



Luís Carlos Duarte Braga

A ALIMENTAÇÃO DOS MINEIROS NA ÉPOCA ÁUREA DO VOLFRÂMIO EM AROUCA

Dissertação de Mestrado em História da Alimentação: Fontes, Cultura e
Sociedade, orientada pelo Prof. Doutor Rui da Ascensão Ferreira Cascão,
apresentada à Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

2017



UNIVERSIDADE DE COIMBRA

Faculdade de Letras

A Alimentação dos Mineiros na Época Áurea do Volfrâmio em Arouca

Ficha Técnica:

Tipo de trabalho	Dissertação de Mestrado
Título	A Alimentação dos Mineiros na Época Áurea do Volfrâmio em Arouca
Autor/a	Luís Carlos Duarte Braga
Orientador/a	Prof. Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão
Júri	Presidente: Prof.^a Doutora Maria José Azevedo Santos Vogais: 1. Prof.^a Doutora Irene Maria Montezuma Carvalho Mendes Vaquinhas 2. Prof. Doutor Rui de Ascensão Ferreira Cascão
Identificação do Curso	Mestrado em Alimentação: Fontes, Cultura e Sociedade
Área científica	História
Especialidade/Ramo	História Contemporânea
Data da defesa	26-07-2017
Classificação	17 valores

Índice

Índice.....	2
Introdução	4
Acrónimos.....	6
Resumo.....	7
Abstract	8
Agradecimentos.....	9
1. Objetivos	11
2. Fontes e Metodologias	13
3. Estado da arte – análise dos meios e conteúdos disponíveis	15
4. O contexto da Guerra	16
4.1 O Panorama Mundial em tempo de guerra e o tungsténio	17
4.2 A Europa – o campo de batalha e o volfrâmio	21
4.3 Portugal – impactes da guerra e a exploração de volfrâmio.....	24
4.4 As guerras e o volfrâmio – O caso de Arouca.....	27
5. Volfrâmio	31
5.1 Tungsténio ou “volfrâmio” – constituição e características	32
5.2 Exploração – tipos, formas e regiões de exploração	33
5.3 Aplicação do metal – da lâmpada às armas de guerra.....	34
5.4 O “Rush” – em busca do “Ouro Negro”	35
6. Alimentação dos Mineiros	37
6.1 Os livros de Rosa Maria – uma visão geral da alimentação nacional	38
6.2 Jornais – exploração de referencias a géneros alimentares	44
6.3 Racionamento – os géneros racionados e o sistema para alimentar o povo	58
6.4 Registos da Estiva Camarária –as listagens de géneros e preços praticados.....	64
6.5 Entrevistas – declarações dos intervenientes e histórias na primeira pessoa	69
7. Resultados da pesquisa – compilação de informação	78
8. Conclusão do estudo – considerações finais	86
Índice de Ilustrações.....	90
Índice de Tabelas.....	91
9. Fontes e recursos	92
9.1 Bibliografia	92
9.2 Webgrafia.....	97
9.3 Vídeo-filmografia.....	97

9.4 Arquivos visitados.....	97
9.5 Meios de Comunicação Social/Periódicos	97
9.6 Fontes Orais	98
10 Anexos.....	99
Anexo 1 - Tabelas dos géneros referidos nos periódicos analisados.....	100
Anexo 1.1 - Géneros referidos no periódico Gazeta de Arouca.....	100
Anexo 1.2 - Géneros referidos no periódico Defesa de Arouca.....	103
Anexo 2 - Entrevistas	108
Anexo 2.1 - Entrevista 1 - Castelino Almeida.....	109
Anexo 2.2 - Entrevista 2 – Manuel Neves.....	112
Anexo 2.3 - Entrevista 3 – Joaquim Costa	117
Anexo 2.4 - Entrevista 4 – António Vilar	118
Anexo 2.5 - Entrevista 5 - Fernando Silva	120
Anexo 2.6 - Entrevistas 6 – Alberto Duarte	121
Anexo 2.7 - Entrevista 7 – Alice Silva	123
Anexo 2.8 - Entrevista 8 – Armando Duarte.....	126
Anexo 2.9 - Entrevista 9 – Manuel Valério.....	129
Anexo 3 - Entrevistas ADRIMAG/AGA	132
Anexo 3.1 - Ponte de Telhe.....	132
Anexo 3.2 - Arouca	136
Anexo 3.3 - Rio de Frades.....	140
Anexo 3.4 - Moldes	141
Anexo 3.5 - Cabreiros	143
Anexo 4 - Emails recebidos	145
Anexo 4.1 - Email I.....	145
Anexo 4.2 - Email II.....	146
Anexo 5 - Tabelas da estiva.....	148
Anexo 5.1 - Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1887 a 1899	148
Anexo 5.2 - Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1900 a 1912.....	149

Introdução

Esta dissertação tem como objetivo estudar a alimentação dos mineiros da época áurea da extração de volfrâmio (figura 1) nas Minas do Concelho de Arouca e divide-se em duas partes fundamentais: os impactos do volfrâmio e a alimentação dos mineiros.

Numa primeira parte aborda-se a exploração mineira de minério de tungsténio na época áurea (1914-1953), que coincide com os períodos da Primeira Grande Guerra, Segunda Grande Guerra e Guerra da Coreia, no entanto, a elevada procura de tungsténio/volfrâmio teve um maior impacto na exploração de tungsténio durante a Segunda Guerra Mundial.

A guerra é uma realidade que influencia vários aspetos políticos, mas também sociais e económicos, e foi através dela que se tornou imperativa a exploração mineira para extração de minério de volfrâmio para países beligerantes com vista a desenvolver armamento. O volfrâmio era então usado nas armas e ferragens de guerra, aumentando a sua resistência e durabilidade.

É nesta altura que, em Portugal, surgem várias regiões de extração mineira de volfrâmio, nomeadamente nos distritos de Coimbra, Castelo Branco, Aveiro, Viseu, Guarda, Porto e Vila Real. Consequentemente, são criadas as grandes companhias de exploração de minério, que para muitos portugueses destas regiões surgem como a verdadeira oportunidade de vida e de trabalho (Ribeiro, 1985: p. 6), visto que as companhias de mineração contratavam inúmeros homens para satisfazerem as suas necessidades de mão-de-obra.

Neste somente as explorações mineiras do concelho de Arouca. A delimitação geográfica deste estudo deve-se, na sua maior parte, à minha naturalidade, mas também como contributo investigativo à falta de bibliografia sobre este tema.

Em terras Arouquenses, em certos períodos, conviveram pacificamente Ingleses e Alemães, ou seja, blocos beligerantes opostos. Foram celebrados vários contratos de cedência de terrenos para que as explorações mineiras Inglesas e Alemãs se fizessem, permitindo assim a exploração “exclusiva” a ambos os países em simultâneo.

Toda esta atividade levou à criação de autênticas aldeias em torno das explorações, muitas delas atualmente ainda visitáveis e habitadas.

Numa segunda parte, aborda-se a alimentação dos mineiros nas explorações mineiras do concelho de Arouca. A necessidade alimentar é intrínseca à existência do homem, e este facto

levou a elaboração deste estudo, para uma averiguação do contexto em que a alimentação era feita nesta época e nesta área geográfica.

No estudo que se apresenta será feito um levantamento de como, com quem, quando, de que forma, em que quantidade, que diferenças, entre outros aspetos não menos significativos relacionados diretamente com a alimentação das pessoas ligadas às atividades das minas de extração de tungsténio.



Figura 1- Volfrâmio "lavado" também conhecido por "china".

Acrónimos

ADPA – Associação de Defesa do Património Arouquense

ADRIMAG – Associação de Desenvolvimento Rural Integrado das Serras do Montemuro, Arada e Gralheira

AGA Associação Geoparque Arouca

AHMA – Arquivo Histórico Municipal de Arouca

BMA – Biblioteca Municipal de Arouca

CMA – Câmara Municipal de Arouca

CRCL – Comissão Reguladora do Comercio Local

FLUC – Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Resumo

A exploração de minério de tungsténio remonta aos inícios do século XX. No entanto é durante as duas Grandes Guerras e a Guerra da Coreia que se intensifica a exploração e transformação deste minério a nível nacional, mas também a nível mundial.

A exploração mineira na região de Arouca foi um fator condicionador socioeconómico durante a época áurea da exploração do volfrâmio. Esta atividade levou ao êxodo para terras Arouquenses dos homens, e até de famílias inteiras que viviam da agricultura de subsistência, nutrindo a esperança de algum dia conseguirem melhores condições de vida. Foi a atividade mineira que levou à criação de uma economia paralela, reforçada pela sede de poder económico e pela esperança de enriquecimento rápido, permitindo alterações aos níveis económico e social, bem como na vida quotidiana dos trabalhadores das minas, nomeadamente na sua alimentação. É neste sentido que a mesma constitui o enfoque deste trabalho: apurar de que forma estas condições únicas proporcionaram alterações na alimentação dos mineiros de Arouca e de que forma, durante todos os anos analisados, o ato de comer foi moldado em função de todos os acontecimentos históricos.

Palavras-chave:

Tungsténio; Volfrâmio; Arouca; Minas; Rush Mineiro; Alimentação; Escassez Alimentar

Abstract

The exploitation of tungsten ore goes back to the beginning of the 20th century. However, it is during the two Great Wars and the War of the Korea that the exploration and transformation of this ore intensifies not only at national level, but also worldwide.

Mining in the Arouca region was a socioeconomic conditioning factor during the golden age of the exploitation of the wolfram. This activity led to the exodus of men to territory of Arouca, and even entire families who lived of subsistence agriculture, and thus fueling hope that someday they would have better living conditions. It was the mining activity that led to the creation of a parallel economy, reinforced by the status of economic power and the hope of rapid enrichment, allowing changes in economic and social levels, as well as in the daily lives of mine workers, especially their food. It is in this sense that food is the focus of this work: to determine how these unique conditions provided changes in the diet of Arouca miners and how, during all the analysed years, the act of eating was shaped by historic events.

Keywords

Tungsten; Wolfram; Arouca; Mines; Mining Rush ; Feeding; Food shortage

Agradecimentos

Numa jornada que se apresentou difícil em vários aspetos, que decorreu ao longo de meses repletos de acontecimentos que quase sempre insistiam em influenciar o desenvolvimento deste trabalho, todos os intervenientes permitiram a realização deste que aqui se apresenta. Com um investimento de tempo dificilmente possível de contabilizar, o resultado desta dissertação é fruto do gosto que foi o processo todo necessário até ao seu término.

Houve, como não podia deixar de ser, momentos menos bons, em que parecia que nada estava a favor da sua realização e da conclusão de todas estas páginas. Muito suor e até algumas lágrimas fazem parte deste trabalho, mas a reter fica a ideia de que foram proporcionados momentos incríveis e experiencias inesquecíveis ao longo de todo o processo.

Dedico este trabalho ao João Vasco Fernandes, onde quer que esteja, agradeço pela lição de vida que me proporcionou já em período de finalização deste pedaço da minha pessoa que até estas páginas se estende.

Não seria grato da minha parte deixar passar em branco o sincero agradecimento a algumas entidades, mas acima de tudo, às pessoas que contribuíram, de uma forma ou de outra, para o resultado que aqui se apresenta

Não poderia começar esta nota de agradecimento, sem louvar o incentivo e apoio dado pelo meu professor orientador, o Prof. Doutor Rui Cascão da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, que este projeto orientou e que proporcionou a que este chegasse a “bom porto”. Aqui fica um muito obrigado pelo apoio, orientação e acima de tudo, por apoiar com visível entusiasmo!

Aos meus professores da FLUC, e a todos os meus colegas, com quem tive o gosto de partilhar a minha jornada universitária com muito entusiasmo, em especial à mesa, quer da faculdade, quer do almoço, onde a partilha de conhecimento era indescritível, e a qual não teria sido tão especial sem todos eles.

Um sincero agradecimento também às entidades que prontamente me ajudaram, e até comigo colaboraram, nomeadamente à Associação Geoparque Arouca, em especial à Vera Magalhães; à ADRIMAG, concretamente à Goreti Martins Brandão; à Câmara Municipal de Arouca e seus colaboradores que muito auxiliaram; a Biblioteca Municipal de Arouca e todos os colaboradores; à Associação de Defesa do Património Arouquense, em especial ao Sr.

Alberto Gonçalves que por tantas horas me acompanhou e por todo o conhecimento que partilhou; a todas as outras entidades que me acolheram, ajudaram e facultaram informação.

A todos os meus colegas e alunos, da Escola Secundária de Arouca e da Escola Secundária Gaia Nascente, obrigado por tudo, em especial pela paciência e apoio prestado!

A minha amiga Ana Rita Sousa Figueiras pelo incansável apoio ao longo de toda a dissertação!

Impossível será quantificar a gratidão que tenho para com todos os entrevistados, não só pelas entrevistas, mas por toda a experiência que proporcionaram, na partilha de histórias, na pronta disponibilidade em colaborar e na paciência em relatar pacientemente todos os detalhes quanto a memória permitiu sobre o tema desta dissertação e sobre todos os outros assuntos que foram conversados por horas e horas.

Por fim, um agradecimento especial aos familiares, que me apoiam incondicionalmente, em especial à minha Mãe que acompanhou demasiado perto todo o processo, facilitando tudo o quanto foi possível e apoiando mesmo nos momentos mais complicados.

Um abraço aos meus amigos, em especial à Clara Almeida, Emanuel Silva e Cristina Topete que, mesmo sem se aperceberem, auxiliaram muito a este trabalho.

Aos restantes ligados a todo este processo, desde o primeiro dia de aulas até à entrega desta obra que me é tão preciosa, obrigado por tudo!

1. Objetivos

Partindo do princípio de que qualquer investigação “é altamente condicionada pela sua finalidade” (Pardal & Correia, 1995), na medida em que pretende alcançar uma meta, será fundamental traçar, desde logo, um conjunto de objetivos a atingir. Segundo Vaz Freixo (2009, p. 164), “*pode tratar-se de explorar, de identificar, de descrever, ou ainda de explicar ou de prever tal ou tal fenómeno*”. Assim sendo, o presente estudo tem como objetivo geral estudar e definir a alimentação dos mineiros das minas de extração de volfrâmio em Arouca, por meio do estudo bibliográfico e pela recolha de recontos orais por meio de entrevistas a intervenientes diretos e indiretos nas minas de volfrâmio do concelho de Arouca.

Ainda no âmbito deste estudo são definidos os seguintes objetivos específicos:

- Descrever a conjuntura vivida ao nível mundial, nacional e regional nas épocas em estudo;
- Apurar a importância do tungsténio/volfrâmio para as potências beligerantes;
- Descrever a alimentação dos intervenientes diretos nas minas de exploração de volfrâmio;
- Definir as influências da conjuntura beligerante na alimentação dos mineiros;

Este estudo pretende constituir-se como um mote para a realização de outros estudos com enfoque no panorama geral da alimentação.

Tendo em conta os objetivos supracitados, esta dissertação de mestrado encontra-se formalmente dividida em cinco capítulos fundamentais: a Guerra, o Volfrâmio, a Alimentação, Enriquecimento do Trabalho e Conclusões.

No capítulo denominado Guerra, procura-se definir o contexto social, económico e político que provocou o fenómeno da exploração e "corridas" ao volfrâmio. É através da guerra que se tornou imperativa a exploração mineira para extração de minério de volfrâmio para os países beligerantes com vista a desenvolver armamento. O volfrâmio era então usado nas armas e ferragens de guerra, aumentando a sua resistência e durabilidade. Procura-se efetuar uma breve descrição dos efeitos da guerra ao nível mundial, nacional e regional.

No capítulo intitulado Volfrâmio procura-se explicar quimicamente o "volfrâmio" ou tungsténio, mas também definir o volfrâmio enquanto minério de interesse bélico, definindo as

suas diversas aplicações. Neste capítulo procura-se conceptualizar e aclarar cronologicamente o "rush mineiro".

O terceiro capítulo, denominado Alimentação, tem por objetivo analisar os géneros alimentares mencionados nas publicações periódicas dos anos em análise, bem como definir e analisar dados relativos ao racionamento e estiva camarária.

Por fim, os capítulos Enriquecimento do Trabalho e Conclusões pretendem efetuar uma reflexão e apresentação das principais conclusões e limitações deste estudo, como também, perspetivar trabalhos a serem desenvolvidos futuramente.

2. Fontes e Metodologias

Para a elaboração deste estudo, partimos do princípio que toda a investigação exige organização e planificação que permita atingir uma meta pré-estabelecida. Assim sendo, o ponto de partida deste estudo é a pesquisa bibliográfica, nomeadamente, obras já publicadas, como a tese de doutoramento de João Paulo Avelãs Nunes ou a dissertação de Maria Otília Pereira Lage, artigos científicos de relevo como os de Isabel Drumond Braga, publicações periódicas, nomeadamente os jornais *Gazeta de Arouca* e *Defesa de Arouca* e blogs na Internet como são de salientar o blog da Associação de Defesa do Património Arouquense.

Posteriormente à pesquisa bibliográfica, foi feito o levantamento dos testemunhos orais por meio de entrevistas aos intervenientes diretos e indiretos nas explorações e companhias mineiras da altura, em Arouca. Deve salientar-se que, o número de sobreviventes é bastante reduzido devido à janela temporal estudada. No entanto foi possível encontrar alguns dos protagonistas da época. Segundo Vilar (2008, p. 13) "*defendem alguns historiadores, que a distância relativamente aos acontecimentos tende a eliminar as paixões que a proximidade dos factos suscita*". É neste sentido que não seria possível a realização deste trabalho sem a recolha destes testemunhos. De incontestável valor são os testemunhos recolhidos através das personagens que passaram pela História, no seu contexto real, e que atualmente fornecem-nos vasta informação, no entanto, já um pouco corrompida pelos muitos anos que passaram.

A investigação efetuada com o objetivo a fundamentar convenientemente este estudo iniciou-se com a pesquisa bibliográfica de informações pertinentes relativamente aos temas abordados: volfrâmio - extração; consumo e comércio e, sobretudo, alimentação. Esta pesquisa teve como objetivo abordar factos concretos, e sem explanar todos os pontos, afunilando assim o trabalho para o principal tema em foco. Este tema central foi estudado com atenção ao detalhe, de forma a ser muito completo, sintético e analítico, mas não agrupando demasiada informação que pudesse levar à perda do rumo inicialmente definido.

Após a recolha bibliográfica e respetiva análise da mesma, foi imperativo para enriquecimento e conclusão deste estudo o levantamento de documentos (jornais; publicações; registos) e a elaboração de entrevistas semiestruturadas. Segundo Pardal & Correia (1995, p. 65): "*A entrevista semi-estruturada nem é inteiramente livre e aberta- comunicação, entrevistador e entrevistado, com carácter informal -, nem orientada por um leque inflexível de perguntas estabelecidas a priori. Naturalmente, o entrevistador possui um referencial de*

perguntas-guia, suficientemente abertas que serão lançadas à medida do desenrolar da conversa,..."

Os dados recolhidos da documentação e das entrevistas, nomeadamente recolha de testemunhos orais dos próprios intervenientes nas minas de extração e transformação de volfrâmio, bem como os dados recolhidos nas entrevistas efetuadas e gentilmente cedidas por entidades locais (ADRIMAG e AGA), permitiram a recolha de informação pertinente sobre o objeto em estudo. No entanto, tendo em conta o método aplicado, não é permitido afirmar "verdades incontestáveis", mas, contudo, poderá ser assegurada uma visão geral e bastante aproximada, que por vezes é muito completa, da paisagem alimentar na época estabelecida.

Deverá salientar-se que no caso da alimentação, a realidade dos mineiros seria em tudo semelhante aos restantes cidadãos, o que permite, através da caracterização geral do panorama alimentar do povo e assim fazer um paralelismo com o que seria a alimentação do mineiro da época. Este foi o método utilizado nesta dissertação para obter os resultados que aqui se apresentam.

A análise dos diferentes documentos relacionados com o tema, foi feita com atenção. No entanto, existiram algumas limitações na escolha e seleção de informação relevante devido à escassez da oferta de referências ligadas à alimentação da população mineira na época do volfrâmio.

Os documentos que facultaram grande espólio de informação foram os registos da estiva camarária, cujas listagens permitem chegar a uma lista de produtos comercializados. Outros registos encontrados no Arquivo Municipal de Arouca permitiram fazer o mesmo tipo de listagens, sendo os Registos das Tarifas Camarárias (1887-1938)¹ e uma série de documentos avulsos², contendo, por exemplo, um Edital sobre a tabela dos preços do azeite a 13 de março de 1943, ou ainda os registos das quantidades distribuídas, por freguesias, dos produtos racionados.

¹ Arquivo Histórico Municipal de Arouca (AHMA), secção Controle Atividades Económicas, subsecção Comércio, documento 425 - Registos das Tarifas Camararia (1887-1938).

² AHMA, secção Controle Atividades Económicas, subsecção Comércio, documento 426 – Comissão Reguladora do Comércio / Lista de Géneros e Documentos Diversos (1943).

3. Estado da arte – análise dos meios e conteúdos disponíveis

No decorrer deste estudo foi notória a escassez de trabalhos que retratassem a realidade alimentar dos mineiros das épocas do volfrâmio. A dificuldade em encontrar fontes que disponibilizassem informação palpável foi uma constante. No entanto, foi pertinente ir ao encontro de obras que retratassem indiretamente outras realidades próximas do objetivo deste estudo, como é o caso de algumas investigações em ciências sociais sobre a exploração mineira em Portugal, bem como algumas (escassas) obras que retratam a realidade da extração de concentrados de volfrâmio.

De forma generalizada não se pode afirmar que não existe exploração e investigação sobre esta temática. No entanto, não foram encontradas referências ao contexto socioeconómico e alimentar do trabalhador mineiro da época.

O facto de, a nível local, a documentação acerca das diferentes companhias ser escassa, bem como o facto de a maioria da documentação se ter perdido por motivos alheios a este estudo, não permitem retratar a realidade total. Os registos das ditas companhias iriam facultar dados mais completos e realísticos, quer ao nível dos produtos, como ao nível das quantidades, o que consequentemente daria oportunidade de estudar a relação entre os produtos, as quantidades e os trabalhadores resultando num cálculo médio que daria, com elevada precisão, um resultado muito mais específico do que neste estudo se vai encontrar. Para demonstrar essa lacuna, pode-se afirmar que bastariam os documentos de contabilidade para se poder obter os registos das mercadorias compradas para as cantinas, e consequentemente traçar um esboço, ainda que possivelmente incompleto, do que seria a alimentação no local.

Diretamente ou indiretamente relacionado com o tema, pouca matéria está disponível, obrigando a que se tenha de obter a informação por muitas e variadas fontes e, dessa forma, poderá ser aberta a discussão sobre a precisão do estudo que de seguida se apresenta, mas mantendo o foco e obtendo informação nas mais variadas fontes, é possível assegurar uma boa margem de precisão.

Tal como é incutido pelos professores dos diferentes seminários do Mestrado em História da Alimentação da Faculdade de Coimbra, se regista o extraordinário, esquecendo o ordinário, e essa lacuna fica aqui bem saliente.

4. O contexto da Guerra

“Os placers aqui eram de tungsténio, como todos sabem, de grande consumo na guerra, levantado por alto preço e objeto, por conseguinte, da cupidez para lá da lei e da convenção. Ora, foi em averiguar como reagiu nesta e naquela conjuntura o animal humano, preso este da morfina, minado aquele de ambições e vícios, que arquitectámos ambos a novela”.

(Ribeiro, 1944)

4.1 O Panorama Mundial em tempo de guerra e o tungsténio

Guerra é uma realidade que influencia vários aspetos da sociedade, nomeadamente nas vertentes éticas, político-ideológicas e socioeconómicas.

Segundo Clausewitz³ (1932, p. 1) a guerra é “*um ato de violência para levar o inimigo a fazer a sua vontade... a violência, ou seja, a força física (...) é, pois, o meio; a submissão com compulsória do inimigo à nossa vontade é o objetivo último*”. O autor esclarece que o objetivo da guerra só é atingido se o inimigo for totalmente desarmado, conferindo um elemento instrumental e intencional aos atos de guerra.

No entanto, o conceito de guerra pode ser entendido de outras formas. Segundo Santos (2000, p. 204-205) “*numa guerra real, há uma mistura de todas estas conceções (...) a guerra, e, portanto, todas as armas que não são utilizadas, visam a paz, mas é uma paz que seja favorável aos vencedores. É isso que se pretende quando se parte para uma guerra*”⁴. O impacto de um conflito militar num determinado país é tanto maior quanto a magnitude desse conflito. Independentemente da posição de cada país (beligerante, não beligerante ou neutral) há países que sentem mais os efeitos diretos ou indiretos da guerra.

Em período de guerra a principal preocupação de um Estado é garantir a sobrevivência dos seus cidadãos, quer por motivos humanitários, quer por motivos de manutenção e resolução do conflito (Leitz, 1943)⁵.

Historiadores e analistas, como George F. Kennan⁶, consideram que a Primeira Guerra Mundial foi uma catástrofe seminal do século XX: “*the seminal catastrophe of the century-the event which lay at the heart of the failure and decline of this Western civilization*”. E esta foi o agente que criou implicações importantes na Segunda Guerra Mundial (1939-1945), quase duas décadas depois. Este período entre as duas grandes guerras é considerado por vários autores, nomeadamente Edward H. Carr, como uma “*crise dos 20 anos*”⁷. No entanto, apesar de o século

³ CLAUSEWITZ (1832), On War in www.clausewitz.com.

⁴ SANTOS, Loureiro dos (2000), *Reflexões sobre Estratégia. Temas de Segurança e Defesa*. Instituto de Altos Estudos Militares. Publicações Europa-América.

⁵ Leitz, Christian. *Economic relations between nazi Germany and Franco's Spain. (1936-1945)*, Oxford, OUP, 1996.

⁶ KENNAN, George F. (1981) *The Decline of Bismarck's European Order: Franco-Russian Relations 1875-1890*. Princeton University Press.

⁷ Carr, E.H. (1939) *The Twenty Years' Crisis 1919-1939*. Londres e Nova Iorque: MacMillan and Company Limited: St. Martin's Press.

XIX estar fortemente associado às suas duas grandes guerras, este foi também marcado por uma prosperidade económica considerável.

Neste tipo de conjuntura económica, política e social é imperativa a necessidade de armamento ou matérias-primas que permitam desenvolver armamento, como, por exemplo, o volfrâmio, por parte dos países beligerantes, nomeadamente das grandes potências industriais e económicas. No entanto, em circunstâncias de paz, o volfrâmio é um minério pouco abundante e geograficamente disperso e, apesar das suas potencialidades, a sua extração é equilibrada, ou seja, há equilíbrio entre a procura e a oferta.

É neste sentido que a Primeira e Segunda Guerra Mundial, bem como a Guerra da Coreia, foram o mote para que o volfrâmio se tornasse uma matéria-prima estratégica extremamente procurada: *“O tungsténio é um dos mais importantes, se não o mais estratégico dos metais de guerra. A sua utilização no fabrico de aços rápidos não foi desenvolvida até 1914, quando do início da I Guerra Mundial. Antes de 1914 era convicção de vários especialistas militares dos Aliados⁸ que, em seis meses, a Alemanha estaria exaurida quanto a munições. Porém os Aliados cedo descobriram que a Alemanha tinha aumentado o fabrico de munições e que, a certa altura, chegara mesmo a ultrapassar a produção dos Aliados. Tal mudança deveu-se, em parte, à utilização pela Alemanha de aços rápidos e de ferramentas de corte incorporando tungsténio. Ironicamente, os Ingleses viriam mais tarde a descobrir que a maior parte do tungsténio assim empregue pelos Alemães tivera origem nas minas inglesas da Cornualha”* (Li & Wang, 1947).

O volfrâmio foi considerado um “minério de guerra” (Ribeiro, 1944) e como tal, com a ocorrência de guerras deu-se uma procura acelerada que resultou numa subida de preços e da procura, gerando três fases de crescimento acelerado de lavra industrial e de mineração informal (Nunes, 2005)⁹. Desta forma, e citando o mesmo autor (2005, p. 49): *“o subsector do volfrâmio foi marcado, de forma estrutural, por níveis de instabilidade particularmente elevados”*.

Ao nível mundial, entre o princípio do século XX até ao início da I Guerra Mundial, verificou-se um crescimento sustentado da produção e comercialização de concentrados de tungsténio. É durante a I Guerra Mundial que se dá o “primeiro boom especulativo” (Nunes, 2005: p. 53). No decorrer deste período, entre as duas grandes guerras, os maiores consumidores

⁸ Países Aliados: Estados Unidos da América, Itália, Japão, Reino Unido, França, Rússia e Portugal.

⁹ Nunes, João Paulo Avelãs. *O Estado Novo e o volfrâmio (1933-1947)*. (2005), Faculdade de Letras, UC.

e produtores de volfrâmio eram os Estados Unidos da América (EUA) e a União das Repúblicas Socialistas Soviéticas (URSS). No entanto, a extração mineira destes dois países não era suficiente para as suas necessidades. Face à procura deste minério e à possibilidade de extração e transformação de volfrâmio muitos países iniciaram a sua exploração. No entanto estavam sujeitos a oscilações económicas em detrimento de outras matérias primas mais procuradas em épocas de paz (Nunes, 2005). (Figura 2)

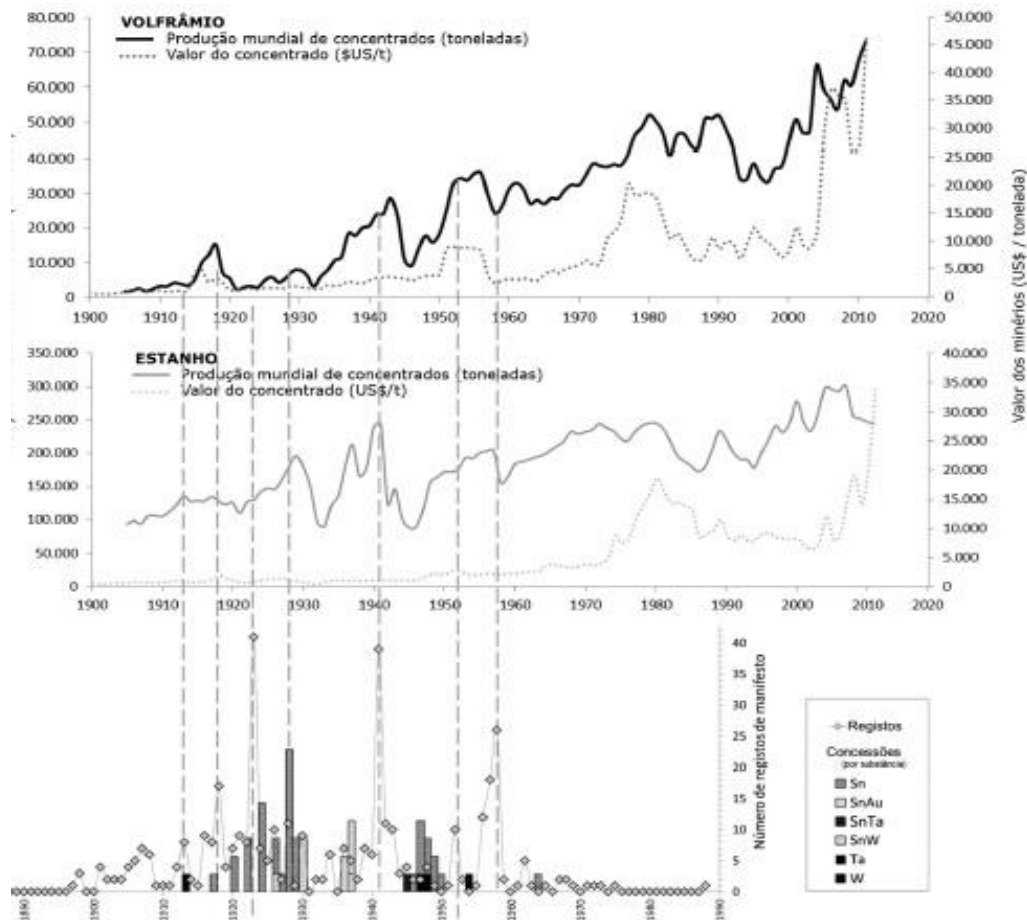


Figura 2 Variação da produção mundial de concentrados de minérios de volfrâmio e estanho (toneladas) e respetivo valor(\$US/tonelada) (Melo Nogueira et al, 1962)

No período entre as duas grandes guerras, o mercado internacional de volfrâmio sofre os efeitos negativos da não-procura, nomeadamente até 1933. A partir de 1934, estando na iminência de uma nova guerra assiste-se a um crescimento na procura de volfrâmio, iniciando-se uma nova corrida ao armamento e consequentemente ao volfrâmio.

É no decorrer da Segunda Guerra Mundial que se dá a corrida mais significativa ao volfrâmio, e após o seu término dá-se novamente a estagnação na exploração e produção de tungsténio, esta situação é revertida entre 1950-1953, com a Guerra da Coreia. Findado este conflito armado, deu-se uma quebra no consumo de volfrâmio associada ao desaparecimento das necessidades de guerra. Esta quebra a médio prazo veio a ser decisiva para o subsector do volfrâmio. Para além da quebra dos preços e da falta de escoamento de reservas deste minério, com o passar do tempo a tecnologia utilizada foi sendo desgastada devido à sua utilização excessiva e tornou-se difícil substituir máquinas ou as suas componentes. Posto isto, assistiu-se à dispersão de mão-de-obra qualificada e conseqüentemente à degradação de empresas, instalações, maquinaria e galerias subterrâneas.

4.2 A Europa – o campo de batalha e o volfrâmio

O século XX, nomeadamente desde os anos de eclosão da Primeira Guerra Mundial até ao pós Segunda Guerra Mundial, é apelidado de "Era da Catástrofe" por Hobsbawn (1996, p. 17). Corroborando o mesmo autor esta era inicia-se com a Primeira Guerra Mundial, assinalando assim o colapso da civilização ocidental, caracterizada por: uma economia capitalista; legal e constitucionalmente liberal; sociedade fortemente convencida da centralidade da Europa como berço dos avanços científicos, artísticos e industriais. Este autor considera que, para esta a sociedade europeia, as quatro décadas decorrente entre as duas Grandes Guerras foram vividas "de calamidade em calamidade" e que a humanidade resistiu com muitíssimas dificuldades.

Foi na Primeira Guerra Mundial que surgiu o primeiro conflito armado que incluiu todas as grandes potências, aliás todos os Estados Europeus, com exceção da Espanha, Países Baixos, Escandinávia e Suíça. No decorrer da Segunda Guerra Mundial verificou-se o mesmo envolvimento global no conflito armado, embora alguns estados o tenham feito de forma nominal. À exceção de alguns Estados Independentes Europeus (Irlanda, Suécia, Suíça, Portugal, Turquia e Espanha) quase todos os Estados eram beligerantes e/ou tiveram o seu território ocupado.

Anos	Espanha		Portugal		Alemanha		Áustria		Grã-Bretanha		Total
	ton.	%	ton.	%	ton.	%	ton.	%	ton.	%	
1895	31	30,1	12	11,7							43
1896	14	7,7	14	7,7	41	22,5	36	19,8	44	24,2	149
1897	10	3,5	29	10,2	38	13,4	31	11,0	127	44,9	235
1898	37	4,5	59	7,2	50	6,1	36	4,4	331	40,3	513
1899	151	10,9	55	4,0	50	3,6	36	2,6	96	6,9	388
1900	1958	65,6	49	1,6	43	1,4	50	1,7	9	0,3	2109
1901	6	0,9	90	14,0	43	6,7	45	7,0	21	3,3	205
1903	11	1,3	234	27,4	31	3,6			9	1,1	285
1904			228	17,8	35	2,7			276	21,5	539
	60	1,4	358	8,2	34	0,8			164	3,7	616

Tabela 1 - Produção e comércio europeu de concentrados de volfrâmio, a 60% WO₃, nos anos de 1895 a 1904 (em toneladas) (Fonte: K.C.Li, 1955, p. 415)

Como já foi mencionado anteriormente o mercado do volfrâmio, quer de oferta quer de procura, sofreu um boom durante os períodos de guerra. Neste sentido e analisando um período em que o volfrâmio ainda tinha um número limitado de aplicações, as minas norte-americanas, australianas e da Europa Central tinham um papel de destaque, adquirido pela proximidade aos centros fortemente industrializados. A Grã-Bretanha, a França e a Bélgica, bem como Portugal e Espanha, nesta altura já são referenciados como fornecedores de volfrâmio (Tabela I).

Até ao ano de 1938, o Reino Unido, a Alemanha e a França mantinham um acordo formal que pretendia estabelecer uma divisão entre si das zonas de fornecimento de minério de volfrâmio e regular/proteger os mercados de colocação de ferro-tungsténio. Este acordo pretendia assegurar alguma estabilidade nas relações económicas e comerciais, controlando as oscilações nos preços e desta forma, garantir os lucros (Tabela 2).

Anos	Mundo	Europa
1931	80,4	56,3
1932	40,8	32,3
1933	74,7	42,4
1934	98,8	90,1
1935	134,9	142,4
1936	149,3	173,2
1937	233,4	265,3
1938	244,5	358
1939	254,1	528,8

Tabela 2 - Índices da produção e exportação de concentrados de volfrâmio, a 60% WO₃, nos anos de 1930 a 1931 (Fonte: K.C.Li, 1955, p. 419-423)

Em pequenos e médios Estados como a Bélgica, a Holanda, a Itália e a Checoslováquia, a Áustria e a Polónia, estes adquiriam concentrados de volfrâmio em "mercado aberto" (Nunes, 2005, p. 104-107).

No entanto, a partir de 1945, os Estados Unidos da América, como superpotência e maior consumidor/produzidor de minérios de ferro-tungsténio impediram a constituição de uma organização internacional que gerisse o mercado global de volfrâmio.

A Europa Ocidental, apesar de fortemente industrializada, continuou até 1950, dependente de outras regiões para a procura de concentrados de volfrâmio. É desta forma que as reservas

em Portugal e Espanha têm um papel fundamental em situações de rutura do comércio internacional de volfrâmio.

Em suma, ao longo de cinco décadas foram oficialmente extraídas, semitransformadas e comercializadas mais de 1025750 toneladas de concentrados de volfrâmio, das quais 157003 toneladas na Europa, cerca de 15,3% da extração mundial.

4.3 Portugal – impactes da guerra e a exploração de volfrâmio

"O wolfram tem hoje muito bom preço no mercado, porém ainda não á muitos anos era considerado como ganga sem valor e lançado aos entulhos nas minas de estanho, actualmente a sua aplicação faz-se cada vez mais em maior escala, tanto na industria do ferro como na do aço. Há pouco tempo descobriram-se novas aplicações de wolfram que lhe aumentarão mais o consumo."
(Cabral, 1889, p. 160)

A primeira referência acerca da mineração de volfrâmio em Portugal data de 1888. No entanto a primeira mina de ou com minérios de volfrâmio foi registada no ano de 1868, em Bragança.

O volfrâmio extraído e semitransformado foi, na sua totalidade, vendido a outros países no próprio ano de extração ou nos meses seguintes. A procura de volfrâmio, em Portugal, sofreu oscilações em função da procura internacional: a primeira fase de crescimento deu-se entre os anos de 1905-1913, coincidindo com os anos que antecedem a Primeira Guerra Mundial (1914-1918). A primeira fase de euforia dá-se entre 1915-1919. A 9 de Março de 1916, Portugal formalizou a sua participação na Primeira Guerra Mundial como país beligerante. A exploração de volfrâmio entra em crise ou estagna após o término do Primeira Guerra Mundial (1920-1930).

Através do Decreto n.º 2:567, de 14 de agosto de 1916 Portugal reforça os mecanismos de gestão do comércio externo (Nunes: 2005). No supracitado Decreto definem-se: "*Artigo 1.º: São declaradas contrabando de guerra as mercadorias constantes da tabela anexa a este decreto, quando se verificarem as circunstâncias previstas nos artigos seguintes. (...) Artigo 2.º: As mercadorias a que se refere o artigo anterior são consideradas contrabando de guerra quando destinadas, direta ou indiretamente, a território inimigo, compreendendo o dos seus aliados*", para além de definir as matérias consideradas como "contrabando de guerra", pretende também reduzir drasticamente o comércio, direto ou indireto, com países inimigos.

Uma das matérias consideradas como "contrabando de guerra" é o tungsténio: "*Tabela a que se refere o artigo 1.º do decreto n.º 2:567 (...) 31. Chumbo, cobalto, ferro, manganésio, molibdénio, níquel, selénio, tungsténio e vanádio*" (em Anexo: Decreto Lei n.º 2:567).

Estima-se que Portugal, até à segunda metade do século XX, terá sido o maior fornecedor europeu de concentrados de tungsténio (6,2% da produção mundial). Segundo Lage, (2002, p.

10): "Até por se tratar de uma história em que Portugal, pela via da contingência de ser, na Europa, o detentor dos maiores jazigos deste mineral, e um dos dez maiores à escala mundial".

Em Portugal Continental, das 1793 minas concedidas entre o ano de 1836 e 1930, 530 eram de ou com volfrâmio. O mesmo acontecia com os coutos mineiros dos 24 demarcados, 6 eram de ou com volfrâmio. Em suma, estes dados espelham a importância do tungsténio no sector mineiro em Portugal.

A partir da década de 30 do século XX, e segundo K.C. Li e Chung Yu Wang (1955) o crescimento associado à produção e venda de tungsténio português é superior à dos europeus e mundiais. Em oposição ao que se verificou durante o período da Primeira Guerra Mundial (Tabela 3).

Anos	Mundo	Europa	Portugal
1931	80,4	56,3	55
1932	40,8	32,3	54,5
1933	74,7	42,4	71,7
1934	98,8	90,1	122,2
1935	134,9	142,4	228,5
1936	149,3	173,2	283,4
1937	233,4	265,3	414,6
1938	244,5	358	563,1
1939	254,1	528,8	771,1

Tabela 3 - Índices da produção e exportação de concentrados de volfrâmio, a 60% WO₃, nos anos de 1931 a 1939 (Fonte: K.C.Li, 1955, p. 419-423)

Consequentemente a estes números, as minas portuguesas sofreram uma crescente valorização ao nível mundial. Após a primeira corrida ao volfrâmio durante a Primeira Guerra Mundial, o subsector mineiro em Portugal sofreu algumas dificuldades.

Até 1930 os principais jazigos identificados e exploráveis de tungsténio localizavam-se nos distritos de Coimbra, Castelo Branco, Aveiro, Viseu, Guarda, Porto e Vila Real, sendo que se tratava, quase sempre, de regiões montanhosas, com deficientes linhas de comunicação e acesso a fontes de energia muito diminutas. É neste sentido, que se vêm as primeiras oportunidades de "desenvolvimento regional".

No término da Monarquia Constitucional, durante a Primeira República e Ditadura Militar surgiram grupos e elites que promoviam o desenvolvimento regional denunciando o fosso social, cultural e económico que separava as regiões interiores das grandes zonas urbanas:

Lisboa e Porto. No entanto, com a ascensão de António de Oliveira Salazar ao poder estas tendências foram sendo anuladas. Foi com as explorações mineiras que se vislumbraram as primeiras tentativas de desenvolvimento das regiões interiores.

O volfrâmio constituiu uma nova esperança para quem desejava o desenvolvimento das zonas interiores. Para além da sua designação de mineral metálico raro e valioso para a indústria moderna o volfrâmio veio a tornar-se, pelos preços altíssimos a que chegou, em termos de comparação com a maioria dos produtos que, devido à inflação, atingiram preços especulativos como o azeite, às batatas e ao pão.

As características peculiares das explorações de volfrâmio foram o mote para alterações nos modos de vida e nos costumes das populações que até então se encontravam sem trabalho ou com trabalhos tradicionais pouco rendíveis. Estas populações dedicavam-se à extração ou comércio de volfrâmio, muitas delas desconhecendo a sua finalidade, pois as sociedades mineiras detentoras das maiores concessões de tungsténio tinham, quase exclusivamente, capitais estrangeiros, e como tal a generalidade dos quadros superiores e intermédios empregues (administradores, engenheiros, geólogos, capatazes) eram provenientes de países centrais¹⁰.

¹⁰ LAGE, Maria Otilia Pereira (s/d). “*Nas memórias do volfrâmio um sociolecto luso-galaico*”. Universidade do Minho. Comunicação ao 6º Congresso da Associação Internacional de Lusitanistas.

4.4 As guerras e o volfrâmio – O caso de Arouca

"Uma verdadeira "febre do ouro negro" abateu-se sobre estas terras, em particular no período coincidente com a 2ª Guerra Mundial, durante o qual os inimigos beligerantes ingleses e alemães exploraram o volfrâmio, substância mineral essencial para o fabrico de armas e munições, com que se gladiavam nos campos de batalha na Europa"¹¹.

Os primeiros registos/manifestos do interesse mineiro pelo volfrâmio, em Arouca, remontam ao ano de 1884. No entanto, por falta de registos, é somente em 1908 que voltam a encontrar-se registos do interesse que as minas de Cabreiros suscitaram: *"No dia 11 de Março do corrente, veio, em automóvel, a esta vila, o sr. Guilherme Leite, sócio das minas de Valongo, acompanhado de dois engenheiros, um inglês e um francês, empregados nas mesmas minas. Daqui seguiram para a freguesia de Alvarenga, a fim de se certificarem da existência dos jazigos de wolfram que ultimamente ali foram descobertos"* (Gazeta de Arouca, 25 de março de 1908). Apesar das primeiras investigações terem sido efetuadas em 1908, apenas dois anos mais tarde é noticiado no jornal supracitado que *"Presume-se que a existência de importantes jazigos de wolfram nos montados da freguesia de Cabreiros, d'este concelho tendo-se já efetuados, na secretaria da câmara municipal, alguns registos"*. (Gazeta de Arouca, 04 de junho de 1910).



Figura 3 - Freguesias do concelho de Arouca, destacando as seis "freguesias mineiras", a nascente.

¹¹ Henriques, M. H., Andrade, A. I., Quinta-Ferreira, M., Lopes, F. C., Barata, M. T., Pena dos Reis, R. & Machado A. Para aprender com a Terra: Memórias e Notícias de Geociências no espaço lusófono. (p. 260).

Desta forma, o concelho de Arouca descobria o *wolfran* e era exposto como concelho potencial na extração e produção deste minério, ainda que tenha sido uma descoberta ligeiramente tardia (Direção Geral das Minas e Serviços Geológicos, 1952).

Das vinte freguesias do concelho de Arouca, apenas seis, localizadas a nascente, dispunham de recursos interessantes em termos de volfrâmio e estanho (Figura 3). A essas freguesias dá-se o nome de “freguesias mineiras”¹², nomeadamente Alvarenga, Cabreiros, Canelas, Covelo de Paivó, Janarde e Moldes (Fernandes & Silva, 1995¹³). Curiosamente, a freguesia de Moldes tinha interesse mineiro, apesar de não possuir nenhuma concessão mineira. Possuía uma zona de vale encaixado que se situava no limite com Cabreiros, chamada Pena Amarela e que dispunha de “apreciáveis ocorrências de volframite” (Silva, 2001, p. 83¹⁴) (Tabela 4).

AROUCA: Distribuição por freguesias das 76 concessões mineiras atribuídas entre 1887 a 1945	
Alvarenga	13
Cabreiros	26
Canelas	4
Covelo de Paivó	16
Cº Paivó e Janarde	7
Janarde	10
Moldes	0
TOTAL	76

Tabela 4 - Distribuição por freguesias das concessões mineiras em Arouca (1887-1945)

Após a descoberta de Arouca como vila de interesse para atividade mineira em grande escala, são feitas, em 1911, duas concessões em Alvarenga ("Chieira" e "Fiveda"). Pouco antes do início da I Guerra Mundial é concedida mais uma mina em Alvarenga apelidada "Capela da Senhora dos Aflitos". Se considerarmos que, Arouca, até 1910, só tinha uma única concessão mineira, "Cales", localizada no lugar de Meitriz - Janarde e que, em 1940, tinha 76 concessões

¹² SILVA, José (2011) *Volfro! Esboço de uma teoria geral do “rush” mineiro: o caso mineiro de Arouca*. Arouca: Associação de Defesa do Património de Arouquense (p. 29 - 83).

¹³ FERNANDES, António & SILVA, Filomeno (1995) *Toponímia Arouquense*, Arouca, Associação para a defesa da Cultura Arouquense.

¹⁴ SILVA, José (2011) *Volfro! Esboço de uma teoria geral do “rush” mineiro: o caso mineiro de Arouca*. Arouca: Associação de Defesa do Património de Arouquense.

mineiras, é perceptível a importância que a atividade mineira adquiriu, em poucos anos, para o concelho.

Com vista à compreensão do impacto social das "corridas ao volfrâmio" é fundamental efetuar uma breve análise da população arouquense entre os anos de 1864 a 1970 (Silva, 2011¹⁵).

Neste sentido, o crescimento da população foi lento e gradual ao longo da primeira metade do século XX. Mesmo assim, são evidentes os reflexos das três "corridas ao volfrâmio" no crescimento da população nos anos em estudo. No entanto este crescimento foi mais acentuado nas décadas de 40 a 50, na sua maioria em freguesias mineiras, resultante da "febre" de procura do volfrâmio durante a II Guerra Mundial e também pelo "*fluxo migratório que chegava a Arouca e acedia a locais concessionados caía a situação de "procura de trabalho" junto das minas, opção mais segura que o calcorrear a serra em busca de jazidas não reconhecidas ou não exploradas, dormindo em palheiros, abrigos de pastor ou mesmo (durante o inverno) em currais, num exercício problemático que iria atrair e favorecer os que mais próximo residissem e se sujeitassem a regimes de vai-e-vem pendulares, com regresso intermédio a casa* (Silva, 2011, p. 85)".

Da mesma forma, após a década de 1960 se nota um decréscimo da população, muito pelo regresso de pessoas que vinham de outras terras para trabalharem nas minas, mas também devido à proibição de exploração e comercialização de volfrâmio a partir de junho de 1944. (Tabela 5).

A partir do ano de 1960 "saída-se o regresso de artistas de Arouca às suas profissões (agricultura), porque o volfrâmio trouxe ilusões e desilusões a muita gente e, em parte, uma alarmante degradação moral" (Vilar, 2008).

Com as explorações mineiras no concelho, os campos que garantiam a subsistência das populações naturais de Arouca, mas também das gentes que cada vez mais chegavam em busca de trabalho nas minas, continuaram a ser cultivados, ainda que de forma mais descuidada, pois

¹⁵ SILVA, José (2011) *Volfro! Esboço de uma teoria geral do "rush" mineiro: o caso mineiro de Arouca*. Arouca: Associação de Defesa do Património de Arouquense. (p. 43-44; 229).

a agricultura passou a ser, maioritariamente, a atividade secundária, aquela que se efetuava nos "tempos vagos" da atividade mineira¹⁶.

População Residente											
Anos	1864	1878	1890	1900	1911	1920	1930	1940	1950	1960	1970
"Freguesias Mineiras":											
Alvarenga	1549	1600	1621	1715	2357	2564	2407	3137	2819	2187	2187
Cabreiros	344	434	485	489	492	589	480	672	923	693	521
Canelas	483	514	558	597	620	669	670	815	952	918	861
Covelo de Paivô	326	309	284	286	319	339	318	465	498	392	318
Janarde	257	288	305	317	0	0	0	387	385	400	264
Moldes	1095	1037	1202	1203	1185	1438	1235	1385	1715	1742	1568
Subtotal	4054	4182	4455	4607	4973	5599	5195	6131	7610	6964	5719
Sede do concelho e freguesias:											
Arouca	973	960	1079	1154	1230	1465	1728	1642	1762	1908	2037
Outras	10101	10482	10665	11196	12114	13389	14510	15286	17055	16084	15934
Total do Concelho (incluindo CV antes de 1917):											
	15128	15624	16109	16957	18317	20453	21433	23059	26427	26378	23840

Tabela 5 - População Residente no Concelho de Arouca entre 1864 e 1970 (Silva, 2011, p. 229)

¹⁶ VILAR, António (2008) *O Volfrâmio de Arouca no contexto da Segunda Guerra Mundial*. Arouca. Associação de Defesa do Património Arouquense (p. 34-37).

5. Volfrâmio

"Era subterrânea, por vezes a dezenas de metros de profundidade, que se exercia a atividade capital da mina, com revólveres de ar comprimido a demolir o quartzo, piquetes de entivadores especializados a escorar as galerias, bombas elétricas e manuais a sorver a água dos regueirões, escombros, mineiros de guilho e marreta, homens e mais homens à carga e à descarga - pessoal complexo, testo e sabido na manobra.

Á superfície era como um arraial. Por cima dos gritos, comandos, falas desencontradas, do retinir das ferramentas e estrelouçar das vagonas e raposas, o dínamo pulsava e a sua pancada mate, e ensurdecadora criava este tónus especial, sernibárbaro e feroz, da indústria moderna, homem e máquina conjugados". (Ribeiro, 1944)



Figura 4 - Vestígio dos carris onde circulavam as "vagonas" dentro das minas - Regoufe

5.1 Tungsténio ou “volfrâmio” – constituição e características

O conceito-chave que representa o principal enfoque desta investigação é, sem dúvida, o “volfrâmio” ou tungsténio. O “volfrâmio” (figura 1) também conhecido como "o wolfram alemão, inglês e galego entra na língua portuguesa a designar um mineral metálico raro e valioso para a indústria moderna" (Lages, s/d)

Segundo Nunes (2005, p. 41) apesar de ter sido identificado em 1755, só em 1781 é que se identificou que os minerais de "volframite" e "scheelite" pertenciam ao minério de volfrâmio, por Karl Whilhem Scheele. Até então era identificado e classificado por vários autores¹⁷ como minério de estanho, manganês ou ferro. As referências a este minério remontam já a alguns séculos passados, sendo que alguns autores de século XVI já o caracterizavam nas suas obras, sendo salientadas várias das suas características, como: a dureza, friabilidade, peso elevado e cores preta ou castanho brilhante¹⁸ "*The writers of the period before 1781 had very vague ideas as to the composition of the mineral they so named.*" (Cfr. K. C. Li, 1955, p. 1)

Segundo Costa (1947, p. 43): "*Os minérios vêm sempre misturados com substâncias estéreis, chamadas gangas, que é preciso separar, a fim de os valorizar e diminuir as despesas de transporte o tratamento metalúrgico. Também frequentemente dois ou mais minérios vêm misturados, como sucede com a volframite, (...), sendo necessário separar uns dos outros*"¹⁹. Com base no autor supracitado, o objetivo seria recuperar rapidamente o mineral mais puro possível. Desta forma existiam dois processos de separação: a separação manual e a separação mecânica. Ambos os processos recorrem de "*crivagem e a concentração da substância útil, a trituração e o apuramento primário. Depois de se proceder ao espessamento, duplica-se a intervenção para apuramento final. Recorre-se ainda, a mesas inclinadas e estriadas com oscilações, a separadoras eletromagnéticas*". (Nunes, 2005, p. 44)

Com auxílio de fornos elétricos são incorporados estes concentrados, desta fusão resulta no fabrico de carbureto de tungsténio em pó ou de ferro de tungsténio. O volfrâmio enquanto carbureto de tungsténio é misturado com outros metais e origina centenas de ligas diferentes.

¹⁷ A.F. Cronstedt; J.F. Henchel, J.F. Wallerins, J.G. Lehan, etc.

¹⁸ Nunes, J. P. (2005). *O Estado Novo e o Volfrâmio (1933-1947)*. Coimbra.

Silva, J. L. (2011). *VOLFRO!* Arouca: Associação de Defesa do Património Arouquense.

VILAR, António (2008) *O Volfrâmio de Arouca no contexto da Segunda Guerra Mundial*. Arouca. Associação de Defesa do Património Arouquense.

¹⁹ Costa, A. M. , (1947) *Volfrâmio e Estanho*. Porto. Editorial Domingos Barreira, 2.^a edição.

5.2 Exploração – tipos, formas e regiões de exploração

Na Natureza podemos encontrar estes minérios em duas formas de jazigos: primários (filões - intrusões magmáticas ou massas escañoídes - fenómenos de transformação metamórfica por contacto) e secundários (eluviões e aluviões). Geralmente, no que concerne à lavra de filões e eluviões, a sua extração faz-se em profundidade, enquanto que os aluviões podem ser extraídos à superfície.

A evolução do subsector do volfrâmio em Portugal dá-se sobretudo pela procura externa e não tanto pelas políticas económicas e financeiras do Governo português. Entre 1931 e 1939, o mercado internacional de volfrâmio teve duas fases distintas: inicialmente com uma ligeira recuperação (1925-1930) e após 1930 até 1933 com uma quebra na procura originada pela "Crise de 1929". A partir do ano seguinte dá-se um crescimento acentuado ao nível mundial, e em Portugal dá-se a maior procura de volfrâmio até então registada. Este crescimento acentuado dá-se devido à recuperação económica, mas também (e principalmente) devido à segunda corrida ao armamento (Tabela 6).

Anos	Mundo	Europa	Portugal
1931	13385	552	274
1932	6800	317	272
1933	12433	416	358
1934	16447	883	610
1935	22458	1396	1140
1936	24867	1697	1414
1937	38859	2600	2069
1938	37381	3508	2810
1939	42305	5182	3851
Total	214935	16551	12798

Tabela 6 - Produção e exportação de concentrados de volfrâmio, a 60% WO₃, nos anos de 1930 a 1939 (em toneladas) (K.C.Li, 1995, p.419-423)

No ano de 1930 as zonas abrangidas pela lavra de volfrâmio eram sobretudo o interior centro e norte de Portugal continental. Era sobretudo regiões montanhosas, com vias de comunicação débeis e acesso limitado a fontes de energia.

O minério extraído era apenas lavado e separado manualmente e seguia para outras oficinas que faziam as restantes fases dos processos, dessas oficinas destacam-se: Arouca, Viseu, Guarda-Gare, Belmonte, Fundão, Porto, Lisboa, etc.) Estas oficinas pertenciam a concessionários ou empresários ou sociedades.

5.3 Aplicação do metal – da lâmpada às armas de guerra

No ano de 1786 foi publicado, na *Encyclopedie Méthodique*, em Paris, já era referida pelo autor Duhamel du Monceau, a possibilidade de utilização do tungsténio para endurecer o aço.

Outras sugestões semelhantes a esta foram feitas na mesma altura²⁰. No entanto, a transformação industrial de volfrâmio só se iniciou em 1847.

A primeira aplicação prática deste novo metal foi feita na produção de carris de caminho de ferro, devido às suas características de dureza anteriormente já referidas neste estudo.

O desenvolvimento de produtos à base do aço-tungsténio começou a aumentar e a diversificar ao correr dos anos, até que no ano de 1914, pouco antes da colisão da Primeira Grande Guerra, empresas alemãs introduziram aperfeiçoamentos na produção bélica, que permitiu a produção em grande escala com materiais de alta qualidade. Este passo permitiu que durante os primeiros tempos da Segunda Grande Guerra a Alemanha tivesse uma vantagem bélica, que foi anulada partir de 1943 com a descoberta por parte dos EUA e da URSS das potencialidades do tungsténio.

No que concerne ao tungsténio como metal puro, este pode ter várias aplicações, nomeadamente: fabrico de filamentos de lâmpadas de incandescência, válvulas de rádio, galvanómetros, contactos elétricos, eléctrodos para processos de soldagem a arco, elementos para aquecimento em fornalhas de alta temperatura, cobertura de instrumentos metálicos, produtos para trabalhar metais, válvulas de propulsores de reação de mísseis e aeronaves. No entanto existem outras utilizações para os compostos químicos de tungsténio, como por exemplo: em lâmpadas fluorescentes, lubrificantes sintéticos adaptados a temperaturas elevadas, catalisadores para a indústria petroquímica, tintas especiais, mordentes em pigmentos, ímanes, vidros para lentes, entre outras

²⁰ Pelos irmãos Elhuyar e por F.Wohler.

5.4 O “Rush” – em busca do “Ouro Negro”

Segundo Silva (2011), o "rush mineiro" caracteriza-se por: *"iniciativas individuais mas coletivamente convergentes e inclusive intransmissíveis, com grande grau de contagiosidade (e daí o uso compreensível da expressão "febre"), para a exploração de uma descontinuidade no potencial mineiro de regiões desconhecidas ou até então consideradas irrelevantes - descontinuidade esse que pode resultar da descoberta de recursos imprevistos e valiosos ou da súbita notícia de uma valorização de todo inesperada para recursos até então como meramente correntes"* (p. 99). Neste sentido será desnecessário referir que o caso da procura de volfrâmio português nas Guerras Mundiais se enquadra nesta perspetiva de “rush”.

Na busca de volfrâmio português podemos também circunscrever geograficamente os locais propícios ao “rush”, nomeadamente: regiões afastadas e ainda não totalmente reconhecidas em termos de potencial de exploração e pesquisa; zonas com potencial ou à data consideradas mineiras, no entanto não totalmente cobertas pelas concessões já existentes; áreas sujeitas a processos de vazio administrativo e jurisdicional durante perturbações político-sociais em que a crise de autoridade permite uma efetiva apropriação por poderes de circunstância.

A natureza da extração do volfrâmio permitiu-lhe adquirir as particulares fundamentais para que se dessem as grandes corridas a este minério, nomeadamente: a facilidade de transformação do minério em produto vendável, não sendo necessárias transformações morosas ou exigentes. O facto de ser um mineral de extração simples, permitiu as grandes movimentações/migrações humanas de mão de obra em busca de riqueza. Para além disto, o elevado valor deste minério em fases de corrida ao armamento é uma das principais razões do "rush".

Com vista ao objeto de estudo desta investigação é fundamental abordarmos os contributos do "rush" para a vila de Arouca. Esta vila integrou tardiamente o processo de extração e tratamento do volfrâmio devido às escassas vias de comunicação e acesso aos jazigos existentes, no entanto esta é uma das maiores e mais importantes contribuições no concelho - melhoria nas vias de comunicação e acesso, com a construção de estradas: *"situavam-se neste lugar (Regoufe), logo acima da povoação, as instalações da Companhia Portuguesa de Minas, por intermédio da qual os ingleses exploravam as minas que lhes forneciam o volfrâmio para*

preparação do tungsténio necessário para as armas com que combatiam os alemães... que, por sua vez, se forneciam em Rio de Frades. Quase vizinhos, as estradas que os dois países em guerra construíram para escoar o minério encontravam-se em Ponte de Telhe; a partir daí o percurso era comum, mas em parte aproveitando obra feita pelos alemães. A integração dessa parte da estrada na rede normal de estradas e o seu aproveitamento pelos ingleses, parece merecer o conhecido designativo da época para a posição de Portugal em relação aos beligerantes; neutralidade colaborante..." (Ribeiro, 1999, p. 36)

Com o “rush” mineiro também se deram melhorias nas redes elétricas, inicialmente em Alvarenga, centro da Vila de Arouca e nas ligações às minas, no restante concelho estas melhorias foram acontecendo de forma mais morosa, terminando no ano de 1974. O mesmo sucede no que concerne à rede telefónica: em 1943 já existia telefone nas minas de Rio de Frades, no entanto, no restante concelho esta evolução verificou-se lenta e faceada.

Para além dos aspetos positivos, são de salientar os aspetos negativos do “rush” mineiro, como por exemplo, os acidentes e doenças provocadas pelo trabalho nas minas, apesar da inexistência de um registo rigoroso, existem referências a diagnósticos de tuberculoses pulmonares, afeções brônquicas, pneumonias e doenças similares em trabalhadores mineiros. Para além dos efeitos na saúde também são de salientar os impactes ambientais provocados pelos trabalhos mineiros, as águas das minas e das chuvas na presença deste mineral exposto ao ar foram, durante longos anos, um elemento agressivo para as culturas.

6. Alimentação dos Mineiros

*"Na minha casa, em dia de fornada,
(Que velhos tempos e costumes nobres!)
O pão da nossa mesa e o pão dos nossos pobres
Amanhavam-se à parte e rasa a rasa.*

*Dirão: - Senhor! Em que adianta e atrasa
Separação tamanha, inda que sobres,
Inda que faltes, pão? Repique, ou dobres
Um sino chega...E' repartir-se a brasa! –*

*E eu digo: Não! Fornada da pobreza,
Ao extremar-se, assim, da nossa mesa,
Obedecia a um ritual divino:*

*- Pois já medi-la ou amassá-la à parte
Prolongava em desvelo, empenho e arte
A caridade e amor do seu Destino.*

A. CORREIA DE OLIVEIRA”²¹

²¹ Jornal “Defesa de Arouca”, 7 de junho de 1941, pág. 1.

6.1 Os livros de Rosa Maria – uma visão geral da alimentação nacional

“As dificuldades económicas e a necessidade de simplificar as refeições levaram à elaboração de menus simples e baratos, divulgados em livros de baixo custo, vendidos a 1\$00. Rosa Maria, no prefácio de um deles, Como se Almoça por 1\$50: 100 Almoços Diferentes, a isso mesmo se referiu, em 1933, data da primeira edição. O mesmo aconteceu na obra Como se Janta por 3\$00. 100 Jantares Diferentes, publicada igualmente em 1933. Ambos os livros conheceram três saídas até 1936. O primeiro composto por 40 páginas, o segundo por 52. Foram impressos em papel de má qualidade, com caracteres pequenos e sem índices. As receitas apresentadas eram naturalmente simples e económicas, sendo de destacar que entre elas não se contaram sobremesas, entendidas como um luxo, e que aparecem sempre os preços dos géneros, tendo em conta o mercado de Lisboa”²².

Isabel Drumond Braga



Figura 5 Livro de Rosa Maria – “Como se Almoça por 1\$50: cem almoços diferentes”

²² Braga, Isabel M. R. Mendes Drumond (2016), *Culinária e etiqueta em Portugal nos anos 30: as propostas de Estela Brandão*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra; Annablume, (acesso em digitalis.uc.pt a 26 de maio de 2017) (p. 602).

Seguindo o princípio de que é necessário compreender o panorama geral da alimentação antes de afunilar para um plano específico, iniciou-se o capítulo com a análise de um livro. Este permite assimilar um quadro geral da alimentação.

Durante a pesquisa de informação sobre a alimentação, foram analisados vários livros originais da época da autora Rosa Maria, sobre a qual, segundo Isabel Drumond Braga²³ "nada se sabe".

Além das várias obras publicadas, desde pequenos livros de cozinha, a sua maior obra foi *A Cosinheira das Cosinheiras*, tendo este livro 30 edições só até 1982²⁴.

Estas obras permitem criar uma mais ampla ideia do que se comia na época em que os respetivos livros foram publicados, e ainda permite recolher bastante informação indireta que consta nas duas obras selecionadas para este estudo.

A leitura destas obras, em que um dos princípios partilhados pelos vários livros é o baixo custo das refeições, vem confirmar as dificuldades sentidas na época em que os mesmos foram publicados.

Para este estudo, de entre os vários livros disponibilizados, como o *Cem Maneiras de Cosinhar Sopas* (sic) e *Como se Cozinha Bacalhau de Todas as Maneiras*, (Figura 6) foi selecionado o que em 1933 foi publicado, contendo “*Cem almoços diferentes Compostos de Carne, peixe, legumes, ovos, cereais, etc.*”²⁵ (Figura 5), que visa estabelecer uma comparação do que se registava nos livros, com a realidade descrita nas restantes fontes. Tenciona-se assim mostrar que, mesmo com todas os condicionalismos, a alimentação também conhecia uma realidade mais atual, rica e diversificada.

Esta obra vai possibilitar enriquecer as fontes, pois a nível de entrevistas foi impossível assegurar matéria para estudo, e os jornais seriam muito limitados neste aspeto, restando apenas os registos de estiva camarária locais e, para uma melhor análise, o livro de Rosa Maria selecionado.

²³ Braga 2016 (p. 601).

²⁴ Braga 2016 (p. 601).

²⁵ MARIA, Rosa, *Como se almoça por 1\$50 cem almoços diferentes*, Empresa Literária Universal, Lisboa [s.d].

“*Às donas de casa*

Ao elaborar estes menus económicos, tive em mira facilitar-vos, perante a escassez de recursos, uma série de almoços práticos e variados sem que com eles tenham que gastar mais do que o orçamento, porém estes almoços quando cozinhados em conjunto (para duas ou três pessoas) devem sair mais económicos, podendo por isso, aumentar as quantidades nutritivas, tais como manteiga, azeite, carne, ovos, etc.

Servi-me da base dos preços do mercado Lisboaeta, no momento de elaborar esta obrazinha, por isso será fácil haver algumas oscilações para mais ou para menos, no entanto os preços indicados são os mais aproximados.

Não orçamentei vários temperos, tais como salsa, pimenta, noz-moscada, etc., porque são de um valor tão insignificante, que no orçamento de uma família de três pessoas, pode haver um aumento de 10 centavos diários.

Amiga

Rosa Maria²⁶



Figura 6 Livros de Rosa Maria – *Como se cozinha Bacalhau de todas as maneiras* e *Cem maneiras de cozinhar sopas*

²⁶ MARIA, Rosa, *Como se almoça por 1\$50 cem almoços diferentes*, Empresa Literária Universal, Lisboa [s.d] – nota introdutória do livro.

A obra em análise começa por referir uma série de informações de interesse, logo na capa, onde se pode ler que as refeições que no interior do livro se apresentam são pratos “*compostos por carne, peixe, legumes, ovos, cereais, farináceos, etc.*”²⁷. Folheando o livro, podemos encontrar variados pratos, contendo um amplo leque de produtos alimentares.

Com o intuito de sintetizar a informação, converteu-se o interior do livro numa tabela, contendo a identificação do prato e os produtos que o mesmo contém.

Nome da confeitura	Ingredientes base
Iscas de fígado com batata	Fígado de vaca, banha de porco, batatas
Bacalhau delicioso	Bacalhau, azeite, batatas, alho
Açorda de ovos ou panada	Côdeas de pão, manteiga de vaca, ovos
Bacalhau se segrêdo [sic]	Bacalhau, batatas, azeite, alho,
Arroz de amêijoas	Amêijoas, arroz, cebola, salsa, azeite.
Bofe de vitela de fricassé	Bofe de vitela, ovo, cebolas, manteiga
Bacalhau à espanhola	Bacalhau, batatas, tomates, pimentos, azeite
Carne de vaca guisada com batatas	Carne de vaca (costelas), batata, cebola, azeite
Bacalhau à alsaciana	Bacalhau, batata, manteiga
Bife com ovos	Carne para bife, ovos, azeite
Bacalhau do céu	Bacalhau, couve lombarda, leite, farinha, azeite
Batatas com toucinho	Toucinho, batatas
Cenouras com manteiga	Cenouras, manteiga, limão, pimenta, noz moscada
Bacalhau à Batalha Reis	Bacalhau, ovo, azeite, alho, pimenta
Migas de batata à Alentejana	Batatas, azeite, alho, pimenta, sal
Bife de atum com batatas	Atum fresco, manteiga, azeite, batatas
Bacalhau à moda do Porto	Bacalhau, batatas, cebolas, azeite
Macarrão estufado com Linguiça	Macarrão, linguíça, banha de porco
Bacalhau albardado	Bacalhau, ovo, azeite, farinha
Dobrada com feijão branco	Tripa de vaca, feijão, banha de porco
Omeleta de bacalhau	Bacalhau, ovos, azeite
Fava rica	Favas, azeite, alho
Bacalhau à Biscaíña	Bacalhau, cebolas, pimentos, azeite
Ovos estrelados à Portuguesa	Ovos, azeite
Mexilhão de caldeirada	Mexilhão, cebolas, pimentos, azeite, tomate
Rim de carneiro com cabeças de nabos	Rim de carneiro, banha de porco, nabos
Bacalhau à Alentejana	Bacalhau, cebolas, azeite, pimenta, farinha, vinagre
Sardinhas assadas com batatas cozidas	Sardinhas, batatas, azeite
Fígado com arroz	Fígado de vaca, banha de porco ou azeite, arroz carolino
Nabos guisados com carne	Carne do peito (vitela), azeite, banha, nabos, cebolas
Bacalhau cozido com batatas	Bacalhau, batatas, azeite
Cabeça de vitela frita	Cabeça de vitela, banha de porco
Croquetes de batata	Batata, azeite, ovo, queijo ralado (parmesão), pão ralado.
Bacalhau com queijo	Bacalhau, manteiga, leite, queijo (Gruyère)
Chouriço com feijão branco guisado	Chouriço, feijão branco, cebolas, banha, azeite,
Ovos com Bacalhau	Bacalhau, ovos, batata, azeite, salsa
Sardinhas de caldeirada	Sardinha fresca, cebola, azeite, tomate
Fritada de carapaus com ovos	Carapaus pequenos, azeite, ovo, farinha
Arraia frita panada	Raia, ovo, pão ralado, azeite
Coração de vaca estufado	Coração de vaca, azeite, cebolas
Repolho com linguíça	Repolho, linguíça, cebolas, banha
Mexilhão com arroz	Mexilhão, arroz, azeite, cebola
Ovos em omeleta com salsa	Ovos, salsa, azeite
Vagens cozidas com bacalhau	Feijão verde, azeite, vinagre, bacalhau
Sardinhas à Milanesa	Sardinhas frescas, ovo, azeite

²⁷ MARIA, Rosa, [s.d] (capa da obra).

Bifes de bacalhau	Bacalhau, azeitonas, azeite, farinha
Rãs à Fraganita	Rãs, cebolas, manteiga, vinho branco, ovo, temperos
Favas com toucinho	Favas verdes, toucinho, cebolas
Bacalhau à Provençal	Bacalhau, vinagre, pimenta, azeite, limão
Batatas fritas esfoladas	Batatas, azeite, azeitonas
Açorda de tomate	Pão, azeite, tomate
Cenouras guisadas com chouriço	Chouriço, cebola, cenoura, azeite
Ensopado de bacalhau	Bacalhau, cebolas, alho, manteiga ou azeite, batatas
Carapaus à Espanhola	Carapau, azeite, vinagre, colorau picante, salsa
Carneiro guisado com batatas	Carneiro (peito), batatas, azeite, banha, cebolas
Chocos guisados	Chocos, cebola, azeite
Bacalhau em pastelão	Bacalhau, manteiga, leite, ovo
Feijão verde com batatas e ovos	Feijão verde, batata, ovo, azeite, vinagre, alho
Fressura de carneiro guisada	Fressura, batatas, cebolas, azeite, banha
Migas de Bacalhau	Bacalhau, azeite, pão
Sarrabulho gostoso	Batatas, chouriço de sangue, coiratos de toucinho, nabo
Bacalhau assado	Bacalhau, batatas, azeite
Arroz de peixe espada	Cabeça de peixe espada, arroz, azeite, cebola
Bacalhau de calção	Bacalhau, manteiga, batatas
Grelos com ovos	Grelos, ovos, azeite
Sardinha de escabeche	Sardinhas, cebolas, azeite, vinagre
Bacalhau de caldeirada	Batatas, bacalhau, cebolas, tomate, azeite
Ovos mexidos com batatas	Batatas, ovos, azeite
Bacalhau à Inglesa	Bacalhau, batatas, manteiga
Couves cozidas com toucinho	Repolho, coiratos frescos, batatas
Arroz de ervilhas	Arroz, ervilhas verdes, bacalhau, cebola, azeite
Linguiça frita com ovos	Ovos, linguiça, azeite
Arraia de caldeirada	Raia, cebola, tomate, batata, azeite
Ensopado de restos	Sobras, cebola, azeite, vinho (recomenda a autora a usar sobras de tudo em simultâneo, legumes, peixe e carne, etc.)
Fígado de cebolada	Fígado de vaca, banha, cebola
Bacalhau à cozinheira	Bacalhau, leite, farinha, azeite, cebola
Ovos à Alentejana	Ovos, azeite
Costelas à Milanese	Costelas de carneiro, banha, ovo, pão ralado
Macarrão guisado	Macarrão, manteiga de vaca, tomates, cebolas
Arroz à Valenciana para pobres	Amêijoas, arroz, azeite, carne
Omelete de bacalhau	Ovos, bacalhau, azeite
Ovos com chouriço	Ovos, chouriço, azeite
Bacalhau constipado	Bacalhau, azeite, alho
Chocos fritos	Chocos, manteiga, azeite
Ervilhas com bacalhau	Bacalhau, ervilhas, azeite, cebolas
Batatas recheadas com carne	Carne, chouriço, batatas, cebolas, azeite
Bacalhau recheado com carne	Bacalhau, carne de chouriço, azeite
Arroz de pimentos com eixe	Arroz, pimentos, cebolas, peixe, azeite
Cebolas guisadas	Cebolas, azeite, chouriço
Bacalhau à Gomes de Sá	Bacalhau, cebola, ovos, batatas, azeite
Couve flor ao gratem	Couve flor, manteiga
Croquetes de arroz	Arroz, leite, ovos, pão ralado, azeite
Dobrada guisada com tomates	Tripa de vaca, cebola, tomate, azeite
Ervilhas com chouriço	Ervilhas, chouriço, azeite, cebola
Nabiças com toucinho	Nabiças, toucinho
Ovos mexidos com tomates	Ovos, tomates, azeite
Lulas recheadas com lulas	Lulas, azeite, cebola, limão

Tabela 7 Compilação das confeções e ingredientes da obra “Como se Almoça por 1\$50: cem almoços diferentes”

Numa análise à tabela 7, com os conteúdos do livro, e de forma sintética, compreende-se que a autora recorra a produtos baratos e acessíveis a quase todas as carteiras, embora o recurso a ingredientes de menor qualidade esteja quase sempre presente.

Tal como indica a própria autora na nota introdutória, a obra tenta passar um conceito de cozinha económica e acessível a todos, não descuidando a variedade de opções e a multiplicidade de alimentos a confeccionar.

Rosa Maria, de forma bastante exímia, recorre a produtos do quotidiano, e aproveitando algumas especiarias e técnicas de confeção diferentes do habitual, sendo que o uso do cravinho, ou ao fazer um gratinado com queijo, altera de forma económica e interessante o prato a confeccionar.

A lista de ingredientes tem uma base quase comum a todos os pratos: azeite ou banha, cebola, batata. As sugestões da autora para a realização de receitas com longas confeções permitem o uso de carnes e miudezas mais duras, pois para tais confeções é imperativa a disponibilidade de tempo para confeccionar.

Realça-se o muito uso de bacalhau e de peixe fresco. No entanto é importante salientar que a autora utiliza o mercado de Lisboa para regular os preços de confeção das suas receitas, da mesma forma o peixe fresco surge como um alimento acessível. Deve notar-se que o peixe fresco não seria, à época, de fácil acesso para as populações do interior, nomeadamente das terras de Arouca.

6.2 Jornais – exploração de referencias a géneros alimentares

Em Arouca existiram vários periódicos publicados durante a janela temporal definida para este estudo, no entanto, tendo em conta os objetivos propostos foram selecionados dois jornais, que se adequam, quer em tempo, quer em relevância: *Gazeta de Arouca* e a *Defesa de Arouca*.

Através do arquivo da *Associação de Defesa do Património Arouquense*, foi possível consultar e realizar posterior análise de informação, embora não tão diversificada quanto era desejado, mas que permite estabelecer alguns dos alimentos mencionados à altura. Neste sentido, no caso da *Gazeta de Arouca* (Figura 7), foram consultados os jornais publicados entre 10 de agosto de 1912 e 10 de abril de 1920.



Figura 7 - Cabeçalho do jornal *Gazeta de Arouca* de 6 de outubro de 1917

No que concerne à *Defesa de Arouca* (Figura 8), foram consultados os jornais publicados entre 01 de fevereiro de 1936 até 26 de janeiro de 1952. Entre as datas referidas, todos os jornais foram consultados.

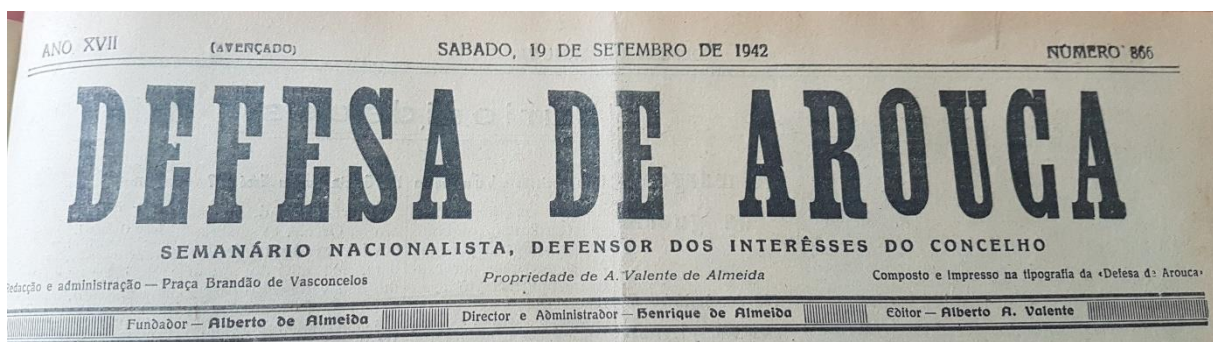


Figura 8 - Cabeçalho do jornal *Defesa de Arouca* de 19 de setembro de 1942

Uma das formas de recolha fundamental de informação relevante foi através da publicidade constante nos jornais, por merceeiros e lojistas; bem como os anúncios acerca das oscilações de preços: sejam eles a notícias da alteração de preços dos géneros, ou simples divulgação dos preços praticados em mercados de outras terras.

É de salientar que estas publicações contêm muitas informações relevantes de teor agrícola, com vista ao incentivo à agricultura: "*a agricultura portuguesa era caracterizada pela sua fraqueza e atraso estrutural, o que levou a que Portugal beneficiasse desde logo da totalidade das medidas de política de estruturas agrícolas em vigor no âmbito da Política Agrícola Comum, assim como de medidas específicas para o desenvolvimento da agricultura portuguesa como por exemplo o Programa Específico de Desenvolvimento da Agricultura Portuguesa (PEDAR), baseado num conjunto de medidas individuais e coletivas fundos estruturais agrícolas*" (Santos, s/d)

Nas tabelas apresentadas em anexo (Tabelas 21 e 22), encontram-se todos os alimentos referidos nestes dois jornais. Na tabela 21 enumeram-se todos os alimentos mencionados no jornal *Gazeta de Arouca*, no primeiro período em estudo: de 10 de agosto de 1912 a 10 de abril de 1920. Na tabela 22, apresentam-se os alimentos citados no jornal *Defesa de Arouca*, durante o segundo período em estudo: de 01 de fevereiro de 1936 até 26 de janeiro de 1952).

Tendo em conta a análise das publicações inseridas na *Gazeta de Arouca*, nomeadamente, publicações semanais onde se encontram contemplados os preços praticados no mercado de Oliveira de Azeméis, entre março de 1913 e janeiro de 1917, de vários produtos alimentares, salienta-se a referência a: milho branco e amarelo, trigo, centeio, aveia, feijão, castanha, batata, azeitona, ovos, lombo de porco, presunto, toucinho, e por fim, a vitela. Optou-se por fazer apenas o levantamento de géneros alimentares, em detrimento da análise de custos que será efetuada no subcapítulo *Estiva Camarária* (p. 68) deste estudo.

Em continuidade da análise dos dados, encontram-se referidos alguns géneros associados às publicações relacionadas com a guerra e escassez de alimentos, como referido num artigo de 15 de agosto de 1914, onde é possível ler-se que, alegadamente, não existe carência de trigo, centeio, milho cevada e feijão. Ainda no mesmo ano, a 3 de outubro, lê-se: "*...acolà, em modestos barracões, vistosamente engrinaldados, com as suas pipas cheias de bom vinho, as suas certãs eternamente a frigar peixe num murmúrio constante, os pedaços de carnes frescas de porco e de boi a desafiarem os glutões, estão os restaurantes onde os*

romeiros se perdem. “(Jornal *Gazeta de Arouca*, 3 de outubro de 1914) neste artigo sobre as romarias, é descrito a alegria e o ambiente descontraído das festividades e romarias, mencionando o consumo de vinho, peixe, carne de porco e de bois, todos estes disponíveis em barracas para venda e "satisfação dos glutões", como é referido no artigo intitulado "Romarias".

Numa outra perspetiva, surgem os artigos onde começam a ser visíveis os problemas de foro comercial, e conseqüentes inflações de preços. O aumento do preço do sal e do açúcar (o açúcar aumentou de preço exponencialmente), são realçados numa publicação de 18 de setembro de 1915.

É imperativo salientar que Portugal participou no primeiro conflito mundial ao lado dos Aliados, integrando o conflito armado a 1916, o que estava de acordo com as orientações da república, ainda recentemente, instaurada. Esta participação teve conseqüências económicas, sociais e alimentares, despoletando algumas carências que irão ser apresentadas nos capítulos seguintes.

A partir do ano seguinte, as evidências da falta de cereais começam a ser mais nítidas, em 19 de fevereiro refere-se a falta de milho e o elevado preço, comparando mesmo o seu custo ao da carne no ano anterior, bem como a publicação de notícia sobre o impedimento da saída de cereais das freguesias arouquenses²⁸; a 25 de março de 1916, pouco mais de um mês passado, surge a publicação onde se comunica a obrigatoriedade de arrolamento (inventariar) e géneros, ou seja, do azeite e do vinho. No mesmo ano, ainda, a 03 de junho, anuncia-se que a alimentação do gado do exército passaria a ser feita com aveia, de forma a poupar o milho, e assim, atenuar a sua falta.

Já no ano de 1917, a 14 de março, surge novamente o anúncio sobre a obrigação de proceder ao arrolamento do vinho e do azeite. A 28 do mês seguinte, é publicada, em números, a quantidade de milho, arroz, feijão, batata e mosto, por distrito, no ano anterior. A 16 de julho, ainda no mesmo ano, uma publicação de um estabelecimento comercial elenca produtos para venda, só para famílias mais abastadas, devido ao tipo de alimentos referidos, sendo eles

²⁸ “Ao acabarmos de escrever a notícia acima chega-nos ao conhecimento de que os povos das freguesias de Santa Eulália, Burgo, Urrô, etc., ordeiramente se reuniram, depois de tocarem os sinos a rebato, não consentindo a saída, para fora do concelho, de grande quantidade de milho que para isso se preparava. Conduzindo-o para esta vila, estipularam-lhe o preço de 75 centavos, e aqui, depois de também tocarem os sinos a rebato, dirigiram-se açambarcadores e lavradores, obrigando-os a ceder para consumo público o milho que tinham armazenado. (...)” - Artigo “Á última hora” no Jornal *Gazeta de Arouca* de 19 de fevereiro 1916.

bacalhau, arroz, açúcar, massas de vários tipos, farinhas, conservas, azeite e, numa vertente de produtos mais refinados surgem na mesma lista, chá, café, chocolates, biscoitos, bolachas, amêndoas, confeitos, manteiga, marmelada, cervejas e vinhos finos entre outros diversos produtos. Com esta publicação, surge também a noção de que, a par da pobreza, também existe a abundância.

A 25 de agosto de 1917 é publicado um artigo informativo sob forma de edital que obriga os produtores a que procedam ao manifesto dos géneros, após a debulha, sob pena de, em caso de incumprimento, perderem a totalidade dos géneros, sendo estes o trigo, milho, aveia, cevada, arroz, fava, grão-de-bico e batata. Fica patente, com tal edital, a confirmação de alguma falta de géneros para alimentar a população.

Em dezembro do ano supracitado surgem vários artigos mencionando géneros, dos quais salientamos três: no dia 01 de dezembro, surgem duas publicações, a primeira sobre a venda de carne e a segunda sobre a decisão de formação de um celeiro público de milho²⁹; a 15 de dezembro do mesmo ano é mencionada a marcação de uma reunião para obtenção de soluções de abastecimento do celeiro público para fornecimento da população necessitada. Face à falta iminente de milho foram criadas medidas para resolver esta adversidade, tentando garantir o alimento básico dos pobres, referindo-se ao pão. No entanto, estas medidas não parecem ser suficientes, pois em fevereiro de ano seguinte, surgem publicações que descrevem tumultos entre lavradores devido à falta de milho.

A 27 de abril de 1918, uma portaria revela a proibição da circulação de açúcar, sem requisição ao município, esta também impunha o preço do género referido. Já a 11 de maio do mesmo ano, refere-se a subida dos preços do feijão, arroz, azeite, massa, café, queijo e toucinho.

A 18 de maio de 1918, surge a publicação da portaria que obriga aos detentores de mais de 100 kg de feijão, a manifestá-lo. No entanto, a 27 de julho surge uma nova portaria que baixava a obrigatoriedade de manifestação a detentores de 10 kg de feijão. Nesta última data é publicada uma denúncia da venda ilegal de cereais, trigo e centeio, confirmando-se assim o início das transações ilegais, atualmente e comumente denominado como "mercado negro". A 14 de setembro, ainda no mesmo ano, surge um edital com a exigência de, para além do petróleo, também racionar o açúcar. Contudo este edital faz-se acompanhar por uma crítica

²⁹ *"Nada há ainda resolvido pela comissão de subsistência enquanto á formação do celeiro público para fornecimento de milho á classe necessitada". (Artigo "O Milho" no Jornal Gazeta de Arouca de 01 de dezembro de 1917).*

irónica sobre a falta desses mesmo géneros, alegando que não seria possível racionar os itens mencionados pela inexistência dos mesmos. Já em 12 de outubro, ainda de 1918, anuncia-se a exportação de azeite, batatas, banha, farinha, bolachas, massas, manteiga e ovos; no mesmo artigo é possível perceber a revolta do autor do texto, pois este menciona de forma corrosiva que a falta de géneros levaria à míngua do que comer em pouco tempo.

Já no ano de 1919, a 8 de março e a 17 de maio, exprimem-se duras críticas ao lavrador, acusado de não vender cereal ao pobre que não pode cozer pão por falta do mesmo.

A última data desta publicação periódica surge a 10 de abril de 1920. Nesta data anuncia-se a forma como foi realizado o abastecimento do país de açúcar, branco e amarelo, ficando deliberado que as colónias e ilhas iriam fornecer 36000 toneladas de açúcar ao continente, naquele ano, pois o consumo mensal deste produto teria sido calculado em 3000 toneladas por mês; é nesta publicação que surge o decreto que obriga a manifestar o arroz, azeite, batata, feijão e milho.

Em suma, a grande maioria das notícias nos periódicos em estudo tem como objetivos o controlo dos géneros, quer na obrigação de manifestar colheitas, quer no sentido de regular as quantidades de géneros disponíveis para circulação e venda, no entanto, ambas as situações acontecem sempre em contexto de escassez.

A variedade dos géneros enumerados é elevada e vasta, no entanto, os mais referidos são efetivamente os produtos agrícolas, na sua generalidade, pela facilidade de acesso e baixo custo de produção/compra: os cereais, o feijão, o vinho e o azeite. Com menos frequência, apresentam-se produtos processados ou importados, que conseqüentemente detém um maior custo e menos acessibilidade para o consumidor da época, nomeadamente: as bolachas, os chás e o café. Nestes produtos menos referidos podemos também identificar as carnes frescas ou fumadas e o peixe, que não aparece citado na tabela supracitada.

Curiosamente, à medida que aumentam as dificuldades económicas e a falta de géneros alimentícios ao nível nacional, e conseqüentemente da grande maioria da população arouquense, aumentam também, o número de publicações de foro alimentar, constantes nos jornais em análise. Salienta-se o caso referido de fevereiro de 1918, onde se registam tumultos em consequência da falta de milho, o que se considera revelador quanto à disponibilidade deste cereal para a alimentação dos locais.

No entanto, não se pretende criar erroneamente a ideia que a alimentação disponível na época em estudo seria limitativa em termos de variedade de produtos, nomeadamente, numa notícia de 16 de junho de 1917 (Figura 9), para além da valorização do produto e das suas características, são enunciados vários itens alimentares, como por exemplo: bacalhau, sabão, arroz, açúcar, massas, farinhas, conservas, chás, café, chocolate, biscoitos, bolacha, amêndoa, manteiga, marmelada, vinhos finos e cervejas. Não obstante deste facto, é fulcral referir que, atendendo a situação económica da maioria da população de Arouca: "*os poucos que ficavam na agricultura, pediam salários mais altos, o que encarecia os produtos*" (Vilar, 2008, p. 38), estas variedade de produtos só estaria disponível ocasionalmente ou para uma minoria da população. A maioria da população vivia da agricultura ou do trabalho nas minas, sendo que a base alimentar seria o pão, seja de milho ou outro cereal, constituindo-se o elemento transversal a todas as refeições. De forma generalizada pode-se constatar que a alimentação para esta população não deveria ser muito variada.

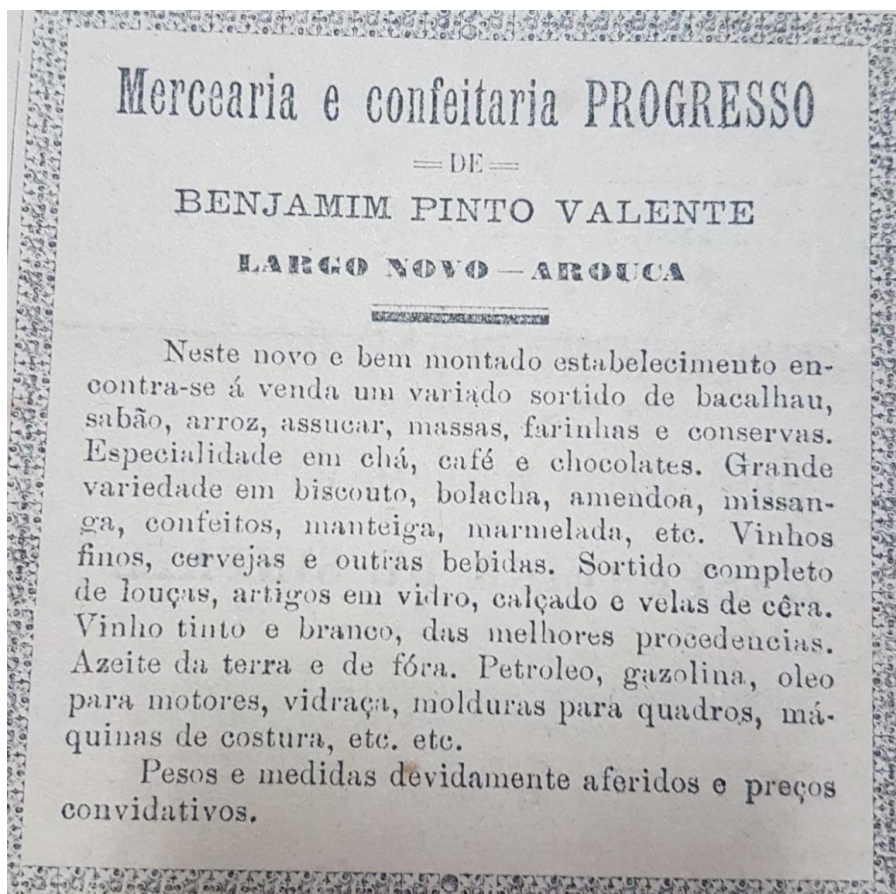


Figura 9 - Anuncio publicitário no jornal Gazeta de Arouca a 16 de junho de 1917

A Defesa de Arouca, analisada com uma distancia temporal de cerca de 16 anos, revela um cenário não muito distante do que acaba de ser descrito. Inicia-se o estudo do periódico com um anúncio, de 22 de fevereiro de 1936, que, tal como no jornal anterior, revela a disponibilidade para venda de vários itens, alguns que se podem considerar de (quase) luxo, e são eles: arroz, farinha de pau, açúcar, massas, bacalhau, batata, cebola, azeite, figo (seco), marmelada, queijo, vinho, farinhas, cacau, chocolates, sardinha de conserva, atum, bolachas, chá, café, vinhos finos e cerveja. Veja-se aqui como, passados alguns anos, a diversidade de produtos aumentou, mas não de uma forma significativa. As publicações de teor agrícola surgem em grande escala na época em questão. Também, no mesmo dia, se anuncia a venda de batata de semente, o que, por dedução, indica o cultivo da mesma pelos lavradores locais. Também anúncios sobre vários produtos para diversos tratamentos das culturas surgem, aleatoriamente ao longo dos anos. A 7 de maio, surge uma publicação, relacionada com o livro *Coleção Agrária*³⁰ (ameixieira, cerejeira, damasqueiro, diospireiro, figueira, groselha, laranjeira, limoeiro, macieira, marmeleiro, nespereira, noqueira, pessegueiro, pereira, romãzeira, tangerineira e sorveira), que visa informar sobre plantações, enxertos e poda de variadas árvores de fruto, bem como elucidar para a possibilidade de conservar (secar) frutas, sendo estas as uvas, as maçãs, as ameixas e os figos. Em Arouca, certamente nem todas estas árvores fariam parte dos pomares e campos locais, no entanto encontrar-se-iam com certeza uma grande maioria destas árvores nos referidos campos e pomares. No mesmo número consta um anúncio pertinente, pois é feita referência ao pão de 1^a, 2^a e 3^a, à regueifa doce e não doce. Revela-se assim a existência das variedades de pão disponíveis para consumo, identificando a variedade e qualidade do mesmo.

A 19 de setembro anuncia-se a chegada de navios bacalhoeiros ao porto de Aveiro, bem como a obrigação de manifestar o vinho.

A 17 de outubro, é publicado um anúncio acerca dos doces regionais e conventuais, nomeadamente, as morcelas doces, o pão-de-ló, os melindres e as cavacas, este anúncio surge sempre, sistematicamente ao longo dos anos, sobretudo em épocas festivas. Para além da

³⁰ Pequeno livro publicado pela Biblioteca Agrícola (Lisboa) da coleção "*Coleção Agrária*", sendo o mencionado escrito pelo Regente Agrícola Florindo Cosme Valdez e continha informação sobre plantação, enxerto e poda de árvores de fruto, bem como artigos sobre a conservação e secagem de fruta.

publicidade ao fabrico de doces conventuais é possível também ler-se no anúncio a possibilidade de envio destes produtos para qualquer ponto do país.

A 21 de novembro é divulgado a criação de uma associação que distribui sopa aos alunos carenciados. As despesas desta associação são comunicadas no periódico a 23 de janeiro, a 17 de abril e a 5 de junho de 1937. Despesas essas feitas na compra de feijão, batata e outros géneros, para a produção da sopa, e milho e farinha para o fabrico do pão.

A 12 de Dezembro de 1936 é divulgado a existência de um surto de doença no gado suíno.

A 6 de março de 1937, um artigo sobre o elevado consumo de vinho e até de cognac pretende criticar os consumidores excessivos de tais produtos, bem como as tabernas que os vendem.

No mesmo periódico surge a informação da obrigação de manifestar as árvores de fruto e oliveiras. Em 21 de agosto, surge a publicidade de alguns produtos disponíveis para venda - o queijo creme, azeite e óleo *Mendovi* "*acaba de receber óleo mendovi que, fazendo as mesmas vezes do azeite, torna-se muito mais barato*"³¹.

A 28 de Agosto é divulgada a venda de mel na 1ª feira agrícola do Porto é divulgada, na condição de envio de amostras para análise.

A 04 de Setembro é publicada a notícia de realização de um picnic intitulado de *pescaria*, que juntou algumas famílias de amigos nas margens do rio Paiva, em Espiunca. Nesta notícia lê-se que apesar do rio já se encontrar "*muito batido*", ainda foi possível pescar alguns peixes: bogas e barbos, e lamenta-se a ausência do "*trivial e costumado*" peixe frito. Ainda é possível identificar o vinho verde como bebida de eleição nesta publicação "*bem regado pelo verdusco da região*"³². Na mesma data, este jornal, têm várias publicidades ao pão-de-ló do burgo e ao bacalhau inglês.

A 01 de outubro é publicado uma informação sobre o prolongamento, até 15 de outubro, do prazo para manifesto dos seguintes géneros: "*trigo (mole e rijo), centeio, aveia, cevada, fava, grão-de-bico, batata de sequeiro, alfarroba, amêndoa, avelã, noz e uva de mesa*". Em artigo da mesma data é publicitado o sal para venda.

³¹ Publicação publicitária da loja "A Lusitânia", jornal Defesa de Arouca, 21 de agosto de 1937.

³² Jornal Defesa de Arouca, de 04 de setembro de 1937.

Em publicação de 25 de dezembro é possível analisar um manifesto agrícola que informa sobre o prazo de entrega das declarações de manifesto de produção de "*milho de sequeiro e de regadio, arroz em casca, feijão, batata de regadio, vinho, figo seco, uvas para vinho, castanhas e azeitonas*".

A 30 de abril de 1938 é publicado um manifesto agrícola que tem como objetivo informar os agricultores que são aplicadas duras multas a quem não entregar os impressos relativos ao manifestos agrícolas até dia 10 de maio desse mesmo ano "*Vejam pois, srs. agricultores retardatários se evitam com o cumprimento dum dever, a aplicação de multas que não poderão ser inferiores a trezentos escudos*"³³. Este manifesto refere-se à sementeira de trigo, centeio e cevada, à de plantação de batatas de sequeiro, assim como à plantação de oliveiras e outras árvores de fruta, colheitas de azeitonas e azeite.

A 21 de maio do mesmo ano, surge a publicidade a manteiga pura da Leitaria da Quinta do Paço. Por fim, neste mesmo ano, a 03 de dezembro, surge um artigo acerca das propriedades do mel, salientando as suas propriedades terapêuticas, mas também, fazendo uma breve nota sobre o mel como adoçante nos "*mais saborosos doces*".

Na análise do jornal da Defesa de Arouca, de 1939, não surgem dados significativos para o nosso estudo, no entanto, a 01 de agosto, a 15 de setembro e 16 de dezembro surgem artigos publicitários a chás, café, açúcar, bolachas, massas, bacalhau, azeite, vinho, carne (boi, vaca e vitela), arroz, macarrão e queijo.

Em 1940, surgem dois artigos de 23 de novembro, um que pretende estabelecer o preço do azeite ao nível nacional e um manifesto agrícola que tem como objetivo solicitar o manifesto de produção de batata, feijão e milho.

A 05 de julho de 1941 é publicado um edital do Governador Civil do distrito, com vista a informar sobre a obrigatoriedade de manifestar o milho à Câmara Municipal. Este edital tem como objetivos "regular o abastecimento do milho... até à próxima colheita", conferir autoridade à Câmara Municipal para inspecionar a existência ou inexistência de milho; regular o preço de venda; sancionar produtores que ocultem a sua produção de milho e apreender qualquer milho sem guia. À mesma data é colocado um artigo que anuncia a venda de milho colonial a cargo da Câmara Municipal.

³³ Jornal Defesa de Arouca, de 30 de abril de 1938.

A 26 de julho do ano supracitado, no artigo "Vendendo e comprando o embrulho", é possível ler-se uma referência das consequências da segunda guerra mundial na indústria das conservas "(...)Portugal. Naturalmente as indústrias portuguesas não escaparam às consequências da luta. Uma das que mais sofria era a indústria de conservas, por lhe escassear a fôlha de Flandres que, parece, só os anglo saxões lhe podiam fornecer"³⁴.

Corroborando a situação de escassez evidenciada no parágrafo anterior, em publicação intitulada "Fornecimento de arroz a Portugal" de 16 de agosto é possível ler-se "O Gôverno português vem tomando tôdas as providências de maneira a evitar que se faça sentir muito, até à próxima colheita, a falta de arroz em Portugal." Nesta publicação é assegurada a importação de arroz das colónias ultramarinas. Também, na publicação de 30 de agosto lê-se "Em tempos anormais, como o presente, já as coisas se não passam da mesma maneira, não porque o solo deixe de produzir o indispensável, mas porque é condição da própria guerra tudo perturbar, tornando difícil e complicada uma situação que, entre nós, podia continuar clara, simples e sempre regular, quanto ao consumo do pão." Este artigo define a importância do pão na vida quotidiana da população, colocando-o como o principal e mais importante alimento na vida de qualquer ser humano, independentemente da sua condição "o pão sempre foi considerado, em tôda a parte, o primeiro alimento. Negar ao homem, seja qual fôr a sua condição, o pão necessário ao seu sustento, além de anti-cristão é acto deshumano e criminoso que só um sêr inferior e mal formado está apto a praticar".

A 10 de janeiro de 1942 é publicada uma comunicação do grémio de Lavoura prevenindo para as possíveis consequências, do alargamento do conflito armado, em bens de primeira necessidade, nomeadamente em produtos básicos da alimentação como a batata e os cereais: "Não são animadoras as perspectivas que se oferecem aos portugueses, devido ao alastramento do conflito armado, quanto ao abastecimento de géneros de primeira necessidade. Dependendo da importação uma grande parte dos produtos alimentares de que necessitamos - e, entre êles, contam-se os cereais...)

A 17 de janeiro surgem dois artigos pertinentes, um relativo à cultura intensiva da batata como reflexo de uma política de aproveitamento das terras e outro relativo ao incentivo da criação intensiva de coelhos, como fonte de carne e agasalho. Esta última iniciativa é novamente referida a 31 de janeiro de 1942.

³⁴ Jornal Defesa de Arouca, 26 de julho de 1941.

A 25 de abril de 1942 é publicado um artigo que pretende fomentar a plantação de milho tendo como principal argumento o fabrico de pão. Na mesma publicação pode ler-se um artigo que tem como objetivo congratular a Câmara Municipal pelo arrolamento do milho disponível para venda, garantido dessa forma o abastecimento das classes não-produtoras ou que não produzem o suficiente.

A 02 de maio surge a primeira referência ao consumo de fígado, considerando "*uma excelente matéria alimentar*", bem como pelas suas propriedades terapêuticas conferidas pela sua riqueza em vitaminas.

A 09 de maio surge um artigo crítico intitulado "O cemitério das Virtudes" que visa expor o quotidiano das tabernas e criticar o crescente número de aberturas de estabelecimentos deste tipo, considerado o vinho e a aguardente, as bebidas consumidas em demasia.

No âmbito da Estiva Camarária, a 06 de junho, a comissão reguladora do comércio local informa aos retalhistas que distribuam açúcar, arroz e bacalhau referentes aos meses de fevereiro, março e abril a quem tiver as respetivas senhas de racionamento.

Na publicação de 05 de setembro encontra-se um artigo denominado "A campanha de produção agrícola" que pretende incentivar a produção de milho, com vista a evitar privatizações. À mesma data, anuncia-se também, a chegada ao Porto de Leixões de dois navios bacalhoeiros.

A 10 de outubro de 1942 é publicado e solicitado o Manifesto de Milho, pelo Ministério da Economia.

A 31 de outubro encontra-se publicado um artigo que visa informar acerca das condições vantajosas de plantar cereais de outono: "(...)o lavrador reconhece por experiência própria a fecundidade do solo de Arouca permite que nêle se pratique, em condições muito vantajosas, a cultura dos chamados cereais de outono - trigo, cevada e centeio."

A 28 de novembro de 1942 a comissão reguladora do comércio local emite um comunicado acerca do racionamento de géneros. Neste comunicado é legível o descontentamento e os condicionalismos originados pelo racionamento, bem como são referidas as quantidades distribuídas por escalão.

A 06 de fevereiro de 1943 encontram-se artigos de divulgação publicitária à batata de semente "temporã e outras qualidades" e queijo da serra.

Em publicação de 13 de fevereiro de 1943 pode ler-se um artigo de fomento à plantação e produção de castanheiros: "*Arouca é terra da castanha (...) No próximo ano encetaremos, mais a tempo, intensa campanha em prol desta árvore magnífica e faremos larga aquisição de castanheiros...*".

Ao longo da análise deste jornal periódico identificamos uma rubrica apelidada de "Produzir e Poupar", que foi imensamente produtiva para este estudo.

No artigo "Produzir e poupar", de 06 de março é incentivado o cultivo intercalar da batata na vinha, como forma de "*fazer guerra à fome*", uma das vantagens identificadas é "*a batata é um alimento capaz de substituir com vantagem outros produtos agrícolas*", sendo visível mais uma vez a tentativa de combate à escassez de géneros.

A 13 de março de 1943 surgem artigos publicitários acerca da venda de soja. Na mesma publicação encontra-se na rubrica supracitada a sugestão de criação de abelhas pois estas "*fornecem o mel, a cêra e o veneno do emprêgo terapeutico*".

Na rubrica "Produzir e poupar" de 10 de abril lê-se a importância e a emergência de plantar milho, pois este é considerado fundamental para a vida quotidiana e para a economia portuguesa: "*O milho é indispensável à vida e à economia da Nação*". Fomenta-se a plantação de milho para "*estar na primeira linha de combate à fome*", pode ler-se ainda "*Todos os terrenos apropriados deverão produzir milho*".

Na publicação de 05 de junho de 1943 encontra-se um anúncio da chegada de cereais, nomeadamente de trigo, por via marítima. Na mesma data foi possível observar um anúncio que proíbe a entrada de vinho maduro na região, visto existir grandes quantidades de vinho verde para venda.

A 10 de julho de 1943 foi publicado um anúncio do proprietário de um estabelecimento que pretende informar o não recebimento da quantidade de açúcar racionada, no entanto informa que terá disponível petróleo e vinho verde.

Em artigo publicado a 31 de julho de 1943 foi estabelecido o preço do milho, cevada e aveia para o produtor, "*tendo em atenção os aumentos verificados nos custos daquêles cereais e a correlação de preços que deve existir entre os mesmos géneros e o trigo, para evitar desvios de cultura em prejuízo dêste*". Na mesma publicação encontra-se um artigo acerca dos benefícios do consumo de laranja: "*O sumo de laranja está aconselhado na alimentação de*

peças que não podem usar alimentos frescos e na das crianças alimentadas a leite que não seja materno".

Curiosamente a 4 de setembro de 1943 é publicado um artigo que propõe substituir o açúcar, um artigo em escassez devido à segunda guerra mundial, pelo mosto concentrado de uva branca: *"Entre os géneros de primeira necessidade que a guerra fez escassear no mercado português, conta-se o açúcar, realidade perante a qual o Govêrno pôs uma solução ao alcance de quási todos os portugueses. Decorre a época das vindimas e com o mosto concentrado da uva branca pode facilmente substituir-se o açúcar."*

No que concerne aos vinhos, a 25 de setembro, o Ministério da Economia autoriza o trânsito e venda imediata dos vinhos verdes novos e a 30 de outubro o Secretariado da Propaganda Nacional, estabelece aos proprietários dos estabelecimentos hoteleiros, restaurantes e similares, a inclusão nas ementas de preço fixo do vinho nas ementas. Pode afirmar-se que o vinho, para além do pão, foi mantendo-se um alimento transversal a toda esta análise.

A 25 de dezembro de 1943 é anunciado a importação de trigo da Argentina, por via marítima.

A 15 de janeiro de 1944, surge um artigo sobre os valores nutricionais do chá, café e chocolate: *"Geralmente os alimentos usados para dejejnar, que se tomam ao primeiro almôço, são o chá, o café, o chocolate (...) as pessoas débeis devem usar o chá e o café com moderação, se não querem derrotar as suas forças de reserva. Pelo contrário, os indivíduos de temperamento linfático e frouxo devem bebê-los, embora sem abuso."* Embora sem implicação direta neste estudo é curioso que a ideia que vigorava fosse que o chá fosse mais excitante do que o café.

Em publicação de 09 de dezembro de 1944 pode ler-se a importância da carne de porco na alimentação da altura, bem como algumas formas de confeção do mesmo: *"A carne de porco é saborosa e substancial, como nenhuma outra, e dêle tudo se aproveita, até os próprios ossos excelentes para caldos."* Relativamente ao consumo de carne, pode encontrar-se uma publicação de 14 de dezembro de 1946, acerca da importação de carne congelada, toucinho, banha e manteiga.

A 26 de maio de 1945 é feita a publicação de um aviso da comissão reguladora do comércio de Arouca, que tem como objetivo avisar os consumidores da existência das novas cadernetas de racionamento do novo sistema para o trimestre seguinte.

Na publicação de 08 de outubro de 1949 encontra-se um artigo acerca da pesca da sardinha na costa portuguesa, no mês de julho, definindo a divisão do peixe pescado pelas diferentes indústrias conserveiras e pesqueiras do país.

Relativamente à caça, a única referência efetuada neste jornal data de 27 de janeiro de 1951 e define o término da época de caça e define o pagamento pela venda de ovos de perdiz.

Em suma, relativamente aos produtos alimentares citados no jornal *Defesa de Arouca* (Tabela 22 em anexo), é talvez este jornal que menciona mais variedade de produtos: cereais (produto mais referido), frutícolas, hortícolas, carnes, peixes (frescos, conservas, fumeiro ou salga), ovos, mel, açúcar, chás, cafés, chocolates e bolachas.

Nota-se também que, à medida que as publicações se aproximam da atualidade, a variedade de produtos alimentares vai aumentando gradualmente.

No período analisado através deste jornal, mais especificamente no decorrer da Segunda Guerra Mundial, foram publicadas inúmeras notícias acerca do conflito armado, bem como da dificuldade de circulação de mercadorias e, conseqüentemente, da escassez de alimentos, que por sua vez originaram o racionamento alimentar. À época foi possível, através deste periódico, divulgar e dar a conhecer as imposições decretadas pelo governo, aquando do racionamento alimentar.

Contrariamente ao que seria espectável, não se verificou a existência de nenhuma referência à Guerra da Coreia.

Após a execução do registo e do cálculo de racionamento por agregado familiar, procedia-se à distribuição de senhas (Figura 11), que permitiam a compra, nas mercearias, dos géneros atribuídos nas quantidades previamente estipuladas.

A Ficha de Registo Familiar era atualizada sempre que houvesse entrada e/ou saída de elementos desse agregado, alterando assim a distribuição de alimentos, nomeadamente a nível da quantidade atribuída.

Os principais produtos alimentares racionados eram os cereais panificáveis, farinhas, azeite (usado na alimentação e iluminação), massas, arroz, açúcar e bacalhau salgado seco³⁶.



Figura 11 AHMA - Exemplo de senhas para acesso a géneros durante o racionamento

Este racionamento começou no princípio do ano de 1942, com a obrigatoriedade por parte dos produtores de fazerem o manifesto do milho que produziam. Este era requisitado pela Federação Nacional dos Produtores de Trigo, que desta forma garantia o abastecimento das cidades. A comissão adquiria pelo preço tabelado o cereal em “excesso”.

Num artigo de 28 de novembro de 1942, este racionamento foi detalhadamente explicado e no artigo foram referidos vários detalhes de como iria funcionar tal sistema, sendo este artigo escrito pelo próprio Presidente da Comissão, António de Almeida Brandão³⁷.

Em Arouca, como no restante território nacional, era deixada ao produtor a quantidade de cereais estipulada para alimentar o seu agregado familiar até à próxima colheita.

³⁶ Rosas, Fernando. *Historia de Portugal*. Vol. VII, Círculo de Leitores, Lisboa, 1994. Pág. 345.

³⁷ Artigo “Racionamento de Géneros” no *Jornal Defesa* de Arouca de 28 de novembro de 1942.

Tanto produções agrícolas como reservas alimentares estavam sujeitas a fiscalizações para garantir que os cereais eram entregues, mas em consequência destas imposições, surgiu um mercado negro, mais vantajoso e lucrativo que na venda à Comissão: *"Só havia uma alternativa: o contrabando. Este martirizava o corpo e atormentava as almas dessa gente simples e honesta, norçada por milenares hábitos religiosos transmitidos de púlpitos, que*

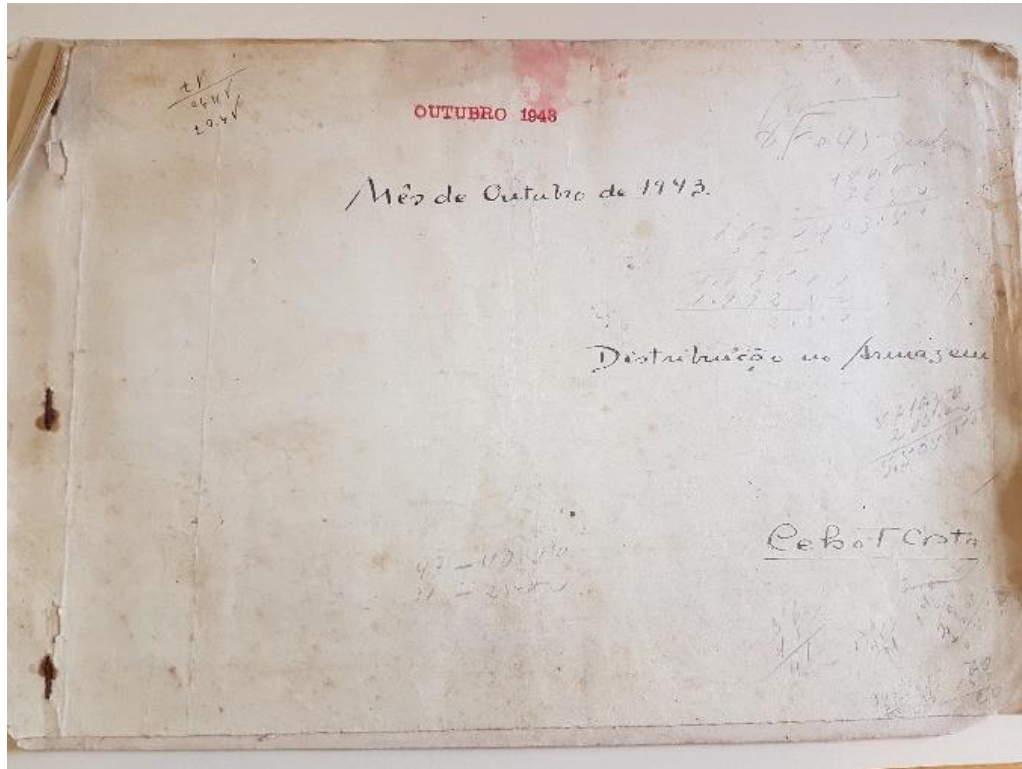


Figura 12 Caderno da conta corrente de bens racionados – AHMA

encaminhavam no sentido dos princípios da moral e dos bons costumes" (Vilar, 2008, p. 38). Cada produtor criava novas formas de esconder algum cereal para garantir o sustento da família, armazenando-o em sótãos, pipos destinados ao armazenamento de vinho, entre outros locais. Estas opções eram possíveis depois de os produtores adulterarem o manifesto, ou seja, os lavradores não manifestavam todo o cereal³⁸.

A situação supracitada foi despoletada pela carência de géneros alimentares nas grandes metrópoles, pois as importações, em consequência dos conflitos mundiais, eram cada vez mais difíceis. Desta forma, este foi o principal fator para a criação de contingências. O racionamento partiu de uma nova economia que teria de ser implementada, a chamada Economia de Guerra.

³⁸ ROSAS, Fernando, *Salazarismo e fomento económico: 1928-1948* (1ª Edição) Editorial Notícias, Lisboa, 2000 (págs. 124,125).

As capitações estipuladas estariam abaixo do necessário para o ideal nutricional de cada família, no entanto as adversidades bélicas comprometiam a chegada das provisões por via marítima. No concelho de Arouca, estas fichas de registo familiar foram continuamente atualizadas até ao ano de 1951, ou seja, tornaram-se um importante acervo documental muito completo sobre a demografia e mobilidade familiar em todo o concelho de Arouca.

OUTUBRO 1943

Mercearia **AROUCA** C/ Corrente N.º

FREGUESIA	Grupo			ENTRADA					SAIDAS				
	1.º	2.º	3.º	Açúcar	Arroz	Bacalhau	Massa	Sabão	Açúcar	Arroz	Bacalhau	Massa	Sabão
Maceira				81	228	22	31	25	81	131	30	33	25
Sancti Spiritus				584	777	192	197	151	594	2120	150	200	151
Angelo Miranda				325	446	87	105	90	325	440	87	101	90
Emilia Teixeira				124	160	31	40	32	131	167	32	42	32
Amato d'Almeida				91	140	24	25	25	91	108	23	25	25
Fernando Simões				108	180	28	31	24	104	190	28	33	24
Joaquim d'Almeida				100	100	19	25	20	88	100	19	25	20
Joaquim Cardoso				32	42	9	11	9	32	42	9	11	9
J. Lavares				326	460	88	109	90	326	460	88	106	90
Manuel Santo Brando				76	139	23	23	18	75	115	23	22	18
Yanessa				88	119	24	30	24	89	116	24	30	24
Luiz de Freitas				15	75	15	75	0	15	150	30	75	0
António José d'Almeida				30	75	10	75	5	30	75	10	75	5

25-10-43

Figura 13 - Conta corrente- freguesia de Arouca a 25-10-1943 – AHMA

Foram analisados alguns documentos relacionados com o racionamento, consultados no Arquivo Histórico Municipal de Arouca. Relativamente ao assunto em estudo, encontram-se alguns registos invulgares e que contribuem para o enfoque deste estudo, nomeadamente um caderno de outubro de 1943 com a Conta Corrente (Figura 13) das mercearias, organizada por freguesias, onde se registam as entradas e saídas dos diferentes produtos racionados: açúcar, arroz, bacalhau, massas, sabão e, adicionado ao documento manualmente, óleo³⁹.

³⁹ Vilar (2008) (p. 183), referência a ROSAS, Fernando (coord.) “História de Portugal” Vol. VII, (p. 345), Circulo de Leitores, Lisboa, 1994. Veja-se também o quadro XXX (p. 307) em MATOSO, José (direção), ROSAS, Fernando (coordenação) História de Portugal - Vol. 7: O Estado Novo: (1926-1974), Editorial Estampa, Lisboa 1998.

Inseridos no mesmo dossier de documentação encontram-se 2 documentos com interesse: o primeiro documento - uma circular de 1943, do Grémio dos Retalhistas de Merceria do Norte (Figura 14) - divulgava os preços a praticar, de compra e de venda, do arroz e do sabão. Neste documento é possível observar que o arroz se encontra denominado como "*arroz colonial descascado*"; o segundo documento - um Edital do Governo Civil de Aveiro, datado de 13 de março de 1943 - que estabelece os preços a praticar na venda ao público de azeite extra, fino e de consumo (8\$30, 8\$00 e 7\$60 respetivamente), sendo que em Arouca os preços seriam os segundos mais caros da lista dos 20 concelhos do distrito, sendo só ultrapassado por Castelo de Paiva. Efeitos da interioridade sentidos na época.

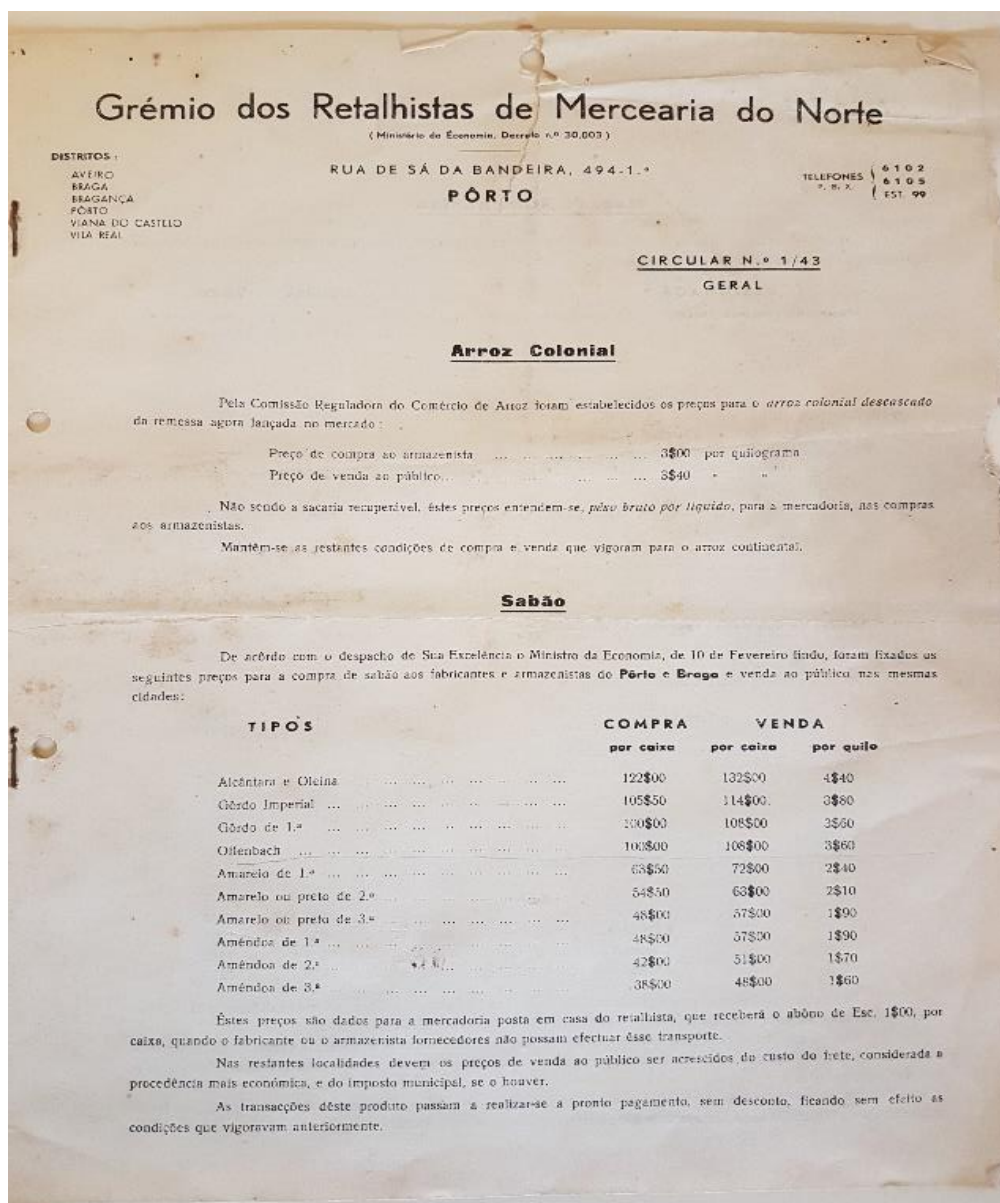


Figura 14 AHMA - Circular do Grémio dos Retalhistas de Merceria do Norte de 1943

Tendo por base o mesmo dossier em estudo, foram encontradas várias referências a produtos alimentares, contudo estes não apresentavam datação havendo assim dúvidas quanto à relevância destes dados. Não descurando a informação contida em tais documentos, a referência a toucinho, banha e chouriço, que são mencionados em outros capítulos deste trabalho, mais concretamente nas entrevistas, comprova a sua comercialização, bem como o seu consumo, quer no uso doméstico, quer na venda nas tabernas e lojas locais⁴⁰.

É fundamental salientar que na primeira metade da década de 40 do século passado, se registaram numerosos motins em todo o país⁴¹, tanto pelo contexto socioeconómico predominante, como pela falta de poder de compra originada pelos baixos salários e pelo racionamento e ainda, para complementar tal panorama, a obrigação de manifestar e entregar as colheitas agrícolas⁴².

⁴⁰ “*Olhe, em casa matava-se os porcos e tinha de dar. Os de fora compravam aquele toucinho que se vendia nas lojas e assim. (...)*” – Entrevista 8 - Armando Duarte.

⁴¹ MATOSO, José (direção), ROSAS, Fernando (coordenação) *História de Portugal - Vol. 7: O Estado Novo: (1926-1974)*, Editorial Estampa, Lisboa 1998 (p. 325).

⁴² ROSAS, Fernando, *Salazarismo e fomento económico: 1928-1948* (1ª edição) Editorial Notícias, Lisboa, 2000 (págs. 126, 132, 196).

6.4 Registos da Estiva Camarária –as listagens de géneros e preços praticados

O Registo da Estiva Camarária (Figura 15) é um documento com uma forte vertente económica e tem como objetivos: registar estatisticamente a média dos preços dos géneros alimentares e outros artigos comercializados no concelho; apurar a média anual dos preços da estiva camarária no final de um ano económico.

Com vista à realização deste cálculo desta média anual, utilizavam-se os preços praticados nos mercados locais mensalmente, e findo o ano, efetuavam-se os devidos cálculos e registos das médias anuais.

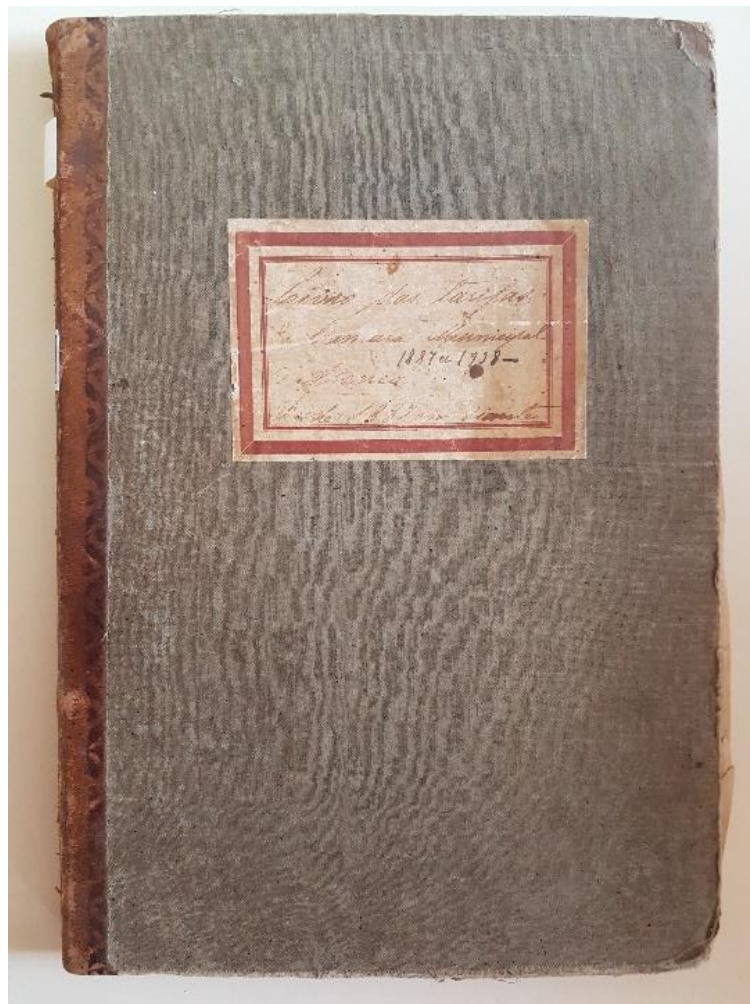


Figura 15 AHMA - Livro de Registo de Estiva Camarária 1887 a 1938 - Documento 425

No caso do documento analisado na Figura 15, é possível consultar os registos desde o ano de 1887 (Figura 16) até ao ano de 1938, permitindo assim analisar a evolução dos preços ao longo dos anos em registo, bem como, através da análise das oscilações dos preços dos produtos, verificar a abundância ou escassez desses bens.

Cada página identifica toda a informação alimentar de um determinado ano (Figura 16). Esta encontra-se organizada por colunas, contendo: a identificação dos géneros na primeira coluna, seguida as quantidades e preços nas colunas seguintes e por esta ordem.

1887 2

Designação dos generos	Quantidade	Preços
Trigo	20 litros	700
Leilho	" "	400
Centeo	" "	400
Carada	" "	400
Feijão	" "	700
Batatas	" "	300
Azeite	1 litro	240
Vinho	" "	30
Gallinhas	Uma	220
Frangos	Um	100
Castanhas	20 litros	320
Palha painca	a duzia	340
Carne suina	o kylo	200
Painço	20 litros	550
Mel	o litro	220
Palha triga	a duzia	40
Penho	o carro	700
Carneiros	Um	400
Cabritos	"	240
Leitão	"	600
Espadua de pasco	Uma	700
Linho	cada mão	50
Manteiga	o litro	300
Cera em rama	o kylo	240
Linho	a mão	100
Ovos	a duzia	80
Vinho molle	1 litro	20
Lampião	Uma	240
Sabel	Um	300

Figura 16 – AHMA - Registo da estiva camarária de 1887

A introdução do escudo foi oficialmente publicada em *Diário do Governo* a 26 de maio de 1911, pela Secretaria Geral do Ministério das Finanças, com o decreto-lei com a data do dia anterior à publicação. Este diploma, muito completo, veio reformar todo o sistema monetário português. Estas medidas ditaram o fim da circulação do real por terras lusas, nascendo assim, com todas as alterações realizadas, o escudo. A nova moeda colocou a unidade monetária portuguesa ao nível das dos outros países e evitou as desvantagens práticas do real (moeda da monarquia), cujo valor era muito baixo, o que obrigava ao emprego de grande número de algarismos para representar na escrita uma quantia. Assim, a taxa de conversão foi fixada em mil réis (reais).

Em 1913 toda a contabilidade do Estado Português passou a ser feita em escudos, este facto foi verificado no decorrer da análise do livro da Estiva, pois a alteração da moeda de registo no livro altera-se nesse ano.

Não desvalorizando os dados recolhidos, foi necessário limitar a análise de dados apenas aos produtos alimentares e situações/medidas que possam influenciar positiva ou negativamente, direta ou indiretamente o mercado alimentar, como por exemplo, as desvalorizações do escudo. Assim sendo alerta-se para o facto de que o valor da moeda foi depreciado em duas situações ao longo dos anos em que este estude se foca, sendo a primeira grande desvalorização, por falta de moeda e pela subida de preços que acompanhou a Primeira Guerra Mundial, ou seja, entre 1917 e 1924, mas imediatamente depois, e já a moeda valia menos 25% do que valia na altura em que tinha sido implementada. Em 1925, dá-se o maior escândalo financeiro da história do escudo: a grande burla falsificação de Alves dos Reis, que dura até 1930, ano em que Salazar, na altura ministro das finanças, consegue pôr termo a esta crise. A moeda, inevitavelmente teve derrapagens no seu valor até ao término da Segunda Guerra Mundial, mas manteve, posteriormente uma estabilidade.

Procedendo a uma análise dos dados recolhidos, compilada nas Tabelas 8 e 9, verifica-se numa fase inicial a subida dos preços dos produtos, muito acentuada, com início em 1919 até 1921, onde a maioria dos géneros alimentares quase que duplicou de preço e este facto manteve-se sucessivamente de ano para ano. Também se verifica uma situação semelhante no final da década de 20 e início da década de 30. Tendo em conta a história da moeda e seus valores, opta-se por desvalorizar essas inflações de preços, embora se possa afirmar que esta quebra do valor da moeda acompanha a queda do poder de compra da população, com salários abaixo do que seria desejável para manter uma qualidade de vida e alimentar dentro do que

seria espectacular, e o aumento do valor dos géneros acompanha este cenário pela escassez de géneros disponíveis⁴³.

A informação de maior relevo para este estudo é a lista de géneros comercializados e a mesma é constante ao longo dos anos, sendo que este registo faculta informação de grande valor para o enriquecimento deste trabalho.

Géneros	Quantidades	1913	1914	1915	1916	1917	1918	1919	1920	1921	1922	1923	1924	1925
		Preço (escudos)												
Trigo	20 litros	1.10	1.10	1.10	1.10	1.20	1.20	3.00	6.00	10.00	11.00	12.00	12.00	12.00
Milho	20 litros	0.65	0.65	0.65	0.80	0.90	0.90	2.00	4.00	6.00	7.00	8.00	8.00	8.00
Tremoços	20 litros	0.50	0.50	0.50	0.50	0.70	0.70	1.20	2.00	3.00	3.00	4.00	4.00	4.00
Centeio	20 litros	0.65	0.65	0.65	0.80	0.90	0.90	2.00	4.00	6.00	7.00	8.00	8.00	8.00
Cevada	20 litros	0.55	0.55	0.55	0.55	0.60	0.60	1.50	3.00	4.50	6.00	7.00	7.00	7.00
Feijão	20 litros	0.80	0.80	0.80	0.80	1.00	1.00	3.00	6.00	8.00	10.00	15.00	15.00	15.00
Painço (milho)	20 litros	0.85	0.85	0.85	0.85	0.85	0.85	2.00	3.00	3.00	3.00	4.00	4.00	4.00
Batatas	20 litros	0.50	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	1.50	3.00	3.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Castanhas	20 litros	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	0.38	1.50	2.00	2.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Azeite	1 litro	0.40	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30	0.80	2.50	3.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Vinho cozido	1 litro	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.03	0.10	0.30	0.30	0.30	0.40	0.40	0.40
Vinho mole	Litro	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	0.70	0.20	0.20	0.20	0.30	0.30	0.30
Mel	1 litro	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.60	2.50	2.50	2.50	3.00	3.00	3.00
Manteiga	1 litro	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	1.60	3.00	3.00	5.00	6.00	6.00	6.00
Galinhas	Unidade	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	0.40	1.00	2.50	2.50	5.50	4.50	4.50	4.50
Frangos	Unidade	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.50	1.00	1.00	1.30	2.50	2.50	2.50
Ovos	Dúzia	0.14	0.16	0.16	0.16	0.16	0.16	0.50	1.00	1.00	1.50	2.50	2.50	2.50
Carne Suína	1 Quilo	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	1.20	3.00	3.00	4.00	5.00	5.00	5.00
Cerneiros	Unidade	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	3.00	6.00	6.00	6.00	7.00	7.00	7.00
Cabritos	Unidade	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	1.50	3.00	2.00	3.00	4.00	4.00	4.00
Leitão	Unidade	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	2.00	4.00	4.00	5.00	6.00	6.00	6.00
Espada de porco	Unidade	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	2.00	4.00	4.00	6.00	7.00	7.00	7.00
Costa de Carne	1 Quilo	0.09	0.09	0.09	0.09	0.09	0.24	0.40	1.00	1.00	2.00	3.00	3.00	3.00
Lampreia	Unidade	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60	1.50	2.50	2.50	3.00	4.00	4.00	4.00
Sável	Unidade	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	1.00	1.50	1.50	2.00	3.00	3.00	3.00
Perdiz	Unidade	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.10	0.30	0.50	0.50	1.00	1.50	1.50	1.50

Tabela 8 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1913 a 1925

Em suma, todo este documento contém registada toda uma variedade substancial de produtos comercializados no concelho. Os registos dos valores médios anuais refletem as oscilações que existiram, quer por desvalorização da moeda, quer por falta de géneros produzidos ou ainda em virtude das dificuldades de fazer chegar ao país as exportações. As comercializações passaram por oscilações várias, tendo subidas galopantes de preços pelos motivos acima indicados, mas que se refletem em descidas pouco significativas, o que indica que, durante o período em que tais subidas se registaram, a população teria de desembolsar de muito mais do (pouco) dinheiro que tinham para poderem garantir a sua alimentação. Os anos que vincam esta conclusão são entre 1919 e 1921 e posteriormente 1927 e 1929. No entanto, depois de 1930, e de uma forma generalizada, verifica-se a estabilidade dos preços que pouco é inflacionada, podendo estas ocorrerem em consequência de anos menos bons de produção agrícola ou outros fatores que não tão importantes são para o tema central deste trabalho.

⁴³ Leia-se “Por onde começar? As ideologias e as estratégias da modernidade económica” (págs. 39-55) “A política agrária da Ditadura Militar e dos primeiros anos do Estado Novo (1924-36) – um esboço histórico” (págs. 190-193) na obra de ROSAS, Fernando, *Salazarismo e fomento económico: 1928-1948* (1ª Edição) Editorial Notícias, Lisboa, 2000.

Géneros	Quantidades	1926	1927	1928	1929	1930	1931	1932	1933	1934	1935	1936	1937	1938
		Preço (escudos)												
Trigo	20 litros	12.00	12.00	16.00	20.00	20.00	15.00	15.00	20.00	20.00	15.00	15.00	12.00	14.00
Milho	20 litros	8.00	8.00	12.00	15.00	15.00	10.00	10.00	15.00	14.00	11.00	11.00	10.00	11.00
Tremoços	20 litros	4.00	4.00	8.00	11.00	11.00	11.00	11.00	15.00	14.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Centeio	20 litros	8.00	8.00	12.00	15.00	15.00	10.00	10.00	14.00	14.00	10.00	12.00	10.00	12.00
Cevada	20 litros	7.00	7.00	10.00	12.50	12.50	10.00	10.00	14.00	14.00	10.00	10.00	10.00	10.00
Feijão	20 litros	15.00	15.00	15.00	22.50	20.00	10.00	10.00	14.00	15.00	14.00	14.00	14.00	15.00
Painço (milho)	20 litros	4.00	4.00	16.00	16.00	16.00	12.00	12.00	13.00	13.00	11.00	11.00	11.00	11.00
Batatas	20 litros	5.00	5.00	8.00	8.00	8.00	8.00	5.00	5.00	8.00	7.00	7.00	6.00	6.00
Castanhas	20 litros	5.00	5.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	7.00	6.00	10.00	8.00	6.00
Azeite	l litro	5.00	5.00	6.00	8.00	8.00	6.00	6.00	6.00	6.00	6.00	8.00	6.00	7.00
Vinho cozido	l litro	0.40	0.40	0.60	1.50	1.50	1.00	0.80	0.80	0.60	0.50	1.00	0.80	0.50
Vinho mole	litro	0.30	0.30	0.50	1.20	1.20	0.80	0.60	0.60	0.40	0.40	0.80	0.60	0.30
Mel	l litro	3.00	3.00	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50	4.00	6.00	6.00	6.00	6.00	5.00
Manteiga	l litro	6.00	6.00	10.00	16.00	16.00	12.00	12.00	10.00	10.00	10.00	12.00	12.00	12.00
Galinhas	Unidade	4.50	4.50	6.00	10.00	10.00	10.00	8.00	8.00	8.00	6.00	6.00	6.00	6.00
Frangos	Unidade	2.50	2.50	3.00	5.00	5.00	5.00	4.00	5.00	5.00	4.00	4.00	4.00	4.00
Ovos	Dúzia	2.50	2.50	3.00	3.00	3.00	3.00	2.50	2.50	2.50	2.00	3.00	2.00	2.00
Carne Suína	l Quilo	5.00	5.00	6.00	8.00	8.00	5.00	5.00	5.00	6.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Cerneiros	Unidade	7.00	7.00	10.00	30.00	30.00	15.00	15.00	15.00	15.00	12.00	17.00	17.00	17.00
Cabritos	Unidade	4.00	4.00	6.00	10.00	15.00	10.00	10.00	15.00	15.00	12.00	12.00	10.00	10.00
Leitão	Unidade	6.00	6.00	9.00	20.00	20.00	15.00	15.00	30.00	30.00	25.00	20.00	20.00	20.00
Espadua de porco	Unidade	7.00	7.00	1.00	40.00	40.00	30.00	30.00	30.00	30.00	20.00	20.00	20.00	20.00
Costa de Carne	l Quilo	3.00	3.00	6.00	30.00	30.00	20.00	20.00	20.00	20.00	15.00	15.00	15.00	15.00
Lampreia	Unidade	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	12.00	12.00	8.00	8.00	8.00	8.00
Sável	Unidade	3.00	3.00	4.00	4.00	4.00	4.00	4.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00
Perdiz	Unidade	1.50	1.50	2.00	2.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	5.00	3.00	2.00	2.00

Tabela 9 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1926 a 1938

6.5 Entrevistas – declarações dos intervenientes e histórias na primeira pessoa

As entrevistas realizadas no âmbito deste estudo são de incontestável valor, permitindo a recolha "viva" de informação, mas também por toda a experiência proporcionada pelos entrevistados ao procederem aos relatos, tão detalhados, que na sua expressão proporcionaram quase uma viagem até aos locais e épocas assinaladas.

No entanto, apesar de enriquecedor e muitíssima recompensadora, a busca dos testemunhos dos principais cooperadores para este estudo foi um processo longo, complexo e, por vezes, desafortunado: pela vastidão de nomes apresentados e pela seleção desses nomes; pela dificuldade em encontrar intervenientes/cooperadores da época em estudo, visto que a maioria dos mineiros e intervenientes nas minas já faleceram.

Para além da recolha de entrevistas, foram efetuadas visitas aos locais de exploração, percorrendo as aldeias mineiras de Arouca. Nessas aldeias, encontram-se testemunhos de moradores, que de forma indireta, por transmissão oral de geração em geração, puderam contribuir para o desenvolvimento deste estudo.

Atendendo à experiência pessoal adquirida, é fundamental referir a oportunidade ímpar de poder recontar a estória destas pessoas que, para algumas delas, dado o avançado da idade, será a última oportunidade de o fazer na primeira pessoa.

Serão apresentadas as tabelas com a informação recolhida para esta dissertação, sendo fundamental referir que a quase totalidade das entrevistas foi incluída em anexo a este trabalho, devido à sua relevância e contributo para esta investigação. Seguem as tabelas que reúnem toda a informação relevante, sendo constituída pelos produtos (géneros e confeções) e o contexto onde se inserem.

Castelino Almeida - Covelo de Paivô (1942-45)	
Produto	Contexto
Sardinha (em sal)	Farnel levado pelos mineiros Elemento do jantar
Fêvera de porco	Farnel levado pelos mineiros
Pão (de milho) - Broa	Farnel levado pelos mineiros Elemento do pequeno-almoço Elemento do jantar
Bacalhau	Comer da época Farnel levado pelos mineiros
Pedaço de carne	Comer da época Farnel levado pelos mineiros
Sopa /Caldos	Comer da época – casa

Água	Bebida habitual
Carne	Comida dos ricos (todo o ano)
Arroz com carne	Comida dias festivos pobres
Assados (carnes assadas no forno)	Comida dias festivos ricos
Leite	Elemento do pequeno-almoço
Café (cevada)	Elemento do pequeno-almoço
Uvas	Roubadas nos campos

Tabela 10 Dados sobre a alimentação da entrevista de Castelino Almeida

Manuel Neves – Alvarenga (1933-46)	
Produto	Contexto
Sopa (feijão, batata, pedaço de carne)	Farnel levado pelos mineiros Pequeno almoço (o que “sobrava das vésperas”) Alimento base do dia-a-dia Refeição fornecida em algumas casas que albergavam os trabalhadores de fora
Carne de porco	Farnel levado pelos mineiros
Chouriços, salpicões, presuntos, carne no sal	Diferentes formas de conservar a carne e diferentes produtos
Broa	Farnel levado pelos mineiros Por vezes levava centeio
Bolos secos	Bolos feitos à base de farinha e água, cozidos no forno, secos para durarem mais tempo
Cevada	Elemento do pequeno-almoço
Papas de farinha	Alimento “dos que vinham de fora”
Carne	Produto mencionado como consumido em maior quantidade pelo entrevistado do que pelos restantes, numa passagem por ele relatada Produto consumido em maior quantidade pelos ricos
Água	Bebida consumida habitualmente
Vinho	Consumido raramente / consumo pelos que o produziam Mandado para os filhos em Gaia
Feijão	Alimento base do dia-a-dia
Couves	Alimento base do dia-a-dia
Batatas	Alimento base do dia-a-dia
“Milhos” (papas de milho)	Alimento base do dia-a-dia - milho moído grosseiramente cozido em forma de papas que podiam ser “aporcalhados” (com carne de porco), mais saborosos com a carne.
Peixe Sardinhas	No sal
Bacalhau	Salgado e seco
Sopa seca	Dias de festa (Carnaval)
Carne cozida	Dias de festa
Assados	Dias de festa (“...haviam sempre cabritos por aí!”) Dia da malha (“Festejava-se a fartura que se tinha guardado”.)
Centeio	Mencionado no relato do dia da malha (usado no pão)
Abobora	Comida na sopa
Arroz Massa	Filhos estudavam em Gaia e compravam, o resto ia de casa

Tabela 11 Dados sobre a alimentação da entrevista de Manuel Neves

Joaquim Costa – Regoufe – (Sem datas)	
Produto	Contexto
Arroz	Alimento consumido pelos mineiros (sem especificidade)
Massa	Alimento consumido pelos mineiros (sem especificidade)
Carne (“naquitos”)	Alimento consumido pelos mineiros (sem especificidade)

Tabela 12 Dados sobre a alimentação da entrevista de Joaquim Costa

António Vilar – Arouca – (Sem datas)	
Produto	Contexto
Hortaliças Cebolas Batatas	Produtos levados em “carregos” para as companhias mineiras
Bacalhau Peixe (sem especificidade)	Produtos levados pelos “Pilhas”
Arroz Açúcar	Produtos racionados
Batatas	Referência aos produtos trocados no contrabando de volfrâmio (troca de minério por géneros)
Caldo de: Couves Feijão Carne (pouca)	A refeição base dos mineiros
Broa Carne (em salmoura)	Produtos levados pelos mineiros “de fora”
Pão (Padeira)	Início do fornecimento de produtos às companhias

Tabela 13 Dados sobre a alimentação da entrevista de António Vilar

Fernando Silva – Alvarenga (Não especifica datas – durante e após a Segunda Guerra)	
Produto	Contexto
Caldo	Vendidos nas “cantinas” (o entrevistado refere-se aos mesmos como barracos)
Bacalhau Caldo Chicharros Carne	Refeição levada pelos mineiros na “sacolita” (sic)
Café	Os pilhas vendiam as “pedritas” e arranjavam dinheiro para ir tomar café ao Porto

Tabela 14 Dados sobre a alimentação da entrevista de Fernando Silva

Alberto Duarte – Arouca – (antes de 1953 por 10 anos aprox.)	
Produto	Contexto
Cebola “rachada” com sal Broa (“bocadito”) Água	Descrição do comer dos mineiros
Sopa (malga grande) Broa	Refeição dada pelas cantinas (“acho que custava 10 tostões cada”)
Vinho Sandes	Produtos vendidos no bufete
Sopa (“sopita”)	O entrevistado supõe que era o que os mineiros comiam ao jantar, depois de sair das minas.

Tabela 15 Dados sobre a alimentação da entrevista de Alberto Duarte

Alice Silva – Rio de Frades (após 1953 – relata lembranças das narrações dos pais)	
Produto	Contexto
Pão Peixe (sardinha, carapau) Enchidos Fumados Repolho	Produtos vendidos no local pelas “cesteiras”

Pão de trigo	Produto levado de fora
Pão de milho (broa)	Produto produzido por sua mãe na aldeia para fornecimento das cantinas e tabernas
Caldo/sopa	Vendido nas cantinas “...um caldo com 2 feijões a fugir, umas couves galegas e batata nem ver” ⁴⁴ .
Milho Feijão	Produtos cultivados habitualmente na aldeia
Batata	Referido que só mais tarde (década de 50) se começou a produzir na aldeia
Milho	Enumeração das aplicações: pão, papas e engrossar sopas
Arroz	Consumido em dias especiais
Arroz de frango Sopa Seca	Ementa de Carnaval (... e também a <i>Sopa Seca</i> , que se faz com pão de trigo e água com gordura de cozer carne e açúcar e canela ⁴⁵ .)
Sardinha (uma para 3 pessoas)	A entrevistada refere que a mãe ainda é desse tempo
Vitela	O pai da entrevistada era comerciante de gado e também vendia carne após a matança, aleatoriamente.
Chouriço de colorau (latas de 5 kg)	Referência a esta produto ao mencionar que alguns mineiros usavam as latas para cozinhar.
Centeio Trigo Milho Feijão Couve Cebolas	Produzidos na aldeia

Tabela 16 Dados sobre a alimentação da entrevista de Alice Silva

Armando Duarte – Silveiras – (na época da segunda Guerra.)	
Produto	Contexto
Bacalhau	Refere o entrevistado que na época pouco havia
Arroz	Produto consumido, mas racionado
Cevadilha	Substituto do arroz
Vitelo (vitela)	O entrevistado refere que se matava um vitelo todos os sábados, mas que só um pouco ficava para consumo.
Arroz Cevadilha	Consumo pelos mineiros
Feijão Batata Carne de porco (gorda)	Consumido pelos habitantes locais, quer trabalhassem nos campos ou nas minas.
Milho	Para engrossar o caldo resultante da cozedura dos produtos referidos na linha anterior desta tabela Também usado para fazer as “ <i>papas de carolo</i> ” ou “ <i>carolas</i> ”, moído grosseiramente (tamanho do arroz)
Pá de porco (salmoura) Pernil de porco (salmoura)	Carnes que eram cozidas e a água dessa cozedura servia para fazer as “ <i>papas de carolo</i> ”
Queijo (amarelo) Farinha	Proveniente da América e distribuído pelos mais carenciados
Cebola Farinha (América) Bacalhau	Comida à merenda (lanche): fritava-se a cebola e juntava-se a farinha e um pouco de bacalhau
Batatas	Traziam os mineiros de casa (os “de fora”)
Cebola	Caldo de cebola para o pequeno almoço

⁴⁴ Entrevista 7 – Alice Silva.

⁴⁵ Entrevista 7 – Alice Silva.

Adubo (gordura de porco/banha)	
Cevada	Pequeno almoço dos lavradores
Sandes “petiscos” Bagaço Broa Toucinho Vinho	Produtos vendidos nas tabernas/lojas
Pão (trigo) Peixe (carapau)	As cesteiras vinham fornecer as tabernas e cantinas e também vendiam pela região
Hortícolas Frutícolas	Produtos que ocasionalmente eram roubados dos campos

Tabela 17 Dados sobre a alimentação da entrevista de Armando Duarte

Manuel Valério – Canelas (sem datas a atribuir – descreve panorama geral)	
Produto	Contexto
Pão Verduras	Produtos que chegavam às minas pelas cesteiras
Broa	Referência a uma entrevista realizada pelo entrevistado a um habitante de Regoufe (para o seu estudo)
Broa Vinho Sandes	Descrição das tabernas provisórias que se criaram nos percursos que levavam às minas (refere o elevado consumo de vinho)
Bogas Outros peixes de rio	“Tascos” que vendiam estes peixes junto ao rio

Tabela 18 Dados sobre a alimentação da entrevista de Manuel Valério

A tabela 19 contempla as informações recolhidas nas entrevistas disponibilizadas gentilmente pela ADRIMAG e AGA, com o apoio das intervenientes Goreti Brandão e Vera Magalhães.

Todas as entrevistas foram selecionadas e escutadas, registando apenas o que seria pertinente para a alimentação, tendo em conta que esse é objeto desta dissertação. Ambas as entidades demonstram vontade de disponibilizar publicamente tais registos, aguardando pela possibilidade de as expor em local adequado para o efeito, juntamente com todo o espólio recolhido de objetos ligados ao quotidiano dos mineiros e das gentes que tinham ligação para com a atividade.

Entrevistas ADRIMAG/AGA	
Entrevistas de Ponte de Telhe	
Produto	Contexto
Sopa (“sopita”)	Feitas nas barracas dos que trabalhavam nas minas
Massa Arroz Batatas Bacalhau	Referência aos produtos levados nos sacos de pano como provisões para alguns dias que permaneciam nas minas

Cebola “Côdea de pão”	
Arouca	
Aguardente Vinho Broa Figos Pão	Produtos vendidos nas cantinas/tabernas
Café	Produto vendido nas lojas
Hortaliça	Produto comprado em Arouca e enviado para as cantinas da companhia
Arroz Cevadinha	A cevadinha era vendida como substituto do arroz por ser mais barata
Batatas (fritas)	Memória de um entrevistado sobre a mãe de um amigo a fritar as batatas “ao lume”
Peixe Azeitonas Pão Vinho	A entrevistada refere que os homens iam à pesca e que no fim repartiam todo o peixe, juntavam-se todos e comiam acompanhados com os restantes elementos
Moldes	
Arroz doce	Nos dias de festa (santos populares) era feita a festa e a entrevistada descreve fartura de alimentos nos festejos “... <i>não faltava o Arroz Doce, as guloseimas todas até para a canalha... não faltava nada lá!</i> ” ⁴⁶ .
Leite	Os lavradores levavam o leite ao posto e reservavam algum para eles.
Vinho	Era vendido todo o tipo de produtos nos complexos mineiros, e refere a existência de pipas de vinho
Pão Vinho	O entrevistado refere que teriam de passar todos os produtos “ <i>lá para cima</i> ” (zona mais elevada de Rio de Frades)
Sopas de vinho	Vinho com broa e açúcar (dava força, segundo o entrevistado)
Cabreiros	
Sardinha Farinha de milho com ovo	Descrição do almoço nas minas
Arroz Massa Bacalhau Peixe	Produtos que se compravam com o dinheiro que era ganho nas minas
Sardinhas em salmoura Carne Broa	Géneros que se levavam para as minas
Sopa	Comida em casa depois de vir das minas
Café (cevada) Caldo branco (água e cebola) Açorda (caldo de cebola e pão) Cebola (só cebola)	Referência ao que se comia ao pequeno almoço
Azeite Bacalhau	A entrevistada roubava estes itens em casa para dar aos “outros”, pois o pai “era muito rico”

Tabela 19 Dados sobre a alimentação recolhidos nas entrevistas da ADRIMAG/AGA analisadas.

⁴⁶ Entrevista a Arlindo Mato, Moldes, Entrevistas ADRIMAG/AGA.

Durante a elaboração deste trabalho, a partilha de informação com a AGA foi uma constante. Decidiu-se compilar a informação partilhada na tabela 20 para complementar os dados recolhidos.

Informação recolhida e disponibilizada por Vera Magalhães - AGA	
Produto/Prato	Refeição
<p>Papas: água com farinha de milho, banha e “duas couves a dançar”; Leite de vaca amassado em casa (leite grosso, tipo iogurte já sem a manteiga); Leite de vaca com broa ou Leite com café (cevada, mistura) e broa ou Café Açorda russa (leite, água, sal, banha de porco e broa) Açorda (boroa de milho, água a ferver, sal e banha) Caldo de unto (água a ferver, unto, sal e rega-se a broa)</p>	Pequeno almoço
<p>Caldo (couves e feijão cozidos, farinha para engrossar e batata) Couves e feijão cozidos, acompanhados com carne de porco gorda frita. Com o pingue da fritura regavam as couves e o feijão cozido. Sardinhas assadas ou cozidas ou fritas acompanhada com couves galegas. Caldo (batatas, feijão e couve – podiam variar os legumes com a época) Batata cozida e/ou couves com carne gorda ou sardinhas ou bacalhau (peixe fresco, quando havia, no inverno era salgado) Bacalhau frito; Ovos mexidos com bacalhau ou com carne; Rojões – os torresmos de lombo eram para épocas especiais; Papas de farinha de milho</p>	Almoço
<p>Caldo (couves e feijão cozidos, farinha para engrossar e batata) Açorda russa Couves e feijão cozidos, com carne de porco gorda frita. Com o pingue da fritura regavam as couves e o feijão cozido. Sardinhas assadas ou cozidas ou fritas acompanhada com couves galegas. Leite amassado com boroa; Leite desnatado com boroa; Açorda com sardinha salgada assada / cozida. Isto mais no inverno</p>	Jantar
<p>Batia-se um ovo com água ou leite e juntava-se farinha peneirada e açúcar (se houvesse). Era frito em banha. Bolas de farinha de milho (ovos, leite/água, sal, farinha de milho), tudo mexido, eram fritas na sertã com pingue. Ovos com bacalhau/carne.</p>	Merenda
<p>Cozinavam num fogareiro a petróleo e em panelas de ferro. Unto: fritavam a carne gorda com coirato e comiam com broa Usavam leite em pó, porque não tinham leite de vaca Usavam pouco peixe: bacalhau de palma (denominação da época para uma qualidade deste) e sardinhas Natal: Bacalhau e Sopa Seca Carnaval: Orelha de porco salgada Quebra-galho: farnel a meio da manhã Merenda: farnel a meio da tarde Para dar força – ovo batido + vinho + açúcar Comiam uma “malguita” de caldo e castanhas. Quebra-jum / quebra-jejum (manhã cedo): um cálice de aguardente e broa, nas lojas.</p>	Outros dados relevantes

Tabela 20 Dados recebidos por email de entrevistas realizadas pela AGA até maio de 2017

Após a análise dos dados recolhidos nas entrevistas realizadas e nas entrevistas cedidas para análise, e também nos dados recolhidos e partilhados pela AGA, pode-se tentar definir os géneros alimentares chave da alimentação da época.

É fundamental salientar que a grande maioria dos relatos registados são, naturalmente, posteriores à Segunda Guerra Mundial, possivelmente algumas ainda durante, e a grande maioria dos entrevistados terem trabalhado nas minas durante a Guerra da Coreia. Assim sendo, esta recolha reflete a realidade alimentar, aproximadamente, entre a segunda metade da década de 40 e a primeira metade da década de 50 do século passado.

Um método que não nos possibilita efetuar uma investigação aprofundada, no entanto permite-nos ser exaustivos, a alimentação dos intervenientes era feita, segundo as entrevistas recolhidas, como sendo à base de caldos, contendo feijão, couve, por vezes batatas e carne cozida. O pão, de milho, seria uma constante a todas as refeições. As carnes consumidas eram normalmente salgadas ou fumadas e o seu consumo não era feito em grandes quantidades. O recurso a farinhas, nomeadamente à de milho, era constante, para enriquecimento dos caldos ou mesmo na confeção de papas. O uso de biscoitos feitos com a mesma massa de pão, mas cozidos de forma a ficarem mais secos, era um método utilizado para aumentar a durabilidade do alimento que se transportava para as minas⁴⁷.

O peixe era consumido, aparentemente em menos escala do que a carne e apresentava-se na sua grande maioria salgado ou seco. Nota-se que o recurso a peixe de rio era feito também. A caça existia, embora seja pouco referida. As árvores de fruto permitiam que se consumissem frutas de época, e as vinhas estavam quase sempre em todos os terrenos de cultivo.

A criação de gado era uma realidade necessária que permitia garantir o fornecimento de grande parte da carne consumida. Quem tivesse cabras, ovelhas ou vacas recolhia o leite, que existisse, para venda, restando apenas uma pequena parte para o produtor. As galinhas também forneciam os ovos, que seriam bastante apreciados e valorizados.

Em dias festivos, marcava-se a diferença com o maior consumo de carne e a presença de doces é mencionada, sendo que estes eram confeccionados à base de arroz, leite, ovos, pão e

⁴⁷ “*Bolos secos*” – Entrevista a Manuel Neves (tabela 11).

açúcar. A bebida comum era a água, embora se saiba que o consumo de vinho era frequente e, por vezes, exagerado.

Os métodos de confeção dos alimentos passavam na grande maioria pela cozedura, de caldos e papas, mas as frituras e os assados, quer no forno, quer na brasa, também eram frequentes. A gordura animal era o elemento usado para reforçar o valor nutricional das confeções, bem como para enriquecer o sabor das mesmas.

7. Resultados da pesquisa – compilação de informação

Numa primeira fase, será feito o resumo dos géneros alimentares que seriam de maior consumo à época. Posteriormente, serão referidas as confeções que faziam parte do quotidiano de todos.

A pesquisa efetuada com o objetivo do desenvolvimento desta dissertação permite obter informação relevante sobre a alimentação, as suas influências e condicionantes, no decorrer do período de 1914 a 1954.

Apesar da grande quantidade de informação que foi encontrada e analisada relativamente à alimentação no seu geral, nomeadamente, em Portugal e até em Arouca, não podemos descurar que o objetivo geral deste estudo é definir a ementa do mineiro das minas do volfrâmio em Arouca. Desta forma, este objetivo torna-se bastante mais complexo de atingir.

A prática da pesca era habitual, tal como nos refere Manuel Valério na entrevista⁴⁸, quando refere que nas tabernas improvisadas à beira rio se vendiam bogas e outros peixes de rio. Nos registos de estiva, também o peixe, é referido no fim da lista de géneros, onde consta a lampreia e o sável⁴⁹.

O bacalhau salgado seco e a sardinha salgada foram os itens mais mencionados e que mais vezes surgiram ao longo do estudo⁵⁰. Sabe-se que a conserva da sardinha era feita e que, grosso modo, era exportada para alimentar os soldados nas frentes da guerra⁵¹. O bacalhau⁵², “*fiel amigo*” como é conhecido vulgarmente a nível nacional, era um produto muito consumido e que, inclusive, está na lista dos principais produtos racionados.

Maria Helena da Cruz Coelho descreve na sua obra⁵³ que o território arouquense possuía bosques onde se praticava a caça, e, tendo em conta que o território se manteve ao longo dos séculos, sendo referida essa prática nos jornais consultados, que continuou desde a idade média

⁴⁸ Consultar entrevista 9 – Manuel Valério.

⁴⁹ Consultar tabelas no capítulo “Registos da Estiva Camarária”.

⁵⁰ Consultar capítulos “Entrevistas”, “Racionamento” e “Registos da Estiva Camarária”.

⁵¹ MATOSO, José (direção), ROSAS, Fernando (coordenação) *História de Portugal - Vol. 7: O Estado Novo: (1926-1974)*, Editorial Estampa, Lisboa 1998 (págs. 93 e 131).

⁵² MATTOSO, José (direção), VAQUINHAS, Irene (coord.), *História da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Circulo de Leitores, Maia 2011 (p. 62) - Rui Cascão refere que o bacalhau era um produto menos consumido nos meios rurais em comparação aos urbanos.

⁵³ COELHO, Maria Helena da Cruz, *O Mosteiro de Arouca Do século X ao século XIII*, Arouca 1988 (Pág. 135).

até à atualidade. Comprova-se, também esta prática, nos registos da estiva, onde a perdiz é um dos elementos que constam na lista, e ainda no artigo publicado no jornal *Defesa de Arouca*, de 27 de janeiro de 1951, que anuncia o fim da época de caça e a intenção de compra de ovos de perdiz⁵⁴, remata este dado como comprovado.

Quanto aos animais de criação, os registos da estiva listam frangos e galinhas, porcos e leitões, carneiros e cabritos. Complementam esta informação as referências dos jornais, onde são mencionadas a carne de porco e de boi⁵⁵, que leva a conclusão de que efetivamente eram criados estes animais. Ao longo dos jornais é possível consultar repetidas vezes a referência, quer aos animais, quer às suas carnes.

No caso das carnes, começa-se pela referência dos resultados de um questionário sobre a higiene rural⁵⁶ que indica a carne de porco como elemento constituinte da “*Refeição-tipo da região*”⁵⁷. A carne de porco era conservada, na sua maioria, em salmoura⁵⁸, sendo que uma grande parte desta era colocada nas “*salgadeiras*” (nome dado às caixas de madeira, de grandes dimensões, cheias de sal para a conserva de carne e peixes), mas também era feito o fumeiro, desde chouriços a presunto, tudo o quanto era possível de salgar e fumar era assim conservado. Nos registos de estiva, a carne de porco é referida em três tipos diferentes: costa, espádua e carne de suíno⁵⁹. Também nos jornais são referidos diversos tipos de corte de carne, nomeadamente o lombo de porco (*Gazeta de Arouca* de 7 de outubro de 1916), juntamente com o presunto e toucinho. As referências ao toucinho e a presunto vêm nos dois jornais analisados neste trabalho, mas a este tipo de carnes fumadas acrescentam-se os chouriços e salpicões mencionados por Manuel Neves na sua entrevista⁶⁰. Alice Silva na sua entrevista também descreve a existência de umas latas que continham uns chouriços de colorau em conserva. Ernesto Veiga de Oliveira, na sua obra, elenca alguns hábitos alimentares associados às

⁵⁴ Consultar tabela em anexo (p. 100) de géneros referidos no periódico *Defesa de Arouca*, itens listados na data referida.

⁵⁵ Consultar tabela em anexo (p. 103) de géneros referidos no periódico *Gazeta de Arouca*, itens listados na data 03 de outubro de 1914.

⁵⁶ PORTUGAL. Ministério do Interior. Direcção Geral da Saúde. *Notícia dos inquéritos de higiene rural e sobre águas e esgotos*, Imprensa Nacional de Lisboa, Lisboa 1935 (págs. 10 e 11 e lombadas onde consta o questionário)

⁵⁷ Portugal 1935, consultar pergunta 100 do questionário.

⁵⁸ MATTOSO, José (direção), VAQUINHAS, Irene (coord.), *História da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Circulo de Leitores, Maia 2011 (págs. 62) – “*Embora fosse habitual, em especial no Norte e Centro, cada núcleo familiar criar um porco, que era morto e conservado em sal, servindo para alimentar a família durante uma boa parte do ano...*”.

⁵⁹ Consultar tabelas no subcapítulo “Registos da Estiva Camarária”.

⁶⁰ Veja-se a tabela 11 (p.112) – Entrevista Manuel Neves.

festividades, e onde constam a orelheira, chouriço e unhas de porco que se consumiam no Entrudo ⁶¹.

Em todos os capítulos, a banha e o azeite surgem como elementos usados diariamente, seja nas entrevistas onde se menciona a banha como elemento para reforçar o sabor e o valor nutricional das confeções, seja nos registos das transações comerciais e toda a documentação analisada. O azeite, que na altura também era um combustível usado na iluminação, entra na alimentação da população. Prova disso é a sua menção constante na obra analisada da autora Rosa Maria⁶². Deixa-se de seguida um dado curioso sobre a carência de alimentos e da mentalidade das pessoas em plena época de racionamento: “*Veja-se o caso da que foi publicada em O Século Ilustrado, a 4 de Julho de 1942: “– Vês aquele tipo? É um felizardo. / – Felizardo, porquê? / – Porque tem uma nódoa de azeite no casacão”*” ⁶³.

Aos cereais, em especial os panificáveis, era atribuído um elevado valor, pois predomina uma ideia transversal neste estudo, o facto de o pão, de milho ou de qualquer outra espécie, ser um dos elementos principais de todas as refeições. Os dados recolhidos e facultados a este estudo por Vera Magalhães mencionam várias formas da aplicação do pão, incluindo até confeções que permitem a aplicação de pão “bolorento”⁶⁴. Os cereais referidos, pode-se afirmar que constam, na sua maioria, em todas as documentações analisadas, são o milho (branco e amarelo), o trigo, o centeio, a cevada, o milho painço e a aveia. Os mais produzidos na região eram o milho, o trigo e o centeio que, pelas características dos campos onde eram cultivados, eram os cereais mais rentáveis. Estes cereais, além da aplicação na produção de pão, eram alimento dos animais domésticos e ainda eram usadas as suas farinhas para varias confeções mencionadas nas entrevistas e nos documentos enviados por Vera Magalhães. A frequência com que estes cereais surgem nos periódicos está estreitamente ligada à necessidade de os mesmos serem manifestados, pois foram um género muito controlado na época do racionamento, e o incentivo a sua produção e a associação entre eles e a fome torna-os os itens que com mais frequência aparecem nas publicações dos jornais. Realça-se que existem muitos pratos elaborados com base no pão, de trigo e de milho, para as refeições mais ordinárias e até para as refeições em dias extraordinários.

⁶¹ OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, *Festividades Cíclicas em Portugal*, 2ª Ed., Dom Quixote, Lisboa 1995 (p. 62).

⁶² Veja-se lista de ingredientes da tabela elaborada no capítulo Os livros de Rosa Maria.

⁶³ BRAGA, Isabel M. R. M. Drumond, *A culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas*, *Rev. História Helikon*, Curitiba, v.2, n.3, p.3-25, 1º semestre/2015 (p. 4).

⁶⁴ Consultar “*Açorda Russa*” no email remetido por Vera Magalhães no anexo 4.2.

No seguimento do estudo, surge o tremço, que seria cultivado para diversos fins, seja a alimentação da população ou a aplicação nos campos para fertilização. O feijão tem um carácter especial no que toca à alimentação, pois o “escoado”⁶⁵ e o caldo, ambos feitos quase da mesma forma (cozidos com carne, sendo que a sopa poderia levar batata ou farinha para engrossar e no “escoado” os elementos eram retirados da água e eram acompanhados por carne de porco, por vezes frita).

A Direcção Geral da Saúde levou a cabo um inquérito que culminou no artigo *Notícia dos inquéritos de higiene rural e sobre águas e esgotos*, onde de entre as 115 perguntas, destacam-se as associadas à alimentação, que questionam o regime alimentar do trabalhador (98), os géneros de maior consumo (99), a refeição tipo da região (100), a relação com o custo de vida (103), se o mesmo era suficiente (104), se tem havido muitos casos de alcoolismo (106), se existem muitas tabernas (107) e se a população tem hábitos de alcoolismo (109), ao que se responde, respetivamente, caldo mal adubado, broa, batata, feijão, vinho da região (98), broa e batatas (99), caldo, broa, batata, feijão e carne de porco (100), mal chega para viverem (103), não (104), poucos (106), bastantes (107) e não (109). Conclui-se então que a população vive em condições abaixo da necessidade, e não tem hábitos alcoólicos. Quanto à alimentação, esta descrição vai ao encontro do que este estudo apurou. Na obra de Daniel Vieira, os relatos de carência alimentar são evidenciados ao longo do livro, sendo que este aborda os motins e greves ocorridos no seguimento da falta de alimento, em particular nos conexos às minas de São Pedro da Cova, onde inclusive se pode ler na página 52 que «*Na quase totalidade dos relatos os detidos (respondentes) informam que “não podiam trabalhar com a fome”*»⁶⁶.

Ao nível agrícola, a produção local seria em torno dos cereais e alguns legumes. As árvores de fruto e a vinha eram comuns. A 7 de maio de 1936, sai no jornal *Defesa de Arouca* um artigo da *Coleção Agrária*⁶⁷ que elenca uma variedade de árvores de fruto que, não assumindo que a sua totalidade estivesse presente em território Arouquense, iria permitir o consumo de ameixas, cerejas, damascos, diospiros, figos, groselhas, laranjas, limão, maçãs, marmelos, nêspers, nozes, pêsegos, peras, romãs, tangerinas e bagas de sorveira; o mesmo artigo menciona a possibilidade de conservar uvas, maçãs, ameixas e figos através da secagem

⁶⁵ Nome do prato constituído por couves e feijão cozidos com um pedaço de carne de porco, descrito pelos entrevistados.

⁶⁶ VIEIRA, Daniel, *Não podiam trabalhar com a fome. A greve de 1946 nas minas de São Pedro da Cova*, 2ª edição, Lugar da Palavra, Rio Tinto 2016 (págs. 20, 22, 25, 36-37, 40, 52, 64, 73 e 83).

⁶⁷ Consultar tabela de géneros do jornal mencionado e a nota de rodapé associada ao livro referido (p. 103).

dos mesmos. Junta-se a esta informação a presença da castanha, mencionada em vários jornais consultados, nos registos de estiva e nas entrevistas. A azeitona está diretamente ligada a este grupo de itens, pois a produção de azeite existia na região, mantendo-se até aos dias de hoje. Assim sendo, conclui-se que a população já retirava proveito das árvores de fruto espalhadas pelo território e que o consumo de fruta, contrariamente à atualidade, seria sazonal, mas frequente.

Da atividade agrícola, que seria em pequena escala, constituída por pequenas leiras e restritas áreas de cultivo (pois ainda hoje o relevo da região pouco mais permite na sua maioria do território), surgem outros elementos frequentes na alimentação da população, sendo a batata, a couve e a cebola os géneros que se consumiriam em maior quantidade. A variedade do tipo de couves já é referenciada, e Rosa Maria comprova-o na sua obra. Crê-se então que tanto nos frutícolas, como nos hortícolas, as variedades já eram comuns nos terrenos locais e nacionais.

Surgem também produtos que seriam para as mesas dos mais abastados, desde doces, como os biscoitos, confeitos e Pão-de-Ló⁶⁸ ao chá, café e chocolates, passando ainda por bebidas como a cerveja e o *cognac* e ainda o queijo creme⁶⁹, gruyère e parmesão⁷⁰. Evidentemente que só alguns poderiam adquirir certos géneros, pois dependia este ato do poder de compra, que se pode considerar, pelo conjunto de informações recolhidas ao longo do estudo, ser muito baixo.

Por fim, as descrições dos métodos de confeção de doces também constam nas descrições, pois em dias festivos, estes eram obrigatórios. Fala-se em Sopa Seca⁷¹, em Arroz Doce⁷² ou, na merenda, as “Bolas”⁷³.

Os métodos de confeção na época abordada passam maioritariamente pela cozedura, sejam caldos, legumes e leguminosas (feijão, grão de bico) com carne de porco, papas de farinha. A base seria este método. Os fritos, em azeite ou banha, já eram consumidos e os assados estavam reservados para dias de festa. Embora os refogados e guisados pudessem ser feitos, e Rosa Maria elenca estes métodos variadíssimas vezes, por questões de disponibilidade de tempo, no quotidiano, não seria praticável.

⁶⁸ VEIGA 1995 (p. 88).

⁶⁹ Consultar itens listados dos anúncios dos jornais no respetivo capítulo.

⁷⁰ Consultar a tabela sobre os itens listados no capítulo “Os livros de Rosa Maria”.

⁷¹ Tabela de entrevistas em anexo - Alice Silva e VEIGA 1995 (p. 65).

⁷² Tabela de entrevistas em anexo - ADRIMAG/AGA – Moldes.

⁷³ Tabela de entrevistas em anexo - informações recolhidas por Vera Magalhães – Merenda.

Não menos importante e também digno de destaque, vêm as confeções elaboradas mais raramente, ou em dias festivos, como o arroz de frango ou carne mencionado nas entrevistas (o consumo de carne em grandes quantidades estava reservado para estas datas), os assados no forno⁷⁴ e outros pormenores que ficam registados nas entrevistas. Também se considera curiosos dois aspetos: o consumo de papas alegadamente com muita frequência, e o facto de em alturas de escassez se usar o método de substituição, como é o caso do carolo e a cevadinha a substituir o arroz.

Existem outros pequenos detalhes que caracterizam a época, e que através das entrevistas, se podem reter, como o consumo de peixe e carne diretamente do sal, o consumo de produtos menos apetecíveis, como a broa com bolor. O consumo de figos, pão, aguardente e vinho na taberna era habitual, pelo homem e quase só a este reservado esse direito, e outros pormenores neste trabalho registados, pelo que se aconselha a leitura das entrevistas na íntegra.

Quanto ao ato de beber, existem relatos de consumo de vinho, de água, mas tudo leva a crer que a generalidade das pessoas bebia ambos, embora os homens alegadamente consumissem muito mais, pois o vinho “*dava força*”. Desta ideia surgem as “*sopas de cavalo*” cansado ou somente “*sopas*”, feitas com broa ou pão, vinho e açúcar.

Concluindo, a alimentação do mineiro seria em tudo semelhante à da restante da população, pois se analisados forem os registos e relatos recolhidos, há dificuldade em separar ambas as realidades, pois os próprios intervenientes não o conseguem fazer. Facilmente se confundem as épocas analisadas, pois aparentemente a crise que proporciona o arrastar das dificuldades alimentares parece não terminar, sendo que a nível geral, as dificuldades são constantes, passando por períodos em que se agravam. Desde 1914, quando a alimentação estaria longe do que seria espectável no dia de hoje, havendo registos de falta de alimento de forma generalizada, esta realidade mantém-se pelos anos em que decorrem as duas Grandes Guerras.

Em relação ao mineiro, são conhecidas duas realidades: o mineiro que vinha de outra terra e se deslocava até aos complexos, trazendo o pouco alimento, normalmente produtos secos, sejam carne, peixe ou pão; e a realidade do mineiro que habitava próximo dos complexos, que pernoitava em sua casa e se alimentava com a família e de igual modo. As minas teriam camaratas e dormitórios, ou então era possível pernoitar em casas de particulares a troco de

⁷⁴ Veja-se também VEIGA 1995 (p. 157).

algum dinheiro, e assim, em ambas as situações, os mineiros acabariam por recorrer às tabernas e cantinas estabelecidas nos locais. A descrição de consumo de sopa e pouco mais é uma constante, juntando-se o vinho, um pedaço de carne ou peixe e o pão. Seria esta a realidade do mineiro de Arouca na época áurea do volfrâmio.

Regista-se então a ideia de que, a nível geral, o mineiro, que efetivamente laborava na mina, seria uma personagem malnutrida, ou aquém das suas capacidades/necessidades, paralelamente à restante população, com a agravante de desempenhar um trabalho altamente desgastante. Outras realidades são relatadas, como a que Fernando Silva⁷⁵ na sua entrevista descreveu ao recordar um “*rapaz*” e suas *peripécias*, e ao mencionar o muito dinheiro que se ganhava com o contrabando. Este permitia grandes ganhos e levava a que tais personagens acabassem por fazer compras avultadas e injustificadas. Mas considera-se que estas seriam exceções e não seria o caso dos mineiros que laboravam nas minas, mas sim dos negociantes de minério.

Ainda a complementar toda a informação recolhida, foram analisados 2 capítulos da obra *História da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, sendo que os assuntos abordados são os “*Modos de habitar*” e “*À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia*”. Durante a pesquisa, existem várias informações relevantes, sendo que, na primeira parte, o autor numa descrição das habitações, concretamente as rurais, caracteriza-as da seguinte forma: “*As casas da gente do campo eram, na sua maioria, muito velhas. As mais novas raramente respeitavam os regulamentos sobre construções urbanas*”, e ainda relata “*Uma cova aberta na terra servia de lareira, à volta da qual se distribuían os toscos objectos de cozinha e dormiam todos os elementos da família, na maior promiscuidade*”⁷⁶. Ainda no mesmo capítulo, se retém a noção da falta de higiene e conforto, embora se ressalve em determinado contexto que eram esses habitantes que enchiam os celeiros do país com cereal⁷⁷. Já na segunda parte do capítulo, numa área mais ligada à gastronomia, o Dr. Rui Cascão refere que a alimentação do meio rural, durante a Segunda Grande Guerra, variava quanto ao poder económico de cada família e aos

⁷⁵ Entrevista 5 (p.120) – Fernando Silva “*Bem... olhe, fome eles não passavam, havia sempre o que comer. Havia até um rapazito que dizia “Quanto mais gasto, mais tenho!”*, ele conduzia a minha camioneta. Havia sempre forma de ganhar dinheiro e o pessoal daqui trabalhava para isso. As tabernas tinham sempre pessoal. Há pessoal que a vender umas pedritas que arranjavam por aqui e por ali conseguiam arranjar dinheiro até para ir ao Porto tomar café, e lá havia aqueles cafés com meninas e assim...”

⁷⁶ MATTOSO, José (direcção), VAQUINHAS, Irene (coord.), *História da Vida Privada em Portugal – A Época Contemporânea*, Circulo de Leitores, Maia 2011 (págs. 34 - 35).

⁷⁷ MATTOSO 2011 (p. 37).

costumes locais. Variava também com as estações do ano, referindo que o número de refeições se reduzia na quadra fria que não tinha a merenda⁷⁸.

Finalmente, sendo improfícuo estabelecer uma ementa-tipo do mineiro, indica-se que, através de todos os géneros listados nesta investigação, será possível criar uma “paisagem” alimentar do trabalhador das minas, juntamente com o restante da população, tendo em conta sempre as contrariedades existentes. Mesmo assim, é possível recolher dados suficientes para clarificar vários aspetos. O consumo de caldos e papas (com milho, feijão, batata e couve), a carne de porco e o peixe salgados, o pão e o vinho eram pilares da alimentação da época analisada, em particular, dos mineiros.

Numa pequena nota final, salienta-se um facto comum aos entrevistados, o termo “lá”, na referência ao complexo mineiro, ou ao espaço de exploração de volfrâmio, é comum a todos os entrevistados. Esta frequência com que o termo é utilizado parece refletir a distância que existe no espaço, mas também a distância que aparentemente sentem necessidade de manter a nível emocional.

⁷⁸ MATTOSO 2011 (P. 61).

8. Conclusão do estudo – considerações finais

Este trabalho visa estabelecer e/ou definir a alimentação das gentes que, em torno do volfrâmio sobreviviam ao dia-a-dia. A dissertação tem como objetivo principal conseguir definir o ato de comer, não simplesmente pensando no ato de deglutir o alimento, mas mais numa perspetiva ampla de tudo o que estaria envolvido, direta ou indiretamente com a alimentação, seja o local, a forma, o género, o contexto socioeconómico, etc.

O que inicialmente tinha intenção de ser um estudo sobre a alimentação na época áurea da exploração do volfrâmio, revelou ser, durante o processo de pesquisa e análise, um estudo sobre a carência alimentar. Esta afirmação é feita com base em dados obtidos ao longo deste estudo que evidenciam que, mais do que a alimentação, o ponto central desta investigação é a fome, ou de forma mais correta, a carência alimentar.

Durante todo o processo, foi encontrado, e pode afirmar-se que, de forma transversal e quase que uniforme, referência à escassez de alimento. A época que tanta fome proporcionou, carência de alimento, má nutrição, foi a mesma que criou o “novo-riquismo” e criou fortunas nos bolsos de alguns que, com esperança de que mais dinheiro iria surgir no “próximo filão de volfrâmio”, gastaram tudo na vida boémia. Paralelamente a esta realidade de poucos, havia a realidade de muitos, que trabalhavam arduamente em tarefas duras e exigentes, malnutridos, e a ganharem tão pouco que quase que não chegava para comer.

Com elevadíssimo impacte na região, o volfrâmio toldou a história de muitos, afetou vidas, encurtou a longevidade de muitos, mudou a morada de alguns, sacrificou e fez sofrer homens, mulheres, crianças, famílias inteiras. Como só era conhecida uma face da realidade, mesmo não sendo a melhor, o povo vivia feliz, numa triste e desesperante alegria de poder trabalhar para comer.

Ao longo da investigação para esta dissertação foi, progressivamente, estabelecida uma perspetiva mais aproximada do que seria a alimentação no decorrer dos tempos da exploração do volfrâmio.

Lamenta-se a perda inestimável dos contributos orais daqueles que já faleceram, pois este foi um dos maiores condicionadores ao desenvolvimento e análise deste estudo.

Foi definido o que seria a alimentação em três momentos chave do estudo, que, na ótica do autor, não se chegam a separar, pois conclui-se que a carência alimentar é transversal aos

três tempos em questão: Primeira e Segunda Guerra Mundial e Guerra da Coreia. Ao longo dos anos, há um elo comum que acaba por estabelecer a ligação desde o início e o fim da janela temporal definida: a carência alimentar.

Os registos consultados, as obras estudadas, as entrevistas realizadas e todos os outros meios utilizados para obter dados concretos permitem caracterizar a época como uma extensa e penosa temporada de fome e carência alimentar, onde a generalidade da população passava por escassez de alimento, carência alimentar e má nutrição, levando estes a uma maior debilidade, doença e até à morte. Todos estes fatores estão também ligados ao trabalho duro que era realizado na época, quer nas minas, quer na agricultura, que eram as duas das principais atividades da população.

Em algumas fontes⁷⁹ são efetuadas descrições sobre o abandono dos campos, contudo deve-se considerar que a generalidade dos trabalhadores das minas não eram habitantes locais, eram migrantes de outras cidades, bem como deve-se considerar que uma boa parte dos trabalhadores locais habitavam as suas casas no quotidiano, fazendo a deslocação para as minas diariamente, e assim conclui-se que o abandono da agricultura não terá sido uma realidade generalizada⁸⁰.

Crê-se que a globalidade dos mineiros das companhias teria uma alimentação relativamente cuidada, pois as próprias companhias mineiras teriam todo o interesse em que o trabalhador tivesse um elevado rendimento, o que só seria possível se o mesmo estivesse bem nutrido. A criação das cantinas nas minas, as quais chegaram a fornecer o alimento aos trabalhadores e deduziam os seus custos no salário, onde essa despesa consta até no recibo de vencimento do trabalhador⁸¹.

Normativamente a alimentação na época estava confinada a três momentos chave: o almoço (atual pequeno-almoço), o jantar (atual almoço) e a ceia (atual jantar). Dentro destas três refeições, os produtos que faziam parte da base alimentar seriam os cereais, maioritariamente o milho, trigo e centeio, o arroz e a massa em menor escala, as batatas e a

⁷⁹ Na obra de António Vilar, bem como na obra de Leal da Silva há relatos na respetiva obra, bem como nas entrevistas, da saída da população da agricultura para singrar na exploração de volfrâmio. A realidade exposta nas entrevistas recolhidas para este estudo, mostra que a generalidade dos locais que laboravam nas minas, conseguia conciliar as duas atividades. A mesma ideia existe no teor das entrevistas da ADRIMAG/AGA.

⁸⁰ Entrevista 4 em anexo (p. 118) – António Vilar: “*O povo de Arouca não foi muito mineiro. Ficaram muito pela agricultura. E mesmo os de lá, não deixaram as terras para ir para as minas*”.

⁸¹ Consultar a entrevista 9 em anexo (p. 129) – Manuel Valério.

carne de forma mais significativa, e o feijão, a couve, cebola e peixe salgado, nomeadamente o bacalhau e a sardinha, seriam produtos mais consumidos. O café ou cevada (há dificuldade em distinguir se é referido um ou outro, pois a denominação é comum, na época, para os dois) e o leite seriam as bebidas de pequeno almoço.

A água seria a bebida de eleição, embora, com poucas referências, o vinho seria uma bebida muito consumida por toda a população.

O recurso a todos os produtos disponíveis nas terras era necessário, desde árvores de fruto, castanheiros e oliveiras, ao recurso ao gado doméstico como as galinhas, ovelhas, cabras e até vacas, mas sendo o porco a principal fonte de fornecimento de carne. A pesca de rio auxiliava a alimentação dos que perto dele rio habitam. A caça também era praticada.

Não seria possível descurar a informação de outras realidades existentes na época, pois, tal como na atualidade, a pobreza coexiste com a riqueza. No caso dos ricos, a alimentação não variava tanto na qualidade e na variedade, mas sim muito mais na quantidade, pois os mais endinheirados, na sua generalidade, consumiam os mesmos produtos, mas em muito maior quantidade, e com muito mais regularidade. O melhor exemplo disso é o consumo de carne, que os pobres comiam de forma escassa, rara e irregular. Já os mais ricos consumiam a mesma de forma regular, sem limitações quanto à quantidade e variedade. Para complementar os dados sobre os mais adinheirados, o registo de venda de confeitos, biscoitos, bolachas, vinhos finos, entre outros, ajuda a perceber a dimensão da disparidade ente os dois estratos sociais.

Não se pode referir estas informações como sendo uma verdade absoluta, pois, segundo o filósofo Sócrates, “*A verdadeira sabedoria é saber o quão pouco nós realmente sabemos*”⁸², e esta filosofia emprega-se a este estudo, apesar de, sendo ele analítico e com dados e factos concretos, não poder ser levado como verdade absoluta, pois será bem possível que ao longo dos tempos se descubram, em casas particulares ou até em arquivos públicos, fontes que permitam moldar, melhorar e até alterar a perspetiva criada nesta dissertação.

Ao longo do estudo, toda uma viagem fragmentada foi feita pelos diversos anos em questão, com alguns desvios para a exploração de temas associados ao trabalho, o recuo e avanço para outras épocas, e todas as vicissitudes possíveis de acontecer aquando da pesquisa da história das histórias dos “nossos avós” e dos “avós dos nossos avós”.

⁸² www.filosofiaafp.blogspot.pt, marcador “Sócrates”.

Para cumprir o objetivo deste trabalho que se apresenta, responde-se de uma forma sintética à questão inicial: O volfrâmio teve influencia nos hábitos alimentares das pessoas ligadas à sua exploração? A resposta é sim, pois a instalação desta atividade económica na região proporcionou vários pontos positivos, quer ao nível do desenvolvimento económico, melhoria das vias de comunicação, entre outros aspetos que foram sendo mencionados ao longo deste estudo. Corre-se um risco desmedido ao fazer afirmações neste tipo de trabalho, pois as informações são, como referido foi, pouco concretas. Fica assim aqui registado o ponto de vista do autor, com a salvaguarda de que novos dados poderão vir a alterar estas afirmações, não sendo espectável, à data, que tal se venha a cumprir.

Relativamente ao objetivo de definir a alimentação dos mineiros, a elaboração da pesquisa e a análise de dados permitem afirmar que esta seria em tudo semelhante à restante população local. A conjuntura económica era sentida a nível nacional, e a região não iria sentir de forma diferente tais impactos. Contudo, é possível afirmar qual a base da alimentação e quais as refeições consumidas: apenas as três principais refeições eram praticadas, e, em alguns casos, apenas o almoço (jantar) e o jantar (ceia), não sendo consumido o pequeno-almoço (almoço). A ementa tipo, visto de uma forma muito genérica e sintética, quer ao almoço, quer ao jantar, seria o pão (broa), a sopa/caldo (à base de couve, feijão, batata ou farinha de milho), a carne ou peixe (pouco ou nenhum), o vinho ou água. Quanto ao pequeno-almoço, a refeição consistia no consumo do que sobrava do jantar do dia anterior ou seria um café (cevada) com broa.

O objetivo definido aquando do principiar deste trabalho está executado, tendo em conta que o foco principal de toda esta obra é poder partilhar o conhecimento sobre a (história da) alimentação dos mineiros durante a época áurea do volfrâmio no concelho de Arouca. No entanto, este trabalho poderá ser o mote para o desenvolvimento de outros trabalhos nesta área.

Índice de Ilustrações

Figura 1- Volfrâmio "lavado" também conhecido por "china"	5
Figura 2 Variação da produção mundial de concentrados de minérios de volfrâmio e estanho (toneladas) e respetivo valor(\$US/tonelada) (Melo Nogueira et al, 1962)	19
Figura 3 - Freguesias do concelho de Arouca, destacando as seis "freguesias mineiras", a nascente.....	27
Figura 4 - Vestígio dos carris onde circulavam as "vagonas" dentro das minas - Regoufe	31
Figura 5 Livro de Rosa Maria – “Como se Almoça por 1\$50: cem almoços diferentes”	38
Figura 6 Livros de Rosa Maria – Como se cozinha Bacalhau de todas as maneiras e Cem maneiras de cozinhar sopas	40
Figura 7 - Cabeçalho do jornal Gazeta de Arouca de 6 de outubro de 1917	44
Figura 8 - Cabeçalho do jornal Defesa de Arouca de 19 de setembro de 1942.....	44
Figura 9 - Anúncio publicitário no jornal Gazeta de Arouca a 16 de junho de 1917	49
Figura 10 Familiar Comissão Reguladora do Comércio Local de Arouca - AHMA.....	58
Figura 11 Exemplar de senhas para acesso a géneros durante o racionamento - AHMA.....	59
Figura 12 Caderno da conta corrente de bens racionados – AHMA.....	60
Figura 13 - Conta corrente- freguesia de Arouca a 25-10-1943 - AHMA.....	61
Figura 14 Circular do Grémio dos Retalhistas de Mercaria do Norte de 1943	62
Figura 15 Livro de Registo de Estiva Camarária 1887 a 1938 - Documento 425 do AHMA	64
Figura 16 - Registo da estiva camarária de 1887 – AHMA	65

Foto de capa: “*Escoado*” por Luis Filipe Costa Gama Batista Melo

Índice de Tabelas

Tabela 1 - Produção e comércio europeu de concentrados de volfrâmio, a 60% WO ₃ , nos anos de 1895 a 1904 (em toneladas) (Fonte: K.C.Li, 1955, p. 415).....	21
Tabela 2 - Índices da produção e exportação de concentrados de volfrâmio, a 60% WO ₃ , nos anos de 1930 a 1931 (Fonte: K.C.Li, 1955, p. 419-423)	22
Tabela 3 - Índices da produção e exportação de concentrados de volfrâmio, a 60% WO ₃ , nos anos de 1931 a 1939 (Fonte: K.C.Li, 1955, p. 419-423)	25
Tabela 4 - Distribuição por freguesias das concessões mineiras em Arouca (1887-1945)	28
Tabela 5 - População Residente no Concelho de Arouca entre 1864 e 1970 (Silva, 2011, p. 229)	30
Tabela 6 - Produção e exportação de concentrados de volfrâmio, a 60% WO ₃ , nos anos de 1930 a 1939 (em toneladas) (K.C.Li, 1995, p.419-423).....	33
Tabela 7 Compilação das confeções e ingredientes da obra “Como se Almoça por 1\$50: cem almoços diferentes”	42
Tabela 8 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1913 a 1925	67
Tabela 9 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1926 a 1938	68
Tabela 10 Dados sobre a alimentação da entrevista de Castelino Almeida	70
Tabela 11 Dados sobre a alimentação da entrevista de Manuel Neves	70
Tabela 12 Dados sobre a alimentação da entrevista de Joaquim Costa	71
Tabela 13 Dados sobre a alimentação da entrevista de António Vilar	71
Tabela 14 Dados sobre a alimentação da entrevista de Fernando Silva	71
Tabela 15 Dados sobre a alimentação da entrevista de Alberto Duarte	71
Tabela 16 Dados sobre a alimentação da entrevista de Alice Silva.....	72
Tabela 17 Dados sobre a alimentação da entrevista de Armando Duarte	73
Tabela 18 Dados sobre a alimentação da entrevista de Manuel Valério	73
Tabela 19 Dados sobre a alimentação recolhidos nas entrevistas da ADRIMAG/AGA analisadas.	74
Tabela 20 Dados recebidos por email de entrevistas realizadas pela AGA até maio de 2017	75
Tabela 21 - Géneros referidos no periódico Gazeta de Arouca	100
Tabela 22 - Géneros referidos no periódico Defesa de Arouca	103
Tabela 23 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1887 a 1899	148
Tabela 24 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1900 a 1912	149

9. Fontes e recursos

9.1 Bibliografia

- AROUCA, C. M. (1938). *Registos das Tarifas Camarária (1887-1938)*. Arouca.
- AROUCA, C. M. (1943). Comissão Reguladora do Comércio / Lista de Géneros e Documentos Diversos. Arouca.
- BATATA, C. (2011). *Actas do VI Simpósio sobre Mineração e Metalurgia Históricas*. Abrantes: Gráfica Almondina.
- BRAGA, I. M. (1º semestre de 2015). A culinária portuguesa no tempo da II Guerra Mundial: as receitas, o racionamento e as soluções alternativas. *Revista História Helikon*, v.2, nº3, , pp. 03-25.
- BRAGA, I. R. (2016). Culinarian et etiquette em Portugal nos anos 30: as propostas de Estela Brandão. Em C. SOARES, J. PINHEIRO, & (. Literária), *Patrimónios alimentares de aquém e além-mar* (pp. 591-610). Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra, ANNABLUME. Obtido em 13 de dezembro de 2016
- CABRAL, J. (1988). *Catálogo Descritivo da Secção de Minas. Exposição Nacional das Industrias Fabris*. Lisboa : Imprensa Nacional .
- CARR, E. (1939). *The Twenty Years' Crisis 1919-1939*. Londres e Nova Iorque : MacMillan and Company Limited: St. Martin's Press.
- CARVALHO, A. M. (2000). *Sopas de Pedra I - De Mineralibus*. Lisboa : Gradiva.
- CASCÃO, R. (2011). O quadro material: entre quatro paredes - Modos de Habitar/À volta da mesa: sociabilidade e gastronomia & O quadro doméstico: «em família» - Em casa: o quotidiano familiar. Em J. MATTOSO, & I. VAQUINHAS, *História da Vida Privada em Portugal - A Época Contemporânea* (pp. 21-91; 222-252). Circulo de Leitores & Temas e Debates.
- CLAUSEWITZ. (1932). *On War* . (M. H. Paret, Trad.) Princeton University Press. Obtido em dezembro de 2016
- COELHO, M. H. (1988). *"O Mosteiro de Arouca Do século X ao século XIII"*. Arouca: Câmara Municipal de Arouca, Real Irmandade Rainha Santa Mafalda.
- COSTA, A. M. (1947). *Volfrâmio e estanho: propriedades e aplicações, minérios, jazigos, separação, metalurgia, falsificações, mercado, legislação mineira, gabinetes técnicos, fornecedores de material, laboratórios* (2ª ed.). Porto: Editorial Domingos Barreira.
- COSTA, A. (s/d). *Enciclopedia Universal Ilustrada Europea-Americana*. Madrid: Espasa Calpe.
- DIAS, J. L. (1969?). *"Volfrâmio e Estanho na vida e costumes da Beira Baixa"*. Porto: Junta Distrital do Porto.

- FERNANDES, A. A., & SILVA, F. (1995). *Toponímia arouquense*. Arouca: Associação para a Defesa da Cultura Arouquense.
- FERREIRA, A. M. (1956). "*Prospecção de sinais de maganismo nalguns trabalhadores das minas da Quitota*". Porto.
- FONSECA, F. V. (Janeiro-Março de 1964). indústria extractiva e problemas que se deparam ao médico do trabalho. *Boletim de Minas*, vol. 1, nº 1, pp. 7-14.
- FONSECA, F. V. (Abril-Junho de 1966,). Considerações sobre higiene e segurança em minas. *Boletim de Minas*, vol. 3, nº 2, pp. 61-69.
- FONSECA, F. V. (1974). *Considerações sobre o volfrâmio (Separata do vol. II, N.º 1, do «Boletim de Minas»)*. Lisboa: Publicação da Direcção-Geral de minas e serviços geológicos.
- FOSSILRAPTOR. (12 de abril de 2017). *L'aspect social de la vie du mineur*. Obtido de <http://www.fossilraptor.be>.
- FREIXO, M. J. (2009). *Metodologia científica: fundamentos, métodos e técnicas*. Lisboa: Instituto Piaget.
- GALLOP, R. (1936). *Portugal: a book of folk-ways*. Cambridge At the University Press.
- GODINHO, P. (2012). *Usos da Memória e Práticas do Património*. Lisboa,: Edições Colibri.
- GRENHA, P. A. (2011). *TRANSFORMAÇÕES DO CONSUMO ALIMENTAR NA ÉPOCA CONTEMPORÂNEA*. Coimbra.
- HENRIQUES, M. H., ANDRADE, A. I., QUINTA-FEIRA, M., LOPES, F., BARATA, M. T., PENA DOS REIS, R., & MACHADO, A. (2012). *Para aprender com a Terra: Memórias e Notícias de Geociências no espaço lusófono*. Coimbra: Imprensa da Universidade.
- HOBBSAWM, E. (1996). *A Era dos Extremos. História Breve do Século XX, 1914-1991*. Lisboa: Presença.
- HOBBSAWM, E. J. (1996). "*A era dos extremos: história breve do século XX: 1914-1991*" (1ª ed.). (M. MADUREIRA, & C. MADUREIRA, Trads.) Lisboa: Presença.
- JESUS, N. M. (2008). *As Oposições ao Estado Novo entre 1926 e 1949 (Dissertação de Mestrado ULHT - Dep. de Ciências Sociais e Humanas)*. Lisboa.
- KENNAN, G. F. (1981). *The Decline of Bismarck's European Order: Franco-Russian Relations 1875-1890*. Princeton University Press.
- LAGE, M. O. (2001). Nas memórias do Volfrâmio: um sociolecto luso-galaico. (A. I. Lusitanistas, Ed.) *Veredas*.
- LAGE, M. O. (2002). *Wolfram=volfrâmio: Terra Revolvida, Memória Revolta Para uma análise Transversal da Sociedade Portuguesa (Anos 1930-1960)*. Braga: Universidade do Minho.
- LEITE, J. (15 de janeiro de 2017). *Comissão Reguladora do Comércio de Metais*. Obtido em 23 de fevereiro de 2017, de <http://restosdecoleccion.blogspot.pt>.
- LEITZ, C. (1996). *Economic Relations Between Nazi Germany and Franco's Spain: 1936-1945*. Nova Iorque: Oxford University Press.

- Leroy-Beaulieu, P. (1881). *La question ouvrière au XIXe siècle*. Paris: Charpentier. Obtido em 29 de dezembro de 2016
- LEVANNIER, L., COIEFFEY, M., & PASQUET, Y. (12 de abril de 2017). *LA CONDITION OUVRIERE AU XIXème siècle*. Obtido de <http://www.bmlisieux.com>.
- LI, K. &. (1955). *Tungsten* (3ª ed.). Nova Iorque: Reinhold Publishing Corporation.
- LI, K. &. (s/d (A.C.S. Monograph n.º 94)). *Tungsten* (2ª ed.). Nova Iorque: Reinhold Publishing Corporation.
- LIMPO, B. R., CAETANO, M. M., CAETANO, M. J., & CAETANO, N. A. (2014). *O Livro de Pantagruel (rev. e atualiz.)*. Lisboa: Temas e Debates.
- LUCENA, M. d. (2015). *Os Lugar-Tenentes de Salazar*. Lisboa: Alêtheia Editores .
- LUSA. (24 de fevereiro de 2013). *Arouca musealiza minas de volfrâmio que alemães e ingleses partilharam na 2.ª Guerra*. Obtido de www.rtp.pt.
- MARIA, R. (1933). *Como se almoça por 1\$50 cem almoços diferentes*. Lisboa: Empresa Literária Universal.
- MARIA, R. (s.d.). *Cem maneiras de cozinhar sopas*. Lisboa: Empresa Literária Universal.
- MARIA, R. (s.d.). *Come se cozinha bacalhau de todas as maneiras*. Lisboa: Empresa Literária Universal.
- MARINHO, M. d. (2012). A ficcionalização do fenómeno do volfrâmio enquanto representação do discurso da história. Em C. REIS, J. A. BERNARDES, & M. H. SANTANA, *UMA COISA NA ORDEM DAS COISAS Estudos para Ófelia Paiva Monteiro* (1ª ed., pp. 333-349). Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- MATTOSO, J. (., & ROSAS, F. (. (1998). *"História de Portugal - Vol. 7: O Estado Novo: (1926-1974)*. Lisboa: Editorial Estampa.
- MELO NOGUEIRA, A. &. (1962). *"Minas Concedidas no Continente desde Agosto de 1836 a Dezembro de 1962 – Lista cronológica e Índice Alfabético"* (2.ª ed.). (ampliada da Lista e Índice publicados em 1946): Ministério da Economia, Secretaria de Estado e da Indústria, Direção Geral de Minas e Serviços Geológicos.
- MOURA, A. R. (2001). *Serra da Freita*. Arouca: Associação de Defesa do Património Arouquense.
- NUNES, J. P. (1999). Portugal, Espanha, o volfrâmio e os beligerantes durante e após a Segunda Guerra Mundial. *Revista Portuguesa de História*. 33 vol. 2 , pp. 789-823.
- NUNES, J. P. (2º Semestre de 2002). Volfrâmio e poderes locais em Portugal (1931-1947). *Revista de História Económica e Social*, nº 4, 2ª Série, pp. 83-120.
- Nunes, J. P. (2005). *O ESTADO NOVO E O VOLFRÂMIO (1933-1947)*. Coimbra.
- NUNES, J. P. (2005). *O ESTADO NOVO E O VOLFRÂMIO (1933-1947)*. Coimbra.
- NUNES, J. P. (2007). Efeitos colaterais do "fomento industrial". O exemplo do subsector português do volfrâmico até à década de 1950. *Revista da Faculdade de Letras (UP) "História"*, 8, pp. 273-297.

- NUNES, J. P. (2010). *O estado novo e o volfrâmio (1933-1947): actividade mineira, "grande depressão" e segunda guerra mundial*. Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra.
- NUNES, J. P. (06 de novembro de 2011). Minas, mineiros e guerras: "corridas ao volfrâmio". *PUBLICO*.
- OLIVEIRA, E. V. (1995). *Festividades Cíclicas em Portugal* (2ª ed.). Lisboa: Dom Quixote.
- PARDAL, L. &. (1995.). *Métodos e Técnicas de Investigação Social*. Porto: Areal,.
- PCP. (s.d.). *As greves de 8 e 9 de Maio de 1944*. (E. Avante, Ed.) Obtido em 16 de maio de 2017, de <https://www.pcp.pt>.
- PIMENTEL, I. (05 de MAIO de 2012). O quotidiano de miséria e privações no ano em que houve um superavit. *PUBLICO*.
- PINTO, J. N. (2004). *Da Outra Margem*. Vila Nova de Famalicão: Amores Perfeitos.
- PINTO, J. N. (2008). *Alvarenga O Motim de 1942*. Arouca: Associação de Defesa do Património Arouquense.
- PORTUGAL. (1935). *Notícia dos inquéritos de higiene rural e sobre águas e esgotos*. Lisboa: Imprensa Nacional de Lisboa (Ministério do Interior. Direcção Geral da Saúde.).
- PORTUGAL, R. d. (1917). *Lei nº 667, Diário da República 57/17 SÉRIE I de Sexta-feira, 13 de Abril de 1917*.
- RÊGO, M. (., & QUITÉRIO, J. (. (1998,). *Livros Portugueses de Cozinha* (2ª ed.). Lisboa.: Biblioteca Nacional.
- RIBEIRO, A. (1944.). *Volfrâmio*. Lisboa: Livraria Bertrand.
- RIBEIRO, A. (1985). *Volfrâmio*. Amadora: Bertrand Editora.
- RODRIGUES, P. (2005). *Vidas na mina: memórias, percursos e identidades*. Oeiras: Celta,.
- ROSÁLIA. (30 de março de 2010). *Racionamento em Portugal*. Obtido em 13 de abril de 2017, de <http://contamecomoera.blogspot.pt>.
- ROSAS, F. (2000). *Salazarismo e fomento económico: 1928-1948* (1ª ed.). Lisboa,: Editorial Noticias.
- ROSAS, F. (2008). O salazarismo e o homem novo: ensaio sobre o Estado Novo e a questão do totalitarismo. Em S. I. 2008, L. R. TORRALBA, & H. PAULO, *Estados autoritários e totalitários e suas representações: propaganda, ideologia, historiografia e memória - Seminário Internacional Estados Autoritários e Totalitários* (pp. 31-48). Coimbra.
- SÁ, A. A. (2008). *Geoparque Arouca - Geologia e Património Geológico*. Arouca: Câmara Municipal de Arouca.
- SANTOS, L. (2000.). *Reflexões sobre Estratégia. Temas de Segurança e Defesa*. Instituto de Altos Estudos Militares: Publicações Europa-América .
- SILVA, A. (2001,n.º 1). A ideia dos "Estados Unidos da Europa" no pós-Primeira Guerra: ecos na opinião publica portuguesa. *Revista de História e Sociedade e da Cultura*, pp. 135-167.
- SILVA, F. &. (1998). *Entre Freita e Montemuro* (2ª ed.). Arouca: Associação de Defesa da Cultura Arouquense.

- SILVA, F. (1993). *Arouca D'Ontem*. Arouca: Associação para a Defesa da Cultura Arouquense.
- Silva, J. L. (2011). *VOLFRO!* Arouca: ADPA - Associação de Defesa do Património Arouquense.
- SILVA, J. M. (2011). *Volfro! Esboço de uma teoria geral do "rush" mineiro: o caso mineiro de Arouca*. Arouca: Associação de Defesa do Património Arouquense.
- SOUSA, M. (11 de março de 2009). *Portugal e o Racionamento na Segunda Guerra Mundial*. Obtido em 16 de maio de 2017, de <http://historia-dos-tempos.blogspot.pt>.
- SOUSA, M. (21 de outubro de 2009). *Rio de Frades - Minas do Volfrâmio*. Obtido em 13 de abril de 2017, de <http://historia-dos-tempos.blogspot.pt/>.
- VALÉRIO, N. (1994). *As Finanças Públicas Portuguesas Entre As Duas Guerras Mundiais*. Edições Cosmos.
- VALLIN, M. E. (1897). *Revue d'hygiene et de medecine preventive et de police sanitaire* (Vol. 19). Paris: Masson et Ca., Éditeurs.
- VEIGA, A. C. (2006). *Absolutistas e Liberais: Frei Simão de Vasconcelos: a trágica intervenção da Guerrilha em Arouca*. Arouca.: Real Irmandade da Rainha Santa Mafalda.
- VEIGA, A. C. (2016). *Não podiam trabalhar com a fome. A greve de 1946 nas minas de São Pedro da Cova* (2ª ed.). Rio Tinto: Lugar da Palavra.
- VILAR, A. (1998). *O VOLFRÂMIO DE AROUCA no contexto da Segunda Guerra Mundial* (3ª ed.). Arouca: M. VIDE & IRMÃO, LDA. - VALE DE CAMBRA.
- Vilar, A. (1998). *O VOLFRÂMIO DE AROUCA no contexto da Segunda Guerra Mundial*. Arouca: M. VIDE & IRMÃO, LDA. - VALE DE CAMBRA.
- VILLERMÉ, L. R. (1971). *Tableau de l'état physique et moral des ouvriers employés dans les manufactures de coton, de laine et de soie*. Paris: Union générale d'Éditions.

9.2 Webgrafia

<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/raconamento> a 12/04/2017

<http://visao.sapo.pt/actualidade/visaose7e/as-receitas-de-rosa-maria=f700354> a 26/05/2017

<http://adpa-arouca.blogspot.pt> a 30-05-2017

www.filosofiaafp.blogspot.pt a 28/05/2017

9.3 Vídeo-filmografia

CAEIRO Rodrigues, António (2003) (diretor e guionista) “*A memoria nos tempos do Wolfram*” (documentário), Santiago de Compostela, Olymos Comunicación

PINHEIRO, Júlia et al (2000), com CABRITA, Felícia e AROUCA, Manuel (autores) e SOLON, Wilson (realizador), “*A Febre do Ouro Negro*”, serie de 13 episódios televisivos transmitida pela RTP1, Lisboa, Multicena (Produtor)

9.4 Arquivos visitados

Arquivo da Associação para a Defesa do Património Arouquense

Arquivo Histórico Municipal de Arouca

Associação Geoparque Arouca

Associação ADRIMAG

Biblioteca Municipal de Arouca

Junta de Freguesia de Moldes

Arquivo Pessoal do Prof. António Vilar

9.5 Meios de Comunicação Social/Periódicos

Defesa de Arouca – nº 524, Ano XI, de 1 de fevereiro de 1936 a nº 1332, ano XXVII, de 26 de janeiro de 1952, (Arouca, coleção, Arquivo Associação de Defesa do Património Arouquense)

Discurso Directo – Consultados todos os números (Arouca, semanário atual, Biblioteca Escola Secundária de Arouca)

Gazeta de Arouca” nº 45, Ano I, de 7 de setembro de 1912 a nº 437, ano IX, de 10 de abril de 1920 (Arouca, coleção, Arquivo Associação de Defesa do Património Arouquense)

Revista Mineira, ano I, nº 1, 1º de janeiro de 1942 a nº 19 de 10 de outubro de 1942

Expresso de 31 de dezembro de 1992 - Artigo “A quimera do volfrâmio”

9.6 Fontes Orais

Castelino Almeida – Covelo de Paivó

Manuel de Oliveira Neves – Alvarenga

Joaquim Costa – Regoufe

António Vilar – Arouca

Fernando Soares da Silva – Alvarenga

Alberto Rodrigues Duarte – Arouca

Alice Brandão Gomes Silva – Rio de Frades

Armando Duarte – Silveiras

Manuel Valério – Canelas

Fontes orais das entrevistas gravadas pela ADRIMAG e AGA

Maria Alice Soares – Ponte de Telhe

Laurinda Silva – Ponte de Telhe

Manuel António da Fonseca Pinho – Ponte de Telhe

Artur Cardoso – Ponte de Telhe

Joaquim Gomes – Ponte de Telhe

Manuel Duarte Gomes – Ponte Telhe

Manuel António Azevedo Sousa – Arouca

Alberto Rodrigues Duarte – Arouca

Manuel da Silva Bastos – Arouca

Maria Deolinda Martins Duarte Pinho – Arouca

Argentina Maria Tavares – Rio de Frades

Arlindo Augusto Soares de Mato – Moldes

Manuel Granja dos Reis – Moldes

José Gomes Ferreira – Cabreiros

Rosalina de Jesus – Cabreiros

José Pereira – Cabreiros

Laurentina Silva – Cabreiros

10 Anexos

Índice de anexos:

Anexo	Conteúdos	Páginas
Anexo 1	Tabelas dos géneros referidos nos periódicos analisados	100-107
Anexo 1.1	Géneros referidos no periódico Gazeta de Arouca	100
Anexo 1.2	Géneros referidos no periódico Defesa de Arouca	103
Anexo 2	Entrevistas	108-131
Anexo 2.1	Entrevista 1 - Castelino Almeida	109
Anexo 2.2	Entrevista 2 – Manuel Neves	112
Anexo 2.3	Entrevista 3 – Joaquim Costa	117
Anexo 2.4	Entrevista 4 – António Vilar	118
Anexo 2.5	Entrevista 5 - Fernando Silva	120
Anexo 2.6	Entrevistas 6 – Alberto Duarte	121
Anexo 2.7	Entrevista 7 – Alice Silva	123
Anexo 2.8	Entrevista 8 – Armando Duarte	126
Anexo 2.9	Entrevista 9 – Manuel Valério	129
Anexo 3	Entrevistas ADRIMAG/AGA	132-144
Anexo 3.1	Ponte de Telhe	132
Anexo 3.2	Arouca	136
Anexo 3.3	Rio de Frades	140
Anexo 3.4	Moldes	141
Anexo 3.5	Cabreiros	143
Anexo 4	Emails recebidos	145 – 147
Anexo 4.1	Email I	145
Anexo 4.2	Email II	146
Anexo 5	Tabelas da estiva	148 - 149
Anexo 5.1	Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1887 a 1899	148
Anexo 5.2	Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1900 a 1912	149

Anexo 1 - Tabelas dos géneros referidos nos periódicos analisados

Anexo 1.1 - Géneros referidos no periódico Gazeta de Arouca

Tabela 21 - Géneros referidos no periódico Gazeta de Arouca

Item	Data	Contexto
Milho	07 de setembro 1912	Chegada de milho internacional para abastecimento – consequente baixa de preço
Milho Branco Milho Amarelo Trigo Centeio Feijão Batata	15 março 1913 6 de dezembro 1913 18 de abril 1914 4 de julho 1914	“Preço de cereais no importante mercado d’Oliveira d’Azeméis do ultimo domingo, e que vigoraram durante a semana finda” ⁸³
Aveia	15 março 1913 6 de dezembro 1913 18 de abril 1914	
Castanha	6 de dezembro 1913 18 de abril 1914	
Trigo Centeio Milho Cevada Feijão	15 agosto 1914	Artigo sobre a relação da guerra com a fome – o artigo sugere que o país não sofrerá carência de géneros. “... embora tenhamos, com a guerra, de sofrer quaisquer revezes, não sofreremos, todavia, as agruras da fome.” ⁸⁴
Vinho Peixe Carne de Porco Carne de boi	03 outubro 1914	Artigo sobre as romarias, onde é realizada uma descrição das barracas que vendem comida e bebida. ⁸⁵
Sal Açúcar	18 setembro 1915	Artigo onde é referido o aumento do preço do sal e o exorbitante preço do açúcar
Milho Branco Milho Amarelo Aveia Feijão Castanha Batata Presunto Toucinho Lombo de porco Azeitona Ovos		“Preço de cereais no importante mercado d’Oliveira d’Azeméis do ultimo domingo, e que vigoraram durante a semana finda”
Milho Carne	19 de fevereiro 1916	Falta de milho para consumo publico e de preço elevado, fazendo-se a comparação a situação anterior com a carne.
Milho		Noticia onde se descreve que o povo impede a saída do cereal das freguesias. ⁸⁶

⁸³ *Gazeta de Arouca* de 15 março e 6 de dezembro de 1913 e 18 de abril e 4 de julho de 1914.

⁸⁴ *Gazeta de Arouca* de 15 de agosto de 1914.

⁸⁵ “... acolà, em modestos barracões, vistosamente engrinaldados, com as suas pipas cheias de bom vinho, as suas certãs eternamente a frigir peixe num murmúrio constante, os pedaços de carnes frescas de porco e de boi a desafiarem os glutões, estão os restaurantes onde os romeiros se perdem. “– Artigo “As Romarias” no Jornal *Gazeta de Arouca* de 3 de outubro de 1914.

⁸⁶ “Ao acabarmos de escrever a noticia acima chega-nos ao conhecimento de que os povos das freguesias de Santa Eulalia, Burgo, Urrô, etc., ordeiramente se reuniram, depois de tocarem os sinos a rebato, não consentindo a saída, para fora do concelho, de grande quantidade de milho que para isso se preparava.

Vinho Azeite	25 março 1916	Arrolamento de géneros
Milho	13 maio 1916	Carta tornada publica onde o autor refere que o cereal está a ser vendido a baixo preço: “... o milho não é caro nem a 90 centavos, nem mesma a um escudo, cada medida de 20 litros. O dinheiro é que está depreciado. E tanto assim é que nada se compra por menos do dobro do preço por que se compra há dois anos” ⁸⁷
Milho Aveia	03 junho 1916	“... para atenuar a falta de milho, substituiu a ração do gado ao exercito, importando 2.344:765 quilos de aveia, ...” ⁸⁸
Milho Trigo Centeio Aveia Feijão Batata Lombo de Porco Presunto Toucinho Vitela Ovos	07 outubro 1916	Preços de géneros no mercado de Oliveira de Azeméis no domingo anterior à publicação do jornal
Milho branco Milho Amarelo Trigo Centeio Aveia Feijão Azeitona Castanha Batata Lombo de Porco Presunto Toucinho Vitela Ovos	13 janeiro 1917	
Vinho Azeite	14 março 1917	Arrolamento obrigatório / obrigatoriedade de entrega de declaração com as quantidades produzidas
Milho Arroz Feijão Batata Mosto (uvas)	28 abril 1917	Publicação das produções (quantidades) dos géneros por distrito
Milho		Falta de milho para alimentação
Grão de bico Batata Vinho	26 maio 1917	Anúncios para venda dos itens mencionados
Bacalhau Arroz Açúcar Massas Farinhas Conservas Chá	16 junho 1917	

Conduzindo-o para esta vila, estipularam-lhe o preço de 75 centavos, e aqui, depois de também tocarem os sinos a rebate, dirigiram-se açambarcadores e lavradores, obrigando-os a ceder para consumo publico o milho que tinham armazenado. (...)” - Artigo “Á ultima hora” no Jornal Gazeta de Arouca de 19 de fevereiro 1916

⁸⁷ Artigo “O Milho” no Jornal Gazeta de Arouca de 13 de maio de 1916.

⁸⁸ Artigo “Importação de cereais” no Jornal Gazeta de Arouca de 3 de junho de 1916.

Café Chocolates Biscoitos Bolachas Amêndoa Confeitos Manteiga Marmelada Vinhos (finos, branco, tinto) Cervejas Azeite		
Trigo Milho Aveia Cevada Arroz Fava Grão de bico Batata	25 agosto 1917	Artigo informativo sobre edital publicado: os produtores têm de manifestar a produção dos géneros referidos, após debulha. Em caso de incumprimento, sofrer pena de prisão e perda total dos géneros a favor do Estado.
Vaca (aba e perna)		Anuncio sobre venda de carne
Milho	01 dezembro 1917	Artigo que menciona “ <i>Nada há ainda resolvido pela comissão de subsistência enquanto á formação do celeiro público para fornecimento de milho á classe necessitada.</i> ” ⁸⁹
	15 dezembro 1917	Mencionado item na sequência da marcação de uma reunião para obter uma solução quanto ao abastecimento do celeiro publico para fornecimento de milho aos pobres.
	23 fevereiro 1918	Ainda sobre o tema referido acima, a escassez de milho leva os lavradores a amotinar-se. É revelado que se está a trabalhar para garantir o alimento básico dos pobres da época – a broa.
Açúcar	27 abril 1918	Divulgação de uma portaria do “Diário do Governo” (sig) proibindo a circulação sem requisição ao município e impondo o seu preço
Feijão Arroz Azeite Massa Café Queijo Toucinho	11 maio 1918	Artigo que revela como os preços dos géneros alimentares referidos subiram entre dezembro do ano transato e abril do ano corrente à data do artigo.
Feijão	18 maio 1918	Comunicação da portaria que obriga a manifestar o feijão (detentores de mais de 100 kg)
Trigo Centeio	27 julho 1918	Denuncia/queixa de venda ilegal de cereais
Feijão		Comunicação da portaria que obriga ao manifesto do feijão (detentores de mais de 10 kg)
Açúcar	14 setembro 1918	Artigo sobre edital afixado sobre racionamento de açúcar e petróleo, acompanhado de crítica sobre a falta destes mesmo itens.
Azeite Batatas Banha Farinha	12 outubro 1918	Artigo que revela a exportação dos géneros listados

⁸⁹ Artigo “O Milho” no Jornal *Gazeta de Arouca* de 01 de dezembro de 1917.

Bolachas Massas Manteiga Ovos		
Milho	8 março 1919	Referida a necessidade extrema dos pobres que passam fome e não podem cozer o pão por falta de cereal – crítica ao lavrador não vende cereal.
	17 maio 1919	
Açúcar amarelo Açúcar branco	10 abril 1920	Divulgação da forma como foi realizado o abastecimento de açúcar pelo país.
Arroz Azeite Batata feijão Milho		Divulgação de decreto que obriga á manifestação dos itens listados.

Anexo 1.2 - Géneros referidos no periódico Defesa de Arouca

Tabela 22 - Géneros referidos no periódico Defesa de Arouca

	Data	Contexto Item
Trigo	01 fevereiro 1936	Noticia da exportação do cereal em risco de deterioração.
Arroz Farinha de pau Açúcar Massas Bacalhau Batata Cebola Azeite Figo Marmelada Queijo Vinho Farinhas Cacau Chocolates Sardinha de conserva Atum Bolachas Chá Café Cerveja Vinho fino	22 fevereiro 1936	Anúncio publicitário sobre superfície comercial que vende todos os géneros listados (anúncio publicado durante várias semanas ao longo de anos)
Batata		Anunciada a venda de batata de semente
Ameixieira Cerejeira Damasqueiro Diospireiro Figueira Groselha Laranjeira Limoeiro Macieira	07 maio 1936	Divulgação da publicação do numero 4 da “ <i>Coleção Agrária</i> ⁹⁰ ” que se foca nas árvores de fruto.

⁹⁰ Pequeno livro publicado pela Biblioteca Agrícola (Lisboa) da coleção “*Coleção Agrária*”, sendo o mencionado escrito pelo Regente Agrícola Florindo Cosme Valdez e continha informação sobre plantação, enxerto e poda de arvores de fruto, bem como artigos sobre a conservação e secagem de fruta.

<p>Marmeleiro Nespereira Nogueira Pessegueiro Pereira Romãzeira Tangerineira Sorveira Uvas Maças Ameixas Figos</p>		
<p>Pão (1^a, 2^a e 3^a) Regueifa doce Regueifa não doce</p>		Anúncio publicitário de uma padaria.
<p>Bacalhau</p>	19 setembro 1936	Notícia da chegada de navios bacalhoeiros ao porto de Aveiro
<p>Vinho</p>		Noticiada a obrigação de manifestar o vinho
<p>Pão de ló Morcelas Melindres Cavacas</p>	17 outubro 1936	Publicidade sobre fabrico e possibilidade de envio para qualquer ponto do país.
<p>Vinho Azeite</p>		Anúncio da pensão “ <i>A Brasileira</i> ”
<p>Sopa</p>	21 novembro 1936	Associação que distribui sopa aos alunos carenciados – anúncio da criação da mesma
<p>Porco (gado suíno)</p>	12 dezembro 1936	Divulgado surto de doença nos animais
<p>Feijão Batata Milho Farinha Géneros para confeção de sopa</p>	23 janeiro 1937 17 abril 1937 05 junho 1937	Divulgação das despesas mensais da associação da sopa escolar
<p>Vinho Cognac</p>	06 março 1937	Artigo sobre o consumo e venda de bebidas alcoólicas, alcoolismo e malefícios do consumo exagerado.
<p>Oliveiras Arvores de fruto</p>	06 março 1937	Divulgação da obrigação de proceder ao manifesto das oliveiras e arvores de fruto
<p>Queijo creme</p>		Publicidade sobre a venda do produto
<p>Óleo Mendovi Azeite</p>	21 agosto 1937	Publicidade à venda dos produtos listados ⁹¹
<p>Mel</p>	28 agosto 1937	Divulgação sobre a 1 ^a feira das colheitas do Porto (Palácio de Cristal) – envio de amostras de mel para venda.
<p>Peixe frito Bogas Barbos Vinho verde (“verdasco”)</p>	04 setembro 1937	Anúncio de pescaria / picnic
<p>Bacalhau “inglês”</p>		Publicidade
<p>Trigo Aveia Fava Centeio Cevada</p>	01 outubro 1937	Informação sobre o alargamento do prazo para manifesto dos géneros listados.

⁹¹ Publicação publicitária da loja “*A Lusitânia...*” com o seguinte texto: “...*acaba de receber Óleo Mendovi que, fazendo as mesmas vezes do azeite, torna-se muito mais barato. (...)*”, jornal “*Defesa de Arouca*”, 21 de agosto de 1937.

Grão-de-bico		
Batata		
Alfarroba		
Amêndoa		
Avelã		
Noz		
Uva de mesa		
Sal		Publicidade
Trigo	30 abril 1938	Manifesto das colheitas e sementeiras
Centeio		
Cevada		
Batatas		
Azeitona		
Azeite		
Manteiga	21 maio 1938	Publicidade
Chas		
Café		
Açúcar	01 agosto 1939	Publicidade
Bolachas		
Massas		
Bacalhau		
Azeite		
Vinho		
Carne		Publicidade
(boi, vaca, vitela)		
Bacalhau	15 setembro 1939	Publicidade
Açúcar		
Arroz		
Macarrão		
Azeite		
Queijo	16 dezembro 1939	Publicidade
Vinho		
Azeite		
Bacalhau		
Milho	23 novembro 1940	Divulgação da obrigação de manifestar a produção dos géneros listados
Feijão		
Batata		
Azeite		Publicidade
Milho	05 julho 1941	Divulgação de edital sobre a obrigação de manifestar o milho.
		Milho Colonial à venda a cargo da Câmara Municipal.
Sardinhas de conserva	26 julho 1941	Referida a falta da folha de Flandres para a indústria de conservas
Arroz	16 agosto 1941	Fornecimento de arroz das colónias (Guiné) e de outras proveniências.
Galinha		Artigo sobre o animal em questão
Milho	30 agosto 1941	Comunicação camarária sobre as medidas que irão ser tomadas para garantir o posterior abastecimento deste cereal
Batata	10 janeiro 1942	Comunicado do grémio da Lavoura – devido à Guerra prevê-se consequências ao nível do abastecimento de géneros alimentares – Incentivo à plantação através do apoio à produção
Batata	17 janeiro 1942	Incentivo à plantação (intensiva) dos itens listados em vinhas, bem como a intercalar com outras culturas.
Feijão		
Fava		
Coelhos		Incentivo à criação intensiva alertando que não é necessário o uso dos cereais listados para os alimentar
Milho		

Aveia Cevada		
Coelhos Cenoura Batata Couve Nabo	31 janeiro 1942	Mesmo incentivo que o acima referido, alegando ainda que o animal se alimenta de cascas e talos dos legumes listados o que torna a sua produção muito pouco dispendiosa.
Batata	14 fevereiro 1942	Artigo sobre a valorização agrícola – potenciar as produções
Milho	25 abril 1942	Incentivo á produção deste cereal e algumas sugestões para a sementeira
		Correspondência a atribuir louros à Camara Municipal pelo arrolamento do milho para garantia do abastecimento dos que não têm
Fígado Pão integral	02 maio 1942	Artigo sobre as características benéficas do consumo de fígado e comparação com o pão integral
Vinho Aguardente	09 maio 1942	Artigo que expõe o quotidiano das tabernas e sugere a não abertura de mais estabelecimentos destes.
Açúcar Arroz Bacalhau	06 junho 1942	Anúncio aos retalhistas que distribuem géneros racionados para recolha dos mesmos munidos de senhas.
Milho	05 setembro 1942	Divulgação do preço do milho
Bacalhau		Chegada dos navios bacalhoeiros a Leixões
Repolho	19 setembro 1942	Anuncio da venda das sementes de varias qualidades
Fruteiras (macieiras e pereiras) Galinhas Ovos	03 outubro 1942	Resposta à correspondência com dúvidas dos lavradores locais.
Milho	10 outubro 1942	Divulgação da obrigação de manifestar o cereal
Trigo Cevada Centeio Porco	31 outubro 1942	Informação sobre os cereais de outono e sobre as vantagens de sua produção, incluindo no artigo que estes cereais são indicados para a criação de porcos
Milho		Anúncio da data limite para o manifesto
Açúcar Arroz Bacalhau	28 novembro 1942	Referência as quantidades distribuídas, por escalão, dos produtos racionados (artigo onde se esclarece vários aspetos deste racionamento)
Batata Queijo da Serra	06 fevereiro 1943	Anúncios publicitários de venda dos produtos
Castanha	13 fevereiro 1943	Artigo sobre a vantagem da plantação e produção de castanheiros
Batata Vinha	06 março 1943	Incentivo à produção intercalar
Soja	13 março 1943	Anúncio publicitário sobre a venda deste cereal
Mel		Artigo sobre a vantagem da sua criação
Milho	10 abril 1943	Incentivo à plantação de milho perante as adversidades da época
Coelho	13 maio 1943	Artigo sobre a vantagem da sua criação
Bacalhau	08 maio 1943	Anúncio da partida de um barco pesqueiro
Galinhas Ovos		Artigo sobre a vantagem da sua criação
Trigo		Anúncio da chegada do cereal por via marítima
Vinho verde	05 junho 1943	A Comissão de Viticultura proíbe a venda de vinho maduro na região para permitir o escoamento do vinho verde.
Açúcar Vinho verde	10 julho de 1943	Anúncio dum comércio local onde se refere que não foi recebido o açúcar para distribuir e que irá vender vinho verde a bom preço.

Milho Cevada Aveia	31 julho 1943	Artigo sobre a fixação de preços dos cereais listados
Laranja		Artigo de incentivo ao seu consumo.
Queijo Manteiga	21 agosto 1943	Anúncio dos preços tabelados
Vinho novo	25 setembro 1943	Autorização de trânsito e venda de vinhos verdes
Vinho		Anúncio da obrigação da inclusão do preço fixo do vinho nas ementas.
Bacalhau Açúcar Massas Arroz	30 outubro 1943	Anúncio do Grémio dos Armazenistas de Merceria sobre o aumento da quantidade de géneros a distribuir, à exceção das massas que foi inferior
Azeite	11 dezembro 1943	Divulgação da portaria que fixa os preços do azeite
Trigo		Anúncio da compra do cereal à Argentina
Azeite	25 dezembro 1943	Divulgação de uma portaria no seguimento da adulteração do manifesto do azeite (distribuição pelos familiares para baixar as quantidades)
Chá Café Chocolate	15 janeiro 1944	Artigo sobre o valor nutricional destes produtos
Milho	12 fevereiro 1944	Anúncio sobre a distribuição do milho, e seus valores, pela Comissão Reguladora do Comercio Local
Pão	18 março 1944	Divulgação do decreto sobre preços e pesagens a praticar
Porco Milho Cevada	09 dezembro 1944	Artigo sobre as matanças e criação de porcos
Açúcar Arroz	26 maio 1945	Anúncio aos retalhistas para procederem ao levantamento das senhas do novo sistema para levantamento dos géneros no armazém local
Bacalhau Massa Azeite	22 dezembro 1945	
	16 março 1946	
Batata	30 março 1946	Artigo sobre a adubação da batata e suas vantagens.
	06 abril 1946	
Milho	13 julho 1946	Artigo sobre o preço do milho
Carne congelada Toucinho Banha Manteiga	14 dezembro 1946	Anúncio da chegada destes produtos para abastecimento do país.
Açúcar Arroz Azeite Bacalhau Massa	21 dezembro 1946	Anúncio da C. Reguladora do Comércio Local sobre o reforço da quantidade do açúcar e discriminação das quantidades a distribuir dos géneros listados
Milho	22 fevereiro 1947	Anúncio a informar os lavradores da possibilidade de procederem à entrega do milho manifestado para venda.
Sardinha	08 outubro 1949	Artigo sobre a pesca da sardinha na costa portuguesa.
Maças Peras Marmelos	30 setembro 1950	Artigo de teor agrícola onde se discrimina as variedades dos diferentes produtos e respetivos preços, no concelho.
Sal	09 dezembro 1950	Anúncio de um comerciante
Carne (Vaca/boi/vitela)	20 janeiro 1951	Anúncio de um comerciante
Galinhas Feijão Milho Coelho	27 janeiro 1951	Divulgação dos donativos a favor do Hospital (Santa Casa da Misericórdia de Arouca)

Caça Ovos de Perdiz		Anúncio da Comissão Venatória sobre o fim da época de caça e sobre a compra de ovos de perdiz.
Carne (vaca/vitela)	26 janeiro 1952	Publicação por parte da Câmara Municipal dos preços a praticar nas vendas das referidas carnes.

Anexo 2 - Entrevistas

As entrevistas foram realizadas durante o mês de dezembro de 2016, com recurso a um gravador, e todos os intervenientes foram esclarecidos do intuito da entrevista e deram parecer positivo para a utilização de todas as informações neste trabalho.

Entrevista semiestruturada

As entrevistas focaram essencialmente os seguintes pontos:

- Nome, Idade/data nascimento e Naturalidade.
- Relação com as minas/complexos mineiros e que funções desempenhou.
- Tempo que durou a relação.
- Elementos da família nas minas.
- Alojamento/habitação.
- Rotinas diárias das minas/ o dia-a-dia nas minas.

Alimentação:

- Onde comiam e com quem comiam?
- Horários e dias de descanso?
- Alimentação dos doentes?
- Que conversas eram tidas durante a refeição?
- Que produtos abundavam/escasseavam na alimentação?
- Como se cozinhava na época?
- Que louças e utensílios havia nas cozinhas locais?
- De onde vinham os produtos alimentares?
- Quem trazia os produtos alimentares?
- Quem fornecia a alimentação (nas minas)?
- Em dias festivos (ou datas especiais) que pratos se confeccionavam?
- Receitas da época.
- O pão.
- Roubos de comida, contrabando, ...

Como seria expectável, as entrevistas acabaram por abordar muitos outros pontos e histórias que não estão diretamente relacionadas com a matéria em estudo e que, por questões de foco no cerne do trabalho, foram ocultadas.

Anexo 2.1 - Entrevista 1 - Castelino Almeida

Castelino Almeida

Natural de Covelo de Paivó

Nasceu a 19 de novembro de 1925

Entrevista feita pelo autor do estudo no Lar de 3ª Idade da Santa Casa da Misericórdia de Arouca a 21 de dezembro de 2016

P.: O que se recorda das minas na altura da exploração?

R.: Tinha muitas minas nessa altura... na altura havia muitas... nas minas, naquele tempo era onde se ganhava algum...

P.: Nunca trabalhou nas minas de Regoufe ou de Rio de Frades?

R.: Havia muitas minas, e nós arranjavamos para nós e depois vendiam, nas companhias. Eu andava nas minas da Cavada, mas só trabalhava às vezes. Só se trabalhava nas minas às vezes, quando não havia mais trabalho no campo.

P.: Na altura, o que se comia?

R.: Alguns levavam o farnel e alguns nem isso. O farnel às vezes era uma cabeça de sardinha ou uma fêvera e pão. Bebia-se a água de um regueiro que lá passava. As mulheres às vezes iam levar farnel aos maridos, e algumas até lá trabalhavam a lavar o volfrâmio. Eu andei sempre nas minas da cavada, e nós andávamos a apanhar o minério. Era uma concessão que lá andava, e depois quando não andava, íamos nós para lá tirar o minério. (lá é o termo usado repetidamente pelo entrevistado para referir o local das minas)

P.: Andou muito tempo no minério?

R.: Havia duas concessões grandes, os Alemães em Rio de Frades e os Ingleses em Regoufe. Depois havia as concessões que vinham e andavam a explorar por alguns meses... faziam as minas por aqueles lados. Depois íamos nós para lá e explorávamos. Levava-se o minério para casa e depois vendia-se... na vila (Arouca)...

P.: Recorda se por quanto tempo andou na exploração mineira?

R.: Em 1942...3...4...5... em 50 já não havia nada. Eu só andava às vezes, quando tinha que ser. Nós andávamos sempre era no campo, quem andava nas minas eram os de fora.

P.: Lembra se o que comiam nessa época?

R.: Comia-se o que havia. Uma sardinha ou um pedaço de bacalhau ou um pedaço de carne e pão.... Sopa era em casa... a saca do farnel levava pouca coisa. Eram tempos de fome. Eu nunca passei fome porque sempre fizemos terras, mas havia alturas em que havia pouco para comer e até o caldo era fraco. (O entrevistado considera fome não ter “o que pôr na boca”, ou seja, já não se passava fome se houvesse algum alimento para ingerir, opinião que é semelhante aos demais entrevistados).

P.: Eu estive a ver alguns artigos e li que havia muita gente de fora. Era mesmo assim?

R.: Havia muita gente de fora e esses é que passavam mal, mas era mais nas companhias la de cima...

P.: Como eram as refeições?

R.: A gente na hora de comer, levávamos o farnel e íamos todos ao meio dia mais ou menos para cima de um calhau e comíamos todos juntos e conversava-se muito. (...). Haviam muitas nascentes para a gente beber água... ou o regueiro...

P.: Conheceu muita gente de fora?

R.: De fora era mais para as grandes... na Cavada e no Muro era mais assessoras das companhias que iam para lá. Eram concessões e quando aquilo estava parado nos íamos para lá explorar. Aquilo acabou num repente... deixou de dar e desapareceu tudo...

P.: No dia a dia o que se comia? Como eram as refeições?

R.: Os pobres não comiam como os ricos; os ricos comiam carne todo ano..., mas nem todos... os lavradores que criavam porcos conseguiam comer carne, os outros só comiam os caldos que eram feitos com o que havia em casa e com o que tiravam da terra. Havia muita fome e as pessoas às vezes comiam muito mal. Em dias especiais ou de festa comia se um arroz com um bocado de carne... os ricos é que comiam assados como se faz agora.

P.: Não se comia carne?

R.: A carne era pouca, mas também se comia.

P.: Consegue lembrar-se como eram as refeições nos dias normais?

R.: De manhã era o leite ou café de cevada com um pedaço de pão. Ao jantar comiam qualquer coisa em casa, ou um caldo ou pedaço de pão e carne ou peixe. Aquelas sardinhas do sal as vezes eram comidas mesmo assim, só se sacudia o sal por maior... As mulheres acompanhavam os homens nas minas, e cantavam dia todo. Não se pensava nos problemas, tinha que se trabalhar e trabalhava-se. Cada um comia o que levava e comiam homens e mulheres todos juntos... e as raparigas... até parecia que andavam contentes...

P.: Andavam contentes?

R.: Porque elas andavam sempre bem-dispostas e até cantavam... acho que era para espantar as tristezas..., mas nós não eramos tristes... também eramos felizes... não havia era fartura... não era nada como agora!...

P.: E os que trabalhavam, como ficaram depois das minas fechar?

R.: A maioria já morreu, mas quase todos morreram novos, porque respiravam aquele pó e ficaram doentes. Saíam das minas todos pretos e com aquele pó. Coitados, tinham que trabalhar. Era vida dura.

P.: Como era a vida deles por lá? Como é que eram as refeições?

R.: Eles andavam nas minas e depois saíam para comer. Alguns andavam lá e iam comer na casota onde davam de comer. Mas tinha que se pagar, por isso a maioria levava o comer de casa. Tinham alguns que estavam lá com a família toda, a morar numa barraca, e depois a mulher levava o que podia para o homem poder comer.

P.: E lembra se de mais alguma coisa que me queira contar?

R.: Eu andei em Alvarenga algum tempo, e lá as mulheres e que lavavam aquela terra que nos trazíamos, numas carretas. Eu chegava a areia para elas lavar, e elas andavam sempre e a cantar. Andavam lá duas raparigas de Nespereira, a cantar, sempre contentes, eram novitas... já devem ter morrido se calhar... quando acabou tudo, isto ficou vazio e foram se todos embora... Naquela altura até haviam bailes, em casas, haviam em muito lado e nos íamos para lá. Nos íamos de aldeia em aldeia e andávamos nos bailes,

mas não podíamos andar até muito tarde porque no dia a seguir era para trabalhar. Mas sempre que podíamos lá íamos nós. E em tempo de chuva não íamos porque eram horas a pé até casa e chegávamos todos molhados.

P.: Em que dias se trabalhava?

R.: No domingo ninguém trabalhava, mas ao sábado também havia quem trabalhava. Alguns nem a semana toda trabalhavam, porque não tínhamos que comer e tinham de se ir embora. Ao sábado e domingo não se trabalhava.

P.: E de onde eram os que vinham, sabe?

R.: Vinham de Gondomar, Penafiel, Entre-os-Rios, Paiva, e até de Valongo.

P.: E onde ficavam eles? E onde cozinhavam?

R.: Eles ficavam nuns buracos ou cabanas, e cozinhavam lá. Cozinhavam como podiam, com uns gravetos e umas latas, e era assim...

P.: Onde iam buscar o comer?

R.: Iam à nossa terra (Covelo de Paivô) ou assim... tinham as vendas onde eles compravam a comida. Alguns iam às quintas e roubavam as uvas e levavam... e roubavam a fruta das quintas. Lembro-me de um que se pôs a cuca[sig] com a caçadeira, e eles iam lá à nossa terra à loja, e a ir embora tiraram uns cachos de uvas e ele mandou um tiro... um deles gritava muito e fugiu... e os outros também! Mas também nunca mais lá tornaram...

P.: E vocês só comiam o que tiravam do campo?

R.: Às vezes ia se comprar um arrozito..., mas não havia dinheiro... só se tinha o que se precisava... era a roupa do corpo e o que o campo nos dava... houve tempos muito maus...

Anexo 2.2 - Entrevista 2 – Manuel Neves

Sr. Manuel de Oliveira Neves

Natural de Granja, Alvarenga

Nasceu a 27 de outubro de 1925

Entrevista feita pelo autor do estudo no Lar de 3ª Idade Santa Cruz de Alvarenga a 21 de dezembro de 2016

(...)

P.: Qual a sua função nas minas?

R.: Era ajudante de mineiro.

P.: Onde?

R.: Aqui em Alvarenga

P.: Quanto tempo andou nas minas?

R.: Andei por uns 15 anos. Mais ou menos.

P.: Sempre cá em Alvarenga?

R.: Sim... sempre em Alvarenga

P.: Em 15 anos, deve ter muitas histórias para contar...

R.: Não são muitas, porque eu andei sempre só numa, que era a Espinheira. Mas havia muitas concessões. A minha era a mais baixa, a mais alta era a Gola.

P.: Sempre morou cá? Não teve de mudar de casa por causa do trabalho?

R.: Sim, sempre morei em Alvarenga porque sempre trabalhei por cá.

P.: Lembra-se como era a alimentação? As refeições?

R.: Era um farnel pro meio dia, é isso que quer saber, não é?

P.: Sim. Lembra-se o que era que ia nesse farnel?

R.: Um tachinho de sopa, nem muita nem pouca, e um bocado de carne de porco, e broa. Andava sempre à volta da carne de porco, cozida.

P.: Quem fazia?

R.: A mim era a minha mãe, no dia anterior. Os outros eram as mulheres. Fazia-se de véspera.

P.: Que refeições faziam normalmente?

R.: Antes de ir trabalhar era o pequeno almoço, não como é agora, mas comia-se sempre. Depois era o almoço que se levasse e depois à noite já se comia em casa.

P.: Não havia pausas a meio da tarde e da manhã?

R.: Não, na altura era só isso que se comia e já era bom.

P.: Recorda-se em que consistia o pequeno almoço?

R.: Às vezes era a sopa que sobrava das vésperas, ou uma cevada como se fazia a moda antiga, na cafeteira no fogão a lenha, não havia os pacotes de leite a vender como agora...

P.: Essa sopa como era?

R.: Era uma sopa com couve e feijão e batata onde se cozia também um pouco de carne e ela assim ficava saborosa, e era boa e saciava. Nós aqui em Alvarenga comíamos sempre o suficiente. Os que vinham de fora é que traziam o farnel para a semana, e até terça ou quarta feira comiam aquele bolito ou pão seco e uma papas de farinha... eles passavam muito mal. Houve até uma historia que um senhor que, sabe como é, para passar o tempo, estávamos todo lá e fizemos uma aposta a ver quem conseguia tirar sozinho com o sarilho, que era um de cada lado, mas era para ver quem conseguia sozinho... e eu consegui, mas mais nenhum conseguiu... e um indivíduo virou-se para mim, já chateado, e disse “se nós comêssemos tanta carne como você, também tirávamos, também tínhamos essa força”.

P.: Lembra-se dos horários para comer? A que horas comiam? Comiam todos juntos? Como era?

R.: Geralmente quando era 11 horas, vinha aquecer o comer, o capataz era muito boa pessoa, não vinha lá ver, já sabia como era e nós também. Às 11 horas começávamos a aquecer o comer. Juntávamo-nos todos e comíamos juntos à mesma hora, na barraca ou cá fora quando dava.

P.: Para beber? Água?

R.: Água, sim...

P.: E vinho?

R.: Raro... e poucos o tinham... não era como agora. E era preciso trabalhar.

P.: Em que dias se trabalhava?

R.: Havia vários horários, e algumas até trabalhavam de noite. Minas haviam que trabalham de noite. O mineiro e o ajudante trabalhavam uma semana de noite e outra de dia. Ao domingo ninguém trabalhava. Ao sábado às vezes trabalhava-se... dependia do trabalho que houvesse para fazer.

P.: Geralmente, o que se comia? No dia a dia.

R.: Sem ser nas minas?

P.: Sim, o geral, a população em geral.

R.: Bem, era muito à base de feijão e couves e batata, as sopas, até havia aquilo que se chamava milhos, que era milho nem muito moído nem muito inteiro com um pouco de carne. Até se dizia na altura que os milhos eram bons aporcalhados; este aporcalhados era a referir-se à carne de porco, que eles eram bons era com carne de porco.

P.: Tinha de levar a carne de porco para saberem melhor?

R.: Era era... senão não eram uma coisa muito boa de se comer.

P.: A base era quase sempre uma sopa ou uma papa, por assim dizer, feita com o milho?

R.: Era. Quase toda a gente comia igual.

P.: Os ricos, ou os mais abastados comiam melhor?

R.: Sim, mas não variava muito. Só que comiam mais carne.

P.: O peixe? Havia? Como cá chegava? E também a carne como era? Como se guardava?

R.: Olhe... a carne era os chouriços e os salpicões... e os presuntos... ia muita para o sal também. O peixe era salgado. As sardinhas eram boas, vinham no sal. E o bacalhau era salgado.

P.: E os das minas? Havia a vender cá? Vinham pessoas cá vender?

R.: Haviam as vendas e as tabernas que tinham sempre coisas à venda. Quem queria ia lá.

P.: Os das minas?

R.: Haviam por cá alguns, que andavam por conta deles nas escombreiras, porque ia sempre algum (minério), que iam catar, vinham para apanhar aquelas pintitas. E eles é que tinham que ir comprar as coisas. A gente chamava-os de “o Pilha”.

P.: Porque é que lhes chamavam assim?

R.: Eu acho que era por andar a escolher o que era dos outros. Mas não se ligava muito a isso, porque a gente virava o entulho para as escombreiras, que já era a deitar fora, e ele iam para lá e catavam esse entulho. Lá conseguiam apanhar alguma coisita.

P.: O pão na altura era broa? Não havia o pão de trigo como hoje?

R.: Não. Só se comia a broa. O pão na altura era pão de milho, e às vezes levava algum centeio.

P.: Recorda-se de algum episódio de falta de comida ou alguma coisa que tivesse acontecido mais seria?

R.: Não. Acho que sempre houve o que comer, porque aqui os trabalhadores tinham de levar o comer, e quem tinha mais levava mais, quem tinha pouco... olhe... levava o que podia!

P.: Fome? Recorda-se de alguma coisa?

R.: Fome não, havia sempre o que comer. E quando alguém não tinha, havia sempre alguém a ajudar. Mas havia gente que comia muito mal.

P.: E os de fora?

R.: Nós levávamos as marmitas de casa, Mas os de fora tinham que trazer a comida para a semana toda. Às vezes vinham na segunda e não aguentava a semana toda... passavam assim...

P.: Lembra-se o que é que eles traziam?

R.: Era a broa e uns bolos secos... alguns com uns bocaditos de carne lá no meio. E depois havia aí uma senhora que lhes dava o pequeno almoço. Eles ficavam lá a dormir e ela de manhã dava-lhes o pequeno almoço. E à noite dava a sopa.

P.: Era uma pensão?

R.: Eles ficavam em casas. Sei de uma casa que dava o pequeno almoço e a ceia porque eles lá dormiam. Era uma mulher... e era a casa do capataz. Eles também ficavam lá.

Um dia até lá houve um acidente... ele era o capataz e o guarda da noite, e o filho do capataz pegou na arma do pai, e deitou a arma em cima da cama, virada pra porta, e a mexer na arma ela disparou, quando disparou, o rapazito quando disparou a arma, ia um homem a passar em frente a porta, e ele morreu logo ali. Olhe... nem foi punido nem nada... foi um acidente...

P.: Lembra-se que houve alturas em que o volfrâmio foi muito procurado. Lembra-se nessas alturas se veio muita gente para cá?

R.: Ui Jesus... então não veio... até havia pessoas a dormir em manjedouras de gado... era impressionante! Chegava-se á noite, era isto tudo repleto de gente. E era ali que se vendia e comprava o minério. Foi um movimento aqui que não tornou nem torna...

P.: Lembra-se se isso alterou muito aqui em Alvarenga? Se havia mais dinheiro? Se melhorou a vida das pessoas? Houve impacto no dia-a-dia das pessoas?

R.: Tinha... sabe... os que o guardaram e empregaram, valeu a pena! Pegaram em terras e assim... Os outros achavam que isto ia durar sempre a gastaram tudo... e quando o minério acabou eles já o tinham gastado todo...

P.: Aqui havia muitas explorações?

R.: Aqui haviam muitas... e não eram só nas minas... eles abriam nos campos poços, e no cimo não havia nada, onde era a terra preta, mas por baixo, do meio para baixo, já dava, então eles tiravam o minério e lavavam na caleira, e as pedras ficavam, e a terra seguia, porque era mais leve.

P.: Eram as mulheres que lavavam? Havia muitas mulheres a trabalhar?

R.: Os homens tiravam e as mulheres lavavam. Era mais ou menos tanto de homens como de mulheres.

P.: E em dias de festa? Num dia especial? Lembra-se o que se fazia?

R.: Havia a carne cozida e a sopa seca no forno no carnaval... e fazia-se os assados... havia sempre alguma coisa de diferente! Havia sempre cabritos por aí... Havia até o dia da malha, que era quando se malhava o centeio, e andavam as vezes 8 homens a malhar... e depois à noite é que se fazia uma janturada... com cabrito assado e a sopa seca! Era diferente! Festejava-se a fartura que se tinha guardado.

P.: E como se cozinhava? Lareira e forno?

R.: Era na lareira, com as panelas umas de cada lado! Não era como agora... comia-se o que havia. Quando havia abobora, comia-se a dita na sopa, e assim... Havia as casas fartas... eu tenho 8 filhos, e eles estavam em Gaia a estudar e eu praticamente sustentava-os com as terras. Eu matava 2 porcos por ano. Fazia uma *fumalhada* de salpicão e chouriços... presuntos... e depois eu acartava as coisas para aqui para a camionete, e ele levava para baixo e deixava lá para eles. Eles iam à garagem e o motorista entregava a eles, já os conhecia, os gigos com as coisas. Eles tinham lá crédito numa loja, pedido por mim, e eles só compravam arroz e massa. Eles já têm 60,70 e mais anos. Por isso já vê como era na altura. E não era muito diferente dos anos anteriores... as coisas não mudavam muito. Até um pipito de vinho lá pus... porque a mãe deles, nesse tempo, quem não tivesse uma *pinguita* de vinho era pobre. Então a minha mulher dizia “eles lá em baixo sem uma *pinguinha*, não tem assunto nenhum com vinho em casa e eles sem nenhum!”, então eu mandei fazer um pipito de 30 litros e mandava esse pipo para baixo só para eles ter em casa. Era um senhor que o levava para baixo, que ia de madrugada a Matosinhos buscar o peixe e deixava lá à porta, ao fundo das escadas, e eles quando acordavam, levavam para cima porque já sabiam que era para eles, e ninguém roubava. Muito trabalho... sempre havia o que fazer e tinha que se fazer. Não era fartura, mas tinha que se trabalhar.

Quando me casei sai das minas... tive pena de deixar os colegas, mas saí e comecei a fazer as terras. Tinha sorte que eram nossas. Saí de lá com quase 21 anos. Uns 15 anos que lá andei... foi duro..., mas não era mau! Casei a 14 de dezembro de 1946...

P.: Fez 70 anos de casado há uma semana?!...

R.: Sim... então já tenho um filho com 70 e outros mais novos... (...)

P.: Pelas minhas contas entrou com uns 7 anos nas minas... certo?

R.: Sim... era ajudante, mas na época era com essa idade que se começava a trabalhar!

Mas sabe... nas minas fazia-se um bocado de cera, como se costuma dizer! Era incubado lá por dentro, não nos matávamos muito... e o capataz era nosso amigo. Era boa pessoa! Ele era raro lá ir e assim dava para levar a vida melhor!

P.: Então a vida na mina não era assim tão má como as pessoas dizem?

R.: Não... só era mau para quem andava a furar e respirava aquele pó. Já morreram por causa disso! Eles abriam com os martelos os buracos e fazia muito pó. Até o capataz que ia e sentava-se lá um bocado a ver, respirava pó, e até esse morreu. Na Espinheira, onde eu andei, não me lembro de nenhum tivesse mal, porque a terra era barrenta e não fazia pó.

P.: Quando eles ficavam doentes, o que se fazia?

R.: Quando começavam a sofrer, já era tarde, já ficavam em casa...

P.: E ficavam doentes muitas vezes? Tinham alguma coisa de diferente na comida?

R.: Só quando estava muito adiantado... enquanto aguentavam, andavam... quando iam, já não voltavam para a mina! Como era nos pulmões, eles comiam normal... não era no estômago nem nos intestinos...

P.: E sobre o motim?

R.: Houve essa revolução... foi um dia de tarde, o motim... e no outro dia veio aí a policia e resolveu o assunto. E um andou muito tempo aí fugido. Isso foi num sábado, e num domingo veio aí os militares, armados, e o pessoal ia a passar para a missa e eles prendiam todos. O pai da minha mulher também foi preso, mas eles averiguaram quem andou nesse conflito e deixaram os outros à solta; o meu sogro de noite já foi solto. O que fugiu andou muitos anos fugido, era primo da minha mulher, mas não foi apanhado, depois veio a absolvição e ele deixou de andar fugido. Pois foi... O Maneca safou-se! (Riso). Devia ser Manuel o nome dele, mas o povo chamava-o de Manecas. (...) Sorte teve quem tinha terras, ou quem as comprou, porque acabou o minério, acabou o dinheiro, e quem tinha terras era rico, quem não tinha passava fome ou trabalhava as terras dos outros como caseiros, para ter o que comer. Eu tive muita sorte!

(...)

Anexo 2.3 - Entrevista 3 – Joaquim Costa

Joaquim Costa

Habitante da aldeia de Regoufe, natural de Moldes, Reformado

Entrevista feita pelo autor do estudo na aldeia de Regoufe a 27 de dezembro de 2016

(...)

P.: Encontrar as pessoas da altura agora já é difícil! Conhece alguém cá na aldeia dessa época?

R.: É difícil, já morreram ou até saíram daqui e nem sei se já morreram! (...)

P.: Recorda-se de alguém que tenha andado a trabalhar por lá a trabalhar?

R.: Ultimamente, já só lá (Regoufe) havia alguns subempreiteiros. Havia lá alguns a morar nas casernas, mas não havia a cantina nem nada... Eu cheguei a trabalhar por lá, trabalhei alguns anos porque os meus pais trabalhavam lá e também la fiquei a trabalhar alguns anos.

P.: Aqui as minas em Regoufe não encerraram há muito tempo. Recorda-se disso?

R.: Sim, até porque havia um senhor, chamavam o Sr. Agostinho, que habitava numa casa la em cima, no cimo do lugar, e morreu há pouco tempo. Ele até tinha em casa agua que vinha de la de uma mina, e ainda tem, la na casa, essa água. Também havia o Sr. Jaime e o Sr. Alfredo de Sete Fontes, chamavam assim porque ele era de Sete Fontes que eram os empreiteiros daquilo. (...)

P.: Tem alguma lembrança dessa época ou de alguma coisa que lhe tenham contado da altura em que as minas estavam a laborar?

R.: Eu não tenho lembranças do refeitório funcionar. Mas como tinha muita gente lá, de certeza que trabalhava muito. Aqui, e em Rio de Frades, as minas acabaram muito rápido, mas aqui acabou muito mais tarde que em Rio de Frades. Aqui exploraram o máximo de minério para não deixar pros Alemães. Depois mandaram acabar com isso e olhe, fechou tudo!... Eles andaram a fechar tudo agora, acabaram há pouco tempo. As pessoas as vezes vinham aí e metiam-se por la dentro e andavam aí sem cuidado. Agora está tudo fechado.

P.: Na reportagem da SIC sobre as minas, que passou na televisão há uns anos, apareciam algumas pessoas daqui. Não sabe se ainda anda por cá, pela aldeia, alguém com ligações a essa época?

R.: Olhe, daqui da aldeia, quase ninguém andou lá. Os que andaram eram quase todos de fora e não ficaram por aqui. Os que ficaram, acabaram por morrer logo depois. E os que cá andavam só sabiam o que viam porque isto era aqui ao lado, não é?! Eu por exemplo sou natural de Moldes, e vim com os meus pais e acabei por cá porque me casei aqui. Quando as minas fecharam, eu fui para as obras e acabei por ir para a GNR. E reformei-me há pouco tempo. (...)

P.: Tem mais alguma lembrança que me possa facultar?

R.: Olhe, eu sei que os que ca estavam, comiam por cá. Os de fora para comer traziam um bocadito de arroz ou massa e um naquitos de carne, que era sempre pouca. Alguns nem conseguiam ficar a semana toda porque ficavam sem comer e acabavam por não ter o que comer e iam embora as vezes as quartas ou quintas. Os de telhe por exemplo vinham sempre todos os dias, a pé. (...)

Anexo 2.4 - Entrevista 4 – António Vilar

Professor António Vilar

Autor do Livro *O volfrâmio em Arouca. No contexto da Segunda Guerra Mundial (1939-1945)*, Arouca, CMA, 1998.

Entrevista feita pelo autor do estudo, em Arouca, a 27 de dezembro de 2016

(...)

P.: Segundo a pesquisa que fiz, e as abordagens que fiz a algumas pessoas, quase todas as indicações vinham ter ao seu livro e consequentemente a si! Tendo em conta o tema do meu estudo, poderia me indicar se tem alguma informação relevante?

R.: O meu enfoque não foi muito nessa direção, ou melhor, nada mesmo. Simplesmente sei de algumas coisas em conversas e histórias, mas nada de concreto.

P.: Poderia partilhar?

R.: Eu não estive lá, e não vi. Sei de algumas coisas. Comia-se mal. Os mineiros sobretudo comiam muito mal. Havia vários tipos de mineiros: os mineiros das companhias tinham refeitórios e cantinas, onde a comida era confeccionada lá, e eles pagavam uma quantia à companhia. Depois haviam muitas pessoas fora das concessões, os pilhas e outros aventureiros, e esses já eram diferente, já tinham de levar o comer que era sempre fraco e pouco. (...)

P.: Sobre as obras já escritas que focam esta temática, já estudei, ainda que ligeiramente, todas as que estão disponíveis na secção do património local da Biblioteca Municipal. Penso que todas serão fonte de informação relevante.

R.: Há algumas obras publicadas que não lhe vão dizer nada, a não ser sobre política e talvez social, mas esses aspetos são abordados em outros livros, como o meu ou até o do Leal da Silva.

P.: Mas sobre alimentação há sempre uma ou outra referência que aparece.

R.: A melhor forma de obter essas informações é mesmo a fazer entrevistas! (...)

R.: Os pilhas... havia as concessões de Rio de Frades e de Regoufe. Também havia em Alvarenga, mas não aprofundei tanto como nas anteriores. Eu peguei num fenómeno único no país que era haver Ingleses e Alemães a 5 km uns dos outros. Foi único, mas não pela quantidade de minério extraído, pois outras terras superaram os valores de Arouca de forma significativa. Eu sou daqui e o território é aqui, por isso escolhi este tema. Não havia nada feito. Nada! Agora já se encontra informação facilmente na internet. Na altura só encontrei 2 brochuras pequeninas de 6 ou 8 paginas na biblioteca Municipal do Porto. Passei lá um mês a ler o Jornal de Arouca para retirar um pouco de informação. (...) Os dirigentes e responsáveis das companhias estavam nas minas e aqui na vila (Arouca), nas pensões. Era só atravessar a estrada. O conflito também estava cá, estava mesmo aqui com uns de cada lado, a metros de distancia. Aqui traficavam, e compravam o minério.

P.: Mas nada de conflitos ou desactos entre eles? Reinava a paz?

R.: Nada disso. Aqui era só negócio. Os Alemães fizeram a estrada ate as minas deles (Rio de Frades) e os Ingleses vêm buscar a estrada deles a meio (Ponte de Telhe) e constroem de lá até a mina deles (Regoufe). A estrada só ia até à Conchada, um lugar antes de chegar a Ponte de telhe. Os Alemães

precisavam do minério como de pão para a boca. Os Ingleses nem por isso. Quando se fechou a Crimeia, os Alemães deixaram de ter volfrâmio. Os Ingleses muitas vezes compraram volfrâmio para os Alemães não ficarem com ele. Tanto é que o ultimo volfrâmio foi para os Ingleses e ele nunca o pagaram. Pode ser que agora com o *Brexit*... Que a coisa se resolva! (risos) (...) A estrada altera de algum modo a comida... levava-se para lá... O povo de Arouca não foi muito mineiro. Ficaram muito pela agricultura. E mesmo os de lá, não deixaram as terras para ir para as minas. (...)

P.: Eu já entrevistei algumas pessoas, e a memória é recente.

R.: Eles confundem, porque também não têm que distinguir. (...) Agora... o que é que comiam? Bem... eu falei aqui (Arouca) com algumas pessoas que estavam ligadas às minas no fornecimento. Elas levavam à cabeça, em vários caminhos, ou pela (Serra da) Freita, ou por aqui (acenou pela janela em direção a Moldes). Ou por um lado, ou por outro, lá iam eles... as 2...3...4... da manhã, era complicado. E era o que faziam, saiam daqui as 3 da manhã para chegar lá... e contou-me uma senhora que chegavam lá e descarregavam o gigo com hortaliça, com cebolas, com batatas, que eram para a companhia, mas que eram sobretudo para os de fora, para os “Pilhas”; os pilhas são os aventureiros! Andavam... fora da conceção. (...) O que é que levavam?!... Bem... levavam o bacalhau, agora um bem mais carote, mas na altura era barato; e peixe, algum peixe que ia chegando do litoral, que ia chegando, mas pouco. (...)

P.: E na altura do racionamento?

R.: Em Arouca estava tudo racionado... um exemplo disso, é o Presidente da Câmara de Arouca, que era mais salazarista que o próprio Salazar, aguentou as senhas e a inscrição até 1951, era uma forma de ter o povo na mão... (...)

Este aqui é o meu primo (o entrevistado mostra, no seu livro, uma ficha de inscrição familiar da sua própria família), que dizem que eu conheci, veio cá 3 meses do Brasil, e foram lá logo pô-lo na listazinha, porque dava direito, se calhar, um exemplo, meio kilo de arroz e meio kilo de açúcar. Eles registaram e os outros faziam o mesmo... era tempo de fome... fome sim, escassez de alimentos! Morreu muita gente com doenças, e com fome também. Fome... fome! A fome dos pobres! Os géneros não eram diferentes do que havia... bem... seriam as batatas, mas há muito que eles conseguiam, pois havia o contrabando, e o volfrâmio era moeda de troca para tudo... (...) O mineiro comum comia o caldo com umas couves e feijão e por vezes alguma carne, pouco... (...). Era as marmitas... eles vinham, quase todos de fora, se não todos mesmo, e traziam a broa, carne, os que a tinham, e depois a estrada alterou a situação e começou, por exemplo, a lá ir a padeira levar coisas... (...)

Anexo 2.5 - Entrevista 5 - Fernando Silva

Fernando Soares Silva

95 Anos

Entrevista feita pelo autor do estudo, em Alvarenga, a 25 de fevereiro de 2017

(...)

O Entrevistado mencionava que alguns trabalhadores vinham de longe e passavam a semana por Alvarenga, mas que alguns eram de aldeias vizinhas e regressavam a casa diariamente.

P.: Então eles traziam o que comer de casa?

R.: Aqui haviam uns barracos, que alguns contruíam para vender, e eles davam caldo e eles iam lá comer... Uns traziam de comer, outros iam lá comer a esses barracos.

P.: Na época, quem trabalhava na mina, alimentava-se mais do caldo e pão, ou era mais alguma coisa?

R.: Esses de fora traziam de casa.

P.: Paravam só à hora de almoço para comer?

R.: Pois. Era só ao meio dia. Era uma hora. Mas depois também houve os turnos. Era assim. (...)

P.: O senhor lembra-se de como eram as refeições na mina?

R.: Bem... eu tinha uma moça que me levava o comer lá. A minha mulher fazia o comer em casa e a moça ia levar lá à mina o tachinho, e eu comia no escritório. A rapaziada comia ca fora ou na barraca se estivesse mau tempo. Tinham a hora para comer e comiam lá. Eles não comiam mal, mas não iam para a vitela nem nada que se pareça. Um bacalhauzito e um caldo ou uns chicharros e assim... Também comiam carne. Levavam a sacolita de casa com o comer. (...)

P.: Como era a vida desses trabalhadores? Tem alguma lembrança que queira partilhar?

R.: Bem... olhe, fome eles não passavam, havia sempre o que comer. Havia até um rapazito que dizia “Quanto mais gasto, mais tenho!”, ele conduzia a minha camioneta. Havia sempre forma de ganhar dinheiro e o pessoal daqui trabalhava para isso. As tabernas tinham sempre pessoal. Há pessoal que a vender umas pedritas que arranjavam por aqui e por ali conseguiam arranjar dinheiro até para ir ao Porto tomar café, e lá havia aqueles cafés com meninas e assim... (...)

Anexo 2.6 - Entrevistas 6 – Alberto Duarte

Alberto Rodrigues Duarte

Nascido a 9 de fevereiro de 1925

Entrevista feita pelo autor do estudo, em Arouca, a 22 de fevereiro de 2017

(...)

P.: Sr. Alberto, eu estou a estudar a alimentação nas minas do volfrâmio na época em que aquilo trabalhava muito, e como falamos há pouco, o Sr. Alberto viu e sabe algumas coisas, não é?

R.: O comer deles era uma cebola rachada com um bocadinho de broa e já estava!

P.: Qual era a sua função nas minas?

R.: Era guarda, eu nunca trabalhei dentro das minas.

P.: Quanto tempo lá trabalhou, lembra-se?

R.: Deve ter sido mais ou menos uns 10 anos.

P.: Lembra-se em que anos foi para lá?

R.: Fui em antes de 1953.

P.: Recorda-se das rotinas diárias nas minas, nos almoços, onde eram e como era essa rotina?

R.: Ao meio dia saiam das minas para fora, como as toupeiras a sair debaixo do chão. Eles sentavam-se lá no chão ou numas pedras e comiam, coitadinhos, o que havia. Era as cebolitas, e broa... e uma pinga de agua e la iam eles outra vez. Tinham uma hora e la iam.

P.: Só paravam ao meio dia? Não havia mais paragens a meio da tarde ou outras?

R.: Não, era só para almoço e chegava. Não era nada como é agora. (...)

(o entrevistado explica o elevado numero de pessoas que por lá circulavam e como eram as residências em Rio de Frades)

P.: Estive em Rio de Frades numa entrevista e a D. Alice mencionou as cantinas. Lembra-se delas, se todos usufruíam delas? Como era?

R.: Era sim, la tinha cantinas e também havia tabernas. Alguns comiam por lá, mas outros eram de lá ou estavam lá a morar e comiam em casa. Muitos ficavam naquelas casernas e levavam o farnel. Comiam o que levavam para lá.

P.: No dia-a-dia a alimentação era como? O que se comia? Não só lá, mas no geral.

R.: Havia lá um salão muito grande que dava, dava não, eles comiam lá cada malga grande se sopa com uns pedaços de broa, e acho que custava uns 10 tostões cada malga. Naquele tempo já era muito. Mas eles comiam lá. Os restantes eram as tais cebolas e pão (broa) e era assim.

P.: E as sardinhas do sal e assim? Não era comum?

R.: Coitadinhos, eu estava lá a porta a controlar a entrada e a saída, era Guarda das minas. A gente via muita coisa. (...)

P.: Falou há pouco nos bailes que se faziam a noite. Era só dançar ou havia um copo e alguma coisa para trincar nessas festas?

R.: Havia! Tinha lá o que eles chamavam de bufete, e serviam vinho, umas sandes, e assim... quem tinha dinheiro, comia e quem não tinha, não comia!

P.: E o jantar dessas pessoas que la dormiam, sabe como era?

R.: Eu não andava lá a ver, mas devia ser uma sopita e assim... melhor ou pior, devia ser a sopita. (...)

(O entrevistado demonstrou muito incómodo ao recordar o assunto, querendo terminar o discurso rapidamente)

Anexo 2.7 - Entrevista 7 – Alice Silva

Alice Brandão Gomes Silva

Nascido a 2 de fevereiro de 1962

Entrevista feita pelo autor a 26 de dezembro de 2016, em Rio de Frades

(...)

P.: Pelo que investiguei, grande parte do que se comercializava por aqui era transportado pelas cesteiras. A sua mãe falava disso ou ainda se lembra disso?

R.: Haviam pessoas que vinham cá trazer o pão à cabeça, o peixe, também vinha naquelas canastras antigas. Ainda me recordo bem disso, quando era catraia. Havia o Sr. que era pai do Custódio Bicha, que já morreu (era um conhecido vendedor de peixe, com um burrito ou uma mula, que percorria o concelho a vender o peixe). Aqui havia muitas pessoas naquela altura do volfrâmio, que não eram de cá da aldeia. (...). Quando ele cá chegava, uns por brincadeira e outros por necessidade, tentavam roubar 2 ou 3 sardinhas ou carapaus ao homem. Enquanto o peixe estivesse em cima da mula, ninguém lá chegava. E que me lembre, o peixe assim que se comia na altura era esse.

P.: Sabe de onde eram as pessoas que vinham ca vender esses produtos?

R.: Esse senhor era de Arouca, as padeiras vinham de Figueiredo, a maior parte das padeiras eram de Figueiredo. O pão era o de trigo, porque o pão de milho era cozido aqui pela minha mãe, e era distribuído aqui pelas cantinas que haviam por aí. Lá em cima havia 2 e lá em baixo havia mais 2. Ela estava a cozer pão dia e noite para fornecer essas 4 cantinas.

P.: Lembra-se em que época se passou isso?

R.: Pelo que os meus pais contavam, devia ser em quarenta e picos. Quando isto começou a crescer muito, a minha mãe não dava prás encomendas. Até eu cheguei a levar broa as cantinas. O meu pai pagava a umas mulheres para ir levar a broa, e eu quando comecei a poder, também levava. Porque a minha mãe fazia broas grandes, devia ter uns 10 kg. Era mesmo grande.

P.: Nas cantinas, os funcionários pagavam para la ir comer, era descontado do salario? Recorda-se de como funcionava ou se alguém lhe contou sobre o assunto?

R.: Bem, se bem me lembro, o que tenho na memória é que eles pagavam para comer na cantina, e olhe, eu ainda tenho aqui uma tigela dessa altura. Quando as minas acabaram, a escola começou a funcionar lá e estavam lá umas pilhas de taças umas em cima das outras. Nem sei como isso veio, mas olhe, está aqui. Esta tigela era onde os mineiros comiam o caldo. Eu guardei e as vezes mostro as pessoas que por aqui passam a visitar e elas nem acreditam. Era uma sopa,



bem, sopa não, um caldo com 2 feijões a fugir, umas couves galegas (couve portuguesa) e batata nem ver. Mas se fosse uma tigela daquelas com sopa como a que se faz agora, nem precisava de mais nada.

P.: Batata, couve e feijão?

R.: E batata era pouca, pois eu lembro-me de já mais tarde é que se começou a semear batatas. Aqui na aldeia só se semeava o milho e o feijão, mais nada.

P.: Ou seja, aqui a base era o milho que seria para o pão e o feijão para a sopa?

R.: A base era o milho para o pão e para papas e engrossar a sopa as vezes, e era feijão e as couves. Eu lembra-me quando a minha mãe era solteira, vivia com os tios, e ela dizia que só comiam arroz em dias especiais. No Carnaval era arroz, de frango acho eu, e também a Sopa Seca, que se faz com pão de trigo e agua com gordura de cozer carne e açúcar e canela. E ela era do tempo em que se dividia uma sardinha para 3 e eles brigavam para ficar com a parte da cabeça, que era para comer mais broa.

Tempo de fome?

Era! Era tempo da fome mesmo. O meu pai também passou fome. Nos não passamos fome. Nos aqui na aldeia eramos os que mais fartura tínhamos. O meu pai era negociante. A minha mãe trabalhava nos campos e depois começou a cozer o pão para as minas. E o meu pai negociava em gado, comprava e vendia, e as vezes matava e depois, tinha umas balanças daquelas antigas e vendia aos poucos, a kilo. E matava uma vitela e ficava um bocado para casa. Eramos os que vivíamos melhor aqui. (...)

Quando foi aquela invasão do volfrâmio, isto era mais movimentado do que a própria Arouca. Olhe, ali era uma taberna (indica uma casa no outro lado da rua), aqui em casa, nesta parte aqui ao lado, nos fundos, também era uma taberna. Ali em cima no monte, havia uma taberna; lá ao fundo do lugar havia outra taberna, ali a frente naquela barraca também havia uma taberna e estava sempre tudo cheio. Isto só aqui em cima. E antes de chegar ao túnel, ali ao lado tem 2 casas em ruínas, conhece o túnel?

P.: Sim!

R.: Lá haviam duas tabernas, e mais algumas lá para baixo, mas não afirmo que não estou certa disso. Mas também tinha. Era para essas tabernas que a minha mãe fornecia o pão de milho e para a cantina lá para baixo. (...)

P.: Os engenheiros das minas, esses Alemães, eles comiam onde?

R.: Eles comiam em casa, eles tinham empregada em casa. Eu lembro-me da senhora que lá esteve. Ela fazia o comer para eles. Na cantina não era, pois não havia ca misturas. Nem nessa altura, e ainda hoje assim é, não é verdade?

P.: O seu pai forneceu para eles? Carne na altura era produto de luxo não era?

R.: Olhe, deve ter vendido, pois aqui quem é que tinha assim dinheiro para comprar vitela?!... E eles certamente que compravam ao meu pai, porque não havia aqui mais ninguém. Aquilo era morto e pendurado ali numa casota, que era um talho, mas na altura era só a carne pendurada, e uma balança. Não havia nada de frio. Nem luz havia aqui, só havia nas minas.

Para ver como era, eles tinham água canalizada em casa e casas de banho dentro de casa. Aqui ninguém tinha água em casa, nem casas de banho, nem nada. Eles tinham, os ricos, claro! (...)

P.: As cozinhas, na época, como se cozinhava?

R.: Não era nada como agora... nas casas era nas lareiras, e nas cantinas era com fogão de lenha, pois eles lá já os tinham. A gás não havia nada. Os ricos era os fogões de lenha. Mas os pobres, sabe como é que eles cozinhavam? Havia antigamente, para vender nas tabernas, uns chouriços com muito colorau, que vinham dentro de umas latas, cada lata devia ter uns 5 kg. Quando acabava o chouriço, andava tudo daqui de volta atrás do senhor da taberna para lhe dar a lata para cozinha. E eles usavam essa lata para fazer o comer. Punham uma pedra de cada lado e a lenha fininha por baixo a arder e a lata em cima e era assim que se cozinhava. Usavam aquelas chamiças (paus finos). Caía cinza, e tudo... pois a maioria até cozinhava ca fora. Havia uma família que morava aqui numa casa de madeira, e tinham 9 ou 10 filhos, e cozinhavam ca fora nessa dita lata, e comiam todos dela também. Quando os garfos já não chegavam para todos, os outros comiam à mão. E para dormir, a barraquita era de tabuas e pedras dos lados e acho que devia ser coberta com lousa, nem sei. Se calhar, e penso que sim, nem porta tinha. E dormiam no chão, com uma palhita daqui dos lavradores, de centeio ou de trigo e era assim. Aqui era assim, eles iam para as minas, elas, algumas iam para a lavaria, mas a maioria ficava por casa a cuidar dos filhos e a tratar do comer e assim. Eles sempre que podiam, tiravam um bocadito de volfrâmio e traziam para fora, no fundo da panela junto com o resto do comer e assim. Eles arranjavam maneira. E vendiam esses bocaditos ca fora, olhe, ao meu pai e a outros que andavam por aí. Não faltava quem comprasse, e ca fora era mais bem pago. Era contrabando. (...). Aqui em casa, todos comiam do seu prato, e alguns de ca comiam todos da mesma travessa, porque assim estavam habituados. Mas eles até por isso se via que eram pobres. (...)

P.: Como via a cantina? Lembra-se de como funcionava?

R.: Bem, a maioria comia nas cantinas, mas não sei como era o sistema. E havia as tabernas. Os que tinham cá a família ou só a mulher, comiam em casa ou ela levava, e os outros, sabe deus... se tinham dinheiro para comer, comiam, se não olhe... era fome. (...)

P.: As cesteiras vendiam onde?

R.: Olhe, era aqui a minha porta. Vinham cada uma com uma coisa, era panelitas, louças, legumes, que eram repolhos, batatas; outros vinham com enchidos e fumados... olhe, era de tudo um pouco e vinha tudo a cabeça. Depois desse mercado é que as pessoas daqui começaram a ver esses produtos, como o repolho, e começaram a pôr pra terra, porque até essa altura só o milho e centeio e trigo é que se cultivava. E os feijões e as couves.... Começou a haver batatas e cebolas e repolhos nas hortas. (...)

Anexo 2.8 - Entrevista 8 – Armando Duarte

Armando Duarte

84 Anos

Entrevista feita pelo autor do estudo, em Silveiras, a 27 de dezembro de 2016, juntamente com a esposa que ajudou na descrição das confeções dos pratos.

(...)

P.: O Sr. Armando andou a trabalhar nas minas?

R.: Eu não andei nas minas na época da segunda guerra, porque nessa altura tinha 8 anos. (...). Na altura havia falta de comida, havia pouco arroz... E lembro-me que quando era pequeno, guardava gado. Esta estrada (Ponte Telhe – Regoufe) foi feita quase toda a braços. Era quase só mulheres que era mais barato. (...). Era altura de dificuldade. Ora veja o meu amigo que bacalhau quase que não havia, havia, mas era racionado, eles davam o bacalhau consoante o tamanho das famílias... e o arroz era igual. Sei que numa altura eles comiam, acho que o nome era cevadinha. (...). Eu também andei no volfrâmio, mas foi pouco. Aquilo era como jogar na lotaria, quando se apanhava um bom filão, tinha que se aproveitar. (...). Nós aqui vivíamos bem. Não havia fome. Aqui matava-se um vitelo todos os sábados, e ficava sempre algum para cá. (...). Eles quanto tinham, quanto gastavam. Pensavam que nunca acabava, mas acabou! (...)

P.: Se eles pernoitavam por cá, nas barracas que falou que só davam para dormir, como é que eles cozinhavam?

R.: Eles traziam umas panelazitas, compravam o arroz, ou essa dita cevadinha e cozinhavam ao lume.

P.: Compravam arroz? Isso era vendido onde?

R.: Sim compravam arroz, e não só. Tinha aqui uma venda. Até havia mais que uma. Havia a vender em muitos sítios.

P.: Mas já existiam esses negócios antes ou foi só nessa altura que abriram?

R.: Não, foi nessa altura. Aqui só havia uma loja em Ponte Telhe e em Regoufe. Quando veio essa malta toda, começaram a abrir essas lojas e tabernas.

P.: Mas o que é que eles comiam quando andavam a trabalhar na mina?

R.: Os lavradores que andavam nas minas, comiam o que se comia em casa. As mulheres iam lá levar, ou se fosse perto o trabalho, vinham a casa comer. Era o feijão, batata, carne de porco.... Cozia-se o feijão com a couve e carne de porco. De manha deixava-se a panela com o feijão a cozer e a carne de porco, ao lume, com muita água e ia-se para o campo ou para a mina. Depois era o escoado e guardava-se a água. Levava-se o feijão, a couve e a carne para o homem que andava na mina, e quem ficava em casa comia o que ficava, que era a água e pouco mais. As vezes engrossava-se com farinha de milho. As vezes fazia-se uma massa com feijão e um bocado de carne gorda. Comia-se aquele gordo todo, não é como agora. Mas a carne estava

no sal e era diferente. Também se fazia as papas, as papas de carolo, ou as carolas. Havia a venda nas tabernas o toucinho, que era gordo, e vendia-se nas tabernas com o vinho. E havia um individuo que pedia o unto, aquele gordo que estava no sal e cortava fininho e comia assim mesmo. Era assim na altura, mas olhe que é impressionante.

P.: Como se fazia esses carolos?

R.: As carolas, quando eram para se fazer, o miudinho era subido para não moer direito o milho. Ele ficava granulado como o tamanho do arroz. Depois era peneirado e só ficava aquele grão limpinho e amarelinho. Depois são lavadas com água. Uma malga daquele carolo dá para umas 3 ou 4 pessoas ou mais. Lava-se vem lavadinho, até ficar o grão bem feito. Faz-se um estrugido bem feito com azeite, cebola e alho. Agora até se pode por tomate, mas na altura não se punha nada disso. Junta-se esse estrugido à panela com a água de ter cozido carne de porco, uma pá ou um pernil de porco ou assim. Deve ser carne do sal. Deixa-se a água na panela, junta-se o estrugido, junta-se o carolo e deixa-se cozer a mexer sempre, sem queimar.

P.: Comia-se muitas vezes isso?

R.: Sabe, o arroz era mais caro que o milho, e então era mais barato comer o carolo. A malta preferia comer o carolo do que gastar o dinheiro a comprar o arroz, porque o milho já estava em casa. O milho se fosse branco, depois de ir ao moinho, até parecia arroz, mas era mais forte.

P.: Isso era uma das coisas que se levava para as minas?

R.: Era. E para comer em casa. Quando estavam todos em casa, fazia-se muitas vezes. Também se fazia o carolo quando o homem levava o comer para a mina, porque se aproveitava aquela água de cozer as carnes para fazer as papas de carolo.

P.: Mas havia onde comer nas minas?

R.: Nas próprias minas, havia um homem que levava comida para o pessoal. E sabe, a América começou a mandar coisas para cá. Era aquele queijo amarelo, e uma farinha. Era o padre que mandava servir. Havia ali um da Ponte de Telhe que fazia, umas cebolas na sertã, fritas e juntava essa farinha e juntava um pedacito de bacalhau e era a merenda. (...)

P.: O pessoal de fora trazia muita coisa de casa ou acabavam por comprar por cá?

R.: Compravam... eles traziam o que tinham em casa, as batatas que vinham no saquito a tiracolo e o resto compravam por aqui. Eles vinham de longe e era a pé na altura. (...)

P.: E o pequeno almoço? O café de cevada? Ou outra coisa?

R.: Era o caldo de cebola. Ou a sopa de cebola. Era uma água de cebola com um bocado de adubo, uma colher de banha sabe? E era o almoço. O pequeno almoço de agora. O café de cevada era mais os lavradores. Nessa altura vendia-se massa e arroz e tudo nos cartuchos. E sabe, os preços já estavam com o carimbo a marcar o preço, que na altura isso estava tudo carimbado e regulado, se não pagava multa.

P.: E na hora do comer, o pessoal trabalhador comia onde?

R.: Olhe, onde havia cantina, era na cantina. A malta que levava o comer, como eu, era cá fora, sentado no monte, com a malga no colo. As cantinas eram como tabernas, vendiam umas

sandes, uns petiscos, bagaço, broa, tabaco. Um bocadinho de tudo. Dava para lá comer ou para levar de casa.

P.: Ou seja, as pessoas de fora podiam comer nas cantinas ou cozinhavam cá fora.

R.: Sim, porque eles moravam em barracas pequenas. Eram umas pedras ao alto e umas lousas grandes por cima e já estava. E assim tinham que por as panelas cá fora para cozinhar. Moravam 4 ou 5 numa barraca. Eles quase que não cabiam la dentro. (...)

P.: E aqui vinham pessoas de fora vender as coisas?

R.: Então não vinham? Era pão, peixe, era tudo o que produzia. O Custódio (Bixa) vinha com uma canastra de peixe, uma canastra de carapau e vinha por aí a cima. As padeiras da vila vinham até aqui também, a pé, com a giga à cabeça. Ela vinha trazer à loja e a loja vendia.

P.: Então vocês é que vendiam.

R.: Eu também o vendia na minha loja. Ela trazia o trigo para nos vendermos. Era o pão de trigo.

P.: E broa? Era daqui?

R.: Às vezes. E vinham umas do Couto (Couto Mineiro) para vender o pão de milho aqui. Até uma vez, em Rio de Frades, por não trazerem a toalha a tapar o pão, foram para a cadeia e ficaram sem pão. Porque em Rio de Frades já tinham padaria, e não queriam que fossem para lá vender de fora. Então, como havia Guarda lá, acusaram as mulheres e elas foram para a cadeia como se tivessem roubado. Depois disso até iam embora a cantarolar uma musica a falar disso. Sabe, só precisavam de trazer uma toalha e já não iam para a cadeia, mas a toalha fazia peso e ela vinham de longe.

P.: E os senhores da companhia. Os administrativos e engenheiros e assim?

R.: Eu não conheci ninguém desses. Havia aqui muitas coisas. Havia rixas e assim. Atrás da fome não há lei. (...)

P.: E roubos nos campos e assim?

R.: Era nas hortas, nas frutas, no que calhava. Eles passavam mal e acabavam por vir roubar essas coisitas. Mas sabe, atrás de quem pede, ninguém vai! Eles podiam pedir. Mas também era tanta gente...

P.: Carnes então era coisa rara?

R.: Olhe, em casa matava-se os porcos e tinha de dar. Os de fora compravam aquele toucinho que se vendia nas lojas e assim. (...)

P.:E para beber?

R.: Água. Vinho era nas lojas. E era só as vezes. (...)

Anexo 2.9 - Entrevista 9 – Manuel Valério

Manuel Valério

Nascido a 18 de fevereiro de 1962

Entrevista feita pelo autor a 12 de abril de 2017, em Canelas

O entrevistado estava, na data da entrevista, a desenvolver um trabalho sobre as minas do volfrâmio e terminou recentemente a pesquisa de matéria.

(...)

R.: Sobre a alimentação, só para teres uma ideia, eu estou a acabar o meu trabalho e fui ao ultimo local onde eu queria ir, que foi à Direção Geral de Minas, em Lisboa, e foi lá que eu encontrei a informação mais importante. Eu no meu trabalho não vou tratar da alimentação, embora eu tenha... há uma nota, curiosa, de 1917 mais ou menos, sobre a mina de Regoufe, onde fazem referência à cantina, quer dizer, fazem referência a cantina, como, sei lá, quase como algo extraordinário que eles têm, pelo grande movimento. Eles dizem que a cantina tem um volume anual de servir refeições e movimento um bocado elevado em termos de dinheiro. E consideram a cantina nessa altura como uma inovação importante na mina. Depois, de tudo o que recolhi, dos papeis e tudo o que tenho encontrado, não tenho nenhuma referência a alimentação nem nada. Há os desenhos da cantina, havia um local próprio para cantina e está mencionado em alguns papeis, mas só isso. Mas sei que as pessoas viviam ali na mina, muito mais nas épocas fortes, a cantina tinha um movimento enorme. Eu sou capaz de ter mais algumas referências, talvez, a alimentos, não sei.

P.: A nível de informação, tenho as entrevistas que estou a terminar, mas que só me dão informações durante e após a guerra da Coreia. A maior lacuna acaba por ser todo o tempo anterior. Uma das entrevistas que gravei na memoria por vários motivos, foi a do Sr. Alberto Duarte que me descreve uma refeição como sendo apenas uma cebola “rachada” a meio com sal e umas côdeas de broa.

R.: Eles serviam refeições, porque o trabalho mineiro é muito exigente, e isso é quase uma imposição das empresas das minas, depois de ter uma determinada dimensão, era quase obrigatório terem cantinas, porque as pessoas, os trabalhadores das minas eram de locais distantes. E a cantina tinha muito movimento, porque as refeições seriam económicas para eles, haveria um preço especial. As empresas tinham todo o interesse em que os trabalhadores estivessem bem alimentados para dar o rendimento no trabalho. Seria um sistema de senha ou uma ficha... não sei...

P.: Estive a ver alguns documentos da ADRIMAG e da AGA e, num dos registos fotográficos, aparece um recibo de vencimento, penso que de Rio de Frades, que contempla um item para deduzir as despesas na cantina, ou seja, os trabalhadores deveriam receber o salario já com as refeições da cantina pagas e descontadas do salario. Curiosamente o recibo era de um Sr. que não almoçava na cantina e que, no caso, era a esposa que levava diariamente o almoço do marido ao local. Eu reparei neste detalhe na folha de salario e já levantei curiosidade também na Vera e na Goreti sobre esta pormenor. Elas abordam a forma como os alimentos chegam às minas, ou seja, falam nas cesteiras e como os produtos chegavam aos complexos mineiros.

R.: Sim. As cesteiras levavam os produtos à cabeça na altura, o pão, as verduras..., mas por exemplo, em Rio de Frades, mais tarde, houve padaria e tudo. Depende das épocas. Por exemplo, em Regoufe, houve lá um senhor que, em que o pai dele, ainda é vivo, tem 90 anos, e o pai dele assistiu a época da Primeira Guerra, porque eu sou mais curioso pelo tempo da Primeira Guerra, que é a que está menos estudada. E esse senhor disse-me, que nos primeiros anos, ele era o fornecedor de broa da mina, quer dizer, ele era de Regoufe e que arranjou ali uma maneira de ganhar dinheiro, que era ele a fornecer a broa para a mina. E forneceu por algum tempo. E por ele falar nisso, acredito que seja mesmo verdade. Nas épocas fortes do volfrâmio, por exemplo na segunda guerra, em que o meu pai me levou e andaram em Regoufe, eles não eram propriamente empregados da empresa, andavam no chamado “pilha”, penso que já ouvistes falar...

P.: Sim, já!

R.: Essa gente do “pilha” estava um bocado fora do esquema da empresa. Então eles sobreviviam por conta própria. Esses grupos de gente, como eram os daqui de Canelas, iam para Regoufe à segunda e vinham ao sábado. Mas, levavam alimentos para essa semana e, por exemplo, à quarta feira ia uma mulher ou duas, daqui a pé, com um carregamento (nome dado à mercadoria que se levava à cabeça), com o que faltasse a meio da semana, e eles cozinhavam por conta própria, tinham para lá forma de cozinhar. Havia mulheres nesse tempo, que sobreviviam só de fazer esse tipo de carregamentos, que era levar um carregamento à cabeça, sei lá, 30 kg, daqui para Regoufe por exemplo, e tanto podiam ser alimentos, como um martelo ou uma barra de aço para eles fazerem alguma ferramenta. (...)

P.: Interessa-me muito saber o que se comia e o que bebia. O que é que um empregado da mina comia, onde, com quem. Esses detalhes todos são o que me interessa mais para o estudo. Mas não está a ser fácil chegar a um ponto onde possa recolher e afirmar dados concretos e precisos.

R.: bebiam bem... podes ter a certeza! Porque não havia ainda nenhuma preocupação com álcool nem nada disso!

P.: curiosamente, a perspectiva que me transmitem é outra. Mas acredito que o consumo de vinho fosse visto com naturalidade na altura, por isso não seria suposto chamar a atenção. E também achava que não havia muito dinheiro para comprar vinho na taberna.

R.: nas tabernas... por exemplo, o pessoal que ia daqui das aldeias para Regoufe, pelo percurso apanhavam umas 3 ou 4 tascas provisórias, feitas de madeira. Porque era o fim do mundo de gente a ir a segunda feira em direção às minas, e ao sábado a vir. E havia tascos junto ao Rio Paiva, a meio da encosta havia outra, mais a frente também, para as pessoas irem comendo, e eu sei porque o meu pai andou por lá e ia a pé também, e eles paravam para comer, bem... comiam com facilidade um bocado de broa e bebiam um pouco de vinho. Mas junto ao Rio Paiva, eles tinham lá um tasco mesmo com bogas e outro peixe do rio, que o pessoal contava isso... havia presunto e faziam sandes... não era só propriamente vinho, havia alimentos, mas a broa e o vinho era essencial. (...)

P.: os números dados nas entrevistas, por vezes, são assustadores. Penso que essas informações não são de confiar quando se fala em números de pessoas a circular pelos complexos entre outros aspetos.

R.: isto é simples, as pessoas confundem a Segunda Guerra com a Guerra da Coreia, e da primeira nem ouviram falar. Os números que se falam das pessoas que andavam nas minas não têm nada a ver com o que está registado Direção Geral de Minas, a informação que eu trazia não batia nada certo com o que trazia de lá. (...)

Anexo 3 - Entrevistas ADRIMAG/AGA

Fonte: ADRIMAG e AGA

A informação registada em entrevistas, áudio e vídeo, e registos fotográficos foram cedidas para consulta e análise ao autor, pela ADRIMAG e AGA, que, em parceria, recolheram os testemunhos e fizeram os registos para uma exposição sobre a época da exploração do volfrâmio no concelho de Arouca.

Esta informação foi recolhida durante o ano de 2011 por Goreti Brandão da ADRIMAG, Vera Magalhães da Associação Geoparque Arouca, Pedro Bastos da Camara Municipal de Arouca e a jornalista Cláudia Oliveira.

Por uma questão de foco no tema de relevo neste estudo, foi usado apenas o conteúdo que possa estar direta ou indiretamente ligado à alimentação. Na identificação dos entrevistados consta o nome, lugar onde residiam e idade, ambos à data da entrevista, ou seja, em 2011.

Anexo 3.1 - Ponte de Telhe

Entrevista a um grupo de habitantes desta aldeia que trabalhou na exploração de volfrâmio.

Entrevistados: D. Maria Alice Soares de 73 anos, D. Laurinda Silva de 63 anos, Sr. Manuel Fonseca Pinho de 75 anos, Sr. Artur de 65 anos, Sr. Joaquim Gomes de 76 anos e Sr. Manuel Duarte Gomes de 60 anos.

As questões eram feitas ao grupo, e todos respondiam, complementando as informações dadas pelos diferentes intervenientes.

(...)

Pergunta: E vocês têm conhecimento se muita gente abandonou a agricultura aqui na região para ir trabalhar para o volfrâmio?

Resposta:

- Naquele tempo foi.
- Era obrigado, não tínhamos outro recurso.
- Naquele tempo era!

P.: mas dava muito dinheiro, não é?

- Dava muito não!
- Dava pouco.
- Dava para a gente arremediar.

- A maior parte que nos vendíamos era a 13 escudos. (...)

P.: mas aquelas historias que contam acerca do volfrâmio, que muitas pessoas ganharam muito dinheiro, destruíam notas para fazer cigarros, isso será que é verdade?

- Não era quem andava a tira-lo que ganhava muito!

- Era...

- É!

- Dizem algumas pessoas que foi! Dizem eles que foi!

- Era o Chingarelho!

- Acho que era, que lhe chamavam o Chingarelho.

- Iam tomar café ao Porto... era!

- Aqui também não havia, em Arouca já havia. (Cafés)

- Faziam cigarros e iam fazer as necessidades e limpavam com a nota.

- Faziam cigarros com a nota!

- Depois morreu pobrezinho a pedir!

P.: Foi caso de muita riqueza, mas durante pouco tempo, não é?

- Foi. Eles deram cabo de tudo.

- Depois o minério começou a deixar de dar...

- Ele teve uma ocasião em Arouca que chegou la para tomar um café. o Chingarelho... e tinha um carro e um tinha motorista.

P.: Ele era de cá esse Chingarelho?

- Não. Ele era de Nespereira. Pertence a Cinfães (do Douro)

- Ele chegou para tomar um café e eles não lhe davam mais o café (demorar) e ele agarrou, meteu-se no carro a mais o motorista e foi para o Porto, foi tomar o café ao Porto!

- Depois, ele andava a pedir esmolas.

(...)

P.: Tinha quantas colegas a trabalhar consigo? Quantas mulheres?

- Tinha praí uns cinco ou seis ou sete... era assim. Depois íamos daqui à segunda feira e depois ficávamos nas minas.

P.: A senhora trabalhava onde? Em Regoufe?

- Era em Regoufe. Depois vinha aquela neve, e nos tínhamos de andar naquela neve, a chorar com o frio...

P.: Mas tinham condições aquelas casas? Pelo menos pareciam.

- Eram umas casotitas... metiam lá algumas pessoas e tinha uma lareirita onde fazia a sopita e andava assim... (...) uma vez nevou e não podíamos trabalhar. Era Carnaval e nós enfarruscamo-nos e fizemos uma borga. Embora que a fartura não era muita, mas a borga também havia.

P.: Acha que foi importante essa fase do volfrâmio aqui para a vossa região?

- Acho que sim.

(...)

P.: No caso do Sr. Manuel também ficava nas casas que eles ofereciam?

- Dormia lá de noite.

P.: E havia essa animação toda próximo das minas, não é?

- Era... nos íamos para ali...

- Era perto das minas, mas lá os que mandavam não deixavam os homens ir a nossa caserna.

P.: Sim? Havia ali uma separação, não é?

- Havia.

- Nos trabalhávamos, e eram umas 5 horas e íamos fazer a sopa para comer e íamos dançar até à meia noite ou uma hora da manhã.

- Nos íamos dançar...

(...)

- Eu tenho aqui mais isto para mostrar!

P.: E o que é?

- Isto são as sacas que os mineiros usavam para levar o farnel.

P.: Que espetáculo!

- Isto era da gente levar o comer.... Ainda cheira a minério!

P.: Ainda cheira? Será que é verdade?

- É. Ainda cheira...

- A gente metia aqui as pedrinhas...

- Era para a gente levar um chisquito de massa, e um chisquito de arroz... e meia dúzia de batatas no fundo da saca.

P.: Quanto tempo demorava daqui até lá?

- 2 horas

P.: Então era preciso um farnel grande!

- Era batatas e bacalhau...

- A gente vinha ca a meio da semana! Vínhamos buscar mais e levávamos prós outros!

(...)

P.: E digam-me uma coisa: como é que vocês ocupavam o tempo? Quando estavam a trabalhar, estavam a trabalhar. E quando não estavam a trabalhar, o que é que faziam?

- Fazíamos bailes e cantávamos e dançamos...

- Trabalhávamos oito horas...

P.: E depois não se juntavam para jogar umas cartas?

- Juntávamos para comer a sopa e bailar até a meia noite!

- Olhe que eles iam daqui até Regoufe aos bailes.

(...)

(Ao descrever alguns artigos que os testemunhos trouxeram para exibir tecem-se comentário em relação ao saco do farnel)

- Esta é a saca que os mineiros levavam o farnel.

- As vezes era cada farnel, as vezes uma cebola e uma côdea de pão! (pão seria a broa, mas que assim era chamada na altura)

(...)

- Os pilhas digamos que era pilhas em roubo, exploravam o minério nas costas dos encarregados das minas... pilhar, no sentido de pilhar!

P.: Haviam dois tipos de pilhas: haviam os pilhas que trabalhavam por conta própria e havia os pilhas que trabalhavam numa companhia a roubar para outra companhia!

- Exatamente...

(...)

- Rio de Frades tinha inclusive GNR já naquele tempo. E tinha a cadeia. E tinha uma cancela, o senhor nem alguém entrava sem ser revistado. Tinha uma senhora para revistar as senhoras e um senhor para revistar os cavalheiros. Entrava ali com as marmitas do comer para os operários que trabalhavam no interior da companhia, e era tudo revistado ali naquela cancela. Ninguém passava sem ser revistado, nem entrava nem saiam.

(...)

P.: Julgo que era na companhia alemã que eles comercializavam com uma moeda própria. Era a própria moeda deles não era?

- Era o *xilim*. Salvo erro era o *xilim*. Eram moedas plásticas. Eram plásticas, que eu ainda encontrava algumas no rio. Não sei se funcionava com sistema de senhas... (...). Haviam lá várias cantinas, hospital,

(...)

Anexo 3.2 - Arouca

Manuel António Azevedo de Sousa

85 Anos

(...)

P.: Sr. Manuel, conte então como é que se relacionou com as minas de volfrâmio e de que forma é que era o relacionamento que tinha nas minas com os trabalhadores que la estavam.

R.: Ora, o que lhe quis dizer há bocadinho, nós na nossa cantina eramos 4, era eu, o Artur Calçada, e dois rapazes que já morreram. E eu fui para lá, sem saber para onde ia. Fui ali pela pena amarela, e la fui. Portanto, lá fui encontrar... vendemos lá aguardente, vinho, broa, e figos, era a única coisa que se vendia. Os mineiros saiam das minas e iam lá. Os outros que queriam, cozinhar, iam a outra cantina, tinham do género de uma caderneta, em que compravam e no fim do mês era descontado no ordenado. Portanto, lá não havia fiados. Havia sim fiado aqueles que trabalhavam, mas ao fim do mês era descontado.

P.: Quando os trabalhadores das minas, saiam da mina e iam até à cantina, o que é que eles consumiam e depois dali já seguiam para dormir ou ainda comeriam mais alguma coisa?

R.: Ali todos os dias era aquilo tudo, ao meio dia e a tarde.

P.: Era sempre a mesma coisa que eles comiam. O que é que eles mais consumiam?

R.: Só da outra cantina é que não sei o que é que eles deixavam gastar. Assim como o primeiro armazém que eles tiveram no principio, foi por baixo dos correios (edifício que alberga atualmente os CTT), a companhia trazia para ali a mercadoria, e mandavam para cima, julgo eu, já foi antes de eu ir para lá, em carros de bois. Ainda não existia estrada, e as pessoas vinham e ficavam na conchada. (...). Havia uma lojinha ali em Valdasna, que só vendia também café, e pequenitas também... o mata bicho. Depois havia na Portela e a seguir lá ao pé.

P.: Na sua cantina, o que é que os trabalhadores das minas mais consumiam lá?

R.: Eles consumiam com fatura, que ainda era naquele tempo em ceiras, vinham 4 ceiras em cada golpelha, e era pão, aguardente, vinho e figos.

P.: E muitos iam dormir assim, só com isso?

R.: Era... era só com isso. E outros então cozinhavam doutra cantina.

P.: Iam buscar mercearia à outra cantina.

R.: Sim.

P.: Lembre-nos uma coisa: trabalhou nas minas de?

R.: Rio de Frades.

P.: Com que idade começou a trabalhar nas minas?

R.: Talvez 16 anos...

(...)

P.: As companhias deixavam que o Sr. Ferreira Pinto estivesse a explorar a cantina.

R.: Ora nem mais! Tanto que a companhia consentia que nos íamos comer as messes de pessoal da companhia.

P.: Comiam todos juntos?

R.: Pois comíamos juntos. Tanto que existia Guarda Republicana, e a Guarda particular... era aqui um que já morreu, que era o Jaime; que sempre que podiam, roubavam e vinham trazer ao Testinha e ao Armandinho que davam muito mais dinheiro que a companhia (refere-se ao volfrâmio).

(...)

P.: Enquanto estava na cantina, como é que era o relacionamento com os trabalhadores? Que tipo de pessoas é que eram? Eram pessoas mais humildes, trabalhadores, não faziam...

R.: Eram trabalhadores só, só trabalhadores... chegavam, bebiam, comiam e pagavam!

P.: Mas eram pessoas alegres ou só estavam lá mesmo para trabalhar e dormir e não havia períodos de conversa e divertimento?

R.: Ah!...e ia lá, de vez em quando, alguém lá vender hortaliça, mas já mais tarde. Em antes disso estávamos nós a, eu a comprar aqui em baixo, vinha de la de cima para baixo, vinha comprar hortaliça e mandávamos para cima, para a cantina, para cantina cozer para os operários.

P.: Quanto tempo esteve lá a trabalhar nas minas, lembra-se?

R.: Eu só estive lá 2 meses, salvo erro.

P.: Só 2 meses?

R.: Depois vim para baixo para a sede, para o Zé Pinto e Aguiar.

P.: Qual era a maior diferença entre vender para esses trabalhadores das minas ou para os Arouquenses que moravam mais cá no centro?

R.: Lá só trabalhava, era só pessoal de lá. Rio de Frades ficava muito longe... tanto quando era terra até Rio de Frades, aquilo para cima era caminho muito mau, iam sempre duas pipas de vinho, iam dois, e os carros (de bois) saíam daqui à meia noite, para chegar aqui ao meio dia! Que eles iam levar lá para cima, para a cantina.

(...)

P.: O Sr. Manuel uma vez contou-me uma história de... que havia uma coisa que se vendia na cantina, que os trabalhadores pensavam que estavam a levar arroz, mas não era arroz.

R.: Era cevadinha!... a servir de arroz.

P.: E porque é que se passava isso?

R.: Essa cevadinha eu não sei para que é que servia. (...) A cevadinha era um tipo de arroz, mas não era arroz.

P.: E era mais barato?!

R.: E era mais barato.

P.: E os trabalhadores sabiam que estavam a comprar cevadinha e que não era arroz ou eram enganados.

R.: Sabiam que estavam a comprar cevadinha!

(...)

P.: Que mercadoria é que aviava lá para cima?

R.: Lá para cima... parte vinha do Porto... tinha lá um tipo que trabalhava num armazém no Porto e mandava a mercadoria do Porto e vinha para o armazém deles. Nós mandávamos era vinho, era a tal cevadinha, era “*coquenote*” (sig), era uma coisa qualquer que servia de gordura, não sei o nome disso, e varias coisas que mandávamos também.

P.: Carne, peixe, legumes? Não consumiam?

R.: Não. Não mandávamos nada. Se comiam, não sei. Através de nós não passava nada.

P.: Há pouco disse que volta e meia se levava legumes para vender lá em cima. Quem é que levava para vender?

R.: Quem levava era uma carrinha, depois mais tarde o Ferreira Pindo é que comprou uma carrinha para levar pão. Até lá era uma outra carrinha do Santana que era alugada e levava essa hortaliça que se comprava e ia la levar a cima.

(...)

P.: As senhoras nunca iam as cantinas comprar nada? Eram só os homens?

R.: Onde nós estávamos, era só os homens. Que eram aqueles que não tinham família lá. Só iam comprar e beber ao balcão vinho, figos, pão e pouco mais do que lá tínhamos. No outro sitio tinham família. Eles é que iam comprar na companhia e cozinhavam. (...)

P.: Iam a outra cantina comprar a mercearia.

R.: À mercearia que era da companhia. Tanto que essa cantina estava a ficar pequena, e eles tinham ca em baixo a beira do rio uma cantina grande que era para abrir. Mas claro, acabou a guerra, acabou tudo.

P.: Não chegaram a abrir essa cantina?

R.: Não. A que havia la em cima que era boa, grande. Porque antes era onde nos estávamos, mas aquilo era pequeno e eles fizeram uma cantina boa. Mas depois mais tarde... em 43...44... fizeram uma cantina de facto em condições onde as camionetes chegavam e descarregavam... e por aí em diante. Mas aquilo praticamente não trabalhou.

P.: Porque depois fecharam as minas?

R.: Pois...

(...)

P.: Ficou triste com o que lá viu? (Em referência a uma visita do entrevistado recentemente a Rio de Frades)

R.: Fiquei triste. Porque passei lá pouco tempo, mas ainda passei lá tempo alegre. Tínhamos lá, havia lá uma padaria também, que tínhamos lá. Essa padaria, já lhe contei há dias, esse homem, com um machado, estava bêbado, queria nos... e nós pusemo-nos a andar cá para baixo... (...) Nós viemos cá para baixo, para cima das pipas... eu era garoto. Mas tínhamos lá uma parreira grande, e as caixas dos figos e umas mantas e pusemos isso entre as pipas e dormimos lá... o pior foi os piolhos!

(...)

Alberto Rodrigues Duarte

86 Anos

(...)

P.: Estava a dizer que os campos continuaram a ser cultivados porque os mais velhos não iam para as minas. É isso? Portanto, continuava sempre a existir alguma retaguarda em termos alimentares no concelho!

R.: Sim

P.: O Sr. Alberto trabalhava algum campito, ou tinha alguém da família que trabalhasse?

R.: os meus pais trabalhavam, depois é que não.

(...)

Manuel da Silva Bastos

60 Anos

No seguimento de algumas perguntas, o entrevistado relata algumas recordações que reteve na memória, quando juntamente com os pais, morou em Regoufe. Teria cerca de 3/4 anos quando circulava na aldeia e no complexo mineiro.

(...)

R.: (...) Lembro-me de ir ter a casa da mãe do Matos e ela pôr a sertã ao lume a fritar batatas... que eu adorava!

(...)

R.: Sei que havia a cantina, mas não tenho noção desse funcionamento.

(...)

Maria Deolinda Martins Duarte Pinho

54 Anos

A entrevistada ia com a mãe para as minas (lavaria), em Rio de Frades (para os Alemães), desde pequena, onde chegou a auxiliar a mãe, chegando a “terra” para lavar. Depois do fim da exploração, a entrevistada acompanhava a mãe em busca do volfrâmio, que ainda encontrava nas minas abandonadas, e no rio. O valor do minério era muito baixo, mas seria uma forma de subsistir e arranjar algum rendimento, que a entrevistada refere que seria suficiente para alimentar a família (o pai estava emigrado).

(...)

P.: Apesar das dificuldades que sentiam, e de até estarem a explorar um material que servia para matar outros, porque era usado nas guerras, as pessoas tinham, viviam mais desafogadas?

R.: Sim, viviam mais desafogadas e depois compartilhavam tudo, se uma não tivesse, a outra dava, quando iam, homens que iam à pesca, traziam peixe e o peixe era dividido por todos, comíamos lá nas escadas das casas que tinham aquelas escadas grandes e a gente juntava-se todos a comer, compartilhávamos, traziam azeitonas, pão, vinho, peixe, todos compartilhávamos uns com os outros. Era como te digo, era uma alegria, não se vive agora.

Anexo 3.3 - Rio de Frades

Argentina Maria Tavares

85 Anos

(...)

R.: (...) O horário era rotativo. Eram 8 horas *seguidinhas*, que a gente não podia parar.

P.: Trabalhavam muitas mulheres consigo? Eram mais ou menos quantas?

R.: Eram umas poucas de mesas. Eram bastantes. Passamos ali as noites. E quando a gente passava ali a noite e chegava a casa as 7 da manhã, almocinho (pequeno almoço) e terras! Trabalhar nos campos!

P.: Continuavam o trabalho da agricultura então! Fazia sempre, trabalhava na lavaria, mas também trabalhava na agricultura.

R.: Era sim senhora!

(...)

P.: E todos os produtos que tiravam das terras, era para consumo próprio. Não vendiam?

R.: Era para nos, era para casa. Era para consumo da casa.

(...)

Em frente a lavaria, na parte de la do rio, e por ali a diante, tinhas muitos *barraquinhos* de madeira, muitas casinhas todas feitas em madeira. Estas melhores, era para estas pessoas, pronto, para pessoas mais da alta. E aqueles *barraquinhos* pequeninos com aquela madeirinha, tudo feitinho por ali adiante era tudo para os mais pobres. Eles chegavam lá, os que não tinham cá as mulheres.... Os que tinham as mulheres, (...) chegavam e elas já tinham o *comerzinho* feito. Os que viviam sozinhos, chegavam do trabalhinho e ainda tinham de o ir fazer!

(...)

P.: Tinha uma cantina, não é? Disse-me há bocadinho que tinha uma cantina, que tinha as casas da companhia. Tinha mais alguma coisa?

R.: Tinha a loja, e tinha os lavradores das terras.

(...)

P.: Era mesmo só a cantina, onde existia a lavaria, e as casas da lavaria.

E no lugar tinha a loja, que já existia.

(...)

Anexo 3.4 - Moldes

Arlindo Augusto Soares de Mato

68 Anos

(...)

P.: Há bocado estava a falar dos festejos dos santos populares. Havia muitas festas lá em cima?

R.: Não havia muitas festas, havia a festa do lugar, que era a festa do Santo Amaro ou lá o que é. Mas dentro da companhia fazia-se as festas dos santos populares, com arcos decorados, tudo iluminado, com bons jantares... não faltava o arroz doce, as guloseimas todas até para a canalha... não faltava nada lá!

(...)

P.: A agricultura no concelho. Acha que foi abandonada?

R.: Eu acho que não. (...) A agricultura só melhorou com a Feira das Colheitas. (...) A pessoas produziam as terras, os que tinham gado, levavam o leite ao posto retiravam algum. (...)

Mas o volfrâmio, o apogeu também ajudou, as pessoas produziam e vendiam lá, iam para lá para vender.

P.: E quem estava nas minas, tinham também alguma horta, ou havia alguma terra deles?

R.: Não, não, não... havia no lugar o que havia e comprava-se lá o essencial. Mas normalmente comercializava-se tudo. Pipas de vinho, tudo...

(...)

Manuel Granja dos Reis

84 Anos

(...)

R.: (...) Eu fui para lá empregado de um vizinho meu, ele tinha lá uma cantina, e é claro, estava lá sozinho, e muitas das vezes ele precisava de fazer um giro e não podia, sabe... por causa da malta (trabalhadores das minas), que a malta queria que os servisse! E eu então fui para lá para a cantina e naquele tempo, com 10 anos, já fui ganhar 10 escudinhos... muito dinheiro pá!

(...)

P.: E o que é que fazia nas minas?

R.: Nas minas fazíamos, olha: o meu primeiro serviço, primeiro aos 10 anos era só, tínhamos lá um gajo que acartava o vinho lá por uma serra acima, la pro grupo mineiro, lá em cima. O grupo mineiro era acima de Rio de Frades, acima, logo no lugar de Rio de Frades, aquela serra ao cimo é que é o grupo mineiro. E nós íamos para lá passar as coisas, passar pão, passar tudo... passamos tudo, e de lá do lugar lá para cima. Tínhamos lá um... nesse tempo o vinho ia-se buscar à vila (Arouca), às pipas, de carro de bois, e levar a Rio de Frades, e depois descarregava-se lá e ó depois, a gente de dia, agarrava e despachava-o para cima, ao barril. E nessa altura, havia lá esse gajo, um homenzarrão carago, um gajo forte, e ele chagava lá e dizia: “oh Barros, vamos lá fazer o frete, já sabes o que é preciso!”, “Já sei páh!”, e eu ia buscar uma malga de vinho, uma coisa grande cheia de vinho, uma bacia, enchia-a de sopas (vinho tinto com broa de milho), o moço, o homem batia aquilo tudo pá, oh homem... chegava, ele agarrava no pipo de 100 litros às costas, pousava-o lá no sitio! (refere-se à parte superior da encosta onde é situado o lugar de Rio de Frades). Oh homem do diabo!... E eu dizia: “Pois assim é que vale a pena!”, e ele dizia: “Ah pois é, o motor sabes o que é, sem nada não pode andar!” (Risos)

(...)

P.: (Sobre as casernas) E o senhor chegou a viver lá?

R.: Então? Nós dormíamos lá toda a semana. Só vínhamos aqui a casa ao fim de semana. Ou a meados da semana vir buscar coisas para comer!

(...)

P.: Mas eles davam boas condições de trabalho? Vocês dormiam lá, tinham cantina...

R.: Dava, dava... Tínhamos lá tínhamos, tínhamos cantina! Tínhamos lá uma cantina que ela chegava daqui, quase, sei lá... (...) nos andamos lá... mais de 500 homens, eram mais de 500 pessoas pá... Quando fossemos para a cantina, íamos para lá e só saíamos lá só quase à noite... é verdade...

(...)

Anexo 3.5 - Cabreiros

José Gomes Ferreira

82 Anos

(...)

P.: A que horas é que se levantava? O que é que almoçava? A que horas é que ia trabalhar?

R.: As oito. E arreávamos às cinco.

P.: E hora para almoço, tinham?

R.: Hora para almoço era uma hora.

P.: Era uma hora... e o que é que era o almoço na altura?

R.: O almoço na altura era uma sardinha quando o havia, e quando não havia era farinha com ovo. Farinha de milho com ovo.

(...)

Rosalina de Jesus

68 Anos

(...)

P.: Acha que o concelho no geral, o concelho de Arouca, que melhorou com toda esta riqueza que houve em torno do volfrâmio? Acha que que as pessoas melhoraram a qualidade de vida?

R.: Não melhorou nada. O dinheirito que a gente ganhava no minério era para comprar o que não fabricamos nas terras, arroz, massa, bacalhau, peixe, ...

(...)

P.: Diga-me só mais uma coisa, as mulheres além de trabalharem na lavaria e o trabalho que a D. Rosalina já nos falou, também tinham um papel importante no transporte da comida. Levavam a comida! Ora fale-me um bocadinho sobre isso.

R.: A gente as vezes comprávamos sardinha, a minha mãe comprava sardinhas em salmoura, e nos levávamos pró minério, as vezes era um bocadito de carne... A minha mãe matava sempre 2 porcos, mas não dava sempre porque a gente eramos muitos. Levávamos um bocadinho de carne hoje, amanhã era umas sardinhas, ia assim salgada e botávamos lá de molho um bocadito na caleira e depois fazíamos uma fogueira e assamos.

P.: Era o vosso almoço?

R.: Era o nosso almoço. A noite chegamos e a minha mãe tinha sempre sopa. A gente comia, ou sopa ou havia sempre alguma coisa para fazer café. As vezes não era café, a gente chamava-

lhe caldo branco, mas era naquele tempo era uma açorda. Era com cebola, e... e as vezes era só com cebola!

A gente já passou tudo! Agora se não comer isto, come aquilo...

(...)

José Pereira

84 Anos

(...)

P.: O que é que você comia no minério? O que era o vosso almoço?

R.: O comer era umas sardinhitas cruas (em salmoura), ou assavam-se lá... e um bocadinho de broa ou um bocadinho de bacalhau até da peça (do sal/salgado) no bolso ou numa saquinha e pronto!

P.: E quantas refeições fazia? Uma? Quantas refeições fazia por dia, quando ia para o minério?

R.: Não fazia nenhuma...

P.: Nem o almoço?

R.: Levava aquela buchita no bolso pro meio dia, comia-se o cafezito de manhã, e levava-se a buchita no bolso e à noite vinha-se para casa outra vez e comia-se o que havia. o que havia. Refeições não havia. Levava-se aquela bucha.

(...)

Laurentina Silva

78 Anos

(...)

P.: Você chegou a comentar comigo que muitas vezes tirava coisas, que havia fartura em casa do seu pai. Para levar aos outros familiares. Conte-nos algumas dessas passagens.

R.: De que?

P.: Das vezes que você roubava o azeite e bacalhau...

R.: Ah... ele saia, ele saia muitas vezes. E depois dizia que ia sair e que voltava a tantas horas, ou até nem dizia hora nenhuma... Mas nunca dizia a verdade! E depois naquela altura em que ele saia e eu via que ele que ainda não vinha, é que eu safava alguma coisa, eu safava alguma coisa porque ele tinha la sempre muita coisa, e não faltava lá nada.

P.: Ele era um homem muito rico?

R.: Ele era, ele era muito rico. Ele não se podia queixar de nada porque tinha coisas riquíssimas.

(...)

Anexo 4 - Emails recebidos

Anexo 4.1 - Email I

Informação remetida por Vera Magalhães da AGA (Associação Geoparque Arouca), por email, a 6 de abril de 2017:

Olá Luís,

Ontem falei com o Daniel Aido, filho da pessoa mais velha de Cabreiros (tem 102 anos, mas infelizmente não fala), e quer ele, quer a esposa deram-me algumas indicações sobre alimentação que eles se lembram. Embora, eles sejam mais novos (58 e 55 anos), recordam-se do que as mães contavam da altura do volfrâmio.

Envio-te os pratos que eles destacaram e, se achares que tem interesse, eles estão disponíveis para falar contigo.

Açorda russa: O leite era vendido ao posto (para fazerem algum dinheiro) e com um resto que deixavam, acrescentavam água e punham a ferver com côdeas de broa (alguma já com bolor). Depois, juntavam uma colher de banha de porco ou unto e sal. E era o jantar.

Escoado: Couves e feijão cozidos, acompanhado com carne de porco gorda frita. Com o pingue da fritura regavam as couves e o feijão cozido.

Bolas: Batia-se um ovo com água ou leite e juntava-se farinha peneirada e açúcar (se houvesse). Era frito em banha.

Sardinhas (1 sardinha para três): Sardinhas assadas ou cozidas ou fritas acompanhada com couves galegas.

N.B.:

- Carnaval: orelheira salgada
- Natal: sopa seca
- Iam para a escola com um ovo bebido, que encontravam na rua (uma vez que as galinhas andavam à solta nas ruas).
- Comiam uma malguita de caldo e castanhas.

Assim que tiver os outros registos, entro em contacto.

Anexo 4.2 - Email II

Informação remetida por Vera Magalhães da AGA (Associação Geoparque Arouca), em anexo, por email, a 24 de abril de 2017:

Alimentação anos 19....

Pequeno-almoço

(na aldeia chamavam almoço)

- Leite de vaca amassado em casa (leite grosso, tipo iogurte já sem a manteiga)
- Leite de vaca com broa
- Leite com café (cevada, mistura) e broa
- Café
- Açorda russa (leite, água, sal, pingue (banha de porco), com broa
- Açorda: boroa de milho mais dura fervida com água, sal e pingue.
- Caldo de unto: água a ferver, um pouco de unto salgado ou não, sal se necessário e boroa.

(quando o unto não era salgado, ferviam-no na água na panela de ferro, era tirado para a tijela de barro vermelho vidrado, era esmagado com sal e posto de novo na panela a ferver. Depois esmigalhavam o pão na tijela e cobriam com essa açorda.)

Nota: Os homens e algumas mulheres, manhã cedo, faziam o quebra-jum (quebra-jejum) com um cálice de aguardente e um pedacito de boroa, nas lojas.

Almoço

(na aldeia chamavam jantar)

- Caldo, escoado e carne de porco (pouca): esta refeição era a principal. O escoado ia variando conforme os legumes existentes na época. A base era feijão, batata, couve.
- Batata cozida com carne gorda frita.
- Batata com couve e carne frita;
- Batata e sardinha frita / bacalhau; (quando havia peixe fresco- sardinha ou carapau era usado na alimentação, no inverno era a sardinha salgada;
- Bacalhau frito;
- Ovos mexidos com bacalhau;
- Ovos mexidos com carne;
- Rojões – os torresmos de lombo eram para épocas especiais;
- Papas de farinha de milho

Merenda

- Bolas de farinha de milho (ovos, leite/água, sal, farinha de milho) tudo mexido e eram fritas na sertã com pingue.
- Ovos com bacalhau/carne.

Jantar

(na aldeia chamavam ceia - nesta refeição era aproveitado o que sobrava do almoço ou):

- Leite amassado com boroa;

- Leite desnatado com boroa;
- Açorda com sardinha salgada assada / cozida. Isto mais no inverno.

Informação remetida por Vera Magalhães da AGA (Associação Geoparque Arouca), por email, a 24 de maio de 2017:

Olá Luís,

(...)

Consegui falar com a D. Lília Reis (57 anos), filha de Manuel Granja dos Reis (escombreiro) e Teresa Ferreira Barbosa (lavava minério) e ela deu-me a seguinte informação:

Pequeno-almoço:

- Papas: água + farinha de milho + banha + ‘duas couves a dançar’

Almoço e jantar:

- Caldo: couves + feijão + farinha para engrossar + batata (havia pouca batata na época)

Curiosidades:

- Cozinham num fogareiro a petróleo e em panelas de ferro
- Unto: fritavam a carne gorda com coirato e comiam com broa
- Os porcos eram criados nas cortes (currais velhos) e demoravam um ano a ser criados
- Usavam leite em pó, porque não tinham leite de vaca
- Usavam pouco peixe: bacalhau de palma e sardinhas
- O bacalhau era usado no Natal
- Quebra-galho – farnel a meio da manhã
- Merenda – farnel a meio da tarde
- Para dar força – ovo batido + vinho + açúcar

(...)

Com os melhores cumprimentos,

Vera Magalhães

Técnica de Comunicação

Anexo 5 - Tabelas da estiva

As tabelas que se seguem compilam a informação dos Registos de Estiva Camarária (Arquivo Histórico Municipal de Arouca) desde 1887 até 1912 (os valores foram convertidos de Reis, que era a moeda a circular na época, para Escudos, moeda que é introduzida a 1912)

Anexo 5.1 - Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1887 a 1899

Géneros	Quantidades	Preço (escudos)												
		1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899
Trigo	20 litros	0.70	0.70	0.70	0.75	0.75	0.74	0.70	0.70	0.80	0.70	0.70	0.75	0.70
Milho	20 litros	0.40	0.42	0.42	0.46	0.44	0.45	0.40	0.48	0.50	0.40	0.40	0.50	0.50
Centeio	20 litros	0.40	0.40	0.42	0.46	0.44	0.45	0.40	0.48	0.50	0.40	0.40	0.48	0.48
Cevada	20 litros	0.40	0.42	0.40	0.42	0.40	0.40	0.40	0.46	0.46	0.40	0.40	0.40	0.40
Feijão	20 litros	0.70	0.72	0.70	0.75	0.70	0.74	0.60	0.66	0.70	0.70	0.65	0.80	0.70
Painço (milho)	20 litros	0.55	0.60	0.60	0.56	0.60	0.55	0.50	0.50	0.60	0.60	0.60	0.80	0.80
Batatas	20 litros	0.30	0.28	0.30	0.26	0.28	0.32	0.32	0.32	0.30	0.30	0.32	0.38	0.38
Castanhas	20 litros	0.32	0.30	0.36	0.34	0.30	0.30	0.30	0.36	0.32	0.32	0.32	0.38	0.38
Azeite	l litro	0.24	0.24	0.28	0.26	0.24	0.30	0.24	0.24	0.30	0.30	0.30	0.30	0.30
Vinho cozido	l litro	0.03	0.02	0.04	0.03	0.02	0.02	0.03	0.03	0.03	0.03	0.04	0.035	0.035
Vinho mole	Litro	0.02	0.01	0.015	0.015	0.01	0.01	0.015	0.015	0.02	0.02	0.03	0.025	0.025
Mel	l litro	0.22	0.20	0.20	0.18	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
Manteiga	l litro	0.30	0.24	0.24	0.22	0.24	0.24	0.28	0.28	0.28	0.32	0.32	0.32	0.32
Galinhas	Unidade	0.22	0.24	0.24	0.24	0.24	0.26	0.24	0.24	0.25	0.25	0.25	0.30	0.30
Frangos	Unidade	0.10	0.08	0.08	0.10	0.12	0.10	0.10	0.10	0.12	0.12	0.12	0.12	0.12
Ovos	Dúzia	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.10	0.15	0.10	0.08	0.08	0.09	0.10	0.10
Carne Suína	l Quilo	0.20	0.20	0.20	0.22	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20	0.20
Cerneiros	Unidade	0.40	0.40	0.40	0.45	0.40	0.46	0.40	0.40	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50
Cabritos	Unidade	0.24	0.24	0.24	0.24	0.24	0.26	0.30	0.30	0.30	0.30	0.28	0.24	0.24
Leitão	Unidade	0.60	0.60	0.80	0.75	0.80	0.80	0.80	0.75	0.80	0.50	0.50	0.50	0.50
Espadua de porco	Unidade	0.70	0.60	0.60	0.65	0.60	0.60	0.60	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65	0.65
Lampreia	Unidade	0.24	0.16	0.20	0.22	0.24	0.26	0.26	0.30	0.60	0.60	0.60	0.60	0.60
Sável	Unidade	0.30	0.20	0.24	0.30	0.32	0.32	0.32	0.36	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50

Tabela 23 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1887 a 1899

Anexo 5.2 - Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1900 a 1912

Géneros	Quantidades	1900	1901	1902	1903	1904	1905	1906	1907	1908	1909	1910	1911	1912
		Preço (escudos)												
Trigo	20 litros	0,70	0,70	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,85	0,85	1,10	1,10
Milho	20 litros	0,50	0,50	0,50	0,50	0,60	0,60	0,55	0,60	0,60	0,65	0,65	0,65	0,65
Tremoços	20 litros							0,55	0,55	0,55	0,50	0,50	0,50	0,50
Centeio	20 litros	0,48	0,48	0,48	0,48	0,55	0,55	0,50	0,50	0,50	0,65	0,65	0,65	0,65
Cevada	20 litros	0,40	0,40	0,40	0,40	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,55	0,55
Feijão	20 litros	0,60	0,60	0,60	0,60	0,65	0,65	0,65	0,70	0,70	0,80	0,80	0,80	0,80
Painço (milho)	20 litros	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,85	0,85	0,85	0,85
Batatas	20 litros	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,40	0,40
Castanhas	20 litros	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38	0,38
Azeite	l litro	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,40	0,40
Vinho cozido	l litro	0,035	0,035	0,035	0,10	0,03	0,03	0,03	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,03
Vinho mole	Litro	0,025	0,025	0,025	0,08	0,025	0,025	0,025	0,025	0,025	0,01	0,01	0,01	0,02
Mel	l litro	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Manteiga	l litro	0,32	0,32	0,32	0,32	0,36	0,36	0,46	0,46	0,46	0,46	0,46	0,60	0,60
Galinhas	Unidade	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40	0,40
Frangos	Unidade	0,12	0,12	0,12	0,16	0,16	0,16	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Ovos	Dúzia	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12	0,14	0,14	0,14	0,14
Carne Suína	l Quilo	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20	0,20
Cerneiros	Unidade	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Cabritos	Unidade	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24	0,24
Leitão	Unidade	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Espadua de porco	Unidade	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65	0,65
Costa de Carne	l Quilo							0,90	0,09	0,09	0,09	0,09	0,24	0,09
Lampreia	Unidade	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60	0,60
Sável	Unidade	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50	0,50
Perdiz	Unidade						0,10	0,10	0,1	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10

Tabela 24 Registo de Estiva Camararia de Arouca - 1900 a 1912