

COMUNIDADE VIRTUAL DE ANTROPOLOGIA

ARTIGO

A Criação Tradicional de Porcos em Portugal: análise antropológica de regras sociais, tabus e comportamentos

RESUMO

Desde tempos medievais que muitas famílias rurais portuguesas criam porcos, unicamente para consumo familiar. A dureza dos tempos assim o obrigava e em muitos lares o porco era a garantia de sobrevivência das famílias durante todo o ano.

Ao longo de muitos séculos, a prática foi-se enraizando de tal forma na cultura portuguesa, que actualmente a carne de porco e o porco propriamente dito, fazem parte da identidade nacional. Neste artigo serão focados algumas das regras, tabus, crenças e comportamentos à volta do acto de matar o porco de forma tradicional.

Esta prática vai muito mais além do simples acto de matar um animal para consumo caseiro, uma vez que à volta deste acontecimento a família e amigos reúnem-se num espírito de entreatajuda e de festa. A matança de um porco, significa sempre o sentar à volta da mesa, num puro convívio social.

A matança tradicional de porcos em Portugal é actualmente proibida por lei, mas os costumes e tradições são tao fortes que, quando o Inverno chega, de Norte a Sul do País a actividade é intensa, numa clara percepção de que em muitos casos a lei não se sobrepõe às tradições.

Diz o adagiário popular português que: «A vaca e nobreza, a cabra e mantença, a ovelha e riqueza, mas o porco e teouro.» (Moniz, 1995: 2)

Esta frase é reveladora da mais valia económica do porco quando comparado com outros animais domésticos.

A Europa da Alta Idade Média tinha práticas alimentares reguladas por mecanismos religiosos e culturais, o que era de certa forma difícil de gerir, porque se por um lado estava o aspecto cultural e psicológico a condicionar o consumo de carne, por outro lado, a carne de forma geral e de porco em particular, garantiam a subsistência da população europeia nesta época. « A Europa “carnívora” da Alta Idade Média, a Europa da economia silvo-pastoril e das florestas medidas em porcos não pode deixar de considerar este animal como um símbolo e como uma garantia da sua própria diferença.» (Flandrin, Mantanari, 1996:283)

Podemos pois, concluir, que na Europa da Idade Média a criação de porcos e o consumo da sua carne era extremamente importante à sobrevivência das famílias e, que o poder económico era também medido através do número de porcos criados.

A criação de porcos nas famílias rurais portuguesas é uma tradição comum de norte a sul do País. Tradicionalmente, a criação e engorda de um báculo (porco) era sempre uma mais valia em termos de economia familiar, na medida em que este garantia a possibilidade de consumo de carne todo o ano.

Para além disso, a criação deste animal é relativamente pouco dispendiosa, uma vez que ele consome restos de alimentos, frutos e outros subprodutos. O adágio popular anteriormente referenciado, dá conta de quão importante era tradicionalmente o porco para a sobrevivência das famílias. A alegria e o júbilo que as famílias criadoras de porcos sentem na altura da matança, advém da associação deste animal à fartura e abundância nas despensas durante muito tempo. Em muitas situações a não existência de um porco, significava a impossibilidade de aquisição de carne durante praticamente todo o Inverno, com excepção das datas especiais onde se consumiam galináceos ou ovinos.

Tradicionalmente, a relação tão próxima existente entre as famílias portuguesas e a criação de báculos foi tão importante que, ela não pode ser circunscrita geograficamente a uma só região, uma vez que era vivenciada em todo o território nacional.

O valor económico que o porco tem na cultura portuguesa é inigualável, e a mais nenhum animal doméstico é atribuído tal estatuto.

Por todos é sabido que do porco, carne e carcaça, tudo é aproveitado. Contudo, o que é pouco conhecido é que outros subprodutos são ou foram igualmente importantes do ponto de vista económico. Assim sendo, e importante salientar que, « (...) as cerdas ou pêlos eram e são, ainda por vezes, aplicadas no fabrico de escovas e pincéis; os pêlos mais finos usavam-se, por exemplo, para encher colchões, as unhas, que hoje servem quase exclusivamente para brincar, no acto da chamuscagem do porco, eram antigamente usadas na preparação do azul prússia, produtos amoniacais e cola forte, o estrume (...) é um óptimo fertilizante para o solo, o suco gástrico é usado na terapêutica, bem como determinados elementos dos seu pâncreas na produção de insulina para a diabetes, os ossos (...) são empregues na produção de farinhas/rações para o gado e no fabrico de carvão mineral, da gordura aderente à pele tira-se o toucinho e a banha, mas após a extracção destes, com o que restava, era hábito produzirem-se velas, mais recentemente, utiliza-se a pele do porco para tratar queimaduras; usam-se células de fígado do porco nos transplantes de fígado, num processo semelhante ao da hemodiálise e, têm-se vindo a realizar pesquisas com o objectivo de se efectuarem transplantes de coração.» (Simões, 2001: 2,3)

Na maioria das casas rurais, o “chiqueiro” ou a “pocilga” – lugar onde o porco e colocado e alimentado -, era um anexo importante à construção habitacional. Actualmente, nas famílias que ainda mantêm esta tradição de matar o porco, este anexo não perdeu importância no espaço vivencial do agregado familiar.

O acto de matar um porco para consumo familiar, vai muito mais além do aspecto económico. Actualmente, se a actividade e ainda praticada em grande escala ao longo de todo o Portugal, posso afirmar que as razões não são de forma alguma as mesmas de há 50 ou 40 anos atrás. Hoje, a matança do porco

está intimamente ligada ao aspecto gastronómico e principalmente ao aspecto do convívio socio-familiar.

Como pode ser então a matança de um porco encarada sob o ponto de vista da dádiva e das trocas sociais?

Diz Claude Lévi-Strauss que «(...) a troca é o denominador comum de um grande número de actividades sociais aparentemente heterogéneas entre si.» (Claude Lévi-Strauss, 1988: 30). Apesar da questão económica subjacente à engorda e à matança do porco, o facto é que aliado a este aspecto, outra característica não menos importante define a matança deste animal. Falamos da partilha, do convívio e do estreitar de laços familiares e de vizinhança.

A matança do porco sempre foi e continua a ser um bom motivo de convívio social e de reunião, já que o porco ainda é dos únicos animais domésticos que junta amigos e familiares e que, para além da componente trabalho, tem igualmente implícita a festa. Há de facto uma ideia de complementaridade entre estes dois momentos: o trabalho que também é festa e o festim que é simultaneamente trabalho. Geralmente durante os dias da matança, do desmanche e do aproveitamento do animal, jantares e almoços são oferecidos pelo proprietário do porco a todos os que participam na actividade.

Para além da análise laboral, lúdica e festiva, a actividade tradicional da matança de um porco pode e deve ser olhada sobre a vertente da reciprocidade e da dádiva. A reciprocidade é definida através da cadeia de solidariedade que se estabelece entre todos os membros que participam quer directa, quer indirectamente, na actividade, criando-se ou reforçando-se desta forma laços sociais e de parentesco entre comunidades rurais, laços estes que ainda são muito importantes numa economia doméstica. A reciprocidade favorece por conseguinte a coesão do grupo. «O festim constitui o paradigma da partilha de alimentos, o que, por seu turno, é uma forma de colaboração básica entre os seres humanos.» (Burkert, 2001: 194)

Do conhecimento que tenho da prática da actividade na região Centro de Portugal e segundo o estudo da antropóloga portuguesa Fátima Calça Amante, desenvolvido no Sul do País, o espírito de entre-ajuda é muito forte e uma família que receba ajuda de vizinhos, amigos ou familiares, retribui mais tarde essa ajuda em outras actividades semelhantes. Contudo, Fátima Calça Amante acrescenta que, as pessoas chamadas a ajudar nos trabalhos da matança são sobretudo elementos próximos da família. Nunca se convida alguém que não se conheça bastante bem.

Walter Burkert acrescenta ainda que a reciprocidade é a responsável pelo acto de ofertar. Falando em ofertas, a antropóloga portuguesa mencionada anteriormente diz que, « a troca de presentes é uma prática tradicional e ainda corrente (...) alargando-se a outras ocasiões que não apenas a matança e envolvendo outros produtos para além dos do porco.» (Amante, 1996: 275). Ainda segundo esta investigadora, este procedimento é comum em outras zonas do País, sendo que na região Centro de Portugal, constatei que, as ofertas de carne de porco são

endereçadas não só a quem ajudou na matança, como também a outros elementos da família ou amigos mais próximos.

Mudam-se os tempos e mudam-se as vontades e actos ou actividades anteriormente considerados caracterizadores da identidade cultural de uma comunidade, passam a ser encarados como bárbaros ou pouco higiénicos. É o que acontece com a matança do porco tradicional. A modernização da economia e o desenvolvimento das indústrias permitiu que actualmente não seja mais necessário criar e matar animais caseiros para satisfazer as necessidades básicas do agregado familiar. Com a entrada de Portugal na Comunidade Europeia –1986 -, diversa legislação sofreu alterações e a matança de animais em local doméstico foi proibida, mesmo que estes animais sejam apenas destinados a consumo familiar. Por outro lado, o aparecimento de instituições que lutam pelos direitos dos animais, insurgiram-se contra algumas práticas tradicionais em Portugal, sendo que a matança do porco se encontra nessa “lista negra”. Dois motivos distintos condenam esta prática. A legislação proíbe o abate de animais em local doméstico por questões higienico-sanitárias, enquanto as instituições protectoras de animais, condenam a prática por a considerarem bárbara. Deverá então a matança tradicional de porcos ser considerada um sacrifício ou um acto barbárico?

Que motivação está na mente de quem pratica o acto? Poder, força, bravura ou simplesmente o desejo de garantir alimento para toda a família durante algum tempo?

Fátima Calça Amante que fez uma tese de Mestrado em Antropologia sobre a temática da matança do porco, cita a investigadora Michelle Salmona quando esta descreve que, «A relação homem/utensílio, homem/matéria, homem/produto é uma permanência estruturada por produções do imaginário.» (Amante, 1996: 287). Acerca desta afirmação de Salmona, Calça Amante explica que «a relação que o homem tem com o utensílio (...) é complexa, pelo que não pode ser perspectivada apenas dentro dos limites estreitos da dependência material.» (Amante, 1996: 287)

O que permitiu ao Homem a sua sobrevivência ao longo de milhões de anos de caminhada evolutiva, foi o domínio do meio ambiente através da criação cultural, nomeadamente através da criação de artefactos ou utensílios que lhe foram permitindo desbravar a natureza, transformar o seu habitat e dominar os outros seres vivos para poder alimentar-se. Por isso, tratou de domesticar plantas e animais.

Contudo, dada essa proximidade Homem/Natureza, a forma como plantava, colhia, caçava, cozinhava e se alimentava, deu origem a determinados rituais e crenças que se manifestavam de forma simbólica. Matar um animal não só era sinónimo de garantir alimento por algum tempo, como era também significado de bravura, poder e força.

Voltamos então a questão inicial: neste caso específico, deve a matança do porco ser considerada um ritual ou um sacrifício?

Uma vez mais Calça Amante afirma que sendo as motivações da matança de ordem alimentar, estamos pois, perante um fenómeno ritual. A matança do porco no espaço nacional é considerada um ritual por acontecer em determinada época, com determinada periodicidade e

impondo inúmeros preparativos. A antropóloga acrescenta ainda que, embora a morte tenha em si mesma uma forte componente simbólica, o facto é que sem morte o animal não pode ser consumido, ou seja, para que o porco deixe de ser animal e passe a ser carne, alimento, a morte é um recurso obrigatório.

Contudo, são longos e inúmeros os estudos antropológicos que analisam a morte dos animais sob a vertente do ritual e do sacrifício. Desde tempos quase imemoriais que diversas sociedades sacrificavam animais para os ofertarem aos seus deuses. Walter Burkert afirma que «na Grécia (...) embora o sacrifício seja consagrado aos deuses na sua totalidade, acaba por não ser, de facto, nenhuma oferta. Celebra a partilha dos alimentos pelos homens na presença do sagrado, enquanto que os deuses recebem sobretudo as partes não comestíveis (...).» (Burkert, 2001: 193)

Neste sentido, pode dizer-se que agregada à ideia do sacrifício, ou seja do aspecto sagrado, estava igualmente implícito o festim, que obviamente se encaixa numa dimensão mais profana. A matança do porco que se pratica em Portugal e, que, neste artigo é analisada, não possui uma dimensão sacralizada, pelo contrário, porque todos os actos perpetrados e todos os personagens envolvidos directamente na actividade estão “despidos” dessa carga simbólica.

Na teoria de Pierre Bonte, citado por Fátima Amante, «o que distingue uma matança ritual do sacrifício e a faz entrar numa outra categoria é que o sacrifício está ligado a lugares, a tempos e a personagens. A matança ritual não implica nem lugar, nem tempo particular pois está ligada à alimentação.» (Amante, 1996: 289)

O único objectivo é transformar o animal em alimento.

Por ser este acto caracterizado como um ritual, está imbuído e traz consigo uma componente verdadeiramente cultural, que tem sobrevivido durante séculos e que tem passado de geração para geração. Por este mesmo motivo, é difícil e complicado para as estruturas mentais e culturais das comunidades adoptarem mudanças tão bruscas, principalmente quando essas alterações condenam práticas aceites pelo sistema de valores dessa comunidade durante gerações.

A questão do simbólico está também presente nas tarefas inerentes à preparação da carne, trazendo consigo tabus e proibições quanto à forma como se deve e quem deve olhar o animal depois de abatido e/ou tocar a sua carne.

O acto de matar o animal acarreta consigo algumas restrições, nomeadamente quando se relaciona tudo isto com as fases lunares. Tal como afirma a antropóloga Calça Amante, a grande preocupação centra-se na qualidade dos enchidos produzidos, isto é, se algo de errado acontecer com as carnes destinadas aos enchidos, é imediatamente feita uma correlação directa entre o deterioramento da carne e o eventual desrespeito por algumas regras de proibição.

Na região Sul de Portugal - concretamente no baixo Alentejo - onde foi desenvolvido o estudo pela antropóloga atrás referenciada, os tabús e proibições localizam-se especificamente nos elementos do sexo feminino que integram o grupo. A investigadora afirma que nenhuma mulher à data da matança do porco deve estar no seu período menstrual, pois a crença assenta no facto de que o contacto da mulher nesta altura do mês com o animal morto, irá deteriorar toda a carne. Embora, biologicamente não exista

qualquer contra-indicação, o facto é que esta crença é tão forte que ninguém ousa ignorá-la sob pena de carregar posteriormente o peso da responsabilidade do desperdício de algo que é muito importante para a economia familiar durante alguns meses.

A antropóloga acrescenta ainda que há a crença de a mulher ter um determinado momento «(...) do seu ciclo menstrual durante o qual se tocar ou olhar qualquer parte do porco será responsável pela inutilização da carne. Determinar esse momento (...) é impossível, pelo que para prevenir possíveis danos impede-se o contacto das mulheres nestas condições com qualquer actividade da matança.» (Amante, 1996: 294)

Às mulheres nestas condições e que pertençam ao grupo familiar são destinadas outro tipo de tarefas, tais como a preparação das refeições para todos os que participam na matança.

No entanto, «para proteger o animal abatido dos olhares das mulheres que não pertençam à casa ou ao grupo, porque se desconhece se estão ou não em condições de ver o porco, são tomadas algumas medidas preventivas como, a cobertura da carcaça enquanto pendurada no *chambaril* (...)» (Amante, 1996: 294) . Esta peça é similar a um cabide de pendurar roupa, onde o porco é pendurado após morto e onde permanece durante 24 horas, por forma a que a carne arrefeça e fique consequentemente mais rija. Tradicionalmente, o *chambaril* ou *chambрил* era em madeira. Actualmente, a maioria é executado em ferro por uma questão de resistência e durabilidade. A carcaça do animal (...) é coberta com um pano branco, o mesmo acontecendo às tripas durante o percurso de casa ao local de lavagem e vice-versa.» (1996: 294). As tripas são posteriormente utilizadas no fabrico tradicional de enchidos.

Segundo a prospecção que fiz na região Centro de Portugal, não existe qualquer preocupação relativamente ao estado em que se encontra a mulher aquando da matança do suíno.

Estas crenças estão directamente ligadas à mitologia popular e à forma como esta encara o sangue menstrual. Inúmeras sociedades espalhadas por todo o mundo possuem este tabu do puro e impuro, sempre ligado ao sangue menstrual, às mudanças lunares e às mudanças das estações.

Em algumas sociedades os homens temem as mulheres durante esta fase, na medida em que os seus ciclos estão de alguma forma ligados às mudanças da lua. Neste sentido consideram que a mulher através do seu corpo controla estes misteriosos processos.

Concluindo, a pratica tradicional de criar e matar porcos em Portugal continua viva, continua a passar de geração em geração e a juntar à volta de uma mesa inúmeras pessoas, num convívio que sem dúvida fortalece laços familiares e de amizade e que põe à prova o espírito de inter-ajuda e de vizinhança. A tradição manter-se-á até quando as comunidades assim o quiserem. E como muitos cidadãos "fogem" actualmente para meios rurais durante os seus fins de semana e onde possuem em diversos casos uma segunda habitação, não creio que esta tradição tenha os seus "dias contados", uma vez que, essas pessoas ávidas do modo de vida rural, estão a reavivar muitas das tradições quase perdidas.

Sandra Nogueira

BIBLIOGRAFIA

Amante, Fátima Calça

1996 Etnotecnologia do Alto Alentejo – a matança do porco na aldeia de Orada, Tese de Mestrado, ISCSP, 377 p., polic.

Benedict, Ruth

s/d Padrões de Cultura, Lisboa, Edição Livros do Brasil, Coleção Vida e Cultura, nº 58, 331 p.

Burkert, Walter

1996 A Criação do Sagrado, Lisboa, Edições 70, Coleção Ciências do Homem, nº 3, p. 193-199

Câmara Municipal de Boticas

s/d Em Louvor do Porco, www.cm-botica.pt/feiraporco, p.1, 2001

Carvalho, José de Carvalho

1962 O Porco – mealheiro de pobres e ricos, Direcção Geral do Ensino Primário, Coleção Educativa, nº 15, 260 p.

Colahan, Clark

1994 Lunar Pigs Trash Crazy Green Cultists in "Cervantes: Bulletin of the Cervantes Society of America", www.2.h-net.msu.edu/cervantes/csa/articf94/colahan, 6 p., 2001

Flandrin, Jean-Louis; Montanari, Massimo

1988 História da Alimentação, Lisboa, Terramar, 350 p.

Lopes, Aurélio

1998 Tempo de Solstícios, Santarém, Coleção Saber, 302 p.

Mauss, Marcel

1950 Ensaio Sobre a Dádiva, Lx, Edições 70, Coleção Perspectivas do Homem, nº 29, 209 p., 1988

Miles, William F. S.

s/d Pigs, Politics and Social Change in Vanuatu, 15/03/02, 10 p., 2001-05-31

Moniz, Manuel Carvalho

1995 O Porco - na história baixo-medieval de Évora, Évora, Câmara Municipal de Évora, Coleção Cadernos de Etnografia, nº 2, 39 p.

Orwell, George

1945 O Triunfo dos Porcos, Mem Martins, Publicações Europa América, Coleção Século XX, 125 p., 1990

Pearce, Marion K

s/d Wild Boars, and Pigs in Celtic Faith and Ritual, www.geocities.com/athens/9301/celtic, 2 p., 2001

Roppa, Luciano

1994 PorkWorld – mitos e verdades, [www.pork.world.com.br/fique ligado/mitos e verdades](http://www.pork.world.com.br/fique_ligado/mitos_e_verdades), 13 p., 2001

Simões, Alzira

1996 O Contributo do Porco na cultura Portuguesa, comunicação apresentada na Feira do Fumeiro de Vinhais, www.planeta.clix.pt/faty/Artporco, 5 p., 2001