



# Festas cíclicas de partilha alimentar em Portugal

## *Cyclical Food Sharing Festivals in Portugal*

João Carlos Azenha da Rocha<sup>1</sup>

### Resumo

Nas áreas rurais de Portugal as festas, sobretudo as que têm lugar nas estações frias, continuam a integrar o ciclo agro-pastoril anual. Nessas festividades, a permanência de dádivas alimentares dedicadas aos santos pode indiciar uma sobrevivência de remotos cultos colectivos. Essa dedicação manifesta-se periodicamente num número expressivo de comunidades, aprovando uma conexão efémera entre grupos e indivíduos. Numa data aprazada, a dádiva compartilhada contribui para aliviar a escassez de alimentos e confirmar relações sociais de proximidade. Através de uma descrição etnográfica que assinala diferentes festividades tendo como patrono o santo merecedor de devoção da comunidade, percorremos diferentes regiões do país, procurando destacar a importância dos alimentos — além do pão, sobretudo a carne e o vinho — enquanto elos de ligação social. Para esta pesquisa socorremo-nos dos registos resultantes da observação-participante nalgumas festividades marcadas por essa partilha de bens alimentares, durante vários anos, sobretudo a norte de Portugal, mas também no litoral da região de Lisboa. A referência à maioria dos demais bodos, principalmente ocorridos nas províncias da Beira e do Alentejo, deve-se à leitura das obras sobre o tema consultadas e selecionadas na bibliografia.

**Palavras-chave:** festas cíclicas, devoção, promessa, partilha de alimentos, Portugal.

### Abstract

In the rural areas of Portugal, the festivals, especially those that take place in the cold seasons, continue to integrate the annual agro-pastoral cycle. In these festivities, the permanence of food gifts dedicated to the Saints can indicate a survival of remote collective cults. These festive meals are distinguished by the ritual consumption of cereal, in its variants of bread, cakes, doughs or porridges, in gratitude for the production obtained during the year and in eternal commitment to annual repetition. The ceremonial involves a system of exchanges that reveals a culinary and mythical complex, providing for ensuring divine protection against various dangers, in particular plague, war and famine. Through an ethnographic description that marks different festivities having as patron the saint deserving of community devotion, we travel through different regions of the country, trying to highlight the importance of food as links of social connection. For this research we can get back to the records resulting from the observation-participant in some festivities marked by this sharing of food goods, for several years, especially in the north of Portugal, but also on the coast of the Lisbon region. The reference to most of the other weddings, mainly in the provinces of Beira and Alentejo, is due to the reading of the works on the subject consulted and selected in the bibliography.

**Keywords:** cyclical feasts, devotion and promise, food sharing, Portugal.

RECIBIDO: 10/12/2021 · ACEPTADO: 26/10/2022 · PUBLICADO: 01/01/2023

---

<sup>1</sup> Universidade Nova de Lisboa, Lisboa, Portugal, ORCID 0000-0001-7770-9163, [adsaltum@gmail.com](mailto:adsaltum@gmail.com)

## Milho-miúdo, cereal primordial e mítico

O jornal *O Século*, de 18 de Janeiro de 1932, refere que na Vila da Feira, na região do Porto, a Festa das Fogaceiras foi instituída pelos alcaides-mores ou pelos condes da Feira, segundo diferentes versões, mas certamente por ocasião de uma grande peste que assolou o país em 1505, acrescentando que, no próprio dia do voto, a peste acabara. Na actualidade, sai da igreja da Misericórdia o cortejo das “virgens-fogaceiras”, que conduzem os pães á igreja matriz, onde há bênção e missa solene. No mesmo dia realiza-se uma das mais importantes feiras do país, em gados, produtos agrícolas e industriais.

O bolo de farinha e ovo de Vila da Feira, levado em cortejo pelas fogaceiras que percorrem o lugar com elas à cabeça, é exemplo de um alimento que promove o território, através de documentação visual e fotográfica, com resultados no turismo. Uma cenografia alimentar, ocupando e desenhando o espaço, envolve essa iguaria associada a um território de pertença. É da crença popular que os consumidores do pão das fogaceiras “ficam indemnes, por mais que a peste dizime tudo em redor” (Vasconcellos, 1980: 167). O autor também refere idêntica qualidade profilática aos alimentos distribuídos no Couto de Dornelas, na região transmontana de Barroso, onde todos os anos se realiza a festa de S. Sebastião ou das Papas. Os mordomos distribuem na festa pão, arroz e carne cozida em abundância.

Quem comer está livre de sezões; não comendo, está-se sujeito a elas. Antigamente, em vez de arroz, faziam papas de farinha de centeio, razão por que ainda hoje lhe chamam festa das papas.<sup>1</sup> Quem vai à festa leva o seu garfo, pois lá não dão. O pão que sobra, e que foi benzido todo junto pelo pároco, é levado para casa e dá-se aos animais quando estão doentes. Dizem que este pão não apodrece. (Vasconcellos, 1980: 233-234)

Embora não faça referência a essa mais antiga partilha de papas, o Pe. Lourenço Fontes convida todos a provarem dessa “comida de santo”, lembrando que, nessa região, sempre houve respostas para os males juntando o natural ao Divino. Descreve assim o ritual no Couto:

Em casa do mordomo, no pátio estrumado de novo, com giestas verdes, come-se beija, pão, caldo e vinho. Ao fim da Missa, onde estivemos 4 padres numa terra que durante o ano não tem nenhum, fomos à bênção do pão, da carne e do arroz na casa do mordomo. Mal a bênção termina vêm os cestos dos rolos de linho para estender na mesa. Vêm os despenseiros com os cestos de pão e o homem com a vara de metro e meio para medir o espaço que mediará cada broa. E logo que a mesa esteja posta, toca a partir o pão e comer a sagrada refeição, como nos ágapes antigos. (Fontes, 1993: 18-22)

---

1 Leite de Vasconcelos refere que eram célebres as papas que se faziam com milho-miúdo em Paredes de Coura, vila serrana do Minho (Vasconcellos, 1980: 120).

Para além destes alimentos, confeccionados segundo rituais próprios, outros entraram mais recentemente na ementa festiva, enriquecendo-a ou substituindo géneros em desuso. A introdução do arroz actual, nesta região, como sucedâneo do milho-miúdo, sendo cozido em Venda Nova e Alturas de Barroso, servido “espapaçado” em Couto d’Ornelas.<sup>2</sup>

O cereal para papas ou pão, a carne de porco e o vinho, são alimentos de produção local, dos quais se pode dispor de uma certa quantia de excedente. O arroz, pelo contrário, é um alimento produzido fora do grupo doméstico, produto mercantil e caro, que dantes era consumido apenas por alguns. Sendo muito provável que o arroz tenha vindo substituir o milho-miúdo, e dado que a celebração é conhecida, nesta região, por “festa das papas”, estas seriam feitas com o *miliaceum*, cereal que de modo recorrente é associado a este tempo ritual.

No Couto alguns rejeitam essa conotação das papas à sua festa, talvez por o milho-miúdo ter desaparecido, sendo as actuais papas de milho americano associadas a um alimento desqualificado. Por isso dizem que “aqui não se dão papas, isso é em Samão; aqui dá-se carne e arroz!”. Por seu lado, os de Samão e de Gondiaes criticam a dádiva de arroz, dado que não é alimento de produção local e, quando sabem que alguém vai à festa de Dornelas, dizem com desdém da escassez da distribuição: “vais ao Couto? Leva para ti e para outro”.

As papas preparadas para o bodo colectivo seriam feitas com milho-miúdo, nos primórdios. O *miliaceum* era o cereal comum no período medieval, tempo de pestes e de guerras, e logo de fomes. É provável que os que viveram a mudança, isto é, que estavam habituados a preparar as papas com milho-miúdo, mas que o substituíram pelo novo cereal, se viram impelidos a triturá-lo (dado que o milho grosso não se presta a ser cozinhado inteiro), de modo a imitarem o prato tradicional.

No território de Basto e Barroso, a confecção e o consumo de papas mantém-se, embora em processo de rarefação. O milho-miúdo (*Panicum miliaceum L.*), cereal dos primórdios da festa, foi sendo destronado pelo milho grosso (*Zea mays L.*), após a adaptação ao ecossistema das aldeias onde as papas ainda hoje permanecem, como é o caso de Gondiaes e Samão.

O milho americano continua a ser representado no “carolo”, porção repartida de broa de milho e centeio, alimento universal do bodo distribuído nas festas de São Sebastião e outras na região de Barroso, como é o caso da festa de Santo António, em Covas, onde se distribui esse quarto de broa que designam carolo.

Na província da Beira Interior, designam por carolo ou sêmola de milho o milho triturado finamente, mais grosseiro que a farinha de milho propriamente dita (por exemplo em Cortes do Meio, na serra da Estrela). Apontando-se a expansão do milho americano neste território para finais do século XVII, época muito provavelmente posterior à dádiva alimentar, é de destacar a importância que as papas terão tido neste cerimonial festivo.

---

2 Se aqui o arroz é servido “espapaçado”, em Idanha, na Beira, uma senhora refere que as papas são servidas “arrozadas”. Elaborados com diferentes produtos, a semelhança entre os dois pratos é evidente.

O carolo é de milho amarelo ou branco, cereal aqui bastante produtivo e abundante, ingrediente obrigatório para confeccionar a típica sobremesa de papas doces de milho, as “papas de carolo”.<sup>3</sup>

Continuando na área geográfica beirã, a Festa das Papas que se celebra em Alcains, a 15 de agosto, é fruto de uma promessa feita para afastar uma praga de gafanhotos que invadiu os campos. A origem desta tradição, segundo a “narrativa de fundação” local, remonta ao ano 1640. Cada festeiro fazia um peditório na sua área e para isso convidava um rancho de rapazes e raparigas que iam “tirar o milho”, isto é, davam a volta ao povo a bailar e a cantar ao som de adufes, pífaros e castanholas, acompanhados por um homem casado com um saco às costas, a aparar as ofertas que eram de milho-miúdo ou dinheiro. Depois voltavam a casa do festeiro que lhes servia bolos e vinho, e em seguida iam para os moinhos manuais moer o milho, que depois de moído se passava a chamar carolo.

Também na Póvoa da Atalaia, concelho do Fundão, se celebra a Festa das Papas. Na sua origem terá também estado uma praga de gafanhotos que assolou as searas da região, tendo sido poupadas apenas as desta aldeia, a única da serra da Gardunha que se salvou do flagelo, supostamente porque os residentes rezaram ao Mártir. Conta-se mesmo que muitos dos pequenos predadores sucumbiram às portas da capela da aldeia. Como prova de gratidão, o povo prometeu todos os anos organizar uma festa, onde são distribuídas papas de carolo.<sup>4</sup>

O milho de cor branca, cereal que confere singularidade às papas oferecidas no bodo desta aldeia, é cultivado nos campos por cada mordomo, servindo os grãos obtidos apenas para fabricar as papas da festa. Depois de triturados os grãos, cada mordomo confecciona as papas na sua casa, já que assumiu a obrigação de as oferecer aos participantes na dádiva, distribuída graciosamente no recinto da capela. Os tabuleiros que levam as papas são cobertos com panos de linho, ricamente bordados e adornados com rendas, sendo usados exclusivamente nesta cerimónia festiva sacro-profana.

O milho-miúdo e os manjares cerimoniais em que se integrava, em particular no sábado filhoeiro, beneficiava do prestígio místico que envolvia o seu consumo sacramental. Tendo havido mudanças na flora alimentar da região, é natural que as espécies destinadas a integrar as mesmas cerimónias rituais — o milho e o arroz — tenham permitido dar continuidade às culturas ancestrais, participando da ideia de divindade.

Há cerca de sessenta anos, ainda se semeava algum milho-miúdo, apenas para as filhoses do sábado de Carnaval, nos concelhos de Montalegre (Vila da Ponte) e de Boticas (Campos), sendo mesmo o único alimento que exigia a farinha do milho-miúdo. As filhoses, com variantes, ocorrem como manjar geral e obrigatório do Carnaval, e tal

---

3 No âmbito deste artigo relativo às práticas alimentares relacionadas com o calendário festivo não incluímos a análise do universo da doçaria tradicional que lhe está associado, ficando de fora deste contexto o “transgressor e opulento mundo do açúcar”.

4 Se noutras regiões do país essa dádiva de bodo tem inúmeras variáveis, elas são abundantes nas Beiras: Covilhã, Fundão, Góis, Castanheira de Pera, Pampilhosa da Serra, Castelo Branco e Oliveira do Hospital.

como sucede em diversos outros países, nomeadamente no norte de França e na Inglaterra, constituem um alimento singelo, não integrando o carácter gordo da ementa do Entrudo, representando antes a economia agrícola, pela sua composição elementar, aparecendo como “garantias talismânicas de prosperidade e abundância” nas palavras de Veiga de Oliveira, que afirma ser nessa região serrana de Barroso que este fenómeno tem traços mais significativos, como ainda se comprova pela presença de “pios de piar” o milho-miúdo conservados nos quinteiros das casas de lavradores.

Alguma forte razão levará a que um moinho, em Salto, seja activado em todo o ano apenas no dia em que mói a farinha das filhoses do sábado-gordo de Carnaval: as filhoses de Entrudo adquirem ainda hoje um forte estatuto simbólico. Aqui, quem não faz normalmente recebe filhoses em sua casa, ou é convidado para as provar em casa de familiares e vizinhos, renovando assim o seu elo de pertença à cadeia de alianças que ciclicamente se reafirma.

A observação-participante permitiu-nos registar a produção caseira cerimonial destas filhoses no sábado de Carnaval, fixar a cadeia operatória nas sertãs da lareira, bem como o seu ritual de consumo e sociabilização vicinal.

Já nas *Inquisitiones* do século XIII se pode ler a referência às *sartaginatatas de follos* que Leite de Vasconcellos entende serem *sertanzadas de fillós*. E Van Gennep (1997) não hesita em dizer, acerca das filhós, que comer delas o maior número possível num dia sagrado, é assegurar à casa e à lavoura a abundância das suas matérias-primas, essenciais — a farinha e os ovos, e nalgumas terras também o leite — e de todo o conjunto económico familiar e territorial, assumindo a forma de um vigoroso culto popular.

Pierre Sanchis observou que, em Tinalhas, nas Beiras, as filhós eram fritos oferecidos aos cantadores de Janeiras, servidas numa refeição comunitária, tendo outrora um carácter profilático, marcando o início de um novo ciclo agrário, queimando-se assim os espíritos maléficos da vegetação; mas o autor presenciou o esbatimento desta secular solenidade familiar da confecção das filhós (Sanchis, 1992: 297).

As filhoses de leite utilizavam o colostro das vacas paridas, enquanto as de sangue de porco, batido com vinho, beneficiavam do produto das matanças; e também as de orelheira aproveitavam a água da cozedura das cabeças de porco. As filhoses, levadas para as segadas, eram um produto culinário de aproveitamento e subsistência.

Na freguesia da Lardosa, concelho de Castelo Branco, o bodo relacionado com as pragas de gafanhotos, desenvolve-se segundo um ritual popular que inclui desfile dos tabuleiros com os “coscoréis” ou “cascoréis” (fritos de massapão, similares às filhós de Natal) pelas ruas da povoação, finalizando na capela. Após a bênção pelo sacerdote, são distribuídos gratuitamente por todos os participantes, chegando a pilha de cada cesto a atingir 150 coscoréis.<sup>5</sup>

---

5 A festa terá tido origem no século XVIII. Conta a lenda que o Santo Mártir fez com que todos os gafanhotos morressem à porta da sua capela, no dia 19 de janeiro. Para que a praga não volte a surgir, a promessa deve cumprir-se todos os anos.

Também o bodo em Sarzedas incluía filhós, coscorões, furrucas e pãezinhos com chouriço. Estes alimentos, renovando-se a tradição, em 2006, foram novamente confeccionados junto à capela do Mártir, em lume de lenha, com panelas de barro e caldeiras.

Em Louriçal do Campo, na Serra da Gardunha, após a missa e o sermão, é feita a leitura dos mordomos de obrigação para o ano seguinte, escolhidos pela mordomia que finda o mandato, a qual era constituída por cinco moleiros, cada um deles com obrigação de contribuir com três cestos de filhós, cem litros de vinho e três açafates de tremoços. Actualmente são os mordomos de devoção que, voluntariamente, oferecem esses bens alimentares que, se não forem suficientes para todos, desonram a mordomia, escassez logo reclamada pelos presentes “com grande surriada”.<sup>6</sup>

A confecção de filhós na noite de 19 para 20 de Janeiro obedece a um velho costume. Mesmo as famílias mais pobres as fazem, não faltando nesse dia o óleo, a farinha de trigo, o leite e os ovos, com que as mulheres fazem a amassadura dos fritos. Com grandes garfos, ou com forquilhas de madeira aguçadas, as crianças ajudam as mães, virando a massa na fervura, estendendo filhoses e cortando coscoréis em formas humanas e modelos zoomórficos.

Quando a procissão chega à capela, procede-se à bênção das filhós, dos coscoréis, dos tremoços e do vinho, chegados em cestos, açafates, alguidares e garrafões. Todos comem e bebem, locais e visitantes, “não para matar a fome”, como observa Dias, mas “porque, comendo, provando, nem peste nem malina se lhes pegará” (Dias, 1944: 55-62). E, para que igualmente beneficiem da protecção do Mártir, os que assistem à partilha levam nos bolsos esses alimentos para os que não puderam ir.

Os rapazes rompem a ordem dos que esperam a sua vez, atiram os açafates ao ar, espalhando as filhós e os coscoréis, que de seguida apanham e comem. Um quadro que o referido autor considera, apesar de ser de devoção, também “constitui o mais pagão dos espectáculos”. Em tempos praticado apenas pelos pastores, a festa termina com a “morte do galo”, torneio cujo campeão tem como prémio o próprio animal que abate.

Finalmente mais ao sul, na região do Alto Alentejo, quando os romeiros de Castelo de Vide iam às Carreiras, Portalegre, à Festa das Filhós organizada pela Confraria do Mártir Santo, diziam: *Fui ao Márter Sante à Carrêra. Seja lóvade e adoráde... Deziem que dávim lá felhóses. Mas as vozes sam más qu’ as nozes. E nam c’ mi nenhum bocade...*<sup>7</sup>

Em Nisa, normalmente de 20 a 25 de janeiro, a festa, organizada pela recente Associação de Amigos do Mártir Santo, conta também com um leilão de ramos e fogaças,

---

6 Surriada significa escárnio, troça. Segundo Jaime Lopes Dias, autor que refere nada haver, “nem rebanho nem farinha, que valha o convívio da família na santa devoção, a alegria e a consoada que nesta data fazem, e outra igual não tem na roda do ano” (Dias, 1944: 56-61).

7 Ou seja: *Fui ao Márter Santo à Carreira. Seja louvado e adorado... Diziam que davam lá felhóses. Mas as vozes são mais que as nozes. E não comi nenhum bocado...* Nesta festa, as filhós eram vendidas em grande quantidade, em cestas colocadas no adro da igreja.



a encerrar os festejos, normalmente no último dia da celebração. Também se fazem e distribuem nessa ocasião filhós, nomeadamente as “filhós de Joelho”.

Festa ligada aos lavradores, que ofereciam uma cabeça de gado ou outros produtos, no dia 20 de janeiro as raparigas cantavam as “cantigas ao Mártir Santo” que indicavam o início do Entrudo. De acordo com a organização, os lucros destas festas revertem a favor das obras de beneficiação da capela, em cujo largo se acende o “Lume do Mártir”, cuja origem e significado se desconhece, supondo-se conter um propósito místico, além de servir para aquecer os presentes nesse dia de Inverno.

## **Pão, símbolo da promessa**

Referida na maioria dos mitos de origem, a obrigação de cumprir a promessa dos antepassados revela uma penitência colectiva que é respeitada, através da redistribuição de parte da produção agrícola, sobretudo de cereais. Da execução desse acordo, que não deve ser interrompido, espera-se a suficiência de provisões durante um ciclo anual.<sup>8</sup>

Os principais produtos vinculados à dádiva cerimonial das festas são o pão, o vinho e a carne, principalmente de porco. A variedade de tipos de pão distribuído é indicativa das produções locais ou da adaptação a novas condições de acesso a esses bens. Entre outros significados de pão, encontra-se o cereal com que se fabrica uma plêiade de alimentos tendo o centeio, o trigo e em particular o milho (milho branco, milho-miúdo ou milho-grosso) como matéria-prima.

Do cereal conservado em caixas e canastros, uma parte será reservada para a repartição prometida.<sup>9</sup> A seu tempo farinado, será depois transformado seguindo diferentes operações, com técnicas e equipamentos variados. No forno será cozido o pão, as fogaças, os parrameiros ou outros bolos de festa. Ao lume da fogueira serão fritas as filhós na sertã, ou cozidas as papas nos potes e caldeiras.

O cereal, elemento nuclear do pão abençoado, seja de origem local e recolhido de porta em porta, seja estranho à região e actualmente produzido intensivamente, garante em qualquer caso ao alimento a sua principal qualidade profilática. De forma diferente são encarados os demais produtos alimentares, sobretudo os que não integram o leque da distribuição gratuita. O discurso orienta-se nalguns casos para a valorização do autêntico, do local, do natural, daquilo que tem raízes, que é distinto (Pratt, 2007: 3).

---

8 A escassez de alimentos, a par (e muitas vezes resultante) de crises de peste e de períodos de guerra, eram as mais temíveis ameaças que poderiam ser afastadas por intermediação de santos como São Roque, São Carlos Borromeu, e sobretudo do Mártir São Sebastião, o “Soldado forte de Cristo”.

9 Nalgumas aldeias do Minho, ao trazer o milho dos campos, são deixadas algumas espigas na caixa de esmolas das “alminhas”, em agradecimento da boa colheita. A farinha será depois leiloada e o seu produto entregue ao pároco, para usar em obras de benefício do templo.

No dia de são Brás no concelho de Oliveira de Azeméis, toda a gente tem que comer o pão de Ul, da freguesia do mesmo nome. Trata-se de pão simples, sem mais nenhum outro ingrediente, mas que toda a gente tem que comer. Então todas as ruas ficam cheias de padeiras a vender esse pão. Essas celebrações podem ser entendidas como uma exposição, a ritualização de algo que caracteriza emblematicamente a terra.

A ligação entre a festa e o cereal é generalizada. Essa evidência ocorria em São Veríssimo, no concelho de Amarante, onde a festa das papas era promovida pelos moleiros da beira-rio. Em Louriçal do Campo, Castelo Branco, província da Beira Baixa, a mordomia também era constituída por cinco moleiros, como acima referimos, os quais tinham obrigação de ofertar os bens alimentares.

Se em Sobreiro Curvo, concelho de Torres Vedras, a festa incluía um bodo servido a uma centena de pobres, em S. Vicente da Beira também eram distribuídos pães pelos carenciados, alimento que não se devia comer no momento em que era recebido, mas guardado, acreditando-se que assim nunca faltaria o pão nessas casas.

Em Janeiro de Cima, Fundão, durante a procissão, numa festa com raízes medievais, na subida para a capela, as pessoas fazem ouvir os seus pedidos e louvores, seguindo ordenados em duas filas paralelas, acartando às costas ou à cabeça as merendas, sacas com pão e vinho que depois serão distribuídos e consumidos.

## **Fogaças e outros bolos de festa**

Na costa atlântica da região de Lisboa, província da Estremadura, os bolos de festa colocados numa armação em altura tomam o nome de “cargos” e são ofertados pelos mordomos, ou pelos devotos em geral, revertendo a favor da festa o valor obtido em leilão. Na Ericeira, terra de gente ligada ao mar, os “cargos” leiloados no final da procissão são oferecidos pelos fiéis de Fonte Boa dos Nabos, aldeia vizinha de camponeses lavradores:

Pelo meio do arraial circulava o pregoeiro dos cargos, com um destes nos braços, pulando, gritando e fazendo esgares e momices para chamar a atenção dos lançadores. Por uma velha praxe, o produto dos cargos era arrecadado e administrado pela junta da paróquia, a pretexto de o gastar nas obras de conservação e reparos da ermida. Acondicionados em açafates de verga, a fruta e os doces eram envolvidos em toalhas ou guardanapos de rendas, enfeitados com fitas de cores garridas. Estes açafates, levando por exemplo um quarteirão de laranjas escolhidas, eram conduzidos por rapazes que, logo pela manhã, percorriam as ruas da vila e apregoavam, em voz lentamente cantada: oito vinténs me dão por este leilão. (Silva, 2016: 45)

Noutras localidades estremenhas, este costume deu origem à designação de “festa dos leilões”, como acontece em Seramena, aldeia do concelho de Sobral de Monte Agraço, onde, em finais de janeiro, se venera Jesus crucificado. Na pequena capela, ou à sua entrada, estão os “cargos” e as “roscas” em forma de ferradura que serão leiloados, ficando o seu arrematante comprometido a oferecer, no ano seguinte, bolos semelhantes ou melhores, garantindo assim a perpetuação da festa.



Mas nas Beiras (por exemplo em Escalos de Cima), eram as mães dos jovens festeiros, ou as suas comadres, que confeccionavam as fogaças oferecidas para a festa e que constavam de galinha, pato, coelho e leitão. Mais recentemente, a estas carnes acrescentaram vinho, queijo, bolos, lampreias de ovos e alguma fruta.

As oferendas eram levadas em tabuleiros, à cabeça das raparigas envolvidas em rendas e decoradas com flores de papel. Após percorrerem as ruas da povoação, os fiéis dirigiam-se para o adro da igreja, para serem leiloadas (Beirão, 2011).

Também em Geraz do Lima, Viana do Castelo, província do Minho, logo a seguir ao desfile das mordomas, momento alto da festividade, seguia-se o leilão dos tabuleiros, por elas ornamentados com vários produtos alimentares.

Na vila de Barbacena, Elvas, região do Alentejo, ainda hoje se confeccionam os bolinhos de São Sebastião, que tornam imunes de doenças quem os consome. A receita escrita dos bolinhos de Barbacena passa para a nova “guardiã” mais ou menos de quarenta em quarenta anos. Aquando da passagem da receita pede-se sempre à nova “guardiã” para manter em segredo as quantias e pesagens referentes a cada ingrediente.

A origem dos bolinhos conta-se em diferentes versões. Numa delas, uma senhora invisual, ao ouvir a procissão enquanto amassava pão no alguidar, terá saído para a rua rogar a São Sebastião pela cura da sua cegueira, tendo obtido a visão. Com a massa destinada a fazer o pão fez depois bolinhos que distribuiu. A segunda versão remete para um ano em que, grassando entre as crianças da vila uma epidemia de sarampo (para outros terá sido varíola), o conde de Barbacena terá indicado à cozinheira que no dia 20 de janeiro fizesse e distribuísse bolinhos pela miudagem, acto que resultou na cura das crianças.<sup>10</sup>

## Vinho

O vinho é o alimento festivo. Faz parte do espírito celebrativo, actua como facilitador das relações sociais. Quando não é produzido na região é comprado fora dela, sendo ritualizada a sua selecção, prova e aquisição. Não há festa em que não se consuma vinho.

As festas na Ericeira eram realizadas na igreja de São Pedro, sendo a imagem do Mártir São Sebastião reconduzida em procissão para a sua capela no dia de São Vicente, 22 de janeiro. Conhecida por “festa dos bêbedos”, a sua procissão realizava-se a “passo acelerado, bofando os da música que, apesar do tempo ser quase sempre fresco, chegavam encharcados em suor”. Isto sucedia devido à proibição de bailaricos e outras festas que “devassavam o templo” durante os dias da festa:

---

10 E daí terem os bolos adoptado o nome do santo. Estes doces, também conhecidos por *bolinhos das bexigas*, são considerados milagrosos, profiláticos e curativos das *bexigas*, dizendo-se que quem comer destes bolos gozará de boa saúde o resto do ano.

De tarde havia o arraial no largo que circunda a ermida, com música, foguetes, bailaricos, castanhas assadas e muito vinho [...]. Numa dependência da ermida, fronteira ao jogo, o juiz da festa fornecia vinho e um foguete a cada festeiro que se apresentasse com a senha comprovativa de ter pago a sua mordomagem. (Silva, 2016: 35)

Dois dias depois, no arraial de São Vicente era costume dos burgueses da terra “ir ver o homem”, código para se encontrarem na taberna junto ao largo da festa, onde havia sempre à venda uns petiscos bem condimentados e regados com vinho.

Já na região de Barroso, em Salto “o vinho ia sendo distribuído a acompanhar o pão em copos de vidro, outrora de folha, como testemunha o molho de medidas de quarteirão passados de mão em mão e guardados na sacristia” (Pacheco, 2008: 89). Mas como o pessoal se demorasse até tarde no arraial, acompanhando sempre os festejos com vinho, sucedia que depois não iam à missa, que era no dia seguinte, às 8 horas da manhã, pelo que o pároco alterou o horário do arraial, de antes para depois do acto religioso.

Ali próximo, em São Salvador de Viveiro, a celebração conta com a presença das pessoas da aldeia e é distribuído pão e vinho. Num sistema de rotatividade anual, cada uma das casas da aldeia organiza a compra e distribuição desses bens, ou seja, é o mordomo que compra o pão e o vinho com que enche o pipo da festa, que anda à roda pelas casas dos mordomos. Findos os actos religiosos, juntam-se no largo e procedem à distribuição do pão e do vinho entre os fiéis.

Na mesma área geográfica, em Cabril, no sopé da serra do Gerês, os Cantadores de Reis ainda há poucos anos recitavam nas casas visitadas uma “Declamação”, requerendo, com muita veemência, esmola que deveria incluir vinho:

Aqui vimos meus senhores, três ou quatro pastorinhos; vimos dizer que é o fim do ano, muito pão e poucos vinhos. Se tivesses poucos vinhos, enchesse-lhes os pipos; trazei o copo na mão, mas que se não lhe veja o fundo. Que se não veja o fundo, qu'eu ainda tenho muito que andar, trazei o copo na mão; mas também que mastigar.

## **Produtos da matança**

A celebração do Dia de Reis nas aldeias de Valdanta, no município transmontano de Chaves, insere-se ainda no ciclo dos Doze Dias. Consta-se que, num ano em que não houve mordomos, os Reis não foram cantados no seu devido tempo, tendo essa interrupção do ritual permitido o início de uma peste que dizimou quase todos os porcos da freguesia, só terminando depois que a população, embora tardiamente quase no verão, se juntou para cantar os Reis.

Localmente relacionado com a intercessão de São Sebastião na prevenção das “malinas” dos suínos, o Carnaval é anunciado em Vale de Anta por esses leilões de carne de porco seca, eleita da quadra carnavalesca. Nestas aldeias era costume oferecerem “patas e orelheiras”, promessas que eram cumpridas após a matança do porco, entre novembro e

janeiro. Logo que as carnes se encontravam fumadas, eram leiloadas mais cedo no adro, substituindo o costume de deixar esse leilão para os dias de Carnaval, à porta das igrejas.

A carne de porco e a sua variada oferta de subprodutos são recorrentes na comensalidade ritual, e uma presença constante em todo o país. No entanto, ainda que consumida de diversas formas, a carne nem sempre faz parte da distribuição gratuita de alimentos. Em Salto, território de Barroso, o Entrudo é marcado, além das filhoses, pelo fabrico à lareira de uma outra iguaria cerimonial, o “bucho”, feito com estômago de porco e mel.

No Couto de Dornelas, em Samão e em Gondíães, nas festas de São Sebastião a dádiva de carne de porco consiste essencialmente de “carne gorda”, que integra a preparação das papas, como descreve Isabel Fernandes em Gondíães: “Em três enormes potes de ferro aquece-se a água com sal e cozem-se os nacos de entrecosto ainda com o courato. Cozido o dito, retira-se e reserva-se, cozendo-se na água que daí resulta a farinha de milho branco, que se vai, de quando em vez, mexendo. As papas ficam bem consistentes”.<sup>11</sup>

Nessa região de Barroso, em Alturas a festa é caracterizada pela distribuição de feijoada, inovação criticada por uns e elogiada por outros. A festa mais intimista decorre durante a manhã, constando de missa solene, da “benza” do pão, do vinho e das carnes. É destinada aos habitantes e coincide com os horários matutinos das festas vizinhas. A meio da tarde, findadas as celebrações nas aldeias próximas, começam a chegar forasteiros para provar a feijoada.

Ali próximo, em Espindo, no dia de São Brás a 3 de março, depois da missa e da procissão composta pelos andores de São Brás, Santo Antão e São Sebastião, é realizado um leilão de orelheira e outras partes do porco. É a época do ano em que o consumo, a aquisição e a reserva de derivados do porco assume maior importância.

Já na Beira Interior, na freguesia de Medelim, concelho de Idanha-a-Nova, celebra-se uma feira-bodo integrada na Feira do Chouriço. A particularidade destes enchidos, além da sua qualidade, é o tamanho. Diz a tradição que o porco deve ser medido antes de ser morto, para se determinar o comprimento do chouriço que será feito para ofertar aos mais necessitados. O sentido do bodo é de mitigar a carência de alimentos, lembrando que o Mártir São Sebastião é invocado para saciar a fome.

Ainda nessa região, a festa do bodo de coscoreis da Lardosa tem início com um pequeno cortejo em direcção á Capela de São Sebastião, onde terá lugar o leilão das oferendas, ou Ramo da Chouriça, composto por chouriças e alguns animais. Com pequenas variantes, o Ramo da Chouriça sucede na Póvoa da Atalaia, em Lourical do Campo, em Escalos de Cima, em Lousa, em S. Vicente da Beira e noutras terras. Também em Aldeia do Bispo, Penamacor, ocorre desde meados do século XVII o leilão do Ramo das Chouriças, cumprindo promessas semelhantes.

---

11 No tempo longo, o valor de mercado de carne gorda do porco era superior ao da carne magra, devido não apenas às qualidades calóricas daquela carne, como também à diversidade de aproveitamento: para untar o calçado e os arreios, para olear as armas e outros artefactos sujeitos a atrito ou susceptíveis de enferrujar. Em <https://saberescruzados.wordpress.com/> (acedido 22/12/2022).

## Outros bens alimentares distribuídos

Nas províncias da Beira, a partilha é marcada pela variedade de produtos ofertados. Por exemplo em Fajão, é no final da festa do bodo, após a celebração e bênção dos alimentos que se inicia a distribuição generalizada de um pão acompanhado de figos secos e vinho. Depois, no adro da igreja surgem as ofertas, apresentadas em tabuleiros repletos de enchidos diversos, pão-de-ló, tigelada, filhoses, galinha assada, coelho, mel, frutas diversas, vinhos e galinhas vivas, para leiloar entre a multidão, normalmente abrigada da invernia. A organização do bodo programa almoço volante para cerca de 200 pessoas, entre residentes e visitantes.

Nessa mesma área, em Pampilhosa da Serra, o bodo consistia apenas na distribuição de um pequeno pão de trigo, a chamada “pica”, mas a variedade foi surgindo, consistindo nos últimos anos num piquenique comunitário e festa de convívio local.

Já na freguesia de Alvares, concelho de Góis, o ritual conhecido pela oferta do bodo, realiza-se desde o século XVI e surgiu de uma promessa feita a São Sebastião para que curasse a população de uma epidemia.<sup>12</sup> Se inicialmente o pão era oferecido aos mais pobres, juntamente com tremoços, actualmente oferece-se também sardinha, carne e vinho para quantos apareçam, que são sobretudo residentes em Lisboa com raízes na terra.

Ainda nesse concelho, em Cadafaz o dia 20 de janeiro é dia do Mártir e dia de bodo. Devido a uma epidemia, os ancestrais prometeram que fariam uma distribuição anual de alimentos em honra do Mártir, oferecendo castanhas, pão e vinho, caso a epidemia terminasse.<sup>13</sup> Os mordomos angariam as castanhas, o vinho ou dinheiro — e outrora também o milho — cada qual em sua povoação. Os mordomos recebem as castanhas e procedem à sua secagem. Serão mais tarde distribuídas em quartas. Àqueles que não puderem assistir é-lhes entregue mais tarde, em sua casa. Na véspera do dia do bodo são cozidas, operação que decorria na casa dos mordomos, ou na casa cedida para as cozer, o que desde 2002 ocorre na Casa do Bodo, onde se passou a efectuar o ritual. Desde esse ano, o Juiz passou a oferecer também febras e sardinhas aos presentes, além de dos bens tradicionais do bodo, tendo sido contabilizada em 2010 a entrega de 1.983 pães.<sup>14</sup>

Ainda no interior Beirão, em Cebola, depois da missa em honra de São Sebastião, são distribuídas, por cada casa, medidas de castanhas assadas e um papo-seco benzido, cabendo uma dose por cada membro da família a viver debaixo do mesmo tecto. As castanhas do bodo eram compradas ou dadas pelo povo na altura delas, por outubro e novembro, e enterradas até janeiro. Nos primórdios ocorriam dois bodos, um melhorado a distribuir pelos mordomos e outro pelos restantes habitantes de Cebola.

---

12 Segundo outras versões, a devoção iniciou-se no século XIX, após o Mártir ter evitado que as pestes e a guerra atingissem a povoação.

13 Em <http://cadafaz-gois.blogspot.com/> (acedido 22/12/2022).

14 Nessa noite que antecede a festa, também chega o pão, momento outrora recebido com o lançamento de foguetes.

Em Oleiros, eram os proprietários dos soutos de castanheiros que prometiam oferecer ao São Sebastião sacas de pano com castanhas piladas, depois atiradas para as crianças, que as aguardavam no adro da capela. Para além das castanhas, secas nos caniços ou piladas, ofereciam ainda broas de milho e galos, depois vendidos pelas ruas da vila, revertendo a receita para o Santo. À tarde decorria o baile “muitas vezes em cima da neve” (Beirão, 2011: 100).

A Freguesia do Ferro, no concelho da Covilhã, assinalou a 25 de janeiro de 2009 a Festa do Mártir, “apesar das dificuldades”, segundo a comissão de festas. Durante a tarde, decorreu o leilão, onde se arremataram os ramos ornamentados com chouriças, azeite, bacalhau e outros produtos oferecidos. No bodo oferecido aos visitantes, comeu-se chouriça assada, acompanhada com pão caseiro e vinho da região.

No Carvalhal, município de Vila Pouca da Beira, a povoação deixava vigilantes nos acessos ao adro para ninguém “roubar o bodo”, isto é, para que quem recebesse não pudesse voltar atrás a repetir a dose.

Na Soalheira, território do Fundão, são distribuídos coscoréis/filhós, tremoços e vinho. São os 14 festeiros, nomeados por ruas, que distribuem os coscoréis. Em 2010 foram trazidos em 16 cestos, com mais de 60 filhós cada, perfazendo quase 1.000 filhós.<sup>15</sup> Cada festeiro é compelido a conseguir um cesto com 60 coscoréis, um garrafão de vinho e um balde de tremoços, que distribuem na altura da festa. Nos últimos anos, debaixo de um telheiro, junto à Capela de Santo António, assam um porco, momento de grande afluência que faz prolongar a festa.

Finalmente, no Coentral, concelho de Castanheira de Pera, é ao alvorecer do sábado seguinte ao dia 20 de janeiro que os gaiteiros percorrem os lugares da freguesia, anunciando a festa. Manda o uso preparar-se o carro de bois, engalanando-o de louro para o bodo. Aparelhados ao carro os animais, folgados pelo longo inverno que lhes poupou as forças, nem sempre correspondem ao ajoujamento, mas lá puxam o carro que, na procissão, leva as merendeiras com pão bento, a desejar saúde para todos durante o ano. No final da procissão, junto à porta de entrada da igreja são benzidas as merendeiras, distribuídas depois no largo. À noite, a festa continua, geralmente com uma feijoada e vinho.

## **Origem e significado do bodo**

Acusando algumas manifestações de culto de práticas profanas, o poder eclesiástico abriria uma longa e persistente campanha contra os bodos, supostamente facilitadores dos excessos cometidos nestas festas populares.

A cerimónia do Bodo terá sido introduzida nos finais do século XIII pela Rainha Santa Isabel, particular devota do Espírito Santo, a cujas festividades aparece inicialmente ligada a cerimónia do Bodo. A primeira cerimónia deste culto ter-se-á realizado na Sé de Coimbra, dela constando a coroação simbólica de um mendigo, seguida da distribuição

---

15 Para esta quantidade de filhós foram necessários cerca de 1.500 ovos, ingrediente que os festeiros recebem de familiares, vizinhos e amigos.

de alimentos aos pobres. O Bodo reproduz um desejo de fraternidade e igualdade entre todos, através da distribuição de comida.<sup>16</sup>

A distribuição de bodo estaria associada às festividades e devoções sobretudo nas zonas rurais, produtoras de alimentos. Lembremos que os bodos, refeições ou comidas que se davam aos pobres pelas almas dos defuntos, foram totalmente proibidos no século XVI, no reinado de D. Manuel I, ainda que os festejos fossem por devoção de algum santo. A única exceção era reservada aos bodos do Espírito Santo que, além de se encontrarem muito enraizados nas práticas locais, terão sobrevivido certamente por virem rodeados da aura e do prestígio de D. Dinis e da Rainha Santa, seus fundadores. Nas Ordenações do rei Venturoso, encontra-se decretada a seguinte proibição:

Que non façam vodos de comer e de beber, pôsto que fóra das igrejas sejam, e que digam que os fazem por devoçam dalguns Santos, sob pena de todo o que pera o tal vodo de receber se pagar em dobro da cadeia per aquelles que o assi pedirem e recebem, nom tolhendo porém os vodos do Santo Espírito, que se fazem na festa de Pentecostes; porque somente concedemos que estes se façam e outros nenhuns nom.<sup>17</sup>

Do teor deste documento se pode concluir que, para além dos bodos do Espírito Santo, se realizavam outros, integrados em festas aos santos, contra os quais o monarca, argumentando com os abusos comprovados, decretaria essas interdições, a pedido ou com o apoio da Igreja.

Apesar desta condenação, proibidos ou tolerados, restam ainda alguns testemunhos desses bodos, mantidos teimosamente até ao presente. As comunidades que viviam longe da corte continuariam a participar na tradição dos santos bodos — do Espírito Santo e de outros, integrados nas festas aos santos, em particular os dedicados ao Mártir Sebastião e também a Nossa Senhora, sob as suas várias invocações — considerados prática espiritual meritória para a salvação das almas.

nta, na sequência ritual das Festas do Espírito Santo no arquipélago dos Açores, da importância dos alimentos, alguns dos quais circulam em exclusivo durante estas festas, atingindo, principalmente nos Impérios, “uma dimensão especialmente expressiva, tanto pela quantidade extremamente significativa de alimentos distribuídos, como pelo número muito elevado de indivíduos e casas abrangidos por essas prestações alimentares” (Leal, 1994: 4).

---

16 O Bodo aparece também em outras datas. Em Pombal a tradição é cumprida em julho, e assinala o Milagre do Bodo, atribuído a Nossa Senhora de Jerusalém, depois designada por Nossa Senhora do Cardal, que se crê terá salvado a região de uma praga de gafanhotos e lagartas. Em várias localidades da região de Castelo Branco, como Monfortinho ou Salvaterra do Extremo, o Bodo aparece ligado às celebrações de Nossa Senhora da Consolação.

17 Livro das Ordenações Manuelinas, Liv. V, tít. 33, 6; também tít. 5.



Os Impérios em Santa Maria são uma importante ferramenta ritual para a consolidação das redes de relações sociais, e são fortemente ligados à linguagem da dádiva e da reciprocidade. É através das dádivas e contra-dádivas de alimentos das diversas formas de partilha de comida, que os Impérios em Santa Maria contribuem para o reforço dos laços sociais entre a família, os parentes e os vizinhos, e entre as unidades sociais alargadas, como a paróquia ou a ilha.

Nas festas do Divino Espírito Santo, ou festas do Império, no Penedo, aldeia na serra de Sintra, até há cerca de dez anos o touro era abatido, depois de ser corrido “à corda” pelas ruas da aldeia, sendo a sua carne servida no dia seguinte num bodo no adro da igreja, refeição comunitária destinada aos pobres da região, no qual predominava a carne de bovino e o pão.

Em Tomar, as festas dos Tabuleiros, realizadas de quatro em quatro anos, igualmente dedicadas ao Espírito Santo, o alimento em destaque são as fogaças, levadas em procissão em tabuleiros transportados à cabeça por raparigas vestidas de branco.

Além dos bodos ligados ao Espírito Santo, a Nossa Senhora e a São Pedro realizam-se em muitas povoações da Beira, no ciclo do Natal, até finais de Janeiro, festas em honra do “Martle” Santo, como lhe chama o povo, integrando nelas a secular tradição do bodo. Se em terras raianas Nossa Senhora da Consolação e o Espírito Santo são os grandes protectores contra as pragas dos gafanhotos, na zona da serra da Gardunha é ao Mártir Santo que as comunidades invocam auxílio.

Na Beira Interior, os bodos dedicados a São Sebastião revelam-se bodos claramente mais pobres e menos faustosos do que os do Espírito Santo e os de Nossa Senhora, realizados na raia, perto de Espanha. Esta diferença poderá ter a ver com a situação económica de cada região. “A raia latifundiária é muito mais rica, em trigo e gado. O restante território, dominando o minifúndio, produzia apenas feijão pequeno, cereais pobres, centeio, milho-miúdo e ainda alguma agricultura de subsistência” (Beirão, 2011: 112).

## **Festas de Partilha Alimentar**

Em todo o meio rural português, o ciclo anual festivo traduz, essencialmente, o ciclo vegetativo, ou seja, organiza-se e estrutura-se mediante os trabalhos agrícolas.

Podemos diferenciar entre as festas tradicionais três grandes momentos, em estreita união com o ritmo do trabalho que começa em fevereiro com a poda da vinha e acaba em novembro-dezembro com a colheita da azeitona. Distinguem-se, deste modo, três ciclos festivos: o ciclo da germinação (Entrudo ou Carnaval), o ciclo da floração (Páscoa, Romarias, Festa da Espiga e as Fogueiras de Junho dos Santos Populares), o ciclo das colheitas e das partilhas (Festas de Padroeiros, Todos os Santos, São Martinho, Natal, noite do fim do ano e Reis). Associado a estes ciclos estão um conjunto de práticas alimentares, a que Ernesto Veiga de Oliveira denominou de Manjares Cerimoniais, definindo-os como “manjares, pratos ou refeições que sob formas definidas e tradicionalmente estabelecidas, ocorrem, com carácter obrigatório especial e mais ou menos acentuado, em certos dias festivos do ano” (Oliveira, 1984: 193).

Nalgumas destas festas, a dádiva não é apenas de simples alimentos, mas de um complexo culinário organizado. As refeições festivas são elementos de um sistema de trocas, em que o acento é posto sobre a cedência de alimentos cozinhados. A preparação, a arte culinária, tornam-se assim, elementos da própria prestação.

Entre o ciclo dos doze dias — nalguns casos na sua continuidade — e o ciclo do Carnaval-Quaresma, o dia 20 de janeiro tem lugar numa época considerada como não coincidente com o tempo festivo. No entanto, sabemos que estes ciclos podem ter seguimento, actuando como vias de passagem, ligando os ciclos mais intensos através de etapas intermédias.

Falando sobre o contexto transmontano, Paula Godinho nota que o ciclo dos doze dias, que vai do Natal à Epifania, se insere num outro ciclo mais alargado, que pode ter início a partir do dia de Todos-os-Santos e prolongar-se até à Páscoa, abrangendo todo o inverno (Godinho, 2010).

A celebração do dia de Todos-os-Santos, que se segue às sementeiras, engloba fogueiras associadas ao consumo da castanha, num período de reclusão e latência que propicia as trocas internas, com circulação de relações sociais e de alimentos no interior das unidades restritas de parentesco e amizade. E se o consumo de castanhas inaugura o inverno, é igualmente com o seu consumo ritual que se dá por terminado esse período invernal. Diz-se popularmente que no 1º dia de maio se devem comer castanhas. Aí é o começo da segunda metade do ano, o definitivo encerramento do inverno.

As primeiras castanhas são comidas em grupo nos magustos de outono, as brincadeiras com as cinzas trazem as primeiras máscaras, que é outro atributo importante do inverno. O inverno começa aí — o inverno antropológico, profundo, das culturas populares. A castanha continuará a ser comida ao longo dos meses que se seguem. Não haverá colheitas novas antes do fim da primavera.

Alberto Lameiras adopta a hipótese da integração das cerimónias cíclicas num sistema mais vasto, no qual cada uma ganha o seu próprio sentido, tema que foi objecto de estudo de vários autores. De acordo com esta teoria, a descontinuidade social do fluxo do tempo assinalada pelo ciclo de Carnaval, ou seja, da matança do porco ao Carnaval propriamente dito, representa a fase liminar de uma sequência trifásica de transição das actividades do outono/inverno para o novo ano agrícola que se inicia com a primavera (Lameiras, 1995: 255).

Para outros investigadores, os dois grandes períodos opostos do inverno e verão são assinalados pela matança do porco, uma “inauguração caléndrica ritual e psicológica, [...] uma espécie de antecipação do Carnaval” (O’Neill, 1987: 487). Na verdade, a matança do porco marca um ciclo mais alargado de circulação e excessos alimentares, no qual se integra a Festa de São Sebastião e o Carnaval. A delimitação temporal deste ciclo festivo é, na tradição etnográfica portuguesa, feita com referência a vários acontecimentos de natureza social do calendário anual.

Paula Godinho, relatando a proliferação de festas que emergem, com distribuições alimentares restritas ou generalizadas, ao longo do mês de Janeiro e no início de Fevereiro, afirma que estes ciclos podem enlaçar-se e prolongar-se em modalidades mais latas.

Sendo festas associadas ao calendário solar, marcam também o início do tempo cíclico do Carnaval em vastas regiões. Na sequência da matança do porco, ocorrem leilões de broas benzidas e de fumeiro — produtos “que todos possuem mas que todavia circulam através das modalidades de arrematação” (Godinho, 2010: 42-44) — apresentam-se fundamentais na circulação de alimentos e de relações sociais.

Veiga de Oliveira, referindo-se ao ciclo carnavalesco, assegura que este período festivo tem o seu início “muito antes do Entrudo propriamente dito, geralmente a 20 de janeiro, em que aparecem os primeiros mascarados” (Oliveira, 1984: 14).<sup>18</sup> É também a partir de janeiro que as comunidades rurais se encontram mais inseridas na intimidade e na dependência da natureza “em cujas fronteiras se encontram as entidades portadoras de perigos que as podem ameaçar, mas também de energias protectoras” (Brito, 1996: 220).

Compreendido pela matança e a terça-feira gorda, o ciclo do Carnaval integra-se no período menos produtivo do ano — em alimentos, em luz e calor, e em relacionamento social. O novo ciclo produtivo que se avizinha exige renovação da natureza, novas energias, representados pelo pão e pela carne, símbolos da abundância, da fertilidade, do prestígio e do poder. Reza-se, festeja-se e come-se pela abundância no novo ano. No mesmo sentido, por ocasião do sábado Filhoso, em Salto, na referida região de Barroso, são distribuídas filhoses lêvedas por todas as casas, como ficou dito principalmente pelos que não produzem os excedentes com os quais são feitas as filhoses, de ingredientes resumidos à farinha de milho e à banha de porco.

Também a assinalar a chegada do Carnaval estão as celebrações dos dias dos Compadres e das Comadres que acontecem nas duas quintas-feiras — penúltima e última — que antecedem o domingo “gordo” de Carnaval. Esta celebração define-se, segundo Ernesto Veiga de Oliveira “como um jogo ou um sorteio de nomes, dos Compadres e das Comadres, tendo em vista, expressa ou indirectamente, o estabelecimento de relações de parentesco cerimonial precário entre os que a sorte associou — de sugestão amorosa, como um género de augúrio de noivado ou casamento, ou, outras vezes, de compadrio especial” (Oliveira, 1984: 57). Para esta celebração fazia-se, normalmente, arroz-doce, papas de milho e espumas (farófias). “Nesta altura a gente fazia os Compadres e as Comadres, ajuntávamos os rebanhos das raparigas e fazíamos as Comadres. Por esta altura fazia-se uma caldeirinha de arroz doce, as papas arrozadas e umas espumas”.<sup>19</sup>

---

18 Períodos que são inaugurados, celebrados ou encerrados com “manjares cerimoniais”, na feliz designação que Ernesto Veiga de Oliveira utiliza em alguns artigos de referência que lhes dedicou, onde nos deparamos com a poderosa linguagem da cozinha elaborada pelos calendários. Manjar dá uma idéia de fartura, de sávido, de paladar acentuado, de excepcionalidade, enfim, de uma sensorialidade construída e exaltada.

19 Relato de Ti Ifisénia, em <http://www.cpdoc.fgv.br/revista/arq/371.pdf> (consultado 22/12/2022).

## Conclusão

Segundo Marcel Mauss, entre os antigos germanos a oferta de bebida era o presente por excelência, sendo mais valorizado aquilo que era vertido, consistindo os dons essencialmente em bebidas tomadas em comum (Mauss, 1972: 47). Mas não é apenas o consumo de vinho que promove o ambiente festivo, é a própria refeição que se reveste desse sentido, pois cria um “espaço de desregramento disciplinado, paradoxo explicável pelo triunfo no excesso do consumo de vinho e carne” (Godinho, 2006: 513).

Jack Goody (1998) referindo-se a um estudo de Robertson Smith sobre o sacrifício, destaca os efeitos solidários na comunidade, a dimensão moral da distribuição de comida sagrada, frequentemente durante um sacrifício, ou pelo menos num contexto ritual. O significado ético relacionado com a refeição do sacrifício, visto como acto social, recebe particular ênfase de certas práticas associadas ao acto de comer e beber.

Nas religiões tidas como “antigas”, todas as vulgares funções de veneração se resumem à refeição de sacrifício; o acto de comer e beber em conjunto assume-se como a solene e declarada expressão do facto de todos aqueles que partilham a refeição serem irmãos e de todas as obrigações de amizade e de irmandade serem implicitamente reconhecidas nesse acto comum.

Ao aceitar o homem à sua mesa, o deus aceita a sua amizade; contudo, este favor não é extensível a nenhum homem na sua simples esfera privada; ele é recebido como um membro da comunidade para comer e beber junto com os seus companheiros, e na mesma medida em que cimenta o seu laço entre ele e o seu deus, o acto de veneração cimenta também o laço entre ele e os seus irmãos na fé comum (Goody, 1998: 13). Por sua parte, Roger Caillois afirma que uma teoria da festa deveria ser articulada com uma teoria do sacrifício. Este apresenta-se como uma espécie de conteúdo privilegiado da festa; como que o movimento interior que a resume ou lhe dá o seu sentido. A dialéctica da festa reforça e reproduz a do sacrifício (Caillois, 1988: 95).

Se a festa é o tempo da alegria, é também o tempo da angústia. O jejum, o silêncio, são obrigatórios antes da expansão final. Os interditos habituais são reforçados, certas proibições novas são impostas. Os transbordamentos e os excessos de toda a espécie, a solemnidade dos ritos, a severidade prévia das restrições, concorrem igualmente para fazerem da ambivalência da festa um mundo de excepção (Caillois, 1988: 97).

O cereal, usado na broa, no carolo, na pada, nas fogaças, nas filhós ou nas papas, foi até há pouco tempo o alimento central da festa. O termo polissémico pão — que designa tanto o alimento essencial, como a terra onde é semeado, o carro onde é transportado, ou o canastro onde é guardado — inclui o grão e a farinha dos diferentes cereais. Centeio para o carolo, trigo para as padas, milho-miúdo e milho americano para as papas que dão o nome à festa de Samão e Gondiaes, entre muitas outras em todo o país conhecidas como festa das papas.

A associação da festa com as papas ou mais genericamente o “bodo”, faz conhecida uma aldeia, coloca-a num almejado lugar visível do “mapa turístico” actual. Mas o alimento tradicional e icónico pode variar ao longo do tempo, conforme o que se queira e seja possível apresentar como símbolo do lugar e da comunidade. Nos últimos anos deixou de se dar papas na maior parte dos lugares, passando a distribuir-se arroz, substituto

evidente do milho-miúdo com o qual se confeccionavam as papas, e deixou de se servir o carolo, um quarto de pão centeio, substituído por uma simples pada de trigo.

A importância que a circulação da broa benzida adquire, levada por vezes para lugares distantes, para a família e amigos que não assistiram à festa, dá conta de relações sociais alargadas. Nalguns casos, é significativo o seu envolvimento num sistema de troca com outros produtos usados em ocasiões cerimoniais, como é exemplo a troca entre a broa benzida e grão de milho-miúdo, usado na confecção das filhoses cerimoniais de Entrudo. Exemplo dessa prática de contra-dádiva ocorre com o envio de broas benzidas adquiridas na festa de São Sebastião, em Salto, região de Barroso, para parentes e amigos de Agra, aldeia de Vieira do Minho, que retribui com sementes de milho-miúdo para o fabrico das filhoses do Entrudo, às quais também se atribuem poderes profiláticos e curativos, associados a antigos cultos vegetalistas.

Pauline Adema assinala que os alimentos, como marca identitária e meio de comunicação, adquirem significado simbólico, e como todos os símbolos, transcendem a situação em que são usados. Alimentos e lugares podem ser mutuamente celebrados. Alimentos particulares podem constituir-se como ícones de lugares específicos. Os dirigentes das comunidades podem seleccionar um alimento, produzido localmente, para representar o lugar — para os próprios e para os outros (Adema, 2006: 10). E Paula Godinho assinala que “o momento da comensalidade estrutura em torno de si os outros elementos da sequência cerimonial, que se revestem de um carácter complementar” (Godinho, 2006: 514). Cada participante na celebração contribui assim para o fundo cerimonial sobretudo através da vertente alimentar.

Para além dos clássicos textos sobre manjares cerimoniais de Ernesto Veiga de Oliveira (Oliveira, 1984: 17-211), das já referidas pesquisas de Alberto Lameiras (Lameiras, 1997: 219-242) e mais recentemente de Daniela Araújo (Araújo, 2006), os aspectos cerimoniais que acompanham a distribuição de alimentos foram durante décadas alvo de escassa atenção. Mas os investigadores ouvem cada vez mais a “voz da comida”, a capacidade dos alimentos para transmitir significado sobre a identidade e o meio social.

A comida, enquanto meio de troca ou dádiva, pode gerar conflitos, mimetismo, um instrumento de autoexpressão, e/ou um veículo para as relações de negociação social. A oferta de alimentos é um convite que não pode ser negligenciado, pois “recusar receber equivale a declarar a guerra, é recusar a aliança e a comunhão” (Mauss, 1950: 69), sendo a aceitação entendida como início ou continuidade de uma ligação espiritual que ciclicamente deve ser revigorada.

## Bibliografia

- Adema, P. (2006). *Festive Foodscapes: Iconizing Food and Shaping of Identity and Place*. Dissertação de doutoramento. Austin, The University of Texas at Austin.
- Araújo, D. (2006). *Cultura culinária em contexto religioso. Prasada dos olhos de Krishna no Templo de Lisboa*. Lisboa, ISCSP.
- Beirão, F.V. (2011). *A festa das papas em Alcains*. Castelo Branco, Câmara Municipal de Castelo Branco.

- Brito, J. (1996). “Coerência, incerteza e ritual no calendário agrícola”. *Em Brito, J. et al.* (dirs.). *O Vão do Arado*. Lisboa, Museu Nacional de Etnologia e Instituto Português de Museus e Ministério da Cultura.
- Caillois, R. (1988). *O homem e o sagrado*. Lisboa, Edições 70.
- Dias, J. (1944). *Etnografia da Beira*. Vol. V. Lisboa, Livraria Moraes.
- Fontes, A.L. (1993). “Festas e refeições rituais em Trás-os-Montes”. *Revista de Guimarães* 103: 101-107.
- Gennep, A.V. (1997). *Os Ritos de Passagem*. Petrópolis, Vozes.
- Godinho, P. (2010). *Festas de Inverno no Nordeste de Portugal: património, mercantilização e aporias da “cultura popular”*. Castro Verde, 100 Luz.
- \_\_\_\_\_. (2006). *O Leito e as Margens. Estratégias familiares de renovação e situações liminares em seis aldeias do Alto Trás-os-Montes raiano (1880-1988)*. Lisboa, Colibri e IELT.
- Goody, J. (1998). *Cozinha, culinária e classes: um estudo de sociologia comparativa*. Oeiras, Celta.
- Lameiras, A. (1995). “Festas e Rituais com que vivemos: nivelamento ou diferenciação?”. *Revista de Guimarães* 105: 251-270.
- Leal, J. (1994). *As festas do Espírito Santo nos Açores*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.
- Mauss, M. (1972). *Sociedad y ciencias sociales*. Obras III. Barcelona, Seix Barral.
- Oliveira, E. (1984). *Festividades cíclicas em Portugal*. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- O’Neill, B.J. (1984). *Proprietários, lavradores e jornaleiros: desigualdade social numa aldeia transmontana, 1870-1978*. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- Pacheco, M.C. (2008). *Apelos ao torrão natal*. Braga, edição da autora.
- Pratt, J. (2007). “Food Values: The Local and the Authentic”. *Critique of Anthropology* 27(3): 285-300. DOI <https://doi.org/10.1177/0308275x07080357>
- Sanchis, P. (1992). *Arraial: Festa de um Povo (as romarias portuguesas)*. Lisboa, Publicações Dom Quixote.
- Silva, J.L. (2016). *Memórias de um escrívão*. Ericeira, Mar de Letras.
- Vasconcellos, J.L. (1980). *Etnografia Portuguesa*. Vol. VIII. Lisboa, IN-CM.