

# “ANDAMOS TODO O ANO A TRABALHAR PARA A FESTA”: FESTA E DÁDIVA NO BODO DE MONFORTINHO

por

**Eddy Chambino<sup>1</sup>**

**Resumo:** A principal intenção deste trabalho é partilhar um itinerário de pesquisa, ao jeito de um relatório, sobre o Bodo de Monfortinho. O enquadramento formal posiciona-se nas linhas de trabalho do Centro Cultural Raiano / Município de Idanha-a-Nova e enquanto projeto em curso, apresenta-se aqui como um texto em movimento, experiencial, ainda mediado pela procura de direções no terreno incerto das valorizações patrimoniais.

**Palavras-chave:** Bodos; Ciclo festivo; Idanha-a-Nova; Patrimonialização.

**Abstract:** The main intention of this work is to share a research itinerary, in the form of a report of the Bodo de Monfortinho. The formal framework is based on the lines of work of the Raiano Cultural Center / Idanha-a-Nova Municipality and as an ongoing project, here it is presented as a moving, experiential text, still mediated by the search for directions in the uncertain search for the heritage values .

**Key-words:** Communal meal (bodo); Festive cycle; Idanha-a-Nova; Heritage studies.

## TERRITÓRIO. ENQUADRAMENTOS GEOGRÁFICOS

Observando a génese dos territórios como um todo de diversas escalas e conexões, impõe-se um breve enquadramento geográfico do concelho de Idanha-a-Nova para os respetivos desenvolvimentos históricos do encaixe da própria festa. Assim, este amplo concelho inserido nessa remota e heterogénea região denominada Beira Baixa, que Orlando Ribeiro descreveu como “uma manta de retalhos, alguns já estremenhos ou alentejanos, uma justaposição de unidades, essas bem demarcadas no aspeto da paisagem e nos modos de viver dos habitantes” (1995, p. 431).

---

<sup>1</sup> Antropólogo no Município de Idanha-a-Nova (Mestre em Antropologia. Patrimónios e Identidades). Email: eddychamb@hotmail.com

Situado no extremo sudeste da região centro, no distrito de Castelo Branco, este concelho dá continuidade a essas expressões de transição e contrastes em termos daquilo que é característico entre o Norte e o Sul. Alguma dessa heterogeneidade, bastante evidente na geografia do próprio concelho, onde o rio Pônsul e o Aravil em conjugação com a proeminente escarpa, se assumem como marcas e principais elementos de transição da paisagem. Temos assim a formação de duas expressivas subunidades de paisagem, a Norte o *campo* e a Sul / Sudeste, as Campanhas da Idanha. O mesmo autor descreve esta transição natural do seguinte modo:

“(…) um vale dissimétrico, espécie de degrau paralelo à direção principal do rio, que pode seguir-se (…) desde Vila Velha de Ródão até para além de Idanha-a-Nova. Junto desta vila forma uma escarpa granítica imponente (…) aos pés dela estendem-se, na perfeição das suas planuras, as Campanhas da Idanha, terras nuas de cereal, e a mancha escura dos montados do Campo do Aravil” (idem, 437).

O concelho surge assim dividido ou repartido entre duas grandes áreas com algum grau de oposições: um Norte mais húmido, mais serrano ou beirão, com maiores altitudes, terrenos acidentados e pequenas ribeiras e um Sul / Sudeste mais meridional, mais relacionado com as planuras alentejanas, mais árido, quase sem elevações e cursos de água de certo desenvolvimento (Dias 1934). Aliás, o próprio clima, o coberto vegetal e arbóreo e a ocupação humana traduzem bem essa mesma evidência, tal como esclarece Orlando Ribeiro em relação à distribuição geográfica do sobreiro e da azinheira neste mesmo território:

“A repartição do sobreiro e da azinheira exprime bem esse contraste: embora ambos se encontrem nos dois níveis separados pela escarpa mencionada, o sobreiro, que requer ainda alguma humidade atlântica, domina as terras mais altas a Noroeste; a azinheira, mais adotada à secura, forma povoamentos importantes no ângulo compreendido entre o Erges e o Tejo” (idem, 229-230).

Monfortinho fica localizado, na faixa Norte mais raiana do concelho, junto das muralhas quartzíticas das encostas da Serra de Monfortinho ou Serra de Santa Maria, complexo montanhoso que entronca, já em Espanha, na Serra da Gata. A Sul deste lugar, pontuam as Serras da Murracha, a de Toulões, de Toulica, tal como o imponente Monte Santo (*inselberg* geminado de Monsanto-Moreirinha). Administrativamente pertence à união de freguesias de Monfortinho e Salvaterra do

Extremo, que comporta as povoações de Termas de Monfortinho, Torre e o lugar de Carriçal. Atualmente, a freguesia de Monfortinho conta com 563 habitantes. Em relação à paisagem circundante, abundam os matos arbustivos, conjuntamente com aglomerados de sobreiros e azinheiras. A oliveira, “a mais prestigiada árvore mediterrânea”, conheceu aqui como em todo o concelho um singular incremento durante o século XIX, tornando-se assim, a par com o trigo, os gados e o montado, a base da economia local. A pastorícia, embora esteja em acelerada transformação, ainda mantêm neste território alguma da sua notável expressão, principalmente os gados ovinos.

## **O BODO DE MONFORTINHO. SÍNTESE HISTÓRICA**

Embora a data fundacional desta festa seja difusa, existem em termos históricos, referências documentais a esta celebração nas respostas do pároco de Monfortinho, Padre Manuel dos Santos Leitão, às Memórias Paroquiais de 1758 (séc. XVIII), do Padre Luís Cardoso:

“Em o Outavário da Páscoa vem, a Câmara da vila de Penha Garcia, e o povo em satisfação de um voto que fez a dita vila mais antigo com louvores à dita Senhora Padroeira do dito Lugar, aonde lhe fazem uma festa no dia de N. Senhora dos Prazeres, concorrem da vila de Salvaterra com o mesmo voto, cujos votos fizeram estas duas povoações pelos estragos que lhes faziam nas searas a lagosta, da qual até hoje se têm visto livres, por intercessão da Senhora.” (Rego, 36-37).

Tornando-se evidente esta referência histórica das pragas de gafanhotos como causa do voto perpetuo à Virgem da Consolação de Monfortinho. Espelho de remotas práticas face aos temores de um suposto e recorrente castigo divino. Destaca-se ainda nesta nota a própria designação lagosta (langosta) que nos remete para o contexto geográfico raiano da fronteira luso-espanhola, pois trata-se da designação de gafanhoto em castelhano. Também na obra que antecede esta data, de Frei Agostinho de Santa Maria (séc. XVII), se documentam um conjunto de referências pontuais à possível existência, efetiva, de pragas de gafanhotos na região da Beira Interior. Neste preciso contexto de ocorrências sistemáticas de pragas de gafanhotos nesta região, na obra “Portugal Antigo e Moderno”, datada de 1878, Pinho Leal escreve:

“Em Junho de 1876 foram estas terras invadidas por uma nuvem de gafanhotos, que fizeram grandes devastações nos campos e pomares. Para se fazer ideia aproximada da grande quantidade de gafanhotos que assolaram estas terras, basta dizer que, no dia 2 de Junho, 30 pessoas, em 45 minutos, apanharam 60 alqueires d’elles! Não foi só aqui a invasão d’estes terríveis insectos: quasi todo o districto administrativo foi invadido, vendo-se o general da divisão obrigado a empregar 200 soldados no seu extermínio. Nos concelhos d’Elvas, Salvaterra do Extremo (hoje Idanha-a-Nova) e Figueira de Castello Rodrigo, foram então apanhados 44.400 Kilogrammas de gafanhotos! Veio esta praga, da Extremadura hespanhola (e que cousa boa nos virá de Hespanha). Os castelhanos lhe chamam ‘langostas’.

Ainda no dia 21 de Maio de 1877, tornaram os campos, e até mesmo as terras incultas de Salvaterra de Magos, Figueira de Castello Rodrigo, Escarrigo, Almofalia, Matta de Lobos, e outras freguezias d’esta região, a ser invadidas por outra praga de gafanhotos; porém a freguezia que mais soffreu, foi esta de Salvaterra do Extremo. No referido dia 21, foram apanhados 1.291 kilogrammas d’estes insectos – no dia seguinte 2.208 e meio kilogrammas – e no dia 23, 2. 232 e meio kilogrammas. Foram pagos aos apanhadores, a razão de 40 réis o kilogramma, o que somou em 229\$280 réis, pois o total da apanha, foi de 5.732 kilogrammas pagos. Além d’isto, foram apanhados gratuitamente, pelos Lavradores da freguezia, 2.000 kilogrammas, o que faz a totalidade de 7.732 kilogrammas.” (Leal, 370-371).

Para além destas duas pragas datadas por este mesmo autor em junho de 1876 e maio de 1877, Jaime Lopes Dias acrescenta uma outra data anterior, 1870, segundo informação local que obteve, traduzindo-se assim em três pragas documentadas durante esta segunda metade do século XIX. Maria Adelaide Salvado transcreve um outro documento, um decreto publicado no Diário do Governo de 19 de junho de 1901, onde se faz referência a uma outra praga que causou prejuízos nos campos de Idanha:

“(…) hei por bem approvar a deliberação da Câmara Municipal de Idanha-a-Nova de 23 do mês último, acerca do empréstimo de 2.500\$000 réis, amortizável em vinte annos, não podendo a somma dos respectivos encargos exceder em cada anno a 230\$000 réis, que pretende contrahir, a fim de applicar o produto do mesmo empréstimo exclusivamente à

destruição dos acridios, que infestam diversas freguesias do referido concelho” (Salvado 2001: 22).

Sobre as possíveis origens e causas destas pragas, a mesma autora apresenta os seguintes argumentos explicativos:

“Várias são as notícias, em datas historicamente registadas, de invasões desses insectos predadores nos campos da raia. As razões encontram-se hoje cientificamente esclarecidas. Pertencentes à espécie ‘*dociostaurus marroccanus*’, os gafanhotos peninsulares vivem habitualmente nas chamadas zonas marginais de reserva, que se localizam nos arredores de Badajoz (La Serena), Cáceres (zona de Trujillo), no vale de Alcudia (Ciudad Real) e Córdoba (Comarca de Hinojosa del Duque). São, nesta fase, solitários e inofensivos. Acontece que a especificidade morfológica da Península Ibérica, de litorais pouco recortados e onde a disposição periférica do relevo de maior altitude isola de influências moderadoras do mar as terras do interior, determina nestas a existência de Invernos rigorosos e Verões quentes e muito secos. A pluviosidade é, nessas regiões, em regra, escassa. No entanto, quando a seca se instala e se prolonga por anos sucessivos, os gafanhotos sofrem, ao fim de dois anos de secura, uma mutação: tornam-se gregários, reúnem-se em cordões, saem das reservas e abatem-se com uma voracidade sem limites pelos campos vizinhos em nuvens espessas que, outrora, cobriam o sol” (Idem, 15)

Maria Adelaide Salvado documenta ainda na região da Beira Interior um conjunto de festividades que detêm esse mesmo voto perpétuo pela ação de graças concedida de lhes livrarem os campos destas pragas: “Alcains (festa das papas), Lousa (voto coletivo em honra de Nossa Senhora dos Altos Céus), Penamacor (voto da Câmara a Nossa Senhora do Incenso) (Idem, p. 23).

Assim sendo e na continuidade histórica desta festa, Jaime Lopes Dias publica em 1944 no Boletim da Casa das Beiras (nº6, abril-junho), um texto descritivo sobre esta mesma festa que será por sua vez transcrito em 1948 no volume VII da “Etnografia da Beira” do mesmo autor. Nele se contemplam as origens da festa, a transferência do local, os bodeiros e suas obrigações, a organização do bodo, as alvissaras, a procissão e bênção do bodo e um retrato particular do bodo em 1944. Neste texto, em relação à gênese das formas de organização do bodo, descreve que,

“Desde sempre, a organização do bodo da N. S.<sup>a</sup> da Consolação pertenceu a uma Comissão de três bodeiros com o seu presidente, tesoureiro

e secretário, escolhidos pela comissão cessante, de acordo com o pároco (...) Têm por obrigação proceder, no fim das colheitas, de rua em rua e de casa em casa, ao peditório de trigo e outros cereais acompanhados de um saco, de um rasoiro e uma medida de meio alqueire e, na semana anterior ao bodo, à recolha do gado, para o que percorrem os arraiais, a cavalo, com odres de vinho e tabaco que distribuem em quantidade, para que as ofertas cresçam com o entusiasmo e a boa disposição da vinhaceira. Nunca houve faltas no bodo” (Dias 1948: 136-137).

Em relação aos géneros o mesmo autor revela,

“(...) trigo, vinho, azeite, toucinho, etc...oferecem-nos os patrões e os criados, e gado os criadores e os pastores para que Nossa Senhora lhes dê mais em anos futuros e para pagamento de promessas feitas em hora de aflição, peste ou arremetida de lobos. O trigo, género que avulta entre todas as dádivas, é farinado e cosido na medida das necessidades do bodo, e vendido o que cresce, para pagamento das demais despesas” (Ibid.).

Descreve ainda de forma exímia a antiga romagem que se fazia de Salvaterra do Extremo para Monfortinho:

“Todos os anos, ao dealbar da segunda-feira referida, nas ruas de Salvaterra e nas dos povos anexos, ia movimento desusado: os animais de tração e os que davam cavalaria eram engatados, ajaezados ou aparelhados para se incorporarem no cortejo e levarem as populações ao bodo, a Monfortinho, enquanto as donas de casa ensacavam as merendas, e todos os que iam à festa davam os últimos arranjos nas suas fatiotas de ver a Deus. O grande cortejo, com pendões e cruces, em que se incorporavam carros, carroças, cavaleiros e peões, com a bandeira do Espírito Santo à frente, seguia, mal o sol despontava, vagarosamente (que outra coisa não permitiam os velhos caminhos) a cumprir o voto, a rezar e a dar aos pobres e a todos os que quisessem servir-se, pão, caldo, vinho e carne em abundância” (Ibid., 134-135).

Este mesmo texto é reproduzido na íntegra na monografia de Salvaterra do Extremo (1945), da autoria de J. D. Bargão e continua a impor-se como o documento fundacional e explicativo do bodo.

Outra documentação se dispersa pela imprensa local que vai documentando cada ano os desenvolvimentos da própria festa, anotando os nomes dos festeiros, receitas e despesas que a celebração contemplou. Um fato histórico importante é a cisão da festa que se organizava de forma conjunta entre a população de Monfortinho e Salvaterra do Extremo (até 1905). Indo em romagem a povoação desta até Monfortinho. Esta cisão que segundo relatos locais teve na sua base um hipotético roubo ritual da santa original para Salvaterra do Extremo contemplou posteriormente (1905), a organização em dois bodos, com organizações próprias, distribuídos por cada uma destas aldeias, com datas diferenciadas. Segundo o padre Bonifácio Bernardo, “(...) em Salvaterra, o dia da festa a Nossa Senhora da Consolação, desde 1905 e até 1975, sempre se realizou na segunda-feira de Pascoela, ou seja, segundo a maneira litúrgica de falar hoje, na segunda-feira, após o segundo domingo de Páscoa” (Bernardo 2008: 38).

Aliás, dia estipulado historicamente na origem da festa, antes desta mesma cisão. Em Monfortinho, face à dita rutura, passaram a celebrar na Quinta-feira seguinte, três dias depois, mantendo-se até hoje. Já em Salvaterra do Extremo, a partir de 1976, anteciparam a festa para a primeira segunda-feira depois da Páscoa, mantendo-se até à atualidade. Em consequência da natureza complexa deste fato histórico foi-se gerando nestes discursos de alteridade interessantes e enriquecedoras formas agonísticas em relação ao espaço vivencial e celebrativo de cada um dos bodos, aguçando-se por esta mesma via discursos que suportam, reforçam e fixam uma identidade cultural local, ora espelhada nos aspetos particulares da comida, ora nas práticas mais generalizadas relacionadas com cada uma das festas. É a própria monografia sobre Salvaterra do Extremo, do coronel António Lopes Mendes, datada de 1914, posteriormente redigida por José Flores Romão em 1936, que nos revela esta cisão entre as duas povoações,

“O povo de Salvaterra (...) devoto de Nossa Senhora da Consolação a qual todos os anos, até 1905, era levada em romaria ao lugar de Monfortinho, onde lhes faziam uma festa solene e davam bodo aos pobres eromeiros, na primeira segunda-feira, depois do Domingo de Páscoa. Desde 1905 para cá em que a expensas do benemérito cidadão desta terra, Joaquim José Fernandes, se reconstruiu a capela do Senhor da Pedra na Deveza, destinada à Senhora da Consolação, acabou-se aquela praxe religiosa, fazendo-se a festa do bodo em Salvaterra, para que todos os vizinhos dão como era costume, o que podem e têm na sua devoção, cumprindo-se assim o voto dos nossos antepassados por calamidades que aterraram o povo de Salvaterra, ao ver por mais duma vez as suas searas destruídas pelas pragas dos gafanhotos” (Mendes [1914]: 53-54).

Jaime Lopes Dias no texto já referido intitula o bodo de Salvaterra do Extremo, como “o bodo ou a ‘festa de Monfortinho’”, o que reforça esta mesma ligação histórica de complementaridade entre as duas aldeias. Ainda no sentido de reforçar esta mesma originalidade e ancestralidade ao bodo de Monfortinho, o padre Bonifácio Bernardo refere na sua obra “A festa da Nossa Senhora da Consolação”, que “(...) era em Monfortinho que a festa se realizava, por força de uma promessa dos antepassados do próprio lugar, como parece lógico, a que se juntavam, pelo mesmo motivo, os povos de Penha Garcia e de Salvaterra” (Bernardo 2008: 21).

Realce-se que esta tipologia de festas com componente de gasto tiveram uma ampla difusão no país, ora na sua expressão de bodos, ora na realização de festas do Espírito Santo. Os bodos surgem normalmente associados, na tradição oral, a promessas coletivas por ocasião de pragas de gafanhotos. Promessas que vinculavam as comunidades à prática de uma obrigação ritual perpetua. No caso de Monfortinho, perpetuada sob a forma de um bodo aos pobres. Nas memórias coletivas locais ouvem-se com frequência estas dimensões da pobreza<sup>2</sup> generalizada e extensível ao vasto concelho. O bodo de Monfortinho, tal como a maioria dos bodos na tradição oral das sociedades rurais, estrutura-se assim, historicamente, como um impulso das comunidades em períodos magros de crise, uma vez que as próprias pragas sempre denotam o risco extremo de agravamento das próprias condições de vida.

## A FESTA DO BODO DE MONFORTINHO

O Bodo de Monfortinho é uma festa, com a componente de gasto, dedicada à Nossa Senhora da Consolação pelas graças concedidas ao livrar as aldeias de Salvaterra do Extremo e Monfortinho das grandes pragas de gafanhotos (séculos XVII e XVIII) e por consequência da fome generalizada. Tal como outros bodos difundidos na tradição oral, é assim um *ex-voto* perpétuo, coletivo, ritualizado anualmente na forma de redistribuição de alimentos, partilhado nem sempre de forma pacífica por estas duas aldeias. A festa realiza-se assim anualmente, onze dias depois da Páscoa e contempla em termos religiosos: missa, procissão e bênção da comida. Sobre os aspetos profanos esta incorpora elementos relacio-

---

<sup>2</sup> Jaime Lopes Dias descreveu esta miséria em inúmeras publicações: “*com uma média populacional de 18 habitantes por quilometro quadrado, não havia trabalho durante uma boa parte do ano. De tão estranha situação resultava o paradoxo de haver gente a mais e terra a mais! (...) era assim o meio ambiente social, de verdadeira miséria*” (Dias, 1968).



nados com “manjares cerimoniais” (Oliveira 1984)” (Oliveira 1984, 1984). Na sua base estrutural e organizativa estão formas arcaicas de redistribuição de géneros alimentares, gados e dinheiro (dádivas e contradádivas), em jeito de peditórios, através das povoações envolventes (Torre, Termas de Monfortinho, Monfortinho, Penha Garcia e algumas povoações da raia espanhola). Reforçando-se por esta mesma via dos peditórios a coesão social deste amplo território. Por outro lado, também os alimentos (principalmente a carne caprina e ovina) que são cozinhados para a satisfação das necessidades humanas se convertem num precioso elemento de leitura da identidade cultural deste mesmo território, tal como sublinhou João Leal em relação às festas do Espírito Santo nos Açores, “o alimento funciona aqui como um instrumento através do qual a freguesia, abrindo-se ao exterior, pode reivindicar de uma forma plena a sua identidade” (Leal 1994).

Trata-se de uma festa que é assegurada anualmente por um grupo de festeiros (por norma três recém-casados, hoje praticamente diluída face aos problemas de envelhecimento populacional) que é nomeado pela comissão cessante (caráter de obrigatoriedade em fazer a festa) ou por um grupo que se propõe fazer a festa de forma espontânea (caráter voluntário, por motivo de promessa ou outros), tudo sob o consentimento do pároco local. Cabe a este grupo de festeiros, legitimado no ato do sermão da festa, no final da missa (Quinta-feira), efetuar ao longo do ano inúmeras iniciativas festivas (jantares, pequenas celebrações, confeção de doces, etc.) que amiúde acompanham o calendário e seus ciclos produtivos, no sentido de angariar fundos para a festa, tal como os respetivos peditórios em Monfortinho e pelas povoações envolventes, indo estes itinerários até à raia fronteiriça espanhola.

Estas iniciativas, para além de contribuírem para o reforço da coesão social do território, são também formas arcaicas de transmissão de conhecimentos e de experiências em torno da festa, fortalecendo de igual modo esse sentido de pertença ligado à festa.

A nomeação de festeiros mais novos para assegurarem a quermesse inscreve-se nessa mesma lógica de transmissão de conhecimentos e experiências da festa.

O calendário da preparação da festa assume deste modo o acompanhamento e integração do ciclo anual ritual festivo e produtivo da freguesia, revelando especificidades singulares ao nível dos períodos das festas de Verão, Santos, Natal, Reis, Carnaval, Quaresma e Páscoa. Entre as inúmeras atividades estruturais da preparação da festa destacam-se: a angariação de fundos, os peditórios (de forma ritualizada durante a Quaresma e Páscoa), a recolha das lenhas (março), a confeção de bolos secos (abril), a preparação das carnes caprinas/ovinas (matança do gado, vésperas da festa) e afins. Todas estas iniciativas comportam singulares formas de organização próximas dos “trabalhos coletivos lúdicos” (O’Neill 1989).

### **Angariação de fundos**

Ao longo do ano, normalmente em concordância com o calendário festivo anual, o grupo de festeiros congrega-se para realizar iniciativas que visam a angariação de fundos para festa: sardinhas, frangos assados que vendem junto das casas de Monfortinho e Torre de Monfortinho, filhoses, festa dos *caguetes* ou *ovos da malha* (bolo frito associado aos trabalhos coletivos das malhas de centeio), noite de fados, almoços variados, etc. Por outro lado, também inúmeras primícias das hortas (frutos, legumes), associadas aos períodos de maior abundância (verão), são doadas aos festeiros e posteriormente leiloadas pelas ruas da aldeia. Traduzindo uma importante ligação aos ritmos naturais do calendário agrícola e sua suposta gestão em termos alimentares.

### **Peditório**

Os peditórios oficiais para a festa têm início no primeiro domingo da Quaresma e no domingo de Ramos. Normalmente, durante a manhã, o grupo de festeiros reúne-se junto ao barracão das festas, munido de bandejas, cestos, potes para acondicionamento de azeite e faz o circuito completo pelas casas da povoação de Monfortinho. Porém, como já foi referido, outros peditórios são realizados posteriormente, extensíveis aos territórios limítrofes da freguesia (Torre de Monfortinho, Torre, Penha Garcia e arredores de Monsanto) e raia fronteiriça espanhola (Cilleros, Zarza la Mayor e Moraleja), onde reside uma pequena comunidade de portugueses. A festa assume assim, para além de contribuir para a consolidação de relações sociais e culturais, uma singular natureza transfronteiriça.

### **Lenhas**

Em meados de março (varia consoante a disponibilidade dos festeiros e da meteorologia), depois de previamente terem combinado com o proprietário da lenha, deslocam-se até ao local no campo para aí iniciarem os trabalhos de corte das lenhas, transporte para a aldeia e posterior acondicionamento junto ao barracão do bodo. Este dia marca de igual modo a comunidade, em particular os homens, é a eles que cabe esta tarefa. Para além da merenda que comem em conjunto no campo, no final dos trabalhos, é ainda costume organizar-se uma feijoada no

barracão do bodo. Esta lenha recolhida de forma coletiva (festeiros, familiares e ajudantes) servirá de combustível na cozinha do largo nos principais dias da festa (quinta-feira e sexta-feira). Acaba também por ser recorrente o motivo da sua avaliação constante em termos das qualidades efetivas das lenhas.

### **Confeção de bolos**

No último domingo antes da festa, procede-se aos preparativos junto do forno localizado na aldeia. Acende-se o forno com lenha de carqueja, no sentido de o preparar (temperar) para o dia seguinte. Na segunda-feira, logo pela manhã, concentram-se os festeiros, familiares e restantes ajudantes (principalmente mulheres) no interior do forno para aí iniciarem os trabalhos de confeção de bolos secos (bolos de leite ou de “farta ganhão”, biscoitos, bolos de água e broas de mel) que irá durar todo o dia. Este dia concentra e ocupa um amplo número de mulheres em torno do ciclo de preparação destes bolos. Depois de cozidos a lenha, saem nos tabuleiros (latas) para o exterior, sob o grito “vai quente”, onde arrefecem em tabuleiros de madeira. No final da manhã, um grupo de festeiros e familiares (mulheres) acondiciona um cesto com estes bolos e distribuem-nos pelas casas da aldeia. Trata-se, em termos simbólicos e na lógica social da circulação de alimentos rituais, de um primeiro ato de redistribuição de alimentos (contradáviva) da atual comissão de festeiros do bodo à população de Monfortinho, que denominam *a prova*.

### **Matança do gado. Preparação das carnes (caprinas e ovinas)**

Sendo a atual união de freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo um território com um passado histórico agro-pastoril, nos dias de hoje esta tendência sofreu mudanças, como na maioria do concelho. Restando apenas alguns proprietários de gados (ovinos, caprinos e bovinos), o que fez com que se alterasse, de certo modo, a tradição que assinalava que as dádivas de carne eram da competência exclusiva destes proprietários (aqui se incluíam grandes, pequenos proprietários e pastores). Os gados ovinos e caprinos oferecidos eram transportados na maioria das vezes a pé, pelos festeiros e ajudantes, através dos itinerários da freguesia, assim como da raia fronteiriça espanhola. Eram posteriormente mortos junto ao recinto da festa na quarta-feira.

Estes indicadores aliados a um gradual crescimento do número de visitantes e dos gastos da própria festa, estiveram na base de um acordo institucional entre o Município de Idanha-a-Nova e a união de freguesias de Monfortinho e Salvaterra do Extremo, no qual o município fica responsável da atribuição de um subsídio para a aquisição da carne necessária para a realização do bodo (sendo o número total de reses deste ano de 2016, cerca de 90, conjuntamente com 10 galinhas, aproximadamente 1700 kg). Deste modo, a carne é adquirida diretamente ao matadouro e chega ao recinto da festa na terça-feira (semana da festa). Depois de descarregada pelos homens e acondicionada num anexo com arca frigorífica, num dos barracões do bodo, as mulheres reúnem-se junto às bancadas para aí prepararem as carnes. Começam pelos rins (arranjar e migar). As restantes carnes (galinhas, bofes e restantes miudezas) ficam a descongelar em alguidares com água. No dia seguinte, quarta-feira, logo pela manhã reúnem-se novamente neste barracão para continuar a preparação das carnes, ao que denominam “matança do gado”. No sentido de um vínculo simbólico e identitário com o passado da festa. Neste dia, já os homens participam em maior número no esquarteramento das carcaças e as mulheres entregam-se às tarefas mais minuciosas de migar e preparar. No espaço de um dos barracões organizam uma linha de montagem, um grupo transporta as carcaças para uma sala, onde são fixadas em ganchos, aqui outro extraem com uma faca as glândulas que se situam junto às pernas traseiras nos caprinos e nos ovinos a glândula crural, pré-crural ou pré-femural, para de seguida com a ajuda de um machado as esquarterar. Daqui seguem para outra bancada, onde um cortador dá seguimento aos cortes mais apurados, para daqui estes mesmos pedaços seguirem para outras bancadas, onde se concluem com mais minuciosidade e aprumo (esquarterar as partes maiores, retirar as gorduras, verificar os nódulos ou coágulos). No final destes procedimentos, um grupo de mulheres ultima o tratamento. Um dos homens ocupa-se de ir afiando na máquina de esmeril machados e facas. A meio da manhã é servida uma refeição coletiva, o pequeno-almoço (fígados guisados, pão, queijo, bolos secos, vinho, aguardente e café), assim como o almoço coletivo que consiste em sopa de feijão e frango guisado com esparguete.

## **A festa**

A festa tem início na quarta-feira com a chegada da Banda Filarmónica Perovisense que como é tradição procede às três voltas da capela da N. S.<sup>a</sup> da Consolação, para em seguida descer até ao recinto do bodo onde lhes é servido

almoço. Reúnem-se com os festeiros e o fogueteiro, para seguirem num autocarro em direção à Torre e às Termas de Monfortinho para percorrer as ruas destas povoações anunciando a abertura da festa com a redistribuição de bolos secos e vinho. Momento para angariação de mais alguns fundos para a festa, regressando ao final da tarde à aldeia. Também é durante a tarde que as mordomas da igreja se encarregam das tarefas de preparação e embelezamento do andor da imagem de N. S.<sup>a</sup> da Consolação. A maioria destas flores que irão ser colocadas no andor são dádivas de promessas, existe mesmo uma lista de espera que todos os anos é reatualizada. Pelas 19h00, começam a reunir-se para o jantar e a tradicional prova dos rins, que são servidos depois da refeição principal. No passado, a refeição deste dia era assinalada pela prova dos rins, que acontecia durante a tarde (17 horas). Como é uma parcela do animal cobiçada e bastante valorizada, assumia alguma dimensão em termos de prestígio, espaço competitivo onde se destacavam através de generosas ofertas em dinheiro em troca de travessas desta preciosa iguaria. Nos dias de hoje, realiza-se um jantar que consiste em sopa de feijão, ensopado, arroz com carne e no final a prova dos rins (rins com ovos). Durante este período por vezes dá-se aos festeiros algum dinheiro. À noite segue-se arraial com quermesse (esta é constituída por festeiros mais novos, que são nomeados para este mesmo propósito).

A quinta-feira (onze dias depois da Páscoa), é tida como o dia oficial da festa, iniciando-se com o rebentamento de foguetes da alvorada que anuncia a chegada da Banda Filarmónica Perovisense que segue em direção à capela de Nossa Senhora da Consolação, repetindo a tradicional volta, seguindo para o recinto do bodo, onde é servido o pequeno-almoço aos músicos. Neste mesmo dia é tradição realizar-se na rua principal da aldeia uma feira que se correlaciona anualmente com a festa. No recinto do bodo, ao amanhecer, acendem-se os lumes no largo onde se irão confecionar, segundo os preceitos da tradição local, a fogo de lenha e panelas de ferro (40 a 50 litros) durante dois dias aproximadamente 1700 Kg de carnes caprinas e ovinas, em ementas variadas (sopa de grão, canja de galinha, ensopado, arroz de carne e sangria). Normalmente, o cozinheiro que irá conduzir as tarefas da cozinha é escolhido com base na sua prática relacionada com o bodo, ou seja, são amiúde pessoas da proximidade local que de certa forma já receberam os ensinamentos da transmissão da festa.

Durante a manhã, pelas 11 horas reúnem junto à capela da Nossa Senhora da Consolação para transportarem o andor da imagem de N. S.<sup>a</sup> da Consolação, conjuntamente com as bandeiras, até à igreja matriz onde se irá realizar a missa em honra de N. S.<sup>a</sup> da Consolação. No final da homilia o padre agradece aos festeiros do presente ano e anuncia os novos festeiros à comunidade, segue-se a procissão

com a imagem da N. S.<sup>a</sup> da Consolação e restantes Santos (S. Sebastião, S. Pedro, S.<sup>a</sup> do Rosário, Sagrado Coração de Jesus e respetivas bandeiras) até ao largo das Cruzes, recinto do bodo onde o padre aqui procede à bênção da comida que irá ser servida. Para o efeito utiliza-se uma mesa com uma toalha de linho bordada, onde se dispõe vinho, pão, uma terrina com ensopado, arroz de carne, sopa, enchidos e bolos. Finda a bênção que é extensível até ao espaço onde se agrupam as painéis junto ao lume, a procissão retoma o itinerário de retorno à capela da N. S.<sup>a</sup> da Consolação, aqui novamente neste espaço, junto do andor, as pessoas concentram-se, rezam e agradecem à Virgem as graças recebidas, fazem dádivas em troca de imagens, é costume levar uma flor do andor para casa. Segue-se o manjar cerimonial no recinto do bodo, servido pelos festeiros, familiares e restantes ajudantes. Os dois amplos barracões por norma excedem as suas capacidades e ainda se concentram pequenos grupos a comer no espaço exterior. É também neste dia que surgem mais espanhóis provenientes da raia fronteiriça. Como o recinto do bodo fica distanciado alguns metros do segundo barracão, ganha destaque o transporte das pesadas painéis de ferro no reboque de um trator.

Neste dia ganha relevância o fato deste repasto ser oferecido meramente aos forasteiros, pois de forma generalizada os locais teimam em comer a refeição em suas casas, referindo que este dia está dedicado aos forasteiros das povoações circundantes. Na base desta prática podem estar comportamentos relacionados com os primórdios deste bodo, ou seja, a probabilidade deste dia estar dedicado aos mais pobres que aqui faziam romagem e o dia seguinte à generalidade da comunidade local. Durante a tarde segue-se o arraial com o grupo local “Cantigas d’aldeia”. Ao final da tarde, prolonga-se a festa com uma arruada pelas ruas da aldeia até às casas dos festeiros novos e velhos. É a passagem do testemunho da festa dos velhos para os novos festeiros. Trata-se de um momento efusivo de cantares e de redistribuição de bolos secos, vinho e licores junto das casas dos festeiros novos e velhos. O arraial prolonga-se pela noite fora seguindo-se fogo de artifício.

Na sexta-feira, rebenta a alvorada ao som dos sinos a comunidade local junta-se para assistir a uma missa na capela de Nossa Senhora da Consolação. No final seguem para o recinto do bodo para aqui almoçar. As ementas repetem-se: sopa de grão, ensopado e arroz de carne. Durante este período os novos festeiros (mulheres) vão pelas ruas da aldeia distribuir o bodo às casas dos doentes e enlutados, impossibilitados de se deslocarem ao largo. Também a refeição é servida pelos festeiros, seus familiares, com a particularidade da incorporação da ajuda dos novos festeiros. A meio da tarde, tem lugar no recinto desportivo das Termas de Monfortinho um jogo de futebol entre solteiros e casados. No final da tarde, dá-se o grande momento da festa, “à volta da caldeira” ou “a caldeira”, como

localmente é designada. A comunidade por inteiro da aldeia e arredores junta-se no largo e daqui seguem em desfile festiva (ao jeito de arruada), com enérgicos cânticos do cancionero local, acompanhados por um tocador de concertina, pelas ruas da aldeia, cujo objetivo é a redistribuição de comida (ensopado), vinho e bolos. Entre a multidão circula um carrinho<sup>3</sup>, exibindo a seguinte inscrição “*Do bodo ao povo*”, sob o qual transportam um pipo com vinho e numa panela aquecida com brasas o respetivo ensopado. Esta desfile segue um longo itinerário até aos limites cimeiros da aldeia, ao som das vozes e da concertina, vai parando em alguns locais distribuindo a carne, os bolos e o vinho. No regresso, junto à porta da igreja matriz cantam as alvíssaras à Virgem da Consolação, repetindo novamente junto da capela da N. S.<sup>a</sup> da Consolação, culminando de forma efusiva no recinto do bodo. É de referir que nos anos de menor abundância, face a eventuais prejuízos mal calculados da festa, esta “volta da caldeira” tinha a função de angariar fundos para a festa. Fazendo-se um género de peditório pelas casas da aldeia, para o efeito improvisava-se uma vara comprida para alcançar as janelas e varandas das casas, onde colocavam dinheiro.

À noite segue-se o jantar que consiste em sopa de grão, ensopado e arroz de carne. Mais tarde, durante o arraial abre-se espaço para um dos momentos mais esperados, o sorteio das rifas que foram vendidas ao longo do ano. Este ano (2016), o evento ganhou ainda mais expectativa pela novidade da criação de uma tómbola, desenhada e construída por um festeiro<sup>4</sup>, com os propósitos funcionais de servir de suporte a este sorteio. A noite e a festa em si terminam pela madrugada com um fogo de artifício.

No sábado, pela manhã reúnem-se as mulheres que prestam serviços para o bodo e demais festeiros para as respetivas arrumações gerais. O almoço deste dia é apenas para estas pessoas que aqui trabalharam e consiste em migas de ovo, com o acompanhamento de enchidos e queijo. Logo a seguir ao almoço, estas mulheres que aqui trabalharam recebem o salário e alguns géneros, terminando aqui as suas tarefas.

A comunidade volta a reunir-se ao som do sino da capela de N. S.<sup>a</sup> da Consolação, para aqui neste espaço se efetuar um leilão com géneros que sobraram, no sentido de angariarem alguns fundos para a festa do próximo ano. É também o momento de distribuir às pessoas fatias de pão bento e toucinho. Estas fatias (“o pão de Nossa Senhora”), segundo os habitantes locais, possuem efeitos profiláticos,

---

<sup>3</sup> No passado era costume transportarem o vinho numa caldeira de cobre, assim com o ensopado. Daí a referência ainda hoje ao momento *da caldeira*.

<sup>4</sup> O Sr. João Dionísio, que foi também quem teve a ideia de construir o carrinho para a *volta da caldeira*.

daí o seu acondicionamento no interior das casas para futuras proteções divinas. Terminado o leilão, recolhem ao recinto do bodo e começam a preparar o momento final, uma “gaspachada” para desenjoar (desenratar) a carne consumida ao longo dos três dias da festa. Desta forma, a festa finda como começa, com a entreatada da comunidade, de forma coletiva. Cabe aos homens, com a ajuda dos festeiros novos a preparação desta “gaspachada”, o cozinheiro que por norma e tradição última os temperos é também um dos locais (António Bailarico). A receita desta “gaspachada” consiste em alfaces que se adquirem em alguma horta local, alhos, cebolas, toucinho, pão fatiado, água, sal, poejos silvestres, azeite e vinagre. Esta refeição é acompanhada de enchidos e queijo.

DIA	ALMOÇO	JANTAR
Quarta-feira	Sopa de Feijão Esparguete com frango	Sopa de feijão ensopado Arroz com carne Rins com ovos
Quinta-feira	Sopa de grão Canja de galinha Ensopado Arroz de carne Sangria	Sopa de grão Ensopado Arroz de carne Sangria
Sexta-feira	Sopa de grão Canja de Galinha Ensopado Arroz de carne Sangria	Sopa de grão Ensopado Arroz de carne Sangria
Sábado	Migas de ovos	Gaspachada

**Tabela das ementas**

Estas iniciativas, para além de contribuírem para o reforço da coesão social do território, são também formas arcaicas de transmissão de conhecimentos e de experiências em torno da festa, fortalecendo de igual modo esse sentido de pertença ligado à festa.

Os mais jovens têm papel extremamente participativo nas procissões, pois existe um profundo sentido identitário ligado a esta celebração, o que faz com que muitos dos jovens ausentes regressem propositadamente para organizar a festa.

Tanto na qualidade de festeiros, ou como ajudantes nas tarefas de concretização da festa é desta forma que se transmitem os conhecimentos a ela inerentes à sua continuidade.



## OS PATRIMÓNIOS COMO “CONTRADÁDIVAS”. NOTAS FINAIS

Em 2015 quando fomos documentar a festa do bodo de Monfortinho, sabíamos que estávamos perante uma festividade em mudança. Atentos às suas práticas e modos de a organizar e preparar, iniciamos um trabalho de observação no sentido de acompanharmos o grupo de festeiros que se tinham oferecido para a organizar em 2016. Documentamos ao longo de um ano o ciclo completo de vigência deste grupo composto por seis casais, com média de idades próximas dos 70 anos.

No final desse ano participamos numa formação sobre o Inventário Nacional do Património Imaterial e na sequência das abordagens aos materiais recolhidos, discutimos prosseguir este trabalho de documentação e valorização desta festa no sentido da sua possível inscrição no Inventário Nacional do Património Cultural Imaterial.

NATUREZA	TIPOLOGIA	TEMÁTICA
Documentos iconográficos	Fotografia	
Documentos audiovisuais	Filmes recolhidos por privados	
	Filmes produzidos pelo CCR (2015-2018)	Angariação de dádivas Entrevistas com festeiros sobre as memórias da festa Preparação da festa O bodo (festa)
Documentos sonoros	Registos sonoros	
Documentos textuais	Periódicos	Jornal “Povo da Beira” Jornal “Raiano” Jorna “Reconquista”

### Recursos de informação produzidos e recolhidos

Deste itinerário ainda em curso de salvaguarda e valorização, destacamos as partilhas em moldes de visualização coletiva dos materiais fílmicos gravados e posteriores devoluções em jeito também de “contradáviva” pelo nosso trabalho junto da comunidade, aportando novas configurações metodológicas e sensoriais aos modos processuais das valorizações patrimoniais (Sansi 2015, Pink 2001). Todos os materiais fílmicos editados estão a ser exibidos junto da comunidade, segundo os seus calendários de disponibilidades, com vista à sua partilha. Pretende-se ir ao encontro desses sentidos dialógicos que MacDougall ampliou:

“Creio que diálogo é algo que devemos considerar num sentido amplo. Muita discussão acontece a respeito do diálogo estabelecido entre o cineasta e as pessoas filmadas, mas é possível pensar o diálogo em outros contextos, entre eles, o diálogo estabelecido entre o cineasta e os assuntos abordados por outros pesquisadores, seja na forma de filmes ou de textos. Talvez esse tipo de processo dialógico ocorra quando o cineasta quer contestar outros pontos de vista (...) o diálogo estabelecido entre o filme etnográfico e os demais estilos de imagem que se dedicam especialmente ao “outro” (...) Ainda há o diálogo que o cineasta estabelece consigo mesmo e que transparece em partes do filme na forma de ironia ou humor (...) creio que o diálogo do cineasta consigo mesmo pode tanto apresentar coisas como deixar claro quais são suas escolhas, decisões e influências que permeiam o seu modo de fazer filme, explicitando quais são seus procedimentos e decisões ali presentes.” (MacDougall 2008)

Todavia, também no sentido de nos colocarmos, ao nível dos diversos interesses, num campo de procuras mútuas, de coparticipações diversas, tal como o mesmo autor sublinhou, *“é necessário estabelecer uma área comum, um acordo. Uma coisa que eu faço é questionar e tentar conhecer quais são os interesses dos outros, o que é uma espécie de metodologia para lidar com outros interesses ali presentes.”* (idem, 184)

Em suma, esta partilha do trabalho realizado e enquadrado nas linhas de investigação do Centro Cultural Raiano / Município de Idanha-a-Nova, neste 8.º Encontro de Antropólogos Ibéricos, realizado em junho de 2017 na histórica vila de Idanha-a-Nova, procurou fundamentalmente, situar-se nestes eixos de valorizações e salvaguardas conjuntas da festa do bodo de Monfortinho.

## BIBLIOGRAFIA

- BARGÃO, J. D. (1945), *Monografia de Salvaterra do Extremo*. Lisboa: Astória.
- BEIRÃO, Florentino Vicente (2011), *A festa das papas de Alcains. Um santo bodo da Beira Baixa*. Castelo Branco: Câmara Municipal.
- BERNARDO, Bonifácio (2008), *A festa de Nossa Senhora da Consolação*. Torres Vedras: Gráfica Almodina.
- BRITO, Joaquim Pais de Brito (1993), O ciclo anual e festividades. Os magustos e o início do Inverno. In *Enciclopédia Temática Portugal Moderno – Tradições*. Lisboa: Pomo – Edições Portugal Moderno, 47-49.
- CHAMBINO, Eddy (2008), *Pastores, guardiães de uma paisagem*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- CHAMBINO, Eddy & LONGO, Paulo (2009), *Doces de Festa em Idanha-a-Nova*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.
- COSTA, António Carvalho da (padre) [1708], *Corografia portugueza e descripçam topografica do famoso Reyno de Portugal, com as noticias das fundações das cidades, villas, & lugares, que contem; varões illustres, gealogias das familias nobres, fundações de conventos, catalogos dos Bispos, antiguidades, maravilhas da natureza, edificios, & outras curiosas observaçoens*. Lisboa: na officina de Valentim da Costa Deslandes. Vol. 2.
- DIAS, Jaime Lopes (1934), *Concurso de Monografias: Regime e organização do trabalho rural, englobando a questão de higiene e conforto no concelho de Idanha-a-Nova*. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa. Separata do "Boletim de Agricultura" Ano II – N.ºs 9 e 10 – III Série.
- DIAS, Jaime Lopes (1944), *O bodo ou a 'festa de Monfortinho' em Salvaterra do Extremo* "Boletim da Casa das Beiras, 26-28, III série, n.º 6.
- LEAL, Augusto Soares Pinho (1878), *Portugal antigo e moderno*. Lisboa: Mattos Moreira e Companhia. VIII, Lisboa, s.d.
- LEAL, João (1994), *As festas do Espirito Santo nos Açores. Um estudo de antropologia social*. Lisboa: Dom Quixote.
- MACDOUGALL, David (2008), "Filme etnográfico" Cadernos de Campo, *Revista dos alunos de pós-graduação em Antropologia da USP*, 179-188.
- MENDES, António Lopes (1936), *Monografia de Salvaterra do Extremo*. Manuscrito.
- O'NEILL, Brian Juan (1989), "Repensando trabalhos colectivos lúdicos: a matança do porco em alto Trás-os-Montes" In *Estudos em homenagem a Ernesto Veiga de Oliveira*. [Lisboa]:

Instituto Nacional de Investigação Científica. Centro de Estudos de Etnologia, 471-520.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de (1984), *Festividades cíclicas em Portugal*. Lisboa: Dom Quixote.

PINK, Sarah (2001), *Doing visual ethnography. Images, media and representation in research*. London, Thousand Oaks.

REGO, Pedro Miguel Canitos (2003), *Concelho de Idanha-a-Nova. Memórias paroquiais – transcrições*. Castelo Branco: Ediraia.

RIBEIRO, Orlando (1995), Opúsculos Geográficos. In *Estudos Regionais*. Vol. IV e VI. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian.

SALVADO, Maria Adelaide Neto (2001), *Nossa Senhora da Azenha. A luz da raia*. Idanha-a-Nova: Câmara Municipal.

SANSI, Roger (2015), *Art, anthropology and the gift*. London: Bloomsbury Academic.