

“UM PAI NOSSO E UMA AVÉ MARIA A SANTO ANTÓNIO PELOS NOSSOS BICHINHOS...” O PORCO NA ECONOMIA DOMÉSTICA DE S. MARTINHO DE LAGARES (PENAFIEL).

Maria das Dores G. CRUZ *
Ilídio M. Barbosa PEREIRA **

I. Introdução

A escolha deste tema para um artigo de homenagem ao Prof. Doutor Carlos Alberto Ferreira de Almeida não foi feita de forma aleatória. Dada a dedicação deste homem polifacetado - arqueólogo, historiador de arte, etnógrafo - pelo Norte, especialmente pelo Entre Douro e Minho, pareceu-nos que a forma mais adequada de o homenagear seria escolher um tema, cuja investigação pudesse ser desenvolvida nessa área geográfica. O tema da matança do porco impôs-se naturalmente, dada a importância económica e sócio-cultural que este animal tem para as populações do Norte de Portugal. A nossa escolha recaiu sobre Lagares¹, concelho de Penafiel, pelo facto de um dos autores (IBP) ser natural desta freguesia, o que permitiu, por um lado a utilização do seu testemunho e vivência pessoal, e, por outro, facilitou a recolha de informação num curto espaço de tempo. Quase todos na freguesia de Lagares, e localidades vizinhas, continuam a matar o porco, hoje já não como a única forma de obter a carne para o jantar, ceia e dias festivos, mas, essencialmente, porque o hábito continua enraizado em muitas famílias, que utilizam esta ocasião para se reunirem em torno de um evento que os leva de volta aos cheiros e sabores das suas infâncias, mais ou menos longínquas. Para os mais jovens trata-se de uma ocasião diferente, dominada pelo convívio familiar e por um sentimento lúdico, aproveitada para uma incursão em actividades desusadas no seu quotidiano de estudantes, ou cidadãos.

A etnografia portuguesa tem prestado alguma atenção a aspectos da matança do porco (por exemplo, Felgueiras, 1966; Costa e Ferreira, 1967; O'Neill, 1989; Simões, 1991 e 1996), mas, com algumas excepções (O'Neill, 1989; Simões, 1996), tem-se dado principalmente ênfase à descrição de variantes dentro das técnicas que envolvem o processo de matança. O nosso objectivo principal não será apresentar mais uma variante da técnica de matar e tratar a carne e os enchidos, mas sim, analisar aspectos económicos, sociais e culturais que enformam a matança, encarando-a como processo sócio-cultural, em sentido mais lato, que tem vindo a sofrer mudanças radicais nas últimas décadas. A escolha de uma metodologia diacrónica tornou-se essencial para obviar erros de uma etnografia saudosista de “recuperação e manutenção de uma tradição”² em risco de desaparecer. Metodologicamente optámos pela utilização da etnohistória, sem que tal signifique simplesmente uma combinação de métodos históricos e da observação participante (Cabral, 1991:59). O nosso objectivo é atribuir uma profundidade temporal, histórica, a um fenómeno da vida quotidiana de Lagares, num tempo definido (entre os anos 20 e 90), sem utilizarmos as noções nem de “presente etnográfico”, nem de “sociedade tradicional”. Assim, a par da observação de matanças, o que nos permite uma percepção

tecnológica e das mudanças ocorridas na forma como esta se desenrola, recolhemos depoimentos de marchantes, lavradores e suas mulheres sobre o passado recente, permitindo-nos estabelecer uma comparação entre dois tempos e duas percepções da mesma actividade. As entrevistas visaram a recolha de dados relativos a épocas mais recuadas em que o porco era um elemento essencial na economia familiar de Lagares e freguesias vizinhas. As relações de produção aparecem ligadas a outros aspectos culturais, pelo que se fará igualmente uma referência mais concisa a aspectos religiosos e lúdicos da criação e matança do porco, subjacentes ao papel central desempenhado por este animal no sistema económico doméstico, na região de Lagares.

Um ponto essencial e que estruturou todo o trabalho foi o facto de, repetidamente, os lavradores e donos de porcos para a matança se referirem à divisão do trabalho de acordo com o género do participante: os homens eram marchantes e participavam directamente na matança, limpeza e no desfazer do porco, enquanto as mulheres se encarregavam da lavagem das tripas, confecção dos enchidos e preparação do “matabicho”. Contudo, durante as entrevistas conhecemos a “Sra. Glória”³, uma mulher que “tinha matado porcos”, e fizera disso uma forma de vida para complementar os magros recursos agrícolas de que dispunha. Verificámos neste caso, como noutros temas etnográficos, que a divisão do trabalho, por géneros, não é tão linear como geralmente é apresentada em muitos textos antropológicos. Foi a partir do desenvolvimento de uma vertente feminista dentro da antropologia crítica, sob a influência do movimento post-modernista, que se começou a questionar as generalizações da divisão do trabalho, conduzindo a teorias mais inclusivas, em que indivíduos de géneros e idades diferentes participam em actividades até aqui consideradas como específicas unicamente de homens ou, por oposição, de mulheres. Considerámos de grande interesse dedicar alguma atenção a este aspecto, por vezes escamoteado, da participação de mulheres como marchantes. Optámos por “dar voz” a estas mulheres que participaram activamente na matança, através da história pessoal da “Sra. Glória”. Pensamos poder, assim, apresentar um retrato vivo e dinâmico não só do processo da matança, da sua importância sócio-económica para a sobrevivência dos núcleos familiares e domésticos de Lagares, como também dos papéis atribuídos a homens, mulheres, jovens e velhos no processo colectivo, que era a matança do porco, ao longo dos últimos 70 anos.

A utilização de histórias pessoais como método antropológico tem sido criticada, porque atribui um papel de realce a indivíduos que se destacam dentro do grupo, por serem pessoas extraordinárias, bons contadores de histórias, ou por terem uma relação especial com o investigador. Chamamos a atenção para estes aspectos importantes a ter em mente quando se ler a “história da Sra. Glória”, nossa informante principal. A Sra. Glória, não foi, no entanto, a única fonte de recolha, mas foi privilegiada dado ser a única mulher, viva, em Lagares a ter sido marchante. Não podemos deixar passar igualmente o facto de ser uma conversadora extraordinária, com memória lúcida e crítica para a recolha de informações com profundidade temporal, como era o nosso objectivo. Outros elementos foram recolhidos também junto de outros informantes, pelo que a estrutura do texto será apresentada sob a forma de um compromisso entre a história pessoal da Sra. Glória e a análise de outros dados relevantes para o tema a tratar.

2. Importância socio-económica do porco

Para a população de Lagares, de substracto económico eminentemente agrícola, o porco desempenhava um papel central na subsistência e na economia doméstica. A

matança era o culminar de um período em que as pessoas se preocupavam com a sobrevivência dos animais, representando igualmente uma época de maior abundância de carne na casa. A carne suína representava um papel central na economia doméstica e na dieta quotidiana: da boa criação de porcos, que culmina na matança, resultam não só os únicos produtos de origem animal que entram na confecção dos pratos diários (chouriço, presunto, salpicão e regelos⁴), podendo ser vendidos a particulares, resultando num suplemento económico para a família. Contudo, a grande importância atribuída ao porco devia-se essencialmente ao papel que tinha na dieta quotidiana. Pessoas que se viam obrigadas a vender os seus porcos eram vistas como estando em dificuldades financeiras, tendo de prescindir de um elemento importante da sua própria subsistência.

Cada família era responsável pela engorda dos porcos destinados à matança, fazendo-se a "engorda" com produtos agrícolas produzidos para o efeito (abóboras) e com restos aproveitados da confecção das refeições familiares (farelo, sobras de hortaliças, feijão, cascas de batatas e restos das refeições). O nascimento, sobrevivência e crescimento saudável de uma ninhada de leitões, representava uma preocupação central na vida dos camponeses e lavradores de Lagares, especialmente das mulheres da casa que cuidavam dos animais. Registava-se, e continua de alguma forma a registar-se, uma relação estreita entre a sobrevivência dos animais e alguns aspectos da religiosidade local: quando uma ninhada de leitões nascia e as "coisas corriam bem" prometia-se, a Santo António, o dinheiro correspondente a um leitão, ou a doação de uma orelheira, ou beija fumada. Hoje, continua a observar-se no altar deste Santo, na Igreja paroquial de Lagares e noutros lugares, ex-votos de cera em forma de porcos ou de porca a amamentar os seus leitões, em cumprimento de promessas feitas, relacionadas com estes animais. As promessas feitas a Santo António, aquando do nascimento das ninhadas, se os porcos para engorda cresciam sem problemas, ou no caso de uma doença iminente do animal, eram cumpridas depois das matanças. O seu cumprimento representava uma fonte de receita importante para a Igreja local. Era feito sobretudo através do leilão, de partes do porco (orelheiras e beijas fumadas), no fim da missa dominical, revertendo a quantia obtida a favor da Fábrica da Igreja. Os leilões realizavam-se especialmente na altura do Carnaval, quando se dava por concluído o período das matanças, tendo esta carne mais procura para as refeições especiais da quadra. Aquando da construção da Igreja Nova de Lagares, em 1971 (Pereira, 1991/92:65), a imagem de Santo António foi aquela que a população solicitou que transitasse de imediato da Igreja velha para a nova, não só por representar o padroeiro dos animais, mas por ser igualmente uma das principais fontes de receita para a paróquia. Em casa, aquando da reza do terço em família, fazia-se sempre uma pequena invocação ao Santo António "*Um Pai Nosso e uma Avé Maria a Santo António pelos nossos bichinhos e por todos que os tiverem*". A classificação de Santo António como padroeiro dos animais, especialmente dos porcos, encontra-se bem patente na pequena imagem existente no altar lateral direito da Igreja paroquial da vizinha freguesia de Santa Marinha de Figueira, onde Santo António é representado com o Menino ao colo, e este por sua vez segura, também ao colo, um pequeno porco preto (Fig. 1)⁶.

3. Matança do porco: entreaajuda e divisão do trabalho

A matança do porco foi-nos sempre apresentada como uma actividade familiar, contando por vezes com a entreaajuda de amigos e alguns vizinhos, se na casa não houvesse "pessoal à altura", geralmente três ou quatro rapazes e homens ágeis. A matança, tal como todas as outras actividades agrícolas da região, inseria-se num sistema de entreaajuda

gratuita, em que familiares e alguns vizinhos participam, conferindo, assim, um carácter lúdico ao acontecimento (O'Neill, 1989). Contudo, contrariamente ao que acontecia com muitas das actividades agrícolas, por exemplo as segadas, as esfolhas do milho, a arriga⁷ do linho, ou as vindimas, os vizinhos não apareciam para ajudar sem serem convidados. O convite para a matança representava uma forma de diferenciação entre as relações mais chegadas ("família e pessoas de confiança") e a restante comunidade. Nesta actividade notava-se igualmente, uma troca de trabalho, dado que se um marchante ia matar a casa de um amigo, familiar ou vizinho, este, por sua vez, pagava o favor através de ajuda aquando das matanças na casa do próprio marchante. Muitos matavam somente para familiares, outros asseguravam as matanças nos lugares onde residiam, ou em lugares vizinhos. A diferença entre "os que matavam só para a família" e os que matavam para o "público" foi sempre notada pelos informantes. Uma das diferenças apresentadas era o facto de os marchantes "profissionais" serem remunerados em dinheiro, enquanto os que matavam só para familiares e amigos serem compensados com a refeição da matança e, eventualmente, com alguma carne, por exemplo a beíça. Nos anos 20 um marchante "profissional" cobrava 3\$50/4\$00 por uma matança, nos anos 40 cobrava já 10\$00 e hoje pode levar até 1000\$00 por uma matança. A escolha do marchante era efectuada de acordo com interesses pessoais e laços de amizade, dependendo também algumas vezes da mestria de cada um.

Os marchantes eram iniciados/ensinados por familiares que matavam, ou pelos marchantes que matavam nas suas casas. Participar activamente na matança representava uma "ascensão" social dos rapazes. Na casa de um antigo marchante, os filhos mais velhos recordam que se iniciaram na matança por volta dos 14 anos, dado tal ser visto como forma de "promoção" masculina, uma diferenciação entre os irmãos mais novos e os mais velhos.

A periodicidade das matanças foi um dos aspectos a sofrer maiores alterações, durante a última década: de actividade sazonal, passaram a efectuar-se ao longo de todo o ano, pois as arcas frigoríficas permitem a conservação das peças, durante períodos mais longos e independentemente das condições climatéricas que se façam sentir. No passado, matava-se somente entre os Santos e o Carnaval, os meses mais frios que punham menos problemas de conservação dos alimentos, coincidindo também com as épocas festivas do Natal, em que a carne entrava em maior abundância nos pratos melhorados e antes de se entrar na Quaresma, período de jejum e abstinência, quando os cristãos se deviam privar do consumo de carne. Nos meses de Primavera e Verão consumiam-se os produtos fumados e salgados durante o Inverno. Outro aspecto a ter em conta, é o facto de hoje a carne ser essencialmente congelada para consumo doméstico, substituindo-se à salga, enchidos, rojões conservados na banha⁸ e presuntos. Os enchidos e os presuntos continuam a ser produtos muito apreciados, mas as febras que no passado se comiam somente nos dias que seguiam à matança, agora consomem-se ao longo de períodos mais longos e tornaram-se o produto principal da matança. De igual modo, a maior facilidade no acesso a outros tipos de carne, nomeadamente a carne de vaca, e ao peixe, levou a que a carne de porco tivesse perdido a preponderância como fonte de proteínas animais na dieta da população de Lagares e lugares vizinhos. O número de animais mortos por um lavrador ao longo do período de matanças dependia da riqueza da sua casa de lavoura, sendo por isso um indício do seu prestígio sócio-económico, e do número do agregado familiar. Um lavrador rico podia matar quatro, ou mais porcos num prazo de alguns meses, acontecendo mesmo poder matar dois ou três porcos no mesmo dia.

A Sra. Glória descreveu-nos minuciosamente o processo de matança, que seguidamente transcrevemos. Os pormenores foram confirmados por um marchante mais velho que a Sra. Glória, pela sua mulher e filhos que ainda hoje continuam a matar para consumo doméstico. Algumas das diferenças encontradas em relação ao que se fazia no passado reside no facto de hoje se usar uma mesa construída para o efeito e já não o carro de bois, de a matança levar menos tempo (em vez de 5 horas como no passado, decorre em menos de 3 horas), dado algumas das tarefas, nomeadamente a chamusca, serem feitas de forma mais expedita e de, por outro lado, a matança ter perdido um pouco o carácter lúdico que tinha no passado, em que o matabicho e a refeição de sarrabulho eram indispensáveis para acalmar o apetite do marchante e seus ajudantes.

Passamos de seguida a apresentar a história da Sra. Glória, para quem a matança do porco foi uma forma importante de complementar os magros recursos agrícolas de que dispunha. A sua história, além de mostrar aspectos técnicos e sociais da matança, ilustra como a divisão de tarefas entre géneros, não é linear. Por outro lado, actividades complexas como a matança ultrapassam o carácter de divisão entre homens e mulheres, velhos e novos. Muitos são os que participam activamente nestas tarefas, centrais para a economia doméstica, como veremos de seguida.

4. A Sra. Glória⁹

"Tenho 74 anos e aos 15 anos já eu matava e capava porcos. Aprendi com um primo meu, o Manel do Sabino, de Ordins. Eu via-o a trabalhar quando ia lá a casa e aprendi. Em Seixoso havia outra mulher que matava, mas era coisa pouca. Era assunto mais de homens. Eu é que gostava de fazer de tudo. Não era só uma coisa de necessidade porque os homens nunca acabaram. Os homens tinham a mania, eles é que mandavam. Por isso, enquanto o meu marido foi vivo nunca matei. Matei antes de me casar e matei depois de ficar viúva. Mas enquanto estava casada nunca matei. O meu marido sabia matar e nessa altura quem mandava era a autoridade. Fiquei viúva nova, com 30 anos, mas antes na casa dos meus pais já matava. Nenhum dos meus irmãos queria matar... eu até era capaz de capar porcos!. Eram medricas! Eu tinha 4 irmãos e uma irmã, mas tive de aprender a matar e capar porcos. A minha mãe queria que eu aprendesse, e então foi o meu primo que me ensinou. Nunca tive medo e até gostava do trabalho que fazia.

Nunca levei dinheiro por matar porque não era profissional. Matava só na minha casa, na casa de vizinhos e pessoas amigas. A maioria das pessoas a quem ia matar eram aquelas que não sabiam e não tinham desenrasco e por isso tinham de chamar um marchante.

Eu era meia-arrapazada, saía à noite com os rapazes, disfarçada. Vestia uma roupa de linho e andava toda a noite... Aprendi a jogar o pau... íamos cantar. Eramos um grupo de uns dez, ou doze rapazes e quatro raparigas. Roubava o dinheiro à minha mãe: ia à caixa buscar uma quartita¹⁰ de milho para pagar a uma mulher que me fizesse o trabalho que eu devia fazer à noite, fiar umas meadas de linho. Eu não tinha muito temor, tinha uma irmã minha que me ralhava, ralhava, ralhava de eu sair à noite, mas eu não me importava. A minha ideia era aquela. Tínhamos aquelas roupinhas certas, ninguém nos conhecia. O Manel do Falcão deu-nos uma teia para nós fazermos a camisa. Íamos todos vestidos de igual. Eu ia vestida de rapaz: calças, botas e um boné enfiado na cabeça. Eu só queria chegar a casa de madrugada, a tempo de vir tirar o leite... Foi uma vida bonita! Quando casei fiquei travada. Nunca mais cantei, nunca mais dancei, nunca mais nada... Passou! Devia ter-me casado mais tarde, mas casei-me aos 20 anos. Eu não pensava nada

em casar... A minha mãe ainda depois de eu estar casada, cantou e dançou numa segada. O meu pai estava lá e não quis saber. Pois, sim, eu um dia estava ao pé de uma dança e tive que andar depressa... Senti muito quando me casei, mas calhou... Mas depois tive coisas boas, e vou continuar a ter, porque tive os filhos e os netos.

Pelo facto de ser viúva nunca tive dificuldade em saber matar, lavar... Matava numa casa e os outros vinham-me ajudar a lavar. Quando fiquei viúva, os vizinhos lavraram-me a terra toda, sem eu pagar um tostão. As pessoas ajudavam-se na sega e na malha do centeio, na apanha do linho... Aquela gente se uma pessoa tivesse dificuldades tomavam conta dela e faziam tudo. Num ano não tornei à casa onde o meu marido morreu. Passados quatro anos morreu o meu filho mais velho e o meu sogro. Tive de empenhar o ouro todo para pagar os funerais. Quando morreu o meu filho estive cinco anos sem ir a casa, estive na casa da Sra. Zulmira do Carreiro. Quando morreu a minha sogra saí de Ordins para vir para o lugar de Lagares, isto já lá vão mais de trinta anos. Com os miúdos pequenos fixei-me no lugar de Lagares e comecei a comprar, matar e vender porcos nos lugares e freguesias vizinhas (Capela, Cabroelo, Figueira...), a par das lavras que fazia como caseira. Ia matar porcos para vender. Comprava, matava-os, muitas vezes na casa do dono do porco, trazia-os para casa às costas e preparava-os para vender. Mas para comer em casa só matava porcos da minha criação. Também matava cabritos e cabras, mas nunca matei vacas.

Matava tanto porcas como porcos. Até gostava mais das porcas. Tinha só que haver o cuidado de escolher bem a data da matança das porcas por causa do cio, mas davam melhor carne. Antigamente tinha duas porcas a criar para depois matar. Hoje compro os leitões para a engorda para depois os matar. As porcas criavam duas vezes por ano: quando uns estavam em altura de matar os outros eram pequenos. Não gostava muito de criar, porque dava muito que fazer e eu não tinha muita paciência. Hoje criar um porco é fácil, com as farinhas. Antigamente era mais difícil porque as lavagens eram feitas com os restos da cozinha (cascas de batata e restos das panelas), hortaliças, abóboras e farelo da farinha de fazer a broa, tanto milha como centeia. Levava um ano a alimentar um porco para matar. Agora em três ou quatro meses, com farinhas, faz-se um porco para matar.

Para matar, acertava-se o dia da matança entre o marchante e o patrão, o dono do porco, isto quando o marchante vinha de fora da casa. Quando era em casa, matava-se quando dava mais jeito, depois das lavouras e quando precisávamos de carne. Não havia um dia certo para matar. O porco deixava de ser "pensado"¹¹ na véspera, para as tripas não rebentarem ao desfazerem-se. Se estivessem muito cheias podiam rebentar. O porco comia de manhã, na véspera, e não voltava a comer. Matava-se de manhã, até às 7 horas. Nalgumas casas matava-se só à tarde, mas era sempre quando o tempo estava mais fresco. Matava-se um porco em Dezembro, outro em Janeiro e outro lá mais para a frente, para garantir carne para as lavouras. Matavam-se só porcos de ano ou mais, com umas doze ou quinze arrobas¹².

O marchante levava as suas ferramentas: a corda para prender o porco, a faca da matança, com os dois gumes afiados para entrar melhor no pescoço do animal, uma faca e uma machada para desfazer. O marchante é que apanhava o porco e metia-lhe a corda no nariz, mas só a apanhar a parte de cima do focinho. O Manel do Sabino atirava primeiro para a cara do porco a aguardente que tinha na boca. O porco ficava atordoado e era mais fácil prender-lhe a corda. Um dos ajudantes agarrava no rabo do animal e dizia: "Ontem já não me pensaram, hoje cedo me vieram acordar. Que diabo se passará?" e logo de seguida o marchante atirava-lhe a aguardente para o focinho. Nem toda a gente fazia isto, mas às vezes era costume fazer-se, como se fosse o porco a falar. O porco era encaminhado para

o carro por duas pessoas, preso pelo nariz, com um laço de correr, e seguro pelo rabo. O carro era preparado, metia-se uma cunha no "cocão"¹³ para a cabeçalha ficar mais baixa. Eram três ou quatro pessoas, pessoas amigas, vizinhos, pessoas de confiança que ajudavam na matança. Não eram pagas. Só o marchante, se era de fora, é que podia ser pago, mas nem sempre. O Manel do Sabino levava 10\$00 por cada matança, isto há 40-50 anos. O porco era agarrado por todos e deitado no carro, com o nariz para a cabeçalha. Atava-se a corda do nariz à cabeçalha do carro e um rapazito segurava nela. Quando não havia um rapaz para segurar a corda e o marchante era forte punha um pé em cima da ponta da corda para a segurar. Mais duas pessoas seguravam nas patas traseiras e outra nas patas dianteiras do porco.

O marchante matava sempre por trás¹⁴ (Fig. 2). Alinhava-se a faca pela beíça, apontava-se a uma bolinha que tinha no pescoço. A faca tinha de ser bem posta, porque se fosse encostelada¹⁵ o porco não morre logo e fica a sofrer. Um bom marchante matava sem fazer sofrer o animal. Em Ordins os marchantes eram o Valentim Cunha, mas não gostavam dele porque era aldrabão e estragava tudo no cortar das carnes; e o Manel do Sabino, o meu primo. Em Lagares os marchantes eram o Manuel Vieira, o Manuel Barbosa, o José Gavetas, o António Coveiro, e o Alberto Pereira, que era ajudado, no início, pelo Tio Joaquim das Bengalas.

Enquanto o marchante matava o porco, uma mulher, geralmente a "patroa" da casa, *segurava no alguidar para aparar o sangue. O primeiro sangue é aparado para um alguidar com vinho tinto, ou vinagre para fazer os chouriços e noutro alguidar era aparado o resto do sangue, a maior quantidade, para ser cozido para se fazer o sarrabulho.* Depois de sangrar mete-se na boca do porco uma pinha fechada e um pano branco lavado ou então tumentos¹⁶ no buraco deixado no pescoço pela faca, para não queimar a língua nem a carne do pescoço, onde tinha sido metida a faca.

De manhã matava-se o porco e bebia-se a pinga de aguardente, o matabicho. Muitas vezes ainda o porco estava a escorrer da sangria quando se bebia a pinga. Depois nivelava-se o chadeiro do carro de bois, para isso tirava-se o cavaco que se tinha metido no "cocão". O porco é virado com a cabeça para as traseiras do carro, e começa-se a chamuscar o animal. Antigamente usava-se palha de centeio a arder, mas agora para ser mais depressa usa-se um bico de gás. Mas para que o porco fique com a pele amarela, como antigamente, ainda se dá uma passagem com colmo, mas só no fim da chamusca. Era um trabalho danado, queimavamo-nos todos. Os marchantes tinham sempre um casaco velho e um chapéu de pano para usarem quando estavam a chamuscar o porco para não se queimarem. O corpo do animal é todo chamuscado e raspado com facas velhas, de forma a tirar a bola¹⁷. As unhas também são bem chamuscadas e depois arrancadas. Às vezes divertiamos-nos a metê-las nos bolsos dos que ajudavam na matança, mas sem eles darem por nada. Antes de virar o porco (depois de se chamuscar o primeiro lado) comia-se o sarrabulho e bebia-se uma caneca. O marchante anunciava "Ó patroa, já virou" para a dona da casa trazer o sarrabulho e a pinga do vinho. Chamuscava-se a outra banda e vinha outra dose igual. O sarrabulho era comido da panela, com a mão. Cada um espremia o sarrabulho mais ou menos, como gostava.

Depois lavava-se o porco com a água morna; usava-se a água de cozer o sarrabulho temperada com outra fria, e sabão comum. Esfregava-se o animal com uma escova do chão, com pedras pequenas e cacos de telha. Os cacos não podiam ter aristas vivas para não ferirem o corpo do porco. A água era deitada pelo marchante, sobre o porco, com um regador que tinha no cano um bocado de carqueja para que a água se espalhasse bem, e

em pouca quantidade. Depois de lavado um lado do porco, põe-se em cima do carro de bois uma mão-cheia de palha para onde o porco é voltado, de forma que esta parte ficasse limpa enquanto se lava o outro lado ainda negro. Nesta altura da matança tiram-se os olhos ao porco e dão-se ao cão da casa. As orelhas são rasgadas para se poderem lavar os ouvidos do animal por dentro. Depois de lavado o porco é aberto a todo o comprimento, da região da beíça¹⁸ até ao rabo.

O porco é dependurado num sítio fresco, na loja ou no beiral, pela parte traseira, pelo osso do marchante¹⁹. Usa-se um lato de cabedal, ou uma corda resistente e o porco é levantado de cabeça para baixo. Antigamente levantava-se o porco à força de braços e com a ajuda de uma escada de abrir. Depois começaram-se a usar os "motões²⁰". Só depois de dependurar o porco é que se acaba de abrir para se poder tirar primeiro as tripas e, de seguida, os pulmões e o coração. Quando o porco é demasiado gordo tira-se também o unto da parte de dentro da barriga. O unto tira-se só com as mãos, sem ajuda da faca. O porco fica a arrefecer e a secar de um dia para o outro. Para arrefecer melhor, as pernas, as mãos e as partes separadas da barriga são afastadas com bocados de paus secos delgados. No fim de tudo, o marchante faz um golpe no focinho do porco com uma foice, para que acabe de sangrar melhor.

Quando se abria o porco tiravam-se as tripas para um gigo, um cesto de verga, forrado com um lençol branco, que se punha em cima de um punhado de palha miúda, que serve para amortecer a queda das tripas quando saem de dentro do porco e para não arrefecerem. As mulheres é que desfaziam as tripas. Tira-se a gordura que as une, o redenho, enquanto estas estão quentes. Depois são lavadas na bica com água corredia e cortadas em pedaços, que tinham à volta de um metro de comprimento. São viradas de dentro para fora e bem esfregadas para tirar toda a sujidade. Na volta vêm dentro de uma caçoila com água, sal e rodela de limão ou laranja. Com as tripas fazem-se os enchidos. Um porco dá uns 20 salpicões, 12 chouriços e 2 ou 3 marganiças.

A carne do porco nunca se salgava no mesmo dia. Era o marchante que também tratava da salga. Salgar tinha de ser bem feito, não podia ficar ar entre o sal e as carnes, senão estas podiam estragar-se. Tinha primeiro de se deixar arrefecer as carnes pelo menos um dia e uma noite e só no dia seguinte à matança é que o marchante ia fazer a salga. No dia da matança só se comia o sarrabulho. O almoço do dia da matança era presunto velho cozido. Agarrava-se num bocado de presunto velho e era para todos, marchante e ajudantes. A água de cozer o presunto dava cá uma sopa... O fígado do porco era para fazer papas com as sobras da água de cozer o sarrabulho e comia-se nos dias a seguir à matança, juntamente com o redenho (os regelos das tripas). Hoje é tudo rico, deitam o redelo aos cães. Os porcos deixavam-se dependurados durante a noite e no outro dia de manhã o marchante vinha partir o porco e então já se comiam umas febritas.

Se o porco é morto ao fim da tarde, a desmancha faz-se no dia seguinte, logo pela manhã, antes de vir o sol e a varejeira. Depois de descido o porco para cima do carro de bois, onde se tinha feito a matança, a cabeça é decepada e dividida em quatro partes, duas orelheiras e duas beíças. Separa-se o espinhaço²¹ e as costelas, os presuntos e as pás. O tronco é dividido em várias partes: lombeira, meios, caluba e coixões. Depois de tirar as costelas, as febras da barriga são tiradas para fazer os regelos. Era destes que se guardava para serem comidos durante o resto do ano. Os regelos eram feitos com carne com febra e alguma gordura, tirada dos coixões. Esta carne é regida numa panela só com sal. Deve ferver lentamente até a carne ficar cozida. A banha que se faz durante a cozedura dos regelos serve para os conservar e para temperos da cozinha. Os regelos podem guardar-

-se muito tempo. Guardavam-se numa caçoila de barro misturados com o "pingue"²² e cobria-se a caçoila com um testo para os ratos não lhe chegarem.

O resto era tudo "gardado" na salgadeira. Os presuntos e as pás levavam um mês para salgar; as lombeiras, orelheiras, beijas, meios, coixões e caluba levavam só oito dias. Salgava-se, fumava-se a carne. Os salpicões, depois de fumados eram metidos dentro do centeio. Para os miúdos era um divertimento quando os pais os deixavam ir procurar os salpicões à caixa do centeio. Se encontravam um salpicão pequenito comiam-no logo. Agora os salpicões só são guardados no azeite ou metem-se na arca frigorífica. Em nossa casa, pelo São Miguel comia-se a "Maria". A "Maria" era um salpicão feito com a cabeça dos lombos. *Enchia-se a parte mais larga do intestino grosso. Os outros salpicões eram mais pequenos e eram comidos quando se ia para a lavoura: regas, ceifas...* Com um naco de broa e uma garrafa de vinho. Os salpicões também se vendiam a quem os comprava, mas não era na feira. Também se davam como prenda a quem se deviam obrigações. Era uma prenda rica e reconhecida. Os salpicões são feitos só com lombos do porco. Primeiro estão um dia com sal, depois são temperados com vinho tinto, alho e sal. Estão nesta calda quatro a seis dias e todos os dias tem de se mexer a calda. Depois enchiam-se as tripas mais grossas com a carne dos lombos temperada. Um salpicão pode ter uns 10, ou 15 cm. Um dos lados da tripa era atada com um cordel e fazia-se uma azelha para os dependurar no fumeiro; o outro lado da tripa atava-se com a própria tripa e fechava-se com picos de laranjeira ou limoeiro.

O chouriço era feito com carne ensanguentada, a carne dos ossos da cabeça e o sangue misturado com vinho que se tinha aparado quando se matou o porco. Isto tudo é caldeado com alho e sal e deixa-se em calda dois ou três dias. Os chouriços têm à volta de 25-30 cm e são feitos com as carnes que se tinham deixado em vinha de alho e são metidas no intestino delgado do porco. As pontas são fechadas com um fio juntando-se para dar a forma de ferradura. As marganiças são feitas com as aparas dos salpicões e restos das tripas. Os enchidos são postos ao fumo, na chaminé da cozinha, mas não podem ficar muito baixos para que o calor do fogo não seja muito forte. O fumo para fumar os enchidos deve fazer-se muito lentamente com lenha verde de pinheiro, carolo ou videira da poda das ramadas.

Depois de estarem no sal, os presuntos e as pás são bezuntadas com calda de colorau e óleo, para evitar que a vareja lhe pouse. Havia quem usasse azeite e farinha milha, ou cinza, mas eu usei sempre óleo e colorau. A seguir são também postos na chaminé da cozinha para secarem. A lombeira, as orelheiras, as beijas, os meios e as calubas também vão para o fumeiro. *Depois estas peças são todas limpas e juntamente com os presuntos e as pás são dependurados na loja*²³. Têm de ser postas num sítio bem fresco, escuro e seco até serem comidas em cru, cozinhadas ou vendidas.

Os coixões, a que também chamavam colete porque é a parte da frente do porco, depois de se tirar o couro é uma carne muito tenra e gostosa. Faz muita diferença, quando é cozida com batata. Os regelos dos coixões são os que se "gardavam" para comer no resto do ano. À meia noite ou às 2 horas comia uma pratada de regelos dos coixões, bebia uma caneca de vinho e ia tirar estrume ou mungir as vacas. Ainda agora se estava a matar porcos e ainda se comiam os regelos do porco anterior. Outras partes eram a caluba, a orelheira e a queixada ou beija. As carnes coziam-se, uma talhada para cada um. Comia-se com sopa, batatas, hortaliça, um pedaço de broa e uma caneca de vinho. Arroz nunca havia, só nas casas mais ricas. A orelheira era fumada e comia-se no Carnaval. No Carnaval os miúdos jogavam a bexiga. A bexiga do porco era tirada e enchia-se, com a boca, com

uma cana: enchia-se um bocado e esfregava-se com ela numa pedra macia ou numa parede para esticar, depois enchia-se mais um bocado e voltava a esfregar-se na pedra, até estar bem cheia. Depois punha-se no fumeiro, juntamente com as outras peças do porco, até ficar seca como uma bola. No dia de carnaval os garotos jogavam o entrudo no caminho ou num campo sem cultivo, com a bexiga seca.

Não era normal o marchante saber capar, era o capador que capava os porcos. Eu como gostava disto é que o fazia, mas só capava machos. As fêmeas eram para criar. Cheguei a capar frangos para serem "capões". Os machos não custa nada, é tirá-los para fora e não tem nada que saber. Se os porcos não forem capados não se podem comer, a carne tem outro sabor. Os porcos das carnes dos talhos vêm todos armados, por isso é que a nossa carne tem outro sabor. Agora, com mais de 70 anos, ainda capo porcos. Ainda há coisa de um mês capei dois porcos na Casa da Junta a uma mulher da Serra. A mulher da Serra trouxe os porcos cá a baixo ao Centro. Eu levei a navalhita no bolso e fiz o trabalho cá fora. A minha cunhada não queria, mas eu disse que não ia capar nenhum homem.

Os porcos que eu comprava e matava eram para vender, inteiros ou em peças. As pessoas às vezes estavam doentes e precisavam de dinheiro e então vendiam os porcos ou presuntos. Não era muito bem visto venderem-se os porcos ou os presuntos que deviam ser para casa, por isso é que eram trazidos à noite para minha casa. Era uma terra de gente pobre! Quem vendia às vezes vinha pedir os couros para comer! Comprava o porco aos vizinhos e preparava em casa as peças para revenda para o Porto. Mas também comprava chouriços e presuntos já preparados para vender. Normalmente quem mata são homens, mas aqui não há homens nem mulheres. O homem foi-se embora [morreu] teve de ser coisa de mulheres. Era preciso matar o porco e eu matava".

5. Conclusão

A matança do porco, enquanto actividade de carácter essencialmente doméstico, representa a reificação de relações sociais dentro do domínio familiar, tomado de forma lata, nela tomando parte, não só os elementos da família nuclear, mas também a família alargada e os "vizinhos" com quem se mantêm uma relação de parentesco e de amizade mais estreitas (O'Neill, 1989:506). A matança era uma oportunidade para "chamar" familiares de fora a tomarem parte numa refeição mais abundante, onde se estreitavam os laços de parentesco, amizade e vizinhança próxima. Quem fazia a matança (marchante e ajudantes) não tinha necessariamente que ser incluído nesta festividade familiar, sobretudo quando não existia uma relação de parentesco com os "patrões".

As actividades económicas não podem ser reduzidas a questões meramente técnicas, mas fazem parte da produção e reprodução, das relações sociais e económicas, abrindo assim novas perspectivas para os estudos etnográficos, muitas vezes apresentados de forma descritiva. No caso aqui apresentado, a matança do porco em Lagares (Penafiel), as relações socio-económicas da comunidade doméstica são reproduzidas através das regras impostas, nomeadamente o "convite" e a divisão de trabalho entre géneros. A história da Sra. Glória permite-nos realçar o facto de que as regras não são rígidas e imutáveis; podem ser contornadas e alteradas tanto ao longo do tempo como pela acção de indivíduos, de acordo com a sua personalidade e necessidade, motivada por condições inesperadas (Giddens, 1990: 53-59). A matança do porco era feita de acordo com o procedimento reconhecido pela sociedade (as técnicas usadas eram basicamente as mesmas), mas a divisão do trabalho entre homens e mulheres, geralmente aceite pela população de Lagares, foi alterada por um indivíduo, a Sra. Glória, a poder fazer face a condições desfavoráveis

de subsistência. Das palavras da Sra. Glória nota-se que tais comportamentos nem sempre eram bem aceites pela comunidade, ou pelo menos por certos elementos da comunidade (a irmã não achava bem que a Sra. Glória saísse à noite com os rapazes e a cunhada não queria que ela capasse os porcos à mulher do lugar da Serra), mas dado ser reconhecido como uma forma de ultrapassar dificuldades de sobrevivência doméstica impostas por situações inesperadas (a morte de todos os homens da casa), a sua acção foi aceite.

Temos consciência de que a personalidade da Sra. Glória, o facto de desde cedo ter quebrado as regras aceites pela sociedade rural do Entre Douro e Minho, lhe permitiu mais tarde ultrapassar essas mesmas regras quando a sobrevivência da família estava em causa. Contudo, o facto de sabermos da existência de outras mulheres que também matavam porcos, não se submetendo por isso completamente aos princípios sociais aceites, permite-nos concluir que a Sra. Glória não era uma excepção, mas fazia parte de um conjunto mais vasto de "actores" sociais cuja intervenção, através de actividades muito específicas, num mundo de comportamentos culturais potencialmente mais maleáveis do que se poderia esperar (Giddens, 1990:55-56). Ao dedicar-se a uma actividade eminentemente masculina a Sra. Glória não entrou em conflito com os interesses da colectividade, adoptou somente uma actividade económica dominada pelos homens, sem contudo colidir com a definição da tarefa de matar como sendo "coisas de homens".

Apesar do seu papel activo e da importância que os porcos, a matança e os produtos daí resultantes, desempenharam na economia doméstica do seu núcleo familiar, tendo sido essencial para a sobrevivência do agregado que não podia depender somente da agricultura, a Sra. Glória "nunca levou dinheiro porque não era profissional". Assim, salvaguardou as regras da comunidade de que a matança estava a cargo dos homens, estes sim profissionais, que podiam mesmo cobrar dinheiro, enquanto o tratamento das tripas, dos enchidos e a preparação das refeições eram "coisas de mulheres".

A matança do porco em Lagares permite-nos observar que as actividades económicas não podem ser reduzidas a meras técnicas, ou variantes de técnicas, e a questões puramente do domínio económico. A "visão do mundo" (Cabral, 1989), que inclui factores sociais, ideológicos e mesmo religioso, está igualmente presente nesta forma de interacção entre os habitantes de Lagares, e em localidades vizinhas.

BIBLIOGRAFIA

BRITO, Francisco Monteiro Guedes Meirelles, 1858. *Relatório da Comissão Filial da Sociedade Agrícola do Distrito do Porto, estabelecida na cidade de Penafiel, respectivo ao anno de 1857*. "Jornal da Sociedade Agrícola do Porto", vol. 3, Porto, p.101.

CABRAL, João de Pina, 1989. *Filhos de Adão, Filhas de Eva: A visão do Mundo Camponesa do Alto do Minho*. Lisboa, Publicações D. Quixote

CABRAL, João de Pina, 1991. *Os Contextos da Antropologia*. Lisboa, Difel.

COSTA, Maria da Graça Amaral; FERREIRA, Seomara da Veiga, 1967. *A Matança do reco em Bisalhães de Trás-os-Montes (Notas etnográficas)*. [s.l.: s.n.].

FELGUEIRAS, Guilherme, 1966. *Matança do Porco: A interpretação dada pelos oleiros- Barristas Gaienses*, Porto, Junta Distrital. Museu de Etnografia e História, [1966], 11p. (Separada da Revista de Etnografia, nº 12).

GIDDENS, Anthony, 1990. *Central Problems in Social Theory. Action, Structure and Contradiction in Social Analysis*. Berkeley, University of California Press [1ª Ed.1979].

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, 1955. *Trabalhos Colectivos gratuitos e recíprocos em Portugal e no Brasil*. (Separata da "Revista de Antropologia", vol. 3º, nº 1, São Paulo, Jun. 1955, p. 21-43).

O'NEILL, Brian Juan, 1989. *Repensando Trabalhos Colectivos Lúdicos: a matança do porco em Alto Trás-os-Montes*. "Estudos em Homenagem a Hernesto Veiga de Oliveira", coord. por Fernando O. Baptista. [et al.]. Lisboa, Centro de Estudos de Etnologia/INIC, p. 471-520.

PEREIRA, Ilídio Manuel Barbosa, 1991/92. *Igrejas e Capelas da Freguesia de S. Martinho de Lagares*. "Penafiel. Boletim Municipal de Cultura". 3ª Série, nº 6/7, p. 57-90.

SIMÕES, Alzira Maria de Jesus, 1997. *A Propósito do Porco na Cultura Portuguesa: Alguns apontamentos sobre a sua importância*. "Revista Sítio e Memórias", nº 2, II Série, Abr./Jun., p. 25-31.

SIMÕES, Alzira Maria de Jesus, 1995. *O Corpo e o Porco*. "Ethnologia", nova série, nº 1-2, Out. 1994/Jan. Lisboa. Departamento de Antropologia. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas, p. 101-107.

SIMÕES, Alzira Maria de Jesus, 1996. *O Porco: Animal simbólico-cultural, visto através de provérbios portugueses*. Lisboa, 248 p. (Dissertação de Mestrado. Univ. Nova de Lisboa. Faculdade de Ciências e Sociais e Humanas. Departamento de Sociologia) (Policopiado).

SIMÕES, Alzira Maria de Jesus, 1991. *Subsídios para o estudo da matança do porco em Portugal: o corpo e o porco*. Lisboa, (Trabalho de Licenciatura em Antropologia da FCSH da UNL, Seminário de Investigação, 1990/91, 142 p. + Anexos [123p.]). (Policopiado).

* Department of Anthropology, Binghamton University, P.O.Box 6000, Binghamton, NY 13902-6000, USA. E-mail: bb08194@binghamton.edu

** Coordenador do Serviço de Documentação e Publicações da Universidade de Coimbra, Rua Antero de Quental, 195, 3000 Coimbra. E-mail: ilidiobp@ci.uc.pt

¹ A freguesia de S. Martinho de Lagares fica situada no extremo sudoeste do concelho de Penafiel, distando 17 Km da sede de concelho. Com uma área de cerca de doze quilómetros quadrados, a freguesia é formada por 14 lugares.

² Não nos cabe aqui discutir o conceito de "tradição", o seu relacionamento, dentro da etnografia tradicional portuguesa, com a ideologia e política cultural do Estado Novo, e que ainda se mantém vigente não só em alguns trabalhos de cariz etnográfico, mas também nos movimentos regionais e locais de protecção do património cultural que se tem sentido nos últimos anos. "Tradição" tem sido associada essencialmente à ideia romântica de um passado rural, suspenso num vácuo temporal, imutável, transformando-se somente devido à invasão tecnológica das últimas décadas.

³ Foi usado um pseudónimo.

⁴ Rojões.

⁵ Existem outras variantes, como por exemplo, "A Santo António que nos guarde todos os nossos bichinhos, Padre Nosso ...".

⁶ Imagem de madeira policromada, provavelmente do século XVIII; altura 32 cm. O porco preto (porco Ibérico) começou a mudar a partir de meados do séc. XIX, devido ao cruzamento com os animais de tipo "berkshire" (de cor rosa) (Brito, 1858: 101). A Quinta da Avelada, em Penafiel, especializou-se na criação de leitões de raça inglesa, "Large White Yorkshire", que difundiu pela região.

⁷ Apanha.

⁸ Unto regido.

⁹ A história da Sra. Glória não aparece como nos foi contada pela nossa informante. O facto de termos utilizado uma forma de entrevista não-estruturada resultou num discurso com alguns problemas de sequência. Assim, o texto que aqui apresentamos resulta de uma reordenação dos tópicos discutidos durante a entrevista. Escolhemos uma sequência temporal, começando pelo relato da juventude da nossa informante. O discurso manteve-se o mais possível do relato original, contudo por vezes sentiu-se a necessidade de fazer alguns arranjos, de modo a conferir unidade e lógica ao pensamento.

¹⁰ Uma quarta de milho corresponde a 1/4 de um alqueire. Um alqueire de milho equivale aproximadamente a 15 kgs.

¹¹ Deixa de comer.

¹² Uma arroba é igual a 15 kg.

¹³ Entre o chadeiro e o rodeiro.

¹⁴ Colocava-se atrás do pescoço do porco.

¹⁵ Passar entre as costelas.

¹⁶ Restos de linho que eram conseguidos aquando da espadelagem.

¹⁷ Primeira camada da pele do porco.

¹⁸ Cabeça (maxilar inferior).

¹⁹ Osso que faz a ligação entre a bacia e as pernas.

²⁰ Duas roldanas e corda.

²¹ Coluna vertebral.

²² Banha de porco derretida.

²³ Adega.



Fig. 1 - Stº Ant3nio, em que o menino est3 com um porco no colo. Igreja Paroquial de Stª Marinha de Figueira (Penafiel).

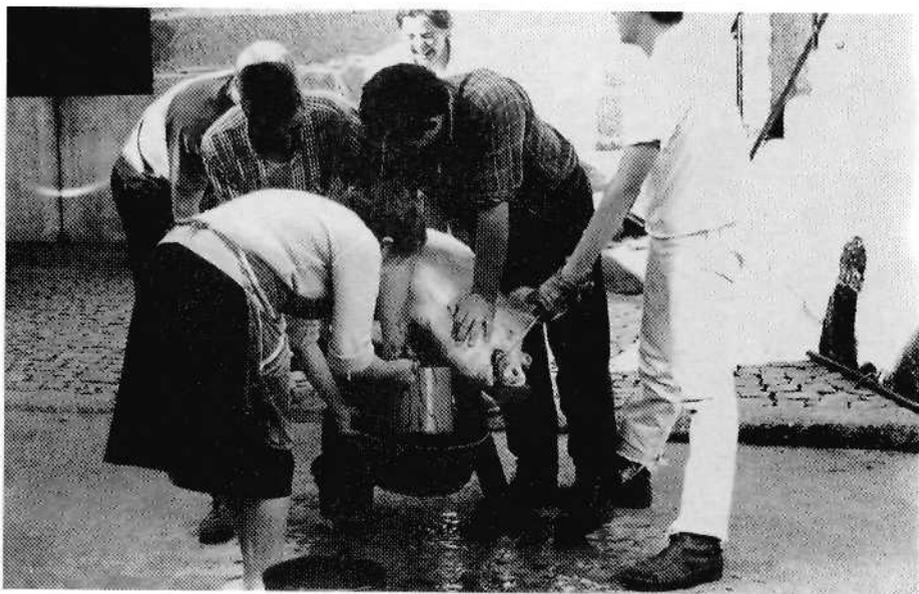


Fig. 2 - Matança do Porco em S. Martinho de Lagares (Penafiel), 1997.