



Revista de Guimarães

Publicação da Sociedade Martins Sarmiento

O ALIMENTO, A FESTA E AS RELAÇÕES SOCIAIS - A FESTA DE S. SEBASTIÃO NUMA ALDEIA DE BARROSO.

LAMEIRAS, Alberto

Ano: 1997 | Número: 107

Como citar este documento:

LAMEIRAS, Alberto, O alimento, a festa e as relações sociais - A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso. *Revista de Guimarães*, 107 Jan.-Dez. 1997, p. 219-242.

Casa de Sarmiento
Centro de Estudos do Património
Universidade do Minho

Largo Martins Sarmiento, 51
4800-432 Guimarães
E-mail: geral@csarmiento.uminho.pt
URL: www.csarmiento.uminho.pt



Este trabalho está licenciado com uma Licença Creative Commons
Atribuição-NãoComercial-SemDerivações 4.0 Internacional.
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>



casadesarmento

centro de estudos do património

O alimento, a festa e as relações sociais - A festa de S. Sebastião numa aldeia de Barroso.

Alberto Lameiras

Revista de Guimarães, n.º 107, 1997, pp. 219-242

1. A escolha do tema e hipóteses de trabalho

Uma das vivências culturais mais fascinantes da região de Barroso é a festa de S. Sebastião. Celebrado na época baixa do calendário produtivo e de menor intensidade no relacionamento social, o S. Sebastião é festejado em quase todas as freguesias da região. Atraído inicialmente por algum excesso folclórico, a escolha da festa em Vila Grande foi feita pela conjugação de vários factores:

a) A persistência das mesmas características no período que medeia entre a primeira visita em 1978 e o início do trabalho de campo;

b) O relativo isolamento da aldeia, salvo a partir de 1982 em que os contactos com o exterior são feitos com mais regularidade depois da abertura da estrada nacional. A fraca acessibilidade, a falta de vias de comunicação, sobretudo nos Invernos chuvosos, impediam a ligação ao exterior, criando condições acrescidas de aí poder vir a encontrar preservadas algumas das tradicionais formas de vida;

c) A sua realização na época baixa do calendário produtivo;

d) A situação paradoxal do altruísmo e excesso da dádiva alimentar numa região marcada por grandes dificuldades de subsistência para a generalidade das unidades domésticas;

e) O extraordinário número de comensais que partilham o bodo comunitário. Para uma freguesia que conta com cerca de 140 fogos, o número de visitantes atinge anualmente valores superiores a 2000;

f) O número reduzido de mordomos. Desde o início do século, o número das casas com funções de mordomia foi de 12. Trata-se de um indicador que pode ser demonstrativo da fraca concorrência pela ocupação do cargo, ou, pelo contrário, representar a fraca mobilidade social na aldeia.

Dando conta dos principais momentos da circulação do alimento na vida da aldeia, este estudo dará uma particular atenção à festa de S. Sebastião como manifestação de maior dimensão social abrangida pela circulação alimentar, destacando os seguintes aspectos:

a) Determinação dos condicionalismos e objectivos que orientam a dádiva alimentar no relacionamento social dos moradores com a vizinhança, o exterior e a divindade.

b) Articulação do conjunto das estratégias da comunidade com a festa. Centrado na festa de S. Sebastião, procurarei analisar a interdependência da festa com a estrutura social.

A dádiva alimentar

"... les amis doivent se faire plaisir; chacun le sait de par lui-même (par ses propres expériences). Ceux qui se rendent mutuellement les cadeaux sont le plus longtemps amis"
(Edda escandinava, in Mauss 1988: 51)

O texto da Edda escandinava aposto como epígrafe no Ensaio (Mauss 1988: 51) sublinha uma das virtudes da instituição da dádiva - os presentes fazem amigos. O bodo comunitário, destinado a agradecer as graças concedidas pelo santo - protecção contra a fome, a peste e a guerra, cujo sinal mais visível é, segundo a memória dos moradores da freguesia, a intervenção divina em defesa da povoação

por altura das invasões francesas - funciona também ele como um elo importante na sedimentação da cadeia de relacionamento social entre os vizinhos da freguesia.

Operando em vários círculos relacionais, a dádiva alimentar é um fenómeno recorrente do ethos cultural da região, nomeadamente em Vila Grande, funcionando como um fenómeno de significativa importância nas relações dos moradores entre si, com os de fora e com a divindade.

A abordagem das relações sociais fundadas na dádiva remete-nos inevitavelmente para o Ensaio Sobre a Dádiva (1983). Escrito em 1923, nele Mauss reúne numa grande síntese interpretativa factos etnográficos muito díspares, chamando a atenção para a interrelação entre os aspectos religiosos e sociológicos da dádiva. Englobando-os sob a designação geral de "sistema de prestações totais", Mauss não se refere apenas aos bens permutados, mas também a toda a espécie de prestações ligadas aos organismos sociais: as compensações matrimoniais, os sacrifícios religiosos, e as transferências de bens geralmente associados ao poder. Os dados etnográficos ilustram de forma inequívoca que a dádiva é uma instituição universal observável quer entre os povos antigos, quer nos "primitivos", quer ainda nas expressões sociais do ocidente "civilizado". De facto, verificamos à nossa volta muitas formas de dádivas generosas e recíprocas que, como no potlatch, assinalam os momentos decisivos da vida social: momentos da vida doméstica (casamentos, baptizados, aniversários, ...), ou momentos comunitários (festas colectivas que marcam o calendário social, como o Natal ou mesmo a festa de S. Sebastião objecto deste estudo, entre outros). As práticas de dádiva recíproca, sinal de generosidade ostensiva, mas das quais se mantém uma rigorosa contabilidade, também não deixam nos nossos dias, tal como no potlatch, de assinalar as "alianças" estipuladas, rejeições e convites oferecidos e retribuídos. Tal como no kula da Melanésia, os presentes que nestas circunstâncias circulam são de tipo muito especial - ainda que muito diverso, conforme a ocasião - e o valor simbólico ou ornamental supera o valor "utilitário".

A importância sociológica do fenómeno alimentar tem sido vinculada por vários autores, ainda que, segundo Leal, seja um estudo sobre o qual “a antropologia europeia se tem caracterizado por uma certa indiferença a essa dimensão das sociedades que constituem o objecto do seu estudo” (1994: 84). Nos trabalhos produzidos em Portugal merecem referência as obras de Leal na qual põe em destaque “o alimento como um instrumento de reiteração das relações sociais”, de “reafirmação das instâncias mais globais sobre as quais assenta o sistema social local: o lugar e a freguesia” (1994: 259). O’Neill (1989: 471-520), na descrição feita sobre a matança do porco numa aldeia próxima do Barroso, retoma e estimula o debate sobre o tema das ligações do domínio do lúdico com o do trabalho agrícola. Na mesma linha de orientação se apresenta o trabalho de Cerqueira (1987) em duas aldeias de Barroso. Na Europa merece referência o trabalho de Bonnain (1981) ao pôr em evidência a importância do alimento nas relações de vizinhança e a importância da matança no sistema de entreatajuda, e a reflexão de Macherel (1983) sobre a dádiva nas aldeias rurais. Outros autores, nos estudos efectuado sobre ritos de passagem, na Europa colocam os circuitos da dádiva como um dos aspectos mais importantes nas relações sociais. É o caso Douglass(1969), nos estudos que efectuou sobre o ritual da morte numa aldeia basca, ou o estudo de Brandes (1973) sobre o rito de casamento numa aldeia castelhana.

O fenómeno da dádiva alimentar na região de Barroso, particularmente na aldeia estudada, reveste-se de uma importância bastante significativa no estabelecimento das relações sociais dos moradores entre si e com o exterior e destes com a divindade.

Esta incidência acentua-se sobretudo nesta região, dado que o sistema económico dominante tem como principal orientação assegurar e garantir directamente a satisfação de necessidades de consumo das unidades familiares; e ainda porque a produção assenta em regras dominadas pelo baixo nível tecnológico, funcionando a entreatajuda como uma relação indispensável à sobrevivência das unidades domésticas. De resto, a integração no mercado deste tipo de

economia tem resultado quase sempre em efeitos negativos no equilíbrio alimentar. Como testemunho desta afirmação, o consumo de alimentos com alguma procura no mercado - são sobretudo as crias: vitelos, cabritos e cordeiros - só muito raramente é feito no interior das unidades domésticas, particularmente aquelas que não dispõem de rendimentos fora das produções internas. Os momentos festivos e/ou as grandes fainas agrícolas são excepção. Nessas ocasiões confeccionam-se os produtos de maior procura no mercado, do mesmo modo que são apreciados os produtos não produzidos localmente.

A crescente integração na economia de mercado pressiona a venda de produtos de produção interna, de tal modo que o produtor não vende apenas os excedentes, e é induzido a reduzir o consumo, por vezes até níveis muito baixos.

De facto, a progressiva monetarização e o crescente enquadramento mercantil da economia promovem a produção interna para a formação de rendimentos através da gestão da economia familiar dominada pela poupança. Não deixar sair o dinheiro, não o gastar, realiza-se fundamentalmente através do autoconsumo de bens e serviços produzidos internamente. A entrada de dinheiro faz-se necessariamente através da venda das produções internas, afectando o nível do consumo das unidades domésticas. A pressão exercida sobre esta necessidade económica, sem a qual não seriam satisfeitas, apesar de tudo, a maior parte das necessidades familiares cada vez mais dependentes do mercado, tem vindo a proporcionar nalguns casos o aumento do rendimento monetário, mas raramente a melhoria das condições de vida, nomeadamente das condições alimentares.

Por isso, a dívida feita sob a forma de alimentos continua a desempenhar um papel de grande importância no relacionamento social dos moradores com a vizinhança, o exterior e a divindade.

De uma maneira geral, o sistema de prestações alimentares define-se por duas motivações: a necessidade de dividir os alimentos com aqueles que são considerados como parte do próprio grupo; a vontade de obter prestígio, demonstrando uma grande generosidade, e

ostentando uma riqueza, verdadeira ou falsa, muitas vezes constituída pela grande quantidade de alimentos oferecidos.

A posse de grande quantidade de alimentos, ou de capacidades e conhecimentos necessários para os produzir, ou ainda o sucesso na sua aquisição, exibidos nas celebrações festivas, são critérios de prestígio e poder fortemente valorados na aldeia¹. A distribuição de alimentos aos menos afortunados coloca-os numa condição de inferioridade e de dependência.

Nas Trobriand, descreve Malinowski, a abundância de alimentos torna possível a "generosidade" e, por vezes até, o esbanjamento, porque dá a ideia de recursos ilimitados e suscita o respeito e a admiração dos hóspedes e dos inimigos.

Ao invés, entende-se como uma "vergonha" não ter nada para oferecer às visitas. Tal como nas Trobriand, a "vergonha" por que passam as casas em Vila Grande é, na perspectiva dos mais abastados, justificada pela "preguiça", já que o trabalho, dadas as precárias condições de sobrevivência da maioria das casas, se apresenta como um factor decisivo na obtenção da riqueza. Mais que a sua função nutritiva o alimento tem uma função simbólica e social considerável.

Mas a ostentação também provoca a inveja e o mau-olhado. É conhecido o dito popular pronunciado pelos moradores das aldeias vizinhas quando ao referirem-se à festa de S. Sebastião evidenciam o incómodo provocado pelo bodo comunitário:

"Vais ao Couto? Leva comida para ti e para outro"
(mulher de 70 anos da aldeia de Alturas)

¹ Um dos momentos em que o alimento ganha contornos de ostentação, verifica-se no dia da festa de S. Sebastião. As duas casas mais influentes da aldeia, (a casa do Barroso e a casa do Domingos e cunhado), mais empenhadas na afirmação e acumulação de prestígio, convidam para as suas casas, no fim do ritual do bodo comunitário, as principais personalidades da região, (desde o Governador Civil ao funcionário da autarquia, do Chefe das Finanças ao Gerente Bancário), para participarem num banquete, corroborando assim as pretensões do anfitrião. Tal como no potlatch, as quantidades de alimentos servidos, mas sobretudo a "importância" de pessoas convidadas, às quais o anfitrião distribui a riqueza acumulada (forma de obtenção de prestígio), são um desafio recíproco de rivais, exibindo, cada um por si, o poder e prestígio acumulados.

O alimento provoca ainda competição. Entre as casas, geralmente não há o hábito de ostentar as próprias provisões; o medo da inveja e do mau-olhado é muito forte. A falta de autonomia das casas, sob o ponto de vista das relações de propriedade, faz com que estas procurem esconder as suas reservas para não ter de enfrentar pedidos excessivos da parte dos vizinhos e parentes. As prestações ostentatórias de alimentos são reservadas quase exclusivamente para as refeições festivas².

Estas refeições constituem os elementos de um sistema de trocas em que o acento é posto não sobre a cedência de alimentos crus, mas sobre a de alimentos cozinhados. A preparação, a arte culinária tornam-se, assim, elementos da própria prestação. Daqui vem o prestígio associado às casas cujas mulheres são “boas cozinheiras” e a importância de se escolher uma mulher hábil na cozinha. Aquilo que é “oferecido” não são, portanto, os simples alimentos, mas um complexo culinário organizado. Preparações culinárias diferentes, alimentos vários são muitas vezes destinados a ocasiões e a hóspedes diversos. O banquete oferecido é uma confirmação da condição do hóspede, da importância e do tipo de relação que com ele se tem.

2.1. A circulação dos alimentos entre os humanos

A circulação dos alimentos opera-se em vários níveis de sociabilidade.

Uma sub-unidade social, condicionada pela proximidade sócio-espacial, agrupa os vizinhos do lugar, com privilégios de relacionamento estreito e permanente de entreajuda e cooperação. É sobretudo aos vizinhos de porta que se dá um pão de empréstimo, se oferece uma bola no dia em que o forno coze, a quem se pede o fermento para levedar a massa do pão na masseira, se dá de empréstimo o coelho para a reprodução, se trocam os ovos por outros “galados”. Ao vizinho oferecem-se os primeiros “mimos”. Na circulação

² A ocultação das fraquezas materiais é, no pólo oposto, uma atitude recorrente na aldeia.

espontânea e aparentemente altruística da dádiva inter-vizinhos da porta somos conduzidos a um nível de circulação mais alargado do alimento, englobando agora os vizinhos do lugar e da rua na cadeia de relacionamento social. São particularmente as tarefas que exigem grupos de trabalho mais extensos, aquelas para as quais são chamados os vizinhos, para tarefas precisas em épocas precisas, exigindo formas ritualizadas de consolidar a coesão do grupo de trabalho, consubstanciadas na partilha alimentar e na comensalidade e como forma privilegiada de pagamento dos favores aos vizinhos.

Mas é sobretudo nas ocasiões de maior formalidade de relacionamento social que as virtualidades da linguagem alimentar ganham maior relevância. Os rituais de passagem são dos momentos em que tal relevância mais se acentua. O nascimento, o casamento e a morte são três fases do ciclo de vida nos quais a distribuição de alimentos e a comensalidade surgem como característica comum.

Embora a opulência e forma ostensiva de celebração de cada um destes rituais esteja em estreita ligação com o prestígio e poder de cada grupo doméstico, a circulação de alimentos nas cerimónias fúnebres é uma característica generalizada a todas as casas.

Reconhecendo-se a distinção estabelecida entre os sexos, o tratamento diferenciado entre ricos e pobres ou o posicionamento na hierarquia do grupo doméstico, merecendo rituais específicos quando se trata do funeral do cabeça de casal, a distribuição de pão e aguardente durante o velório é uma prática que não conhece excepções na Vila Grande. No dia do funeral às pessoas de fora é servida uma refeição de “pão, vinho e bacalhau frito”. A dádiva alimentar, ou antes, a contra-dádiva alimentar, já que é retribuída a dádiva espiritual na missa de 7º dia, oferecendo-se “meio trigo e um dedal de aguardente” a todos quantos participaram naquele acto religioso. O carolo, descreve Fontes, “come-se para aliviar o morto de penas e o vivo de doenças” (1974: 116).

O cerimonial do casamento é outro dos momentos de envolvimento alargado da rede de dádivas alimentares. Outrora uma cerimónia discreta e muito pouco festejada, se exceptuarmos as casas

dos lavradores mais abastados, a celebração da boda ganha uma nova dimensão a partir do final dos anos 70, situação criada pela maior abertura ao exterior, maior abundância de recursos, nomeadamente os da emigração.

É, com efeito, entre as casas cujo matrimónio envolve maiores interesses matrimoniais que os rituais exigem um maior cuidado. Desde o contrato de casamento até à celebração da boda, passando pela formalização dos convites aos amigos e familiares, (“à boda e a baptizados só vão os convidados”), a circulação de alimentos e a comensalidade funcionam como elemento de sedimentação do relacionamento entre as casas. Fontes (1972), na descrição feita sobre as bodas na região de Barroso, refere: “No primeiro domingo que lêem os banhos, vão os noivos e padrinhos anunciar a primeira vez a boda a toda a gente do povo. Nesse dia os que são convidados oferecem vinho e rabanadas; e à noite, as famílias dos noivos fazem a ceia em comum. (...) Na véspera juntam-se os homens convidados, cotizam-se e, segundo o número deles assim compram uma ou duas vitelas que oferecem para o jantar da boda. As mulheres cotizam-se também, mas para comprarem os doces para os “ramos” e as amêndoas. Os ramos, um ou mais, conforme o número de convidados, são feitos pelas mulheres e moças solteiras. É um autêntico ramo de árvore, com pé largo no fundo, e arames nas pontas das galhas para aí espetarem os doces redondos e dependurarem as fitas, leques e pães de ló. É o símbolo da virgindade” (1972: 84-85).

O rito do nascimento é um dos momentos em que a dádiva alimentar se circunscreve, tal como na boda, a um número limitado e preciso de convidados. No dia de nascimento do primeiro filho os vizinhos mais próximos oferecem “a cesta recheada de pão e de géneros” (Fonte, comunicação oral na S.M.S.). A cerimónia do baptismo é igualmente marcada por um banquete, menos exuberante que a boda, juntando os pais da criança, os padrinhos e amigos. A relação de apadrinhamento é também ela objecto de procedimento ritual fundado na dádiva e contra-dádiva alimentar. No Ano Novo e Dia de Reis o padrinho oferece ao afilhado “uma chouriça” (ibid.) e o foliar

no dia de Páscoa, precedido da oferta de um ramo de flores no Domingo de Ramos, por parte do afilhado³.

Não menos importante na esfera de relacionamento social com os parentes e vizinhos, é a matança do porco. Numa dimensão sociológica da composição dos convidados para a matança, os dados recolhidos permitem avançar com três níveis de participação: o parentesco, a vizinhança e a amizade.

Outros autores verificaram a mesma composição dos convidados neste tipo de cerimonial. Assim, O'Neill (1989) analisando o cerimonial da matança numa aldeia do nordeste transmontano refere: "os princípios determinando a selecção dos convidados numa matança (...) incluem acima de tudo a intensidade dos laços de parentesco, vizinhança e amizade" (1989: 506). Leal na descrição da matança nos Açores destaca: "o grupo de trabalho que se constitui para o efeito, integrado por cerca de dez pessoas de ambos os sexos escolhidas entre as unidades domésticas que fazem parte da área de parentes mais chegados da casa anfitriã (...) estende-se ainda (...) aos parentes de primeiro grau e os vizinhos de perto" (1994: 85). Para a região do Barroso, Fonte afirma que "as matanças são tidas como uma das grandes festas familiares do ano" (1972). Tal organização social envolve uma densidade de relacionamento sociológico mais elevada do que a descrição feita por este autor deixa transparecer.

A matança, tal como O'Neill a descreve, obedece a uma dupla componente organizacional: a actividade produtiva e a festa lúdica⁴, condicionando em grande medida os convites a formular: O recrutamento dos convidados obedece, por isso, ao "papel" que cada um desempenha na matança.

³ O ramo benzido é, segundo Fontes, utilizado com vários fins, entre os quais as funções profiláticas das dores de cabeça e protecção das trovoadas: "Quando toa, colocam a arder no lume (os ramos), para desaparecer o trovão" (1974: 133)

⁴ A separação entre os actos festivo e produtivo da matança era, até à década de 50, assinalada pela celebração da *função* (refeição tradicional mais importante) no dia da *desmancha*. Para o *jantar* da *função* convidavam-se os amigos e familiares, enquanto que no dia da matança, actividade incluída no ciclo anual de produção, eram chamados apenas os vizinhos. Nesse dia o *jantar* era uma refeição semelhante a tantas outras em que a entreatada era solicitada.

Convidam-se os vizinhos do lugar, normalmente as duas casas com quem a relação de entreaajuda é permanente e espontânea, com quem se trocam serviços e géneros, a quem são atribuídas as tarefas de natureza produtiva. A tradição e a natureza das tarefas recomendam o envio de duas pessoas: uma mulher e um homem. A este destinam-se as tarefas no exterior, no pátio, local onde se mata e se prepara o porco para ser consumido: sangrar, chamuscar, lavar, desmanchar. As mulheres no interior da casa, ocupam-se da confecção das refeições e do interior do porco: recolher o sangue, estremar as tripas, fazer o fumeiro.

Os parentes e amigos aparecem para o Jantar. Podendo incluir-se no subgrupo daqueles que desempenham tarefas produtivas, por conseguinte com quem o anfitrião mantém laços de entreaajuda nas mais diversas tarefas ao longo do ano, o convite deste subgrupo social obedece a critérios de proximidade espacial e social. São identificados com os convidados das outras ocasiões festivas (casamentos, baptizados, ...), uma "espécie de parentes formais ou rituais" (O'Neill, 1989) com os quais o anfitrião tem maior ligação afectiva.

O convite para a matança, dominada pela forte intensidade de circulação do alimento, é, pois, um importante meio de aferir o estado de cooperação, vizinhança e amizade entre as casas. Se a matança é inconcebível sem a ajuda dos parentes, dos amigos, mas sobretudo dos vizinhos, o convite formulado a estes significa uma forma antecipada de solicitação de ajuda para outras tarefas produtivas e/ou lúdicas.

A matança, reforçada pela intensa circulação de alimentos produzidos nesta ocasião, desempenha um papel de grande importância na actualização das relações sociais. Quando a ocasião não aconselha o alargamento dos convites a um número mais elevado de vizinhos, estes, mesmo assim, não são esquecidos. O anfitrião distribui pelas casas dos vizinhos um pouco de sangue, de fígado, de rim, de rojões, tudo por confeccionar, os quais retribuem no dia sua matança. Mas se o vizinho não faz matança, geralmente por ter pouca mão-de-obra no grupo doméstico, por falta de recursos económicos ou

ainda por incapacidade física dos moradores da casa, a circulação do alimento não deixa de ser feita. Nestas ocasiões a dádiva das “miudezas” do porco é retribuída com a oferta de ovos, dos primeiros “mimos”, de alguma ave de capoeira ou mesmo de alguma peça de caça.

O conteúdo alimentar ganha assim uma importante dimensão sócio-espacial. Começando por circular no interior da unidade doméstica, a distribuição do alimento alarga o seu raio de acção aos vizinhos do lugar. O número de vezes em que o alimento circula e as quantidades oferecidas são dimensões que assinalam a importância sociológica deste acontecimento⁵.

A dádiva alimentar é ainda um importante instrumento de ligação com o exterior. A resolução dos mais variados problemas junto das instâncias institucionais com as quais as necessidades de contacto se têm vindo a multiplicar, exige o recurso aos favores daqueles que têm algum poder para manipular e/ou decidir, retribuindo com a oferta de alimentos (cabritos, presuntos, etc.). Os agentes dos serviços públicos, mesmo aqueles que na estrutura hierárquica ocupam posições de subalternidade, desfrutam de um importante estatuto entre os moradores da aldeia.

A oferta de peitas em géneros utiliza-se ainda para agradecer os cuidados de saúde prestados pelo médico ou pela enfermeira, ou para presentear a professora⁶.

⁵ O número de vezes em que o alimento circula e a quantidade e variedade oferecidas não é uniforme entre as casas. Tal depende de um conjunto de factores, dos quais o estatuto social e o prestígio se apresentam como os mais importantes. É à luz desta preocupação em acumular prestígio que se explica a matança nas casas que se encontram na fase de declínio do agregado doméstico. Compram o porco já *sebedo* e realizam a festividade com as mesmas características do período de mais intensa actividade produtiva da casa, reduzindo o número de convidados para os actos produtivos ao mínimo indispensável, e, ao invés, aumentando o número de convidados festivos.

⁶ No entrudo dá-se o “galo” à professora. As crianças oferecem os mais variados géneros alimentares de produção interna. Na companhia dos pais, enfeitam um carro de bois com todos os produtos recolhidos e organizam um cortejo até à casa da professora, a quem entregam o presente.

2.2. Os alimentos e a divindade

A obrigação de dar, receber e retribuir, análise célebre do Ensaio de Mauss (1924) e retomada por Shalins (1972) é, como já referi, um princípio organizador do relacionamento dos homens, dentro e fora da aldeia e que se alarga às relações com a divindade.

A natureza das relações entre seres humanos e divinos tem sido analisada em Portugal em diferentes perspectivas. Cutileiro (1977) aborda esta relação como uma extensão do patrocínio secular. No mesmo sentido apresentam-se os trabalhos levados a cabo por Silva (1993). Numa perspectiva diferente, Cabral (1989) propõe uma análise das relações entre seres humanos e divinos “baseadas em noções de reciprocidade culturalmente específicas”.

Quanto ao primeiro tipo de análise regista-se que a analogia entre patrocínio secular e divino apresentam comportamentos análogos quer de sincronia quer de diacronia: as relações entre patrono humano e cliente e entre divindade e vovente têm níveis de intensidade semelhantes. O patrocínio divino, mas sobretudo o patrocínio secular está condicionado “pela configuração sócio-económica dominante, como sobretudo da organização sócio-política e do grau de resistência dos próprios actores-sujeitos” (Silva 1993: 513). É também o caso verificado em Vila Velha (Cutileiro; 1977). Por outro lado, a interpretação dada por Cabral, sugerindo a especificidade das relações com a divindade, com tratamento diferenciado de acordo com a posição estatutária do vovente na hierarquia social, é, em meu entender, um postulado excessivamente rígido. O dualismo dos grupos sociais, dominantes e dominados, não significa a atitude diferenciada face à religião. Dentro do mesmo grupo social existem atitudes diferentes e importância desigual face às crenças comuns. “Cada uma destas classes encontra-se dividida em grupos de interesses que não sentem a comunhão das suas crenças ou a solidariedade dos seus vínculos, vendo-se confrontadas, pelo contrário, em constantes rivalidades” (Bastide; 1986: 313)

A distância social e espacial são dois dos principais vectores condicionantes do relacionamento social dos moradores da Vila Grande. A situação de reciprocidade equilibrada ocorre nos momentos de maior convergência de interesses dos seus intervenientes. A reciprocidade assimétrica é verificável, por sua vez, nos momentos em que qualquer uma das variáveis se afasta do ponto de equilíbrio.

As relações com o sobrenatural são mais um elemento constitutivo da trama de base que compõe a sociedade, reflectindo-se a experiência da sociedade nas formas de transacção dos humanos com a divindade.

À semelhança da estrutura social da aldeia onde pontifica a hierarquização dos grupos, o relacionamento dos humanos com a divindade obedece, do mesmo modo, a critérios hierarquizados. Deus, situado acima de todos os santos, é um ente “distante e intimidador” (Cutileiro 1977: 360), com quem as pessoas raramente se relacionam directamente. A solicitação dos favores de Deus é feita pela mediação dos “santos, mais que Cristo ou a Virgem, e apesar da importância do culto mariano” (Almeida 1987: 233), estabelecendo-se o relacionamento com a divindade de forma diferenciada e hierarquizada. Dos santos familiarizados e humanizados aos santos “mais respeitados e distantes”, as formas de transacção assumem cariz diverso. Constituem-se relações de patrocínio divino, já que implicam trocas, ainda que assimétricas, tal como as transacções entre lavradores e cabaneiros. Estabelece-se uma contabilidade precisa com a divindade mediada pelos santos, obedecendo ao princípio do *ut des*, que Weber considera característico da “religiosidade quotidiana das massas em todas as épocas, em todos os povos e em todas as religiões” (Weber 1971: 449).

As relações com a divindade estabelecem-se na sua forma mais visível através das promessas. Esse voto ou promessa, geralmente em géneros, “paga” a intervenção do ser divino na resolução das dificuldades deparadas aos humanos. As ofertas aos “santos da casa” de coelhos, de cereais, de carnes de porco, cebolas, frangos, são emblemas recorrentes de uma relação de reciprocidade sucedida. São

relações privilegiadamente estabelecidas entre um indivíduo específico e um santo específico, com qualidades tautológicas específicas, que a natureza e valor dos objecto mediadores da transacção indiciam a ocorrência de cumplicidade no relacionamento entre as partes.

3. A festa de S. Sebastião

A festa de S. Sebastião inscreve-se na religiosidade popular. Com o sentido que lhe é dado por Isambert (1982), a religiosidade popular apresenta-se como um “objecto social concreto” (ibid., 13) de resposta à “impotência da religião oficial na resolução das dificuldades dos humanos”.

A religião popular define como característica dominante o relacionamento directo com Deus e, simultaneamente, através de uma forma bastante hierarquizada.

S. Sebastião representa nessa hierarquia um dos principais intermediários da população da aldeia, como de resto de toda a região de Barroso, na relação que estabelece com a divindade. A simbologia desta proximidade relacional manifesta-se na presença, em grande parte das igrejas paroquiais desta região, de imagens tridimensionais deste santo popular colocado nos altares laterais, junto dos fiéis, ou, não raro, a sua representação iconográfica. Revelador ainda do bom entendimento entre os humanos e o santo é a celebração, em várias aldeias, de uma festa anual em sua honra. De igual modo, nas principais festas de ambos os concelhos da região, a figura de S. Sebastião é um dos signos eleitos para desfilar no espaço festivo.

O relacionamento privilegiado da população da freguesia de Dornelas com S. Sebastião, materializado através do ritual do bodo comunitário, deverá ser compreendido no contexto da economia camponesa.

O estado de relativa autarcia económica e social da aldeia, vivido sobretudo até à década de 70, propicia a procura de soluções sobrenaturais para as dificuldades com que se confrontam os vizinhos, para além da procura das soluções sociais, a dos vizinhos e parentes.

A vida quotidiana, designadamente a natureza do trabalho, estão subordinados às contingências naturais. O trabalho, realizado quase sempre ao ar livre, sujeito a factores exógenos à vontade humana, complementar de factores de ordem biológica e físico-químicos, também eles submetidos às contingências dos ritmos cósmicos, impele à procura de uma “harmonização, ou mesmo de uma homologia estrutural, com todas as propostas susceptíveis de identificar e devolver preeminência a poderes sobrenaturais, à capacidade organizadora duma providência divina” (Almeida 1987: 232).

A imprevisibilidade e incerteza dos resultados para a satisfação das necessidades do quotidiano, designadamente a subsistência, suscita a invocação frequente dos santos com as propriedades tautológicas neste domínio para interlocutores privilegiados na obtenção da graça divina.

É, pois, na satisfação das dificuldades quotidianas, nomeadamente a satisfação das necessidades de subsistência, que radica a maior procura dos seres divinos⁷.

Segundo a tradição popular, o ritual da refeição comunitária representa o cumprimento das obrigações de um contrato estabelecido entre os moradores da freguesia e a divindade.

A origem desse contrato reveste-se de alguma imprecisão no tempo. Vasconcelos (1982: 120), reproduzindo uma notícia de O Século, atribui a origem das festividades a “uma grande peste que assolou o País em 1505”. Júnior (1966), nas recolhas efectuadas na freguesia, atribui a origem do ritual a “uma tão grande epidemia que grassou nos gados que alarmou a gente do Couto. Apegaram-se ao seu S. Sebastião com a promessa de festa anual se jugulasse a epidemia. O milagre fez-se, os gados libertos da doença, prosperaram, e houve festa de arromba”. A relação dos moradores com S. Sebastião

⁷ As festividades de maior devoção e expressão mobilizadora dos vizinhos da freguesia são aquelas em que tradicionalmente se homenageiam as divindades protectoras das produções agrícolas. Na festa dos “ranhões”, a 3 de Fevereiro, “agradece-se a protecção de S. Brás aos porcos e à rês”, e na festa de S. Salvador do Mundo, em Viveiro, no primeiro domingo de Agosto, “faz-se a promessa do gado” (cf. Oliveira 1984: 251-260)

vem corroborar ainda, segundo Fontes (1981), a expressão corrente da tradição popular, de ter “fortes ligações com as invasões francesas” (a segunda em Março de 1809)⁸.

“O povo atemorizado pelas consequências da invasão saiu da Igreja com a imagem de S. Sebastião e, em procissão, foi até ao alto do mourisco e fez a promessa: Se os invasores não entrarem no Couto faremos anualmente, a 20 de Janeiro, uma festa na qual daremos de comer a toda a gente que aqui vier” (Fontes, 1981 45).

Em qualquer circunstância, a justificação da origem do ritual tem como característica comum a invocação de S. Sebastião como garante do bem-estar colectivo.

Do atendimento da prece resultou um “contrato sagrado” vinculando ambas as partes. A protecção divina é retribuída com a oferta de géneros que irão ser consumidos por todos quantos queiram participar na refeição.

No fim das colheitas, “depois dos 20 de Setembro”, o mordomo faz a recolha das “esmolas” em milho e centeio e, três dias antes da festa, “tira” a da carne de porco. A par das obrigações de todos os moradores, expressas na oferta de géneros em retribuição da dádiva divina, podem ainda ocorrer promessas individuais ao santo.

⁸ Sob o comando de Soult, os invasores, dirigindo-se para o Porto, atravessam as terras de Barroso, pela estrada romana Braga - Astorga, que atravessa os limites da freguesia. “Desde os primeiros tempos da revolução francesa, descreve Araújo (1994, V volume; 32), que o clero não se cansava de pregar contra o *complot* satânico, a impiedade e a anarquia que vinham de França. Nos anos de 1807 e 1808, com as imagens do passado envolvidas por um presente sem sentido e sufocado pelo discurso do poder e da ordem, em nome de Deus e em favor do Rei, corporiza o seu desconcerto em manifestações espontâneas de conflitualidade e envolve o seu retorno à velha ordem num linguagem de esperança e redenção messiânica. A esperança de um desfecho glorioso para a crise aberta com as invasões, a par do descontentamento e agitação popular crescem face à indignação e excessos quotidianos da tropa desordeira.”

Há em Vila Grande um documento onde são inventariados anualmente os bens utilizados na realização da festa de S. Sebastião. É um documento que serve de prova dos bens colocados à guarda do mordomo do ano seguinte. O registo mais antigo data do ano de 1775, afastando a hipótese de relacionamento com as invasões francesas, já que estas se verificaram entre 1807 e 1810.

Anualmente, os mordomos eleitos rotativamente⁹ tomam a seu cargo a distribuição de uma refeição a cerca de dois milhares de pessoas. As tarefas preparatórias implicam a mobilização dos diferentes círculos de sociabilidade da casa a que o mordomo pertence.

Nas recolhas efectuadas sobre as tarefas preparatórias, verifiquei que as ofertas e solicitações de ajuda se estabeleciam preferencialmente com as casas de menores recursos sócio-económicos. São sobretudo os pequenos lavradores e cabaneiros dependentes durante o ano dos favores das casas mais abastadas, com as quais se relacionam os mordomos, aqueles que apresentam maior disponibilidade para executar as mais diversificadas tarefas. O trabalho de “carrar” a lenha, de “quentar” o forno, moer e peneirar a farinha é atribuído às casas dependentes dos favores do mordomo.

O envolvimento da unidade familiar no desempenho das tarefas preparatórias da festa, toma como referência o sexo e a posição ocupada por cada um dos elementos no sistema de parentesco. A divisão dicotómica das esferas de intervenção de ambos os sexos, rigidamente estabelecidas nas tarefas produtivas, projecta-se nos preparativos da festividade. À mulher, no interior da casa, cabem-lhe as tarefas de preparação da refeição ritual. É sobre ela que se concentram os comentários sobre a qualidade dos alimentos cozinhados. É também sobre a qualidade do alimento cozinhado que a “mulher do mordomo” joga o seu prestígio face às suas vizinhas. Como tal é um momento de inveja e competição entre os mordomos, propiciador de comparações com os momentos festivos de anos anteriores, suscitando os mais variados comentários:

“Na festa de este ano o arroz estava pouco saboroso. Até mesmo a carne estava delida. Como é que ela (a cozinheira, mulher do mordomo) havia de apresentar uma comida de jeito? O ano passado, fui para a cozinha às duas da manhã. Este ano, eram 6 horas e o lume ainda não estava aceso!” (Mulher do mordomo do ano anterior)

⁹ Trata-se duma roda com uma estrutura hierarquizada e com uma forte rigidez social. Nela participam apenas algumas casas da aldeia, geralmente os lavradores tradicionais e mais abastados.

No dia da festa a anfitriã, ajudada pelas mulheres das casas com quem estabelece relações de cooperação, procede à confecção da refeição. No meio da cozinha é feita uma grande fogueira à volta da qual são colocados os potes com a carne de porco para cozer. Depois de cozida, a carne é colocada em caldeiros que servirão para a transportar à mesa na hora da refeição. Utilizando os mesmo potes e a água de cozer a carne, o arroz é confeccionado “quando o sino tocar para a missa”. O pão é cozido nos dois dias anteriores. Com o fim da missa o pároco procede à benção dos alimentos e inicia-se a distribuição da refeição a todos os comensais.

O chefe da casa assume o principal protagonismo na coordenação e execução de todas as tarefas do exterior. A função privilegiada de depositário e mediador das ofertas à divindade de cada uma das casas, materializada na dádiva em géneros, proporciona um dos momentos de maior acumulação de prestígio do mordomo. A oferta da esmola ao mordomo, mediador, em última instância, do pagamento da promessa ao santo, suscita uma situação de ambiguidade no papel assumido por aquele que se traduz na afirmação de um mordomo nos seguintes termos:

“ Andar a pedir de porta em porta é a parte da festa que mais me aborrece. Mas tem de ser feita por mim. Só assim sei a quem devo dar os melhores bocados da carne no dia do bodo” (mordomo, 67 anos).

É no estatuto religioso do mordomo, mediador entre a comunidade e a divindade, avalizado por cada uma das casas da freguesia, que se concentra e estrutura a religiosidade da colectividade face ao poder divino.

A (re)distribuição dos alimentos no dia da festa é outro dos momentos no qual se reafirma o poder e o prestígio do mordomo.

Ao longo da rua principal do lugar da rua, na aldeia de Vila Grande, estende-se uma mesa de aproximadamente 300 metros de comprimento e 30 centímetros de largura, coberta por uma toalha de linho, onde são colocados os alimentos. A partir da “cabeceira” da mesa, colocada à porta da casa do mordomo, os despenseiros colocam alternadamente uma broa de pão de milho e centeio, um prato de

arroz enquanto que o mordomo, com a ajuda de outros dois despenseiros, vai tirando do caldeiro as postas de carne de porco cozida e coloca-as meticulosamente nos pratos de madeira, tendo o cuidado de servir das partes melhores a quem deu melhor esmola.

“As pessoas da freguesia são as mais chatas. Estão sempre a reparar no bocado de carne que lhes toca. Se dão de esmola o peito do porco querem receber da mesma parte. Alguns até deixaram de me falar” (mordomo, 56 anos)

Ressalvando as devidas distâncias, a cerimónia do potlatch entre os índios da costa norte-ocidental da América Setentrional oferece-nos importantes analogias no que se refere ao modo como se adquire determinado estatuto ou se assumem privilégios. Os hóspedes são no potlatch as entidades avalizadoras das pretensões do anfitrião, os quais são presenteados com dádivas proporcionais ao seu estatuto. Se as dádivas não forem suficientes, ou forem mal distribuídas, o consenso não se obtém. Na festa de S. Sebastião a distribuição da carne é feita pelo mordomo. Dos alimentos servidos aos comensais, a carne é aquela cujas porções têm significados diferentes e, como tal, deve ser administrada hierarquicamente, de acordo com a posição/estatuto de cada um dos comensais, em conformidade com o valor da esmola dada ao santo, de modo a que o “consenso” seja conseguido e os comentários dos comensais sejam favoráveis ao desempenho do mordomo.

A festa manifesta, no domínio da organização social, a ocorrência das situações antitéticas: À reafirmação da hierarquia social da aldeia materializada na escolha das porções de carne distribuídas aos comensais, subjaz a ilusão da identidade e coesão dos diferentes grupos sociais¹⁰. Comer os alimentos de um grupo social antagónico significa, na linguagem de Lévi-Strauss, (1986), identificar-se com ele.

¹⁰ O truque dos mais ricos, (leia-se dos mordomos), em disfarçar o desigual benefício com a festa, parafraseando O'Neill (1984: 383), repete-se no maior benefício destes no sistema de favor, tudo ocultado pela afirmação recorrente: “No Barroso somos todos iguais”. Tal como escreveu Bourdieu, citado em O'Neill (id. ibid.), “A dominação ... deve ser escondida sob um véu de relações encantadas, cujo modelo oficial é dado pelas relações entre parentes” (1984: 191)

Não se trata de um alimento qualquer. O pão e a carne de porco representam o “alimento materno”, símbolo da identidade Barrosã. O consumo destes alimentos tem em Vila Grande, como em toda a região Barrosã, o valor de um verdadeiro “culto das origens”. Os emigrantes são disso exemplo. Pode falar-se, talvez, das analogias entre a “língua materna” e a “alimentação materna”. Na ligação simbólica entre estes alimentos (pão e fumeiro) e a região reside, em grande medida, a sobreavaliação do fumeiro e do pão ceiteio. As chamadas “feiras do fumeiro”, realizadas anualmente em várias localidades transmontanas, são disso exemplo. Os preços dos produtos atingem valores exorbitantes, de tal modo que, correndo o risco de algum exagero, e parafraseando Barthes, a justificação poder radicar, em grande medida, na associação do alimento ao mito de origem. A valorização do passado distante, a ancestralidade, tem vindo a ser redescoberta e a ganhar grande relevância social.

O arroz é, por outro lado, um alimento produzido fora do grupo doméstico, adquirido nos circuitos do mercado, relativamente raro e ao qual apenas os “ricos” tinham acesso, é por isso mais apreciado, pelo menos mais desejado, do que aqueles que são produzidos localmente. Desse modo o arroz é/era destinado para as ocasiões festivas, e, tal como a carne de porco, é/era consumido por aqueles que possuíam melhores condições sócio-económicas.

“No dia da festa faço sempre um tacho de arroz. Não quero que as crianças fiquem a olhar pró que vai lá na mesa do santo” (moradora, 55 anos)

O elo entre os comensais é, tal como nas sociedades tradicionais, bastante estreito. Partilhando de uma mesa comum, os comensais servem-se simultaneamente do mesmo prato de carne e de arroz. A situação mais extrema de identidade através do alimento é aquela que nos é proporcionada pela circulação do pão de mão em mão. A comensalidade torna-se assim um processo de interiorização quer dos alimentos quer da identidade dos outros comensais.

A circulação de alimentos e a comensalidade são momentos da vida social da aldeia nos quais se constrói uma identidade local, na qual se inserem os diversos grupos sociais.

BIBLIOGRAFIA:

- ALMEIDA, João Ferreira de,
1987 – “Párocos, agricultores e a cidade: dimensões da religiosidade rural”, in *Análise Social*, vol. XXIII, 96: 229-240
- BASTIDE, R.,
1986 – *Sociologia de la Religión I y II*, Barcelona, Júcar Universidad
- BONNAIN, Rolande,
1981 a) – “Une économie de sociabilité; entraide, échanges et relations de Voisinage dans un village pyrénéen”, in Augstin, G. et Bonnain, R., *Les baronnies des Pyrénées. Anthropologie et Histoire, Permanences et changement*, vol. I: *Maison, mode de vie, société*, Paris, EHESS: 195-218
- 1981 b) – “Le pele-porc dans les baronnies”, in Augstin, G. et Bonnain, R., *Les baronnies des Pyrénées. Anthropologie et Histoire, Permanences et changement*, vol. I: *Maison, mode de vie, société*, Paris, EHESS: 195-218
- BRANDES, Stanley,
1973 – “Wedding ritual and social structure in a Castillian peasant village”. *Anthropological Quarterly*, vol. 46: 65-74
- CERQUEIRA, Cristina,
1987 – *L’organisation social 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)*. L’Université de Paris X - Nanterre: *Mémoires de Maitrise d’Ethnologie*
- CUTILEIRO, José,

- 1977 – Ricos e pobres no Alentejo (Uma sociedade rural portuguesa), Lisboa, Sá da Costa
- FONTE, Barroso da, e outros,
1972 – Usos e Costumes de Barroso, Chaves, Ed. Gutenberg
- ISAMBERT, François-André,
1982 – Le Sens du Sacré: fête et religion populaire, Paris: Éditions de Minuit
- JÚNIOR, J. R. dos Santos
1991 – “As festas de S. Sebastião no couto de Dornelas” in Notícias Históricas do Concelho de Boticas, 3, 1991, Ed. Câmara Municipal de Boticas
- LEAL, João,
1994 – As Festas do Espírito Santo nos Açores, Lisboa: D. Quixote
- LÉVI-STRAUSS, Claude
1986 – Tristes Trópicos, Lisboa: Ed. 70, col. Perspectivas do Homem
- MACHEREL, Claude,
1983 – “Don et reciprocité en Europe”. Archives Européennes de Sociologie, vol. XXIV: 151-166
- MAUSS, Marcel,
1983 – “Essai sur les Variations Saisonnières des Sociétés Eskimos. Étude de Morphologie Sociale”, in Sociologie et Anthropologie, Paris: P.U.F.: 389-477
- 1988 – Ensaio sobre a Dádiva, Lisboa: Ed. 70
- OLIVEIRA, Ernesto Veiga de,
1984 – Festividades cíclicas em Portugal, Lisboa: D. Quixote, col. Portugal de perto
- O'NEILL, Brian Juan,
1989 – “Repensando trabalhos colectivos lúdicos. A matança do porco em alto Trás-os-Montes”, in Estudos de Homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira, Lisboa, Instituto Nacional de Investigação Científica: 471-520
- SAHLINS, Marshall D,
1972 – Stone Age Economics, Chicago: Aldine