

# Bolinhos de S. Sebastião - Barbacena, Elvas

## Síntese dos dados de inventário e fotografias

MEMORIA IMATERIAL/IELT  
[www.memoriamedia.net](http://www.memoriamedia.net)

2014



## Resumo

### Bolinhos de S. Sebastião - Barbacena, Elvas

Os bolinhos de S. Sebastião confeccionam-se na vila de Barbacena, do concelho de Elvas, há pelo menos quatro gerações. Duas semanas antes da procissão do dia 20 de Janeiro em honra do Santo (ou no domingo mais próximo dessa data) um grupo de senhoras da comunidade encontra-se durante uma semana na antiga capela e aí realizam milhares de bolos com forma de selo. Os bolos são cozidos à noite e depositados na igreja. No fim-de-semana, no domingo, depois da missa, é pedido ao Padre que benza os bolinhos. Depois de benzidos os bolinhos voltam para o local da confeção onde, durante e segunda semana, são pesados e embalados. No dia da festa, depois da procissão, são vendidos à comunidade. São várias as histórias/lendas que tentam explicar a origem destes bolos que são conhecidos por serem milagrosos devido aos seus efeitos curativos.

Registo: União das Freguesias de Barbacena e Vila Fernando, concelho de Elvas, 2014.

## Caracterização

A receita dos bolinhos de S. Sebastião de Barbacena (escrita) passa de "guardiã" para "guardiã" mais ou menos de quarenta em quarenta anos. Atualmente a receita está na posse de Beatriz Carvalho.

A quando da passagem da receita pede-se sempre à nova "guardiã" para manter em segredo as medidas referentes a cada ingrediente. Conhece-se, no entanto, os ingredientes que compõem a receita:

### Ingredientes

Água morna  
Banha  
Sal  
Farinha  
Açúcar  
Limão  
Canela e Erva-doce.

### Modo de preparação

Coloca-se a água a aquecer, derrete-se a banha, desfaz-se o sal na água. Junta-se a farinha, o limão, o açúcar, a canela e a erva-doce, a água morna com o sal e põe-se a amassadeira a trabalhar. Com a amassadeira a trabalhar junta-se a banha derretida. Deixa-se amassar durante cerca de 15 minutos (até a massa formar tubos).

Divide-se a massa em pedaços, estende-se a massa e corta-se em forma de selo. Colocam-se os bolos em tabuleiros polvilhados com farinha. Os bolos cozem durante cerca de 10 minutos num forno de lenha (atualmente coze-se no forno de Beatriz Carvalho junto da capela velha, mas durante vários anos era utilizado um forno que ficava mais longe da capela e os tabuleiros, mais pequenos que os utilizados atualmente, eram levados numa canastra à cabeça).

Assim que os bolos saem do forno peneiram-se para que saia toda a farinha. Colocam-se os bolos em canastras. No final do dia levam-se os bolos para a sacristia para serem benzidos no próximo domingo.

#### Utensílios

Tacho para aquecer a água e tacho para derreter a banha  
Amassadeira elétrica  
Máquina de tender massa  
Roda para cortar massa  
Tabuleiros

Os bolinhos de S. Sebastião confeccionam-se na vila de Barbacena, do concelho de Elvas, duas semanas antes da procissão do dia 20 de Janeiro em honra do Santo (ou no domingo mais próximo dessa data) um grupo de senhoras da comunidade encontra-se durante uma semana na antiga capela e aí realizam milhares de bolos com forma de selo. Os bolos são feitos durante o dia, cozidos à noite e depositados na igreja. No fim-de-semana, no domingo, depois da missa, é pedido ao Padre que benza os bolinhos. Depois de benzidos os bolinhos voltam para o local da confeção onde, durante e segunda semana, são pesados e embalados. No dia da festa, depois da procissão, são vendidos à comunidade. No ano de 2014 cada pacote com cerca de 12 bolinhos (aproximadamente 20g) foi vendido a 1 euros de e confeccionaram-se cerca de 200kg de bolinhos. A receita da venda reverte a favor da paróquia de Barbacena.

Se existe a recordação da festa se realizar sempre ao dia 20 de Janeiro (dia de S. Sebastião), atualmente, caso essa data não calhe ao domingo, a festa realiza-se no domingo mais próximo dessa data.

Elementos da procissão de S. Sebastião, que inicia pelas 14h, no Domingo da festa, a partir da Igreja Matriz (2014):

Crucifixo

Lanternas

Pálio (onde seguem os padres)

Pendão 1: S. Sebastião

Pendão 2: Nossa Senhora da Graça

Pendão 3: Nosso Senhor Jesus Cristo (Apostolado da Oração)

Andor: S. Sebastião

Banda 14 de Janeiro - Elvas

População

Igreja: Igreja Matriz de Barbacena

No final da procissão, de volta à Igreja Matriz, na entrada, realiza-se um curto sermão e canta-se ao santo. Recolhem-se os elementos da procissão, a banda toca e a festa continua no largo do pelourinho.

A seguir à procissão, junto ao pelourinho, realiza-se o leilão de fogaças. A banda toca (usualmente a Banda 14 de Janeiro de Elvas) e realiza-se um pequeno baile.

## Origem/história

São várias as histórias/lendas que tentam explicar a origem destes bolos que são conhecidos por serem milagrosos devido aos seus efeitos curativos. É possível, contudo, identificar quatro diferentes gerações que confeccionaram os bolinhos no contexto em que ainda são confeccionados – Beatriz Carvalho (atualmente), Ângela Fanico, Eulália Fróis e o sacristão “Mestre” Miguel.

Vários são os testemunhos que referem o sacristão Miguel como a primeira pessoa a promover os bolos vendendo-os numa cesta pequena junto à igreja no Domingo, por altura da festa. As versões das histórias/lendas mais contadas sobre a origem dos bolinhos são as seguintes:

“Havia uma senhora que estava a amassar pão no alguidar e era cega. Quando a procissão passou ela foi para a rua e pediu a S. Sebastião que a curasse. A senhora começou a ver. Com a massa com que ia fazer o pão fez também bolinhos e distribui pelas pessoas.”

A segunda história remonta à altura do Conde de Barbacena (título instituído por decreto do rei João VI de Portugal em 1816) e a uma epidemia que alguns referem de sarampo e outros de varíola.

“Houve um ano em que as crianças de Barbacena estavam todas com sarampo. O Conde de Barbacena disse para a cozinheira:

- Fazei uns bolinhos pequeninos para a miudagem.

Distribuíram os bolinhos e as crianças melhoraram. Como a distribuição foi feita no dia de S. Sebastião os bolos ficaram com o nome do santo.”

Os bolinhos de S. Sebastião também são conhecidos por bolinhos das bexigas. Ainda hoje comem-se os bolos porque são considerados milagrosos com efeitos curativos, protegendo contra as ditas “bexigas”. Segundo o ditado “Quem comer bolos de São Sebastião gozará de boa saúde o resto do ano”.

Conta-se ainda que, porque S. Sebastião era um soldado, durante o guerra colonial as raparigas solteiras e as mães dos soldados enviavam num envelope, para os respetivos namorados e filhos, um bolinho de S. Sebastião.



Bolinhos de S. Sebastião



Bolinhos de S. Sebastião na Igreja Matriz de Barbacena (para serem benzidos)



Beatriz Carvalho a preparar a massa dos bolinhos



Massa pronta para cortar em forma de selo



Preparação dos Bolinhos de S. Sebastião (filmagem MEMORIAMEDIA)



Fotografia de quando se amassava a massa à mão



Fotografia antiga do embalamento dos bolinhos