

Memórias dos quotidianos alimentares nas Minas da Borralha

As culturas do trabalho *no Barroso*

Minas da Borralha, S. A. R. L.

SENHA

N.º

86725

Preço 10\$00

Gerente
W. L. S.
Uma refeição

Data 15 / 12 / 1983

FICHA TÉCNICA

Projeto de investigação para intervenção museológica *As culturas do trabalho no Barroso*

ENTIDADE RESPONSÁVEL PELO ESTUDO

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro



Centro de Estudos Transdisciplinares para o Desenvolvimento



Coordenação geral e científica de **Xerardo Pereira**

Textos e fotografias de **Daniela Araújo**

Fotografias a p/b de autor desconhecido

Design de **Dina Fernandes** e **Paulo Reis Santos**

PARCEIROS DO PROJETO – CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE E ECOMUSEU DE BARROSO



FINANCIAMENTO – ON2, CCDR-N E CÂMARA MUNICIPAL DE MONTALEGRE



Montalegre 2012

O Ecomuseu de Barroso

A faculdade da memória é a mais valiosa herança com que Deus dotou o ser humano. Será possível imaginarmos a viver sem ela? Como seria viver sem lembranças?

O que aconteceria?

Toda a nossa força intrínseca, toda a nossa vida consciente deixaria de existir; perdíamos parte da dimensão humana, ou seja, milhões de anos de experiência feita. Aqui se alicerça o conceito de património, na sua dimensão agregadora e de responsabilidade de preservação e valorização. Como se diz em Barroso: “O que recebemos, temos obrigação de deixar igual ou melhor...” Neste sentido, foi criado o Ecomuseu de Barroso que se caracteriza como um espaço aberto, um espaço da povoação, do ordenamento do território, da identidade da população, tendo em atenção os valores do presente, do passado e do futuro. Neste espaço, o visitante converte-se em ator-participante.

O Ecomuseu situa objetos no seu contexto, preserva conhecimentos técnicos e saberes locais, consciencializa e educa acerca dos valores do património cultural. Implica interpretar os diferentes espaços que compõem uma paisagem; permite desenvolver programas de participação popular e contribui para o desenvolvimento da comunidade.

Este projeto de desenvolvimento sustentável tem dado continuidade ao trabalho de pesquisa sistemática, tarefa que permite inventariar a globalidade de património

construído do território de Montalegre e Boticas, tendo em vista a posterior salvaguarda e valorização dos espécimes selecionados pelo seu particular interesse patrimonial e divulgados nos pólos de Salto, Pitões, Tourém, Paredes do Rio e Vilar de Perdizes.

A análise das construções associadas à conservação e à transformação dos produtos tem permitido um melhor conhecimento da arquitetura popular da região, nomeadamente dos canastros, dos moinhos, dos fornos, das fontes, dos pisões e dos lagares, entre outros edifícios de produção agrícola que contribuirão para o reencontro com a identidade cultural local. O Ecomuseu de Barroso é um espaço de memória vocacionado para o desenvolvimento, dando particular destaque ao Património Imaterial de que é prova este trabalho.

Nenhum desenvolvimento poderá ser sustentável, num concelho com mais de oitocentos quilómetros quadrados, se a população local não reconhecer as riquezas do local onde vive, e se não começar a ter dividendos da valorização desses sítios a que alguns chamam património, enquanto outros apenas aí vêem “patrimonos”. Esta nova visão terá implicação no modo de vida da população e na sua forma de encarar o futuro.

David Teixeira, Director do Ecomuseu de Barroso.

O projeto de investigação para intervenção museológica As culturas do trabalho no Barroso, foi desenvolvido pelo Ecomuseu de Barroso em colaboração com a UTAD, através do CETRAD (www.cetrad.info), o Pólo da UTAD em Chaves e a antropóloga Daniela Araújo. A investigação, que se iniciou no mês de junho de 2011 e se prolongou até ao final do mês de março de 2012, teve a orientação científica do antropólogo Xerardo Pereiro – investigador efetivo do CETRAD e docente da UTAD em Chaves.

Os objetivos da investigação centraram-se na análise das culturas do trabalho sobre o Barroso, articulando-se com as linhas de actuação do Ecomuseu de Barroso, uma instituição que tem contribuído, decisivamente, não apenas para “colocar o Barroso no mapa”, mas também para reverter, simbolicamente, a imagem e a realidade desta região “raiana” do Norte de Portugal. Mais importante, ainda, tem sido o papel do Ecomuseu de Barroso na reorganização e articulação das comunidades afirmando a sua cultura como um capital sociocultural importante e útil para viver e criar planos de vida nestas terras do interior.

Entendemos por culturas de trabalho as que se geram nos diferentes processos de trabalho, nomeadamente aquelas que resultam da ocupação de diferentes posições nas relações sociais de produção. E o trabalho de Daniela Araújo tem sido minucioso, rigoroso e extremamente reflexivo e cuidado, fruto não de recolhas, mas de uma etnografia reflexiva de um intenso conviver humano com os seus protagonistas, nos seus quotidianos vivenciais

mais familiares. É na observação dos e com os outros que Daniela Araújo tem construído teorias antropológicas vividas pelos agentes sociais do Barroso. Desta forma, a investigação e os seus resultados ajudam-nos a a construir novos olhares sobre as novas ruralidades .

Longe de ser um exercício de exotização ou primitivização, o trabalho de Daniela Araújo mostra o velho e o novo, as permanências e as transformações, as tradições e as inovações, as localidades e as globalidades, as pluriatividades e as especializações nas formas de trabalhar e produzir no Barroso. Aí reside a sua mais-valia, isto é, a rejeição de um ruralismo exotista para posicionar-se na compreensão das lógicas, conhecimentos e saberes nativos, e o seu valor universalista e global. Pensamos que, com esta investigação e as suas aplicações, o visitante e o residente poderão criar mais facilmente quadros de referência interpretativos e de tradução intercultural que nos ajudem a compreender melhor os sentidos do viver humano.

Xerardo Pereiro, Coordenação geral e científica.

Memórias dos quotidianos alimentares nas Minas da Borralha

Em 1904 foram feitas as primeiras concessões para a exploração do Couto Mineiro da Borralha. Desde então, e até 1986, ano em que as minas encerraram, os quotidianos alimentares construíram-se a partir de um conjunto de estruturas, práticas, rotas, produtos e pessoas.

No âmbito das estruturas de fornecimento de comida, algumas eram geridas pela empresa que explorava o Couto Mineiro ou dadas em concessão a privados. Outras, de menor dimensão, estavam a cargo de particulares e complementavam ou substituíam a oferta da empresa.

Uma das primeiras estruturas a ser criada pela empresa foi a *Cantina* no início da segunda década do século XX (figura 1).



figura 1

O edifício que albergava a *Cantina* incluía também o talho (figura 2), o armazém de vinhos, a leitaria, a secção de venda da padaria e a tabacaria.

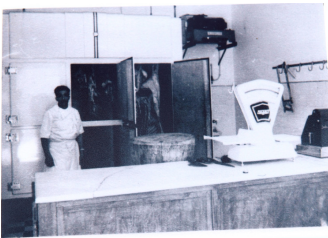


figura 2

Inicialmente, a *Cantina* foi gerida pela empresa e, só mais tarde, passou a ser explorada por particulares.

Ao contrário do que o nome poderá indicar, a *Cantina* não era um local onde se forneciam refeições. A oferta aproximava-a mais de um

mini-mercado atual. Na *Cantina*, vendiam-se desde sapatos a produtos alimentares. Não havia outro local onde se pudessem fazer as compras e, em Salto, faltavam as lojas que abastecessem os trabalhadores das Minas.

Mário Mendes, nascido em 1941, representa a terceira geração de trabalhadores da Borralha. Os avós paternos eram de Salto e, no início do século XX, foram para a Borralha onde a avó montou uma pensão junto ao atual edifício dos escritórios. O avô foi encarregado no tempo do fundador da empresa, Monsieur Marijon e, o pai, mais tarde, foi também encarregado geral. Mário Mendes, que trabalhou como eletricista, recorda:

Era uma mercearia forte, onde todos os dias vinham cá abastecer vinhos, azeite e tudo isso. (Mário Mendes, I5-I2-2011)

António Rita nasceu em 1936, era filho de um operário da empresa e trabalhou nas Minas desde os 14 anos. Também ele se recorda de ir à *Cantina* e do caixeiro Miranda:

O Abel de Miranda era caixeiro...era empregado do balcão, vendia-se arroz, massa, açúcar, tudo a granel. O arroz...era avulso, o

açúcar era avulso, o feijão avulso, o grão de bico avulso. Agora já não deve haver nada, mas ainda tinha aquelas caixas, armários. (António Rita, 8-12-2011)

A Cantina também faz parte das memórias de António Louro. Nascido em 1927 na freguesia de Celeirós, em Braga, foi para a Borralha porque *quis fugir da fome que havia no Minho*. Começou a trabalhar como apanhista em Linharelhos no início da década de 1950. Em 1952 entrou ao serviço da empresa como serralheiro e fazia as compras na *Cantina* da empresa:

Comprava na *Cantina*, uma casa que hoje está abandonada. Tinha tudo, era da companhia, era tudo e vinhos, era uma fartura, onde vendiam barato, vá. (António Louro, 12-10-2011)

Após o fecho da empresa em 1958, e a posterior reabertura em 1962, a *Cantina* passou a ter outro modelo de gestão, sendo a sua concessão dada a particulares. Mário Mendes recorda-se bem daqueles que tomaram a seu cargo a exploração da *Cantina*:

O Sr. Machado do Castelo foi o primeiro, depois foi o Sr. Henrique Coutinho. E depois o Sr. Gomes até ao fecho em 1986. A mulher do Gomes era

a viúva do marchante, do talho, do talhante, do João Marchante. Chamavam-lhe a Tia Maria Marchanta. Já morreram todos. (Mário Mendes, 15-12-2011)

Com essa alteração no modelo de exploração, a *Cantina* deixou de ser apenas utilizada pelos trabalhadores das Minas e pelas suas famílias e passou a ser possível a qualquer pessoa abastecer-se nesta estrutura.

Ao longo do tempo foram surgindo outros estabelecimentos, mercearias, geridos por particulares. Entre esses estabelecimentos estava o *Leonel* e o *Grande*.

O *Leonel*, nome do proprietário da loja com o mesmo nome, fez a sua casa junto ao Rio Amiar, mesmo em frente a uma das pontes de madeira que o cruzam. O seu filho, Carlos, herdou-lhe o negócio e, atualmente, gere com a mãe, segunda mulher de Leonel, o mini-mercado. Na loja vendiam-se alimentos, vinho e azeite a granel e era prática generalizada vender a fiado.

Cândida, que nasceu e vive na Seara, era uma das clientes do *Leonel*. Tem 75 anos e, em 1967, esteve um ano na Borralha com o marido que lá trabalhou como mineiro durante quatro anos.

A outra loja, o *Grande*, estava situada nas imediações da Lavaria Nova junto a outros estabelecimentos de venda de produtos alimentares e de comidas, como o *Porfírio* ou a *Barraca*. No *Grande*, Cândida também fazia algumas compras:

Um barril de vinho, 100 litros, para todo o mês.
(Cândida, 15-9-2011)

Havia mais lojas de produtos alimentares situadas no Bairro Novo, junto aos Quartos Novos ou mais perto da Lavaria Nova e que fazem, ainda, parte da memória coletiva da Borralha: o *Rufino*, o *Júlio Rato*, o *Guerra*, o *Aguça*, o *Luciano*, a *Júlia* e o *Francisco*. Ao *Rufino* iam fazer compras muitos dos que viviam em Salto:

Foram criando mercearias como o *Rufino* nos Quartos Novos, à beira do penedo, aquela casinha. Era a loja essencial dos de Salto porque era mais perto. Ali também se fazia o lanche, os farristas iam ver o andamento dos polícias, bebiam ali umas tigelas, jogavam ali a malha e iam vendo. E ele também tinha um género de mercadoria com variedade de coisas. (Mário Mendes, 15-12-2011)

No edifício da *Cantina* também funcionava a leitaria. A leitaria foi sempre gerida pela empresa e, em 1958, quando a empresa fechou, o diretor de então, Frank Renault, deu a concessão da mesma à D. Madalena, a governanta da direção e da quinta de Caniçó onde eram criadas as vacas turinas que forneciam o leite à leitaria:

Ao fim da tarde o leite era posto nessa cantaria, nos cântaros, e traziam e vendiam ali às pessoas que podiam. Normalmente mais engenheiros e encarregados. Recordo-me da leitaria. Ia lá praticamente todos os dias; ou eu ou um dos meus irmãos. Éramos cinco rapazes e uma rapariga. (Mário Mendes, 15-12-2011)

Com uma população maioritariamente masculina a trabalhar nas Minas, e estando muitos dos homens a viver sozinhos na Borralha, a empresa criou, no início da década de 1940, um refeitório,



figura 3



figura 4

a *Pensão*, para fornecimento de refeições aos trabalhadores das Minas.



figura 5

Mas já existia, nessa altura, uma pensão particular, a *Pensão República* (figura 3), gerida pela *Madame* (figura 4), uma francesa, que servia refeições apenas aos engenheiros e ao diretor das Minas da Borralha.



figura 6

A *Pensão República* terá funcionado entre 1930 e 1957. Muitos anos após o seu encerramento, António Rita comprou o fogão a lenha que a *Madame* usava para cozinhar (figura 5).

O edifício da *Pensão* (figuras 6 e 7) foi construído no local onde, anteriormente, tinha funcionado o campo de andebol e de basquetebol.

António Rita recorda, ainda, a construção do edifício da *Pensão*:



figura 7

Era o refeitório para dar almoços aos solteiros, aos das camaratas, porque havia muita rapaziada solteira a trabalhar. Eu tinha quatro anos, vínhamos ver o futebol, ainda vi aquilo tudo com relva, não havia casas de venda. Lá em baixo não tinha árvores nenhuma, era tudo liso, aquelas bancadas de cimento eram para o futebol. Depois de construírem o edifício, a *Pensão* funcionou no rés do chão. Nesta altura, o escritório era no edifício da direção. Depois é que a *Pensão* passou para o primeiro andar e o escritório para o rés do chão. (António Rita, 14-9-2011 e 8-12-2011)



figura 8

Enquanto que os homens oriundos das aldeias integradas no Couto Mineiro tinham a possibilidade de tomar as refeições em casa, ou de trazer comida de casa, para aqueles que tinham vindo de outras freguesias ou de outros concelhos e que não dispunham nem de condições de alojamento para cozinhar, nem de uma estrutura familiar que facilitasse a preparação da comida em casa, a *Pensão* constituía a solução mais fácil (figura 8):

Foi sempre almoço e jantar. Mais gente ao almoço, sobretudo para aqueles que não tinham aqui a família. Muitos casados que não traziam as famílias para aqui. Muitos viviam nos arrabaldes, em Caniçó e em Linharelhos e, quando saíam, muitos preferiam até ficar lá nos alojamentos e esses, por exemplo, vinham trabalhar às duas horas e, de manhã, ainda faziam um biscate ao lavrador e, como era muita gente, o refeitório até 1958 tinha sempre muita gente, quer ao jantar, quer ao almoço. (Mário Mendes, 15-12-2011)

Com o casamento, e se as mulheres ficavam a viver com eles, era frequente os homens deixarem de comer na *Pensão*. As mulheres asseguravam a preparação das refeições que passavam a ser tomadas em casa ou levadas

para a empresa. Foi o caso de António Louro que tomou sempre as suas refeições na *Pensão* até 1955, ano em que se casou:

Comia na *Pensão* até me casar. Comia-se bem. Um pratinho normal de trabalhador. Arroz, batatinha, por aí fora, a semeazinha não faltava. Tinha um prato de conduto, chamavam-lhe o *presigo* antigamente e a sopinha. Eram essas comidas. E a sopita e o pãozinho e o vinho quem quisesse pagava. Era à parte. Tirava-se uma senhazinha, mas já não me lembra quanto pagava, mas era pouco. Era mesmo só para os operários. Era só para os trabalhadores, mecânicos, elétricos. Toda a gente. Até o apanhista tinha direito a lá ir. Comia muito bem. Depois casei-me, em 1955, há 56 anos, uma vida longa, pronto, deixei de ir à *Pensão*. (António Louro, 12-10-2011)

Quem optava por comer na *Pensão* tinha de se sujeitar, nos primeiros anos do seu funcionamento, a um cardápio muito rudimentar.

Eles tinham ali a primeira coisa que era a sopa, uma tigela em alumínio, não é estrelinha, era quase como a estrelinha, massinha, era muito grosseira, feita de massa de terceira ou para aí, sei lá bem. Grande número comia essa sopa que tinha legumes. O prato já é recente, no princípio era só sopa. Tinha o azeite e talvez daquela carne alentejana, um gajo comia uma sopa dessas, muito bom. (António Rita, 14-9-2011)



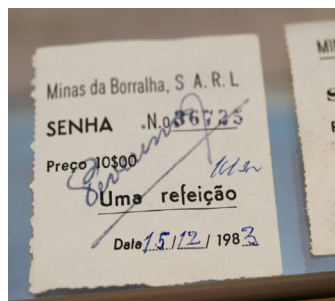


figura 11

Mário Mendes, em criança, fazia com o pai incursões aos bastidores da *Pensão* (figuras 9 e 10) onde se fascinava com os equipamentos de cozinha:

Havia duas, três caldeiras grandes, tipo tropa, para aquelas marmitas grandes. As caldeiras eram para provocar o aquecimento para poder cozinhar. O combustível era lenha. As camionetas traziam para aqui a lenha. Uma caldeira era para a sopa. A outra caldeira era para o *presigo*. (Mário Mendes, 21-9-2011)

Para comer na *Pensão* era obrigatória a aquisição prévia de uma senha (figura 11) que se comprava nas mesmas instalações onde funcionava a *Pensão*.

Após o encerramento da empresa em 1958, e a reabertura em 1962, a *Pensão* passou a ser explorada por particulares. No entanto, nesse período de encerramento da empresa, a *Pensão* continuou sempre a funcionar: havia que assegurar um fornecimento mínimo de alimentos a uma população desempregada sem outros modos de subsistência. As carências eram tantas que o pároco de então, o Padre João, pedia leite e queijo à Cáritas e pagava a duas mulheres que iam de manhã para o refeitório, e serviam, a

quem quisesse e precisasse, um pão com queijo e leite.

Christian Savegrand veio pela primeira vez às Minas da Borralha, de férias, em 1963. Em 1966 mudou-se do bairro Montmartre, em Paris, para a Borralha. Não tinha por hábito comer na *Pensão*, mas ajudou a definir os mecanismos de funcionamento desta estrutura:

Fizemos a cantina e demos a cantina em exploração. Entrega-se a uma pessoa, obrigada a manter um determinado preço para os trabalhadores e famílias. Estava um preço limitado correspondente a uma refeição razoável. A partir daí, a exploradora da cantina fazia o que queria com os visitantes, com quem não fosse pessoal das Minas. Para os trabalhadores havia uma refeição razoável. Era para quem quisesse. Qualquer funcionário. (7-10-2011)

A Sãozinha, o Ribeiro, o Avelino, o Toninho, António Rita e Alexandre foram aqueles que tomaram a seu cargo a exploração da *Pensão*.

António Rita, quando assumiu a exploração da *Pensão* já era responsável pelo laboratório das Minas. Um ano depois de ter entrado na empresa para fazer a limpeza das tubarias, António

Rita, aos 15 anos, começou a tirar amostras das Lavarias para análise. Em 1957 já tinha assumido a direção do laboratório. Foi nesse ano que começou a cumprir o serviço militar. Era o encarregado da messe dos oficiais e a ele cabia-lhe a responsabilidade das compras. Mas também cozinhava e servia. Além de ter tido e dado aulas de cozinha:

Estive lá 16 meses e tinha calcinha preta de risco e casaquinho branco. Quando saí daqui do laboratório já ia habituado a lutar com loiças, trabalhava com águas frias, quentes, reagentes, para mim nada era estranho. (António Rita, 8-12-2011)

Paralelamente, nos fins de semana, trabalhava num hotel na Barrinha de Esmoriz e acumulava experiência. E foi essa experiência que, em 1964, lhe permitiu assumir a exploração da *Pensão*:

Ganhava mais nesse trabalho do que ganhava aqui na empresa. Cada serviço que eu lá fazia era 40 escudos. Isto em 1957. Nesses 16 meses, preparei-me, equipei-me. Eu disse à minha mulher: *Queres ir? Ai tanta gente para cozinhar! Eu ensino, ponho tudo ok!.* Comprei um serviço para fazer a restauração para trabalharmos com mais

força porque o pessoal estava a crescer. Eu tinha empregados na *Pensão*, tinha lá a mulher, tinha uma filha, estavam todos a trabalhar lá. A minha mulher cozinhava e tinha outras mulheres a ajudar. Tinha o laboratório e depois do laboratório ia para baixo. Fiquei até depois do 25 de abril. Servíamos almoços e jantares. O almoço era sopa e um prato de peixe ou um prato de carne. (António Rita, 8-I2-2011)

A *Pensão* também chegou a fornecer refeições aos alunos da Escola Profissional da Borralha. A Escola foi fundada pela empresa, também por iniciativa do Padre João, após a visita, em 1954, da imagem da Nossa Senhora de Fátima às Minas da Borralha. O objetivo da Escola era o de proporcionar aos jovens uma formação em áreas relacionadas com a empresa, como o curso de montador e de eletricista:

O Padre João e os engenheiros fundaram esta escola para esta rapaziada toda que saía da escola primária e estava sem lei. Quando a empresa fechou em 1958, as instalações da Escola passaram lá para cima, para o Bairro Novo e ainda lá funciona. Houve uma altura em que a empresa decidiu dar a refeição às crianças da escola. No meu tempo de escola, antes do recreio, o professor

perguntava quem é que ia comer ao refeitório. Contavam e um dos alunos vinha transmitir à *Pensão* que ia ter x refeições para a Escola. Era a partir da uma hora, porque o pessoal comia do meio dia para a uma, e à uma eram as crianças. Isso deu-se até 1958. (Mário Mendes, 15-12-2011)

A *Pensão* chegou também a funcionar como lugar de culto. Depois da visita da imagem da Nossa Senhora de Fátima, o Padre João começou a vir de Vila Real, todos os domingos, celebrar missa nas instalações da *Pensão*. Posteriormente, estabeleceu-se enquanto pároco na Borralha, celebrando missa todos os dias em Caniçó e, aos domingos, na *Pensão*. Fê-lo até à construção da igreja da Borralha.

Para aqueles que trabalhavam em estruturas das Minas que ficavam distantes do edifício da *Pensão*, como a Lavaría Nova ou o Núcleo de Stockwerck, tornava-se difícil, no horário da refeição, a deslocação até à *Pensão*. Nesse caso, a opção era levar comida de casa e tomá-la junto aos edifícios onde se trabalhava. América Pereira lembra-se, ainda, das comidas trazidas de casa pelos trabalhadores:

Às vezes iam à *Pensão*, o que é como trabalhavam todos aqui nesta Lavaria (Nova) e lá em cima no Stockwerck ficavam aqui mais perto do que ir lá abaixo. Eram duas ou três sardinhas embrulhadas num pano ou num papel, sabe Deus como, para levar para o lanche, ou para a parte da manhã ou para a parte de tarde. (América, 13-10-2011)



figura 12

Outra solução era irem comer à *Barraca* da mãe de América ou a uma das outras tascas que foram surgindo. América, hoje com 81 anos, nasceu no lugar de Carvalho, em Salto. A mãe era de Carvalho e o pai da Corva. Quando ainda era um bebé de dias, a mãe foi com ela para a Borralha onde já vivia o marido que vendia carne. O nome da venda, A *Barraca*, tem origem na barraca que o pai ergueu para poder matar os animais e vendê-los (figura 12):

Era marchante de carne. Só vendia carne de vitela. Mas ele ia comprar as vitelas e matava-as e depois é que as ia vender. Vendia aqui, tinha aqui uns ganchos muito grandes de pendurar as vitelas, ali dentro, aqui nesta casa. Não sei se a vendia toda aqui ou se ia com alguma senhora vender pelas portas, aqui na Borralha. Eu tenho memórias de ver ali as vitelas penduradas. Penduradas por uns ganchos, umas vezes pela garganta, outras vezes por baixo, para o sangue sair. (América, 13-10-2011)

O pai de América não era o único a negociar alimentos. A mãe criou oito filhos e fazia potes de comida para vender aos trabalhadores das Minas. À *Barraca* não iam as mulheres, que preferiam trazer uma merenda de casa. A

Barraca era um espaço de clientela masculina gerido por uma mulher:

O trabalho dela, naquela maré, era, nós aqui chamávamos-lhe os potes, aquelas panelas de três pernas, de ferro, fazer um grande pote de sopa e arroz de feijão e sardinhas e vender aos mineiros. Eles vinham aqui comer. Os potes eram grandes, levavam mais de um cântaro de água. Vinham aqui comer sardinhas e o pratinho do arroz, a malguinha da sopa, a tigelinha do vinho. Sopa, o presigo com massa, arroz ou batatas ou fosse o que fosse, com carne, o que se podia arranjar e uma tigelinha de vinho. De um quartilho ou de meio quartilho. Era de meio litro ou um quarto. Só comiam os homens, as senhoras lá traziam uma merendinha de casa. Eu ajudava a cozinhar. (América, 13-10-2011)

Distante da *Barraca* ficava uma outra casa de comida: a *Truta* (figura 13) Nesta casa de pasto, situada num dos caminhos de acesso às Minas da Borralha, serviam-se merendas a quem chegava e a quem partia.

A *Truta* era explorada pela primeira mulher do pai de Carlos:

A Truta era uma casa de pasto. Quem vinha trabalhar, a paragem obrigatória era a casa da Truta. (Carlos, 9-12-2011)



figura 13

Também o *Leonel* chegou a vender na sua mercearia comida pronta a comer. D. Teresinha, mãe de Carlos recorda essas vendas de comida:

Vendia vinho e mercearia e vendia sardinhas, bolos de bacalhau, fazia a minha sogra e a primeira mulher dele. E eu cheguei a fazer alguns.

A minha sogra cozia pão e vendia pão. (Teresinha, 9-12-2011)

Para os trabalhadores oriundos das aldeias situadas nas imediações das Minas, havia a possibilidade dos familiares lhes levarem a comida ao local de trabalho. Tiago era um desses homens. Natural da aldeia do Caniçó, onde ainda vive, começou a trabalhar nas Minas da Borralha no dia 26 de setembro de 1946. Desempenhou as funções de capataz e de escriturário mas, quando a empresa esteve parada, após a II Guerra Mundial, foi guarda na Fundição:

Trabalhava aqui muita gente, como estava muita gente de fora, não tinha casa, não tinha nada, não tinha mulher para cozinhar, não tinha nada, havia as tascas, uma data de tascas. Só aqui em cima, em Caniçó, havia três tascas. Iam as minhas irmãs. Levavam-me lá o comer. Casei em 1952. Depois as minhas irmãs já estavam fora. Ia lá levar a mulher. Tive seis filhos. Também levavam lá a comida. A mulher mandava a comida pelos filhos. Comia o que como agora, o que comi sempre, batata, massa, arroz, carne, bacalhau. Levavam numa cesta, numas panelinhas. (Tiago, 13-10-2011)

Havia, até, quem recebesse comida, embora não diariamente, da família que vivia em lugares mais distantes. Manuel, que hoje vive em Agra, levava pão ao pai que estava a trabalhar nas Minas. Seguia pelo caminho de Agra, atravessava a Serra da Cabreira e de companhia levava o medo aos lobos:

Eu ia levar ao meu pai e a uns tios meus. O meu pai trabalhava lá e ficava lá nos Quartos Novos, estava lá durante a semana. Não era todos os dias, só se levava um pão de seis em seis dias, quando estivesse cozido. Não ia todas as semanas. Ia de vez em quando, quando o meu pai não vinha cá abaixo. Levava pão e mais alguma coisa. Ia a pé. Para aí duas horas de caminho. A primeira vez que lá fui tinha nove anos. Ia sozinho. Saía às 7h de manhã e às 11h já cá estava. Levava o pão num saco. De pano, de serapilheira. Uma vez fui sozinho... (Manuel, 10-10-2011)

A oferta alimentar proporcionada pela empresa foi desde muito cedo complementada pela venda ambulante que diariamente invadia as ruas da Borralha. Um dos locais de eleição era o largo em frente ao edifício onde funcionava o escritório e a *Pensão*. Vendiam-se roupas, tiravam-se retratos e havia comidas prontas a comer, iscas de fígado e de bacalhau e vinho (figura 14):



figura 14

Havia muitos vendedores ambulantes...tudo, não faltava nada, calçado, pataniscas. Bacalhau, de farinha, faziam as coisas ali. Eram só mulheres. Algumas eram do bairro, outras vinham de Caniço, já não posso dizer o nome delas, é impossível. Comprava só para apreciar! Era o petisco que se usava muito até em Salto. Bacalhau fritinho ou só ovos e farinha. Às vezes comia, só para variar. E para as mulheres também terem para vir ali, temos que ajudar também esses por menores, não é? (António Louro, 12-10-2011)

Se as mulheres que vendiam comida pronta a comer viviam na Borralha ou nas aldeias em redor, como Caniço, havia muitas outras que vinham de mais longe para vender frutas, arroz, massa, açúcar, café e bacalhau seco. Foram essas mulheres que, nos anos de maior escassez, nomeadamente a seguir à II Guerra Mundial, possibilitaram a chegada de alimentos à Borralha:

Se não fossem elas no fim da Guerra, morria-se à fome. Uma trazia fruta, outra trazia massa, outra trazia arroz, bacalhau. Passavam aqui os dias. Aqui não havia. Salto não chegava para nada. A gente ia buscar mas aquilo não dava para nada. Em Salto só se comprava com senhas. (Tiago, 13-10-2011)

Essas mulheres vinham de Fafe, de Cabeceiras de Basto, de Roças, de Agra, de Sudro, de Salamonde, de Bucos, de Carrazedo, de Braga e atravessavam as serras, com os cestos à cabeça, para chegar à Borralha e ganhar o seu sustento. Quotidianos duríssimos feitos de percursos diários de muitos quilómetros. Rotas alimentares que ligavam a Borralha a outros lugares. Exportava-se minério e recebia-se comida:

Lembro-me muito bem! Com panos até aqui para não borrar as pernas e o caralho, as piúcas, era burel, cobria até aqui, por causa do mato não ferir as pernas. De socos, de chinelos e carboredas que era antigamente umas tábuas que se pegavam com umas tiras...eram soquinhos, vá. Vinham de Salto, de Cabeceiras, de Roças, até de Braga vinham para aqui, vinha tudo! Sim, eram novas, especialmente aqui do Sudro, muita gentezinha, de Salamonde e por aí fora. De Cabeceiras vinha muita gente pelo monte fora. Vinham por aí fora e voltavam. De Fafe e de Cabeceiras e do Sudro, mas iam outra vez a pé. À cabeça, fruta, pão, e vinho doce, tudo. Então não comprei tantas vezes! Isto ficava saturado de gente, por baixo e por cima. Havia aqui muita gente, à beira de 1200, isto aqui, nos Quartos Novos, era por baixo e por cima. A fruta era muito boa. Naquela calçada por ali acima, por onde você sobe, enchia-se de fruta. Ficavam ali à espera de quem comprasse. (António Louro, 12-10-2011)

Mas o largo em frente à Pensão não era o único local onde se fazia a venda ambulante. Pelas ruas da Borralha, junto aos diversos edifícios da empresa ou às casas particulares, andavam as mulheres a fazer a venda. Chegavam, também, a ir vender às aldeias em redor das Minas:

Ui! Andavam pelas portas! Andavam aqui pela porta e se houvesse a gente comprava. Era mais perto do que ir à Cantina. Uns dias vinham umas, outros dias vinham outras. Elas faziam a venda e iam embora. Vinham de Fafe vender café. Do Sical. Mas não vendem como agora. Agora é uns pacotinhos mais quadradinhos e dantes era assim mais pequeninos. Traziam arroz, açúcar, traziam tudo e frutas. (América, 13-10-2011)

Os habitantes da Borralha lembram, ainda, alguns dos nomes dessas mulheres: a *Varizes*, a *Odete*, a *Gracinda*, a *Júlia*. Mas não eram apenas as mulheres que faziam a venda. Clemente, um antigo marteleiro nascido em Caniçó, recorda um dos homens que também fazia venda ambulante:

E o outro da burra que vinha aí trazia fruta, trazia figos, trazia bagaço, o *Flato*, de Roças. (Clemente, 10-10-2011)

Manuel *Baqueiro*, que guardava 250 vacas na Serra da Cabreira antes de ser capataz no tempo da florestação da Serra e de trabalhar nas Minas, cruzava-se com essas mulheres que caminhavam em direção à Borralha.

Baqueiro nasceu em 1929 na aldeia de Roças, em Vieira do Minho. A primeira vez que foi a Salto tinha 15 anos e recorda-se dos telhados de colmo das casas da vila. Quatro anos depois, com 19, começou a guardar o gado na Serra. Todos os anos, durante nove anos, de 29 de maio a 29 de setembro ficava na Serra com o cão, o cavalo, a pistola e a espingarda. E encontrou-se com dezenas de mulheres nos três caminhos – de Agra, de Vila Boa e dos Anjos – que cruzavam a Cabreira. Caminhos hoje escondidos pelas muitas estradas que entretanto se rasgaram. Comprava-lhes fruta e roubava-lhes beijos e carícias:

Não havia estradas. Isto era caminhos velhos. Vinham com cestinhos à cabeça. Cerejas, cerejinhas, pêssegos, maçãs. Ai minha linda, que cerejinhas boas tu trazes! Coitadinhas, tinham de governar a vida delas. E o homem escolhia aquilo que queria. Se elas fossem jeitosas, um homem piscava. Mais lindas que as cerejas. Eu não sabia se havia de comer as cerejas, se havia... não digo mais nada! Havia-as aí tão lindas! Eu

não ia atrás delas, elas paravam à minha beira, comprava-lhes a fruta, pedia-lhes um beijinho, às vezes davam. Olha, se fosse peiteroso com elas todas, não fazia outra coisa. Agora com estas orelhas a cair para baixo! No meu tempo vivi bem. Coitadinhas, até parece mal um homem fugir de uma mulher. Era feio! Eu regalei-me com tantas mulheres boas, cerejas, fruta que um homem estava mortinho por comer! Os homens ficavam a fumar lá em casa e elas vinham sozinhas para arranjar *moina* para o outro dia. Só ficavam por aí nas aldeias alguma que tivesse cama de Graça. As velhotas dormiam por lá. Tinha dias salteados, uma vinha à segunda, outra vinha à quarta. Era toda a semana. Não aguentavam ir todos os dias que era muito longe. (Manuel Baqueiro, 7-9-2011 e 10-10-2011)

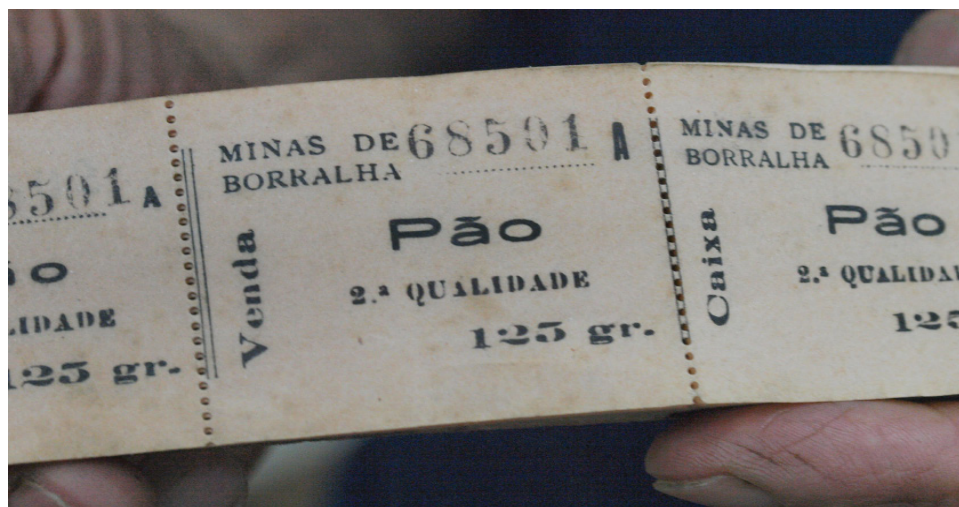


figura 15

À cabeça, as mulheres também traziam cestos de pão. Aida, nascida em 1946 no bairro das Trincheiras, na Borralha, lembra-se dessas mulheres:

Havia mulheres que vinham de Salto com as canastras à cabeça, mas o pão não dava para toda a gente. Vinha uma senhora com o pão, que já morreu. Vinha a senhora Natália que chegava ali a Caniçó, pousava a canastra, eu nasci aqui e fui criada em Caniçó, pousava a canastra e os meninos reuniam-se à volta dela e ela repartia pão aos bocadinhos, dividia para todos os meninos. Dava pão às crianças. Pegava no pão e partia para todas as crianças. Naquele tempo também não era muita fartura. Não é como agora. (Aida, IO-IO-20II)

O comércio ambulante de pão, realizado por estas mulheres, complementava a venda de pão na padaria da empresa. A padaria foi, no início da segunda década do século XX, juntamente com a *Cantina*, uma das duas primeiras estruturas de fornecimento alimentar montadas pela empresa. Vendia pão aos trabalhadores das Minas e às suas famílias. O racionamento, em função do número de elementos do agregado familiar, nos anos de maior carência, obrigava à compra do pão com senhas (figura 15).



figuras 16, 17, 18 e 19

Na padaria da empresa (figuras 16, 17, 18 e 19), faziam-se bijus, bicas e sêmeas. A farinha de trigo, rara nas casas dos lavradores, permitia confeccionar outros tipos de pão:

Faziam as sêmeas, aquelas broas pequeninas. Tem centeio e talvez um cheirinho de trigo. Aquilo era saboroso. Na padaria cozia-se o biju, a carcaça, que é a bica, e a sêmea. Trigo só na padaria. Depois mais tarde começaram a fazer os cacetes. Os lavradores faziam pão de milho e de centeio. Era só o gado e o pão que fabricavam, o centeio e o milho. Antigamente havia muito milho amarelo e o pão de milho amarelo legítimo é bom e saboroso. (António Rita, 14-9-2011)

Com o encerramento da empresa no final da década de 1950, a padaria da empresa também deixou de funcionar. Contudo, com a reabertura da empresa, a padaria não voltaria a abrir as suas portas. Nessa altura, abria uma padaria particular, junto ao *Leonel*, gerida pelo Sr. Albano.

Havia, ainda, quem não tivesse uma padaria mas cozesse o pão em casa e o vendesse aos trabalhadores das Minas e às suas famílias. D. América ainda tem em casa a pá (figuras 20 e 21) que usava para meter o pão no forno e as

badeiras para badejar o pão (figuras 22 e 23). Vendeu pão para sustentar a casa e os 12 filhos. Teve uma vida dura. Guardou o rebanho de ovelhas da família até a empresa ter decidido construir o núcleo de Stockwerck e a Lavaria Nova. A partir dessa altura, os pais decidiram que era perigoso andar no monte com os animais tão perto das estruturas mineiras. Não teria mais do que 10 anos. Mas, de cada vez que voltava para casa, trazia os aventais cheios de volfrâmio que apanhava enquanto vigiava os animais. Uma farria infantil que, já na idade adulta, a levou muitas vezes a passar as noites na prisão das Minas. Aprendeu a fazer pão com a mãe. O marido, que era palista nas Minas - apanhava os escombros - casou-se com ela quando já estava grávida do quinto filho:

Fui padeira. Aprendi com a minha mãe. Pão de milho e pão de centeio. Fiz a venda de pão mais de 20 anos. Os meus pais já tinham morrido quando comecei a cozer para vender. Morreram bem cedinho. Fazia quando a canalha era pequena, era muito filho. Assim que arranjasse 60 escudos para comprar os 15 quilos de milho e os 7,5 quilos de centeio eu já não tinha medo à fome porque tinha pão para alimentar os filhos. Havia muitas mulheres que escondiam o pão. Mas o meu pão estava lá sempre à disposição dos filhos. Acabaria



figuras 20, 21, 22 e 23

naquela hora, mas para o outro dia já havia. Nunca escondi o pão aos meus filhos. Havia mulheres que escondiam para não comerem tudo. Mais tarde comecei a fazer venda de pão. Cozia sete ou oito vezes por semana. Era quando trabalhava aqui muita gente e todas as casas por aí estavam habitadas, estava tudo habitado, até vendia lá para lá cima para o Bairro Novo e tudo. Comprava 15 quilos de milho e 7,5 quilos de centeio que era para misturar. Fazia algumas oito ou nove broas. Tinha uma masseira, maior que esta mesa. Peneirava a farinha. Depois de vir do moinho tem de ser peneirado, para sair o farelo. Depois amassamos, depois tem de levedar. Da masseira, depois tirava-se, cortava-se aos bocadinhos e fazia-se a broinha muito arranjadinha e punha-se no tendal para tornar a crescer mais um bocadinho. Depois de estar lêvedo, para a gente o poder pôr na pá, para ir para o forno, tinha de ter uma badeja. Ainda tenho as duas. Tirava da masseira e tinha de o pôr aqui assim, truc, truc, truc, para pôr na pá, para poder levar ao forno. Não se podia meter o pão sem as badejas. Era para dar a forma. Ainda tenho as badejas de badejar o pão. Não sei, mas isto é capaz de ter mais de 40 anos. Esta era para uma broa que fosse de seis ou sete quilos. Esta era para uma broinha mais pequenina, de três quilos. Já é muito velhinha. O pão centeio é preciso dar-lhe muitas voltas, porque pega mais.

O de milho é só andar de volta e amassar. E depois arranjava-se muito arranjadinho para pôr na pá e no forno. A pá era uma coisa que se queimava muito, sabe, porque a gente às vezes para o forno não descair, para não sair a temperatura, deixamos brasas à porta do forno e a gente ao pôr a pá na porta do forno, queimava. Para botar o pão dentro do forno era preciso ter força. A pá já de si é pesada e com a broa do pão...As mais pequeninas eram três quilos e as maiores para cima de sete quilos. Era um forno de pedra, de tijolo de volta. Levava nove broas. Arroba e meia de pão. Ainda cabia mais um bocadinho. Tinha semanas em que todos os dias cozia pão. Cozi muitas broinhas de pão. Eram broas de milho. Tinha o forno em casa e era só questão de ir buscar a lenha. Aí para cima havia muita lenha, turgueira, gestas, codeço, chamamos nós. Os rapazitos ainda vinham comigo e ajudavam. Mas depois que parou houve muita necessidade. Não havia nada. Nesses quatro anos, fui farrista, ia apanhar o minério. Naquele tempo a vida era ruim. Às vezes vi-me aflita para dar aos filhos. (América, 13-10-2011)

D. América comprava as farinhas na moagem da D. Glória. D. Glória tem 88 anos e herdou dos pais o moinho que eles compraram junto ao Penedo do Rufino. Nasceu na Corva, tal como os pais. Não se lembra do ano em que foi viver

para a Borralha, mas recorda-se de, quando já lá estava, ouvir falar da Guerra Civil em Espanha. O pai foi o primeiro a sair da Corva para ir para a Borralha trabalhar nas Minas. Depois, mais tarde, vieram a mãe, D. Glória e o irmão. Hoje, o moinho já não trabalha. Antigamente, moía milho e centeio que lhe traziam de Roças e era preciso picar as pedras para que moesse bem:

Vinham com um camião, com um carro, já vinha carro. De burro vinham às vezes trazer uma carga para moer, os lavradores que queriam a fornada moída e punham nos animais. (Glória, 12-10-2011)

Cobrava um litro de cereal por cada rasa moída. Vendia às mulheres do Bairro Novo e dos Quartos Novos que coziavam as broas para as famílias. Depois do 25 de abril, com a venda de pão feita pelas padarias, o negócio foi diminuindo. D. Cândida foi uma das clientes de D. Glória:

Eu comprava o pão cá em baixo ao pé da Mina do Beco, à Sr^a Glória que moía o pão milho e centeio para todo o pessoal da Borralha. Lá não havia padarias, quando eu lá estive não havia padarias, as pessoas juntavam-se duas ou três, íamos lá buscar a farinha, para aquecermos o

forno grande, metíamos lá quatro ou cinco consortes o pão, cozido num forno a lenha, à co-roa do bairro. Tinham um mais pequenino para quem quisesse cozer e não tivesse parelhas. Foi em 1967. (Cândida, 15-9-2011)

Para além dos fornos particulares em casa dos lavradores e dos fornos comunitários nas aldeias em redor das Minas, existiam, também, os fornos que a empresa construiu, nos diversos bairros operários, para utilização das famílias dos operários. A utilização do forno no Bairro Novo, dado o grande número de pessoas, tinha de ser gerida pela empresa. Quem precisava de usar o forno, tinha de passar pelos escritórios e marcar vez.

Para rentabilizar a utilização dos fornos, por vezes, juntavam-se várias mulheres. Os fornos não serviam apenas para cozer o pão. Também se faziam assados:

Comprava-se farinha, faziam milho, faziam centeio, faziam trigo. Eu cozi muitas vezes o pão. Havia fornos, havia muitos. Havia um forno no bairro, havia ali outro nas Trincheiras, foi onde eu nasci, havia outro no Caniçó, do público, havia muitos fornos, e nos Quartos Novos há outro, ainda lá está. E no bairro da Travenga

há um forno muito bom. Nas Trincheiras havia outro forno onde eu cozia o pão e ficava como nozes. Tanto cabrito, como anho, como frango, como a gente lhe metesse o que fosse, às vezes juntavam-se duas ou três, olhe ficava tudo como as nozes. Até o pãozinho. Ficava tudo como nozes. Eu dizia para a minha comadre: *Ó Maria, isto está como nozes!* (Aida, 10-10-2011)

Os quotidianos alimentares das Minas da Borralha construíram-se, igualmente, a partir das comidas que se comiam dentro das minas. Os turnos de oito horas – das 5-6 horas até às 13-14 horas ou das 13-14 horas até às 21-22 horas – permitiam aos mineiros tomarem o almoço ou nas suas casas ou na *Pensão*. A prática era, então, a de levar uma merenda para o interior da mina para matar a fome a meio do turno:

Levava a bucha, mas não levava uma rapariga! Não entravam mulheres na mina. Tínhamos meia hora para comer. Olhe umas sardinhas, era o que havia. Umas sardinhas fritas, depois era um bocadinho de bacalhau. (Américo, 12-10-2011)

Quando os homens não viviam sozinhos eram as mulheres, esposas e mães, que assumiam a preparação da merenda que eles levavam para

dentro das minas. O pão com bacalhau frito parecia ser o petisco mais comum:



figura 24

Preparava-lhe umas postinhas de bacalhau, porque o meu marido trabalhava das 13 horas às 21 horas. Quando fosse às quatro e meia é que comia, mas ele ia bem almoçado. E depois vinha à noite comer o jantar. À hora do lanche era a postinha de bacalhau, frita, com pão ou então levava um bocado de queijo ou de marmelada, umas sandes, e quase sempre uma peça de fruta. (Cândida, 15-9-2011)

Dois filhos meus ainda trabalharam nas minas, por pouco tempo, depois foram à sua vida. Foi a melhor coisa que fizeram. Era uma vida muito dura. Tinham de levar a bucinha deles. Era o que se podia arranjar. Era eu que fazia, ou bacalhau frito, ou peixe frito, ou uma omoleta com alguma coisa que eu pudesse meter, um pãozinho, uma garrafinha, para o lanche para a tarde. Eles pegavam às 2 horas e só saíam às 10 horas da noite. Almoçavam aqui e depois levavam a merenda. (América, 13-10-2011)

As normas relativas ao consumo de bebidas dentro das minas parecem ter sido variáveis, de poço para poço e de época para época. Cândida, em 1967, recorda a interdição de bebidas alcoólicas dentro das minas:

Para beber, lá não bebia vinho. Lá tinham água, tinham as mangueiras com a água. Quando queriam beber, desligavam do martelo. Levavam o *bocadinho*. (Cândida, 15-9-2011)

A interdição parecia ser, contudo, desconhecida, para outros mineiros. Rosa, a irmã de Clemente, refere o vinho que o irmão levava para o interior da mina transportado num *gato* (figura 24).

Também para Savegrand e para a sua equipa, não estava interdito o álcool dentro da mina; apenas os excessos eram punidos. Na construção do Poço de Santa Helena, Savegrand passou horas e horas. Por vezes, era necessário pedir para enviarem comida e bebida para os homens que ficavam no poço mais do que as oito horas habituais:

De vez em quando havia um trabalho que tinha de se acabar, havia aquele acordo. Eu mandava vir mas era o único a fazer. Cheguei a telefonar para fora e a mandar vir uma grade de cervejas e umas sandes para a gente comer uma bucha e poder continuar e acabar o serviço, sem vir cá acima. Eu telefonava para cima, havia telefone, não em todo o lado, mas no fundo dos poços havia telefone. Telefonava para o homem do guincho que chamava um trabalhador, *vai lá comprar isto para o Savegrand*, e ia comprar para o Savegrand e depois o Savegrand ia pagar. Uma garrafinha de cerveja para cada um e uma sandes de fiambre, queijo. Cheguei a comer a merenda com eles. As sandes eram feitas na loja em cima, na Lavaría Nova, era a loja do *Porfírio*. Havia a loja do *Porfírio* e a loja do *Grande*. Mas os engenheiros de mina, o próprio diretor técnico da mina não gostavam de ver a cerveja ir lá para baixo. Uma vez, o diretor chegou lá em cima, no elevador, e eu tinha deixado a grade de

cerveja e uns pacotes. *De quem é isto?* É para o *Savegrand!* Ah, bom... Os trabalhadores levavam comida, levavam um quarto de vinho...alimento proibido não havia, o que era proibido era excesso de bebida. Um pouco de vinho, um quarto de vinho, uma cerveja, tudo bem. Mais, havia repreensão. Ficava a garrafa fora. Havia sempre um vigilante, um capataz a controlar as entradas, para saber quem estava ao serviço, dar uma vista de olhos. (Savegrand, 7-10-2011)

Se, por um lado, o excesso de álcool era proibido, por outro, o leite passou a ser fornecido pela empresa aos mineiros após o 25 de abril. O fornecimento foi realizado de acordo com diferentes metodologias:

A distribuição do leite foi feita por reivindicação e depois imposta por contrato de trabalho. O nosso camião ia buscar semanalmente o leite Agros. No princípio começaram a impor que fosse dado o leite ao início do turno mas as pessoas não ficaram recetivas porque tinham acabado de tomar o seu pequeno almoço. Uns poderiam tomar, mas a outros dava-lhes problemas no intestino. Isso passou por mim porque eu era o presidente da comissão de trabalhadores e então achámos por muito bem que o leite não fosse distribuído a essa hora. Depois, o contrato foi mais explícito e já indicava uma quantidade exata, um li-

tro. Repare que antes não se dava um litro e era muito complicado dar um copo de leite. Depois quando foi instituído o protocolo em que se distribuía o leite, foi a melhor coisa que se fez, porque davam de manhã e as pessoas levavam e bebiam se queriam ou poderiam levar para casa. Contudo, fazer com que o trabalhador fosse tomando o leite no percurso não dava por questões práticas. Por isso mesmo chegou-se à conclusão de que seria melhor entregar o litro de leite no término do trabalho. Dava para a alimentação deles ou dos filhos e no outro dia traziam o termo com o café se entendessem. (Mário Mendes, 15-12-2011)

Com o fornecimento de leite procurava-se diminuir as probabilidades de intoxicação provocada pelas poeiras dentro das minas:

A companhia dava o Agros para os trabalhadores da mina por causa da intoxicação. Dava um litro de leite a cada trabalhador, todos os dias, ao entrar da mina, logo ali por causa do pó. Só quem ia para o fundo. O leite combate a silicose. (António Louro, 12-10-2011)

Mas havia quem preferisse guardar esse leite e dá-lo aos filhos. Era o que fazia Manuel *Baqueiro*, quando, depois de passar anos a guardar as vacas e como capataz na floresta da Serra da Cabreira, trabalhou nas Minas como picheleiro:

A minha arte era boa mas perigosa. Picheleiro, ar é água. Nas minas era ar e água também, não andava nos escombros. Era consertar mangueiras, meter mangueiras. Não podiam ir trabalhar sem regar os escombros, como botavam fogo, ficava aquele tufo. Já morreu quase tudo quem andava lá comigo. Era dar o litro de leite a cada um. Mas leite frio, lá na mina, como é que se podia, não prestava para nada. Deixava-o cá fora e trazia-o para casa. O meu não o levo para a mina. Metia-o cá fora e à vinda metia-o à saca e vinha para casa. Tive seis filhos e três filhas! Foi trabalhar! (Manuel Baqueiro, 7-9-2011)

Apesar da permissão para comer dentro das minas, as condições para o fazer eram mínimas. Inicialmente, comia-se no chão ou em pé:

Comíamos de pé ou sentava-se no chão. Comíamos onde calhava. Faziam o escombros e a gente arranjava um pau seco, uma tábua, sentava-se. (Américo, 12-10-2011)

Posteriormente, houve a preocupação de dar mais conforto para os mineiros tomarem a merenda dentro da mina:

Lá dentro, sobretudo depois do 25 de abril, havia locais próprios na mina em todos os pisos, um recanto mais agasalhado onde se comia, se instalavam umas

mesas. Foram-se criando condições para naquela meia hora poderem usufruir de mais conforto. (Mário Mendes, 15-12-2011)

Américo chegou a participar na construção das estruturas para a toma das refeições:

Tínhamos mesas de madeira e bancos de madeira. Éramos nós que fazíamos. Cheguei a ajudar. (Américo, 12-10-2011)

Também Savegrand recorda as iniciativas destinadas a melhorar as condições para os mineiros poderem comer dentro das minas:

Fizeram uns buracos para eles comerem em zonas seguras. Eu passei muitas vezes lá. Havia mesas e bancos de madeira. Bancos corridos. Estão lá. Os que ainda lá estão, na parte mais funda da mina, daqui a 50 anos vão encontrá-los impecáveis. Estão submersos, a madeira de pinho submersa, aguenta. (Savegrand, 7-10-2011)

Os mineiros levavam a merenda para as minas transportando-a no *burnal*, um saco usado às costas ou a tiracolo, feito de pano ou de lona e que se lavava todos os fins de semana de tão sujo que ficava. E, na mão, transportavam o gasómetro, indispensável para o trabalho debaixo da terra (figura 25).



figura 25



