

Usos e costumes: tradições em S. Miguel d’Acha

Manuel Ruivo

A Matação do Porco



A matança do porco na Beira Baixa é uma prática que atravessa gerações. Esta encontrava-se enraizada na vida rural e nos costumes das comunidades.

Tratava-se de um evento anual com um papel central tanto no contexto económico como social, funcionando como um mecanismo de sustento e de fortalecimento dos laços comunitários. Simbolizava o fim de um ciclo de trabalho árduo de produção agrícola e da criação de animais. É um momento que reúne a comunidade, promove a partilha de histórias, experiências e reforça a identidade coletiva.

“Com as colheitas agasalhadas, as tulhas repletas, os toneis atestados, as talhas azeitadas, os alpendres atochados de lenha para a peleja com a invernia, bem pode o lavrador, ... entregar-se ao prazer da vianda farta”.⁽¹⁾

O porco, também chamado, bácoro, reco, suíno, cerdo e marrano, entre outros nomes, era a alimentação principal de quase toda a população portuguesa, com maior predominância no Alentejo, Trás-os-Montes e em especial da Beira Baixa e, conseqüentemente, em terras do concelho de Idanha-a-Nova, como S. Miguel de Acha. As características da matação/matança têm pequenas diferenças de aldeia para aldeia, mas no essencial assemelhavam-se, embora a confeção dos seus produtos no próprio dia em que o porco estica o pernil, apresente variáveis maiores.

Na generalidade das povoações, além da carne de porco, as pessoas com poucas posses complementavam ainda a sua alimentação com a carne da capoeira e da criação de duas ou três cabeças de gado caprino ou ovino.

As furdas ou pocilgas abundavam à volta das povoações,

em palheiros e terrenos adjacentes aos mesmos. As tarefas da matança começavam um ano antes com a escolha dos

porcos para a engorda. José Carvalho, no seu livro sobre o porco, verdadeiro compêndio sobre este animal, chama-lhe o mealheiro dos ricos e dos pobres. E realça este facto, com as estatísticas da carne consumida, observando que na primeira metade do século XX cada pessoa comeu 10,8 Kg de carne de porco, para uma população de 8,5 milhões⁽²⁾. A base de alimentação do porco, duas vezes ao dia, era constituída por batatas, nabos, abóboras, beldroegas, alguns restos da alimentação humana e as ‘viandas’, geralmente de farelos. A ‘vianda’ era uma espécie de caldo feito com água misturada com estes tubérculos, vegetais e outros produtos, que se levavam ao lume para cozerem e, posteriormente, deitada na pia da furda do porco para a alimentação deste. A matação do porco em S. Miguel d’Acha é um acontecimento tradicional que se reveste de particular importância familiar, sob o ponto de vista económico, uma vez que as carnes, os enchidos e o toucinho, representam alimentos fundamentais da família ao longo do ano.



Furda em Monsanto

(1) Quitério, J. (2015). *Bem Comer & Curiosidades*. (2ª Ed). Lisboa: Documenta, p.246.

(2) Carvalho, J. (1992). *O Porco Mealheiro de Pobres e Ricos*. Coleção Educativa: Direcção Geral do Ensino Primário, p. 20.

Trata-se de um acontecimento que transcende uma simples prática agrícola ou económica, configurando-se como um ritual profundamente enraizado na cultura rural, que envolve praticamente toda a comunidade. Além de ser também um modelo de interação intergeracional, tonando-se fundamental para a preservação das tradições.

Ocorria, quase sempre, entre os meses de Janeiro e Fevereiro, aproveitando o frio que se fazia sentir e que convinha a esta tarefa para conservação das carnes, coincidindo com a conclusão das grandes tarefas agrícolas. Contudo, há que ter sempre em atenção as mudanças da lua, pois a realização da matação na passagem do quarto minguante para a lua cheia, que era conhecido como ‘entre-luo’, dificultava a solda da carne do enchido. Daí que a escolha desta faina recaísse no luar do quarto crescente, na definição popular, ‘o melhor para a carne crescer na panela’.

As mulheres iniciavam o ciclo anual na preparação para a matança dedicando especial atenção aos utensílios necessários para o efeito. Esse preparo meticuloso reflete o conhecimento transmitido de geração em geração, demonstrando a importância das mulheres na manutenção desta tradição. Estas são responsáveis por assegurar que nada falte à tarefa da mata-

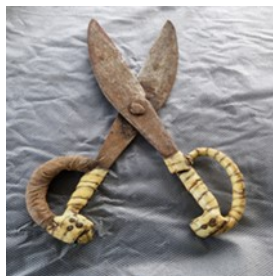


Foto do autor. Tesoura de migar carne.

ção: facas, tesouras de migar carne, enchedeiras e alguidares prontos para reunir os ingredientes e temperos que darão sabor, quer para os enchidos a pendurar no fumeiro quer para a carne na salgadeira. Não podem faltar os condimentos indispensáveis para assegurar este serviço: sal grosso, colorau, algodão para atar a tripa, cominhos, salsa, alho. No porco quase tudo se aproveita, seja para a salgadeira, seja para o fumeiro, a sua carne é degustada da ponta da cabeça à extremidade do rabo. Em certas localidades, antes do suíno ser agarrado, continua a observar-se o costume de os donos do porco oferecerem a quem toma parte na matação/matança,

figos secos, vinho e aguardente. Em S. Miguel de Acha, à noite, era servido o Soventre, prato típico e sempre presente nas matações e que se prepara do seguinte modo: azeite, cebola picada, alho, louro, um ramo de salsa a ser retirado antes de por o sangue, sal e vinho branco (não deixa o soventre tão escuro, há quem deite tinto). Põe-se ao lume e deixa-se a refogar. Quando o refogado estiver aloirado, mete-se o toucinho da barriga cortado em pequenos pedaços (importante para não ficar tão gordo), adiciona-se sumo de laranja e respetiva casca. Deixa-se a cozedura em lume brando e, se necessário, acrescenta-se mais um pouco de vinho e de água, dependendo da quantidade. Assim que cozer, mete-se o fígado previamente cortado em pedaços. Este não pode ter muita cozedura, a fim de não ficar duro, uma observância necessária para se obter um bom resultado. De seguida, deita-se o sangue com os cominhos. Mexe-se, envolvendo tudo muito bem. Assim que levantar ferevura apaga-se o lume. Serve-se com arroz e/ou batata cozida. Em algumas povoações da Beira Baixa, como Alcains,⁽³⁾ Salvaterra do Extremo e Monforte da Beira, faz-se algo parecido. O chamado Laburdo, cozinhado com toucinho do soventre/gordura da tripa, fígado (só nalgumas receitas) e sangue do porco.

Mas ainda é necessário agarrar o bácoro! Ao som de muitos grunhidos deste, os homens procuram agarrá-lo por uma perna traseira com uma corda de laço na ponta. Assim que é apanhado, encaminham-no para o local da matança. Atam-no a um banco retangular de madeira que serve de suporte ao ato, não sem o dito marrano dar alguma luta, o matador apalpa-lhe o pescoço na procura da carótida e espeta a faca. O sangue jorra em borbotões e é recolhido pelas mulheres num alguidar, antecipadamente preparado com sal e um pouco de vinagre, e com uma colher grande de pau vai-se mexendo lentamente até este ficar frio, a fim de não coalhar. As morcelas de assar e o Soventre aguardam-no, mas antes ainda há uma multiplicidade de tarefas por concretizar. A primeira é chamuscar o animal para retirar o pelo.

⁽³⁾ Fígado de porco, folho da gordura das tripas ou do soventre, sumo de laranja, vinho, folha de louro, cominhos, sal, sangue de porco, fatias de pão (finíssimas) rodela de laranja.

Com um pouco de palha de centeio (colmo) atada e com a destreza de quem conhece a tarefa, percorre-se todo o corpo do animal. A pele é depois raspada com facas bem afiadas até ficar lisa, depois lava-se com água quente, ao mesmo tempo que é esfregada com uma pedra áspera, sob a ação do fogo as unhas são extraídas. Limpam-se os intestinos com torcidas de verga introduzidas pelo ânus, que em tom de mofa é chamada a “morcela do banco”. Depois é barbeado o rabo, que, como diz o povo: é o pior de esfolar.

O suíno é pendurado pelos jarretes no chambaril, pau recurvado com as extremidades em forma de gancho, de cabeça para baixo, em local apropriado e, nesta



Chambaril. Foto do autor

posição, o animal era aberto. Altura em que se aplicava o ditado popular: se queres conhecer o teu corpo, mata o porco (havia quem atravessa-se uma vara na zona da barriga para que se mantivesse aberto e arrefecesse mais rapidamente).

No dia seguinte, depois de esfriar, desmancham-se os intestinos, bexiga e estômago; estes são cuidadosamente depositados em tabuleiros de madeira e posteriormente lavados em água para a posterior confeção dos enchidos. Em tempos antigos utilizavam-se os ribeiros e riachos para lavar as entranhas do porco. As vísceras e as tripas são posteriormente recolhidas em alguidares, misturadas com laranjas cortadas e sal, sendo destinadas a receber o enchido.

As várias partes das carnes são divididas, cada uma delas com seu uso, a maior parte será utilizada no fumeiro, a cabeça fica pendurada apenas pelos ossos da suã. Os rins, coração, bofes, baço, bucho, língua, orelha e carnes ensanguentadas do pescoço, depois de tudo migado e temperado com sal, cominhos e alho, havia ainda quem deitasse um pouco de vinho e/ou água, serão utilizadas para fazer as morcelas de cozer e de assar. As de assar levam um pouco da gordura do porco, sangue e um ramo de salsa e no final do enchimento eram cozidas ao lume num caldeiro.

As chouriças e chouriços eram feitos de febra mais grossa com gordura agarrada, temperadas com sal, vinho, alho e pimento. Os lombos serão utilizados para fazer lombo ensacado. Para as farinheiras, punha-se a gordura a cozer num caldeirão com um ramo de louro; no fim das peças gordurosas estarem encaladas, migava-se tudo bem

miudinho e juntava-se farinha, um pouco de colorau, havendo quem pusesse um fio de azeite. Muita gente, aproveitando a massa destas e acrescentando-lhe um pouco mais de farinha, faziam bolo de farinheira no forna a lenha.

As peças do fumeiro serão colocadas a secar ao fumo durante algumas semanas, contudo de acordo com as características

do enchido, estas podiam demorar mais ou menos tempo. O lume do fumeiro tinha grande importância neste processo de secagem, que, como diz o saber popular, tem de se ter mão nele. Uma operação que não só comunica à carne um sabor especial, mas que também garante a boa conservação desta.



Foto Gazeta da Beira

Há quem guarde um presunto e alguns pedaços de toucinho, estes são metidos na salgadeira com sal grosso. O toucinho tinha de ser consumido antes que ficasse rançoso e o presunto era retirado meses depois e curado ao ar durante algum tempo, coberto com colorau e azeite. Um processo demorado cujo tempo variava de acordo com as pessoas, mas lá diz o dito popular: mais tempo, melhor cura.

O dia da matação era uma autêntica festa, um ritual que favorecia um ambiente de folia e de aproximação da família e de alguns vizinhos que à noite tinham como refeição o típico prato do soventre.

Um acontecimento que representava, assim, uma multiplicidade de fatores com importância vital na vida social, na alimentação das populações, nas tradições, nas festas, na celebração final de muitos trabalhos da lavoura, na solidariedade entre as pessoas e no estreitamento de laços familiares. Por tudo isso, e porque a fecundidade das tradições é o que aproxima as pessoas e as traz às suas origens, vivendo-as na convivência com familiares e amigos, resulta a importância da sua salvaguarda. Em sociedade as pessoas revivem as suas memórias e é também no interior desta que as reconhecem e referenciam. Há um aproveitamento integral deste animal também chamado reco. Nada se perde, o que demonstra a sabedoria e a eficiência dos métodos tradicionais de preservação de alimentos. Da sua carne, com muita criatividade, foram criadas ricas iguarias, tirando proveito de todas as suas partes.

A ele é devida a ‘matança’ de muita fome e de abundância nos lares. Comer carne não era para todos, nem servida a todas as refeições. Esta ficava guardada para ocasiões de festa ou no final de alguns trabalhos do campo, na malha dos cereais, tosquia de animais e outros afazeres sazonais. Era uma forma de garantir a segurança alimentar das famílias, ajudando a suportar alguma fragilidade econômica que assolava o lar, devida à falta de trabalho. Por outro lado, a carne suína e os seus derivados representavam também uma fonte de nutrição que durava grande parte do ano e os seus enchidos ofereciam uma dieta rica em calorias que ajudavam a suportar o rigor do inverno.

A matação tinha grande importância na vida social da aldeia. Um acontecimento onde sobejava a solidariedade e fraternidade de todos os que participavam nas tarefas. Um ritual onde o trabalho se aliava à festa, “(...) um espectáculo vestido de bulício, colorido e de certo sabor pagão, celebração de um símbolo da abundância e que marca relevante trecho na vida social das povoações”.⁽⁴⁾

Contudo, noutras culturas, como no judaísmo, está interdito o consumo de carne de porco, conforme prescrito na Torá, onde o animal é considerado impuro por não ruminar, apesar de ter casco fendido. Uma restrição que persiste até hoje nessa comunidade. A interdição de consumir carne encontra-se mencionado no Antigo Testamento em Levítico (11:7) e ilustrado pelo relato dos Macabeus, (2 Mac, 7), em que os judeus preferiram enfrentar a morte a quebrar a lei dos seus antepassados. Similamente no islamismo, o Alcorão proíbe de igual modo o consumo de carne de porco (Sura 2:173), sendo vista como impura. Este interdito ainda perdura nos nossos dias e é seguido pela maioria dos muçulmanos.

Em algumas religiões antigas, no Oriente Médio, a carne de porco era evitada devido à associação com práticas espirituais específicas e tabus, o que evidencia o peso cultural e religioso desse alimento nessas regiões em obediência às normas religiosas que proibiam o seu consumo. Estas proibições, refletem assim um sistema de crenças, carregado de simbolismo, associado à pureza espiritual. Para os celtas, povos que habitavam regiões da Europa Ocidental, como as atuais Irlanda, França e Grã-Bretanha, o porco tinha uma posição de destaque. Era considerado um símbolo de prosperidade e fertilidade. As festas e rituais celtas frequentemente incluíam banquetes onde o porco era o prato central, sendo assado inteiro ou transformado em diferentes iguarias. Por sua vez, a porca branca era considerada uma divindade e símbolo de fertilidade. A sua carne só era consumida nas festas sagradas. Para alguns povos antigos, a porca era símbolo de fecundidade, de abundância e tido no feminino como princípio de reprodução.

O porco, apesar das restrições de algumas religiões e da simbologia associada ao seu consumo, foi manjar de reis e plebeus, era uma fonte importante de proteína em várias culturas antigas. Na Grécia Antiga, o porco era um dos animais mais valorizados para o consumo, sendo utilizado em festivais religiosos e oferendas a deuses, como Deméter e Dionísio. Os banquetes gregos muitas vezes incluíam carne de porco assada, cozida ou preparada em ensopados. No Império Romano, a carne de porco era ainda mais popular e uma parte essencial da sua dieta, sendo a base de uma grande variedade de pratos. Registos históricos mostram que os romanos desenvolveram técnicas específicas de criação para melhorar a qualidade da carne. Pratos como a *porchetta*, assado com ervas, eram bastante comuns. O historiador Apício, no seu famoso livro *De re coquinaria*,⁽⁵⁾ documenta receitas sofisticadas com carne de porco, que mostravam a diversidade do uso culinário deste animal.

No Egito Antigo, o consumo de carne de porco era cercado de ambiguidade. Havia registos de criações de porcos em algumas comunidades, mas o animal tinha uma conotação menos nobre em comparação com outras fontes de alimento, como o gado. Era geralmente evitado em certos rituais religiosos e por classes sacerdotais devido à crença de que os porcos estavam associados a Set, o deus do caos, da guerra e aquele que trazia a desordem.

Noutras regiões mediterrâneas, o porco era uma fonte valiosa de carne pela sua capacidade de crescer rapidamente e pelo rendimento em termos de carne e gordura. Os porcos alimentavam-se de resíduos agrícolas e eram fáceis de criar em pequenos espaços, tornando-se ideais para a agricultura de subsistência.

Conclusão

A matação/matança do porco era mais do que uma prática de subsistência, pois encerrava um ritual profundamente enraizado na cultura e na vida social da comunidade. Reunia tradição, solidariedade, celebração e sustentabilidade, elementos que mantinham uma identidade cultural viva e pulsante. A matança era um reflexo da interdependência social, onde todos contribuíam de alguma forma, seja na preparação do animal, nos temperos das carnes ou mesmo nas cantigas e histórias que se contavam durante os dias de trabalho.

(4) Quitério, J. (2015). *Bem Comer & Curiosidades*. (2.ª Ed). Lisboa: Documenta, p.247.

(5) Marco Gávio Apício (ou simplesmente Apício; em latim-Marcus Gavius Apicius) foi um gastrónomo romano do século I suposto escritor do livro *De re coquinaria*, a melhor fonte para se conhecer a gastronomia do mundo romano. Viveu durante os reinados dos Imperadores Augusto e Tibério .

Portanto, o porco, também chamado cerdo, foi símbolo de abundância em muitas culturas antigas, enquanto noutras representou um tabu alimentar, influenciado por normas religiosas. As tradições, como a matação/matança do porco em Portugal, exemplificam a forma como o simbolismo e o uso deste animal moldou a cultura e a vida rural ao longo dos séculos.

Muitas das práticas relacionadas com o consumo da carne de porco perduraram e evoluíram ao longo dos séculos, moldando a gastronomia de várias regiões. No nosso território, por exemplo, as técnicas de salga e preparação de enchidos descendem diretamente dessas tradições antigas. Essa continuidade cultural destaca a resiliência de práticas alimentares que, adaptadas às novas realidades, continuam a ter significado económico e social na atualidade. Em S. Miguel de Acha, assim como noutras aldeias da Beira Baixa, a matação/matança não era apenas uma prática rural, mas a celebração de uma tradição que fortalecia os elos comunitários, ao mesmo tempo era uma forte evocação à memória dos antepassados, preservando o espírito de coletividade que a originou.

Com o tempo esta perdeu parte de sua importância como prática de subsistência devido à modernização e às exigências sanitárias. No entanto, persiste como um evento cultural em muitas localidades, agora reinterpretada como um marco de identidade e tradição. E pode sempre celebrar-se de forma simples e direta, basta um grelhador, um bom pedaço de febra, uma pedra de sal e um sol de inverno frio. Está criada uma daquelas gastronomias únicas. Recentemente um jornalista do Expresso escrevia que Portugal, devido ao seu atraso nos campos tecnológico, científico e industrial, tem os melhores porcos do mundo. Esse fator preservou a pureza da criação, o que também justifica a riqueza e qualidade da gastronomia portuguesa.

Manuel Ruivo, dezembro 2024.

Algumas Receitas do Soventre

Receita do livro do António Milheiro, “S. Miguel de Acha: Memórias da Cultura Tradicional (2002)”.

Deita-se um fio de azeite numa panela de ferro, uma cebola média picada, três cabeças de alho, uma folha de louro, um copo de vinho tinto, cascas e sumo de laranja e deixa-se refogar até alourar. Adiciona-se uma porção de toucinho cortado em pequenos pedaços da barriga do porco, deixando-o a fritar no refogado e adiciona-se água para o cozer. Assim que o toucinho ficar cozido, junta-se uma porção de fígado cortado em pedaços e deixa-se subir a fervura durante pouco tempo, para que este não fique duro. De seguida junta-se um copo de sangue do porco e uma colher de café de cominhos. Deixa-se subir novamente a fervura e retira-se do lume. Leva-se à mesa com batata cozida ou arroz branco.

Leonor Simão (95 anos)

Põe-se azeite, alho e deixa-se alourar. Um copo de vinho tinto e de seguida mete-se o toucinho da barriga, se este for muito gordo adiciona-se um pouco de febras e ajunta-se um pouco de pimentão doce. De seguida deitam-se cascas de laranja e a própria laranja partida ao meio. Deixa-se fazer a cozedura. Quando estiver cozido põe-se o fígado, este deve ferver a uma temperatura mais lenta, a fim de não ficar rijo. No fim, deita-se o sangue em pequena fervedura.

Conceição Coelho (85 anos)

Mete-se um pouco de azeite (já que o toucinho vai deitar gordura suficiente para a cozedura) num tacho, acrescenta-se o toucinho da barriga, sal, uma folha de louro, alhos, vinho tinto e deixa-se a refogar. Quando estiver quase cozido, junta-se fígado (à volta de um terço da quantidade do toucinho), põe-se o sangue do porco até o molho engrossar e uma boa quantidade de cominhos. Deita-se sumo de laranja para cortar a gordura. Prestar atenção ao tempo da cozedura do fígado, que em excesso o deixa endurecido. Acompanha com batata e/ou arroz.

Maria Lopo (93 anos)

Fazer um estrugido com alho picado e azeite. Parte-se o toucinho da barriga aos bocadinhos. Quando o estrugido estiver a meio, colocam-se os bocadinhos de toucinho e uma casca de laranja e de seguida põe-se vinho tinto e água. Deitam-se cominhos. Assim que o toucinho estiver cozido mete-se o fígado, diminuindo a temperatura e mexendo lentamente com a colher de pau os ingredientes. Pouco tempo depois retira-se do lume e serve-se com arroz ou batatas.

Para os interessados, sobre como preparar refeições de carne de porco, indicam-se receitas de culinária do início do século XX do livro: “O Lavrador. (1900). Carne de porco: sua conservação e preparação. Porto. Oficinas de O Comércio do Porto. Disponível em: <https://almamater.uc.pt/item/85847>.”

Receitas de partes menos nobre de gado ovino e caprino

Borlhão

Maria Lopo (93 Anos)

Tira-se o bucho e as tripas do cabrito ou do borrego. As mesmas lavam-se em água corrente. Do bucho retira-se a pele interior e lava-se de seguida. As tripas no fim de bem lavadas, voltam-se com uma vara fina e lavam-se novamente. Com um gancho do cabelo limam-se as tripas, ou seja, aperta-se à volta da tripa um gancho do cabelo e puxa-se para sair toda a gordura. Passam-se por água corrente e de seguida põem-se num alguidar. Temperam-se com um pouco de sal, laranjas cortadas e bate-se tudo bem batido. Volta-se de seguida a passar por água. Após este processo migam-se as tripas e guardam-se os buchos para servirem posteriormente de saco para as tripas migadas.

Tempera-se tudo com sal, muita hortelã picada, alho e um pouco de colorau. Metem-se as tripas migadas no bucho, cose-se com uma linha, ficando em forma de saco. Finalmente leva-se tudo ao lume a cozer.

Leonor Simão (95 Anos)

Recolhem-se as tripas de borrego ou cabrito e respetivos buchos, que devem ser bem lavadas em água corrente. As tripas são limadas como a dos porcos, têm de se virar, os buchos são encalados e raspados. De seguida metem-se num alguidar com água, sal e laranjas migadas. Bate-se tudo bem batido e volta-se a lavar. A seguir migam-se as tripas e os buchos, contudo é necessário por de parte alguns para servirem de enchimento das tripas migadas.

Estas são temperadas com muita hortelã, sal, pimento doce e pimenta. No fim do tempero mexe-se tudo muito bem e ensacam-se nos buchos previamente guardados. Cosem-se de seguida com uma linha e metem-se ao lume a cozinhar.

Pezinhos de borrego ou cabrito

Manuela Branco (84 anos)

Escaldam-se os pezinhos em água quente sem ser a ferver, para não haver cozedura. Tiram-se os pelos com uma faca afiada e de seguida chamuscam-se em lume. Se ainda houver alguns pelos raspam-se com uma lâmina de barbear e posteriormente lavam-se.

Faz-se o estrugido com cebola e alho picado, mete-se um pouco de gordura. Quando a cebola estiver no ponto põe-se um pouco de vinho branco e metem-se os pezinhos a cozinhar cortados em duas ou três partes. Deixam-se a cozer, sendo necessário verificar a água da fervura. No fim de estarem cozidos, comem-se espremendo um limão e podem-se misturar com batatas aos quadrados. Aqui põe-se um pouco de colorau para lhe dar cor.