

O mel do Barroso

As culturas do trabalho *no Barroso*



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**

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.

O Mel do Barroso

Urze, silva, melada do carvalho, flor do castanheiro, eucalipto, rosmaninho e tomilho são o pasto para as abelhas do Sr. José e do Amadeu. A flora, que é rica em ericáceas (figura 1), possibilita a produção de diferentes variedades de mel em distintas épocas e são as análises polínicas aos méis que permitem perceber a percentagem diferenciada de cada uma das espécies.

Os dois seguiram percursos muito diferentes, acumularam experiências distintas e olham para a apicultura com olhares diversos.

O Sr. José nasceu em Salto no ano de 1923. O pai era de lá e a mãe de Cabeceiras de Basto. Em criança já andava de criado na lavoura numa casa na Cerdeira. Trabalhava, comia e dormia por lá. A primeira vez que andou de carro foi quando foi fazer a inspeção para a tropa. Cumpriu o serviço militar em Chaves e conseguiu evitar a mobilização para Macau pagando dois contos e quinhentos a um colega para ir no lugar dele. Finda a tropa, trabalhou nas Minas da Borralha, mas manteve o serviço na casa da Cerdeira onde apanhava batatas, cortava centeio, fazia o que era preciso e continuava a comer e a dormir.

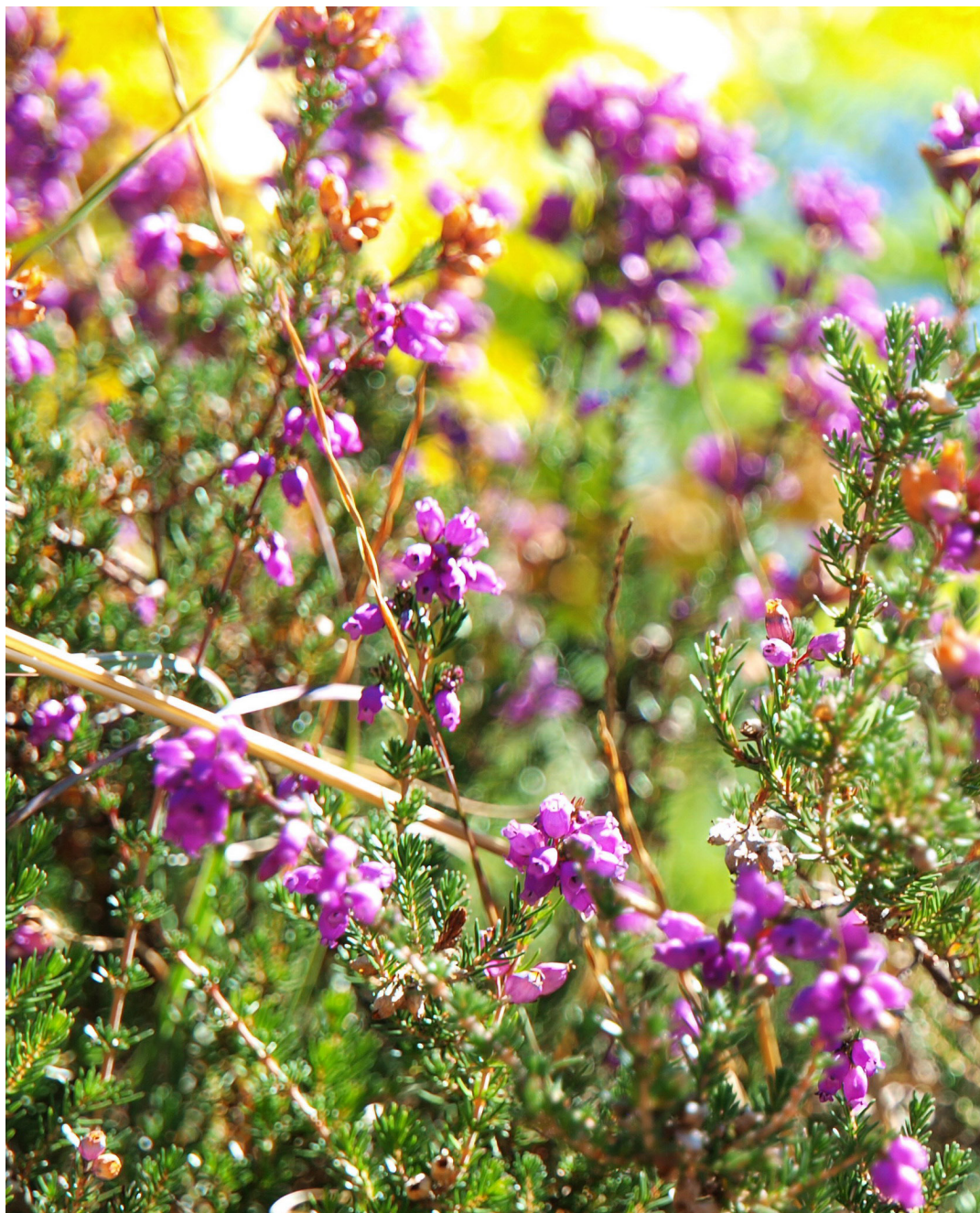


figura 1



Depois, já com a carta de motorista profissional tirada em Santarém, lançou-se ao mundo. Esteve em Angola, trabalhou na construção da Barragem dos Pisões, seguiu para Cabo Verde, para a construção do aeroporto da ilha do Sal, de onde trouxe 40 contos, foi para a barragem do Carrapatelo em Marco de Canavezes, trabalhou em Espanha e, em 1966, emigrou para França onde esteve 17 anos. Casou-se por procuração quando estava em Cabo Verde, teve um filho, mas a mulher nunca saiu da terra:

Eu era andante. Corri aquela França. A minha mulher vivia na aldeia dela, em Tabuadela. Eu gostava de andar solto. Se tivesse mulher, tinha de ter uma casa. Foi uma vida atribulada. Atirava-me e pronto. Eu gostava. A minha vida era um romance. Voltei de vez em 1983. (José, 1-7-2011)

Começou a lidar com as abelhas com 17 anos. O patrão, da casa da Cerdeira, iniciou-o nas artes da apicultura:

Naquele tempo diziam que as abelhas tinham que ter três colmeais. Um no outono, outro na primavera e outro às costas do dono. O patrão ia a cavalo e eu ia a pé. Tinha de se esperar pela noite para elas recolherem todas, para eu as trazer. No meu tempo era assim. No meu tempo, os cortiços eram às costas. Já fui picado. O ferrão é o carago. O ferrão fica a entrar, a rabiar, a ver-se a entrar na pele. Ferrou, morreu! (José, 1-7-2011)

Em 1983, o Sr. José, já reformado, transformou a apicultura na sua ocupação principal. Tem, nos anexos da sua casa, os apetrechos necessários para extrair o mel e embalá-lo.

Amadeu nasceu em Paradela em 1977 e, um ano depois, iria com os pais para os EUA onde viveu durante três anos. Aos seis anos, já de volta à terra, começou a ajudar os pais a atender clientes no café que herdaram do avô paterno e foi aí que ganhou o gosto de lidar com o público.

Fez o ensino secundário em Montalegre e, depois, formou-se em engenharia mecânica no Instituto Politécnico de Bragança. A meio do curso decide tirar o curso de formação de oficiais, na especialidade de pára-quedista, movido pela vontade em participar numa missão de paz no estrangeiro. No 4º ano da licenciatura trabalhou numa indústria metalomecânica em Chaves e, findo o curso, exerceu funções durante cerca de dois anos como consultor técnico no acompanhamento de fiscalização e coordenação de obra na construção das ETARES de Bragança, Vinhais, Vila Flor, Moncorvo, Alfândega da Fé e de Foz Côa.

Mas, Amadeu, sempre quis morar junto dos seus, trabalhar e não ter patrões a dizer o que tinha que fazer, a que horas pegar a que horas largar. Em 2005 regressa à

terra e, um ano depois, começa a dedicar-se à apicultura. Com nove anos costumava acompanhar um seu vizinho nas visitas às colmeias. São essas as suas memórias mais longínquas da apicultura, embora o bisavô paterno também se dedicasse às abelhas. Com 27 anos decide comprar colmeias e estabelecer sociedade com um apicultor que vivia em Paradela e que viria a ser seu sócio na Barros & Fortunas. No início de 2012, a sociedade alterou a sua estrutura orgânica e passou a ter a designação comercial de *Casa do Couto* (casadocouto.com). Hoje, Amadeu concilia o trabalho como perito de seguros com a apicultura.

A cresta, a recolha do mel, ocorre normalmente em agosto. Embora alguns apicultores usem o fumigador para afastar as abelhas, Amadeu prefere não o fazer por considerar que o fumo interfere com o ambiente natural da colmeia. Utiliza apenas o fumigador quando, na verificação do estado das colmeias ou na cresta, recorre à ajuda de terceiros que não estão familiarizados com as abelhas (figuras 2,3 e 4):



figura 2

O fumigador serve para causar o efeito de incêndio e então há um instinto de fuga e no período anterior à fuga elas tentam recolher o máximo de néctar dentro da colmeia, para levarem embora. E quando elas fazem essa colheita elas não conseguem dobrar o abdómen para picar, portanto, o perigo de picar é nulo ou quase nulo. (Amadeu, 20-7-2011)



figura 3



figura 4

O ideal é fazer a cresta num dia de sol, pois isso significa que as abelhas estão a recolher pólen e que o efetivo na colmeia é reduzido (figuras 5 e 6):

Se estiver a chover o trabalho não pode ser feito. Porque se fazemos uma intervenção dentro da colónia e temos lá muitas abelhas, a probabilidade de fazer uma matança é muito maior. É uma questão de sensibilidade, de informação. Há dias em que eu chego a um apiário para fazer um trabalho qualquer e venho-me embora e não mexo em colmeia nenhuma. Num dia em que aparentemente nem parece estar nada de especial, está um sol com uma cor esquisita, uma névoa, chegamos lá e não vale a pena. Eu posso trabalhar, mas estou a trabalhar debaixo de uma pressão que não é necessária e vou lá no dia seguinte. Primeiro porque vou estar a matar abelhas a toda a hora, mesmo que eu não queira, elas estando-me a picar o fato, estando-me a picar as botas, estão a morrer. Adia-se o trabalho e vem-se para casa fazer outra coisa qualquer. O que é comum é as pessoas usarem cartão. Com a casca do eucalipto a contaminação é muito pouca. Mas há sempre alguns contaminantes. Podendo evitar fumo, melhor. (Amadeu, 20-7-2011)



O Sr. José já não vai para o campo porque a idade não lhe permite. Conta com a ajuda de amigos para fazerem o trabalho e depois lhe trazerem as alças até à sua casa. Mas recorda-se bem das picadas das abelhas:

Temos de estar protegidos, levamos a máscara. Máscaras... já as tenho ponteadas por causa dos buracos... elas não perdoam ninguém. Aqui em Cabeceiras mataram um indivíduo. Disseram que ele já estava com uns copitos. Tiraram abelhas do estômago. Sabe que a primeira coisa que elas procuram são os olhos! (José, I-7-2011)



figura 5





figura 6



figura 7

Dependendo do número de colmeias que se possui, fazer a extração das alças pode demorar um dia inteiro a realizar (figura 7). Antigamente, quando só havia cortiços, o mel tinha de ser colhido à mão, retirando-se os favos que o mesmo continha (figuras 8, 9, 10 e 11). Esperava-se que os ursos pardos não tivessem atacado o colmeal e destruído toda a produção de um ano; por isso se construíam as silhas, os muros de pedra que rodeavam os cortiços. Os cortiços eram cobertos com um chapéu de colmo que os protegia do frio e do calor (figura 12). Mas os cortiços são já uma memória distante, ainda que haja alguns locais no concelho de Montalegre, como em Fafião, onde se faz apicultura recorrendo a este sistema mais arcaico.





figura 8





figura 9





figuras 10 e 11



figura 12

Agora, usam-se as caixas de madeira (figuras 13 e 14). Uma colmeia é formada pelo ninho e pelas alças. O ninho, em baixo, é onde a rainha, a abelha mestra, põe os ovos (figuras 15, 16, 17, 18 e 19).

Cada ninho tem dez quadros e por cima do ninho é sempre colocada a grade *excludora* de rainhas que impede que a abelha mestre migre para as alças (figura 20). É uma garantia para que postura seja somente efetuada no ninho:

Se não existisse grade, quando vamos tirar o mel, tiraríamos ovos, não teríamos mel, teríamos criação, tiraríamos a rainha e estaríamos a matar a colmeia. (Amadeu, II-8-2011)



figura 13



figura 14





figuras 15, 16, 17 e 18





figura 19





figura 20

Cada alça tem oito quadros (figura 21) e são as alças que os apicultores *roubam* às abelhas no final da época (figuras 22, 23, 24, 25, 26, 27 e 28). O número de alças que se coloca sobre cada ninho depende de vários fatores, nomeadamente da floração. Se houver flora disponível para as abelhas *pastarem*, aumenta-se o número de alças. Contudo, há um limite, porque a estabilidade de toda a colmeia pode estar em causa se o número de alças for muito elevado (figuras 29 e 30):



figura 21

Mas nós temos sempre uma solução que é tirar duas ou três alças. Imaginemos que temos um ano excelente em termos de flora e temos uma determinada colónia que é brutal em termos de produção. Chegando à sexta alça, retiramos a última quando estiver quase cheia, sacudimos as abelhas e pomos essa alça numa colmeia que tenha duas ou três alças e colocamos uma nova em cima e repetimos esse processo tantas vezes quantas forem necessárias. Podemos mudar as alças de colónia, não podem é ter abelhas. Consegue-se sacudir todas as abelhas, com o fumo em cima elas descem, descendo, tiramos a alça e depois usamos uma escova, sacudimos as abelhas e colocamos noutra colónia. (Amadeu, 20-7-2011)



figuras 22,23,24 e 25





figura 26



figura 27





figura 28





figura 29



figura 30

A cresta não implica, no entanto, que se retirem todas as alças. Ao se deixar a última alça, sobretudo quando esta não está ainda cheia, está-se a garantir uma reserva para a colónia, pois a reserva do ninho pode não ser suficiente, especialmente se o inverno for muito rigoroso. Amadeu opta por fazê-lo e, em dezembro ou janeiro, verifica se o mel da alça já foi consumido. Se tal suceder, retira a alça e, deste modo, reduz o volume da colónia ao ninho, o que significa menos esforço energético das abelhas para aquecer o espaço. O Sr. José lembra-se bem da quantidade de mel que se conseguia extrair de um cortiço.

Uma só caixa pode dar 50, 60, 70 litros e, naquele tempo, um cortiço se desse 10 litros! Naquele tempo era preciso muito para tirar o mel! (José, 1-7-2011)

As unidades de referência que são utilizadas pelo Sr. José e pelo Amadeu diferem. O primeiro refere-se sempre à produção das alças em litros:

Uma alça, se estiver cheia, dá-me oito a nove litros de mel. (José, 1-7-2011)

Já Amadeu prefere referir-se à produção das alças em termos de quilos:

Cada alça pode chegar a ter de 12,5 quilos a 14-14,5 quilos. Mas a média anda nos 12,8-13-13,5 quilos. (Amadeu, 20-7-2011)

A localização das colmeias é também fundamental para o sucesso da cresta. A exposição solar, a flora envolvente, a proximidade de água e os acessos são os fatores a ter em conta. A proximidade da água é fundamental, pois para fabricarem o mel as abelhas necessitam de água. O ideal é que o apiário não fique muito distante de uma linha de água. Por outro lado, zonas com difícil acesso são preferíveis para a segurança das próprias abelhas e das pessoas (figura 31).



figura 31



A extração do mel das alças permite a separação do mel da cera. Os favos são selados com cera permitindo, deste modo, a preservação do mel (figuras 32, 33, 34, 35, 36 e 37).

No passado, o mel era extraído dos favos com uma prensa, como a que existe em casa do Sr. José (figura 38).

Quando os cortiços caíram em desuso e se passaram a usar colmeias compostas pelas alças com os respetivos quadros, criaram-se novos sistemas de extração do mel e separação da cera.

Para começar, há que desopercular os favos, isto é, retirar com uma faca ou com um equipamento elétrico a camada de cera que cobre os favos para depois o mel ser mais facilmente extraído dos favos. O Sr. José usa um desoperculador que ele próprio construiu. Nessa estrutura de madeira, o Sr. José pendura os quadros e, um a um, vai raspando com uma faca, ou com um garfo, os favos. Na base do desoperculador coloca um alguidar e, no fundo deste, uma grelha de plástico. Essa grelha permite reter a cera e o depósito do mel no fundo do alguidar (figuras 39, 40, 41 e 42):

Estou a desopercular. Primeiro corto porque se meter o quadro ali na máquina, conforme está aqui, não sai. Desopercular é cortar os alvéolos com a faca. Vou passar aqui a faca, e se a faca não cortar tudo, tenho de usar o garfo. Está a ver. E agora está desoperculado. (José, 2-8-2011)



figura 32



figura 33





figura 34



figura 35



figura 36





figura 37





figura 38



figuras 39,40 e 41



figura 42



Depois, toda a mistura de cera e mel que caiu na bacia vai ser espremida na prensa para se conseguir extrair todo o mel.

Mas, na Casa do Mel, a cooperativa dos apicultores em Boticas, existe um desoperculador elétrico que permite fazer o trabalho de forma muito mais rápida. É à Casa do Mel que Amadeu leva as alças para extração, estágio e embalamento do mel.

Um a um, os quadros entram no desoperculador e a camada de cera é raspada por um sistema de múltiplas lâminas (figuras 43, 44 e 45). Por baixo está colocado um cesto de recolha de opérculos que recebe todo o mel e cera que caem do desoperculador. O mel escorre para a tina de inox (figura 46) e a cera, que fica retida no cesto, é depois deitada num centrífugador para se acabar de fazer a separação do mel e da cera (figuras 47, 48 e 49). O mel que escorre deste centrífugador é também conduzido para a tina (figura 50).



figuras 43 e 44

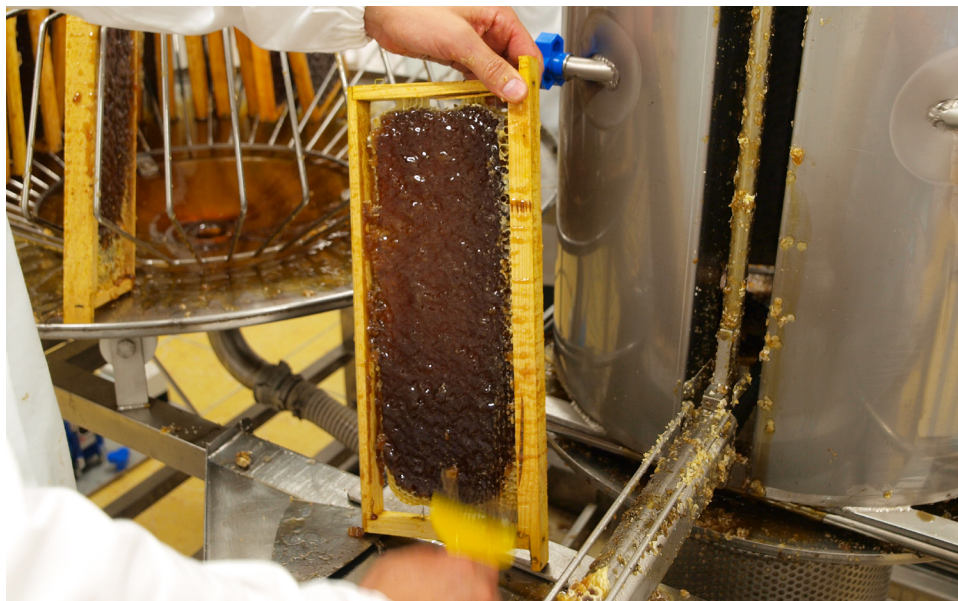


figura 45



figura 46





figuras 47, 48 e 49



figura 50



De seguida, os quadros são colocados no tambor de um outro centrifugador, que também é chamado de extrator, e que deve rodar a uma velocidade suficiente para que se consiga extrair o mel sem que se destrua a cera (figuras 51, 52, 53, 54, 55 e 56). Todo o mel que sai dos quadros é conduzido para a tina de inox. Finalmente, o mel é bombeado da tina de inox para bidões de 320 quilos.





figuras 51, 52, 53 e 54



figura 55





figura 56



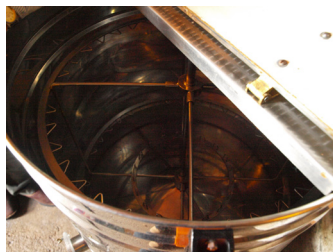


figura 57

O Sr. José também tem um extrator elétrico em sua casa (figura 57). Junto à torneira do extrator, coloca uma bacia para recolher o mel:

Este extrator leva 16 quadros. Se eu os meter todos a eito, o peso fica desequilibrado, e depois a máquina vira. Começa logo a sair. Já tive um manual. Mas antes do manual era à mão. Antes também não havia quadros. (José, 2-8-2011)

Na Casa do Mel, nos bidões, o mel fica a estagiar durante algumas semanas, normalmente um mês.

Quando fazemos a extração, há sempre mais do que o mel. Há ceras, patas de abelhas e outras impurezas. Temos que dar tempo de todas as partículas que estão ali a mais, ou subirem ou descerem. As impurezas que forem mais pesadas que o mel vão ao fundo, e as que forem mais leves vêm à tona. Normalmente à tona vem a cera e essa capa de cera é removida. Como a boca de extração da vasilha está a cerca de 10cm do fundo da vasilha, as impurezas mais pesadas ficam no fundo e assim conseguimos limpar o mel. (Amadeu, 20-7-2011 e 11-8-2011)

Ao fim desse tempo, o mel está pronto para ser embalado. Através de bombas de enchimento, o mel é bombeado para os frascos. Amadeu usa frascos de um quilo, de meio quilo, de um quarto de quilo e de 30 gramas.

O Sr. José vende normalmente o seu mel em bidões de 108 ou 112 quilos para revenda. Mas também vende a particulares em frascos reutilizados – os frascos *Tofina* – com a capacidade de um litro (figuras 58 e 59). Para o Sr. José, os revendedores procuram o mel cristalizado pois creem que esse é o verdadeiro mel. Já os particulares rejeitam o mel cristalizado. A partir das escolhas dos seus clientes, tece as suas próprias considerações sobre o mel:

Querem-no cristalizado. Os indivíduos que negoceiam, que comprem os bidões, mesmo os que percebem, querem-no cristalizado. Se não estiver cristalizado não o querem, porque o mel cristalizado é puro. Até tenho ali um bidonzinho pequeno, como uma pedra. É assim que os negociantes querem. Aos outros, eu vendo frasco de mel mas não vendo cristalizado porque não querem! Com os produtos não cristaliza. Se está cristalizado não querem comprar o frasco e dizem que tem açúcar. Tenho que lho vender líquido. E os outros, os revendedores, se não for cristalizado, não querem. O mel quando se tira da colmeia vem líquido porque se não, não saía. Depois vai cristalizando. Quando se aquece, não chega aos 100 graus. Ao aquecer perde qualidades. (José, I-7-20II)



figura 58





figura 59



Para Amadeu, contudo, os discursos em torno do mel verdadeiro e falso são um mito e resultam da falta de informação dos consumidores:

Todo o mel cristaliza, um mais do que outro. Todo o mel a partir dos 16 ° inicia os primeiros cristais. O mel claro tem tendência para cristalizar mais. Dependendo da variedade que temos, vai haver mais ou menos propensão a cristalizar. O mel tem açúcares naturais e os açúcares tendem a cristalizar a partir de uma determinada temperatura. Há uma forma de fazer voltar o mel ao estado líquido, desde que não atinjamos temperaturas superiores a 50°. Todas as propriedades medicinais que o mel tem a partir dos 50° são destruídas. Nós temos clientes para tudo. Há o cliente que prefere consumir mel cristalizado mas, a generalidade das pessoas, gosta de ver o mel a fluir dentro do frasco, eu diria que 95% das pessoas, e se não estiver a fluir aquilo não é mel, é mel contrafeito, é mel com açúcar, é mel com abóbora ou farinhas. Consta que havia quem fizesse isso, misturar açúcar, abóbora, fazer ali uma mistela e vender aquilo como mel, mas creio que não será mais do que um mito... não será de todo verdade. (Amadeu, 20-7-2011)

Recolhido e embalado o mel, há outras tarefas que precisam de ser cumpridas e, uma delas, é a manutenção dos quadros e das respetivas placas de cera. Os quadros das alças, por serem sujeitos à centrifugação, podem ficar danificados e terão de ser reparados. Normalmente em cada ninho são substituídos, por ano, dois quadros: aqueles que estão em pior estado. No entanto, se for necessário, trocam-se mais quadros. Essa substituição dá-se devido ao envelhecimento e ao desgaste natural das ceras:

A rainha só põe ovos num quadro que esteja impecável. As ceras dos quadros do ninho desgastam-se porque a rainha está sempre a pôr. Há intervenção das abelhas a fazer limpeza dos alvéolos, há intervenção da rainha a pôr os ovos nos alvéolos, há o nascimento constante de abelhas e isto é um ciclo constante e há um desgaste constante. Se a cera é má, mesmo que a rainha queira fazer cera, não pode, anda ali de roda, de roda... (Amadeu, 12-8-2011)

A reparação dos quadros consiste em lixá-los, queimá-los com um maçarico, esticar os arames onde assentam as folhas de cera e, finalmente, fixar as placas de cera (figuras 60, 61 e 62). Amadeu reutiliza toda a cera que é recolhida durante o processo de extração do mel; por essa razão, não tem necessidade de investir na compra de novas placas (figuras 63, 64, 65, 66, 67 e 68):

Só comprámos uma vez cera. A cera que sai da extração é suficiente para fazer a reposição anual dos quadros. Tudo se aproveita, nada se estraga. Dos 1000 quilos de mel, hão-de sair 100 quilos de cera. Depois, essa cera é cozida na caldeira que temos para tirar todas as impurezas. É derretida e escorre para os tabuleiros. O mel fica no fundo e a cera vem à superfície. Depois tem de ser desmoldada. De seguida, levamos a cera à Casa do Mel e lá é novamente derretida e passa numa máquina para moldar as placas com os hexágonos. Nós usamos sempre a nossa cera por causa das contaminações, sobretudo das doenças, muita gente tem doenças nos apiários e não sabe que é da cera. Nunca vendo cera porque faz-me toda falta. Porque é que vou vender uma cera que eu sei que é boa, e a seguir vou comprar uma cera que não sei o que estou a comprar? (Amadeu, 11-8-2011, 12-8-2011 e 16-8-2011)



figuras 60 e 61



figura 62









figura 66



figura 67



figura 68





figura 69

Amadeu tem vindo a apostar no modo de produção biológico. Atualmente, produz mel de urze, eucalipto e rosmaninho, assim como mel de rosmaninho e eucalipto com frutos secos como tâmaras, nozes, pinhões, corintos e amêndoas. A aposta na produção biológica resultou não apenas da constatação da existência de um nicho de mercado por explorar, mas também de uma preocupação com o ambiente. A produção biológica obriga a que os apiários estejam localizados longe de fontes contaminantes como estradas nacionais, pedreiras, fábricas e que no manejo da colmeia, como é o caso dos tratamentos feitos à *varroa destructor*, um ácaro “parasita” que se aloja nas asas das abelhas, sejam utilizados produtos autorizados, como o timol, o óleo essencial do tomilho.

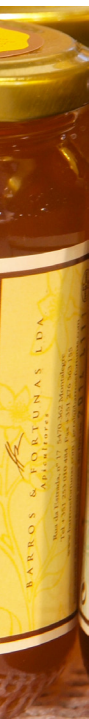


Vende para o país inteiro, mas é sobretudo no litoral, nos grandes centros urbanos, que tem os seus principais clientes. Também exporta para o estrangeiro. A aposta tem sido nos mercados de qualidade: lojas de produtos biológicos, como a Brio, a Miosótis e a Biocoop, e lojas gourmet.

Paralelamente, tem também investido na imagem do produto. Esse investimento valeu-lhe o primeiro prémio em imagem no Concurso Nacional de Mel em 2006. No ano seguinte, no Fórum Nacional de Apicultura, ganha o primeiro prémio de imagem e o segundo prémio com o mel de urze convencional. Finalmente, em 2011, no Concurso Nacional de Mel, volta a vencer a medalha de ouro com o mel de urze biológico. Estes prémios representam mais valias junto dos lojistas e dos consumidores finais (figuras 69 e 70).



figura 70



Nas feiras em que tem participado resgata, como elemento decorativo, o cortiço do bisavô paterno que desperta as memórias dos mais velhos. Também os favos de mel remetem para experiências distantes:

A compra do mel numa feira acaba por ser uma compra de uma memória: O meu avô dava-me favos tirados do cortiço. A compra do favo de mel é uma compra de memória. Quem tem essa experiência e vê o favo, compra. É automático.(Amadeu, II-8-2011)

As abelhas não ficam esquecidas durante o inverno. Amadeu visita com regularidade as suas colmeias. O Sr. José confia nos amigos apicultores para lhe irem dando notícias do estado das suas abelhas. Com o início da floração, normalmente em março, começa um novo ano apícola. As abelhas nunca param. Os apicultores também não.

