

## MATANÇA DO PORCO, FESTA DA MATANÇA E MUDANÇAS SOCIAIS NA SERRA DO BARROSO (TRÁS-OS-MONTES)<sup>1</sup>

Cristina CERQUEIRA\*

---

“Também nós vemos corpos e as reacções desses corpos cujas ideias e sentimentos são comumente interpretações e, mais raramente, os motivos”, Marcel Mauss, *Essai sur le Don*

### Introdução

A partir da década de setenta, a *matança* do porco no Alto Barroso, além do seu contributo fundamental para as economias doméstica e aldeã tradicionais, desempenha uma função social relevante na nova configuração social destas comunidades rurais.

A observação do abate, do corte do corpo, assim como dos modos de conservação (salga, secagem e defumação, conserva em gordura) evidenciou uma ritualização dos gestos técnicos e das diferentes práticas<sup>2</sup>, que nos conduz a questionar a natureza dos códigos gestuais e linguísticos aí em acção. Eficácia social e simbólica mais do que simples razão tecnológica?<sup>3</sup> A própria escolha de processos tradicionais de transformação com vista ao seu consumo alimentar quando outros modos de menor constrangimento eram possíveis, sugere a elaboração, por parte das comunidades do Alto-Barroso, de uma tentativa de recomposição de uma identidade social fortemente estruturada e rica no passado, e em processo de delitescência.

A emergência nas últimas três décadas de um novo ritual cerimonial, a *ceia da matança*, é um motivo acrescido para nos interrogarmos acerca desta hipótese. Por outro lado, a nova festa da matança surge também como *lugar* das lutas entre os diferentes grupos sociais. Assim, encontramos, aqui conjugadas, resistência identitária comunitária de um espaço social hiper-periférico (nos contextos regional, nacional, europeu e internacional da divisão do trabalho) e expressão de novos e antigos antagonismos.

### A freguesia em estudo e o seu contexto

O inquérito etnográfico efectuou-se durante três invernos consecutivos ((1984-1985, 1985-1986, 1986-1987) e teve lugar na freguesia de Negrões no Alto-Barroso (concelho de Montalegre, distrito de Vila Real)<sup>4</sup>. A freguesia de Negrões compreende três pequenas aldeias: Negrões, Vilarinho de Negrões e

---

\*(Instituto de Ciências Sociais - Universidade do Minho)

<sup>1</sup> Os meus agradecimentos ao colega Manuel Carlos Silva do ICS (U.M.) pelas sugestões feitas à actual versão deste texto.

<sup>2</sup> Para uma análise desta problemática, subjacente ao argumento da “resistência” do conjunto aldeão : cf. Cerqueira, 1987.

<sup>3</sup> O facto social da matança e da festa foi considerado (Cerqueira, 1987) a partir do conceito de “fenómeno social total” (Mauss, 1983 [1923-1924] : 147, 151, 274-275), mas isolaram-se aqui dois níveis de análise : social e “ideológico”.

<sup>4</sup> Fico grata a Brian O’Neill e a João Leal (ISCTE), a Alette Geistdoerfer e a Georges Augustins (U. de Nanterre), a Raymond Pujol (U. René Descartes e Musée national d’Histoire naturelle), e ao P<sup>e</sup> António Lourenço Fontes (Vilar de Perdizes, Montalegre), pelo interesse demonstrado em estimular e acompanhar esta pesquisa, bem como aos habitantes da freguesia de Negrões.

Lama Chã. Negrões<sup>5</sup>, aldeia onde o nosso inquérito foi mais aprofundado, situa-se entre 850 e 900 metros de altitude (*fundo e coroa* do povo) e encontra-se hoje nas margens de um grande lago artificial, resultado da construção da barragem hidroeléctrica do Alto Rabagão (ou dita “de Pisões”). Esta obra, iniciada em 1960 e terminada em 1966, submergiu grande número de *lameiros* (prados permanentes privados) — fonte da riqueza pecuária da região —, terras de cultivo<sup>6</sup> e baldios, o que veio reforçar o movimento migratório para outras regiões rurais ou para os centros urbanos, bem como a emigração para países europeus (França, Alemanha) e para os Estados Unidos<sup>7</sup>. Por outro lado, a realização da barragem reduziu, quando não desfez, de facto, as trocas sociais e económicas entre as populações de aldeias antes estreitamente relacionadas e desde então separadas pelo imenso lençol de água do lago. Tais factos são cruciais no que diz respeito à revitalização da matança do porco em Negrões e do mesmo modo, segundo os testemunhos recolhidos, para as outras aldeias do Alto Barroso vizinhas da albufeira.

Não obstante tratar-se de um estudo de caso, podemos considerar esta pequena freguesia do Alto-Barroso paradigmática de muitas outras comunidades rurais desta região de montanha. Aqui, como noutros lugares, a identidade local (num sentido não reificado, mas enquanto resultante complexa de relações sociais históricas) tende a desagregar-se sob a acção de fenómenos diversos, decorrentes da integração crescente numa economia agrária “aberta”. Estes fenómenos surgem na sequência de outros que comportam mudança social e económica, com efeitos “dissolventes” para as comunidades do Alto-Barroso, os quais se pode resumir nos seguintes momentos-charneira : incrementação de uma cultura comercial — a batata de semente — a partir dos anos trinta e consequente passagem ao cultivo de uma parte importante dos *lameiros*, destinados à criação bovina; apropriação e reflorestação dos baldios a partir dos anos quarenta pela Junta de Colonização Interna e pelos serviços florestais do Estado; construção de barragens hidroeléctricas de meados dos anos quarenta a finais dos anos sessenta; emigração maciça neste mesmo período para os Estados Unidos e a Europa Ocidental; adesão à Comunidade Económica Europeia em 1986.

### **A matança no passado : um tempo “sem matança” para muitos**

Quando nos referimos ao passado e a uma *tradição* da matança, deve sublinhar-se que, apesar da antiguidade provável das práticas e técnicas<sup>8</sup>, esta só recentemente é que se difundiu no conjunto dos fogos da freguesia em estudo, desde a emigração dos anos sessenta, nomeadamente quando a pressão exercida por numerosos camponeses sem terra<sup>9</sup>, *jornaleiros*, *cabaneiros*, diminuiu e a emigração veio mesmo “enriquecer” a aldeia pelo envio de numerário do estrangeiro. Só então é que “toda a gente” começou a matar o “seu” porco, e até

<sup>5</sup> Em Dezembro de 1984, a população da aldeia era de 84 habitantes, repartida em 21 fogos (recenseamento nosso). A população do concelho, constava em 1981 de 19 403 habitantes, repartidos numa superfície de 800 km<sup>2</sup>, com uma densidade de 24 hab./km<sup>2</sup> (Censo 1981, I.N.E.).

<sup>6</sup> As freguesias de Viade, Chã, Negrões, Morgade viram assim desaparecer 7,2% da sua área baldia e 26,6% da superfície de propriedade privada (Freund, 1970 : 182).

<sup>7</sup> Verifica-se numa década, entre 1960 e 1970, uma variação de - 30% ao nível da população residente no concelho (Lema, 1978 : 147-148). Em 1991, mantém-se o processo de decréscimo populacional iniciado a partir de 1960 (15 464 hab., 19 hab./km<sup>2</sup>).

<sup>8</sup> Esta ideia é sugerida, a partir de finais do século XIX, pelos processos técnicos, os códigos técnico-lexicais, as manifestações rituais que encontrámos nas descrições de carácter etnográfico em diversas regiões : cf. J. A. Lima, 1938 e nota 17.

<sup>9</sup> “Sem terra”, ou com terra insuficiente para suprir às suas necessidades alimentares (Cerqueira : 1987 : 38, 211).

vários por casa<sup>10</sup>, como acontece actualmente. “Antigamente”, foi-me dito várias vezes, “... *toda a gente era pobre e muitos nem tinham porco para matar, os ricos é que lhes davam alguns bocaditos de porco para que fossem comendo algum também.*”

Este facto é testemunhado no Barroso desde o primeiro quartel do século XX. Morais (1925, 276-277) relata que, na refeição de Natal, os “mais pobres” ou “cabaneiros”<sup>11</sup> comiam bacalhau, ou os “miúdos de porco” que cada “lavrador”<sup>12</sup> lhes oferecia quando da matança. Os lavradores, por sua vez, preferiam consumir polvo em vez de carne de porco ou de bacalhau, pondo “de parte” tais alimentos nesta ocasião de festa. Fontes (1977 : 143) nota que os “cabaneiros”, como não tinham centeio para malhar ou pouco, não podiam receber ajuda em retorno. Eram então remunerados em troca do seu trabalho com um “cosco”<sup>13</sup> para o burro, “um colmo” para o beiral, um “molho de palha” para a cama do seu porco. Vê-se, por aqui, que quando os pobres conseguiam ter um porco, devia ser extremamente difícil criá-lo. Por outro lado, “...no inverno, os ricos ajudavam os cabaneiros, dando-lhe carne gorda de porco, unto e outras coisas”.

Estas práticas de “generosidade” para com os mais desfavorecidos foram confirmadas por testemunhos contemporâneos. Um filho de camponeses abastados, que se tornou professor primário, contou-nos que a mãe preparava “saquinhos para os pobres” com partes do porco que não eram julgadas dignas de consumo pela sua família : “*coisas que rejeitávamos*”. Também nos explicou que, “anos atrás”, “*chamavam-se essas pessoas só porque se precisava e as pessoas iam porque comiam melhor*”. Segundo este informante, os “ricos” recorriam a esta mão-de-obra para a tarefa considerada “mais suja” : a de agarrar o porco.

F. M. Alves (1918 : 319-320), conhecido por “Abade de Baçal”, relata que, em Trás-os-Montes, o facto de não ter porco para matar era um bom indicador do estatuto social de “pobre” : “É corrente para indicar a precária situação de uma família o dizer-se : — ‘*É tão pobre que nem matou!*’”, acrescentando que o porco é então a “caixa económica” dos transmontanos (1918 : 319; 320)<sup>14</sup>.

Reencontrámos no terreno observações semelhantes a propósito da raridade do consumo de “carne” de porco pelos mais pobres, antes de emigrarem ou, nalguns casos, antes da sua transformação em pequenos proprietários. No Barroso, a lembrança deste tempo “sem matança” deixou marcas na memória de muitos aldeões e, por isso, insiste-se no contraste com o presente.

A escassez de estudos relativos à matança em Portugal<sup>15</sup>, e quanto ao Barroso, a brevidade de anotações muito recentes<sup>16</sup>, limitam a percepção das

<sup>10</sup> Empregaremos este termo no sentido de “grupo doméstico” : unidade de habitação, de reprodução e, só em certa medida, de produção, tendo em conta a interdependência produtiva entre casas (cf. O’Neill, 1984 : 146, 160). A propósito do “grupo doméstico” como unidade de análise, ver também Almeida (1986 : 91-103) e Sobral (1999 : 147-296).

<sup>11</sup> Segundo Lema (1978, 156), *cabaneiro* é : “Todo aquele que não possui uma junta de vacas”, estendendo este conceito aos que “dependem em grande parte do trabalho à jorna”, a “mulheres viúvas ou ... que têm os maridos ausentes” e aos “artífices” (1978 : 68).

<sup>12</sup> Lema (1987 : 67-68) considera o “gado” como o elemento essencial de diferenciação social no Barroso, definidor do grupo social dos *lavradores*. Por sua vez, Ribeiro (1997 : 211) salienta a interdependência entre posse do gado e *posse da terra*, facto também sublinhado por Santos (1992 : 40-51, 122), Martins (1940 : 41-42) e Guerra (1982 [1911] : 34).

<sup>13</sup> Molho de espigas de centeio, sem grão, alimento deste animal no Inverno (1977 : 142).

<sup>14</sup> A relação entre o estatuto da casa e o abate é relevada por vários autores : por Lawrence (1982 : 94) relativamente ao Alentejo, por Santamariña (1985 : 321-322) na Galiza, por Hemardinquer (1971 : 20) em relação a certas regiões francesas, no século XVIII (Boulonnais, Poitou, Bresse, Mayenne). Bonnain (1981 : 196) assinala mesmo a prática do “pelar um pé” (criação de um porco a meias entre duas casas), muito comum antes da Segunda Guerra.

<sup>15</sup> Exceptuando alguns trabalhos mais recentes e de carácter antropológico : Cerqueira (1987), Lawrence (1982), e O’Neill (1989), folcloristas e etnógrafos não aprofundaram este tema.

<sup>16</sup> Fontes (1977 : 46-48) e Guerreiro (1982 : 101).

suas transformações, e particularmente, uma perspectiva histórica das suas manifestações festivas.

No entanto, pode dizer-se, à luz de alguns textos produzidos por etnógrafos e folcloristas acerca de outras regiões<sup>17</sup> — entre finais do século XIX e início dos anos sessenta, e apesar do seu carácter fragmentário e descontínuo —, bem como dos elementos recolhidos no terreno através da memória aldeã (criação e consumo, manifestações festivas), que a festa da matança “tradicional” é, no espaço rural português deste período, ou uma pequena festa familiar, ou uma refeição de trabalho festiva, ou um cerimonial conjugando estes dois tipos de festa<sup>18</sup>. Esta refeição é essencialmente constituída de produtos do porco, consumindo-se preferencialmente as suas partes mais perecíveis<sup>19</sup>, que não serão salgadas nem fumadas (sangue, fígado, e às vezes pulmões) e “carne” de porco *velha*<sup>20</sup>.

Mas, os nossos informantes quiseram realçar que, em Negrões e nas aldeias vizinhas, a verdadeira “festa”, “antigamente”, tinha lugar oito a dez dias após a *desmancha*<sup>21</sup> e não podia ser confundida com a refeição de trabalho seguindo a matança<sup>22</sup>. Tratava-se de uma refeição cerimonial que reagrupava essencialmente os membros da família. Era chamada a *ceia dos ossos* por ser o seu prato principal, e em muitas casas o único, composto dos *ossos da suão*<sup>23</sup>: vértebras cozidas, acompanhadas de batatas. Nas casas mais modestas, a carne era pouco abundante, escassez esta ironicamente referida pelo provérbio: “*Ossos da suão, barba untada, barriga em vão*”. Esta festa de carácter familiar que, mesmo assim só era possível para uma parte da população (“*havia muitos que não a faziam*”), deixou praticamente de efectuar-se, a partir de meados dos anos sessenta.

Manteve-se a refeição de trabalho cooperativo do dia da matança, *jantar da matança*, que posteriormente veio a adquirir proporções mais amplas e maior significado festivo. Esta, apresenta, em meados de sessenta, já algumas características que parecem prenunciar as actuais *ceias* da abundância de Barroso: número de participantes e despesa, mas também ementa não limitada ao aproveitamento das partes do porco menos passíveis de conservação, duração, sociabilidade e até competição inter-casas<sup>24</sup>.

### O fenómeno das *ceias da matança*: razões da sua emergência recente

A *festa da matança*, ou *ceia da matança*, é pois um fenómeno relativamente recente. Segundo alguns aldeões, teria começado a realizar-se a partir de meados dos anos sessenta, embora só se tenha implantado a partir dos anos setenta. Outros, interrogados em 1986, estimam que esta teria surgido uma

<sup>17</sup> Vasconcelos (s.d. [1882]; 1982[1965]), Alves (1908), Dias (1981 [1948]), Lima (1949), Buescu (1961), Costa Caldas (1903).

<sup>18</sup> É de lembrar, como o faz Almeida (1986: 286, nota 174), referindo-se a Van Gennep, a “universalidade da refeição terminal, (...) quer nos ‘ritos de passagem’, quer no fim de trabalhos agrícolas colectivos”.

<sup>19</sup> O mesmo ocorre até 1940, antes da guerra, na região do Aubrac em França (Tardieu e Rudelle, 1982: 180).

<sup>20</sup> “Velha”: do ano anterior. Importando aqui mostrar às restantes casas — não tendo sido esgotada a provisão anual — a continuidade do ciclo doméstico da casa e do seu estatuto social.

<sup>21</sup> *Desmancha*: designa o esquartejamento do animal pelo matador para a sua conservação pelo sal, dois a três dias após o abate.

<sup>22</sup> Inscrevendo-se deste modo no ciclo de outras refeições de trabalho em comum. Esta parece ter “sempre” existido: almoço, *jantar da matança* (prato de fígado com batatas) ou simples merenda matinal (fatias de fígado, sangue cozido).

<sup>23</sup> A “*suão*” é a coluna vertebral do porco, entretanto posta a salgar na *masseira* (salgadeira).

<sup>24</sup> Segundo a interpretação que fazemos da descrição de Fontes (1977: 46-48; dados recolhidos de 1963 a 1971) e os elementos do nosso trabalho de campo.

dezena de anos antes, aproximadamente desde 1976<sup>25</sup>. A partir das nossas observações entre 1984-1987 (Cerqueira, 1987 : 139-145), é possível sustentar a institucionalização de uma festa nitidamente diferenciada das anteriores refeições associadas à matança — refeições colectivas de trabalho com carácter festivo, *jantares da matança*, ou pequenas festas de família da *ceia dos ossos*<sup>26</sup>.

A emergência de uma nova refeição cerimonial e de uma festa da matança de um novo tipo, distinguindo-se claramente das anteriores refeições compartilhadas pelo grupo de trabalho da matança, parece estar relacionada em Negrões com vários factores : o êxodo rural representado pela emigração e pelas migrações de carácter definitivo, o início da exploração hidráulica da barragem, o conseqüente corte das relações sociais quotidianas e até de sociabilidade mais pontual com as aldeias situadas do outro lado do vale e a relativa “insularização” da aldeia, a melhoria das condições de vida resultante das poupanças dos emigrantes e das transformações económicas e sociais produzidas pelo 25 de Abril, e a recomposição social no seio da tradicional hierarquia aldeã daí resultante<sup>27</sup>.

Alguns dos moradores relacionam a nova forma de festa da matança e mesmo a sua institucionalização como tal, em primeiro lugar, com o desaparecimento da antiga festa paroquial de Santa Maria Madalena, que tinha lugar no Verão<sup>28</sup>, por razões demográficas e migratórias, devidas à construção e exploração da barragem.

O retraimento da aldeia de Negrões sobre si-própria, “*desde que veio a barragem*”, a tristeza da vida social a partir de então circunscrita a algumas casas — cujos moradores são em grande parte pessoas idosas —, são leitmotiv do discurso, que irrompem espontânea e insistentemente nas nossas entrevistas.

A organização da festa padroeira era comunitária : cada casa recebia moradores de fora vindos à festa. Os “convidados”, diferentes de ano para ano, não eram escolhidos : recebia-se indiferentemente em casa quem se apresentasse à sua porta.

Através da memória social desta festa, pudemos delinear algumas das suas características : organização comunitária, participação alargada do conjunto dos grupos domésticos, sociabilidade extravasando a esfera aldeã e a esfera da freguesia, marcado carácter festivo das trocas sociais. Estas, sugerem, que, pelo menos em parte — e embora num outro registo — as *ceias da matança* em Negrões tenham efectivamente substituído a anterior festa paroquial.

Se associarmos aos motivos deste caso particular os factores de mudança social acima referidos e, particularmente, o fenómeno de recomposição social, poderemos então compreender a *ceia da matança*, não só enquanto revitalização de uma função antiga de socialização e de sociabilidade, como também enquanto inovação social cerimonial e, explicar, deste modo, a sua presença noutros lugares do Alto Barroso.

Mas a nova festa só se tornou possível graças ao aumento do nível de vida originado pelo contributo monetário da emigração : “*Hoje toda a agente é rica e gasta-se muito dinheiro*”. A ênfase dada aos contrastes entre um passado de

<sup>25</sup> Note-se que a segunda data mencionada coincide com o pós-25 de Abril de 1974.

<sup>26</sup> O'Neill (1989 : 502) assinala um fenómeno de mudança diferente para uma comunidade do Alto Douro (Fontelas) : o abandono entre 1965-1968 da tradicional *função*, refeição de festa da matança, separada no tempo da refeição de trabalho, *por medida de economia*, concentrando os dois eventos num só dia, mas perdendo-se também o seu carácter mais eminentemente festivo e cerimonial.

<sup>27</sup> Noutro contexto sociológico-ritual, o das “festas paroquiais” e do seu renovado papel estratégico no domínio da política local, é destacado o factor da recomposição social provocada pela emigração (Silva, 1988 : 357-362). Anteriormente, já Almeida (1986 : 281-307), evidencia a relação entre os processos de transformação das diferentes festas aldeãs em Fonte Arcada e a acrescida inserção no capitalismo da região do Vale de Sousa, com especial relevo para o factor do desenvolvimento do “campesinato parcial”.

<sup>28</sup> O dia da Santa é o 22 de Julho.

carências alimentares, no vestir e, de um modo geral, de pobreza<sup>29</sup> e o tempo de um presente em que há dinheiro para gastar, e “muito”, é reiterada por quase todos os aldeões. As “despesas” eram então limitadas ao estrito necessário, a fim de poder manter a pequena exploração e o grupo doméstico, e mesmo assim, a custo de esforços extremos, nomeadamente por parte do grupo social dos mais desfavorecidos. A emigração, fonte de sucesso económico para um certo número de indivíduos, permitiu a penetração de capital monetário na esfera aldeã. Embora quase inexpressivo enquanto factor de crescimento da actividade agrícola, este “capital” induziu importantes transformações sociais e culturais que se expressam nomeadamente no dispêndio quando das *festas da matança*<sup>30</sup>.

### Festas da matança e hierarquia social

Podem distinguir-se diferentes categorias de festas, *ceias da matança* : pequenas, médias e “*muito fortes*”, que correspondem, *grosso modo*, aos três níveis de grupos sociais com acesso à terra<sup>31</sup>: pequenos, médios e “grandes” proprietários.

Nas festas das casas pequenas, estão presentes, além dos membros da casa, convidados da esfera aldeã : familiares residentes na aldeia, vizinhos e amigos, ou seja, os que fazem parte da sua esfera de trocas durante o ano (10 a 20 pessoas à mesa). Nas festas médias, participam convidados de outras aldeias assim como parentes não residentes na aldeia (30 a 40 pessoas). E, nas grandes festas, os convites estendem-se à esfera do concelho (40 a 100 pessoas).

A diferenciação entre as casas opera-se por intermédio de vários factores : mobilização de recursos monetários e outros, para a realização da refeição (despesa), composição das “*ementas*” e, particularmente, estatuto social e notoriedade dos convidados. A despesa que vai ser efectuada, limita o número de convidados de uma casa e também a presença de um número significativo de convidados de marca. Existem as *ceias* com gentes “importantes” e as que não as têm, ou em todo o caso, não da “Vila”. As “*ementas*”, estas, desempenham um papel secundário, embora obviamente também contribuam para o processo de diferenciação e competição pelo seu grau de requinte, e pela visibilidade imediata que conferem à importância de “capital” mobilizado nesta ocasião.

Os aldeões distinguem as grandes matanças das outras (pequenas e médias). As grandes, são ditas *matanças*, ou *ceias, muito fortes*. Não só o número de comensais, a qualidade da ementa e a pertença social dos convidados operam enquanto elementos de distinção das festas entre si. De facto, os jogos de distinção social são assaz subtis e, segundo o meio ao qual pertence a casa, *agora*, manipulam-se diversos indicadores e registos estratégicos, além dos já referidos : etiqueta alimentar e social, decoração e atmosfera à mesa.

Consideremos dois exemplos paradigmáticos destes comportamentos sociais: a *ceia* do matador (ex-criado e médio proprietário) e a do “grande proprietário” de Negrões. O matador convida mais do dobro de convidados do que o grande proprietário : “amigos”, parentes próximos e afastados, e convidados prestigiosos tais como membros eleitos de várias freguesias vizinhas, o Presidente da Câmara, e um responsável da EDP — que será o único a receber à sua mesa. Porém, aí predomina um ambiente descontraído que tende a atenuar as diferenciações sociais de uma assistência mesclada onde se encontram representadas todas as camadas sociais, incluindo os *criados*. Assim, vemos aqui

<sup>29</sup> As referências aos sofrimentos causados pela fome, pelo frio, e comumente, por privações de todo o género, são uma constante.

<sup>30</sup> Lawrence (1982: 94) nota igualmente o papel desempenhado nas matanças pela elevação do nível de vida, bem como Santamariña (1985 : 317 ss.) para a festa de “os *roxós*” (região de Lugo).

<sup>31</sup> Trata-se aqui de uma esquematização, *grosso modo*. Segundo os critérios locais, a pequena exploração é inferior a 3 ha, a média situa-se entre 3 e 10 ha e a “grande” explora uma área superior a 10 ha (Pires, 1970 : 35, nota 1).

invertida, a situação habitual das grandes festas. São os notáveis que se sentem deslocados, pouco à vontade e que tentam fazer “boa figura”, dando-se ares falsamente descontraídos (“ares de povo”).

Já a refeição oferecida pelo grande proprietário, mesmo se reúne menos convivas do que a do matador, tem lugar numa imensa sala de jantar, onde velhas fotografias de família parecem inspeccionar os convidados, enquanto decorre a refeição numa atmosfera bastante afectada. Todas as categorias sociais também estão aqui representadas. Antiga “casa grande”, inscrita na história da aldeia enquanto tal, é também a casa mais imponente da aldeia com o seu grande pátio interior, os seus numerosos anexos térreos, a beleza da sua pedra de cantaria, símbolo do poder desta família. E a memória social do seu poder passado e presente, embora recentemente contrabalançado por outras casas, intimida os aldeões aí presentes e obriga-os a uma reserva que não existe nas outras *ceias*, mesmo aquelas consideradas “muito fortes”.

A competição existe sobretudo entre os notáveis aldeões tradicionais (“grandes proprietários”) e certos pequenos e médios proprietários (antigos “camponeses”, então dependentes em grande parte daqueles). Encontrámo-los empenhados numa estratégia de ascensão social que mobiliza outros meios para além da simples aquisição de riqueza material, nomeadamente de terras agrícolas e de instrumentos mecanizados — decisiva no entanto para o processo de passagem de *camponeses* a *agricultores* “independentes”. Uma estratégia que passa por um facto novo para estes grupos sociais: a entrada no jogo de influências entre o meio urbano e o meio rural.

A nível de cada unidade familiar, pode constatar-se uma certa permanência de objectivos sociais: as festas pequenas e médias têm por função contribuir para o estreitamento do pequeno núcleo produtivo, reafirmando ao mesmo tempo os laços sociais no seio da sua esfera habitual de entreato e para com parentes exteriores à comunidade aldeã, embora próximos. Diversamente, numa “casa grande” tradicional, a *matança* é sobretudo uma ocasião para fortalecer os laços familiares e sociais com o grupo de irmãos e irmãs constringidos à saída de casa (transmissão da *casa* — bens fundiários e imóveis — a um único herdeiro<sup>32</sup>), com os membros da parentela afastada e entre o conjunto de parentes<sup>33</sup>.

A nível externo, enquanto as “grandes festas” são a oportunidade, para as antigas “casas grandes”, de manter o seu capital de prestígio ao reafirmarem de modo ostentatório o seu poderio e riqueza, para as casas em processo ascensional de mudança social (espécie de “novos ricos” oriundos das casas de pequenos e médios proprietários) trata-se de demonstrar a realidade do seu novo poder económico<sup>34</sup>. A “luta” pelo prestígio desta nova camada social é direccionada assim também, como já era o caso para as tradicionais “casas grandes”, para além dos limites da freguesia e até, facto em certa medida novo para os dois grupos, pelo menos em termos de importância, para além do mundo rural. Um movimento centrífugo que traduz, por sua vez, a crescente dependência da esfera aldeã com o mundo envolvente. Apesar do seu aspecto de transversalidade social e de expansão na horizontal da esfera social aldeã, a realidade da festa resulta também em relações verticais de marcada assimetria entre dois mundos: o mundo rural e o mundo “urbano”.

<sup>32</sup> Segundo observámos nesta parte do Barroso, parecem coexistir dois sistemas sucessórios diferentes: o “sistema de parentela” (princípio da igualdade dos germanos) praticado pelo grupo dos pequenos proprietários, e o “sistema de casa” (transmissão dos bens de natureza patrimonial e simbólica a um único herdeiro) no grupo dos grandes proprietários. Cf. a definição destes sistemas por Augustins (1989), a sugestão por Pires (1970: 41-43) de um sistema de parentela, a identificação por Castanheira (1988) de um sistema de casa.

<sup>33</sup> Note-se que o matador parece proceder por imitação deste comportamento social ao convidar parentes afastados, prática inusitada fora do grupo social das “casas grandes”.

<sup>34</sup> Os próprios abates parecem desempenhar o mesmo papel competitivo, numa comunidade do Alentejo (Lawrence, 1982: 94).

As novas festas, que se estenderam a todas as camadas sociais da aldeia, ocasionaram uma diversificação no âmbito das relações tradicionalmente solicitadas pelos convites : os notáveis. Encontramos, já não só os notáveis locais à escala das freguesias (representantes das “casa grandes”, eclesiásticos, professor primário, presidentes das Juntas) como também à escala do município (nomeadamente os de maior notoriedade, como por exemplo o Presidente da Câmara e os vereadores, que têm em grande conta estas “correias de transmissão” locais do seu poder) e do concelho. E, ainda, além dos clássicos notáveis, representantes do universo agrícola moderno e tecnocrático: profissionais da agricultura integrada num sistema de produção fortemente capitalizado (“empresários agrícolas” e já não “camponeses” ou “agricultores”), técnicos agrícolas, responsáveis do sector das cooperativas agrícolas ou de organismos locais emanados de ministérios e empresas do Estado.

Estas festas parecem desempenhar assim um papel semelhante ao das associações profissionais modernas do mundo rural francês contemporâneo, tornando-se “um suporte estratégico de certas camadas sociais da aldeia, em particular da nova pequena-burguesia modernista, concorrente dos notáveis tradicionais” (Darré, 1985 : 37). Esta hipótese<sup>35</sup>, apenas esboçada, afigura-se-nos tanto mais interessante, quanto a podemos articular com outra. A partir de uma leitura entrecruzada de vários dos testemunhos recolhidos é possível pensar que as novas festas tenham surgido, não só por estratégias de compensação e ascensão social de certas pequenas casas outrora pertencentes ao grupo social dominado, como ainda que estas tenham começado a praticar-se, por iniciativa dos grandes proprietários, a fim de consolidar um poder ameaçado pela reestruturação social das comunidades resultando da emigração<sup>36</sup>.

### **Princípios elementares da ceia : beleza, fraternidade, igualdade**

As *ceias da matança* têm lugar à mesma hora do que a habitual refeição da noite, *ceia*, por volta das 18 h. Enquanto as refeições quotidianas são rápidas, muitas vezes comidas de pé, encurtadas pelas numerosas tarefas a terminar, esta refeição festiva prolonga-se até às 21 h e mesmo às vezes até às 22 h, hora muito tardia para a última refeição do dia no período invernal. É uma refeição excepcionalmente demorada e abundante, comportando uma “entrada”, vários pratos de carne, salada, sobremesas. São consumidos então sobretudo produtos comprados, prática contrária às normas de autoconsumo e de economia da alimentação quotidiana.

O serviço à mesa é efectuado pelas mulheres mais jovens, muitas vezes jovens solteiras “prometidas”, que aproveitam esta ocasião par ter “debaixo de olho” os futuros maridos e vigiar o seu comportamento. Como sucede com as mulheres mais velhas da aldeia, nunca se chegarão a sentar à mesa da festa. Somente as mulheres convidadas, exteriores à aldeia, participam na refeição, enquanto comensais. As mulheres da aldeia presentes, ajudantes da mulher da casa, ficam retidas na cozinha, onde só no final da refeição, comerão, por sua vez, normalmente de pé.

<sup>35</sup> Esta ideia foi-nos sugerida sobretudo pelo trabalho de campo na aldeia de Lama Chã, que não sofreu directamente o impacto da barragem. Aqui notámos uma estrutura social particularmente dinâmica, e a tendência nítida para a constituição de um significativo grupo social de pequenos e médios proprietários associados (então de um modo informal) com vista à modernização das suas explorações e do conjunto social e económico da aldeia (Cerqueira, 1987 : 35-40). Sobre o fenómeno dos novos “notáveis”, ver Almeida (1986 : 303-305), e acerca deste e da emigração antiga ou contemporânea : Silva (1998 : 360).

<sup>36</sup> A emigração, teve por efeito, ao mesmo tempo que a ascensão social de certas famílias, a penetração, nas comunidades rurais, de valores e comportamentos de independência em relação aos antigos “senhores” de que a maioria estava dependente. Para uma análise do fenómeno migratório na sociedade rural barrosã, cf. Ribeiro, 1997 (47-184).



Em todas as casas, pequenas ou grandes, as mesas, tal como para um banquete, são geralmente dispostas em forma de rectângulo aberto num dos seus lados<sup>37</sup>. As mesas são cuidadosamente preparadas com antecedência e enfeitadas com requintes de decoração : vão-se buscar as toalhas guardadas nos armários ou nas arcas, a louça de festa, os copos artisticamente enfeitados com guardanapos dobrados. A refeição desenrola-se segundo as casas e o lugar de que se dispõe : na sala de jantar, numa garagem vazia (emprestada por um vizinho emigrante, por exemplo), num anexo suficientemente amplo, excepcionalmente numa cozinha, nomeadamente para as pequenas casas que não dispõem de sala de jantar nem mesmo de *cozinha nova*<sup>38</sup>. Os jarros são enchidos de vinho, as cestas de pão colocadas a intervalos regulares, dando-se particular atenção à simetria e igualdade da sua disposição, de modo a ficarem acessíveis a todos os convivas.

De facto, pode-se falar da existência de um *modelo*<sup>39</sup> e de regras que condicionam esta refeição. O *modelo* manifesta-se particularmente no “menu”, na *ementa* das *ceias da matança* que todas as casas, mesmo as mais modestas, se esforçam, algumas a muito custo, por respeitar<sup>40</sup>. Enquanto *modelo ideal*, obedece a princípios de composição e a uma ordem nitidamente codificados : uma “entrada” (canja ou sopa), três pratos — primeiro o *cozido*, em segundo lugar, a *dobrada* ou a *feijoada*, e por último o *assado* (aves ou coelho); deverá também incluir legumes cozidos e pelo menos um entremez (salada) e, para terminar, várias sobremesas, acompanhadas de café e digestivos, de “champanhe” ou de espumante.

Outro preceito obrigatório deste modelo : a produção de um excedente alimentar. Deve cozinhar-se em grandes quantidades, em quantidade muito superior à que poderá ser consumida (e “matar-se” mais do que o necessário às provisões alimentares da casa). O excedente é destinado a ser redistribuído no dia seguinte às casas da comunidade que participaram nas tarefas da matança, aos amigos e vizinhos que não puderam ser convidados (convida-se nas *ceias* pequenas e médias somente um ou dois representantes de cada casa) e às pessoas sós (viúvos, solteiros) ou em margem dos processos sociais e económicos cooperativos, *cabaneiros*, *jornaleiros*<sup>41</sup>. Do mesmo modo que antigamente os ricos, as famílias que agora fazem a matança, doravante quase todos os habitantes da aldeia, redistribuem, “*dá-se para não tornarem*”, às famílias ou àqueles que “não matam”, bocados crus (pequenos bocados de fígado, das últimas costelas, *assadura*, de mesentério, *redranho*) e sobras do festim : é a antiga “*esmola dos pobres*”. Esta prática distingue-se de outro modo de distribuição alimentar quando das matanças, a prática de “*levar os pratos*” de

<sup>37</sup> Esta disposição parece ser uma tentativa de compromisso entre o “igualitarismo” da mesa redonda (sem cabeceira) e a necessidade das dimensões autorizadas por uma forma rectangular (mas mais propícia à hierarquização). Veja-se o simbolismo da “Távola Redonda” em Mauss (1983 [1923-1924] : 279), e a distinção entre convidados da cabeceira (“alto”) e das pontas (“baixo”) em Goody (1984 [1982] : 232).

<sup>38</sup> Prática de arranjo do espaço interior que se tem generalizado : uma cozinha “*nova*”, destinada a ser mantida “limpa” (sem lama nem fumo), usada só em ocasiões de festa ou de etiqueta, coexiste com a cozinha “*velha*”.

<sup>39</sup> Terá este sido instaurado pelo grupo social das “casas grandes”? Vários indícios apontaram no inquérito para esta origem . Quanto ao “menu” das *ceias*, este parece ser, nos seus elementos periféricos, típicos da sociabilidade burguesa e urbana (aperitivos, salada, decoração com “pickles”, café, digestivos, champanhe, biscoitos), nitidamente influenciado pelos *habitus* alimentares e cerimoniais dos notáveis burgueses locais e pelas “tradições” importadas através dos migrantes. Para a relação entre organização e composição da refeição, “maneiras à mesa” e processos de diferenciação social : cf. Goody (1984 : 163-249). Veja-se, ainda, Almeida (1986 : 299-307), acerca da interpenetração entre “grande tradição” e “pequenas tradições”.

<sup>40</sup> Verdier nota, a propósito das festas dos casamentos na aldeia de Minot (Bourgogne), o mesmo processo de “distanciamento” entre “pequenos” (operários) e “grandes” (agricultores) induzido pela despesa necessária ao novo “modelo” desta refeição cerimonial (1979 : 275, 284, 286) .

<sup>41</sup> Estes não são, por norma, excluídos dos convites mas não raras vezes preferem não assistir à *ceia*, tratando-se de uma *ceia muito forte*, e sobretudo de uma antiga *casa grande*.

carne do porco nova a uma das casas que “mata” (sempre recobertos de um pano), ou panelas com o excedente da *ceia* : aqui trata-se de um *empréstimo* , “os que matam, a gente dá que é par tornarem”.

Mas o princípio fundamental de toda esta organização formal e nomeadamente a simetria de disposição das travessas na mesa e dos outros elementos da *ceia* é o da *igualdade*. Porque o igualitarismo é uma constante das declarações dos aldeões : “*Nós, aqui, somos todos iguais*”, quando interrogados, mesmo acerca de questões que só muito indirectamente parecem ter uma relação com a estrutura social, o que não deixa de surpreender o observador, numa sociedade tão nitidamente hierarquizada<sup>42</sup>. Bastará lembrar a existência no passado (reduzida é verdade pela emigração), da importante reserva de mão-de obra constituída pelos *cabaneiros*, o conjunto de *criados* e *criadas*, a subdivisão em pelo menos três estratos das explorações, a realidade do arrendamento e da meação, a desigualdade das trocas de trabalho no sistema de “*entrajuda*”<sup>43</sup>.

Reencontramos, a propósito das festas, o mesmo discurso : “*É tudo igual*”, mesmo se, amiúde, se faça observar que existem festas excepcionalmente importantes, “*festas muito fortes*”. Este princípio, que faz lei nos discursos, corresponde na realidade a um *ideal comunitário* em contradição flagrante com a realidade e as relações de desigualdade que se expressam discretamente nas tarefas da matança<sup>44</sup> e, mais visivelmente, nas festas.

Esta contradição parece reflectir aquela que existe entre recursos comuns, em princípio destinados ao usufruto de todos, e a propriedade privada de todos os outros meios de produção. Na realidade, mesmo os baldios são sobretudo usufruto daqueles que têm meios para os explorar<sup>45</sup>, mas bem pouco dos outros, os sobreviventes dos numerosos “pobres” de “antigamente” que não só não tinham vacas como nem sequer um “*porquito para matar*”.

É uma festa desejada e imaginariamente vivida por uma grande parte dos aldeões como festa da partilha igualitária. No entanto, os exemplos de desigualdade manifesta na sua realização são numerosos, particularmente nas festas onde predominam estratégias de diferenciação social.

Assim, a festa parece conter, no seu seio, a “dualidade intrínseca” da comunidade aldeã<sup>46</sup> : entre a resistência da memória e dos costumes comunitários e a dominação do mercado capitalista. Por um lado, participa da reafirmação e consolidação dos laços comunitários sob a forma de uma comunhão mítica, reencontrada através da igualdade de todos : todos compartilham a refeição da festa (directa ou indirectamente), comendo todos o mesmo. Mas, ao mesmo tempo, tudo o que contribui para a sua realização

<sup>42</sup> Esta expressão, que recorda a divisa dos Iguais (“*L’Egalité ou la mort!*” : “A Igualdade ou a morte!”), dos partidários de Gracchus Babeuf, merece ser questionada, como já fora notado, em Portugal por O’Neill (1982, 1984 : 21-35). Inicialmente, como o faz O’Neill, considerámos que traduzia unicamente o desejo de ocultação dos conflitos e da hierarquia social, por parte dos mais abastados, e que se trataria essencialmente de uma espécie de “mote” ideológico retomado pelos outros grupos (o que não acontece em Fontelas), numa situação de dominação, mormente em situações públicas. Parece-nos que se trata simultaneamente da afirmação pelos camponeses pobres do princípio de igualdade, da sua aspiração ao igualitarismo.

<sup>43</sup> Cf. Cerqueira (1987 : 31-35, 97-99, 135-136). Tal como o mostram para outras regiões transmontanas O’Neill (1982, 1984 : 145-202), Portela (1986) e, para o Barroso, SANTOS (1992 : 63-68) e Ribeiro (1997 : 209-273).

<sup>44</sup> Particularmente as que têm lugar antes e após a matança, em “privado” (Cerqueira, 1987: 135-136).

<sup>45</sup> Tornaram-se, deste modo (e mesmo quando não alienados sob a forma jurídica da propriedade privada), “anexos comunais da propriedade privada”, como muito bem o analisava Marx (1881 [1968] : 1564) .

<sup>46</sup> À “comunidade agrícola”, forma social pré-capitalista e de transição para a sociedade capitalista, é inerente o “dualismo” entre propriedade comum e apropriação privada (Marx, 1968 [1881] : 1564-1565). É no mesmo sentido de *forma social* singular que empregamos aqui a noção de “comunidade aldeã”, e não na acepção empírica de espaço físico da aldeia e do território comunal. No entanto forma concreta, material, física e espaço social entrelaçam-se : sobre a noção de “comunidade aldeã” e a história da sua construção, enquanto objecto de problemática, cf. Assier-andrieu, 1986. Veja-se também Almeida (1986 : 28-44) e Sobral (1999 : 39-47).

(concorrência na despesa, hierarquização dos lugares à mesa, mais-valia social obtida pela despesa “investida” por alguns, servidão colectiva para outros), enfraquece esta tendência igualitária e a própria aldeia enquanto entidade social singular. Festa do porco é também um *porcus troianus* com múltiplas facetas contraditórias.

## Conclusão

Os dados obtidos sobre o passado recente pelo inquérito directo no terreno e as descrições antigas da bibliografia etnográfica mostram que poucas transformações estritamente tecnológicas tiveram lugar (abate, corte, conservação, “cozinha do porco”) desde o princípio do século XX. As mudanças que intervieram são mais de ordem económica e social : importância acrescida da criação doméstica de porcos e do abate na economia de autoconsumo de cada casa, processo de especialização de um indivíduo como matador<sup>47</sup>, instituição das festas da abundância das *ceias da matança* e de uma competição entre casas.

No final dos anos oitenta, a aparição de congeladores — é certo que ainda pouco difundidos — não ocasionou transformações notórias, não tendo posto em causa nem a técnica de criação<sup>48</sup>, nem as técnicas tradicionais de consumo (abate, conservação).

Continua-se pois a praticar a *desmancha* tradicional e recorre-se ainda aos mesmos processos centenários de conservação (salga e dessecação associada à fumaça, conserva por meio da gordura). A questão do “gosto”, tem é claro, uma influência na reprodução destas técnicas de consumo, segundo os próprios camponeses.

Mas, sobretudo, as gentes de Negrões têm uma forte ligação com os seus modos de fazer e os seus saberes. As energias despendidas nos trabalhos e nos dias da matança parecem convergir para a preservação de um modo de vida onde o “comum da comunidade”, para retomar a expressão de Louis ASSIER-ANDRIEU (1986 : 351), foi submetido a rudes provas. A sua vontade de resistência é evidente, apesar das dificuldades com que se debatem, entre as quais a regressão populacional crescente e as implicações das sucessivas medidas da Política Agrícola Comum não são das menores.

Nos motivos invocados para o manter dos modos de fazer, está primeiro a pertença social a uma comunidade aldeã determinada, apreendida como um todo relativamente autónomo. Manifesta-se um desejo de independência em relação a outros modos de existência, outros modos de existir e fazer, que se expressa num *nós* constantemente reiterado, agregador, identificante, num segundo momento incluso num espaço social, o Barroso, de que se sabe fazer parte : “*Nós aqui, fazemos assim*”.

A procura de um acordo entre as práticas de hoje e os hábitos da norma *costumeira* deve ser entendida no contexto de um complexo ideológico comum, de representações das relações técnicas, sociais, simbólicas de apropriação dos recursos de um mesmo território (para além das diferenciações concretas da sua

<sup>47</sup> Mas, especialização que não chega à profissionalização enquanto talhante, integrando-se para o caso analisado, numa estratégia de ascensão social individual no quadro então aceite pela comunidade : sem retribuição em numerário, o seu trabalho fica no domínio do valor de uso e não entra no domínio do valor de troca. Esta individualização de um saber é vista como consequência do êxodo rural e da barragem : “*Naquele tempo [antes do êxodo], todos eram matadores*”. Acerca de matanças monetariamente retribuídas, a partir de meados dos anos sessenta : cf. O'Neill (1989 : 502-506).

<sup>48</sup> Ou seja, continua a praticar-se a *cria* dos *recos* desde o seu nascimento, e não só a *ceva* (engorda final, de Novembro a Dezembro) como se verifica noutros locais, com a adopção da congelação em vez da salga. No entanto, várias mudanças ocorreram na sua criação ao longo do século XX : abandono da livre deambulação dos porcos nas ruas; difusão da raça *Large White* em detrimento da raça autóctone *bísara* (Janeiro, 1944); introdução de farinhas agro-alimentares no seu regime, *ração*.

apropriação). Fazer e “dizer o fazer” a seu modo, é ser-se, existir, afirmar-se : fazemos assim, porque, nós, é assim que fazemos e este aparente *truísmo* não o é. Na realidade, os camponeses revelam-se desta forma sábios praticantes da tautologia. A sua proposição é a de permanecer num território e produzi-lo, produzir um “país”, o país de Barroso, que é também uma paisagem humana. É deste modo que se pode compreender a adesão ao *costume*, à *tradição*. A festa participa assim da reinvenção da tradição, articulando ligação ao passado, ao “comum da comunidade”, e novas práticas, nova ética e novo ethos social de cada grupo em presença, de uma forma dialéctica, contraditória e produtora de história, como aliás nunca deixou de acontecer.

## BIBLIOGRAFIA

ALMEIDA, João Ferreira de (1986), *Classes sociais nos campos : Camponeses parciais numa região do noroeste*, Lisboa, Edições do Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.

ALVES, Carlos (1908), *Ethnographia mirandesa : A matança do porco*, *Portugália*, 2 : 277-280.

ALVES, Francisco Manuel (1918), “Arqueologia trasmontana”, in *O Archeologo Português*, XXIII : 317-320, Lisboa.

ASSIER-ANDRIEU, Louis (1986), *La communauté villageoise : Objet historique, enjeu théorique*, *Ethnologie Française*, 16 (4) : 351-360.

AUGUSTINS, Georges (1989), *Comment se perpétuer? : Devenir des lignées et destins des patrimoines dans les paysanneries européennes*, Nanterre, Société d’Ethnologie.

BONNAIN, Rolande (1981), “Le pêle-porc dans les Baronnies”, in I. Chiva e J. Goy (orgs.), *Les Baronnies des Pyrénées : Anthropologie et histoire, permanences et changements*, vol. 1 (Maisons, mode de vie, société), Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, pp. 195-218.

BUESCU, Maria Leonor Carvalhão (1961), *Monsanto : Etnografia e linguagem*, Lisboa, Instituto de Alta Cultura/Centro de Estudos Filológicos.

CASTANHEIRA, António (1988), “Transmitir para manter : Transmissão e preservação do património numa aldeia do Barroso”, *Meridies*, 7/8, 941-968.

CERQUEIRA, Cristina (1987), *L’organisation sociale dans un village du Nord-Est du Portugal à travers les techniques et rituels de l’abattage du cochon* (Région de Trás-os-Montes; Serra do Barroso), Nanterre, Université de Paris X-Nanterre. Mémoire de Maîtrise en Ethnologie, policopiado, 213 p.

COSTA CALDAS (1982), “Sobre coisas de Serpa : Do porco”, in Câmara Municipal de Serpa (ed.), *A Tradição : Edição em fac-símile da edição de 1899-1904*, Serpa, Câmara Municipal de Serpa, pp.145-152, pp.161-168, pp. 177-184.

DARRÉ, Jean-Pierre (1985), *La parole et la technique : L’univers de pensée des éleveurs du Ternois*, Paris, L’Harmattan.

DIAS, Jorge [1983 (1948)], *Vilarinho da Furna : uma aldeia comunitária*, s.l., Imprensa Nacional/Casa da Moeda.

FONTES, António Lourenço (1977), *Etnografia trasmontana II : O comunitarismo de Barroso*, Montalegre, edição do autor.

FREUND, Bodo (1970), *Siedlungs- und agrargeographische Studien in der Terra de Barroso/Nordportugal*, Frankfurt am Main, Frankfurter Geographischen Gesellschaft / Verlag Waldemar Kramer.

GOODY, Jack (trad. franc.) [1984 (1982)], *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, Centre Georges Pompidou/Centre de Création Industrielle.

GUERRA, Luiz Figueiredo da [1982 (1911, 1918-1920)], *Notícias históricas do concelho e vila de Boticas*, Boticas, Câmara Municipal de Boticas. (Ed. de José Pacheco Pereira).

GUERREIRO Manuel Viegas (1982), *Pitões das Júnias : Esboço de monografia etnográfica*, Lisboa, Serviço Nacional de Parques, Reservas e Património Paisagístico.

HEMARDINQUER, Jean-Jacques (1971), "Faut-il 'démystifier' le porc familial d'Ancien Régime ?", in Ministère de l'Éducation Nationale/Comité des Travaux Historiques et Scientifiques (orgs.), *Actes du 93<sup>eme</sup> Congrès national des Sociétés savantes (Histoire moderne et contemporaine, I : L'alimentation et ses problèmes)*, Tours 1968, Paris, Bibliothèque Nationale, pp. 9-37.

JANEIRO Joaquim Póvoas (1944), "A suinicultura em Portugal : Subsídios biométricos para o estudo do gado suino nacional", *Boletim Pecuário*, XII (2) : 3-192.

LAWRENCE Denise L. (1982), Reconsidering the Menstrual Taboo : A Portuguese Case, *Anthropological Quarterly*, 55 (2) : 84-98.

LEMA Paula Bordalo (1978), *Tourém : Uma aldeia raiana do Barroso*, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica/Centro de Estudos Geográficos da Universidade de Lisboa.

LIMA, Augusto César Pires de (1949), "Como se matam os animais domésticos", *Douro Litoral*, 3<sup>a</sup> série, 5 : 17-19.

LIMA, J. A. Pires de (1938), "Vocabulário anatómico popular", *Folia Anatomica Universitatis Conimbrigensis*, XIII (2) : 1-27.

MARTINS, Flávio (1940), *A sociedade rural barrosã*, Lisboa, Universidade Técnica de Lisboa. Relatório de curso de Engenheiro Agrónomo, dactilografado, 232 p.

MARX, Karl [1968 (1881)], "Formes précapitalistes de la production. Types de propriété", "Brouillons de la réponse de Marx à Vera Zassoulitch", in Maximilien Rubel (ed.), *Oeuvres Complètes*, II, Bibliothèque de la Pléiade, Paris, Gallimard, pp. 312-361, pp. 1559-1573.

MAUSS, Marcel, [1983 (1950)], "Essai sur le don" (1923-1924), in *Sociologie et anthropologie*, Paris, Presses Universitaires de France, pp. 143-279.

MORAIS, António Gonçalves de (1925), "Barroso", *Revista Lusitana*, XXV : 275-282.

O'NEILL, Brian Juan (1982), "Trabalho cooperativo numa aldeia do Norte de Portugal", *Análise Social*, XVIII (70) : 7-34.

O'NEILL, Brian Juan (1984), *Proprietários, lavradores e jornaleiras : Desigualdade social numa aldeia transmontana, 1870-1978*, Lisboa, Publicações Dom Quixote.

O'NEILL, Brian Juan (1989), "Repensando trabalhos colectivos lúdicos : A matança do porco em Alto Trás-os-Montes", in Fernando Oliveira Baptista, Joaquim Pais de Brito, Maria Luisa Braga e Benjamim Pereira (orgs.), *Estudos em homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*, Lisboa : Instituto Nacional de Investigação Científica/Centro de Estudos de Etnologia, pp. 471-520.

PIRES, Carlos Manuel Saraiva Borges (1970), *Economia e sociologia da montanha : O concelho de Montalegre*, Lisboa, Universidade Técnica de Lisboa/Instituto Superior de Agronomia. Relatório final do curso de engenheiro agrónomo, mimeografado, 250 p.

PORTELA, José (1986), *Trabalho cooperativo em duas aldeias de Trás-os-Montes*, Porto, Afrontamento.

RIBEIRO, Manuela (1997), *Estratégias de reprodução socio-económica das unidades familiares camponesas em regiões de montanha (Barroso, 1940-1990) : Um estudo de Sociologia em que as mulheres também contam*, s.l., Fundação Calouste Gulbenkian/Junta Nacional de Investigação Científica.

SANTAMARIÑA, António Fidalgo (1985), “Ganado porcino : Modalidad de existencia y papel en el seno de una comunidad rural de Galicia”, *Trabalhos de Antropologia e Etnologia*, XXV (2-4) : 297-325.

SANTOS, José Manuel Lima (1992), *Mercado, economia e ecossistemas no Alto Barroso : Um estudo de sistemas de aproveitamento de recursos naturais*, s.l., Câmara Municipal de Montalegre.

SILVA, Manuel Carlos (1998), *Resistir e adaptar-se : Constrangimentos e estratégias camponesas no Noroeste de Portugal*, Porto : Edições Afrontamento.

SOBRAL, José Manuel (1999), *Trajectos : O presente e o passado na vida de uma freguesia da Beira*, Lisboa, Instituto de Ciências Sociais da Universidade de Lisboa.

TARDIEU Suzanne e Alain Rudelle (1982), “Abattage et dépeçage du porc”, in *L’Aubrac : Etude ethnologique, linguistique, agronomique et économique d’un établissement humain - tome VI - 2*, Paris, CNRS, pp. 154-184.

VASCONCELLOS, José Leite de [s.d. (1882)], *Tradições populares de Portugal*, s.l., Imprensa Nacional/Casa da Moeda.

VASCONCELLOS, José Leite de [1982 (1967)], “Gado Suino (ou porcino)”, in *Etnografia Portuguesa : Tentame de sistematização*, vol. V, s.l., Imprensa Nacional/Casa da Moeda, pp. 432-443.

VERDIER, Yvonne (1979), *Façons de dire, façons de faire : la laveuse, la couturière, la cuisinière*, Paris, Gallimard.