar enchidos em ambas as regiões europeias, bem como os comportamentos sagrados e profanos ligados não só à confecção dos enchidos, mas também durante e após a matança do animal. Viu-se que, quer em Portugal, quer na Escandinávia, os enchidos estão a cargo das mulheres e os homens jamais devem interferir com este sector. As crenças de que os mesmos devem ser resguardados de olhares de estranhos à família, especialmente daqueles que carregam consigo “mau olhado” é comum em ambas as comunidades. A forma algo complexa no que concerne à confecção e

cozedura dos enchidos de sangue na zona escandinava, têm especial destaque neste texto, nomeadamente o particularismo de nas rezas feitas para que os enchidos não rebentem, se faça alusão ao órgão sexual feminino, sendo que a comparação é feita a partir da elasticidade do órgão durante o momento do parto, uma vez que, os enchidos quando cozinhados aumentam de volume, e por isso, a tripa usada na sua confecção deverá de igual modo possuir essa mesma elasticidade, para que estes sejam perfeitos.

A divisão laboral entre homens e mulheres é algo bastante acentuado durante a matança do porco e diversas interpretações do fenómeno são igualmente afloradas. A actividade de uma forma geral é repartida em momentos particularmente femininos e/ou masculinos e cada um dos géneros mantém-se à parte das tarefas do outro. Existem expressivas dicotomias entre espaços exteriores (masculinos) e interiores (femininos) – desde a matança do animal até à confecção dos enchidos -, entre cru (masculino) e cozinhado (feminino) e entre animal (espaço exterior) e alimento (espaço interior). Nesta marcada divisão de tarefas há sem dúvida uma predominância na hierarquia familiar do género masculino, por ser este o responsável pelo abate do animal.

Por um lado, algumas teorias explicam este fenómeno da supremacia masculina sobre as mulheres, pelo facto de a elas estar imputada a responsabilidade de gerar vidas e, portanto, o poder de tirar vidas cabe aos que não a geram, ou seja, aos homens. Por outro lado, alguns antropólogos afirmam que através do acto de sangrar o animal – matando-o -, o homem recupera para si a força mítica ligada ao sangue menstrual e ao parto.

Perspectivas ligadas directamente ao tabu do sangue menstrual demonstraram que mulheres neste “estado” em algumas zonas de Portugal, Inglaterra e Espanha, são totalmente arredadas do contacto directo com o animal morto ou com a sua carne, evitando assim que a mesma corra o risco de se deteriorar – segundo a crença -. O sangue é aqui encarado como algo impuro, mas simultaneamente mítico e poderoso e, como não pode ser directamente vivenciado pelo sexo masculino, este encontrou uma forma de experienciar de forma indirecta o poder de “sangrar”, através do derramamento de sangue de um animal, ou em outras sociedades, através dos ritos de passagem da fase infantil para a fase adulta.

O texto decorre também em reflexões sobre se a matança do porco praticada em território português é considerada um ritual ou um sacrifício. Ficou apurado que dadas as particulares

características do evento – propósitos meramente alimentares do agregado familiar detentor do animal -, classificam o acto como um ritual essencialmente profano, com alguns momentos mais religioso-populares.

Os hábitos alimentares são o retrato económico-social das populações, mas são igualmente quadros de conduta e identificação cultural. O porco e o consumo da sua carne são apenas uma das muitas histórias que podem ser contadas acerca dos sabores e sensibilidades que regem as bocas e os estômagos daqueles que o ingerem.

#### BIBLIOGRAFIA

ALLEN, Stewart Lee. (2002). *In the Devil's Garden – A Sinful History of Forbidden Food*. New York. Ballantine Books. 2002. 1ª edição. 315 pp.

AMANTE, Fátima Calça. (1996). *Etnotecnologia do Alto Alentejo – A Matança do Porco na Aldeia de Orada*. Dissertação de Mestrado em Ciências Antropológicas. Lisboa. ISCSP. texto policopiado. pp. 377

BOWIE, Fiona. (2000). *The Anthropology of Religion*. Oxford. Blackwell Publishers. 2001. 284 pp.

BRINGÉUS, Nils-Arvid. (1975). “Food and Folk Beliefs: on boiling blood sausage” in *Gastronomy – the anthropology of food and food habits* (Margaret L. Arnott, editor). Paris. Mouton Publishers. 1975. pp. 251-273

BURKERT, Walter. (1996), *A Criação do Sagrado*. Colecção “Ciências do Homem”, nº 3. Lisboa. Edições 70. 1996. pp. 193-199

CASTRO, Inês de Ornelas e (2002). “Para uma Simbólica do Consumo do Porco e do Javali na Antiguidade Tardia” In *Animalia – Presença e representações*. Lisboa. Edições Colibri. 2002. pp. 33-46

CERQUEIRA, Cristina (s/d). “Matança do Porco, Festa da Matança e Mudanças Sociais na Serra do Barroso (Trás-os-Montes)”. In *Actas do IV Congresso Português de Sociologia*. Disponível online em <http://www.aps.pt/ivcong-actas/Acta121.pdf>. retirado em 24 Dezembro de 2003.

CORREIO DA MANHÃ Online, (2003), “Maria de Lurdes Modesto: A Comida é Tão Espiritual Como o Vinho”, in *Histórias/Especial*, disponível em <http://www.correiodamanha.pt/noticia.asp?id=74548&idCanal=19>, retirado em 25 Dezembro 2003

COSTA, Paulo Ferreira da; GALANTE, Helena Sanches (2000). *Cadaval – Contributos para o Estudo da Memória de um Concelho*. Lisboa. Imprensa Nacional Casa da Moeda. 2000. 490 pp.

CUTLER, Daniel S. (1985). *The Bible Cookbook – lore of food in Biblical times plus modern adaptations of ancient recipes*. New York. William Morrow & Co. 1ª edição. 1985. pp. 45-56

DOUGLAS, Mary (1966). *Purity and Danger – an analysis of concepts of pollution and taboo*. New York. Frederick A. Praeger Publishers. 2ª edição. 1969. 188 pp.

\_\_\_\_\_ (1999). *Leviticus as literature*. Oxford. Oxford Press University. 1ª edição. 1999. pp. 134-151

EHRENREICH, Barbara. (1997). *Blood Rites: Origins and History of the Passions of War*. New York. Metropolitan Books. 1ª edição. 1997. 292 pp.

FABRE-VASSAS, Claudine. (1994). *The Singular Beast – Jews, Christiand, & the Pig*. New York. Columbia University Press. 2ª edição. 1997. 373 pp.

FAUSTO, Carlos. (2002). Banquete de Gente: Comensalidade e Canibalismo na Amazônia. (online). Vol. 8, nº 2. 2002. p. 7-44. Disponível no endereço

[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S010493132002000200001&lng=es&nr=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S010493132002000200001&lng=es&nr=iso). ISSN 0104-9313

FAVROD, Charles-Henri. (1976). *A Antropologia*. Coleção “Enciclopédia do Mundo Actual”, nº 14. Lisboa. Publicações D. Quixote. 1977. pp. 30, 83, 164, 165

FREDERICK, Jenn. (s/d). *The First Taboo: How Menstrual Taboos Reflect and Sustain Women’s Internalized Oppression*. Disponível no Endereço <http://home.comcast.net/~theenread/bean/cultural.htm>

GRAHN, Judy. (1993). *Blood, Bread and Roses: How Menstruation Created the World*. Boston. Beacon Press. 1993. 323 pp.

HARRIS, Marvin. (1974). *Cows, Pigs, Wars & Witches – The Riddles of Culture*. New York. Vintage Books. 1989. pp. 35-57

\_\_\_\_\_(1977). *Canibais e Reis*. Coleção “Perspectivas do Homem”, nº 37. Lisboa. Edições 70. 1990. 295 pp.

\_\_\_\_\_(1993). *Culture, People and Nature*. New York. Harper College Publishers. 6ª edição. 1993. pp. 400-420

JAMES, Allison. (1993). “Piggy in the Middle – Food Symbolism and Social Relations” in *Food, Culture and History: Proceedings of the London Food Seminar*. Volume I. 1993. London. London Food Seminar. pp. 29-48.

LOPES, Aurélio. (1998). *Tempos de Solstícios*. Santarém. Edição Jornal O Mirante. Coleção “Saber”. 1ª edição. 1998. pp. 274-280

MAUSS, Marcel. (1950). *Ensaio Sobre a Dádiva*. Coleção “Perspectivas do Homem”, nº 29, Lisboa. Edições 70. 1988. pp. 209

MONTANARI, Massimo. (1994). *The Culture of Food*. Massachusetts. Blackwell Publishers. 1ª edição. 1994. pp. 11-46

NOGUEIRA, Sandra. (2001). *Matança do Porco – O Sabor da Festa*. Azambuja. Edição da Câmara Municipal de Azambuja. 2001. 28 pp.

ORWELL, George. (1990). *O Triunfo dos Porcos*. Coleção “Século XX”. Lisboa: Publicações Europa-América, 1990

OWEN, Lara. (1993). *Her Blood is Gold – Celebrating the Power of Menstruation*. New York. Harper Collins. 1ª edição. 1993. pp. 187

QUEIRÓS, Eça de. (S/D). *O Crime do Padre Amaro*. E-book. Virtual Books Online. Disponível no Endereço [http://virtualbooks.terra.com.br/livros\\_online/livros\\_online\\_index.htm](http://virtualbooks.terra.com.br/livros_online/livros_online_index.htm) Consultado em 28 Dezembro 2003

REGIÃO DE TURISMO DA SERRA DA ESTRELA. (2000). *Guia de Gastronomia*. Covilhã. Edição da Região de Turismo da Serra da Estrela. 2000. pp. 50

RIBEIRO, Aquilino. (1999) “Sarrabulho” in *Aldeia*. Disponível online no endereço <http://www.terravista.pt/ancora/2097/festa99>. 1999

RITCHIE, I. A. Carson. (1981). *Food in Civilization: how History Has Been Affected by Human Tastes*. New York. Beaufort Books. 1ª edição. 1981. 192 pp.

SCHWABE, Calvin W. (1979). *Unmentionable Cuisine*. Charlottesville. University Press of Virginia. 4ª edição. 1996. 459 pp.

SCHWARTZ, Oded. (1992). *In Search of Plenty – a History of Jewish Food*. London. Kyle Cathie Limited. 1ª edição. 1992. 292 pp.

SIMOONS, Frederick J. (1961). *Eat Not This Flesh*. Wisconsin. University of Wisconsin Press. 2ª edição. 1994. 550 pp.

SMANIOTTO, Elaine. (2003). *Relações de Género Entre Populações Indígenas Nômadas do Chaco: Abipón, Mocovi, Toba, Payaguá e Mbayá – Séc. XVIII*. Dissertação de Mestrado em História. São Leopoldo. Universidade do Vale do Rio dos Sinos - Unisinos. 2003. Disponível online em <http://www.anchietano.unisinos.br/> retirado em 18 Janeiro de 2004

SOCIEDADE BÍBLICA DE PORTUGAL. (1998). *Bíblia Sagrada*. Lisboa: Edição da Sociedade Bíblica de Portugal. 1998

TORGA, Miguel (1974). *Diário V*. Coimbra. 1974

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne. (1997). *History of Food*. New York. Barnes & Noble. 2003. 801 pp.

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro. *Berrões*. Disponível online em <http://www.utad.pt/~origins/vilaflo.html>. Retirado em 22 Abril 2003

VALAGÃO, Maria Manuela. (1997). "Evolution in Eating Habits in the Alto Douro of Northern Portugal", in *Food Preferences and Taste, Continuity and Change*. Editado por Helen Macbeth, volume 2. Berghahn Books. 1ª edição. 1997. pp. 127-137

VICENTE, António dos Santos. (1995). *Vidas e Tradições nas Aldeias Serranas da Beira*. S/L. 1995. pp. 23

---

<sup>1</sup> O Concelho do Cartaxo é eminentemente rural, composto por 8 freguesias, situado na região de *Ribatejo*, centro de Portugal.

<sup>2</sup> Outrora, a corda era usualmente de estopa.

<sup>3</sup> O alguidar tradicionalmente era de barro vidrado no seu interior. Actualmente as famílias que ainda os possuem continuam a utilizá-los nesta ocasião, as famílias que não possuem alguidares de barro, substituíram-nos por alguidares de plástico.

<sup>4</sup> Antes da utilização da água canalizada, a lavagem do porco era feita com regadores de alumínio.

<sup>5</sup> Portugal insular.

<sup>6</sup> Zona de Góis, Arganil e Pampilhosa da Serra, Distrito de Coimbra e Guarda.

<sup>7</sup> Geralmente o porco após morto e aberto é pendurado e mantido em local fresco até ao dia seguinte, sendo só nesse dia que se procede à sua desmancha. A explicação assenta no facto de que devem as carnes arrefecer para tornar mais fácil o seu corte e aproveitamento.

<sup>8</sup> Muitas famílias continuam a cozinhar esta refeição, mas actualmente alguma da geração mais jovem não aprecia este prato pela utilização maioritária das vísceras do porco.

<sup>9</sup> As más condições climáticas que geralmente acompanham as matanças tradicionais por serem estas realizadas maioritariamente no período de Inverno e, o facto de as famílias possuírem actualmente a água da rede pública, torna quase inexistente a tradicional lavagem das tripas nos rios e ribeiras.

<sup>10</sup> Cristãos-Novos eram os Judeus em Portugal foram obrigados pela Igreja Católica, a converter-se ao Cristianismo, abdicando da religião Judaica.

<sup>11</sup> A *alheira* é um enchido tipicamente português, criado pelos cristãos-novos para fugirem às constantes perseguições da Inquisição, que usava a comida e a forma como esta era preparada para denunciar falsos “convertidos” ao Catolicismo. Assim sendo, os judeus – nunca convertidos na realidade ao Cristianismo -, criaram um enchido composto apenas por carnes brancas, pão e alho, convencendo desta forma os eventuais “espíões” inquisitórios, de que também eles – agora convertidos -, consumiam enchidos – que se pensava serem de carne de porco -, como os Católicos.

<sup>12</sup> Uma massa que é feita a partir de pimentão, muitas vezes colhido da horta pessoal dos donos do porco, tempero este na maioria dos casos preparado propositadamente para as carnes da matança. É condimento muito apreciado no Norte de Portugal e no Alentejo.

<sup>13</sup> Aldeia de Póvoa, Pampilhosa da Serra, Portugal.

<sup>14</sup> Sem dúvida, o mais nobre dos enchidos. Bons pedaços de excelente carne, fazem deste enchido um dos mais apreciados.

<sup>15</sup> Significa carnes quase sem gordura como lombo, lombinhos e entremeada.

<sup>16</sup> Na região de Ceiroquinho.

<sup>17</sup> Em outras regiões há quem utilize igualmente o sumo de laranja para temperar as *farinheiras*.

<sup>18</sup> De uma forma geral o porco só é aberto e desmanchado no dia seguinte à sua morte. Depois de morto e retiradas as vísceras, o animal é pendurado no *chambрил* até à manhã seguinte –coberto com um pano branco -, por forma a que a carne arrefeça e se torne portanto mais fácil de ser trabalhada.

<sup>19</sup> A côr branca como símbolo de pureza.

<sup>20</sup> O excerto mencionado está parafraseado de uma das trocas de informação via Internet, estabelecidas entre mim e o Professor Pereira Bastos, a propósito desta temática.

<sup>21</sup> Um dos povos indígenas e nómadas da América latina.

<sup>22</sup> As crianças de uma forma geral encontram-se também no espaço feminino.

<sup>23</sup> Tradicionalmente a lavagem das tripas era feita no exterior, geralmente junto de fontes de água corrente como rios.