

Maria Dulce de Oliveira Marques

**“O SALGADO DE ALCOCHETE – PERCURSOS DE SAL:
PERSPECTIVAS DE MUSEALIZAÇÃO”**

Curso Integrado de Estudos Pós-Graduados em Museologia

Dissertação de Mestrado

Porto 2009

Faculdade de Letras da Universidade do Porto

Dissertação de Mestrado do Curso Integrado de Estudos Pós –
Graduados em Museologia, apresentada à Faculdade de Letras da
Universidade do Porto, sob Orientação Científica da Prof. Doutora Alice
Semedo

Agradecimentos

A todos os que contribuíram para este trabalho de investigação, o meu agradecimento.

Em primeiro lugar à minha família, especialmente aos meus pais, base estruturante daquilo que sou, aos meus irmãos que sempre apoiaram os meus desafios, particularmente a Lurdes; à Luísa que me incentivou e apoio nesta iniciativa. Um agradecimento muito especial aos meus companheiros neste percurso pelo sal, as minhas filhas, a Eugénia e a Maria João e ao João, meu marido, que sempre me apoio e acompanhou na realização deste trabalho.

Ao Prof. Doutor Armando Coelho, que me incentivou para desenvolver esta temática de investigação; à Prof. Doutora Inês Amorim que me contagiou a sua paixão pelo sal; à minha orientadora, Prof. Doutora Alice Semedo, pela força e motivação que sempre me deu, mas também pela exigência e rigor com que acompanhou esta investigação.

Um agradecimento, à Câmara Municipal de Alcochete, especialmente ao Sr. Vereador Paulo Machado; ao Museu Municipal de Alcochete; ao Arquivo Municipal de Alcochete; à Fundação João Gonçalves Júnior, nomeadamente ao Sr. Álvaro; à Direcção do Aposento do Barrete Verde; à Reserva Natural do Estuário do Tejo. A disponibilidade e colaboração prestada foram fundamentais para a realização deste trabalho.

Agradeço a todos os Alcochetanos que colaboraram de várias formas neste trabalho, em especial os salineiros e particularmente ao grande mestre das salinas, o Sr. Manuel Nicolau, pela sensibilidade e disponibilidade com que sempre me recebeu.

Abreviaturas e siglas

F.J.G.J – Fundação João Gonçalves Júnior

CMA – Câmara Municipal de Alcochete

MMA – Museu Municipal de Alcochete

C.R.P.Q. – Comissão Reguladora de Produtos Químicos e Farmacêuticos

ADS – Arquivo Distrital de Setúbal

AMA – Arquivo Municipal de Alcochete

AFJGJ- Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

ÍNDICE

	<i>Nº de pág.</i>
Agradecimentos	i
Abreviaturas	ii
Lista de Figuras	vii
Lista de quadros	viii
Introdução	
Parte I	1
1º Capítulo – Contributos para a história do salgado em Portugal	1
1. Introdução	1
2. Condições ambientais	2
3. Distribuição do salgado.	3
4. Problemas acerca da antiguidade da indústria salineira	4
5. O salgado português	7
1. Centros de exploração até ao século XIV	7
1.1. As salinas Entre-Douro e Minho	7
1.2. Importância do salgado de Aveiro na Idade Média	9
1.3. Preponderância do sal de Setúbal a partir do séc. XVI até meados do séc.XIX	14
1.4. Século XIX – Desenvolvimento do salgado de Lisboa	23
1.5.Século XX – Lisboa domina a produção nacional	24
6.Conclusão	31
2º Capítulo - Salgado de Lisboa : os primeiros centros produtores	32
1.Introdução	32
2. O salgado de Lisboa	32
2.1. A margem esquerda, a Sul do Tejo	32
2.2. A margem direita a Norte do Tejo	35
2.3. O desenvolvimento do salgado de Lisboa(do século XVI ao século XVII)	36
2.4. O salgado de Lisboa (do século XVIII ao século XX)	38
2.5.Constituição do salgado de Lisboa – número de marinhas	40
3. Conclusão	43

Parte II	44
1º Capítulo – O salgado de Alcochete	44
1. Introdução	44
2. Início e desenvolvimento do salgado	45
3. O salgado no século XIX	50
4. Preponderância de Alcochete no século XX	52
5. Localização e número de marinhas do salgado de Alcochete	60
...Finais do século XVIII	60
...1790	61
...1882	61
...1933	62
...1954	62
6.O abastecimento de água	63
7. Conclusão	65
2º Capítulo – Tecnologia do sal	66
1. Introdução	66
2. Tipologia das marinhas	66
3. Princípios fundamentais na construção e amanho das marinhas	68
3.1.Localização das marinhas	70
4. Processos de exploração do sal	73
4.1. O terreno das marinhas	75
4.2. Constituição das marinhas	75
1. Localização dos compartimentos	76
A) O viveiro	79
B) Reservatórios de preparação e concentração	80
C) Reservatórios Cristalizadores	83
4.3. Processos de feitura do sal	84
O amanho das marinhas	84
1.Trabalhos preparatórios	84
2. Feitura do sal	85
3. Colheita do sal	87

A) A rapação	87
B) A Tirada do sal	89
C) Conservação nas eiras	89
4. Alagamento da marinha	90
5. Tipos de sal produzidos	91
6. Mão de Obra	93
7. As marinhas do Brito – Processos e comercialização do sal	94
7.1. Marinha da Gorda	94
A) Processo de feitura do sal	95
B) Trabalhos de recuperação da marinha da Gorda	98
7.2. Modernização do Grupo de salinas do Brito	99
A) Adaptações/alterações efectuadas na marinha	99
B) Processos de produção do sal	102
7.3. O Comércio do sal	104
8. Conclusão	109
 3º Capítulo – Famílias do sal	 110
1. Introdução	110
2. História de famílias, famílias com histórias de sal	115
2.1. Quem eram os proprietários	115
2.2. A vida dos salineiros – Histórias de sal	120
A alimentação dos salineiros	123
O vestuário	124
2.3. A especialização dos trabalhos	125
2.4. História do Grupo de salinas do Brito – Fundação João Gonçalves Júnior	129
2.4.1. O complexo das salinas do Brito – localização e proprietários	133
3. Festa, Romarias e Gastronomia	135
3.1. As festas do Barrete Verde e das Salinas	136
Tradição e continuidade	138
3.2. Festa dos Círios dos Marítimos	145
Festejos em honra da Senhora da Atalaia	146
3.3. Gastronomia tradicional	
4. Conclusão	153

Parte III

1. Considerações Finais	155
2. Proposta de exposição	160
3. Conclusão	169

Bibliografia	171
--------------	-----

Anexos

Anexo A – Objectos a serem incluídos na exposição

Anexo B – Justificação dos campos

Anexo C – Glossário

Anexo D – Guião de Campo

Anexo E – Mapas

Anexo F – Relação de marinhas situadas no concelho de Alcochete, em 1882

1. Legenda: Mapa do Salgado português	30
2. Legenda: Mapa do Salgado de Lisboa	42
3. Legenda: Marinha Nova da Bomba em laboração: rapação do sal	56
4 .Legenda: Mapa do Salgado de Alcochete	64
5 . Legenda: Esquema das marinhas de corredores	77
6. Legenda: Planta tipo da marinha de corredores – Conceição Grande	78
7. Legenda: Planta tipo da marinha de cabeceiras – Misericordinhas	82
8. Legenda: O sal é rido e embarachado	88
9. . Legenda: O sal embarachado e formação da Serra de sal	88
10. Legenda: Os Serreiros acobrir a Serra com palha de pauis	90
11. Legenda: Rancho em plena rapação	97
12..Legenda: Planta da marinhada Gorda	98
13 .Legenda: Comercialização do sal	105
14. Legenda: Comercialização do sal	106
15..Legenda: Comercialização do sal	107
16. Legenda: Comercialização do sal	108
17. Legenda: Comercialização do sal	108
18. Legenda: Marnoteiro Sr. Manuel Nicolau	122
19. Legenda: Preparação do almoço à maneira tradicional	124
20. Legenda: Carregando o sal para a Serra	127
21. Legenda: Mulheres a encher os carrinhos de sal	128
22. Legenda: Mulheres a puxar os carrinhos de sal para a Serra	128
23. Legenda: João Gonçalves da Eugénia Júnior	130
24. Legenda: Processo de delimitação da salina da propriedade da salina do Brito	131
25. Legenda: Largada de touros nas ruas	137
26. Legenda: Largada de touros nas ruas	138
27. Legenda: As meninas do Barrete Verde	139
28. Legenda: Grupo de Forcados de Alcochete	140
29. Legenda: Amália Rodrigues e as meninas do barrete Verde	141
30. Legenda: As festas do Barrete Verde em 1941	143
31. Legenda: Bênção dos Campinos	144
32. Legenda: Largada de toros nas ruas	144
33. Legenda: O Chininá na Sede do Aposento do Barrete Verde	147
34. Legenda: Desfile do festeiro	148
35. Legenda: Desfile de meninas solteiras	149
36. Legenda: Carreta com o Chininá a fechar o cortejo	149
37. Legenda: Procissão na Senhora da Atalaia	151

Lista de Quadros

Quadro 1. Centros produtores e métodos de exploração	4
Quadro 2. Tábua sobre as marinhas de Portugal (1790- 1791)	19
Quadro 3. Produção anual de sal entre 1851- 1863	24
Quadro 4. Produção de sal em 1951	26
Quadro 5. Produção de sal em 1951	28
Quadro 6. Número de marinhas e produção de sal em Portugal	39
Quadro 7. Número de marinhas em 1954	41
Quadro 8. Produção das marinhas do Tejo em 1932	.54
Quadro 9. Transformação da salina do Brito – áreas da salina	100
Quadro 10. Proprietários das marinhas de Alcochete em 1882	116
Quadro 11. Proprietários das marinhas de Alcochete em 1954	118
Quadro 12. Proprietários das marinhas da Fundação em 1882	133

INTRODUÇÃO

“O salgado de Alcochete - percursos de sal: perspectivas de musealização”, tema central deste trabalho de investigação, tem como objectivo fundamental a musealização do património das marinhas, como forma de valorizar, preservar e divulgar o salgado de Alcochete - lugares de memória e de identidade local. Nesta perspectiva, foi fundamental uma investigação preliminar para estudar o salgado enquanto realidade que contribuiu para desenvolvimento económico, social e cultural local e, para a formação da identidade histórica da região.

A temática em torno da qual se desenvolveu todo o trabalho de investigação, justifica-se pelo interesse e motivação, quer para o tema do sal, quer pela musealização de sítios, que constituem lugares de memória, de cultura e de identidade. O interesse, pela preservação do património, vem desde longa data. No entanto, ganhou forma, em 1995, com a realização de trabalhos de investigação sobre o salgado de Aveiro, para o Curso de Pós - Graduação em Museologia, nomeadamente o “Projecto de musealização da Salina da Troncalhada”, hoje implementado no terreno.

Esta experiência possibilitou aumentar o conhecimento sobre Aveiro e as suas gentes, particularmente a comunidade dos marnotos ligada à actividade salineira, evidenciando-se a riqueza cultural e histórica deste património e a importância que teve para o desenvolvimento da região.

O trabalho com aquela comunidade foi muito enriquecedor, tanto sob o ponto de vista pessoal e profissional, pois o contacto com os marnotos, reveladores de grande sensibilidade e de um saber acumulado pela sua experiência, contribui definitivamente para o meu interesse, e até alguma paixão, pela actividade salineira e pela musealização.

A cidade de Aveiro, o mar e a ria constituem um quadro referencial de infância. Os verões passados entre a praia da Torreira e a Costa Nova, possibilitaram a visualização de cenários da faina marítima: a praia cheia de pescadores e de peixe trazido nas redes; as mulheres e as canastras de peixe, sempre num vai e vem frenético; as marinhas de sal e a seca do Bacalhau. Memórias de infância que nunca se esquecem.

Em 2001, por razões familiares, a mudança de residência para Alcochete permitiu conhecer a região e novamente surge a ideia e vontade (curiosidade de investigador) para descobrir o que foi o salgado de Alcochete e o que representa para a história local. Por outro lado, a possibilidade de dar continuidade ao trabalho na área da Museologia, nomeadamente a musealização de sítios, como as salinas, começou a ganhar forma.

Finalmente, com a inscrição no Mestrado, vislumbrou-se a possibilidade de concretizar um projecto de trabalho, aqui em Alcochete. O incentivo dado pelo Prof. Doutor Armando Coelho, para estudar o salgado de Alcochete, tendo em conta a anterior experiência nesta área, constituiu o mote para começar a pensar no projecto de trabalho.

Por outro lado, o facto desta zona estar em crescente expansão, verificando-se alterações no espaço envolvente devido ao acelerado crescimento urbano, após a construção da Ponte Vasco da Gama em 1998, pôs em evidência a importância de estudar e preservar um património que é a memória e identidade histórica desta comunidade, mas que cada vez está mais distante no tempo e da memória dos mais novos. Assim se justifica a necessidade estudar, preservar e divulgar um património cultural, histórico, social e económico, para que possa ser usufruído por todos, presentes e futuros. Neste sentido, é fundamental e urgente para Alcochete um estudo de musealização integrada.

Tendo em vista um projecto de musealização, numa primeira fase e dada a carência de estudos sobre este património local, optou-se por estudar o salgado de Alcochete. A temática do sal é complexa, pois a indústria salineira envolve aspectos da vida económica, social cultural e até política, tornando-se necessário abordar o tema em múltiplas dimensões: a histórica, a cultural, a social e económica, embora alguns assuntos tenham que ser tratados de forma mais sucinta, outros abordados de forma mais exaustiva, porque evidenciavam aspectos fundamentais para compreender a actividade e a cultura salineira. Por outro lado, para perceber a importância do salgado de Alcochete tornou-se importante fazer uma abordagem numa dimensão mais alargada: a nacional e a regional (o salgado do Tejo). Assim se explica, em parte, a extensão deste trabalho de investigação e o número de capítulos apresentados. Retirar/reduzir informação poderia de algum modo levar a uma visão redutora/deturpada da realidade estudada.

Estudar o salgado de Alcochete foi fundamental para perceber a importância económica que a indústria salineira desempenhou localmente e no quadro da produção da região de Lisboa e nacional. O vector fundamental desta investigação procurou também evidenciar as razões que justificam o grande objectivo deste trabalho que é a recuperação, preservação e valorização do património das marinhas, numa perspectiva de musealização através da criação de um ecomuseu do sal. O Guião da exposição que se encontra em anexo constitui o resultado prático desta investigação e será um ponto de partida para a implementação de um projecto de musealização.

O trabalho de investigação desenvolvido permitiu identificar alguns momentos fundamentais na história da indústria salineira: o aparecimento dos primeiros núcleos salineiros na margem sul do Tejo, destacando-se o caso de Alcochete, associados ao povoamento do território, no século XIV e XV; o incremento da indústria salineira nos finais do século XVIII e

essencialmente durante o séc. XIX, constatando-se a recuperação de marinhas que se encontravam decadentes e abandonadas e a construção de novas marinhas, devido à iniciativa dos proprietários locais nesta altura estimulados por proprietários vindos de fora que encontraram em Alcochete condições para investimentos rentáveis; o momento em que a produção de sal se destacou no quadro da produção e comércio da região de Lisboa e nacional, cujo pico de produção foi atingido na década de 30 do século XX, quando, segundo Charles Lepierre,¹ atingiu o recorde nacional.

Nos anos 50, os problemas com o comercialização do sal, sujeito a forte concorrência estrangeira, teve como consequência a baixa da rentabilidade económica das marinhas o que levou à diminuição da produção e à decadência de algumas marinhas por falta de conservação.

Por outro lado, em torno da actividade salineira surgem tradições e costumes que se traduzem nas festas, romarias e gastronomia local, desenvolvendo-se uma cultura que constitui a memória e identidade histórica da comunidade, que importa preservar e divulgar.

Em suma, este projecto de trabalho, ao estudar o salgado, numa perspectiva de preservação, valorização e musealização do património das marinhas, enquanto lugares de memória, constitui a base fundamental, para o desenvolvimento de um guião para a musealização.

Esta dissertação irá desenvolver-se da seguinte forma: na primeira parte os capítulos foram orientados numa perspectiva geral sobre o salgado em Portugal e na região de Lisboa; a segunda parte deste trabalho centraliza-se no salgado de Alcochete, evidenciando-se os aspectos fundamentais da indústria salineira numa perspectiva de valorização e preservação patrimonial; na terceira parte, apresentam-se as conclusões que justificam os objectivos de preservar, valorizar e musealizar o património cultural das marinhas.

Parte I

No capítulo primeiro, “Contributos para a história do sal em Portugal”- abordam-se os principais centros/regiões produtoras de norte a sul do país. Esta breve história do salgado está apresentada numa perspectiva de evolução Histórica dos vários centros produtores de sal que vão surgindo e vão ganhando ou perdendo importância de acordo com as circunstâncias, naturais, políticas e económicas (Alcoforado, 1877; Lacerda Lobo 1790).

O segundo capítulo, “O salgado da região de Lisboa” – faz uma abordagem aos centros produtores das margens Norte e Sul do Tejo, funcionando como um quadro de referência ao salgado de Alcochete. Para perceber a importância do salgado de Alcochete, no quadro da

¹ LEPIERRE, *Inquérito à indústria do Sal...*, o. c. , p. 118, 1936

produção da região de Lisboa, foi fundamental integra-lo nesta região mais ampla; compararam-se dados relativos à produção, em vários momentos da história, o número de marinhas e a sua localização.

Parte II

No capítulo primeiro, “História do Salgado de Alcochete” – trata-se da história do salgado, abordando-se o tema em diferentes vertentes: história da indústria salineira em Alcochete; a evolução do salgado ao nível da produção, evidenciando-se os períodos em que se verificou uma intensa actividade da indústria salineira em Alcochete, que se traduziu em grandes produções, destacando-se no quadro da produção da região de Lisboa e nacional, e por consequência a importância que desempenhou no comércio. Analisaram-se também os momentos mais críticos desta indústria, evidenciando-se, os problemas com a produção e com o escoamento do produto pelo comércio devido à concorrência, nomeadamente externa; aborda-se a evolução do espaço das salinas ao longo das margens do Tejo, quanto ao número de marinhas, localizando os “sítios” onde se vão construindo e, as iniciativas de proprietários locais e de fora na construção de marinhas; organização do salgado e identificação das respectivas regiões produtoras de sal. Dada a importância deste capítulo, que constitui a base de trabalho para a elaboração de um programa de musealização, procurou-se fazer uma abordagem tão profunda e ampla quanto possível, daí que seja um capítulo extenso.

O capítulo segundo, aborda as questões da tecnologia do sal os processo científicos inerentes à produção do Sal (Charles Lepierre,1936); os processo e técnicas de feitura de sal, as fases desses processos e os trabalhos desenvolvidos pelos salineiros no salgado de Alcochete (Luís A. Lopes Dias,1954).

Integra-se neste capítulo também, o exemplo das salinas da Fundação João Gonçalves Júnior, uma vez que a Salina do Brito é ainda um testemunho vivo da tradição salineira em Alcochete; evidencia-se a mecanização daquela por questões de rentabilidade económica; as alterações efectuadas na estrutura da salina para introduzir a mecanização; o processo de fazer sal segundo processos mais modernos (semi - mecanizados) e a sua comercialização. Aborda-se também a Salina da Gorda pelas potencialidades que apresenta para ser recuperada e voltar a produzir sal segundo técnicas tradicionais, tendo em conta as características específicas desta e as facilidades de acesso por estrada. Esta marinha apresenta condições ideais para implementar no terreno um projecto de musealização.

No terceiro capítulo, aborda-se essencialmente a vertente sociológica e cultural da indústria salineira, construído fundamentalmente com base na recolha de fontes orais. Este capítulo trata de dois pontos essenciais: as famílias do sal, e as tradições ligadas ao sal e ao rio. A junção destes dois pontos, justifica-se pela sua complementaridade: as manifestações religiosas e profanas estão enraizadas no sal; são um reflexo da actividade salineira que se

foram perpetuando no tempo, embora com alterações e/ou adaptações próprias dos contextos sociais, económicos e culturais que se vão transformando pelas vicissitudes do tempo. É um capítulo em que se evidenciam as repercussões que o salgado teve na vida desta comunidade, e que traduz as suas vivências e é memória e identidade desta comunidade. Este capítulo perspectiva-se no sentido de criar um museu com características de história social, as questões que aqui se levantam deverão ser trabalhadas e desenvolvidas pelo futuro museu.

No aspecto metodológico, procurou-se utilizar metodologias que servissem a recolha de informação para este trabalho de investigação, no sentido de desenvolver um projecto de musealização.

O trabalho aqui desenvolvido passou pelas seguintes fases.

1ª fase:

Pesquisa e recolha em bibliotecas e arquivos de documentação existente sobre a temática em estudo (livros, jornais periódicos, documentos escritos, fotografias cartografia). Nos arquivos surgiram alguns problemas quanto à documentação existente, uma vez que era escassa e alguma inexistente (por exemplo, inexistência de fotografias sobre o salgado). Provavelmente alguma documentação está por inventariar e dispersa por de particulares e/ou já se perdeu. Estes constrangimentos de ordem documental, poderão ter afectado a abordagem de certos assuntos, que se procurou colmatar com outras fontes.

No levantamento das fontes, o investigador esteve sempre sujeito à boa vontade dos técnicos, ou até das próprias instituições pouco preparadas para o trabalho do investigador.

2ª fase:

Recolhida a informação procedeu-se à análise da documentação: bibliografia sobre o tema e toda restante informação documental.

O cruzamento de informação, a crítica e o confronto de perspectivas, de Ideias ou teorias e de dados estatísticos, apresentados pelos diferentes autores, ou outra documentação, foi uma metodologia constante em todo o processo de investigação e na construção dos textos e teorias.

A construção dos textos e organização dos assuntos, sobre a temática em estudo, seguiu uma perspectiva cronológica.

A inclusão de imagens, excertos de documentos, de quadros e mapas ao longo do texto obedeceu aos seguintes critérios: privilegiou-se os inéditos e aqueles documentos que ilustravam e esclareciam os textos, fundamentais para a compreensão dos assuntos. As transcrições dos excertos dos textos ou documentos foram actualizadas.

Os quadros incluídos, foram elaborados a partir da análise de informação contida em obras já publicadas, ou em outros quadros-documentos, remetendo-se alguns deles para anexo.

3ª fase:

Esta fase consistiu na recolha e análise de informações sobre a actividade salineira, aspectos da vida humana, da cultura e tradições expressas pela comunidade.

Tratando-se de uma recolha de carácter etnográfico, utilizou-se uma metodologia de abordagem fundamentada na observação qualitativa, predominando a observação participante, uma vez que permitiu uma recolha de informação no terreno, mais abrangente e profunda, devido às suas características de flexibilidade e de abertura na recolha de informação. Os intervenientes neste processo, foram seleccionados tendo em conta a sua experiência e representatividade na comunidade salineira e, a disponibilidade para prestar informações

O investigador – o observador participante foi fazendo anotações, registos de informações, de forma a responder às questões e objectivos previamente definidos e enquanto participante vai aumentando o seu grau de conhecimento sobre a realidade em estudo, aprendendo com as pessoas. No entanto, embora se tenha privilegiado na construção dos textos a recolha oral, esta foi corroborada, ou colmatada com documentação escrita.

(Anexo D)

4ª fase:

Realização do inventário dos objectos relativos á actividade salineira. Tratou-se de do levantamento da cultura material, cujos objectos são testemunho vivo e portadores de uma cultura, que remetem para a cultura à qual pertenceram. O critério para a selecção dos objectos, teve como principio, seleccionar aqueles que melhor ilustravam os trabalhos e as vivências dos salineiros.

Procurou-se, sempre, uma abordagem temática em várias perspectivas, recorrendo-se a diferentes metodologias, de forma a obter a informação necessária e esclarecedora da temática central desta investigação.

No início desta investigação perspectivou-se, igualmente, o inventário exaustivo da cultura material e imaterial que está associado a esta actividade. No entanto, reconheceu-se que a extensão da documentação e a informação entretanto levantada e a própria natureza deste trabalho académico, justificaria passar para uma segunda fase esta parte do trabalho. Foi feito, porém, uma identificação sumária, com preenchimento da respectiva ficha de inventário, dos objectos que integrariam a exposição que aqui se propõe. Para tal foi criada uma ficha de inventário, explicitando-se os campos criados e o seu preenchimento, bem como o respectivo glossário.

Parte I

1º Capítulo - Contributos para a história do sal em Portugal

1. Introdução

Sal do mar, da terra e do homem, esse bem precioso que marcou a História desde as primeiras civilizações até aos nossos dias. Usado, das mais variadas formas, na alimentação, na conservação da carne e do peixe, na agricultura e até mesmo na terapêutica. Os egípcios usavam-no para embalsamamento dos corpos; algumas religiões utilizavam-no nos rituais litúrgicos. Na Idade Média fazia parte da alimentação, sendo característico o “manjar salgado” do Homem Medieval. Fundamental também na conservação do peixe e da carne.

A indústria do sal é das mais antigas de Portugal, opinião partilhada por historiadores e escritores que, de alguma forma, abordaram esta matéria. A dificuldade está em provar qual a antiguidade desta Indústria através de registos documentais. As referências mais antigas, citadas por alguns autores, remontam à época romana, pelos vestígios materiais que chegaram até nós, na zona de Setúbal e Alcácer do Sal. É certo que o país possuía desde longa data condições propícias para fazer sal. Portugal é, por excelência, um país de sal. Assim se têm referido ao nosso salgado vários autores estrangeiros que por aqui passaram.

As condições climáticas, a extensão da nossa Costa e as suas características, foram, sem dúvida alguma, decisivas para o desenvolvimento desta indústria. *“Provido de uma extensa costa marítima sujeita a ventos secos e quentes e gozando de elevadas temperaturas durante todo o verão, Portugal possui desde sempre condições favoráveis ao desenvolvimento da salicultura, condições essas que, servidas de técnicas perfeitamente adequadas, fizeram do sal um produto de larga divulgação e procura.”*¹

Não se pretende neste capítulo fazer uma História exaustiva do salgado em Portugal, pois não é esse o nosso objectivo. Tratando-se de um assunto tão complexo e vasto seria demasiado ambicioso para este trabalho. É nosso propósito, contribuir para a preservação, valorização e divulgação do património do salgado em Portugal. Só através da investigação é possível pôr em evidência o papel desempenhado pela indústria salineira na economia nacional e no comércio externo, e o seu contributo na formação da identidade nacional.

Observando o comportamento dos vários centros produtivos, ao longo da História, é possível estabelecer quatro grandes centros produtores com preponderância no comércio, quer nacional quer internacional. Na Idade Média Aveiro domina a produção nacional e o comércio interno e estrangeiro; nos finais do séc. XIV e durante o séc. XV, a produção de sal no Algarve desempenhavam um papel importante no comércio nacional e externo; entre o século XVI e XVIII, Setúbal e Alcácer, superam Aveiro e tornam-se os maiores centros produtores do país, abastecendo o mercado interno e externo. Finalmente nos finais do século XIX e XX, Lisboa ganha preponderância dominando com a sua produção ambos os mercados.

¹ SERRÃO, Joel – *Dicionário de História de Portugal* ..., o. c., p.416

É interessante observar que, sendo das indústrias mais antigas no país, ela vai aparecendo aqui e ali, fruto das necessidades ou exigências económicas das comunidades ribeirinhas que se desenvolvem ao longo do litoral português que fazem desta indústria, ainda incipiente, o seu modo de vida. A sua inteligência prática ou experiência e sensibilidade para observar a natureza e aproveitar os recursos que lhe oferecia, fez com que descobrissem os processos adequados ao amanho da terra, e torna-la apta para produzir sal. *“A inteligência e a boa vontade dos portugueses têm sabido aproveitar este dom da natureza; sendo certo que aquele ramo de trabalho humano constitui entre nós uma das primeiras indústrias, assim pelos processos esmerados que neles se empregam geralmente, como pelos lucros vantajosos que do mesmo se percebem”*.²

De facto é inegável a importância da indústria salineira, no território português, pelo papel que desempenhou nas economias locais e nacionais, desde tempos remotos, conforme se explicitará ao longo deste trabalho.

2. Condições ambientais

Para fazer sal é necessário que vários factores se conjuguem, designadamente o calor solar e os ventos. O calor é fundamental porque quanto maior for a temperatura ambiental, mais rápida é a evaporação, e maior será a produção de sal. Daí que a produção do sal seja mais fácil em regiões quentes, sendo no verão que a actividade é mais intensa.³

Segundo, Charles Lepierre, a predominância de ventos secos nestas regiões é também um factor importante uma vez que facilita a evaporação. Estes ventos são pobres em água e como são constantemente renovados evitam que as camadas atmosféricas, em contacto com as marinhas, se saturem de vapor de água.⁴

É evidente que a chuva é um factor prejudicial à produção de sal. Por isso, quando os Invernos são muito pesados ou os verões são mais chuvosos baixa a produção do sal o que poderá causar problemas de ordem económica.

3. Distribuição do salgado

O salgado português pode ser dividido em dois grupos pela constituição do solo que revestem as marinhas que condicionam os processos de fabricação. Assim, segundo Alcoforado⁵ o primeiro grupo abrange as marinhas de Aveiro e Figueira, que *“têm solo mineral tornado duro artificialmente”*⁶; e o segundo grupo compreende as que são revestidas por um *“tapete vegetal naturalmente resistente”*⁷, traste, casco, cozimento. Fazem parte deste grupo as marinhas de Setúbal, as de Lisboa e as do Algarve.

² ALCOFORADO, M da Maia - *A Indústria do sal ...*, o. c., p. 47.

³ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à indústria do sal ...* o. c., p. 53

⁴ Id., Ibid., o.c., p. 53

⁵ ALCOFORADO, M da Maia - *A Indústria do sal ...*, o. c., p.47.

⁶ Id., Ibid., o. c., p.47.

⁷ Id. Ibid., o. c. , p. 47

Assim sendo, os processo de exploração do sal estão dependentes da existência ou não, no fundo das marinhas de um feltro, tecido, ou tapete vegetal, consistente, compacto, de 2 a 10 milímetros de espessura, devido ao desenvolvimento de uma alga ou conserva marinha (*Microcoleus Corium*). Na salicultura portuguesa é conhecido por casco, traste, cozimento ou fermento.⁸ Esta espécie de tapete tem a função de purificar as águas e o sal das impurezas suspensas, prendendo-as nas suas malhas, isolando o sal que se deposita, do fundo argilo-silicoso pouco consistente.

Alcoforado explica bem esta matéria quando se refere aos processos de produção de sal em Setúbal, considerando que o “traste” desempenha três papéis diferentes, todos essenciais e insubstituíveis, nas operações da indústria salineira: é simultaneamente isolador, purificador e dialisador. Como isolador, separa o cloreto de sódio do fundo mole da praia, dando ao terrenos a consistência e a firmeza que naturalmente não tem.⁹ Como purificador o feltro permite absorver as pequenas substâncias minerais, como se fosse um tecido esponjoso, o que contribui para que o sal cristalize sem mistura de sedimentos terrosos. Enquanto dialisador possibilita a passagem através dos seus poros substâncias (sais de magnésio) à excepção do cloreto de sódio, que passam para a terra. Alcoforado acrescenta: “*se não houvesse o casco em Setúbal, não só os operários não poderiam extrair da marinha o sal com limpeza; senão também que este produto seria de má qualidade por conter grandes porções de cloreto de magnésio e sulfato de magnésio*”.¹⁰

Para além destas condições, existência ou não deste tapete purificador, na constituição do solo das marinhas, existem outros factores fundamentais e decisivos na produção de sal. Referimo-nos aos processos de exploração, que variam de região para região.

Assim, Segundo Charles Lepierre¹¹ o salgado português pode agrupar-se em três grandes regiões, ou centros produtores, de acordo com o método de exploração utilizado que a seguir se expõe :

1º - Processo: aplica-se às marinhas de Aveiro, Figueira da Foz e Arelho (este de formação recente). Lembra os os processos seguidos na região salicola do Oeste da França

2º Processo: Aplica-se às margens inferiores do Sado, em Setúbal e Alcácer. Segundo o autor é o método mais antigo que se conhece e o mais característico da salicultura portuguesa. A este método se deve grande parte da fama mundial do sal português

3º Processo: é utilizado nas marinhas do Tejo, ao norte e ao sul de Lisboa e no Algarve.

Por outro lado, o mesmo autor, no seu inquérito ao salgado português, estabelece ainda uma classificação corográfica que, permite organizar o salgado em seis centros ou regiões produtoras, que, correspondem na prática, a processos especiais de fabricação.¹²

⁸ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à indústria do sal ...o. c.* , p 65

⁹ ALCOFORADO, , M. da Maia - *A indústria do sal ...o. c.* , p. 87

¹⁰ ALCOFORADO, , M. da Maia - *A Indústria do sal ...o. c.* , p. 91

¹¹ LEPIERRE, Charles - *Inquérito à Indústria do sal...*, o. c. , p. 65

¹² LEPIERRE, Charles - *Inquérito à Indústria do sal...*, o. c. , p. 23

Segundo esta classificação elaborou-se o seguinte quadro, propondo-se uma articulação entre os centros produtores, os métodos de exploração e a existência ou não de um tapete purificador

Quadro 1

Centros produtores e métodos de exploração

Métodos de exploração	Região	Existência ou não de feltro /tapete
1º método de exploração	I. Aveiro no Baixo Vouga	Marinhas sem feltro
	II. Figueira da Foz, no baixo Mondego e Arelho, a sul perto de Óbidos	
2º método	V. Setúbal e Alcácer do sal, nas margens do baixo Sado.	Existência de feltro nas marinhas
3º método	III. Lisboa , Norte, margem direita do baixo Sado	
	IV. Lisboa, Sul, na margem esquerda do baixo Tejo	Aparece pouco e apenas em algumas marinhas
	VI. Algarve, ao longo da costa	

Fonte: ¹ LEPIERRE, Charles - Inquérito à Indústria do Sal..., o. c. p. 65

O mesmo autor acrescenta ainda uma VII região que abrange Rio-Maio e Siamaria (Monte Real), sendo o sal extraído de nascentes ou seja poços de água salgada.

4. Problemática acerca da antiguidade da indústria salineira

É um facto aceite, por todos aqueles que se debruçaram sobre o sal, que esta é das indústrias mais antigas no país. A dificuldade está em saber com precisão, quando e onde se iniciou. Embora a documentação existente comprove a existência de marinhas, já no século X e, durante toda a Idade Média, é provável, que já muito antes se produzisse sal, remontando à época romana. Por outro lado, mesmo quando aparece referenciada esta indústria em documentação da época, não se sabe ao certo o número de marinhas que estavam em laboração e que quantidades de sal produziam. A falta de estudos, inventários, que registassem de forma sistematizada este assunto, é um facto, questionado por vários autores e uma lacuna que dificilmente se preencherá, pois muitos registos da época ou se encontram perdidos em arquivos ou já desapareceram. A primeira obra de referência sobre o salgado português surge pela mão de Lacerda Lobo, em 1790. Na sua história sobre as marinhas de Portugal, o autor, faz uma abordagem geral à indústria salineira em Portugal. Porém, lamenta-se “*da escassez dos subsídios*

*necessários para este assunto, o silêncio dos nossos escritores, que sobre marinhas, ou nada falam, ou bem pouco a propósito*¹³

Acerca da antiguidade dos centros produtores, constata-se que, até ao século XX, especialmente até ao Inquérito sobre o salgado português elaborado por Charles Lepierre(1936) vários estudiosos¹⁴ citavam as salinas de Aveiro como as mais antigas do país, uma vez que, o primeiro documento em que se fez alusão às salinas em Portugal, consta de uma doação feita pela condessa Mumadona, das marinhas de Aveiro, ao mosteiro de Guimarães no ano 959.

No entanto, os estudos de Virgínia Rau em 1984, revelaram documentação que comprova a existência de salinas, no início do séc. X , na região de Entre Douro e Minho - “ *Em Capatelo vendiam-se ao Mosteiro de Moreira, em Agosto de 929, umas salinas junto a outras de diversos proprietários, enquanto em Vila do Conde passavam algumas salinas da posse de Flâmula para a do mosteiro de Guimarães, por carta de venda do ano de 953*”¹⁵

A este propósito, e devido à falta de documentação, já Lacerda Lobo e Maia Alcoforado, levantavam algumas questões, quanto à antiguidade das marinhas, apresentando as razões que os fazia crer que a indústria salineira se tivesse iniciado primeiro noutras regiões do país e não em Aveiro. Embora, também estes refiram como primeira prova documental a doação da Condessa Mumadona.

Para Constantino de Lacerda Lobo as marinhas do Sado e Tejo seriam as mais antigas pelas seguintes razões: “*1º as enchentes das marés nesses Reinos são mais consideráveis do que no Mondego e Ria de Aveiro; 2º o terreno é mais apropriado para nele se fazerem marinhas; 3º A extracção do sal é mais fácil pela bondade das barras de Lisboa e Setúbal.*

Estas vantagens, que a natureza nunca negou a estes sítios, são motivos fortes, para nos persuadirmos, que os nosso maiores talvez fizessem aqui primeiro Marinhas que em qualquer outra parte”¹⁶

Maia Alcoforado que visitou em 1877 o salgado português, expõe de forma exemplar na sua obra “A Indústria do sal “, toda a problemática em torno desta indústria, constituindo uma obra de referência importante.

A propósito da antiguidade das salinas de Setúbal, o autor refere o seguinte “ *Para fazer subir a épocas afastadas a industria do sal em Setúbal, dando-lhe assim o primeiro lugar de precedência entre os diversos salgados portugueses, não se faz mister recorrer ao testemunho suposto de velhos historiadores; basta só ter à vista a formação do terreno das margens do Sado, que é de constituição geológica relativamente muito antiga; a facilidade com que nele se desenvolve o casco ou traste, que auxilia de sobremaneira os trabalhos da cristalização; o elevado grau de salsugem de suas águas, que marcam 3º,*

¹³ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a história das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 264.

¹⁴ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a história das marinhas de Portugal*; ALCOFORADO, , M. da Maia - *A indústria do sal ...*

¹⁵ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c. , p. 54

¹⁶ LOBO, Constantino Lacerda – *Memorias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 284

*termo médio; e as condições especiais do seu porto, que é uma magnífica, baía, largamente rasgada e profundamente cavada”.*¹⁷

Por outro lado, a indústria do sal em Aveiro, não pode ser muito antiga, pois segundo o mesmo autor, a constituição geológica do terreno onde estão localizadas as marinhas é de uma época mais recente.¹⁸

Neste sentido, constata-se que, embora seja difícil comprovar documentalmente que as salinas de Setúbal, sejam as mais antigas de Portugal, Lacerda Lobo e Maia Alcoforado consideram que pelas condições naturais existentes em Setúbal estas deveriam ter sido as primeiras a produzir sal.

Moses Amzalak na sua obra “A salicultura em Portugal” destaca a antiguidade da cultura do sal, de Setúbal e Alcácer, referindo-se aos vestígios matérias que prevalecem nesta região desde a antiguidade Romana, citando o autor Gabriel Pereira:

“Os Romanos encontraram na península hispânica a exploração do sal marinho e a salga do peixe.

Nas proximidades de Setúbal há muitos vestígios de alta antiguidade que mostram a prosperidade desta indústria da pescaria Salgada em tempo da denominação romana. Na praia da Comenda, margem direita do Sado, nas ruínas de Tróia, na margem esquerda, no grande pontal de areia em frente a Setúbal existem salgadeiras, algumas ainda no seu lugar, que a arqueologia atribui à indústria romana; são grandes tanques de argamassa bem sólida, alguns de metro 3 metros , por 1m,5 de largura, outro tanto de fundo, com sulcos de abertura de esgoto, muito bem feitos. Perto de Portimão também há salgadeiras, ainda superiores em dimensões e perfeição superiores às de Setúbal.

Acrescenta ainda M Balzaback, “Sobre elas quebram as ondas há não sei quantos séculos, e estão ainda capazes de servir. As salinas de Alcácer do Sal tinham nome entre os árabes; as de Aveiro são mencionadas em documentação anterior à monarquia portuguesa.”¹⁹

Outros estudiosos, designadamente, Virgínia Rau e António Sérgio²⁰ têm-se referido a estes vestígios quer para comprovar a ancestralidade da indústria salineira no nosso país, quer para mostrar que por tradição a exploração do sal ter-se-á desenvolvido primeiro nesta região.

De facto é fortemente provável que tenha sido aqui onde primeiramente se explorou o sal, não só, pelo que já ficou dito sobre as condições climáticas e geológicas do terreno, mas também, pela existência de vestígios materiais que o demonstram.

¹⁷ ALCOFORADO, , M. da Maia - *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 82

¹⁸ ALCOFORADO, , M. da Maia - *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 48

O autor escreveu a propósito das salinas de Aveiro o seguinte: *A indústria do sal em Aveiro não pode ascender a uma antiguidade muito remota: di-lo a ciência e confirma-o a História:*

Di-lo a ciência - porque a constituição geológica do terreno onde demoram as marinhas é de época relativamente recente, e parte dele é de formação contemporânea. Confirma-o a História – Porque Plínio, que conheceu as povoações e as indústrias mais importantes desta parte da Lusitânia, falando dumas e doutras, não menciona as marinhas de Talábriga, a cidade romana mais notável deste moderno Portugal.

¹⁹ AMZALAK, Moses Benzabat – *A Salicultura em Portugal...*, o. c. , p 13

²⁰ SÉRGIO, António – *História de Portugal...*; RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*

5. O Salgado português

1. Centros de exploração até ao séc. XV

1.1. As salinas de Entre-Douro e Minho

Optamos por analisar em primeiro lugar e de forma individualizada, o salgado Entre-Douro e Minho, uma vez que teve uma vida curta, circunscrevendo-se à Idade Média. Rapidamente este salgado foi suplantado pela produção da vizinha Ria de Aveiro, que passou a ser o centro abastecedor desta região, e segundo alguns autores terá contribuído para a decadência daquele salgado.

Existiram marinhas nos séculos XI, XII e XIII e XIV nas margens do rio Leça, e Matosinhos; nas margens do rio Douro, em Miragaia e Massarelos e nas margens do rio Lima.

Junto à Foz do rio Leça, a exploração do sal terá existido ainda antes de 1032, pois nesse ano um certo Benedito vendeu ao Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra um “ corte de salinas” que ele próprio amanhara. Em 1090, é feita uma doação, pelas irmãs Ermesinde e Elvira Moniz ao Mosteiro de S. João de Pendurada, no qual consta a existência de Marinhas nas margens do Rio Leça.

Em 1234 há registos relativos às marinhas nas margens de rio Leça, numa carta de doação ao Mosteiro da Moreira, feita em Janeiro de 1234.

Em 1258, quando os inquiridores d’el-rei D. Afonso II passaram em Matosinhos, consignaram no relato dos interrogatórios que, o Mosteiro de Bouças aí tinha dois talhos de salinas, de que não pagavam foro algum.²¹

Segundo Lacerda Lobo, estas marinhas tiveram curta duração pois no Reinado de D. João I nas cortes de Coimbra de 1433, consta o seguinte: “*mandou-se cumprir a sentença entre o Concelho do Porto, Leça da Palmeira e Matosinhos, pela qual não podia entrar sal de fora para os ditos lugares, se não para o seu consumo e que todos os demais que quisessem comprar viessem ao Porto, porque isto interessava à cidade, por lhes trazerem mantimentos os que queriam levar sal. Se estas marinhas existissem não seria necessário trazer o sal de fora*”.²²

Também existiram Marinhas nas margens do rio Douro, em Miragaia e Massarelos, que terão iniciado apenas em meados do século XIII, conforme atesta a documentação da época. Estas tiveram curta duração, pois terão produzido apenas até ao século XV.

²¹ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c., p. 56 e 57

²² LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 276

Na inquirição mandada tirar pelo rei D. Dinis, no ano de 1363, alude-se à exploração de sal de Massarelos, no tempo de D. Afonso III, e ao direito que o soberano conservava sobre as salinas, sem embargo de elas ficarem no couto do Mosteiro de Cedofeita.²³

No reinado do mesmo monarca, num documento de 1363, consta que estas marinhas pagavam o dizimo de sal à Igreja de Cedofeita.

No reinado de D. Afonso IV, são referenciadas nas inquirições de 1377, feitas por João Vicente, tabelião do rei, sobre as rendas da igreja do Porto, e seu valor. Segundo Lacerda lobo, é muito provável que algumas destas Marinhas ainda existissem, no reinado de D. João I, *"porque a 28 de Novembro do ano de 1428 houve hum acórdão do Concelho do Porto, para se nomearem Guardas das portas da Cidade, que tivessem a cargo de não deixar sair Sal sem Alvará dos Vereadores."*²⁴ Conforme se pode constatar pelos dados apresentados, é difícil determinar quando iniciaram e quando terão sido extintas as salinas, quer nas margens do Rio Leça, quer nas margens e vizinhanças do rio Douro, embora alguns autores refiram que não terão ido além do século XV. Contudo, pode-se afirmar, com certeza que, estas marinhas não existiam em 1790, conforme se constata na Tábua, apresentada por Lacerda Lobo sobre o salgado português, que referirá no ponto 2 deste capítulo.

Perto de Vila do Conde, também existiram Marinhas junto ao rio Ave. Em 953, algumas salinas através de Carta de venda, passavam da posse de Flâmula para a do Mosteiro de Guimarães. Em 1059 estas salinas, continuavam em exploração.

Em 1101, algumas salinas de Vila do Conde eram doadas à Sé de Braga e Paio Cides vendia aí um talho de marinha com o seu viveiro a D. Gonçalo Guterres e sua mulher Elvira Gonçalves. Perto da foz do Cavado, na Vila de Fão, estavam as Marinhas pertencentes ao Mosteiro de Guimarães, inseridas entre as propriedades do mosteiro no inventário de 1059.

Em 1220, foram achados na freguesia de S. Paio de Fão trinta e cinco casais que pagavam ao rei o terço de pão, do linho e do sal.²⁵

Também existiram marinhas na Granja construídas, no início do século XIX, mas nunca deram resultado devido ao solo ser muito arenoso.

As salinas de Caminha, surgiram nos finais do século XVII, eram em pequeno número e tiveram curta duração.

²³ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c. , p. 57

²⁴ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p.277

²⁵ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c., p. 54, 55 e 56

1.2. Importância do salgado de Aveiro na Idade Média

Tendo em conta, os grandes centros produtores que foram aparecendo e se desenvolveram ao longo dos séculos, Aveiro surge como o primeiro e principal centro produtor que cresceu notavelmente durante a idade Média, conforme atesta a documentação da época. Porém, em simultâneo, noutras regiões do país vão nascendo aqui e ali, marinhas de sal, mercê das necessidades económicas e das condições geológicas do solo e do clima que favoreciam a implementação desta indústria.

É desta forma que, ao longo das margens do Vouga, especialmente na zona onde se forma o afe-delta da ria de Aveiro, foram surgindo pequenos núcleos de exploração salícola que se emanciparam e ganharam projecção comercial durante a Idade média, quer no país como no estrangeiro. Aveiro oferecia nesta altura, as melhores condições à construção de salinas, quer pelo clima, quer pelo tipo de costa. Estes factores, associados à capacidade humana para responder às exigências económicas da comunidade em crescimento e do país em geral, fizeram de Aveiro o centro salineiro por excelência do país, quer pela quantidade de sal que produzia, quer pela qualidade do sal, considerado por alguns entendidos o melhor que temos.

Virgínia Rau, escreveu a propósito do desenvolvimento da indústria do sal em Aveiro que, *“aqui e além, à medida que se disseminava o povoamento e as pequenas comunidades criavam raízes, com um pé no mar e outro em terra, os sapais da laguna, riscados por inúmeros esteiros e canais, ofereciam ao pioneiro medieval um território ideal para a construção de salinas”*.²⁶

A indústria salineira em Aveiro, tal como já se referiu, surge referenciada entre a documentação mais antiga no nosso país. O documento de referência, sempre citado por vários autores, data do ano de 959 e consta duma doação que a condessa Mumadona fez ao Mosteiro de S. Salvador de Guimarães, de terras e marinhas de Aveiro.²⁷

Em 1050, eram abastados possuidores de salinas, nas margens do Delta do Vouga, D. Gonçalo Viega e sua mulher D. Flâmula. Também em Esgueira prosperava a extracção do sal, conforme atesta a doação feita ao Mosteiro da Vacariça, em 1075.

Em 1059, no inventário dos bens do mosteiro de Guimarães, aparece referenciada a posse de salinas em Alcorubim, perto do rio Vouga.

Segundo informa Virgínia Rau, em 1101, existiam marinhas no sítio de Ovar e, em 1177, uma Carta Testamento faz reverter para o domínio do mosteiro de Santa Cruz de Coimbra todas as salinas de D. Dacis e seu marido, João Ruela, situadas em Aveiro, Vila de Milho, Ilhavo, Sá e Requeixo.

²⁶ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c. , p. 58

²⁷ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p.266

No ano 959, consta, que a condessa Mumadona doara então ao mosteiro de Guimarães, que ela fundara, as suas Marinhas de Aveiro: e do testamento da mesma se conclui, que já neste tempo havia marinhas em Portugal, e é muito provável, que fossem em Aveiro, ou Figueira.

A mesma autora refere que o “núcleo de produção importante era o de Cabanões, onde, em Outubro de 1260, fez minuciosa inquirição o juiz da Feira e o Pretor de Gaia, assistidos pelo tabelião da Feira. Ouvidas as testemunhas, algumas de Ovar, apurou-se que todas as marinhas pagavam foro ao rei excepto as que tinham sido de Pelágio Arie, de Martinho Barragam, do Conde e de um Bispo do Porto.”²⁸

É no século XII, no início da monarquia, que a produção de sal em Aveiro se desenvolveu e se destacou no mercado nacional. As províncias do norte passam a ser abastecidas com o sal desta região, especialmente depois da extinção das marinhas do Rio Ave, Leça e Douro. Tal como já se referiu, terá sido o desenvolvimento da indústria salineira do Vouga que provocou a decadência das salinas de Entre-Douro e Minho.

Conforme conseguiu apurar Lacerda Lobo, durante os primeiros reinados consta em vários artigos das Cortes, cartas Régias, existentes no Cartório da Câmara do Porto, que nessa altura entrava nesta cidade uma grande quantidade de Sal das marinhas de Aveiro, e daqui era exportado para as províncias do Minho e Trás os Montes.

Assim, em 1386, no reinado de D. João I, nas cortes de Coimbra, num capítulo especial dedicado ao concelho do Porto, se referia, “que se observasse o privilégio de não pagar a dizima do sal que se exportasse de Aveiro” Também em 1389, nas Cortes de Lisboa se dedicou um capítulo especial ao concelho do Porto para que, João Rodrigues Pereira, e seu Almojarife de Aveiro, “não levar o dizimo do sal, que aí carregavam os Navios do Porto, segundo um antigo privilégio da mesma cidade”²⁹

Daqui se infere que nesta altura a produção das salinas de Aveiro era bastante notória e rentável. O sal produzido abastecia as populações locais, mas era também vendido para o norte do país, especialmente na cidade do Porto, onde entrava muito sal de Aveiro que gozava de privilégios.

No reinado de D. Afonso IV, as marinhas de Aveiro eram cerca de 500 e produziam sal em tal quantidade, que servia o consumo interno e externo, fazendo baixar o preço por moio de rasas de sal (180 alqueires), que valia entre 40 a 50 reis. Segundo Maia Alcoforado este preço era notavelmente baixo, “atendendo mesmo ao diferente valor que a moeda tinha nessa altura.”³⁰ Ou seja, grandes quantidades de produção não significavam sempre, rentabilidade económica. Esta situação podia causar o desinteresse pela produção de sal, e até o abandono das salinas.

Perante esta baixa do valor do sal, o mesmo monarca viu-se obrigado a intervir com uma postura em que se estabelecia que “somente se fizesse sal nos meses de Julho e Agosto”.³¹

Esta medida anti-económica vigorou pouco tempo, porque nas cortes de Elvas de 1361 os habitantes de Aveiro apresentaram a D. Pedro I que cada “um fizesse o sal que pudesse fazer”;³²

²⁸ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c. , p. 58 ,59, 60

²⁹ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 266 e 267

³⁰ ALCOFORADO, , M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c., p. 48

³¹ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. p. 267

³² ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c., p. 49

Id. , Ibid. , p. 49

No reinado de D. João I uma imposição lançada por este monarca, sobre o sal, fazia com que, muitas vezes “ *tirando o carroto e a imposição, não ficava ao dono mais de 7 reis de cada moio*”.³³

Perante as sucessivas medidas tomadas pelos monarcas, verificou-se que no reinado de D. Duarte as marinhas de Aveiro, assim como as de outros salgados portugueses “*jaziam em mortório*”, conforme é referido nas cortes de Santarém de 1434.³⁴

- salinas do Mondego

Um pouco mais a sul de Aveiro, nos finais do século XI e século XII surgem também referências às salinas das margens do Mondego. Em 1092, junto a Tavedo, onde era o “*locus salinarum*”³⁵ faziam Martinho Moniz e sua mulher Elvira Sesnandes doação do lugar de São Martinho. Em 1178, reinado de D. Afonso Henriques, comprova-se a existência de marinhas, defronte a Tavedo, pelo contrato estabelecido, entre o Prelado da Igreja de S. Salvador e os seus clérigos e o prior e os cônegos do Mosteiro de S. Jorge, de uma Marinha situada em Tavedo perto da Foz do Mondego.

Também em Couto de Lavos há notícias de salinas no reinado de D. Afonso II, pois em 1217, o bispo D. Pedro, aforou a sua Marinha “ *que a rainha D. Dulce fundara no termo da nossa vila de Lavos que nós recuperámos do Mosteiro de Santa Cruz por sentença definitiva do papa Inocêncio III.*”³⁶

Lacerda Lobo considera que, as marinhas do centro Lavos eram já em número considerável, referindo que em 1236, reinado de D. Sancho II, foi feita uma doação pelo Mosteiro de S. Jorge e a Colegiada de S. Bartolomeu a Domingos Pedro de Lavos, tendo como obrigação construir mais trinta e seis Talhos.³⁷ A construção de marinhas nas margens do Mondego, continuou durante os séculos seguintes, conforme consta em vários aforamentos feitos no século XV, pela Colegiada de S. Pedro de Coimbra. No século XVI, as salinas da Morraceira ganham fama ao lado de outros centros produtores do país, não só pela quantidade de marinhas construídas, mas também pela quantidade de sal que produziam.

- S. Martinho do Porto

Mais a sul em S. Martinho do Porto, em meados do século XIII, Virgínia Rau faz referência à existência de marinhas nesta zona - “*Diz-nos uma carta de doação do abade de Alcobaça ao Convento do Bouro, existia uma ínsua adentro da bacia, perto de Alfeizarão, isolada por um lado pelo rio de selir e do outro por um esteiro denominado de Plágio Fala. Nessa ínsua deviam os monges promover a feitura de marinhas*”. Também no século XV se construíram mais marinhas.

Segundo o autor, D. Pedro respondeu que: Nos saberemos a razão, que os moveu a fazer tal postura, e olharemos o que é mais nosso serviço e prol da nossa terra. Em seguida foi revogada a postura.

³³ Id., Ibid. p. 49

³⁴ Id., Ibid. , p. 49

³⁵ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c. , p. 61

³⁶ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c., p. 61

³⁷ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a história das marinhas de Portugal ...*, o. c., p. 271

- Atouguia

No porto de Atouguia , no século XIII, também se exploravam marinhas conforme atestam os documentos - *El rei D. Dinis, por carta datada da Lourinhã a 23 de Março de 1284, emprazou em três vidas a Sebastião Pelágio e a sua mulher Urraca Martins certa salina que possuía em Atouguia, com a condição de todos os anos os enfiteutas fazerem três montes iguais do sal produzido a fim do soberano escolher para si, e dentre eles, o que bem lhe aprouvesse.*³⁸

- Estuário do Tejo

No estuário do Tejo, a Indústria salineira surge durante o século XIII, onde vários núcleos salineiros, se vão implantando ao longo das margens do Tejo, quer na margem sul (margem esquerda) quer na margem norte (margem direita). Várias são as referências documentais que dão nota da sua existência. Em 1240, no termo de Lisboa, perto do Tojal, comprava o mosteiro de S. Vicente de Lisboa parte de uma salina a João Peres e a sua mulher Ausenda Peres, junto a outras de diversos proprietários; em 1241, o mesmo mosteiro aumentava as Marinhas que possuía no lugar chamado S. Julião, comprando mais marinhas; Em 1260, perto de S. António do Tojal, em Maçolas, emprazavam, as donas de Chelas em duas vidas, uma marinha de fazer sal, a Martinho Joanes e a sua mulher Estefânia; Também em Maçolas jaziam várias marinhas de el-rei (D. Afonso III) e este resolveu em 1265, dar de foro, a Vicente Martins, aquela que estava abandonada havia bastantes anos. Em Frielas possuía D. Afonso III várias salinas; Em 1347, no Espinhal, termo de Frielas, doava Vicente Domingos de Arrizado, todo o seu direito na marinha que aí tinha ao mosteiro de Alcobaça.³⁹

Virgínia Rau, cita ainda as marinhas que vão surgindo na margem esquerda do Tejo a partir de meados do século XIII, nas comunidades ribeirinhas, num espaço que se estende do Montijo a Alcochete, conforme se explicitará no capítulo 3º.

As referências indirectas às marinhas de Lisboa no reinado de D. João I, mostram que já tinham grande importância ao nível da produção do sal, pois no reinado deste monarca, servia para abastecer o comércio interno e também se exportava para o estrangeiro . Prova-se este facto, por uns artigos requeridos em Coimbra, a D. João I, por parte dos fidalgos que se julgavam lesados pelos rendeiros do Estado na cobrança de uma imposição, lançada por aquele monarca sobre o sal.⁴⁰

³⁸ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c., p. 62 e 63

³⁹ Id. , Ibid. , o. c. , p. 64

⁴⁰ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 100

Refere o autor que, num dos artigos dizem os suplicantes: *Senhor, vos fazem saber, que já aconteceu a cada um dos sobreditos vossos Vassalos vender o moio de Sal a vinte libras singrantes tirado de todos os custos, e os vossos Rendeiros da imposição de Riba Tejo levam logo três libras, da Imposição, e os rendeiros de Lisboa outro tanto; e o rendeiro de Riba Tejo diz, que o tiram de um termo para outro; e o Rendeiro de Lisboa diz, que o levam da Vila para fora do Reino.*

Mas já anteriormente, no reinado de D. Fernando, conta Fernão Lopes que, *estavam à carga no rio de Sacavém e à ponta do Montijo, da parte do Ribatejo, sessenta e setenta navios em cada lugar, carregado de sal e de vinhos.*⁴¹

No séc. XV, nos reinados de D. Duarte e D. Afonso V, as marinhas continuavam a produzir sal para consumo do país, e também para exportação.

- Setúbal e Alcácer

Caminhando mais para sul, surgem as marinhas do Vale do Sado que compreende as de Setúbal e Alcácer. A construção de marinhas em Setúbal aparece referenciada em documentação do século XIV. Segundo Virgínia Rau e Lacerda Lobo é muito provável que, já muito antes se explorasse o sal na região do Sado. No entanto, a documentação existente não permite atestar com certeza a sua existência, uma vez que existem apenas referências indirectas às salinas de Setúbal e Alcácer. Diz-nos Lacerda Lobo: *“nada posso decidir com certeza sobre a origem e antiguidade das marinhas de Setúbal; porém é muito provável, que tanto nas margens do Sado, como do Tejo, elas existissem no Reinado do Senhor D. Pedro I; porque do artigo 54 das Cortes feitas em Elvas no ano de 1361 consta carregarem-se navios de sal, que eram exportados para fora do reino”*⁴²

Daqui se poderá concluir que existiam salinas em Setúbal e com grande produção. A mesma posição é defendida por Maia Alcoforado que se refere nestes termos: *“porque se não fossem elas, as restantes, nesse tempo pouco numerosas e menos produtivas, apenas dariam, e escassamente, para o consumo interno.”*⁴³

- Região do Algarve

No Algarve, exploração do sal, remonta ao início do século XIV, embora existissem nesta zona condições excelentes para exploração do sal, não só pelo clima ameno mas também pela extensão dos seus sapais. É no reinado de D. Dinis que aparecem referências documentais à exploração de sal nesta zona. Em 1314, este monarca mandou passar uma “Carta de Desagravo” ao concelho de Tavira, onde se refere que, *“a falta de sal era tão grande nesta povoação, que o alqueire custava 4 soldos e que se amassava o pão com água do mar, para economizar aquele condimento”*⁴⁴

Por este facto pode concluir-se que, no início do século XIV, a indústria do sal estaria apenas numa fase de germinação e por isso a sua produção era baixa, não sendo suficiente para o consumo local, sendo por isso, necessário importar doutras regiões. Conforme escreve Alcoforado, *“ou não existia ou estava no início de laboração.”*⁴⁵

⁴¹ SÉRGIO, António – *História de Portugal*, o. c., p. 149

⁴² LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal* ..., o. c., p. 284

⁴³ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal* ..., o. c., p. 82

⁴⁴ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal* ..., o. c., p. 106

⁴⁵ Id., *Ibid.*, p. 106

No reinado de D. João I, nos finais do século XIV a produção de sal no Algarve era já bastante forte , pois, o governo facilitava a sua exportação para o estrangeiro, como uma medida de grande conveniência económica.

Maia Alcoforado, comprova a importância que a indústria salineira tinha nesta região, nos finais do século XIV com uma “Carta de Lei” de D. João I, que ordenava o seguinte: “ *que os Mercadores Estrangeiros nem pudessem retalhar panos, nem comprar nenhuns haveres fora da dita Cidade de Lisboa, salvo, fruta, ou vinhos, ou sal, que podiam comprar no Reino do Algarve e em todos os outros Lugares do nosso senhorio*”.⁴⁶

Esta medida tinha com objectivo, promover o comércio do sal com o estrangeiro, o que significa que, a produção atingia quantidades consideráveis, sendo conveniente escoar este produto através do comércio.

Nesta altura, o sal produzido e que, os estrangeiros tinham autorização para comprar, era extraído apenas das marinhas de Faro, pois não existiam outras marinhas para além destas.

Segundo Maia Alcoforado, só em 1532, no reinado de D. João III, este monarca mandou construir 28 marinhas com 1.360 talhos, na ribeira de Almargem, termo de Tavira. Estas marinhas chegaram a produzir 2.000 moios de sal.

As provas documentais provam que paralelamente ao centro produtor de Aveiro, outros núcleos começaram a surgir e vão-se desenvolver-se ao longo dos tempos.

1.3. Preponderância do sal de Setúbal a partir do séc. XVI até meados do séc. XIX

É no século XVI que as marinhas de Setúbal sofrem um grande incremento, ganhando importância no país e suplantando os outros centros salineiros, nomeadamente o de Aveiro, colocando-se em primeiro lugar na produção nacional. As marinhas de Aveiro, que até aqui dominavam a produção do país, sofreram alguma decadência, em parte, devido ao estado da barra.

Verifica-se que, o salgado de Setúbal ganha importância económica servindo o mercado interno e também externo. No início do século XVI, o grande desenvolvimento do comércio e da pesca no estuário do Sado, estimulou o desenvolvimento da actividade salineira. Segundo apurou Virgínia Rau, o próprio rei D. Manuel, protegia os interesses desta indústria, promulgando em 1511 “*que os navios que viessem carregar sardinha e pescados de Setúbal não pudessem trazer sal de fora para salga, pois a el-rei prazia que se gastasse o da vila e o de Alcácer*”⁴⁷

Segundo a mesma autora, é cerca de 1525 que surgem uma série de aforamentos ou de sesmarias que elucidam sobre os locais das marinhas existentes e os pontos onde vão ser construídas novas marinhas. Por isso, é a partir do segundo quartel do século XVI, que se multiplica o número de marinhas do Sado, concorrendo com os outros centros salineiros de modo a suplantá-los em termos de produção.

⁴⁶ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 106

⁴⁷ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português...*, o. c. , p. 70

Em 1544 nas cortes de Almeirim, os procuradores de Setúbal requerem ao rei que revogasse os alvarás concedidos anteriormente a fidalgos e a diferentes pessoas poderosas. Estes fidalgos estavam autorizados a poder obrigar as barcas a carregarem de preferência o seu sal par os navios, com prejuízo dos outros proprietários menos considerados.

Em 1576 um alvará de D. Sebastião ordena: “ *que todo o sal que se fizesse cada ano no reino e senhorios se comprasse a terça parte para a fazenda real, ou aquela porção que assentassem os oficiais para este fim nomeados, não excedendo a terça parte, sendo o sal pago pelo preço que em cada ano fosse taxado; e que todo o sal necessário para consumo do reino, se vendesse por conta da fazenda real, sem que outra pessoa o pudesse vender por sua conta*”⁴⁸

Por este documento pode concluir-se que, a indústria do sal de Setúbal foi crescendo e era bastante próspera nesta altura, pois bastava a terça parte da sua produção para consumo interno, as outras duas partes destinavam-se à exportação.

A sua importância económica, no reino, era notória, merecendo a atenção e protecção dos nossos monarcas.

Lobo de Lacerda escreveu em 1790 a propósito da produção das salinas de Setúbal, em comparação com as restantes existentes no reino, o seguinte:” em 1631, *eram muito poucas as marinhas da Figueira, porque neste século se tem feito a maior parte delas. No reino do Algarve não havia marinhas em Castro Marim, Tavira, e Portimão. As do Douro, Leça e Ave se ainda existiam, não podiam ser muitas pela pequena extensão de terreno, que borda estes reinos nos lugares onde elas podiam ser feitas. Logo as marinhas de Aveiro neste tempo, as poucas da Figueira, província de Entre Douro e Minho e reino do Algarve, não podiam dar sal em tanta quantidade, que chegasse para o conjunto do reino, e para ser exportado para os reinos estrangeiros, caso não houvesse ainda algumas marinhas nas margens do Tejo e Sado*”.⁴⁹

Enquanto a indústria salineira de Setúbal se desenvolvia e ganhava projecção nacional, a Indústria de Aveiro começava a enfrentar alguns problemas.

A partir do século XVI as marinhas de Aveiro, foram sendo exploradas consoante o estado mais ou menos próspero da barra. Conforme refere Alcoforado, “*se a barra se conserva larga e profunda as condições eram favoráveis à produção de sal, pois as águas do rio Vouga e Antuã e outros rios e ribeiros afluentes têm saída fácil e a ria enche-se de água do mar, com o grau necessário de salsugem para fazer sal, sendo o cloreto de sódio extraído pelas marinhas. Se pelo contrário diminui a corrente da barra, as águas doces conservam-se estagnadas na baía, predominando ás aguas salgadas, o que impossibilita a exploração do sal.*

⁴⁸ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c., p. 83

⁴⁹ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre as marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 284

Por estas razões as salinas são abandonadas, o comércio marítimo paralisa-se por falta de vias de comunicação e a ria transforma-se num “ paul vasto e infecto.

As febres paludosas desenvolvem-se neste imenso pântano, sempre encharcado de água esverdeada e putrefacta (...) dizimando às centenas as vidas de seus habitantes “. ⁵⁰

Paralelamente, na região da Figueira começava a nascer, no início do século XVI, um novo núcleo de produção do sal, situado no campo da Morraceira, perto da embocadura do Mondego, ocupando uma superfície de cerca de meia légua embora, fossem ainda em pequeno número, pois quase todo o campo produzia milho e outros frutos. É durante o século XVII até meados do século XVIII, que cresce o número de marinhas na Morraceira, tendo-se construído marinhas em todo o campo que outrora era agrícola. Segundo apurou Lacerda lobo, em 1790 o número de marinhas nesta localidade ascendia a 800, todas a produzir sal. ⁵¹

Conforme refere o autor, “ *O melhoramento da Barra da Figueira em comparação da de Aveiro, e a moderação dos direitos de saída, tem facilitado muito a extracção do sal*”⁵²

Os terrenos, nesta localidade terão sido transformados em Marinhas, uma vez que os proprietários se sentiam estimulados pelo elevado preço do sal que se praticava naquela altura. Daqui se infere que, a indústria do sal prosperava, pois a produção era rentável e vantajoso o seu comércio. Mas, se o preço do sal funcionou como motivação para os proprietários, as condições do terreno responderam a essa vontade, de forma eficaz, permitindo que, os campos que outrora produziam produtos agrícolas se cobrissem de marinhas de sal.

Este facto demonstra que a inteligência humana sempre soube aproveitar as condições naturais do meio em que vivia, para daí retirar benefícios e responder às necessidades ou exigências económicas que imperavam.

Durante a dominação filipina esta indústria, tal como as outras do reino, sofreu bastante devido “à influência nociva do governo espanhol”⁵³. Diminuiu a produção do sal, assim como, a exportação para o estrangeiro

Entre o reinado de D. Afonso V e a dominação Filipina, observa-se uma certa decadência nesta indústria, pois no reinado de Filipe II, fez-se um Alvará sobre o modo como Portugal deveria vender o sal, que entrasse no rio de Lisboa. ⁵⁴

⁵⁰ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 49

⁵¹ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 78 ; LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 273.

Alcoforado refere que, só em 1520, há notícias de no campo da Morraceira, existirem salinas; *porque o Prior, o Cartorario e mais padres de santa Cruz, enfiteuticando-o a António Fernandes Quadros declararam na escritura que o enfiteuta, podia haver para si todo o proveito e uso que Deus lhe desse na dita Lezíria, assim de pão, como de sal, ou de criação, ou qualquer outra coisa, que dela se pudesse aproveitar*”.

Posteriormente, segundo, Lacerda Lobo, desde os princípios do século XVII até 1759, que, os sucessores do 1º Enfiteuta, António Fernandes Quadros, foram subenfiteuticando várias porções do dito campo a diferentes foreiros, umas para cultivarem, e outras para nelas se fazerem marinhas, as quais se têm multiplicado de maneira, que todas as terras, que em outro tempo produzem diferentes espécies de grão, hoje estão reduzidas a marinhas, por tirarem destas os proprietários, maior proveito: e presentemente (1790) acha-se distribuído o campo em oitocentas Marinhas.

⁵² LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. p. 273

⁵³ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. p. 83

⁵⁴ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre A História das marinhas de Portugal ...*, o. c. p. 283.

Por seu lado, os Holandeses vêm fechar-se-lhes os mercados portugueses e a procurar sal noutras regiões.

Estas medidas terão desencorajado os proprietários à produção de sal, pois o comércio era pouco rentável. Assim, seria mais conveniente ao explorador da salina não produzir. Após a Restauração, a Indústria salineira do país, voltou a reanimar-se. O sal adquiriu então, uma proeminência ainda maior, “porque à sua anterior importância económica se vai juntar a política. A Suécia propôs-se reconhecer Portugal e auxiliá-lo, porque o sal tinha para ela vital importância; o mesmo aconteceu com a Holanda”⁵⁵.

Assim, já no reinado de D. João IV, na região de Setúbal, verifica-se um tal incremento desta indústria que, segundo Alcoforado, *se pagavam à Flandres os apetrechos, as armas e outras munições de guerra, vindas dali, unicamente com os direitos de sal que saía de Setúbal para a Holanda.*

Durante a regência de D. Pedro (D. Pedro II) refere o autor que a exportação do sal subiu bastante, “a tal ponto que bastaram apenas os direitos de alguns anos para saldarmos com os holandeses uma dívida de 750.000 cruzados!”⁵⁶

Em 1669, no reinado de D. Pedro, o tratado celebrado entre Portugal e a Holanda, permitiu ao nosso país conseguir garantir a posse de terras em África, na América e no Oriente, graças a este produto que, desempenhou um papel fundamental. Por este tratado, “Portugal, pagaria à Holanda, 3 000 000 de florins. Para isso entregaria 500.000 cruzados em sal de Setúbal, ao preço de 1480 réis o moio. Findo este pagamento, daria mais, durante dez anos, 250 000 cruzados por ano, pagos pelo direito de 700 réis por ano, pagos pelo direito de 700 reis por moio de sal, instituídos em 1631. Porque estes pagamentos implicavam carregações de sal muito mais avultados do que as normalmente feitas pelos Neerlandeses, este pagamento alargou-se a um período de vinte anos”. O monopólio do sal era desta forma concedido aos Holandeses, que conseguiram manter até ao início do século XVIII.⁵⁷

O desenvolvimento da indústria salineira, na região de Setúbal continua durante o século XVII, tornando-se de tal modo *próspera* “que em parte alguma do país existem melhores condições topográficas, climatológicas, e geológicas para o estabelecimento conveniente da indústria salífera”, escreveu Alcoforado em 1877.⁵⁸

A este propósito refere o mesmo autor que “o *salgado de Setúbal é superior ao de Aveiro, relativamente ao clima, e pelo que diz respeito ao grau inicial de salsugem da água.*

Diz o autor que, *no tempo em que este soberano governava Portugal, saiu um alvará sobre o modo como se havia de vender o sal, que entrasse no rio de Lisboa.*

O autor lamentando-se do abrandamento e em algumas regiões até provocando a decadência desta indústria decadência ou e

⁵⁵ SERRÃO, Joel – *Dicionário de História de Portugal* ...o. c. p. 418

⁵⁶ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal* ..., o. c. p. 83

⁵⁷ SERRÃO, Joel – *Dicionário de História de Portugal* ...o. c. , p. 418

⁵⁸ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal* ..., o. c., p. 83

*Relativamente ao clima, porque é ele mais seco e quente nas margens do Sado; e pelo grau de salsugem da água, porque este líquido é mais denso naquele rio meio grau, termo médio”.*⁵⁹

Virgínia Rau, confirma o grande desenvolvimento que a Indústria de Setúbal teve durante o século XVII, até meados do século XVIII. As salinas foram-se multiplicando dominando a paisagem, “*como células dotadas de intensa vitalidade e em constante multiplicação, condicionada esta pelas partilhas ou vendas que as gerações sucessivas se viam obrigadas a efectuar, as marinhas do Sado foram, no entanto, aumentadas, durante todo o século XVII com algumas novas explorações, aqui e além.*

*Mas, a grande prosperidade e incremento das marinhas do vale do Sado pouco ultrapassou o primeiro quartel do século XVIII. Assim, no Regimento de 1703, não poucas alusões são feitas a marinhas em perdição por seus donos deixarem de as fabricar “*⁶⁰*. Em 1761, devido às fraudes praticadas no estabelecimento “ Roda do sal”*⁶¹*, o rei D. José , viu-se na obrigação de proceder à vistoria geral das marinhas de Setúbal e Alcácer, por carta régia. Verificou-se de facto existir uma decadência em alguns salgados, pois das 458 marinhas existentes, cerca de “10% estavam arruinadas ou improdutivas, mais de 20% em mau estado, e entre as restantes muitas eram reputadas de inferior qualidade e fraca produção”.*⁶²

Como se pode verificar, Virgínia Rau conseguiu apurar em documentação da época, que, a indústria do Vale do Sado apresentava já no início do século XVIII, sinais de alguma decadência. No entanto, Lacerda Lobo pelos dados que fornece em 1790, pouca ou nenhuma referência faz à decadência do salgado de Setúbal, mantendo a ideia de que este salgado estava próspero.

Quanto às salinas de Lisboa, depois da restauração, tal como se verificou para outros salgados voltaram a ser reanimadas. Refere Alcoforado que, desde o reinado de D. João IV até ao fim do século XVIII as marinhas do Riba Tejo foram sempre regularmente exploradas, “*apenas algumas andaram a monte por ser muito dispendioso, o seu fabrico*”⁶³.

Refere o mesmo autor que, desde esta data, as marinhas de Lisboa tiveram um grande desenvolvimento, sendo este o salgado português onde em 1877 existiam as “*marinhas de maior valor e as mais racionavelmente amanhadas.*”⁶⁴

⁵⁹ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 92

⁶⁰RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português...*, o. c. , p. 82 e 83

⁶¹A Roda do Sal foi instituída no reinado de D. Henrique e confirmada por D. João IV. Esta instituição pública tinha por objectivo fixar o preço da Venda do sal. Era fiscalizada por uma junta composta pelos proprietários dos barcos. Propunha-se evitar o monopólio dos carregadores e embarcações estrangeiras nos nossos portos. Desempenhou uma função económica, permitindo aos proprietários das salinas não vender o seu sal ao desbarato, para vender sempre que a escala de venda designasse e pelo preço que houvesse sido estabelecido consoante os recursos da colheita e as necessidades do consumo e exportação. O sal era fornecido aos barcos estrangeiros, feito segundo escala ou roda formada por esses consumidores importante

⁶²RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português...*, o. c. , p. 83

⁶³ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 100

⁶⁴Id. , *Ibid.* , p. 100.

O quadro elaborado por Lacerda Lobo de, permite uma visão do estado em que se encontrava o salgado português em 1790, quanto ao número de marinhas e respectiva produção e sobre a localização das marinhas. Embora alguns dados apresentados possam ser questionados, constituem uma referência importante para este estudo.

Quadro 2

Tábua

Sobre as Marinhas de Portugal

Observadas nos anos de 1790 e 1791 ⁶⁵

Lugar das marinhas	Número de marinhas	Cultivadas	Incultas	Moios de sal que regularmente produzem em cada ano	Obreiros que se ocupam por dia nos meses em que se ocupam das marinhas
Aveiro	500	178	322	5340 contos ou 4450 moios	178
Figueira	1.150	1.150		34.500	1.150
Rio maior	350 Talhos	350 Talhos		400	5
Lisboa	245	245		104.900	1.860
Setúbal	379	352	27	226.000	1.760
Faro	16	16		1.301	48
Tavira	33	27	6	1.000	80
Vila Nova de Portimão e Alvor	5	5	Observam-se as ruínas de umas antigas marinhas; porém ignora-se quantas eram	2.680	15
Castro Marim	185	98	97	6.240	294
Entre Douro e Minho					
Total	2613 marinhas e 350 talhos	2.071	452	381.531	5.410

Fonte: LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre as marinhas de Portugal...*, o.c. p 253

De acordo com os dados do quadro, observa-se que, em Aveiro grande parte das salinas estavam abandonadas, segundo o autor, pelas dificuldades em as amanhoar e pela pouca extracção de sal que se conseguia. Porém, conforme se demonstrou anteriormente o salgado de Aveiro foi outrora próspero; no

⁶⁵ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre as marinhas de Portugal...*, o. c. , p 253

reinado de D. Afonso IV, apresentava cerca de 500 salinas, número questionável, segundo Inês Amorim pelo seguinte: *“o ponto de referência são as 500 marinhas, conhecidas no reinado de D. Afonso IV; logo, toda a estimativa abaixo daquele número se torna crítica e declinante. Não se nega a decadência das salinas, mas importa contá-las e datar tal decadência”*.

*Renuncie-se a qualquer objectivo de precisão: desconfia-se de número tão redondo-500marinhas. Além disso entre as marinhas em bom estado e as abandonadas, surgem outras que só se fazem nos bons anos ou, quando o comprador reclama o sal.*⁶⁶

Seja como for, em 1790 de acordo com os dados da Tabela, constata-se que as marinhas de Aveiro, encontravam-se em decadência, estando activas apenas a 178 marinhas que produziam uma média anual 4.450 moios de sal. Ou seja, das 500 marinhas existentes 322 tinham sido abandonadas, pelo facto dos locais onde se encontravam não permitirem o seu tamanho e a produção ser pouco rentável.

Segundo a opinião Lacerda Lobo de e também de Maia Alcoforado, esta decadência teve como causa, o estado da barra, que, pela pouca estabilidade dificultava a entrada de embarcações para transporte do sal. Assim, o sal extraído, servia apenas para consumo local ou era levado para lugares vizinhos, em *“quantidades que os Almocreves conseguem transportar”*⁶⁷

No entanto, estas foram as marinhas que outrora, produziam em quantidades suficientes para abastecer os mercados interno e externo, mas que, agora têm um produto anual menor que as outras.

Em 1877, Alcoforado refere que, em meados do séc. XVII, se verificaram alterações na barra, que se deslocou para sul, em direcção a Mira, provocando o assoreamento da mesma. Estas alterações físicas, provocaram alterações na produção, levando à decadência de algumas marinhas e por consequência desta indústria e do comércio marítimo. *“A indústria Salineira e o comércio marítimo, que tinham feito de Aveiro uma povoação florescente, começaram então a decair de um modo tal que, depois de meados do século passado (século XVII), estavam quase abandonadas. As marinhas que se estenderam outrora desde Vagos e desde a Costa Nova até Estarreja, em número superior a 500, ficaram reduzidas apenas a 178”*.⁶⁸ Este número coincide com o número de salinas apresentado por Lobo de Lacerda e que Alcoforado terá utilizado mas sem o citar.

Inês Amorim, no seu trabalho *“Aveiro e a sua Provedoria no séc. XVIII”*, uma importante referência para a cidade e para os estudiosos, no capítulo sobre o sal, faz uma abordagem à localização das marinhas de Aveiro, ao longo do séc. XVIII. Considera a autora, que, *“a deslocação da Barra de Aveiro trouxe, certamente, alguma perturbação e, sobretudo, mudança na própria distribuição das marinhas”*. E acrescenta que, *“pelo menos ao longo de século XVIII, e desde 1757, essa deslocação estava a fazer-se, para sul da Vagueira. Naturalmente, que se verificou o atrofamento e assoreamento de alguns canais,*

⁶⁶ AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no séc. XVIII...*, o. c. , p 319

⁶⁷ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das marinhas de Portugal ...*, o. c. , p 269

⁶⁸ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 49

*diminuindo o grau de salinidade em troços da Ria, até então, aptos a fazer sal. Um dos caso mais evidentes foi a extinção de marinhas existentes em Ovar...em 1605, por iniciativa do Conde da Feira.*⁶⁹

Daqui se infere que, os problemas da barra, nem sempre terão impedido a produção de sal, embora causassem perturbações de produção em algumas marinhas, ou, levando até à extinção de outras(caso de Ovar) devido à sua localização. A resposta audaz a este problema por parte dos exploradores terá sido procurar novos locais onde construir novas marinhas.

Contudo, em 1791, conforme refere a mesma autora, a Barra *“estava fechada e quase sempre entupida, dificultando nesta época com toda a certeza, a produção de sal.”*⁷⁰

Ora, se é claro que em alguns períodos fosse difícil aos proprietários amanhar as marinhas devido ao estado em que se encontravam, a situação era passível de se alterar. Assim, segundo apurou, Inês Amorim, é possível desenhar para o século XVIII, uma História de *“avanço e recuo da área das marinhas”*⁷¹, que está em parte relacionado com o estado da Barra.

Refere a autora que *“Até meados do séc. XVIII, pode falar-se em alargamento da área das marinhas, e os sinais são variados. Em 1692, EL-Rei manda que não se alaguem as marinhas, porque há necessidade de sal para a Galiza.”*⁷² Outros exemplos referidos por Inês Amorim revelam que as marinhas estavam em laboração e por isso a produzir sal.

Conforme apurou a mesma autora *“ o verdadeiro sinal de alarme, por parte da Barra, deu-se em 1755”.*⁷³ Apesar dos problemas da barra, o sal continuou a produzir-se. Ou seja, *“as oscilações da barra e sua deslocação para sul”* tal como já nos ferimos acima, *“provocou o aproveitamento de novas marinhas, mais próximas da entrada da água salgada”*, surgindo um novo espaço onde se vão construir marinhas, situadas em Forte Novo, Monte Farinha e Sama.⁷⁴

Dada a situação da Barra, no início do século XIX, o governo decidiu fazer obras de melhoramento. Estas obras consistiram em construir um marachão de 800 metros de comprimento, entre a Gafanha e o forte já existente na costa – Castelo da Gafanha e também construir um dique ou molhe desde o Forte de até ao mar, numa extensão de 1.350 metros. Estas obras tinham como finalidade fixar a barra.⁷⁵

Assim, em 1808 foram concluídas as obras e o salgado voltava a reanimar, estimulando-se novamente a produção de sal.

Da análise feita por Inês Amorim, constata-se que, a abertura da Barra terá atraído novos investidores na aquisição de marinhas. O próprio Engenheiro da obra, Luís Gomes, em 1806,⁷⁶ ainda antes da abertura da barra, começava a comprar marinhas. Estava consciente que esta obra fora de grande importância

⁶⁹ AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no séc. XVIII...*, o. c. , p 320

⁷⁰ AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no séc. XVIII...*, o. c. , p 321

⁷¹ Id. , Ibid. , o. c. , p.321

⁷² Id. , Ibid. , p. 321

⁷³ Id. , Ibid. , p. 322

⁷⁴ Id. , Ibid. , p. 322

⁷⁵ ALCOFORADO, , M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 49

⁷⁶ AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no séc. XVIII...*, o. c. , p. 322

para a cidade e para a reanimação do salgado, uma vez que, estavam criadas condições para voltar a prosperar no futuro. Outros “proprietários-comerciantes”⁷⁷ na cidade, seguiram-lhe o exemplo, mas também outros provenientes de fora. E, não se enganariam, pois em meados do século XIX, o Salgado de Aveiro, voltava a ter algum peso na produção nacional, ao lado de outros centros, como Lisboa e Setúbal.

Conforme refere Inês Amorim, “ao longo do séc. XVIII, ao lado de proprietários tradicionais que vão persistindo, surgem outros, de fora da cidade, melhor informados sobre a situação da Barra, que apostam no seu sucesso, melhor conhecedores das condições geográficas ou...dos mercados”. Citando a mesma autora, refere-se como exemplo significativo de novos proprietários a adquirirem marinhas, o “Desembargador das Obras da Barra, Francisco António Gravito, que desde a sua nomeação em 1779, adquiriu fortuna considerável em Aveiro; e o Cristovão Guerner, que nos inícios do sec. XIX adquiriu várias marinhas.”⁷⁸

Relativamente ao vizinho centro produtor da Figueira, verifica-se que durante o século XVIII, as Marinhas da Figueira multiplicaram-se bastante, pois segundo Lacerda Lobo “ aqui é mais fácil e cómodo a exportação do sal do que em Aveiro”.⁷⁹

Como se pode ver no quadro Lacerda Lobo , em 1790 existia um número considerável de marinhas situadas na Figueira, estando as marinhas situadas nas localidades de, Couto de Lavos, Vila Verde e na Morraceira, sendo aqui, onde se localizava o maior número.

As Marinhas da Morraceira chegaram a produzir de forma considerável, destacando-se no salgado da Figueira e foram as que tiveram uma maior duração, mantendo-se activas até ao século XX. Segundo a tabela, o total de marinhas, ascendia a 1150, e destas, 800 situavam-se na Morraceira. Assim se conclui que a produção era bastante grande, embora a produção variasse consoante a localização das marinhas e o ano.

Nas margens do Tejo, em 1790 o número de marinhas existentes contava as 245 (38 na margem Norte e 207 na margem sul). No entanto, refere Lobo Lacerda algumas estavam decadentes “ por entrar nelas água doce. As outras os muros de terra metidos entre os reservatórios diminuí-lhes a superfície evaporativa, e a quantidade de sal.”⁸⁰

Quanto às marinhas de Setúbal observa-se que, apenas um pequeno número estavam incultas. O mesmo autor Refere-se nestes termos as salinas de Setúbal “ são as melhores de Portugal quanto à grandeza dos reservatórios onde se faz a cristalização. O sal na brancura, e na grandeza dos cristais excede as de quase todo o reino; porém não é o melhor para a salgação”⁸¹.

⁷⁷ AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no séc. XVIII...*, o. c. , p. 322

⁷⁸ Id. Ibid., o. c. , p. 322

⁷⁹ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre as marinhas de Portugal...*, o. c. , p. 253

⁸⁰ Id. , Ibid. , o. c. , p. 253

⁸¹ Id. , Ibid. , o. c. , p. 253

O salgado do Algarve também se encontrava em decadência, conforme mostra os dados da tabela referida. Diz o autor “ *em 1790 observei as ditas marinhas em grande decadência; as marinhas de Tavira que pertenciam à Coroa estavam completamente arruinadas; algumas marinhas de Alvor estavam perdidas e as outras em muita decadência; a decadência das de Castro Marim nesta altura, foi provocada pela decadência da pesca de Monte Gordo.*”⁸²

Para completar o puzzle sobre os vários centros produtores do país convém referir, ainda que de forma sucinta as salinas de Rio-Maior. Esta são uma excepção no nosso país, pois a extracção do sal provém de poços salgados, situados junto a nascentes. São designadas salinas de sal gema. A extracção do sal provém de águas de poços salgados. Também os processos de exploração são bastante diferentes. *Os processos adoptados nesta localidade, para extracção do cloreto de sódio contido na água da nascente salgada, é elementar. Duas cegonhas movidas a braço trabalham de dia e de noite, durante a safra.*⁸³

As salinas desta região são também bastante antigas, embora, tal como no caso dos salgados anteriormente analisados, não é fácil estabelecer com precisão, quando se terá iniciado a construir marinhas em Rio Maior e pouco se sabe o desenvolvimento tiveram.

Sabe-se com certeza que, sempre pertenceram à Casa de Bragança até à aclamação de D. João IV. No reinado deste Monarca foram vendidas ao Conde de Vimioso. Os seus herdeiros mais tarde venderam-nas a diferentes proprietários, que em 1877 ainda as exploravam. Quanto à localização destas marinhas, conserva-se na tradição daqueles povos o seguinte: As primitivas salinas estavam construídas um quilómetro ao poente das que ainda em 1877 existiam, junto duma aldeia, chamada “*Ao pé da Serra*” lugar onde ainda então se conservava a designação de “*Marinhas Velhas*”⁸⁴

1.4. Século XIX - Desenvolvimento do salgado de Lisboa

No séc. XIX, o salgado de Setúbal continua a marcar a produção nacional, embora nos finais deste século se verifique uma diminuição da produção.

A tabela que a seguir apresentamos elaborada com base nos dados fornecidos por Charles Lepierre, no seu “Inquérito à indústria do sal português”, relativa ao período entre 1850 e 1860. Assim, esta estatística permite fazer uma abordagem sobre a situação dos vários centros produtores do país, especialmente quanto à produção, mostrando os centros mais produtivos e o peso que a produção de sal por região têm na economia nacional. Por outro, é um contributo fundamental para se poder estabelecer uma evolução da indústria salineira em Portugal.

⁸² LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre as marinhas de Portugal...*, o. c. , p. 253.

⁸³ SÁ, Mário Vieira de - *Sal Comum: I...*, o. c. , p 80

⁸⁴ ALCOFORADO, , M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c., p. 123

Quadro 3

Produção anual do sal entre 1851-1863 ⁸⁵

Anos	Salgados	toneladas	%	Total de toneladas
1851	Setúbal	120.000	53%	
	Lisboa	52.500	23%	
	Aveiro	54.000	20%	
	Algarve	7.500	3%	
				225.000
1853				194.921
1854				257.981
1862	Setúbal	43.119	22%	
	Lisboa	80.250	41%	
	Aveiro	54.000	28%	
	Figueira	16.500	8%	
				193.981
1863	Setúbal	112.500	42%	
	Lisboa	80.250	30%	
	Aveiro	56.250	21%	
	Figueira	20.250	7%	
				269.250
1864	Setúbal	90.000	36%	
	Lisboa	80.250	32%	
	Aveiro	58.500	23%	
	Figueira	21.000	8%	
				249.750

Fonte: LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal ...*, O.c. p. 243 e 244

A análise desta estatística permite-nos fazer várias observações:

A produção média anual, do salgado, desde 1851 até 1866, manteve-se em cerca de 230 toneladas, valor que representa sensivelmente a produção relativa a 1933, segundo Charles Lepierre.⁸⁶

Observa-se que: o salgado de Setúbal, que teve um grande desenvolvimento desde o séc. XVI, até meados do século XIX, destacando-se como principal centro produtor e abastecedor dos mercados

⁸⁵ LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal ...*, O.c. , p. 243 e 244

⁸⁶ Id. , Ibid. , p. 234

interno e externo, começa a indiciar sinais de enfraquecimento, pois, pouco a pouco vai perdendo terreno a favor de Lisboa, que paulatinamente vai aumentando a sua produção. Assim, constata-se que em 1851, Setúbal representava 53% da produção nacional e Lisboa no mesmo ano, 23%. Em 1864, observa-se que a produção de Setúbal cai para 36% e Lisboa apresentava uma percentagem de produção muito próxima daquela, com 32% . A produção de Setúbal foi decrescendo de tal forma que, em 1933, apresentava uma produção de cerca de 21.000 toneladas, representando apenas 9% da produção do país, conforme se pode constatar pela tabela apresentada relativamente a 1933-34.

À medida que a produção de Setúbal ia diminuindo, a de Lisboa ia aumentando, verificando-se que em 1933, esta, contribuía para a produção nacional com cerca de 110.000 toneladas; isto é, 47% da extracção do sal era feita em Lisboa, conforme podemos ver na tabela relativa a 1933-34. É importante referir que no total da produção de Lisboa, a maior produção – 42,5%, era feita na margem esquerda, onde se situava o maior número de salinas

1.5 Século XX – Lisboa domina a produção nacional.

No século XX, o salgado português está distribuído em cinco grandes centros ou regiões, tal como já tivemos oportunidade de referir no início deste trabalho, mantendo de forma geral, a mesma estrutura que analisámos para os séculos anteriores. Embora, os dados recolhidos, nem sempre foram suficientes para fazer uma catalogação clara, quanto ao número de salinas e respectiva produção, como acontece para o século XX.

Assim, o quadro seguinte pretende mostrar de forma sucinta a situação do salgado português cerca de 1933, altura em que Charles Lepierre elaborou o seu inquérito ao salgado português. As informações recolhidas no seu trabalho são grande contributo para o estudo da salicultura portuguesa. Desta forma, compila-se neste quadro, as informações relativas ao salgado português, possibilitando uma leitura sobre o estado da Indústria salícola nas várias regiões do país.

Quadro 4

Quadro relativo à produção anual de sal (1933-34)⁸⁷

Centros produtores	Nº marinhas	Toneladas	Percentagem
Aveiro	276	50.00 a 60.000 toneladas (variando consoante o ano)	21,2%
Figueira da Foz	400	30.000	12,8%
Lisboa	214	110.000	47%
Margem direita	14	12.000	5,1%
Margem esquerda	194	96 ^a 100.000	42,5%
Setúbal e Alcácer	170	21.000	8,9%
Algarve	227	21.000	8,9%
Rio Maior	450 Talhos	1.600	0,6%
Total	1.287 salinas marítimas e 450 salinas terrestres	230 a 235	100%

Fonte: LEPIERRE, Charles – A Indústria do Sal em Portugal.

Pela análise dos dados verificamos que Lisboa se destaca na produção nacional, uma vez que surge como o principal centro produtor de sal – 110.000 toneladas anuais (47%).

As marinhas estão implantadas nas duas margens do Tejo, sendo que é na margem esquerda (Sul) que se verifica o maior número de marinhas (194) com uma produção de 98.000 toneladas (aproximadamente de 100.000), representando 42,5% da produção nacional; na margem direita apenas se registam 20 marinhas com uma produção de 12.000 toneladas, (5,1% da produção). Lisboa representa em termos de produção nacional, 47%. Isto é, do sal que se produz em Portugal, a maior parte é extraído das salinas de Lisboa, o que significa também que domina o comércio interno e externo. No capítulo dedicado ao salgado de Lisboa, esta questão será aprofundada

Relativamente a Setúbal, tal como já se tem vindo a observar, desde o século XIX que se nota uma diminuição na produção do sal, o mesmo se verificando para o caso de Alcácer. Das 270 marinhas

⁸⁷ LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal...*, o. c. p.24, 26, 27, 36, 37, 38,39, 40 e 47

existentes nesta região, apenas 170 estão em laboração, produzindo cerca de 21.000 toneladas, representando apenas 8,9% da produção nacional.

Segundo Charles Lepierre, em meados do século XIX, as salinas de Setúbal, produziam cerca de 150.000 toneladas anualmente, e no início do século XX a produção tinha decaído para 60.000 toneladas (80 moios). Num curto espaço de tempo constata-se que, a produção desceu quase um terço relativamente aos anos anteriores. Em 1933 atingia níveis baixíssimos, sinal de que a produção de sal nesta região era pouco rentável economicamente e estava decadente.

Verifica-se a mesma situação em Alcácer, pois em 1934 a produção ficava-se pelas 19.000 toneladas. Produção baixíssima se compararmos com as 60.000 toneladas registadas em 1880.

Sobre a decadência que se verifica nesta região, Charles Lepierre, mostra-se pessimista considerando que não se auguram bons anos para este salgado, antes pelo contrário, “ *a cultura do sal tende a desaparecer em Alcácer, (e Setúbal) e quando as obras hidráulicas encetadas ou projectadas, forem concluídas, as marinhas desaparecerão mais depressa porque as águas doces servirão para as regas, e as marinhas serão substituídas por arrozais*”⁸⁸.

Também o centro produtor da Figueira apresenta sinais notórios de decadência da salicultura, pois, das 400 salinas existentes, segundo informa o mesmo autor, algumas estavam desprezadas, sobretudo as que se situavam a nascente da Morraceira. Por outro lado, a produção anual não ia além das 30.000 toneladas e em 1934, cai para as 25.000 toneladas, produzindo apenas 12,8 % do total nacional.

Na região do Algarve, embora a produção seja baixa, 21.000 toneladas, observa-se que, aumentou para quase o dobro da produção, relativamente ao ano de 1875, em que a produção foi cerca de 10.000 toneladas (9.9000 toneladas)

Quanto a Aveiro, embora a produção seja ainda baixa, nota-se uma certa recuperação deste salgado, representando cerca de 21% da produção nacional. Comparando com os restantes salgados, que apresentam baixos níveis de produção, à excepção de Lisboa, pode-se dizer que o salgado de Aveiro está novamente a crescer. Nos anos seguintes, o salgado ter-se-á desenvolvido a ponto de em 1951, apresentar uma produção de 90.000 toneladas, sendo o 3º centro produtor de sal do país. Em 1951, segundo os dados recolhidos por Mário Vieira de Sá, o salgado português era constituído, por cerca de 1900 marinhas, encontrando-se em laboração 1.200, estando as restantes abandonadas e por isso improdutivas. As marinhas activas produziam uma média anual de cerca de 300.000 a 350 mil toneladas. A tabela que seguir se apresenta, elaborada com base em dados recolhidos na sua obra “Sal comum” permite observar como evoluiu o salgado português até esta data, e o estado em que se encontra.

⁸⁸ LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal...*, o.c. , p.39

Quadro 5

Quadro da produção de sal no ano de 1951⁸⁹

Centros produtores	Número de marinhas	Em laboração	Estariam improdutivas ou abandonadas	Produção anual (em toneladas)	%
Aveiro	500	279	221	90.000	25,7
Figueira da Foz	500	178 (incluindo uma na lagoa de Óbidos)	322	40.000	11,4
Lisboa	245	245		100.000	28,5
Setúbal e Alcácer do sal	379	352	27	114.000 (refer-se apenas a Setúbal)	32,5
Algarve:	261	146	115	6.000	1,7
Faro e Olhão	16	16		490	
Tavira e Almargem	33	27	6	600	
Portimão e Alvor	5	5		300	
Castro Marim	200	93	107	4.200	
Loulé	4	2	2	160	
Rio Silves	2	2		200	
Lagos	1	1		50	
Total	1900	1200		350.000 *	

Fonte: SÁ, Mário Vieira - Sal Comum, p.27e 28

*Estes dados referem-se a anos normais de produção. Como já se referiu há factores que podem interferir e afectar a produção de sal.

Como podemos constatar, pela análise deste quadro, em meados do século XX o salgado de Aveiro volta a produzir sal em quantidades consideráveis, aumentando também o número de marinhas activas, embora uma grande parte delas continuassem abandonadas. A produção de Aveiro passa a ter um peso na produção do país de 25,7%. Em contrapartida, neste século o salgado da Figueira está reduzido a 178 marinhas, e a sua produção é apenas de 40.000 toneladas, (11,4%) menos de metade da produção de Aveiro. O salgado da Figueira parece-nos pouco rentável economicamente.

⁸⁹ SÁ, Mário Vieira de – *Sal Comum: I* ..., p. 27 e 28

A propósito do salgado de Aveiro, refere António Sérgio em 1941, na sua História de Portugal: “ *além da pesca, a cultura do arroz e o fabrico do sal são a faina característica dos habitantes da ria, - um ser anfíbio, por assim dizer, dado às pescarias e à lavoura, a qual nasce aqui do que lhe vem do mar, por isso se emprega para adubar as terras, o moliço de algas e de marisco.* “ Acrescenta o mesmo autor: “*o sal produzido na Ria de Aveiro tem a fama do melhor do nosso país, e chama-se à cidade empório do sal*”.⁹⁰

Também o centro produtor do Algarve, pelos dados apresentados parece-nos pouco rentável e a maioria das marinhas estão abandonadas e as que existem são pouco produtivas. A sua produção é muito pouco significativa, uma vez que representa 1,7% na produção nacional.

Lisboa e Setúbal, surgem nesta altura como os maiores centros produtores. Destacamos particularmente o salgado de Lisboa, onde todas as marinhas estavam em laboração e produziam quantidades superiores aos de qualquer outro centro. Comparando Lisboa com Setúbal, verificamos que, nesta região das 379 marinhas existentes, apenas 352 estavam activas e produziam em média 114.000 toneladas, representando 32,5% da produção nacional. Lisboa possuía 245 marinhas em laboração e produziam 100.000 toneladas anuais, sendo o seu peso de 28,5% na economia nacional. Ora a produção do salgado de Lisboa, proporcionalmente ao número de marinhas, era superior ao de Setúbal. Podemos daqui inferir que, as salinas de Lisboa em meados do século XX produziam mais sal, sendo bastante rentáveis economicamente. Trataremos esta questão com mais profundidade, no capítulo dedicado ao salgado de Lisboa,

Em 1951, o conjunto dos reservatórios das marinhas ocupava, uma área aproximada de 13.750 hectares, com uma superfície de cristalização de 1.750 hectares e com uma produção média por hectare de cerca de 200 toneladas, aproximadamente.

Nos anos entre 1930-35 o sal português era exportado para vários países, europeus (Alemanha, França, Espanha, Dinamarca, Holanda, Noruega ...) da América (Estados Unidos, Brasil...) e África (colónias africanas, Marrocos...). O comércio do sal era bastante intenso, no porto de Lisboa, mas também o porto de Setúbal servia para exportação de sal.⁹¹

Em 1951 os principais países importadores eram a França, Inglaterra, Suécia, Noruega, Bélgica e Holanda.⁹²

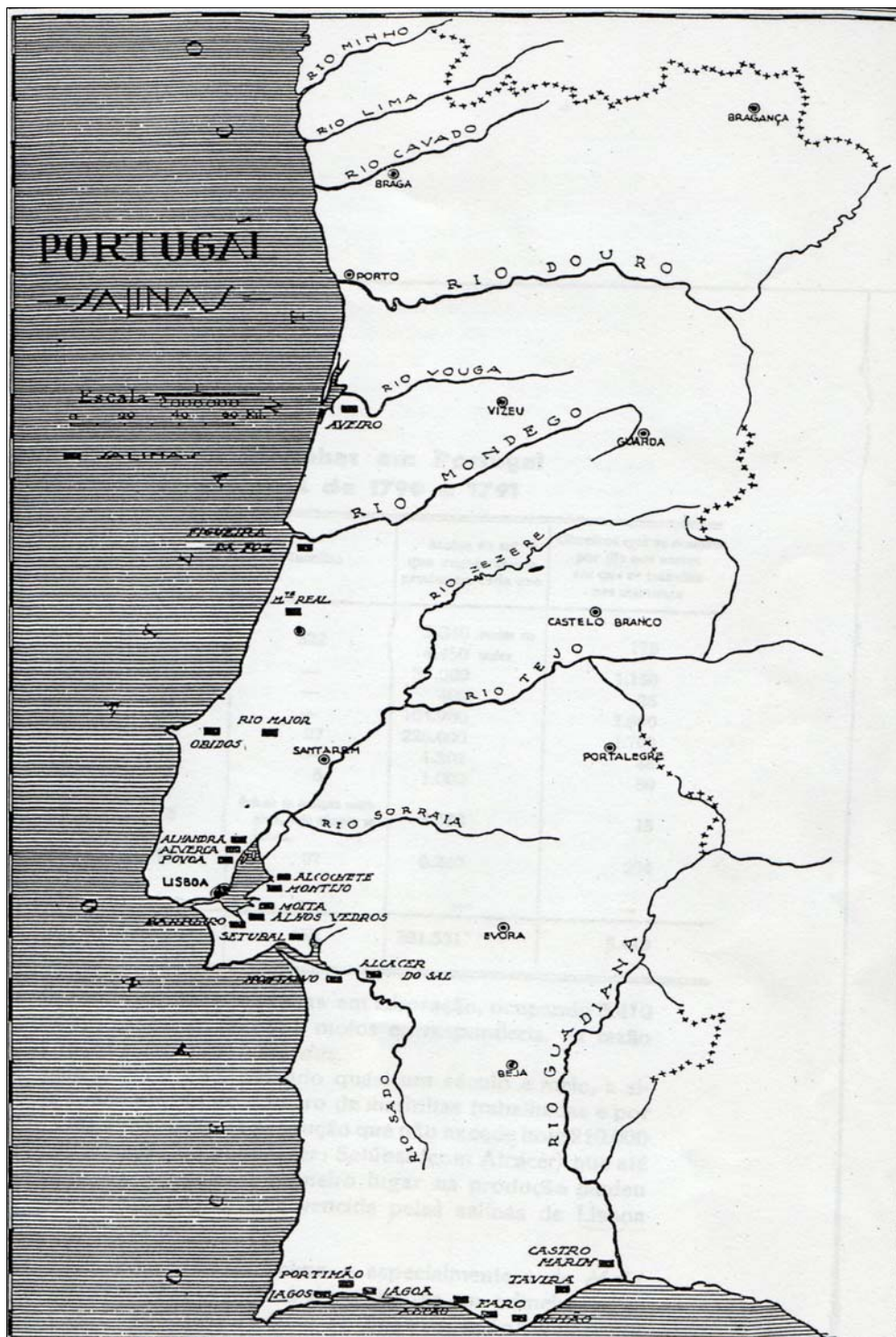
⁹⁰ Sérgio, António – *História de Portugal...*, o. c. , p.99

⁹¹ LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal...*, o.c. , p. 246, 247, 248, 249 e 250.

⁹² SÁ, Mário Vieira de – *Sal Comum: I* ..., o.c. , p. 28

Mapa 1 – O Salgado Português entre 1930-35⁹³

Fig.1



Fonte: LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal...*, o.c. p.18

⁹³ LEPIERRE, Charles – *A Indústria do Sal em Portugal...*, o. c. , p.18

6. Conclusão:

A indústria salineira no país remonta à idade média, no entanto já na época romana há indícios de produção de sal. O seu desenvolvimento faz-se sentir essencialmente ao longo da orla marítima, do Minho ao Algarve. No entanto alguns centros salineiros, nomeadamente a norte de Aveiro, são abandonados e deixam de produzir.

A indústria salineira desempenhou ao longo da história um papel de relevo na economia nacional, contribuindo para o desenvolvimento de circuitos comerciais que permitiam o abastecimento do mercado interno e estrangeiro, nomeadamente os mercados europeus.

No quadro da produção nacional evidenciam-se os centros salineiros de Aveiro, Figueira da Foz, Lisboa Setúbal e variou ao longo dos séculos, uma vez que a produção de sal estava sujeita a diversos factores variáveis em razão da geografia. Conforme se demonstrou, Portugal apresenta condições propícias para a salicultura, mas que mudam de região para região devido ao clima, constituição geológica, localização das marinhas, exigindo processo de exploração específico e, que por isso, diferentes entre si.

A rentabilidade económica das marinhas era também variável consoante as vicissitudes e a altura do ano. E, como produto importante em termos estratégicos estava também dependente do poder político, devido à maior ou menor protecção que merecia, pois, podia torna-la próspera e lançá-la nos mercados estrangeiros, ou podia conduzir à sua decadência, como aconteceu, por exemplo, durante a governação Filipina.

A par destes factores, as condições climatéricas, por vezes eram a principal causa do abandono das salinas. As tempestades invernais causavam grandes estragos nas marinhas o que dificultava o seu amanho e era necessário fazer a sua reparação que, acarretava encargos para o proprietário, nem sempre possíveis de suportar, sendo às vezes preferível o seu abandono, com as consequências inerentes para as populações e para a própria natureza.

A propósito, refere em 1870, a Gazeta Setubalense, o seguinte: “*a ruína causada nas salinas (pelos temporais do Inverno passado) é sobre todas a maior, e de maior alcance; pois que os seus efeitos não consistem somente na perda do género já colhido; mas também nos enormes dispêndios de reparação de muros, com portas e peças; e ainda na falta de produção do dito género nos anos seguintes, porque o solo onde ele se forma fica reduzido a uma camada lodosa, depositada pela água doce, que encheu os compartimentos e reservatórios*”.⁹⁴

Esta situação ocorre com alguma frequência no salgado português, conforme se explicitará, ao longo deste trabalho.

⁹⁴ ⁹⁴ ALCOFORADO, M. da Maia - *A Indústria do sal ...*, o.c. p. 47.

2º capítulo - O salgado de Lisboa : os primeiros centros produtores.

1. Introdução

Pretende-se neste capítulo abordar de forma geral o salgado do Tejo, a norte e a sul, no qual se integra o salgado de Alcochete; perceber quando e onde surgiram os primeiros núcleos salineiros e a importância económica que tiveram na região de Lisboa. A abordagem ao salgado de Lisboa é uma referência para analisar e avaliar a importância do salgado de Alcochete no quadro da produção desta região.

2. O salgado de Lisboa

O salgado da região de Lisboa, abrange duas grandes áreas: a margem direita a Norte do Tejo (desde Loures até Vila Franca) e a margem esquerda a sul do Tejo, num espaço que se estende desde o Concelho do Seixal até ao concelho de Alcochete. As salinas localizam-se nas freguesias do Lavradio (concelho de Barreiro), Alhos Vedros (concelho da Moita), Sarilhos Grandes (concelho do Montijo), Samouco (concelho de Alcochete), Alcochete e Vasa-Sacos (concelho de Benavente) e Seixal.

Alcochete na década de 30 do séc. XX tornou-se o centro salineiro mais importante da região de Lisboa e no contexto nacional, como teremos oportunidade de demonstrar.

2.1. A margem esquerda, a Sul do Tejo

No século XIII, ao longo do estuário do Tejo, tanto na margem direita como na margem esquerda, surgem pequenos núcleos salineiros que se vão implantando na paisagem, pintando-a de branco. O seu desenvolvimento ao longo dos séculos é marcado pela importância que adquire nos circuitos comerciais tanto no mercado nacional como no internacional, tornando-se fundamental para a vitalidade económica das comunidades locais.

Virgínia Rau no estudo que fez sobre as salinas do estuário do Sado, também aborda o salgado de Lisboa, fazendo uma referência curiosa acerca da forma como vão surgindo os primeiros centros produtores na margem sul do Tejo associados ao aparecimento de pequenas comunidades ribeirinhas. Refere a autora que, nos finais do séc. XIII no estuário do Tejo, surge *“uma poeira de lugarejos que constituíam um grémio municipal rudimentar: o concelho do Ribatejo. Nessa orla de terras baixas por onde o mar surgia ao longo dos esteiros e dos ribeiros, quase toda entregue aos cuidados colonizadores da ordem de Santiago, verificou-se o aparecimento de minúsculas póvoas ribeirinhas, em grande parte para exploração de salinas,*

desde o segundo quartel do séc. XIII, tais como: Montigio (1249), u samouco e Lançada (1241), sarilhos (1304), aldeã dalcouxhete (1313), aldeã galega (herdade de Fernão Galego, 1306) e outras. Todas elas tinham por sede paroquial Sabonha (Sabona, 1249), outro lugarejo situado numa pequena eminência entre Alcochete e Aldeia Galega.”¹

Segundo José Estevam, “ *A comarca do Ribatejo era constituída no século XV pelo Concelho de S. Lourenço de Alhos Vedros e pelo Concelho de Santa Maria de Sabonha, este último composto da vila da Alcochete e dos lugares de Aldeia galega, Samouco e Sarilhos.*”² A sede paroquial, funcionava na Igreja do mesmo nome, implantada no local que mais tarde se viria a chamar S. Francisco. Como lugar dominante, que era, aqui se construiu a primeira igreja, dedicada a Santa Maria, símbolo por excelência da autoridade da povoação sobre o território circundante.

“A vereação do concelho ou freguesia de Sabonha constava de dois juizes ordinários, um vereador e um procurador. Um dos juizes residia em Alcochete e o outro em Aldeia Galega”³.

No séc. XV, a ordem de S. Tiago dissolve o concelho de Santa Maria de Sabonha e cria dois concelhos: o concelho de Aldeia Galega (actual Montijo), ao qual junta o lugar de Sarilhos e o concelho de Alcochete, integrando neste o lugar de Samouco.

Efectivamente, as zonas ribeirinhas, nomeadamente aquelas que ofereciam condições favoráveis à fixação do homem, constituíram um ponto de atracção humana, graças aos recursos que a terra e o clima ofereciam. A exploração do solo era a principal fonte de rendimento destas pequenas comunidades. O tipo de exploração que se fazia da terra dependia da capacidade do homem para observar e interpretar a natureza, explorando a terra da forma mais rentável possível. Daí que nas zonas alagadas, onde não era possível desenvolver a agricultura uma vez que as águas das marés entravam através dos esteiros ou dos rios, o homem dedicava-se à exploração do sal. Em muitas situações os resultados foram vantajosos.

Por isso, tal como outros estudiosos têm referido, o salineiro, marnoto ou marnoteiro, antes de o ser, era em primeiro lugar agricultor, pois precisava de dominar as técnicas para amanho e cultivar a terra. Precisava de conhecer a terra e as plantas que aí podia cultivar. Este conhecimento obtido pela experiência acumulada e transmitido de gerações em gerações constituiu o segredo que fez prosperar a Indústria salineira nesta região, assim como noutras.

¹ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal Português...*, o. c. ,p. 64 e 65

² ESTEVAM, José – *Anais de Alcochete...*, o. c. , p.7

Em 1572, uma nova fundação religiosa (de frades Franciscanos) ocupou o que restava da ermida dando novo dinamismo à localidade que passou a designar-se por São Francisco. S. Francisco é hoje freguesia de Alcochete.

³ Id Ibid , o. c. p.7

Desta forma, embora as referências documentais provem a existência de salinas nas margens do Tejo, a partir de meados do século XIII, construídas aqui e ali conforme as condições do terreno e a habilidade do homem o permitiam, é muito provável que já antes se produzisse sal nesta região. Tal como se abordou no 1º capítulo acerca da questão da antiguidade da indústria salineira, esta seria a região que oferecia, desde tempos remotos, as melhores condições para o desenvolvimento da salicultura. Segundo Lacerda Lobo, terá sido nas margens do Sado e Tejo que se construíram e exploraram as primeiras salinas, pelas seguintes razões: *“1º as enchentes das marés nestas regiões são mais consideráveis do que no Mondego e Ria de Aveiro; 2º o terreno é mais apropriado para nelas se fazerem marinhas; 3º A extracção do sal é mais fácil pela bondade faz barras de Lisboa e Setúbal. Estas vantagens, que a natureza nunca negou a estes sítios, são motivos fortes, para nos persuadirmos, que os nosso maiores talvez fizessem aqui primeiro Marinhas que em qualquer outra parte”*⁴

Na margem esquerda do Tejo, as referências documentais, sobre a indústria salineira, remontam ao século XIV, embora já muitos anos antes, se produzisse sal. Só assim se justifica toda a documentação relativa a contratos de arrendamento e de compra e venda de salinas, nesta região, que os estudos de Virgínia Rau vieram demonstrar. No século XIV, a margem sul do Tejo teria já uma produção bastante significativa, merecendo o interesse e investimento de proprietários locais e especialmente de Lisboa. Assim, em 1375 (16 de Outubro) Gil Vicente, prior de Stª Maria de Sabonha, vende uma salina a Lopo Martins de Lisboa, situada num lugar chamado “pinhal do Ribatejo”, onde se situava um dos centros produtores importantes desta região.⁵

Virgínia Rau, refere um documento existente no núcleo documental do Mosteiro de Chelas, no qual consta um contrato de arrendamento de uma salina, em Aldeia-Galega, actualmente pertencente ao concelho do Montijo, realizado entre Constança Afonso e Domingos Afonso, morador nesta localidade, que segundo a autora *“define usanças e normas que só longos decénios de exploração salícola podiam ter estruturado”*⁶

Em 1429 (10 de Outubro), uma carta de emprazamento, outorgada pela “subpriora” do mosteiro de Chelas, Catarina Anes, a João Esteves, refere o aproveitamento de uma marinha no Lavradio, “perto de outras de diferentes proprietários, que jazia muito danificada e lapidada”.⁷

⁴ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das Marinhas de Portugal ...*, o. c. p. 284

⁵ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o. c. , p. 65

⁶ Id., Ibid. , o. c. , p. 65.

⁷ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português...*, o. c. , p. 65

⁷ Id., Ibid., o. c. , p. 65.

No reinado de D. João I, o salgado de Lisboa, nomeadamente da margem sul, teria já alguma expressão no reino pois o sal que aqui se produzia servia para consumo interno e também para exportação para outros países. Segundo Constantino de Lacerda, “ *no reinado do senhor rei D. João I havia marinhas no Riba-Tejo em tão grande quantidade, que não somente davam sal para o consumo de Lisboa, mas também era exportado para fora do reino, o que se prova por um dos artigos, que foram requeridos em Coimbra ao Senhor rei D. João I por parte dos fidalgos, referidos nas ordenações do senhor rei D. Afonso V.*”⁸

Neste artigo, queixam-se os fidalgos de Lisboa e outros das imposições que o rei havia lançado sobre o sal, sobrecarregando os exploradores, que desta forma não tinham qualquer rendimento com o sal que produziam, nem com o seu comércio. Queixam-se ainda pelo facto de se determinar que, quem tirasse sal de um termo para outro pagasse três libras por cada moio de sal. Porém, muitas vezes acontecia que o produto da venda não chegava a render as três libras que pagavam. Por outro lado, sendo a maioria dos proprietários fidalgos de Lisboa, teriam que levar o sal do Ribatejo para a dita cidade, para abastecer as suas casas ou para vender no mercado estando sujeitos a o pagamento das referidas três libras. Por isso, pedem ao rei para que não sobrecarregue o sal com esta imposição.⁹

Daqui se infere também que era na região do Ribatejo situada na margem sul do Tejo, que se encontrava o centro produtor mais importante.

Em 1512 foram contadas 79 marinhas, com um total de 11 052 talhos, situadas tanto na ribeira da foz do Sabonha, como na ribeira de Aldeia Galega (Montijo) e que eram “*foreiras ou davam o dizimo, à Ordem de Santiago*”¹⁰

2.2. Margem direita, a norte do Tejo

Relativamente à margem direita, a norte do Tejo, há registos de documentação referente a contratos de arrendamento, de compra e venda de salinas, doações feitas pelos mosteiros e outros proprietários, entre eles o próprio rei. Toda esta documentação medieval comprova a existência deste centro produtor, bem

⁸ LOBO, Constantino de Lacerda – *Memorias sobre a História das Marinhas de Portugal* ..., o. c. , p. 280 e 281

⁹ LOBO, Constantino de Lacerda – *Memorias sobre a História das Marinhas de Portugal* ..., o. c. p. 281

Refere o artigo (...) “ Senhor, os vossos Fidalgos, e vassallos, e Naturais dos vossos reinos fazem saber a Vossa mercê, que eles recebem grande agravo dos vossos Rendeiros das vossas Imposições, que vos podeis pela guisa, que Vossa mercê é: entre as quais pusestes num artigo, que qualquer, que tirar sal de um reino para outro, que pagasse de imposição três libras de cada moio, e muitas vezes acontece, que não vale ele tanto: e cada um dos sobreditos vossos Vassallos são moradores na cidade de Lisboa, e têm suas marinhas em Riba Tejo, e mandam trazer do sal para despesa de sua casa, ou para salgar suas azeitona, ou para salgar suas sardinhas, ou para vender na dita cidade em suas lojas com medo dos inimigos, e os rendeiros lhes demandam as ditas três libras de imposição, e os vossos juizes assim lhas julgam; no que recebem grande agravamento: porque vos pedem senhor, por mercê, que tais imposições, como estas, não se entendam se seu sal, nem em seus haveres. (...)”

¹⁰ RAU, Virgínia – Estudos sobre a História do sal portugueses..., o. c., p. 65

como a construção de novas salinas, muitas vezes consignadas nos próprios contratos. Conforme se refere no 1º capítulo, baseado nos estudos de Virgínia Rau, em 1240, no termo de Lisboa, perto do Tojal, comprava o de S. Vicente de Lisboa comprava parte de uma salina a João Peres e a sua mulher Ausenda Peres, junto a outras de diversos proprietários; em 1241, o mesmo mosteiro aumentava o número de marinhas que possuía no lugar chamado S. Julião, comprando mais; Em 1260, perto de S. António do Tojal, em Maçolas, emprazavam as donas de Chelas em duas vidas, uma marinha de fazer sal, a Martinho Joanes e a sua mulher Estefânia; Também em Maçolas jaziam várias marinhas de el-rei (D. Afonso III) e este resolveu, em 1265, dar de foro a Vicente Martins, aquela que estava abandonada havia bastantes anos. Em Frielas também possuía; Em 1347, no Espinhal, termo de Frielas, doava Vicente Domingos de Arrizado, todo o seu direito na marinha que aí tinha ao mosteiro de Alcobaça.¹¹ (V:Rp. 64))

Também no Reinado de D. Dinis, este monarca, “querendo fazer graça e mercê ao seu convento de Odivelas, deu-lhe para todo o sempre a marinha reguenga de Santo Antoninho, que fora de Vicente Passarão, ovençal del-rei D. Afonso III e, por carta de 15 de Agosto de 1312, ordenou a Silvestre Garcia e Estêvão Vicente, almoxarife e escrivão do reguengo de Sacavém e Frielas, que se entregasse logo ao donatário”.¹²

Lacerda Lobo, embora desconhecendo esta documentação sobre as salinas desta região, chega à conclusão no seu trabalho que, na margem norte do Tejo já muito antes de 1412, se amanhavam salinas – *“as do Tojal já existiriam muito antes de do ano de 1412, tempo em que reinava o senhor rei D. João I; porque então o Mosteiro de S. Vicente de Fora emprazou a Senhorinha Annes, Camareira da rainha D. Leonor, umas marinhas no Tojal, onde chamam Carvalha, por três vidas, pagando de pensão a primeira seis moios de sal, a segunda sete, e a terceira oito.”*¹³

2.3. O desenvolvimento do salgado de Lisboa (do século XVI ao século XVII)

O desenvolvimento da Indústria salineira continuou durante os séculos seguintes, quer na margem direita, quer na margem esquerda do Tejo, conforme as contingências do clima, do ano e da localização das marinhas relativamente aos esteiros e ribeiros e, também dependente do valor comercial, da menor ou maior procura devido à concorrência. A intervenção do poder político poderia incentivar ou não o desenvolvimento da salicultura. Por exemplo, a governação Filipina travou o desenvolvimento da indústria salineira, provocando algum recuo na produção de sal e mesmo o abandono de algumas salinas. Segundo Alcoforado “entre o reinado de D. Afonso V e o de Filipe II houve um período de decadência para as

¹¹ Id. Ibid., o. c. , p.64

¹² RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português ...*, o.c. , p. 64

¹³ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das Marinhas de Portugal ...*, o.c. p. 280 e 281

marinhas do Tejo: infere-se isto dum Alvará que este monarca promulgou a 18 de Outubro de de 1597, no qual se regulava o modo porque se havia de vender o sal que entrasse no rio de Lisboa”.¹⁴ Ou seja, o sal de Lisboa não era suficiente para consumo interno, sendo necessário importar de outros salgados¹⁵.

No entanto, depois da Restauração, verificou -se que o salgado da região de Lisboa voltou a reanimar-se tal como se verificou outros salgados. Refere Alcoforado que desde o reinado de D. João IV até ao fim do século XVIII as marinhas do Ribatejo foram sempre regularmente exploradas, “*apenas algumas andaram a monte por ser muito dispendioso, o seu fabrico*”¹⁶. Como vemos o autor refere-se às salinas do Ribatejo o que mostra que o centro produtor da margem esquerda, seria mais importante do que o da margem direita.

Em 1790 escreve Lacerda Lobo: “*Desde o tempo da feliz aclamação do senhor rei D. João IV até ao presente, consta por tradição terem-se adiantado as marinhas de Lisboa de forma que presentemente existem daquem, e além Tejo duzentas e quarenta e cinco marinhas, 38 da parte do Norte, e 207 da parte do sul; porém muitas destas estão arruinadas. O produto anual de todas elas é regularmente cento e quatro mil e novecentos moios de sal*” (104.900 moios = 78.675 toneladas).¹⁷ Estes dados também são referidos por Alcoforado, mas sem citar a fonte.

Alcoforado acrescenta que, desde o reinado de D. João IV, as marinhas de Lisboa tiveram um grande desenvolvimento, sendo este o salgado português onde em 1877 existiam as “*marinhas de maior valor e as mais racionavelmente amanhadas.*” ¹⁸

Prossegue o autor que nesta altura “*o Salgado de Lisboa compreende hoje (1877) 550 marinhas, que se estendem pelas duas margens do Tejo, desde o Lavradio até Pancas ao sul, numa extensão de 6 léguas; e desde a Povia até Alverca ao norte, num comprimento de 2 léguas.*” ¹⁹ Alcoforado não distingue o número de marinhas existentes em cada uma das duas margens, nem refere quanto se produzia. Quanto ao número de salinas, parece um pouco exagerado, uma vez que quer os números referidos anteriormente por

¹⁴ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 100

¹⁵ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das Marinhas de Portugal ...*, o. c. , p. 283

A propósito acrescenta Lacerda Lobo:

“Daqui podemos conjecturar, que as marinhas de Riba-Tejo, ou estavam inteiramente arruinadas, ou em tal decadência, que não davam o sal, que era preciso para o consumo de Lisboa, mas que era necessário, que entrasse nesta cidade sal de outras Marinhas do Reino

¹⁶ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o. c. , p. 100

¹⁷ LOBO, Constantino Lacerda – *Memórias sobre a História das Marinhas de Portugal ...*, o.c. , p. 283

1 moio corresponde a 750 kg

¹⁸ ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do sal ...*, o.c. , p. 100

¹⁹ Id. Ibid. o.c. , p. 100

Lacerda Lobo, quer os números indicados nos anos seguintes em estudos posteriores, nenhum se aproxima daquele número.

2.4.O salgado de Lisboa (do século XVIII ao século XX)

É nos finais do século XVIII que se registam os indícios mais relevantes sobre o desenvolvimento do salgado de Lisboa e sua evolução até ao século XX, quer em documentação relativa às salinas, quer em estudos realizados, como os de Constantino de Lacerda Lobo, que fornece alguns dados estatísticos sobre a produção de sal e distribuição das salinas nas várias regiões do país. Dai que os seus trabalhos sobre o salgado português são uma referência fundamental.

O salgado de Lisboa foi-se desenvolvendo, verificando-se o seu grande incremento desde os finais do séc, XVIII até ao século XX, tornando-se uma dos maiores centros produtores do país.

Nesta perspectiva para compreender a sua evolução neste espaço de tempo, elaborou-se um quadro, no qual se pode observar o comportamentos dos vários centros produtores durante este período.

A observação do quadro permite ter uma ideia a aproximada sobre o desenvolvimento do salgado de Lisboa no contexto nacional, mostrando também o momento em que se destaca relativamente aos outros, quer pela quantidade de sal produzido, quer pelo número de salinas em laboração. Por outro lado, é importante salientar que quando se refere o salgado de Lisboa e a sua preponderância no contexto nacional, as salinas da margem esquerda do Tejo (margem sul) têm aqui um papel relevante, pois é nesta região que existem desde tempos remotos o maior número de salinas, sendo também aqui que a partir de finais do século XIX se produz o sal que abastece o comércio local, nacional e estrangeiro. As embarcações que saem do porto de Lisboa, para o mercado externo, vão carregadas de sal extraído na margem sul, nomeadamente de Alcochete.

Quadro 6²⁰

Número de marinhas e produção do sal em Portugal

Centros produtores	Número de marinhas em laboração			Toneladas 1790	%	Toneladas 1933-34	%	Toneladas 1951	%
	1790	1933 e 34	1951						
Aveiro	178	276	279	3.337	1,2	50.000	21,2	90.000	25,7
Figueira da Foz	1.150	400	178	25.875	9,1	30.000	12,8		
Lisboa	245	214	245	78.675	27,7	110.000	47,6	100.000	28,5
Sul	207	194				96 a 1000.00	42,5		
Norte	38	20				12.000	5,1		
Setúbal	379	170	352	167.500	59,0	21.000	8,9	114.000 *	32,5
Algarve	239	146	146	8.415	2,9	21.000	8,9	6.000	1,7
Rio-maior		450 talhos		300	0,1	1.600	0,6		

*dados relativos apenas à produção de Setúbal. As marinhas de Alcácer encontravam-se abandonadas.

Fonte: LEPIERRE, Charles - *Inquérito à indústria do sal...*, p. 49

Conforme se observou no 1º capítulo(parte I) , até meados do século XIX, o salgado de Setúbal era o centro produtor mais importante, quer pela extensão do seu salgado, quer pela quantidade de sal que produzia, bem como pela procura que tinha no mercado nacional e internacional. A tipologia do salgado e a especificidade dos processos de produção permitiam boas colheitas. No entanto, paralelamente, também o salgado de Lisboa se foi desenvolvendo desde o século XIII e ao longo dos séculos seguintes, marcando a sua presença no contexto da produção nacional, embora sem a dominar.

Desta forma, em 1790, Lisboa aparece como o 2º Centro produtor de sal do país, produzindo uma média de 78,675 toneladas representando, no quadro da produção nacional, 27,7% –Setúbal dominava a produção nacional, produzindo 167.500 toneladas, ou seja 59% da produção do país era proveniente das salinas desta região.

²⁰LEPIERRE, Charles - *Inquérito à indústria do sal...*, o. c., p. 49

Tabela elaborada com base em dados recolhidos na obra de Charles Lepierre, que transformou na Tábua de Lacerda Lobo, os moios de sal em toneladas e estabeleceu a percentagem relativa para os diversos centros de produção. Acrescentou-se ainda os dados relativo a 1951, referidos no quadro 5 do capítulo 1º.

É ao longo do século XIX que se dá o grande desenvolvimento do salgado de Lisboa, nomeadamente na margem Sul, sendo a partir de meados deste séc. que ganha projecção nacional em detrimento da preponderância de Setúbal.

Nos finais do séc. XIX e início do séc. XX assiste-se a uma grande decadência no salgado de Setúbal, apresentando em 1933, uma produção de cerca de 21.000 toneladas, representando cerca de 9% da no contexto nacional.

À medida que a produção de Setúbal decaía, Lisboa aumentava, verificando-se que entre 1933-34, nesta região, a produção total atingia em média cerca de 110.000 toneladas; isto é, 47% da produção de sal do país era feita nas margens do Tejo, destacando-se em particular a margem sul, onde se produzia cerca de 96 a 100.000 toneladas ou seja, 42,5% da produção era feita na margem esquerda, onde se situava o maior número de salinas e onde a actividade salineira era mais intensa. De salientar que, as salinas de Alcochete desempenhavam um papel importante na produção de sal na margem esquerda, uma vez que era o maior centro produtor da região, e até do país.

Em meados do século XX Lisboa continua a produzir bastante sal, cerca de 100.000 toneladas, representando no contexto nacional 28,5 da produção. As salinas de Setúbal voltam a produzir bastante (32,5%) e Aveiro também (25,7%).

2.5. Constituição do salgado de Lisboa – número de marinhas

Tendo como referência o quadro acima apresentado, quanto ao número de marinhas, sabe-se que o salgado de Lisboa em 1790, era constituído por 245 marinhas (38 da margem norte e 207 na margem sul). Sendo assim, o sal produzido na região de Lisboa era extraído essencialmente da margem sul, embora se desconheça a quantidade de sal que produzia uma vez que Lobo de Lacerda, não distingue a produção destas duas zonas. O mesmo se verifica quanto ao número de marinhas incultas. O autor refere que algumas marinhas se encontravam em decadência e não produziam pelo facto de entrar nelas água doce. Noutros casos os muros de terra metidos entre os reservatórios diminuía a superfície evaporativa e por consequência a quantidade de sal.²¹

Acontecia muitas vezes algumas marinhas ficarem temporariamente (1,2 ou mais anos) incultas, devido às condições climáticas adversas, como Invernos rigorosos e a localização das marinhas que facilitavam a entrada de água doce, destruindo o solo das marinhas, os muros que separavam os reservatórios o que diminuía a salinidade da água impedindo a feitura do sal. Assim, nos anos seguintes, estas salinas não tinham condições para produzir, provocando o abandono temporário, caso os exploradores (proprietários ou

²¹ LOBO, Constantino de Lacerda - *Memórias sobre as marinhas de Portugal* ... o.c. p. 153

arrendatários) não tivessem condições económicas para as recuperar de imediato uma vez que, exigia gastos avultados. Por outro lado, se o solo das salinas ficasse muito danificado seria necessário esperar um ou dois anos para criar um solo bom para fazer sal. Esta situação, verificava-se especialmente nas salinas que possuíam o tapete de algas, o traste, casco ou cozimento. Posteriormente as marinhas voltariam a produzir, caso a procura o justificasse.

Entre 1933-36 o salgado de Lisboa era constituído por 214 salinas, 194 na margem esquerda e 20 na margem direita. Embora se verifique uma ligeira diminuição no número de salinas, relativamente a 1790, a sua rentabilidade era maior, uma vez que apresenta níveis de produção nunca atingidos anteriormente. Poderá ser um indicador dos melhoramentos nas condições de fazer sal, quer quanto às condições de conservação das marinhas quer quanto aos processos utilizados.

Em 1951 o salgado de Lisboa era constituído por 245 salinas, segundo os dados referidos por Mário de Sá.²² No entanto, o autor não explica as razões que o levaram a indicar aquele número. Provavelmente terá utilizado os números indicados por Lacerda Lobo mas sem os citar.

Porém, com base no Inquérito realizado ao salgado da região de Lisboa e de Alcochete (em separado, devido á especificidade do salgado) pela, CRPQF, constata-se que o total de salinas ascendia a 230. Na margem direita contamos 18 e, na margem esquerda 212. Só na região de Alcochete estavam localizadas 95 marinhas.²³

O quadro abaixo apresentado mostra a distribuição do número de marinhas nas duas margens e por concelhos.

Quadro 7
Número de marinhas em 1954

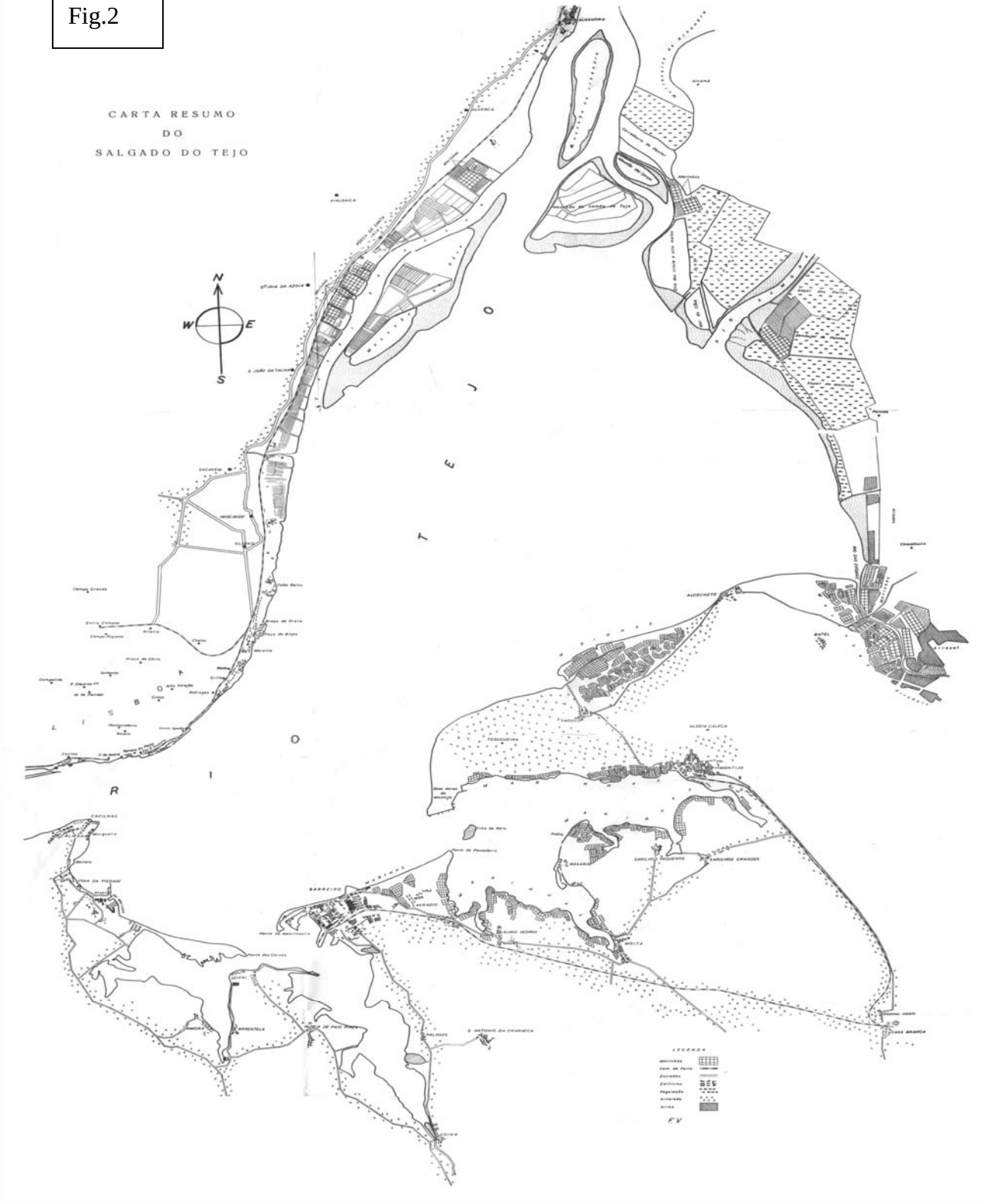
	Concelhos	Número de marinhas	Total
Margem direita (Norte do Tejo)	Loures	5	18
	Vila-Franca	13	
Margem esquerda (Sul do Tejo)	Barreiro	10	
	Moita	81	
	Montijo	25	
	Seixal	1	
	Alcochete	95	
			212
			230

Fonte: LOPES, Luís A. Dias – Salgado de Alcochete..., p. 21

²² Sá, Mário Vieira de – *Sal Comum*..., o.c., p. 27 e 28

²³ SILVA, José Ferreira- *O Salgado do Tejo*..., o. c., p 10. LOPES, Luís A. Dias- Salgado de Alcochete..., o.c. p.21

Fig.2



Mapa do salgado de Lisboa
 Fonte: Inquérito á indústria do sal - salgado de Lisboa, 1958
 Anexo E – Mapa 1

Conclusão:

O salgado de Lisboa surge na Idade Média associada aos primeiros núcleos populacionais que aí se fixam para produzir sal.

O salgado abrange duas grandes regiões produtoras, a margem Sul e a margem Norte do Tejo.

É na margem sul que se registam um maior número de marinhas, sendo também aqui que a partir de meados do século XIX, a produção do salgado aumenta consideravelmente enquanto Setúbal vai pouco a pouco perdendo a sua liderança. O desenvolvimento do salgado atinge a sua máxima expressão na década de 30, do século XX, tornando-se o maior centro produtor do país, para o qual as marinhas de Alcochete contribuíam com grandes quantidades de produção.

Nesta altura Lisboa, nomeadamente a margem sul era a principal abastecedora do mercado quer nacional quer estrangeiro. O porto de Lisboa constituía a via de escoamento do produto colocando-o nos circuitos comerciais. O vai e vem de embarcações carregadas de sal, entre Alcochete e Lisboa, são uma prova do volume de sal comercializado..

Parte II

1º Capítulo - O salgado de Alcochete

1. Introdução

Pretende-se neste capítulo caracterizar o salgado de Alcochete em várias vertentes, para compreender a importância económica que a indústria salineira desempenhou localmente e no quadro da produção da região de Lisboa, justificando-se o grande objectivo deste trabalho que é a recuperação do património das marinhas e a musealização de uma marinha.

A abordagem é feita numa perspectiva cronológica, e em várias dimensões, que possibilitem a reconstituição histórica da indústria salineira, desde os primeiros núcleos produtores (na Idade Média) que vão surgindo, aqui e ali, associados ao povoamento do território.

Nesta abordagem, procurou-se mostrar os momentos em que o salgado se evidenciou relativamente à região de Lisboa e ao todo nacional, pelas quantidades de sal produzidas e o seu contributo para o comércio. Destacaram-se também os momentos críticos caracterizados pelos problemas com o escoamento da produção, os preços e a rentabilidade económica e comercial. Problemas que provocaram a decadência da produção e o abandono das marinhas.

Descrevem-se espaços e situações, caracterizaram-se as marinhas, destacam-se também os momentos fundamentais para o desenvolvimento desta indústria, graças à iniciativa de proprietários locais e vindos de fora que encontram em Alcochete um local privilegiado para investimentos rentáveis. Recuperam-se marinhas e construíram-se novas marinhas, pois as condições do solo e atmosféricas favoreciam a produção, levando ao grande desenvolvimento do salgado, nomeadamente, a partir de finais do séc. XVIII e durante o século XIX.

Desde já se destaca que o grande incremento do salgado, associado às condições ambientais favoráveis, fez com que na década de 30 o salgado de Alcochete, conforme refere Charles Lepierre, batesse o record nacional. A actividade salineira nesta altura era bastante intensa, assim como era a produção.

2. Início e desenvolvimento do salgado

O salgado de Alcochete, situado na margem esquerda, ou margem sul do estuário do Tejo, faz parte do grupo de salinas que se foram implantando ao longo das margens do rio, desde o Barreiro até Alcochete.

O salgado de Alcochete é constituído por três regiões produtoras: a região do rio das Enguias,¹ região de Alcochete–Samouco e a região de Vasa – Sacos (pertencente ao concelho de Benavente), menos próximo da vila.

As primeiras referências documentais relativas às salinas de Alcochete remontam ao século XIII, associadas ao aparecimento de comunidades ribeirinhas que se foram instalando nas margens do Tejo, ligadas à exploração do sal. Entre elas é referenciada em 1241 “u Samouco e lançada” e em 1313 “aldeã dalcouxhete”.²

De época mais tardia, remontando já ao séc. XIV, Virgínia Rau refere a venda de uma salina efectuada em 1375 (16 de Outubro) por Gil Vicente, prior de Stª Maria de Sabonha, a favor de Lopo Martins de Lisboa, situada num lugar chamado “pinhal do Ribatejo”, onde se localiza um dos importantes centros produtores desta região. Stª Maria de Sabonha, ou Sabona que era a sede paroquial do concelho que integrava, aldeia galega e Alcochete. Mais tarde é aí fundada a ordem de S. Francisco, origem da freguesia do concelho de Alcochete.

Em 1512 foram contadas 79 marinhas, com um total de 11 052 talhos, situadas tanto na ribeira da foz do Sabonha, como na ribeira de Aldeia Galega (actualmente Montijo) e que eram “foreiras ou davam o dizimo, à Ordem de Santiago”³

Conforme refere José Estevam, na sua obra, “O Povo de Alcochete”, *“no século XVI, existiam muitas marinhas em todo o termo. Entre outros, encontram-se, no ano de 1512, os seguintes proprietários de salinas: Gil Pato, Fernão Gomes, Gil Mestre, Fernão Cotrim e João da Gama, todos fidalgos. Rui Martins possuía duas marinhas no sítio chamado de Moinho de Vento”*⁴

O salgado foi-se desenvolvendo ao longo dos séculos, sujeito às contingências do meio, tais como o solo, o clima a maior ou menor proximidade dos esteiros relativamente ao mar, que de certa forma determinaram técnicas e processo de exploração. Os recursos económicos e humanos existentes, marcaram também desenvolvimento da indústria salineira.

¹ LOPES, Luís A. Dias- *Salgado de Alcochete...*, o.c., p.21

Segundo o autor, algumas salinas, integradas na região do Rio das Enguias, pertencem ao concelho de Benavente, mas estão incluídas na região do concelho de Alcochete salinas, pela sua contiguidade em relação às do concelho de Alcochete e a maioria dos trabalhadores estavam domiciliados em Alcochete.

² RAU, Virgínia, *Estudos sobre a História do sal português...*, o.c., p. 65

³ RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, o.c. p. 65

⁴ ESTEVAM, José – *O Povo de Alcochete...*, o.c.,p.26

Assim, nos finais do séc. XVIII e início do séc. XIX continua a surgir documentação relativa às salinas de Alcochete, tais como contratos de arrendamento, aforamentos, ou ainda relatórios das salinas onde são apresentados os proprietários ou arrendatários e a quantidade de sal que produzia. Estas referências provam que a exploração da salicultura, nesta região, foi-se desenvolvendo lentamente ao longo dos séculos anteriores, atingindo a sua maturidade nos finais do séc. XVIII, altura em que ganha projecção na região de Lisboa e a nível nacional.

Nos finais do séc. XVIII, os trabalhos realizados por Lacerda Lobo, sobre o salgado português constituem também uma referência fundamental para conhecer estado de desenvolvimento da Indústria salineira em Alcochete, o tipo de solo das marinhas, os processos utilizados e a localização das marinhas. Aliás o autor, refere-se de forma indirecta à exploração salícola de Alcochete, a propósito da construção das marinhas de Alvor e Vila nova de Portimão, no Algarve. Mandadas construir pelo infante D. Francisco em 1720, sob a responsabilidade do Mestre de marinhas, João Marques Ratinho, natural de Alcochete. Posteriormente sucederam-lhe os filhos: Francisco Marques; Lourenço Marques e Manuel Marques, sendo ainda em 1790 o mestre das referidas marinhas um dos filhos.⁵

O mestre Ratinho responsável pela criação destas marinhas levou para esta região, a sua experiência e conhecimentos sobre o amanho das marinhas e feitura do sal. Daí que, como o próprio autor refere, “São estas Marinhas enquanto à ordem dos reservatórios, e manipulação do sal, em tudo semelhantes às de Alcochete.”⁶

Esta referência prova que no início do séc. XVIII, a indústria salineira estaria bem enraizada em Alcochete. Assim, daqui saíam os “mestres” para ensinar a “arte” de amanho das marinhas e os processos subjacentes à feitura do sal, nas regiões do país onde a indústria salineira era ainda incipiente. Por outro lado, poder-se-á também colocar a hipótese do mestre Ratinho e a família terem ido para a região do Algarve, pelo facto das marinhas de Alcochete, nesta altura, serem pouco rentáveis devido à baixa produtividade; facto que obrigou este produtor a investir noutras regiões onde as condições eram mais favoráveis à exploração salícola.

Relativamente ao século XIX, alguma documentação existente no arquivo distrital de Setúbal, permite esclarecer algumas questões sobre o salgado de Alcochete, nomeadamente quanto ao número de salinas, sua localização e respectivos proprietários, assim como quem eram os arrendatários. Porém, é escassa, atendendo à importância que este salgado já em finais do séc. XVIII e especialmente no séc. XIX tinha na margem sul do Tejo. Muita documentação ou se perdeu ou estará por inventariar e dispersa em arquivos Municipais, ou outras instituições e famílias proprietárias ou arrendatárias de salinas. Foi possível colmatar, em parte, esta lacuna para os finais do séc. XVIII, recorrendo-se a uma obra bastante importante para a história económica e social de Alcochete, que é a obra de Jacome Ratton, *Recordações de Jacome Ratton...*, escrita entre 1747 e 1810. Nela observa-se o estado de desenvolvimento de Alcochete, quer ao nível da agricultura, quer da salicultura, a ocupação do espaço em termos de população, as zonas cultivadas e incultas bem como a situação económica das populações que

⁵ LOBO, Constantino de Lacerda – *Memórias sobre a História das Marinhas em Portugal ...* o. c., p. 293

⁶Id., Ibid., o.c., p. 293

aqui habitavam. É, por isso, uma referência para Alcochete, na qual se encontram descritos espaços e situações, bem como todas as obras levadas a cabo por este empreendedor em vários locais. Tais foram os trabalhos de modernização implementados, nomeadamente na Barroca D'Alva que o rei D. José se lhe dirigiu nestes termos “ *este é o nosso Ratton o grande cultivador da barroca d'Alva*”⁷

O único rendimento da Barroca d'Alva, na altura em que Jacome Ratton a tomou de arrendamento decorria o ano de 1767, era uma marinha que se situava afastada do Tejo. Esta era uma marinha pequena e que se encontrava em mau estado de conservação, estando arrendada por 192.000 reis, “*único rendimento de toda a barroca d'Alva para seu dono, e que se achavam hipotecados ao pagamento de uma dívida, que sucessivamente ia crescendo pela acumulação dos juros, por estes excederem muito a dita quantia; dívida que eu resgatei antes de me apossar da marinha para bemfeitorizar ao ponto de render dois mil mois de sal claro, um ano por outro, quando antes não passava de duzentos, e muito escuro, em razão dos muitos nascimentos de água doce, que ali havia; e que à força de pensar, e de dinheiro fiz desaparecer, cuja descoberta até então desconhecida tem sido depois aproveitada nas outras marinhas daqueles contornos. E como esta marinha é a mais distante de todas aquelas que recebem do Tejo a água das marés pelo rio das Enguias; e por isso neste sítio a sua água menos salgada em razão da doce que se lhe mistura; e observando eu ao mesmo tempo, que nos praimares das águas vivas, a doce, por mais leve se achava ao decimo do salgada, construí o registo da entrada das águas nos viveiros, de modo que abrindo-se pouco antes das praiasmar, e fechando-se pouco mais de uma hora depois, me entrasse somente água salgada na marinha, ao que se deve, junto com as dispendiosas bemfeitorias que lhe fiz, a melhoria, e maior produção de sal*”⁸

O autor depois de analisar as circunstâncias locais das salinas, procedeu a trabalhos de melhoramento da marinha e controlou a entrada da água, no sentido de rentabilizar a sua produção.

Em 1781, mais uma vez, Jacome Ratton, modernizou os processos de exploração da marinha levando o moinho do Paul do Torrão, após as cheias⁹ que aí aconteceram para a marinha da Barroca d'Alva. O Moinho foi utilizado para despejo das águas dos viveiros para os contra-caldeiros, situados seis palmos acima dos viveiros, conseguindo que o despejo se fizesse a 60 pipas de água num minuto, “no qual um mediano vento produz vinte e quatro revoluções no eixo das velas.”¹⁰

Constata-se pois que em Alcochete já nos finais do século XVIII, se procurava adoptar novos instrumentos e aperfeiçoar os processos de exploração, de forma a minorar o esforço despendido pelos marnoteiros. Tratou-se de uma rentabilização dos recursos materiais, associando astúcia e capacidade de investimento de Jacome Ratton. Esta e outras situações que se explicitarão ao longo deste trabalho,

⁷ RATTON, Jacome – *Recordações de Jacome Ratton*, o. c., p. 71

⁸ Id. , Ibid. , o. c. , p.60 e 61

⁹ RATTON, Jacome – *Recordações de Jacome Ratton*, o. c p.59 e 60. O autor descreve o que aconteceu nesse dia “ um grande aluvião, que houve no memorável dia 17 de Abril de 1770, bem conhecida pelo nome de cheia das cobras, em razão das muitas, que arrojou ao mar, assim como também palheiros e gado, que existiam nas margens do Tejo, inundou aqueles meus sítios, de modo que rompeu os fortes valados, e inutilizou todas as minhas despesas, tanto na abertura dos paus como o moinho aí existente.(...)”

Por isso, “ abandonei desde aquela época a cultura do dito Paul do torrão, ficando inutilizada toda a despesa feita com este, e com o moinho, que depois mudei para o lugar, em que presentemente se acha (...)”

¹⁰ Id. , Ibid., p. 60

tornaram o salgado de Alcochete, um centro produtor com especificidade que o distinguia entre os outros salgados do país, quer pelos processos de exploração adoptados, quer pelas iniciativas implementadas por alguns proprietários na rentabilização das marinhas, através da aplicação de técnicas mais avançadas. Tudo isto trouxe enormes benefícios ao salgado, pois promoveu o aumento da produção e a qualidade do sal, assim como aos trabalhadores das salinas, minorando-lhes a dureza dos trabalhos.

Na mesma obra, é apresentada uma relação individual das parcelas que constituíam, os Direitos de sua Majestade no termo da Vila de Alcochete de Ribatejo, relativa ao ano de 1795 “Dízimos pertencentes à comenda de Santiago de Alcochete que é da Mestral, e que quase somente pelo rendimento do sal, se costuma arrendar por 3.600.000 reis”. Refere a mesma relação os “Direitos de saída de 50 mil moios de sal criados nas marinhas do termo de Alcochete, Samouco, e Rio da Enguias, a 500 reis, pagava 25.000.000 reis.”¹¹

Tudo indica que, nesta altura, a produção era já bastante significativa. Tendo em conta os dados fornecidos por Lacerda Lobo em 1790, que cifra a produção de Lisboa em 104.900 moios que equivale a 78.675 toneladas, verifica-se que na mesma altura o salgado de Alcochete produzia metade do sal que se produzia na região de Lisboa. Destacam-se em Alcochete as marinhas situadas na ribeira do Batel, na Barroca D’Alva, uma vez que o mesmo autor em Memórias sobre as marinhas em Portugal refere que as marinhas que ficam ao sul do Tejo situadas nos extremos de Alcochete, Aldeia Galega (Montijo) Moita, e Alhos Vedros, estavam construídas em locais em que o solo era favorável à produção por serem

“formadas em terreno ordinariamente apertado o que influi muito na bondade das marinhas, sendo melhores aquelas, que têm mais endurecido o fundo dos talhos, onde se faz a cristalização do sal.

Entre todas as marinhas que observei nas vizinhanças do rio de Sacavém, e me aquém e além Tejo, têm preferência a maior parte daquelas, que estão situadas na Ribeira do Batel ao nascente de Alcochete., pela maior superfície evaporante dos reservatórios, e por cessarem nestas mais os impedimentos, que se opõem à acção dos principais agentes da evaporação, como são o sol, e os ventos. ¹²

Em 1796, Jacome Ratton, refere que, na margem direita da Lagoa que se situa junto ao rio das Enguias, existiam “*algumas marinhas e alguns outeiros de Alcochete*”. Na margem esquerda desta mesma lagoa, existia uma vasta planície, composta por sapal, onde nasce o salgado. Aqui se situa o Sapal do Pancas, onde o único cultivo que se fazia eram as marinhas que encontravam situadas ao fundo do sapal, junto ao Rio da Enguias, o restante terreno estava exposto às marés e não havia qualquer vestígio de que antes tivesse sido cultivada. ¹³

¹¹ RATTON, Jacome – *Recordações de Jacome Ratton* ..., o.c., p. 321 e 322

¹² LOBO, Constantino de Lacerda - *Memórias sobre as Marinhas de Portugal* ... o. c. , p. 128 e 129

O autor refere-se ainda às marinhas situadas na ribeira do Samouco que devido ao deficiente estado de conservação, produzem muito pouco.

“As marinhas que se situam na Ribeira do Samouco apresentavam alguma decadência, pelas muitas motas de terra que dificultando a evaporação cruzam seus reservatórios, e pela informe figura, e disposição que estes têm em quase todas as marinhas deste sítio; de forma que não se recolhe destas nem a terça parte de sal, que elas poderiam produzir”.

O autor acrescenta ainda que, no seu entender, levando a cabo um conjunto de trabalhos para escoamento das águas no Sapal do Pancas, se poderiam construir mais marinhas aumentando-se assim o número de marinhas na quantidade que se quisesse. Esta sua observação mostra que os terrenos eram propícios à exploração salícola. Diz o autor: *“para ele (Sapal) ser cultivado, deve primeiro cortar-se e retalhar-se com esteios, e arruelas na maneira, que se vê praticado em muitas Lezírias por todo o Ribatejo; para a qual coisa basta a inspecção pratica de um bom Valador.”*¹⁴

Percebe-se na sua obra “Recordações de Jacome Ratton” que é nos finais do século XVIII, depois de algumas obras de melhoramento dos terrenos e do rio das Enguias, que o Salgado de Alcochete se terá desenvolvido. A produção foi rentabilizada graças aos trabalhos de reparação e à construção de novas marinhas, atraindo novos investidores na região.

Prova evidente do desenvolvimento deste salgado durante o século XIX é o documento do ano de 1882, no qual consta a relação de marinhas do concelho de Alcochete, elaborada pelo Ministério das Finanças, bem como os respectivos proprietários e rendeiros, conforme demonstrará

Até esta altura, parece que a exploração do sal se fazia nas marinhas já existentes e em locais que a própria natureza do solo, das marés e do clima o permitiam. No entanto, como já se referiu, a produção por vezes era pouco rentável, como é o exemplo já referido da Marinha da Barroca d’Alva. Quando Jacome Ratton se torna seu proprietário e explorador, a marinha passa de uma produção de 200 moios de sal escuro, para 2.000 moios de sal claro. A marinha passou a produzir dez vezes mais e a qualidade do sal bastante.

Efectivamente, tanto o salgado como o sector agrícola de Alcochete tiveram um grande incremento, graças aos trabalhos levados a cabo por Jacome Ratton. Como o próprio autor refere:

“os meus trabalhos na Barroca d’Alva, por meios dos quais reduzi um terreno inculto a um prédio de grande utilidade para mim, e para o Estado, mereceram, mediante as informações do secretário de estado Martinho Mello, Francisco Xavier de Mendonça, irmão do Marquez de Pombal, e outros grandes da corte, quando, pela ocasião da caçada a que foram as pessoas Reais à coutada de pancas os examinaram, que o Senhor rei D. José, tendo eu a honra de lhe beijar a mão em Salvaterra saindo para a caçada, se voltasse para a rainha, e lhe dissesse este é o nosso Ratton o grande cultivador da barroca D’Alva. Deixo ao leitor sensível o ajuizar da impressão que tais palavras fariam em mim, proferidas na presença de muitas pessoas que ali se achavam, por um Monarca que sabia apreciar tais trabalhos, cujas palavras avaliadas por mim

¹³ RATTON, Jacome - *Recordações de Jacome Ratton...*, o. c., p.322.

Refere o autor: Entrei navegando pelo Rio das enguias aos 15 de Novembro deste ano de 1796, e observando a primeira lagoa, a qual no Estado presente é a única, que se pode navegar até ao sitio de um porto, e casa chamadas Barroca de Alva (...). A margem direita, de quem sobe por esta lagoa contem algumas marinhas, e alguns Outeiros de Alcochete, mas não terras planas alagadas: a outra margem que subindo me era á esquerda, contem uma vasta planície quase toda sem outra erva se não Sapal, erva inútil, a qual nasce o Salgado. Chama-se a todo este plano Sapal do Pancas, e não vi nele valas de enxugo, nem indícios alguns, de que tinha nunca sido cultivado, nem todo, nem alguma sua parte: e somente contem no seu fundo algumas marinhas: o que mais está exposto ás marés.

¹⁴ RATTON, Jacome - *Recordações de Jacome Ratton ...*, o.c., p.329.

*como uma exuberante recompensa, me obrigam a uma gratidão que só acabará quando eu deixar de existir”.*¹⁵

3. O salgado no século XIX

Conforme se observou no ponto anterior é evidente o incremento dado por Jacome Ratton ao salgado de Alcochete, pois foi importante para o desenvolvimento que teve durante o séc. XIX.

A documentação existente relativamente ao séc. XIX, nomeadamente a partir de meados deste séc. mostram a presença de novos proprietários ou produtores arrendatários, a explorar as salinas. A indústria salineira constituía uma fonte de rendimento local.

Em meados do séc. XIX, a própria Câmara toma uma posição ao lado dos proprietários, junto do poder político central, sinal de que a indústria salineira, teria já algum peso económica na região.

Comprova-o uma carta enviada à Rainha D. Maria II, datado 1845, redigida pela edilidade camarária, que em nome dos proprietários, dirige uma petição Rainha, queixando-se da imposição que tinha sido lançada sobre o sal. Esta imposição estava a afectar os proprietários e restantes produtores que começavam a ter problemas com os elevados custos, incluindo os fiscais e com a dificuldade da venda do produto. Por isso, pedem à rainha que seja abolido o imposto. Para conseguir os seus objectivos, são invocados alguns problemas que o imposto estava a causar, nomeadamente, aos proprietários, que passamos a citar:

“ A Câmara de Municipal do Concelho de Alcochete, como representante dos seus concidadãos, solicitam em promover seus interesses, sem prejudicar os da fazenda que há muito protegem para a conservação do esplendor do trono e bom desempenho do serviço Público, vem hoje perante vossa majestade expor o flagelo que atormenta os proprietários das marinhas pela fiscalização ordenada pelo Regulamento de 3 de Dezembro há pouco posto em execução. Os habitantes deste concelho não elevaram sua voz apresentando contra o imposto de 20 reis em alqueires de sal de consumo, porque não previam que a sua propriedade fosse sobrecarregada com uma semelhante fiscalização, assim como não previam que o imposto viesse diminuir como diminuiu o consumo deste género.

*(...) e quem sofre com isto são os proprietários, e a fazenda, porque calculando-se um consumo e pondo outro o imposto não produz o que se havia calculado. Certos negociantes que tinham seus fundos empregados neste ramo do comércio, dele o retiraram por não poderem tirar lucro de semelhante negócio, por quanto custando-lhe o género a metade do imposto grandes seriam os seus lucros (...) e quem perde com a retirada destes fundos? O proprietário que não vende o seu género, e a Fazenda que não pode receber o que foi calculado quando o imposto se estabeleceu”*¹⁶

¹⁵ RATTON, Jacome - *Recordações de Jacome Ratton* ..., o.c., p.70 e 71.

¹⁶ ADS, *Carta à Rainha* ..., o.c., p.1,2, e 3

Como se pode constatar, a imposição lançada, não só afectava os proprietários mas também aqueles que se dedicavam ao comércio do produto pois, deixavam de comprar sal em Alcochete, procurando outras regiões cujo negócio fosse mais rentável. Esta situação prejudicava acima de tudo a produção de sal, uma vez que, caso o produto não fosse vendido, não era possível aos produtores manter as salinas em laboração, sendo preferível para os proprietários deixá-las ao abandono. Levantam-se aqui, problemas de vária ordem: pesados impostos lançado sobre o sal que afectavam os proprietários; baixa produção das marinhas que não permitiam fazer face às despesas com a exploração; dificuldade de escoar o produto pelo comércio, uma vez que os comerciantes procuravam outros salgados para comercializar o produto. Ou seja, os exploradores das salinas, quer exploradores directos quer os rendeiros, sentiam-se sobrecarregados e por isso, queixaram-se, propondo a alteração da situação sob pena de terem que abandonar a exploração salícola. E, como eles próprios referem, este facto não afectava apenas os exploradores, os trabalhadores e a população em geral de Alcochete, como também a casa real que se via privada deste produto para servir em sua corte e privada do rendimento que o sal lhes poderia dar.

Em 1882, de acordo com a relação das salinas de Alcochete, contaram-se 119 salinas em laboração, apenas uma salina estava em ruína, deixando de produzir.¹⁷ As salinas produziam cerca de 38 944 980 litros ou seja, 34 772,3 toneladas o que equivalia a 46.363,07 moios.¹⁸ Neste relatório conseguiu-se também apurar que a produção de algumas marinhas era muito baixa, produzindo apenas entre 12.000 a 50.000 litros. Contudo, como a maioria das salinas se concentravam na mão de um pequenos grupo de proprietários, as salinas com baixa produção eram compensadas por outras que produziam bastante sal. Um exemplo disso são as salinas de D. António Pereira Coutinho que possuía grande número de salinas todas elas exploradas pelo próprio.

Os próprios rendeiros procuravam arrendar várias salinas a diferentes proprietários por razões de proximidade, pois algumas eram contíguas umas às outras, e para rentabilizar a produção. Esta é uma prática frequente uma vez que permitia utilizar as águas do mesmo esteiro ou rio, e por vezes também o mesmo viveiro para abastecer 2 ou mais marinhas. Por outro lado, permitia rentabilizar os custos da produção nomeadamente ao nível da mão de obra, uma vez que a mesma mão-de-obra poderia servir em duas ou mais marinhas, consoantes a especificidade dos trabalhos a executar, e rentabilizar os meios utilizados para o transporte do sal e o comércio do produto.

Comparando os dados supra referidos, com os dados relativamente ao séc. XX, nomeadamente os de 1933, ou seja cerca de 50 anos depois, observa-se um forte incremento no salgado de Alcochete tendo aumentado significativamente a produção, uma vez que a exploração salícola em 1882 foi baixa. A produção não era linear, estava sujeita a factores de varia ordem, como já se referiu, nomeadamente os Invernos rigorosos que podiam causar estragos nas marinhas, as condições climatéricas durante a safra, o estado de conservação das marinhas e os processo de extracção utilizados. Assim, quer em anos

¹⁷ ADS, *Relação de Salinas do Concelho de Alcochete*.

¹⁸ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete...*, o. c. , p. 57

A medida adoptada no salgado é o moio. Para medir um moio utilizam-se 15 canastras de 56 litros cada, que no total perfazia 840 litros .

LEPIERRE, Charles – *Inquérito à indústria do sal...* o.c. , p.36. Segundo o autor 1 moio corresponde a 750 Kg. Com estes dados converteram-se os litros de sal produzidos, para moios e para toneladas e obtiveram –se os resultado referidos.

anteriores, quer nos anos seguintes os níveis de produção poderiam ter sido maiores ou menores, pois não há registos estatísticos que comprovem.

Convém também ter em conta a posição do poder político perante esta Indústria e o seu comércio. Várias vezes, ao longo da história, se constatou o lançamento de impostos, por parte dos monarcas sobre o sal ou sobre o comércio do produto; facto que afectava os proprietários ou rendeiros prejudicando o desenvolvimento desta Indústria e desmotivando os produtores que viam os seus rendimentos diminuírem, devido aos elevados custos com a produção e aos gastos com a conservação das marinhas, aos quais se juntava a pesada carga fiscal. E, se por acaso a produção desse ano fosse baixa, os produtores não conseguiam fazer face às despesas inerentes à produção.

4. Preponderância do salgado de Alcochete no séc. XX

Não obstante, as contingências a que estavam sujeitos os produtores de sal, constata-se que no início do século XX a produção do sal representava para os habitantes de Alcochete uma fonte de rendimento, não só para os produtores e comerciantes do produto, como para os habitantes em geral, uma vez que a actividade salineira utilizava uma grande quantidade de mão-de-obra distribuída por vários serviços: o amanho das marinhas, os processo de produção e a safra, sendo necessário uma mão-de-obra diversificada, pois os trabalhos também o eram: uns exigiam força física, como a tirada do sal e o transporte para o barco, outras destreza manual, perícia e experiência na sua execução.

Em 1918 a produção de sal da região de Alcochete e o seu comércio destacavam-se na região de Lisboa servindo o mercado interno e externo. A comercialização do produto nomeadamente o sal para exportação, começava a levantar alguns problemas que levou a Câmara a intervir criando em sessão camarária de 8 de Abril desse ano, uma “postura Municipal” em que se regulamenta o comércio do produto para exportação:

“ Artigo 1º : Todo o sal produzido no Concelho de Alcochete destinado a exportação, pagará o imposto camarário da taxa de \$20 por cada 840 litros (um moio) e a de \$25 por cada 4:000 quilogramas (uma tonelada) quando vendidas a peso.

Único - são responsáveis pelo presente imposto, os proprietários ou produtores das marinhas existentes dentro dos limites do Concelho.

(...)

Artigo 3º: Nenhum carregamento de sal destinado a exportação se poderá efectuar, sem que a ele assista o fiscal da câmara (...)¹⁹

¹⁹AMA., *Postura sobre o Sal Marinho...*, o. c. , p.3 e 4.

O documento refere também as penalizações para os proprietários ou exploradores que não cumprissem esta obrigação ao fazerem sair sal, clandestinamente, para fora do concelho, “desencaminhado” o produto por via fluvial.²⁰

Prevê também as sanções a que estavam sujeitos os ficiais encarregados da fiscalização e cobranças do imposto, caso não cumprissem o que estava estipulado.²¹

Esta postura camarária sobre a exportação do sal mostra a importância que, nesta altura, a produção e o comércio do produto tinha no quadro da produção da região de Lisboa. Infere-se deste documento que o sal produzido no concelho de Alcochete servia para abastecimento da região, mas acima de tudo era bastante procurado pelo mercado externo, pois, só assim se entende a intervenção camarária, que para além de tentar estabelecer alguma ordem no comércio do produto, evitando fraudes e concorrência desleal, também retirava daqui algum benefício mediante a cobrança do imposto.

Ainda na mesma altura surgem referências às marinhas, nas Actas de Reunião de Câmara, pela qual se nota a intervenção deste órgão na conservação das salinas.

Em 1918, em Sessão de Câmara é citado um ofício enviado pelo Governo Civil do Distrito à Câmara, *“recomendando com todo o interesse o pedido feito pela Administração Geral do Porto de Lisboa, para que esta Câmara se encarregue da execução dos trabalhos de reparação do Valado da Marinha da Bela Vista, visto representar um grande benefício para esta região.”*²²

Na mesma Acta pode ainda ler-se o conteúdo do ofício da Administração Geral do Porto de Lisboa, sobre a conservação da dita marinha, comunicando proceder à *“reparação do valado da marinha da Bela Vista, de acordo com o desenho e as medições enviadas. Atendendo a que o local dos trabalhos pela sua situação ainda burgo desta vila já por si dispondo de transportes públicos insuficientes tornaria a sua execução muito dispendiosa tanto em pessoal como em materiais”*.²³

Neste sentido, a Administração do Porto de Lisboa *“solicita a informação das possibilidades desta Câmara se encarregar dos referidos trabalhos e bem assim da importância a despendar, prestando aquela Administração – Geral, toda a assistência técnica necessária à sua execução dos trabalhos”*.²⁴

Pelo exposto constata-se que a produção do sal e o seu comércio constituíam uma fonte de rendimento para Alcochete, justificando-se assim o interesse e necessidade de intervenção das entidades públicas com responsabilidades nesta matéria.

Porém, é na década de 30, especialmente entre 1933-36 que o salgado de Alcochete se tornou o principal centro produtor da região de Lisboa e no contexto da produção nacional, abastecendo o mercado interno externo. Os dados fornecidos por Charles Lepierre, no inquérito que realizou, assim o demonstram. Segundo a relação de salinas que o autor apresenta no seu trabalho, o número de salinas em laboração

²⁰ AMA.- *Postura sobre o Sal Marinho...*, o. c. , p. 4.

²¹ Id. Ibid. , o.c., p. 4 e 5 ,

²² AMA – *Livros de Actas* nº 38 , Sessão de Câmara , 1918..., o. c. ., folha 158 e 159.

²³ Id. Ibid. folha 158

²⁴ Id., Ibid., folha 158.

era de 86²⁵ e a produção “batia o record nacional”, conforme ilustra a tabela abaixo indicada. No entanto, quanto ao número de salinas, o mesmo autor numa tabela de preços sobre a “ tirada de sal” relativa aos anos entre 1931-35 apresenta uma relação das marinhas e respectivos proprietários. Nesta tabela contaram-se 109 marinhas distribuídas por treze proprietários.²⁶

As 109 marinhas seria o número mais correcto, pelas seguintes razões: em 1882 na “Relação de marinhas do concelho de Alcochete” realizado pelo Ministério das Finanças contaram-se 119. Considera-se que o número não terá diminuído tanto em cerca de 50 anos. Por outro lado, em 1954, o Inquérito realizado ao salgado de Alcochete, pela C. R. P. Q. F. refere 95²⁷ marinhas em laboração. Ou seja, mais do que as 86 marinhas referidas por Charles Lepierre.

Finalmente a “Tabela de preços sobre a tirada de sal” também incluída no trabalho de Charles Lepierre, foi elaborada pela Associação de Classe dos Descarregadores de Mar e Terra de Alcochete, o que é um indicador mais objectivo, pois trata-se de um registo feito pela própria Associação. Em contrapartida, a relação de salinas que o autor apresenta no início do seu trabalho foi elaborada com base em informações recolhidas junto de alguns proprietários, e que, por lapso ou pelo facto de algumas marinhas estarem em más condições de conservação, não foram incluídas nesta relação.

O quadro que a seguir se apresenta dá uma panorâmica geral sobre o salgado da região de Lisboa, contextualizando o salgado da região de Alcochete, que se destaca quer no número de salinas em laboração, quer na elevada produção que apresenta quer em comparação com as outras regiões da margem esquerda (Barreiro, Moita e Montijo), bem como da margem direita (Vila - Franca e Loures).

Quadro 8

Produção das marinhas do Tejo em 1932

	Concelhos	Número de marinhas	Moios	Toneladas	%
Margem Direita (a norte)	Vila - Franca	7	8.450	6.338	5,7%
	Loures	13	7.350	5.513	5%
	Total	20	15.800	11.850	10,7%
Margem Esquerda (a sul)	Alcochete	86	103.275	77.456	70,3%
	Barreiro	61	7.610	5.708	5%
	Moita	23	10.210	7.658	6,9%
	Montijo	24	9.900	7.425	6,7%
	Total	194	130.995	98.246	89,2%
	Total	214	146.795	110.096	100%

Fonte: LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do Sal...*, o.c., p.36

²⁵ LEPIERRE, Charles - *Inquérito à indústria do sal* ..., o. c. , p,31 e32

²⁶ Id., Ibid., o. c. p, 229, 230, 231 e 232

²⁷ LOPES, Luís A. Dias- *Salgado de Alcochete...*, o. c. , p21

Em 1932 Caharles Lepierre, calculou a produção nacional que rondava as 230.000²⁸ toneladas .

Como se pode observar o salgado de Lisboa produzia uma média anual de 110.000 toneladas, (140 a 150.000 moios de sal)²⁹ representando 48% da produção nacional.

Assim, as salinas das margens do Tejo produziam cerca de metade do sal do país. Era na margem esquerda que se encontrava a maior produção, nunca antes atingida, excedendo os 130.000 moios, ou seja 98.000 toneladas (aproximadamente 100.000 toneladas.), representando 89% da produção. O concelho de Alcochete destacava-se, aqui como o maior centro produtor, uma vez as salinas desta região produziam 77.456 toneladas (103.000 moios), representando 70% da produção da margem sul.

Também no quadro da produção nacional, Alcochete ocupavam o primeiro lugar, uma vez que representava 33% da produção total do país. A margem direita produzia apenas 11.850 toneladas (10,7%) Perante estes dados, infere-se que as salinas de Alcochete marcaram nesta altura a história da salicultura portuguesa, pela intensa actividade deste salgado que atingiu níveis de produção nunca antes atingidos, projectando o salgado em termos nacionais e internacionais, uma vez que o sal que se produzia servia o mercado interno e externo. Parece ser este o sentido de Charles Lepierre, quando afirma “ o concelho de Alcochete tem o recorde da produção nacional.”³⁰

Conforme refere o autor supra citado, o sal da margem sul do Tejo, particularmente o de Alcochete, constituía na década de 30 a “fonte mais importante da exportação de sal português para o estrangeiro, que se fazia pelo porto de Lisboa”³¹

Por outro lado, a produção constituiu um pólo de desenvolvimento económico da região, e de atracção de investimentos no concelho. Certamente que este dinamismo económico teve consequências positivas para os habitantes do concelho e no desenvolvimento sociocultural local.

²⁸ Id., Ibid., p.118

²⁹ LEPIERRE, Charles - *Inquérito à indústria do sal*, oc. p.36

³⁰ LEPIERRE, Charles - *Inquérito à indústria do sal...*, o.c. , p.118

³¹ Id., Ibid., p.224

Fig.3



Fonte: sal Comum, p.41

Assunto: Marinha Nova da Bomba em laboração

Rpação do sal

Autor: desconhecido. s/d

Em 1954, segundo as informações fornecidas por Luís A. Dias no inquérito realizado ao Salgado de Alcochete salgado era composto por 95 salinas, apresentando algumas delas um estado de tal modo decadente não permitindo a produção de sal.

A exploração das salinas continuou nos anos seguintes, embora pouco a pouco algumas fossem entrando em ruína, por falta de trabalhos de conservação e de aperfeiçoamento dos processos de exploração, que se reflectia na baixa produção, acabando ao abandono. No inquérito realizado, o autor analisado a situação das marinhas de Alcochete e, face aos problemas detectados em algumas delas, alertou para a necessidade de proceder a obras de conservação urgente e ao aperfeiçoamento dos processos de exploração.

Neste trabalho, o autor supra citado, forneceu algumas indicações quanto à forma de rentabilizar a produção, que passaria em muitos casos pelo seguinte: limpeza dos esteiros, arranjo do solo das marinhas e diminuição da altura e estreitamento dos muros dos reservatórios, nivelamento e orientação

dos reservatórios para facilitar a acção dos ventos, aumentando a evaporação, arranjo do fundo dos talhos e alteração do respectivo tamanho.³²

Estas e outras alterações poderiam aumentar razoavelmente a produção de muitas marinhas, minorar o trabalho dos salineiros e por conseguinte diminuir os custos da produção, aumentando a rentabilidade económica do salgado.

No entanto, ao que parece, pouco foi feito e por isso, cerca dos anos 70 o salgado foi entrando em decadência, uma vez que os custos da produção e do transporte do sal até ao porto, não permitiam concorrer com os preços do mercado, inundado pelo sal proveniente da França e da Itália que conseguiam vender o sal por metade do preço. Inclusivamente o sal que era utilizado na salga do bacalhau, nesta altura, um dos meios de escoamento do sal produzido nesta região, passou a utilizar o sal dos italianos e franceses que o colocavam no local por metade do preço. Segundo informações do marnoteiro, Sr manuel Nicolau, ainda hoje no activo, na única salina em laboração, enquanto o sal tirado da salina próxima dos estaleiros da seca do bacalhau era vendido a nove escudos os Italianos vinham oferece-lo a cinco escudos o kg.

É na década de 90 com a construção da ponte Vasco da Gama que o salgado de Alcochete caiu de vez, uma vez que as obras e a expropriação dos terrenos onde se situavam parte das salinas do Samouco, não permitiram que se continuassem a produzir. Os seus trabalhadores viram desvanecer-se uma actividade que dava vida à região, pela paisagem que oferecia, o branco das serras de sal a espelhar-se na água e pelas aves que sobrevoavam, e que aqui tinham o seu habitat.

Já na década de 50 o Jornal de Alcochete alertava para os problemas que se faziam sentir neste salgado, nomeadamente o estado de conservação deficitário das salinas, e os problemas com o comércio do sal, apelando ao governo que tomassem medidas por forma a restabelecer a ordem na exploração das marinhas, bem como no comércio deste produto. Conforme refere o autor, os problemas eram comuns a outros salgados, sendo por isso necessária uma intervenção a nível nacional. Por este documento percebe-se também, que a indústria salineira continua a ser uma das principais fontes de rendimento para o concelho e para as populações cuja actividade continuava a empregar grande quantidade de mão-de-obra.

Neste sentido refere-se em “A voz de Alcochete” o seguinte:

“Não é a primeira vez que “A voz de Alcochete” tem manifestado o seu interesse, pelos assuntos que respeitam ao comércio e à produção do sal. Esse interesse tem cabal justificação, porque a actividade salineira é o centro vital donde principalmente divergem os factores que determinam a situação económica do Concelho.

Constitui a produção de sal uma actividade muito importante do país. Acontece porém todavia que a organização corporativa dos agricultores-produtores e dos comerciantes e exportadores de sal,

³² LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete...*, o.c. , p. 24, 29 e 30

nunca se efectivou. E o regime liberal puro, aplicado à produção, ao comércio e à exportação, tem dado como resultado a indisciplina e a incerteza, como característica dominante do exercício dessa actividade, de grande importância económica do país e, provadamente, fundamentais para a economia de Alcochete. (...)

O senhor Subsecretário de estado da agricultura, Eng.º Vitória Pires, ouvirá certamente os fundamentados apelos do concelho de Alcochete. Importa que (...) os princípios cooperativos sejam aplicados à indústria salineira. Impõe-se pelo menos a constituição de um grémio nacional dos produtores e exportadores sal, envolvendo as entidades patronais de todas as regiões do país. Só desse modo (...) se conseguirá disciplinar a produção e o comércio do sal. Só desse modo se poderá garantir estabilidade e condições mínimas de trabalho aos muitos milhares de portugueses que vivem do labor das marinhas nacionais.

(...) Não podemos deixar os trabalhadores do sal ao “Deus –dará” dos regimes liberais. Temos de lhe garantir condições de trabalho compatíveis com a moral e o princípio da Organização Corporativa (...)

*O Concelho de Alcochete apela o senhor Subsecretário de estado da agricultura. Temos a certeza de que o não faz em vão.*³³

Em resposta aos problemas apresentados e à situação ruínosa das salinas e a necessidade de encontrar soluções, o sub-secretário de Estado da agricultura, nomeou uma comissão de trabalho. Escolheu o Sr. Engenheiro-agrónomo, Francisco Bourbon, para presidir à Comissão encarregada dos estudos necessários à solução do problema salineiro. Este conhecia bem os vários salgados portugueses, uma vez que estudou os problemas técnicos da produção do sal. Faziam ainda parte da comissão, representantes dos vários salgados, entidades de maior prestígio no meio salineiro, “e que têm pugnado, por forma exemplar, pelo progresso e desenvolvimento de tão importante ramo de actividade, exerce espinhosa missão que não só demanda estudo atento como requer grande tacto e prudência, para que se harmonizem interesses nem sempre convergentes”³⁴

Em 1951, Francisco Bourbon numa entrevista ao jornal de Alcochete, apresentou os trabalhos que a comissão estava a desenvolver para atingir os seus objectivos:

“ a produção e o comércio do sal carecem, de há muito, de urgente organização, uma vez que neles prevalecem os factores tradicionais com toda a viciação inerente ao processo da livre concorrência.

(...)

Pretende-se também, procurar mercados externos que venham impulsionar o respectivo comércio exportador. (...) mau grado a boa qualidade dos nossos produtos , em vez de se esperar que surjam compradores, se tem de ir ao encontro dos mesmos para lhes vender desenvolvendo, nesse campo, como é indispensável, toda actividade. Desta forma mercê da organização que se

³³ *Organização do Sal.* in, A voz de Alcochete , oc. , p.3 1950

³⁴ *Organização do Sal.* in, A voz de Alcochete, o.c. , p3.1951

projecta, poderá haver a publicidade dos produtores, que tanto se impõe, e propaganda bem orientada que torne conhecido o nosso sal, bem como cuidado e inteligente observação das tendências e das preferências dos mercados externos, assim como da nossa capacidade de adaptação às suas exigências.

A Comissão pretende também tomar medidas relativamente à melhoria das condições materiais e morais das populações salineiras, desenvolvimento de instituições de previdência, estudar a melhoria da técnica de fabrico dos diversos salgados; o melhor aproveitamento industrial do produto, facilidades de crédito à produção e tudo o mais que tende a melhorar o rendimento da actividade.

(...) “Esperamos que os resultados sejam frutuosos (...) para que dentro em breve, o trabalho, a produção e o comércio do sal - a trilogia basilar de toda a actividade das marinhas – tenham a organização adequada à possibilidade de disciplina económica e de coordenação social - factores estes essenciais ao bem-estar de todas as classes interessadas.”³⁵

Terá sido fruto desta comissão que na década de 50 se realizaram inquéritos aos salgados portugueses, pela Comissão Reguladora de Produtos Químicos e Farmacêuticos, sendo o primeiro trabalho realizado em 1954, ao salgado de Alcochete e de Aveiro e em 1958 ao salgado de Lisboa.

Esta Comissão foi criada pelo “Dec. Nº 38309, de 12 de Setembro de 1952. Por este decreto a produção o comércio e a indústria do Sal passaram a ser disciplinados pela Comissão Reguladora de Produtos Químicos e farmacêuticos, organismo de coordenação económica”³⁶

Ainda em 1952 (Fevereiro) o jornal de Alcochete abre o seu editorial com o seguinte título “Convénios comerciais”, Trata-se da assinatura de um novo acordo comercial com a França no qual está incluída a exportação de Portugal de 30 toneladas de sal.

Perante os problemas com o comércio do sal, este acordo terá representado para os produtores e comercializadores de sal de Alcochete e dos restantes salgados do país, uma solução para uma parte dos seus problemas.

Como refere o editorial do jornal:

“este assunto tem importância vital para o concelho de Alcochete. Por isso, não podemos deixar de destacar o facto de terem sido coroadas com êxito, as diligências realizadas com o objectivo de ser considerado o sal como um produto de exportação a incluir em alguns convénios negociados entre o nosso país e o estrangeiro.

³⁵ *O Problema do Sal*, in, *A Voz de Alcochete*, o.c. , p.1 e 4.

³⁶ SILVA, João Ferreira - *O sal...*, o.c., p.17.

A inclusão do sal no acordo luso-francês merece ser encarado com fundamentada alegria pelos alcochetanos que, na sua totalidade, directa ou indirectamente, encontram no sal a fonte mais importante da sua vida económica.

(...)

A vida económica da nossa região assenta fundamentalmente na produção e comércio de sal.

(...) a decadência do nosso comércio de exportação de sal tem como consequência o desequilíbrio económico da região alcochetana que redundará em miséria geral e em perturbações inevitáveis da nossa vida social, que outras fontes de actividade não podem socorrer ou obviar.

(...)a exportação foi sempre, desde que há Portugal, uma razão necessária para o êxito da exploração salineira da nossa terra.

A falta de exportação acarreta desequilíbrios que podem ser mortais para uma actividade económica de que depende a vida social de muitas regiões portuguesas. Mas, em Alcochete, acima de todas, os reflexos das crises do sal produzem feridas profundas que dificilmente podem sarar por outros meios económicos.³⁷

Esta citação apesar de longa, traduz o sentimento dos alcochetanos pelo sal e a sua relação com a actividade salífera. Por outro lado deixa bem patente a importância económica e social do salgado para a região, sendo o pulsar da vida económica e social de Alcochete.

Porém, apesar de algumas medidas tomadas, não foram suficientes para manter esta indústria.

5. Localização e número de marinhas do salgado de Alcochete

Para os séculos anteriores ao séc. XVIII, não nos é possível indicar com objectividade em a localização das salinas, por falta de estudos e relatórios descritivos alusivos a esta questão. O mesmo se verifica para o número de salinas que constituíam o salgado e as quantidades de sal que produzia. As marinhas são referenciadas em documentação indirecta, como contratos de arrendamento e de compra e venda, ou ainda sobre imposições sobre o sal, como são o caso das imposições lançadas por **D. João** sobre o sal do Ribatejo, mas são pouco conclusivas.

.... Finais do séc. XVIII

Para os finais do século XVIII, o mapa topográfico que Jácome Ratton inclui na sua obra "*Recordações de Jácome Ratton*", observa-se que as marinhas se situavam na margem direita do Rio das Enguias, no sentido de quem sobe o rio para a embocadura do Tejo. Assim junto à embocadura do Tejo, ao fundo do Sapal do Pancas, encontram-se a marinha do Pancas (junto à ribeira do Batel); na margem esquerda e ao longo do rio das Enguias, com início na embocadura do Tejo, situa-se a Marinha das Caldas e outras; Marinha da Conceição e outras, surgido contíguas a esta a Marinha da Atalaia e a Marinha de D^a Brás e a

³⁷ AMARAL, Engenheiro Ferreira do - Convénios comerciais, in A Voz de Alcochete, o.c. p.1

Marinha do Saloio; finalmente surge a marinha da Barroca D`Alva, separada pelo Porto da Baia.³⁸

Aparece ainda assinalado no mapa a vasta zona do Sapal do Pancas contíguo à Marinha do Pancas, que era explorada por João Prego em regime de arrendamento perpétuo.

(Anexo E, Mapa 2, elaborado por Jacome Ratton)

Não é possível indicar o número exacto das salinas, uma vez que o autor apenas refere o nome de algumas marinhas, talvez por serem as mais representativas do salgado. Também não indica a quantidade de sal que se produzia. Quanto às “outras” referidas pelo autor, desconhece-se quantas são e o estado em que se encontravam.

De acordo com as informações da mesma fonte, dadas as condições dos terrenos do sapal do Pancas e depois dos melhoramentos do terreno, novas marinhas poderiam vir a ser construídas nesta localidade.

Esta nova área, estende-se ao longo de toda a margem direita do rio das Enguias, chegando até à marinha da Barroca d`Alva, sendo separadas pelo Rio das Enguias, no ponto em que apresenta uma curvatura acentuada mudando o seu curso em direcção a Samora Correia.

(Anexo E, Mapa 2, elaborado por Jacome Ratton).

...1790

Em 1790, Lacerda lobo na sua obra *Memórias sobre as Marinhas de Portugal* refere as marinhas situadas no extremo de Alcochete, as de Ribeira do Batel a nascente de Alcochete e as da Ribeira de Samouco, que apresentavam mau estado de conservação produzindo baixas quantidades de sal.³⁹

... 1882

Em 1882, conforme foi possível apurar na relação das salinas de Alcochete feita pelo ministério das Finanças, um grupo de salinas situava-se na Barroca D`Alva, pertencente ao concelho de Alcochete. Contaram-se ao todo 3 marinhas, 2 pertencentes à freguesia de S. João Baptista (Concelho de Alcochete) e 1 na freguesia de N. Sr^a de Oliveira, no concelho de Benavente.⁴⁰

Existia ainda na Barroca D`Alva uma outra marinha designada de Muro de Judeu, situada na freguesia da N. Sr^a da Oliveira, pertencente ao Concelho de Benavente. No entanto, a maior parte da marinha estava situada em terrenos do concelho de Alcochete e estava inscrita exclusivamente na matriz de S. João Baptista.

Um 2º grupo de salinas situava-se ao longo das margens do rio das Enguias, concentrando-se essencialmente na margem esquerda. Também pertencem à freguesia de S. João Baptista, concelho de Alcochete. Contam-se nesta localidade 31 marinhas.

³⁸ RATTON, Jacome - *Recordações de Jacome Raton*, o. c. , p. 323

³⁹ LOBO, Constantino de Lacerda - *Memórias sobre as Marinhas de Portugal ...* o.c., p. 128 e 129

⁴⁰ ADS, *Relação de Marinhas do concelho de Alcochete...*, o. c. , p.6

O 3º grupo de salinas, situado junto à Ribeira do Samouco, também freguesia de S. João Baptista foi onde se desenvolveu grande parte do salgado de Alcochete, encontrando-se nesta região 85 salinas, que conforme se infere da “relação de salinas” estavam todas em laboração.

Existia ainda nesta localidade uma marinha chamada “capelinha”, que se encontrava em ruína tendo deixado de produzir.⁴¹

... 1933

Em 1933, segundo o inquérito à indústria do sal, Caharles Lepierre, apresenta uma relação das marinhas existentes e, a respectiva produção em moios, não faz referência porém, aos proprietários nem à localização das marinhas. Desta forma, comparando a relação de salinas de Charles Lepierre com a relação de 1882 e verifica-se a mesma a designação das marinhas.

Desta análise comparativa se conclui que, em 1933 as salinas também se situavam nas três regiões já referidas.

Assim, na Barroca d'Alva, situava-se 3 marinhas 19 marinhas na região do rio das Enguias e 62 na região de Samouco e ainda 2 marinhas na região de Vasa-sacos, pertencente ao concelho de Benavente.⁴² O número total de salinas era de 86. No entanto, na “relação de marinhas sobre a tirada de sal”, incluída na mesma obra, contamos 109 marinhas.

Verifica-se também que nem todas as marinhas aparecem referidas por Charles Lepierre, provavelmente por terem sido abandonadas dado o estado de ruína, tendo-se construído novas marinhas em locais mais propícios. Assim se explica a referência a duas novas marinhas, na relação elaborada pelo mesmo autor, situadas na ribeira do Samouco. Este facto prova que o salgado de Alcochete, estava em crescimento. A região do Samouco-Alcochete apresentava condições mais favoráveis à produção porque os talhos eram quase todos revestidos de casco e a orientação dos ventos mais favorável à evaporação. Por outro lado, possuía melhores acessos, quer por terra quer pelo rio para “tirar” o sal das eiras, diminuindo os custos do transporte, das eiras para o barco e daqui para o porto, permitindo colocar o sal no mercado a preços mais competitivos.

... 1954

Em 1954, o Inquérito à Indústria do Sal, realizada pela Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos, refere a mesma localização das salinas distribuídas em três regiões: a região de Alcochete-Samouco (anteriormente identificada de Ribeira do Samouco) que integra 68 marinhas; a região do Rio das Enguias, onde se localizam 25 marinhas, 21 na margem esquerda deste rio e 4 na margem direita, estas 4 marinhas situam-se em terrenos pertencentes ao concelho de Benavente;

⁴¹ ADS, *Relação de Marinhas do concelho de Alcochete...*, oc., p.6

⁴² LEPIERRE, Charles - *Inquérito à indústria do sal de Portugal...* oc., p. 31 e 32

finalmente a região de Vasa-Sacos situada perto da Foz do Sorraia existindo aí 2 marinhas. *A inclusão das marinhas de Benavente no salgado de Alcochete justifica-se pela sua contiguidade em relação ao concelho de Alcochete, excepto a de Vasa – Sacos e também pelo facto dos trabalhadores estarem domiciliados em Alcochete.*⁴³

Das 68 marinhas da Região de Alcochete – Samouco, apenas 37 estavam em boas ou regulares condições. Na região do Rio das Enguias, 22 apresentavam boas ou regulares condições.⁴⁴

O Salgado de Alcochete, apresentava, nesta altura um total de 95 marinhas, estando 61 em boas ou regulares condições de produção e 34 marinhas encontrava-se em ruína deixando de produzir.

6.O abastecimento de água

A Região de Alcochete-Samouco é servida por um esteiro principal, o esteiro do Samouco, que se desenvolve no sentido W-E. Da margem sul deste esteiro parte a maioria dos esteiros secundários, no qual nascem vários esteiros terciários. A maior parte das 68 marinhas é abastecida pelos esteiros secundários e terciários ou seja, 19 marinhas são abastecidas pelo esteiro principal, 39 por esteiros secundários e 10 marinhas são servidas por esteiros terciários.

Em 1954 a rede de esteiros encontrava-se muito assoreada, e nos secundários e terciários existia muita vegetação, provocando o seu estreitamento o que dificultava o abastecimento de água nas marinhas.

A região do Rio das Enguias é abastecida pelo Rio do mesmo nome, que se desenvolve no sentido N-S, e por esteiros primários que têm a sua origem na margem esquerda. Das 25 marinhas desta região, 20 abastecem-se por esteiros primários, 3 pelo rio, 1 pelo sapal e 1 pelo esteiro secundário.

A região de Vasa-Sacos, é abastecida por um esteiro principal do rio Sorraia e pelo sapal.⁴⁵

⁴³ LOPES, Luís A. Dias – *O salgado de Alcochete...*, o.c, p. 21

⁴⁴ Id., *Ibid.*, o.c. p 23

⁴⁵ LOPES, Luís A. Dias – *O salgado de Alcochete...*, o.c, p. 21

Fig.4



Fonte: LOPES, Luís A. Dias – O salgado de Alcochete, 1954.

Assunto: Mapa do salgado de Alcochete

Anexo E, Mapa 3.

Conclusão:

A indústria salineira nas margens do Tejo, remonta à Idade Média, associada à formação dos primeiros núcleos populacionais que aqui e ali se fixam com o objectivo de amanho a terra nas margens do rio e, produzir sal. Porém, é muito provável que a produção de sal remonte à época romana, pois os vestígios materiais assim o indiciam.

Alcochete integra-se nesta dinâmica, conforme prova a documentação do século XIV, alusiva às salinas de Alcochete.

No entanto, constata-se que o auge desta indústria se fez sentir essencialmente a partir dos finais do séc. XVIII e durante o séc. XIX, verificando-se a recuperação de marinhas decadentes e pouco produtivas e, a construção de novas marinhas, graças ao investimento de proprietários vindos de fora que encontram em Alcochete as condições para investimentos rentáveis, como foi o caso de Jacome Ratton. A sua iniciativa estimulou os proprietários locais para a indústria salineira, que levou ao aumento do número de salinas e de produção de sal.

Assim, as marinhas de Alcochete, atingem o seu auge na década de 30 do século XX, marcando a história da salicultura portuguesa, pela intensa actividade deste salgado que atingiu níveis de produção nunca antes atingidos, projectando o salgado em termos nacionais e internacionais, uma vez que o volume de sal produzido servia o mercado interno e externo.

Nesta perspectiva, evidencia-se a importância desta indústria, para a compreensão histórica, cultural e ambiental da região, e enquanto motor do desenvolvimento económico e social do concelho

Pelo exposto, considera-se que as marinhas de Alcochete, constituem um património histórico e cultural, de referência da comunidade, tornando-se fundamental a sua conservação, preservação e divulgação através da implementação de projectos de musealização que integram a recuperação de uma ou mais marinhas “in situ”, para funcionar segundo os processos tradicionais.

Capítulo 2º - Tecnologias do sal

1. Introdução

Pretende-se abordar neste capítulo a tecnologia do sal: processos e técnicas de produção e extracção do sal; os trabalhos desenvolvidos pelos salineiros para a obtenção dos cristais de sal; a tipologia e características das salinas de Alcochete, que determinam processo e técnicas específicas de produção, que as distingue dos outros salgados.

Aborda-se aqui, em particular, duas marinhas que integram o designado “Grupo de salinas do Brito” – a marinha “Gorda” e a marinha “Brito” pelo facto de terem sido alvo de adaptações. Estas fazem parte do grupo de marinhas pertencentes à Fundação João Gonçalves Júnior, localizadas na região de Alcochet-Samouco, situadas na freguesia de S. João Baptista. O Conjunto é constituído por 12 salinas: a salina do Brito, Serieira, Muntos, Pipeiro Pequeno e Pipeiro Grande, Gema, Gema Cova, Tendeiro, Misericordinhas, Barbudo e Bulhão, exploradas e administradas pela mesma Fundação.

A marinha Gorda sofreu trabalhos de recuperação, uma vez que se encontrava em mau estado. Por outro lado, esta marinha apresenta condições favoráveis à implementação de um projecto de musealização, mantendo a marinha a funcionar segundo os processos tradicionais. Quanto à marinha do Brito, é a única neste momento a produzir sal constituindo uma referência viva da tradição salineira em Alcochete. Na marinha “Brito” foi implementado um projecto de mecanização da marinha, procedendo-se a alterações na sua estrutura e nos processos de produção de sal.

Na elaboração deste capítulo, recorreu-se também à recolha de informações orais, seguindo o método da observação qualitativa, cuja fundamentação se explicitará no capítulo 3º, Parte II (Anexo F, Diário de campo).

2. Tipologias das marinhas

O salgado de Alcochete apresenta alguma especificidade quanto à tipologia das marinhas, observando-se dois tipos de marinhas. As marinhas de corredores e as marinhas de cabeceiras. A diferença fundamental entre estes dois tipos de marinhas está na forma como se alimentam os talhos (cristalizadores).

Nas marinhas de corredores a alimentação dos Talhos faz-se por canais, ou seja corredores que conduzem a água até à superfície cristalizadora. Nas marinhas de cabeceira a alimentação faz-se por compartimentos, designados por cabeceiras que se situam entre os talhos, ou seja a água sai das cabeceiras e entra directamente para os talhos, através de orifícios feitos nas *pernas de furo*, com são designadas as divisórias.

Estas duas tipologias apresentam alterações na configuração da marinha, uma vez que o traçado da superfície de cristalização é diferente, assim como nos processos de feitura do sal e nos trabalhos de amanho. Observa-se também que nas marinhas de cabeceiras o número de ordens de compartimentos evaporatórios é menor, variando entre 2 e três ordens. Nas marinhas de corredores predominam as 3 ordens de compartimentos com tendência para aumentar, observando-se bastantes marinhas de 4 e 5 ordens de reservatórios.

Em 1954, o salgado de Alcochete era composto por 61 marinhas de cabeceira e 33 de corredores. Na região de Alcochete-Samouco predominavam as marinhas de cabeceiras, apresentando 51 marinhas deste tipo e 16 de corredores; no rio das Enguias existiam 10 marinhas de cabeceiras e 15 de corredores e na região de Vasa-Sacos as duas marinhas aí existentes são também de corredores.

Assim, dentro do mesmo salgado existem diferentes tipologias de marinhas, que por isso vão determinar os processos da feitura do sal, o tipo de sal que se produz e a qualidade do mesmo. A própria actividade dos salineiros é marcada pelo tipo de marinha em que está a trabalhar, embora no essencial estejam sujeitos aos mesmos princípios.

As marinhas grandes são as de corredores, embora também se encontrem marinhas pequenas deste tipo.

As marinhas de cabeceira são geralmente mais pequenas do que as outras, apresentando um traçado irregular e a maioria não ultrapassa as 500 toneladas de produção. Esta tipologia corresponderá à concepção das marinhas mais antigas de Alcochete, o que lhes confere, pelo seu traçado, uma especificidade relativamente aos outros salgados, nomeadamente da região de Lisboa. Da análise da documentação tudo indica que as marinhas de cabeceira terão sido as primeiras a construírem-se em Alcochete, uma vez que Lacerda lobo, na sua obra *Marinhas de Portugal* refere que *“as marinhas que ficam a sul do Tejo situadas nos extremos de Alcochete, Aldeia Galega, Moita e Alhos Vedros, todas têm 5 ordens de reservatórios (exceptuando as da ribeira do batel) chamados pelos marnoteiros, viveiros, caldeirões, caldeiras, cabeceiras e talhos. São formadas por um terreno ordinariamente apertado o que influi muito na bondade das marinhas, sendo melhores aquelas, que têm endurecido o fundo dos talhos onde se faz a cristalização.”*¹ Parece que este tipo de solo, a que se refere é o casco ou traste, que em 1877 Alcoforado, refere nos seus trabalhos sobre as características do solo das marinhas dos vários salgados. Porém, Lacerda Lobo, nada adianta sobre esta matéria.

Quanto à tipologia da marinha a ordem e número de reservatórios, bem como a designação, integra-se no essencial na tipologia das marinhas de “cabeceira”.

¹ LOBO, Constantino Lacerda - *Memórias sobre as Marinhas de Portugal ...*, o.c. , p.128

3. Princípios fundamentais na construção e amanho das marinhas.

Ao longo deste trabalho tem-se utilizado com frequência o termo, marinha e salina. Afinal o que é uma marinha?

“Marinhas de sal ou salinas são reservatórios construídos em geral à beira-mar; à beira dos lagos salgados, ou nas margens dos rios, dispostos de maneira a permitir uma evaporação metódica das água salgadas, que determina a deposição do sal que, depois, obedecendo a certos preceitos, é colhido para consumo directo do homem ou outras utilizações”²

Alcoforado define Marinha desta forma: *“Dá-se o nome de marinha a um conjunto de compartimentos, ordinariamente rectangulares, construídos nas praias e destinados a evaporar a água do mar com o fim de obter o cloreto de sódio (o vulgo sal) por cristalização.”³*

E acrescenta *“A marinha é um gabinete de física onde o homem dirige grande número de fenómenos interessantes, quase sempre inconscientemente”⁴*

Antes de analisar como se processa a feitura de sal nas marinhas de Alcochete, é pertinente observar alguns dos princípios fundamentais que estão subjacentes à construção e amanho das marinhas, e que foram exaustivamente tratados por Alcoforado, Lacerda Lobo e Charles Lepierre.

Para fazer sal, o vento e o calor aceleram o processo de evaporação. Mas, não chega ter água do mar, calor e vento seco, é necessário fazer a evaporação em grandes superfícies. A evaporação é um fenómeno resultante do contacto da superfície com a atmosfera;

Segundo Charles Lepierre estas condições que derivam de uma experiência de quase dois mil anos, “ensinou o salineiro português e de tal maneira que o sal produzido no país é dos melhores do mundo”.⁵

Tendo em conta a importância da evaporação, a construção e amanho das marinhas deve obedecer a determinados princípios físicos, que os marnoteiros a maioria das vezes desconhecem, embora ponham em prática alguns deles, pela experiência acumulada e transmitida de gerações em gerações. Como refere Alcoforado: *“Os nossos marnoteiros e os próprios donos das marinhas ignoram, quase todos, os princípios rudimentares da física em*

² SÁ, Mário Vieira - *Sal Comum...*, o.c., p.11 e 12

³ ALCOFORADO, M. da Maia - *Museu Tecnológico...*, o.c.,p. 42

⁴ Id., Ibid., p.42

⁵ CHARLES, Lepierre - *Inquérito à Indústria do Sal...*, o. c., p. 54

*que repousa o fenómeno da salinação; e não têm mesmo um meio fácil de o saber, para se emanciparem por uma vez da rotina e do empirismo”*⁶

Estes princípios são fundamentais para compreender os fenómenos que se operam nas marinhas na produção do sal e influenciam a escolha dos locais para a construção das marinhas. A qualidade do produto, as técnicas utilizadas e a maior ou menor complexidade nos trabalhos da salicultura, são determinados por estas condições.

Em 1877 Alcoforado⁷ fez uma análise científica destes princípios. Este trabalho foi mais tarde completado por Charles Lepierre e que aqui se descrevem de forma sucinta:

- Quanto mais elevada for a temperatura maior será o fenómeno da evaporação. Ou seja, a evaporação aumenta consoante aumenta da temperatura; daí a importância da safra se fazer no verão, quando a temperatura é mais elevada.
- A evaporação aumenta com a velocidades das correntes aéreas, o que explica o facto das salinas estarem em locais expostos ao vento. Segundo Alcoforado, a renovação do ar é condição essencial à produção de vapor aquoso.
- A evaporação é proporcional à superfície do líquido exposto à acção dos agentes atmosféricos e não à profundidade dos mesmos líquidos. Isto é, num reservatório com uma determinada área a evaporação é sempre a mesma independentemente de ser muito ou pouco profundo.
- Por outro lado, a concentração da água salgada aumenta com a evaporação. Tendo em conta que, o fenómeno da evaporação aumenta com o aumento do calor e do vento, e, sendo este fenómeno fundamental para a produção do sal, os locais mais expostos ao calor e ao vento são os mais propícios à exploração salícola. Mesmo sem conhecer o fundamento científico subjacente, os marnoteiros, souberam utiliza-los na escolha dos locais para construir as marinhas.
- A evaporação aumenta a densidade de um líquido salgado, na razão directa do grau de salsugem que ele apresenta quando inicia a concentração.⁸
- A evaporação das soluções salinas (água das marinhas) diminui à medida que a concentração aumenta.

⁶ALCOFORADO, M. da Maia - *Museu Tecnológico...*, o.c., p.47

⁷ALCOFORADO, M. da Maia - *Museu Tecnológico...*, o.c., p. 42

⁸Id., *Ibid.*, o. c. , p.61

- À medida que a água do mar se evapora numa marinha, a sua densidade aumenta, dado que, o cloreto de sódio tem uma densidade superior à da água. O repouso da massa de água sujeita à cristalização dá lugar à formação de grossos cristais. Pelo contrário, a agitação da solução provoca a formação de cristais pequenos. Estes são geralmente mais puros do que os cristais volumosos produzidos em água da mesma composição. Os grossos cristais encerram sempre mais águas-mães ou sais diferentes do sal fundamental.

3.1. Localização das marinhas

Desta análise decorre que os locais escolhidos para a construção das marinhas devem seguir as seguintes regras:⁹

- devem estar bem expostos aos ventos dominantes; pois as correntes atmosféricas batendo na superfície líquida activam a evaporação;

- devem ser construídas próximos dos esteiros, que conduzem a água do mar mais pura, permitindo a saturação mais rápida do líquido e impedindo o seu alagamento devido às cheias. Mas, devem ser construídas o mais afastado possível dos rios de água doce. Refere Alcoforado que, “*é viciosa a situação das marinhas junto às grandes superfícies líquida; tais como costas de mar, margens do rio: porque nestas localidades o ar anda sempre mais carregado de vapor aquoso, o que dificulta a evaporação*”¹⁰;

A propósito, Lacerda Lobo acrescenta que: “*O ar é um dissolvente da água, porém mal pode exercitar a sua função não sendo agitado, e estando carregado de humidade, como se observa nas vizinhanças dos rios. Logo sendo das margens desviadas as marinhas, ficam em uma situação mais vantajosa, concorrendo todas as mais circunstâncias. Deste género são as de Alcochete, e muitas de Setúbal, que não ficando muito distantes do mar, não estão próximas às margens do Tejo e Sado*”.¹¹ Segundo este autor neste aspecto, a localização das marinhas de Alcochete oferecem boas condições para o fenómeno da salinação.

- O terreno das marinhas deve ser argiloso, compacto, firme e esbranquiçado. Se o terreno for vasoso e mole, ferruginoso ou calcário, uma grande parte da água perder-se-á por infiltração, os cristais de sal conspurcar-se-ão com matérias terrosas, e a água dos esteiros vizinhos penetrará nos compartimentos cristalizadores.

⁹ ALCOFORADO, M. da Maia - *Museu Tecnológico ...*, o.c., p.42 e 43

¹⁰ Id., Ibid., p.43. LOBO, Constantino de Lacerda - *Memórias sobre as Marinhas de Portugal...*, o.c. p. 136. O autor a propósito da localização das marinhas acrescenta que:

“*não é vantajosa a situação das marinhas quando estas estão muito próximas das margens dos rios, como se observa em muitas deste reino, porque o ar muito carregado de vapores não tem a força dissolvente necessária para adiantar a evaporação da água salgada, que se contém nos diferentes reservatórios*”.

¹¹ LOBO, Constantino de Lacerda - *Memórias sobre as Marinhas de Portugal...*, o.c., p. 140

Refere Charles Lepierre, que o solo deve ser um pouco permeável, para que as águas residuais sejam espontaneamente e constantemente eliminadas, como se observa no salgado de Setúbal e por outro lado, os fundos arenosos ou calcários também não convêm pelas perdas por infiltração.¹²

- O chão das marinhas deve ser elevado relativamente à água do mar devendo atingir o termo médio entre o nível das mais altas marés e as mais baixas marés. Assim na baixa-mar tem a possibilidade de escoar as águas doces e encher-se de água salgada na preia-mar.

- Os compartimentos que servem para evaporar a água do mar e fabricar o sal dividem-se em dois grupos: o primeiro menos cuidado, consta de um ou mais reservatórios, onde a água circula, passando de uns para os outros, e se vai concentrando de 3º,5 Bé (densidade média inicial) até 25º Bé (Baumé) aproximadamente; a partir daqui, a água passa para o segundo grupo de reservatórios, preparados com cuidado, e pouco a pouco vai depositando o sal que encerra.

- Os muros de defesa das marinhas e os dos diferentes reservatórios, devem ser baixos para facilitarem a evaporação pela acção do vento. Os muros altos são um obstáculo aos ventos. Lacerda Lobo a propósito refere que é frequente em muitas marinhas de Portugal, verificar-se a construção de muros que dividem os viveiros e os caldeirões, muito largos, com 20 a 30 palmos, diminuindo por esta razão a superfície evaporatória dos ditos reservatórios. Segundo o autor este defeito é quase geral nas marinhas do sul e é mais problemática quando os muros são construídos entre a Talharia.¹³

- A área absoluta das marinhas deve ter em conta o local onde são construídas. A extensão total da superfície evaporativa das marinhas está relacionada com o grau de salsugem, obtida pela concentração da água. Quanto maior for o grau de salsugem menor será a área da marinha; se a água contiver mais sal, a necessidade de evaporação é menor. Assim, a área da superfície evaporativa deve estabelecer-se, tendo em conta a temperatura média do ar e a velocidade do ar, pois como já vimos o calor e a renovação do ar activam a evaporação.

- Os diferentes compartimentos da marinha, desde o tomador de água, (água salgada, que entra através dos esteiros nas salinas) até aos cristalizadores (em Alcochete Talhos) devem ter áreas cada vez mais pequenas. A água deve passar sempre de compartimentos maiores para compartimentos menores, uma vez que vai diminuindo conforme vai passando pelos

¹² CHARLES, Lepierre - *Inquérito à Indústria do Sal...*, o. c. , p.63.

¹³ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda- *Memórias sobre as Marinhas de Portugal...*, o.c., p.153. Refere o autor que: "A situação agrava-se ainda mais quando os muros são construídos entre a talharia, como observou nas marinhas da Póvoa, Ribeira do Samouco, castro Marim, Vila Nova de Portimão, e Alvor, pois além de diminuírem a superfície evaporatória, enfraquecem muito a acção dos ventos, agentes principais da evaporação."

compartimentos, até chegar aos cristalizadores, devido à evaporação. Refere Alcoforado que quando a água chega aos cristalizadores, representa apenas 1 oitavo do seu volume inicial.¹⁴

Charles Lepierre considera a propósito que a altura da camada de água nos tabuleiros deve ser a mais pequena possível, mas suficiente para cobrir os fundos e para alimentar os diversos compartimentos¹⁵

- A orientação (fusilação) ou disposição dos cristalizadores, deve ser feita de modo que os ventos predominantes os atravessem diagonalmente, ou, pelo menos, paralelamente ao seu lado maior. Assim o vento apanhará uma superfície maior, agitando a água com mais facilidade, aumentando desta forma a evaporação e auxilia a precipitação do sal já cristalizado.

Charles Lepierre, apurou no seu trabalho, que os marnotos portugueses raramente atendem a este princípio.

- Os compartimentos devem ser nivelados separadamente, uma vez que são diferentes; consoante se aproximam dos cristalizadores os compartimentos devem ter planos mais baixos, para possibilitar a passagem automática da água duns compartimentos para os outros. Caso não se verifique este processo natural é necessário recorrer a processos mecânicos. Por outro lado é necessários nivelar todos os reservatórios evaporativos da marinha, caso contrário a água deixará a descoberto a parte mais elevada da marinha, tornando-a inútil para a evaporação.

- A água do mar antes de produzir sal deve purificar-se por sedimentação das partes em suspensão (areia, argila) e por cristalização dos compostos pouco solúveis (Hidróxido férrico, gesso, etc.).

Os primeiros compartimentos desempenham um papel fundamental, pois a água vai evaporando até atingir uma densidade de 25°B, momento em que começa a depositar-se o sal marinho. O depósito normal deveria fazer-se de 25°B até 27°, para ter cloreto de sódio mais puro. Mas nas marinhas portuguesas, em regra a evaporação é levada mais longe: até 28° ou 29° Bé e mesmo 30°Bé. Em média pode admitir-se que, de 25°B até 28-29°B, 65% a 75% do sal existente na água do mar se deposita ficando 30 a 35% nas águas-mães

¹⁴ ALCOFORADO, M. da Maia – *Museu Tecnológico ...*, o.c., p.44.

O autor acrescenta que, alguns escritores dizem que *a peça (compartimento) que recebe a água deve sempre ter o dobro da precedente*. Mas Alcoforado põe em causa esta teoria, uma vez que se assim fosse “havia de necessariamente chegar um momento em que o volume primitivo de água, diminuindo pela evaporação, não poderia cobrir toda a superfície do reservatório, ficando assim inutilizada uma grande parte do terreno da marinha”.

¹⁵ CHARLES, Lepierre - *Inquérito à Indústria do Sal...*, o.c. , p. 64

O sal obtido até 29º já contém bastante magnésio; o teor deste elemento aumenta com a higromicidade do sal quando a salmoura se concentra ainda mais.

4. Processo de exploração do sal

Tendo em conta, o que acima se referiu sobre as marinhas, passamos à análise de como tudo se passa em Alcochete.

É um facto constatado por todos os estudiosos que se têm debruçado sobre o sal que os processos de exploração do sal variam consoante a região do país, em razão do clima e do solo. Também dentro da mesma região podem existir diferenças que podem resultar da localização das marinhas conferindo-lhe especificidade umas em relação às outras, como é o caso de Alcochete. Aqui registam-se dois tipos de marinhas: as marinhas de corredores e as de cabeceira. A tipologia das marinhas determinou algumas adaptações nos processos e técnicas de fazer sal facilitando ou dificultando o trabalho do salineiro no amanho da marinha. A experiência secular acumulada e a constante observação da natureza deram ao marnoteiro a capacidade de construir e amanho as marinhas de acordo com as condições naturais existentes.

Em Alcochete a exploração do sal obedece de um modo geral ao processo utilizado nas marinhas do Tejo, ao norte e ao sul de Lisboa e no Algarve, processo que Charles Lepierre classificou como o 3º método, sendo um misto entre o processo utilizado em Setúbal e em Aveiro¹⁶

Segundo o autor, este processo (3º método) é semelhante ao de Aveiro uma vez que a água antes de entrar nos cristalizadores atravessa uma série de compartimentos onde se purifica e concentra até se saturar. É comum ao processo aplicado em Setúbal por duas razões: a praia ou seja o solo das marinhas é coberto com feltro e fazem-se três a quatro colheitas.

Por outro lado, na perspectiva de Charles Lepierre os processos de exploração do sal dependem da existência ou não, no fundo das marinhas de um feltro, tecido, ou tapete vegetal. Na salicultura portuguesa é conhecido por casco, traste, cozimento ou fermento. O estudo recente de Inês Amorim, define com objectividade este tapete de algas: *“O casco, constituído por algas filamentosas, (pertencentes às espécies Microcoleus chthonoplastes e Oscillatoria lactevirens), é de grande importância, porque forma uma cobertura sobre o substrato, tornando-o impermeável, o que dificulta a infiltração de água, protegendo, assim, os tanques de perda das salmouras. Estas macroalgas facilitam, também, uma melhor absorção da luz solar, o que provoca um aumento da temperatura, eliminando as impurezas, quer por osmose, quer*

¹⁶LEPIERRE, Charles - *Inquérito à Indústria do Sal...*, o. c., p 118

*por absorção dos sais de magnésio. Com efeito, esta excepcional estrutura permite três colheitas de sal, raramente quatro, durante o ano, em Lisboa e Setúbal, ao passo que, nas salinas de Aveiro e figueira, a recolha de sal é feita quase diariamente.*¹⁷

A maioria das salinas de Alcochete é provida deste tapete de algas que cobre o fundo das marinhas, tomando a designação de *traste* (tal como em todos locais da margem esquerda do Tejo) e *cozimento* nas marinhas do norte do Tejo. Este tapete tem a função de purificar a água e o sal das impurezas dos cristalizadores, onde se produz o sal. Assim se explica algumas diferenças nos processos de feitura do sal, como se explicitará.

É curioso notar que nos trabalhos de Lobo de Lacerda não se encontram referências a este tapete purificador. Talvez não o tenha observado ou desconhecia o papel que desempenhava na produção de sal.

De acordo com as obras consultadas e outra documentação, o primeiro a falar na importância do “tapete Vegetal”, foi Maia Alcoforado, que explicita de forma clara a função que desempenha, embora alguns autores posteriormente tenham posto em causa esta premissa, argumentando sobre os problemas que pode causar nas marinhas e na extracção do sal, considerando-o pouco relevante e pouco vantajoso na feitura do sal.

No entanto, embora criticada por alguns autores, a função deste elemento natural, foi reafirmada por outros. Assim em 1954 o inquérito realizado ao salgado de Alcochete refere a importância deste feltro, na produção salífera, chegando a enumerar as salinas que apresentam *traste* e as que não apresentam. O autor, mostra ainda as vantagens das marinhas com casco quanto à produção e qualidade do sal extraído, demonstrando que as marinhas providas de casco produzem mais e a qualidade do sal é maior.

Porém, o mesmo autor reconhece alguns problemas que o *traste* pode causar, caso não haja cuidados acrescidos na altura da rapação, pois podem rasgar o tapete, danificando o fundo dos talhos conspurcando o sal. Por outro lado, os temporais, durante o Inverno podem também causar danos no tapete, pois a água que aí se deposita pode apodrecer o fundo vegetal. Um exemplo disso foi o temporal de 1941.¹⁸ Os danos causados, são de difícil reparação, pois seria necessário esperar dois a três anos para o tapete vegetal se desenvolver.

4.1. O terreno das marinhas:

¹⁷ AMORIM, Inês – *Aveiro e a sua Provedoria no Século XVIII...*, o. c., p.338

¹⁸ LOPES, Luís A. Dias – *salgado de Alcochete* ..., o. c. p. 13

Na margem esquerda do Tejo, o terreno das marinhas designa-se *sapal*, formado por aluviões do Tejo. A terra é constituída pela mistura normal de um bom solo arável, composta por argila, areia, calcária e húmus. A alcatifa assenta directamente num chão preto rico em sulfureto de ferro. Os sapais secos são os melhores para fazer sal, pois há sapais que brotam água doce (olhos de água), não sendo tão propícios à feitura do sal,¹⁹ uma vez que dificultam o processo de evaporação, como se explicitou.

O leito das marinhas deve ser cavado, dado que se encontra a um nível superior do Tejo. Parte da terra que é retirada (desaterro) é utilizada na construção dos muros de defesa designados *marachões*, que são geralmente guarnecidos com pedra solta. O restante desaterro é utilizada na divisão do viveiro em compartimentos iguais e paralelos, comunicando entre si por meio de uma abertura, deixada num dos lados. Alcoforado chama aos elementos que dividem os viveiros, *naves*²⁰ que têm por objectivo impedir que a água bata com o vento, destruindo as bordas do viveiro. As naves são ainda aproveitadas para a lavoura agrícola, onde se cultivam entre outras favas, cevada e pasto.

4.2. Constituição da marinha

Segundo Lacerda Lobo, *"todas as marinhas destes reinos compõem-se de diferentes ordens de reservatórios destinados a facilitar a evaporação da água salgada, mudando-se esta de uns para outros, concentra-se cada vez mais, até que entrando nos últimos, cristaliza-se o sal em mais ou menos tempo segundo o estado em que entra, e as circunstâncias, que favorecem ou retardam a cristalização.*

O número de reservatórios é diverso segundo as diferentes marinhas destes reinos, e sendo estas feitas por homens práticos, que cegamente adoptam a rotina dos seus antepassados, não dispões os ditos reservatórios de forma, que haja proporção alguma na superfície evaporante de uns a respeito de outros, não havendo uma só marinha onde esta seja observada."²¹

Assim sendo os vários reservatórios que constituem as marinhas podem agrupar-se em três categorias:

¹⁹ LEPIERRE, Charles - *Inquérito à Indústria do sal...*, o. c., p. 119

A propósito Alcoforado refere que os "O terreno das praias, sapais, é composto duma camada de húmus de 10 metros de espessura, assente num banco de areia, cuja altura é desconhecida"

²⁰ ALCOFORADO, M. da Maia - *Museu Tecnológico*. o.c., p. 100

²¹ LOBO, Constantino Botelho de Lacerda - *Memórias sobre as Marinhas de Portugal...*, o. c. , p. 127 e 128.

- **reservatório geral**, reserva, o que recebe a água do mar, de um rio ou de um esteiro, para fornecer, na ocasião oportuna, os outros reservatórios. A sua capacidade deve ser, em princípio, igual à soma das capacidades dos outros reservatórios.

- **reservatórios de preparação e concentração** de água, para abastecer, na ocasião oportuna e com certa graduação, os reservatórios da última categoria.

- **reservatórios cristalizadores**, onde se obtém a cristalização do sal.

Tendo em conta estas categorias passamos a descrever os vários reservatórios da marinha, neste caso da marinha de corredores.

Assim, na parte mais alta da marinha existe um grande reservatório, viveiro, que comunica com o Tejo por meio duma abertura, porta, feita no marachão, que abre e fecha, elevando-se ou baixando-se um postigo que a fecha hermeticamente.

O viveiro deve ter capacidade suficiente para alimentar a marinha durante 15 dias, porque o rio só chega ao nível das portas nas marés vivas.

Ao viveiro segue-se 4 ordens de bacias evaporativas, onde a água se vai sucessivamente concentrando, que são:

uma reserva, uma caldeira, uma contra-caldeira e uma caldeira de moirar. Junto á caldeira de moirar fica a marinha propriamente dita, onde se dá a cristalização. Esta parte da marinha é composta por duas ordens de compartimentos cristalizadores muito distintas – os talhos e as caldeiras que circundam a talharia.

1. Localização dos compartimentos

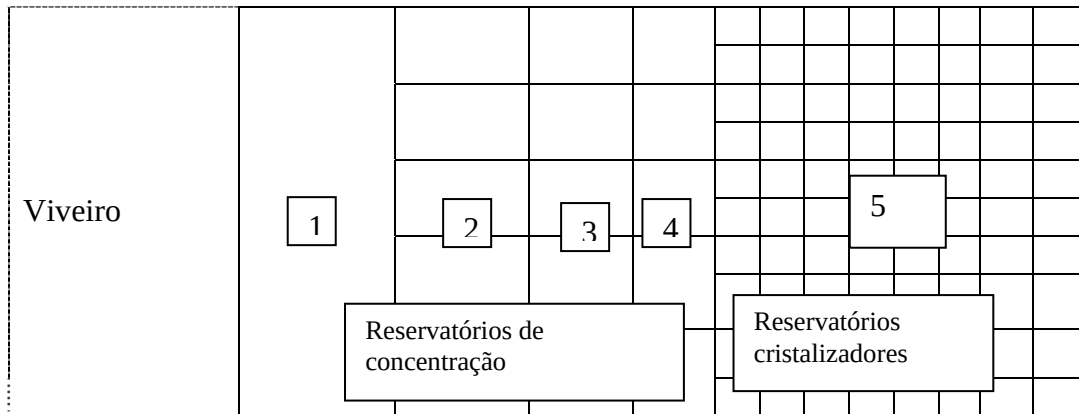
Os compartimentos estão organizados de forma a permitir a passagem da água de uns para os, permitindo que, conforme a água vai circulando até chegar aos talhos, também vai ganhando a concentração necessária, por forma a que quando chega aos talhos já atingiu o grau de concentração ideal para aí se cristalizar e começar a dar sal.

Para uma melhor compreensão do processo e da estrutura da marinha, neste caso da marinha de corredores, apresenta-se este esquema de uma marinha, elaborado com base nos dados recolhidos, no trabalho de Luís A. Lopes Dias, sobre o salgado de Alcochete.²²

²² DIAS, Luís A. Lopes - *O salgado de Alcochete...* , o. c., pp. 31, 32, 33, 34 e 35.

Fig. 5

Esquema das marinha de corredores



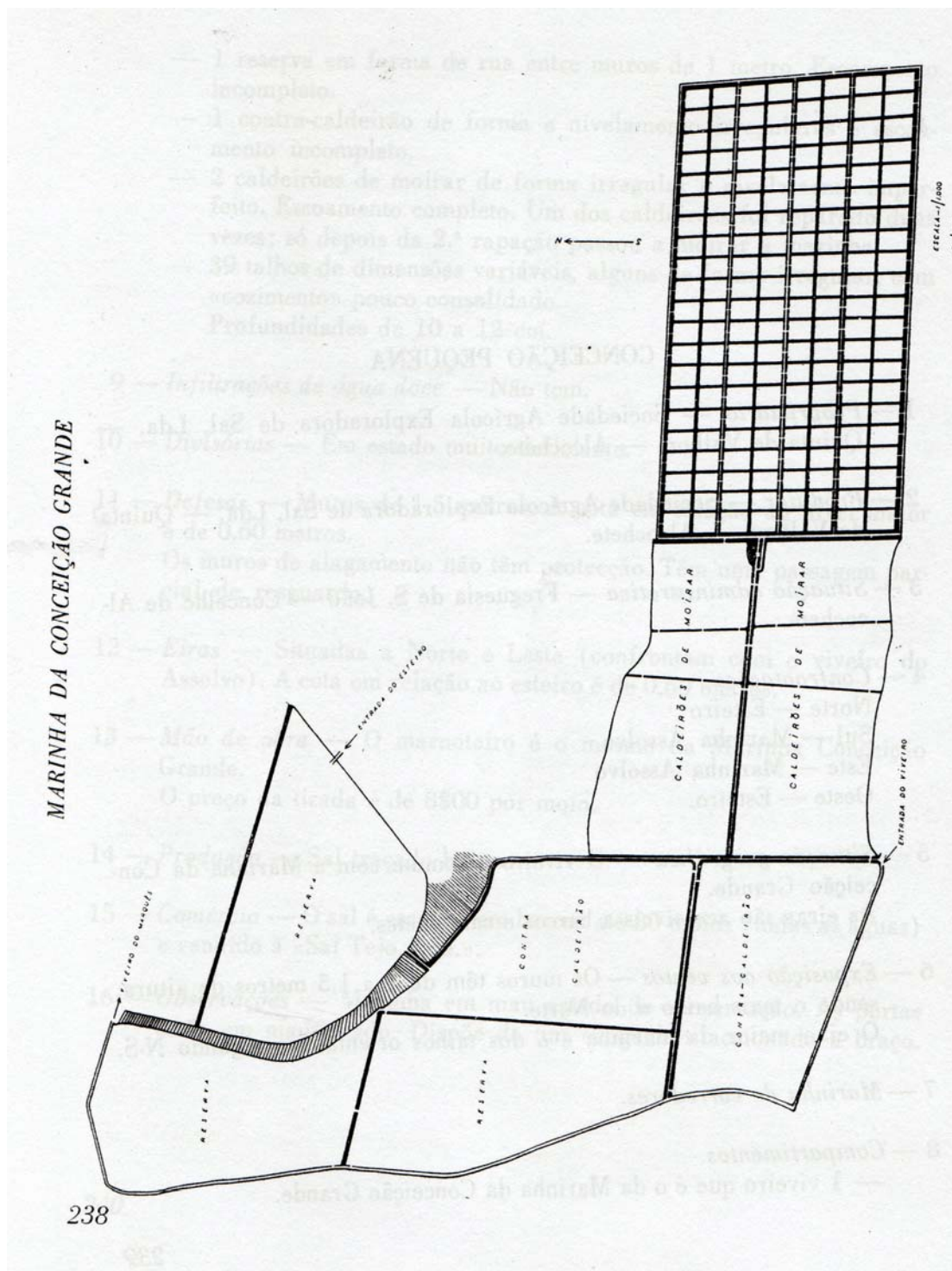
Legenda

- 1- Reserva
- 2- Terceiro caldeirão (algumas marinhas podem não ter este reservatório)
- 3- Contra caldeirão
- 4- Caldeirão de moirar (quando são pequenas designam-se caldeiras de moirar)
- 5- Talhos

Observação:

- todos os reservatórios comunicam entre si (por canais ou passagens) por forma a que a água vá passando de uns para os outros até chegar aos talhos
- os reservatórios da superfície cristalizadora, podem ter dimensões diferentes

Fig.6



Fonte: *Inquérito à indústria do sal - Salgado de Alcochete*, p 238

Assunto: Planta da marinha de Corredores – “Conceição Grande”

Relativamente à tipologia das marinhas de cabeceiras, é ligeiramente diferente das marinhas de corredores, a sua estrutura é mais simples e uma vez que a superfície de condensação tem menos compartimentos, e a nomenclatura também é diferente, apresentando a seguinte ordem de compartimentos: Reserva, Caldeira e Cabeceira. Algumas marinhas não têm reserva e por isso a água passa directamente do viveiro para as caldeiras.

A leitura deste esquema e as informações do autor supra referido, permite descrever-se a ordem de sucessão dos compartimentos relativamente à circulação da solução.

A. O Viveiro

Situa-se na parte mais alta da marinha, e no exterior da marinha. Recebe a água directamente do esteiro. A sua localização varia de marinha para marinha devido às condições naturais do terreno. Muitas vezes desenvolve-se ao longo dos dois lados da “caixa” da marinha.²³

A superfície e o nivelamento do viveiro é muito irregular encontrando-se com frequência dentro dele muitas “naves e ilhas”,²⁴ o que dificulta a acção do vento e diminui a superfície do viveiro. A entrada da água faz-se através de duas comportas paralelas, que se deslocam verticalmente sobre calhas abertas em muros de alvenaria ou cimento, e em alguns casos de madeira (até aos anos 50 eram em madeira) São levantadas por um sarilho.

Entre cada dupla comporta é colocada uma camada de terra apertada, que assegura uma boa vedação.

A tomada de água no viveiro, faz-se durante a praia mar das marés vivas, uma vez que, a salinidade da água é mais alta. O abastecimento é feito na maioria dos casos em duas ou três marés devido à capacidade de alguns viveiros e à sua localização. Em Alcochete os viveiros cujas portas estão viradas a norte abastecem-se mais rapidamente.

Um viveiro pode alimentar várias marinhas, duas ou três, consoante os casos.

A altura da água no viveiro varia entre 40 a 90 cm de altura, e contém a água necessária para alimentar uma marinha durante 15 dias.

Por vezes o escoamento da água para a marinha é incompleto recorrendo-se ao *bombeiro* ou *engenho*.

Em 1954 no salgado de Alcochete existiam 15 viveiros que utilizavam o bombeiro para escoar a água do viveiro.

²³ DIAS, Luís A. Lopes - *O salgado de Alcochete...*, o. c., p. 31

²⁴ Id., Ibid., p.32

as naves são faixas de terreno de forma aproximadamente rectangular, as ilhas são faixas de terreno de forma irregular

B. Reservatórios de preparação e concentração

A reserva:

É o reservatório que recebe a água do viveiro. A forma e nivelamento são irregulares e muitas vezes as margens são idênticas às do viveiro.

Na maioria das marinhas localiza-se dentro da caixa da marinha. A água atinge normalmente uma altura de 10 a 20 cm e uma concentração na ordem dos 5 a 6º Bé.

Em muitas marinhas verifica-se que a cota da reserva é inferior ao reservatório seguinte (terceiro caldeirão) sendo necessário recorrer ao bombeiro ou o engenho para fazer passar a água.

A porta de comunicação do viveiro com a reserva é muitas vezes, de cimento de dupla porta. Até aos anos 50 era feita em madeira.

Terceiro caldeirão

Tem a função de receber a água da reserva, embora nem todas as marinhas possuam este reservatório, passando a solução directamente da reserva para a contra caldeira.

Localiza-se dentro da caixa da marinha, verificando-se algumas situações em que ficam exterior. A água quando chega a este compartimento já leva uma concentração de 8 a 10º Bé e tem uma altura de 10 a 15 cm.

A forma e nivelamento deste reservatório é normalmente irregular e as dimensões muito variáveis.

Este reservatório é característico das marinhas de corredores..

Contra caldeirão

Recebe a solução da reserva ou do terceiro caldeirão, conforme o caso. As suas características são em tudo idênticas às dos terceiros caldeirões.

A altura da água varia de 8 a 12cm e a concentração é de 12 a 15º Bé²⁵

Caldeirão de moirar ou caldeira de moirar

Recebe a solução da contra caldeira, situando-se normalmente dentro da caixa da marinha. Na generalidade a forma e superfície são imperfeitas.

²⁵ DIAS, Luís A. Lopes - *O salgado de Alcochete...* , o. c., p. 34

A altura da solução varia entre 4 e 8 cm (conforme a marinha) e a concentração atingida neste reservatório é de 18 a 25° Bé, consoante a altura da safra.

Nas marinhas de corredores a água passa deste compartimento através de corredores para os talhos, onde se dá a cristalização.

Quando este reservatório é de grandes dimensões designa-se caldeirão de moirar, nos mais pequenos são chamados caldeiras de moirar.

Caldeiras (marinhas de cabeceiras)

Recebem a solução da reserva ou do caldeirão, no caso da marinha de cabeceiras ser de quatro ordens.

Possui também uma forma e nivelamento irregular.

Situa-se frequentemente em volta da caixa, envolvendo os talhos.

Quando a solução chega às caldeiras já atingiu uma concentração de 10 a 12° Bé e a altura varia entre 5 a 8 cm.

Cabeceiras (marinhas de cabeceiras)

Nas marinhas de cabeceira a água proveniente das caldeiras entra nas cabeceiras que se situam entre os talhos, e das cabeceiras entra directamente nos talhos.

O nivelamento é imperfeito e algumas marinhas apresentam cozimento.²⁶

Verificam-se alguns casos em que as cabeceiras têm uma orientação e dimensão diferentes.

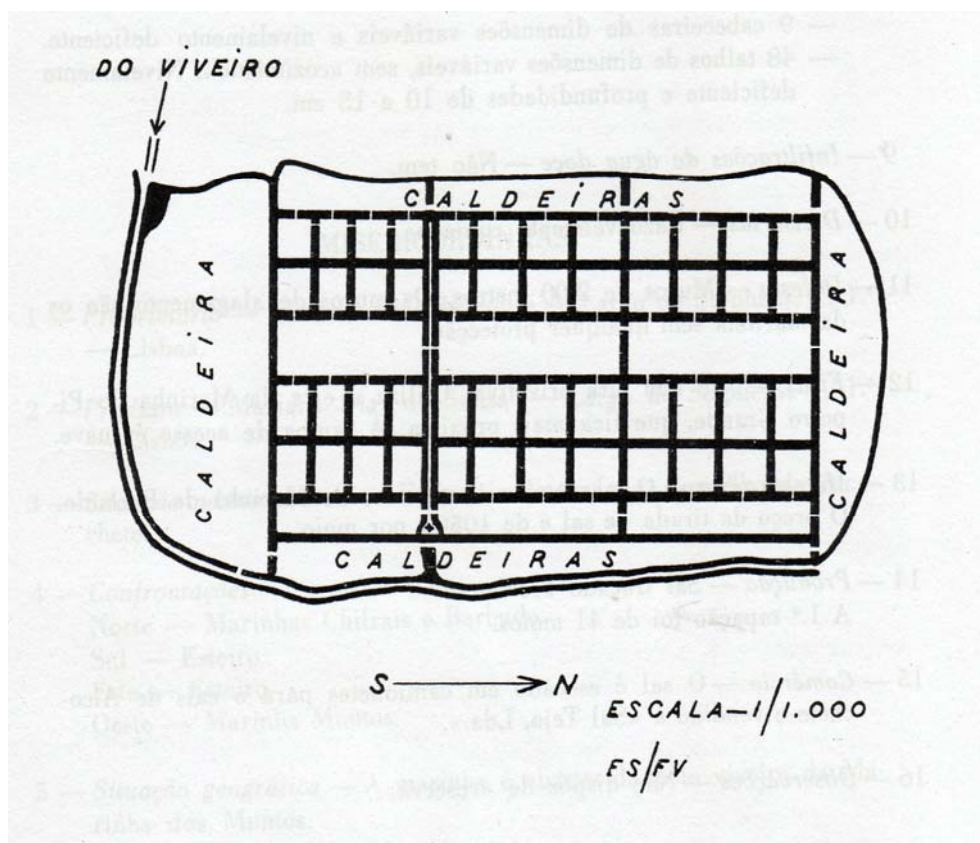
Quando a água chega a este reservatório, já atingiu uma concentração de 18 a 25° Bé, sendo a altura da água de 3 a 5 cm.

Nas marinhas de cabeceiras as, as caldeiras e as cabeceiras e os talhos, circundam os talhos. Como se pode verificar consoante a água vai passando duns compartimentos para os outros vai aumentando a concentração e diminuindo a quantidade, de tal forma que quando chega aos talhos está pronta para fazer sal.

²⁶ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete* ..., o. c. p. 35

Conforme já se referiu no capítulo 1º o cozimento é constituído por um tapete vegetal que reveste o fundo da marinhas, nomeadamente nos compartimentos mais próximos dos talhos e dentro dos talhos.

Fig.7



Fonte: *Inquérito à indústria do sal - Salgado de Alcochete.* , p.143

Assunto: Planta das marinhas de cabeceiras - Marinha Misericordinhas.

C. Reservatórios de cristalização

Talhos

Os talhos constituem a superfície cristalizadora da marinha, por isso também se designam compartimentos de cristalização.

Normalmente têm uma forma regular, embora o alinhamento das margens (travincas) seja irregular.

As dimensões dos talhos são muito variáveis, existindo compartimentos que podem ter de 5 a 23 metros. A largura oscila entre 4 e 8 metros.

Mesmo nas marinhas de corredores de traçado mais regular, os talhos não são todos iguais. Esta tipologia de marinhas apresenta normalmente talhos maiores.

As marinhas de cabeceira têm talhos mais pequenos.

As vantagens dos talhos grandes está no maior aproveitamento da superfície, permitindo produzir mais, sendo, no entanto, menos propício à produção de sal fino. Porém, tem o inconveniente de dificultar a homogeneidade da água quando se faz a alimentação dos talhos, ficando algumas zonas, especialmente nos cantos, a descoberto, uma vez que a água não tem força para lá chegar. Dificulta também o nivelamento e os trabalhos dos marnoteiros na altura dos trabalhos de limpeza.

Os talhos pequenos são mais propícios à produção de sal fino, devido à maior agitação da solução uma vez que facilita a acção do vento. No entanto, tem o inconveniente de possuir mais barachas perdendo-se superfície cristalizadora e por isso a marinha produz menos sal.

Segundo Alcoforado, *“cada fila longitudinal de talhos, que ladeia os corredores, chama-se singela, como em Setúbal. As singelas têm ordinariamente de 16 a 20 talhos. Duas singelas formam uma dobrada.*

*A unidade de medida nas marinhas de corredores, é o corredor, ou, o que significa mesmo na essência, a dobrada. As marinhas podem ter até 10 corredores.”*²⁷

Os reservatórios são separados uns dos outros por marachões, marachas ou barachas de 1 a 1,60 mm de largura; por madrizes de 1, 80 mm.

²⁷ ALCOFORADO, M. da Maia- *Museu Tecnológico...*, o.c., p.101

4.3. Processo de feitura do sal

O amanho da marinha:

Para a feitura do sal os salineiros executam vários trabalhos na marinha designados “amanho da marinha”. Estes trabalhos são feitos em diferentes momentos, do ano, acompanhando o ciclo agrícola.

Os trabalhos nas marinhas abrangem 4 fases: trabalhos preparatórios, colheita do sal, armazenamento e no final da safra faz-se o alagamento da marinha;

1.Trabalhos preparatórios

Em Março/Abril, iniciam-se os trabalhos de preparação da nova safra: trabalhos de limpeza da marinha, escoam-se as águas e fazem-se as reparações (consertos) dos possíveis estragos causados pelo Inverno.

A limpeza dos vários compartimentos é feita segundo a ordem em que se dispõe na marinha, até chegar aos talhos, conforme se referiu a propósito da descrição da marinha.

Desta forma, primeiro procede-se à limpeza do viveiro, feita com pás e rodos e cortam-se as moitas dos respectivos muros. Em princípios de Abril mete-se água no viveiro.

A reserva também é limpa da vegetação e lamas, corrigindo-se a superfície. Os trabalhos são feitos com o rodo.

Seguidamente faz-se a limpeza dos terceiros caldeirões e contra-caldeirões, depois de passar a água para a reserva e caldeirões. As barachas são também arranjadas utilizando três tipos de pás- Pá de pejo, pá de valar e pá ferrada. Quando já estão limpos a água regressa aqueles compartimentos.

Finalmente faz-se a limpeza dos caldeirões. Estes, depois de limpos ficam em seco, dois a três dias, para “curar” sendo novamente cheios com a água dos terceiros e contra caldeirões, com uma concentração de 10 a 16º Bé.²⁸

Depois de executados todos estes trabalhos, procede-se ao “descarrego”²⁹ da marinha, sendo a água de alagamento, com uma concentração de 14 a 17º Bé, distribuída por todos os

²⁸ LOPES, Luís A. Dias – *salgado de Alcochete...*, o. c., p. 47 e 48.

²⁹ Id., Ibid., o. c., p.48.

compartimentos da marinha que foram cuidadosamente limpos. Esta operação é feita com recurso ao *bombeiro* ou *engenho*.

Finalmente faz-se a limpeza dos talhos, que estavam alagados, assim como o seu nivelamento. Estas operações, têm a designação de “deitas”,³⁰ no salgado de Alcochete.

Estes trabalhos “deitas” devem ser feitos com muito cuidado de modo a não rasgar o feltro da talharia (ou cozimento) e deve aproveitar-se a água salgada que durante o Inverno cobriu a marinha. No entanto, por vezes podem acontecer acidentes durante as deitas, tais como romper o feltro, com o rodo ou a constipação das marinhas. Ou seja quando a água de alagamento, atinge uma concentração muito elevada, há necessidade de a diluir. Se a diluição for feita bruscamente e com “água muito fresca”³¹ o cozimento pode sofrer danos irreparáveis.

Terminados os trabalhos de arranjo e preparação dos talhos, deixam-se expostos ao sol durante dois a três dias, para melhor consolidação e para aquecimento (nas marinhas sem cozimento).

No final das “deitas” a água da marinha possui já uma concentração elevada, podendo obter-se facilmente nos caldeirões ou cabeceiras (conforme o tipo de marinha) uma concentração de 25º Bé.

2. Feitura do sal.

Após os trabalhos anteriormente descritos, cuja finalidade é deixar a marinha completamente limpa e depois da água ter adquirido o grau de concentração necessário nos diversos reservatórios evaporatórios, o marnoteiro inicia as operações de feitura do sal:

Primeiro moiram-se os talhos, que significa meter-lhes água das caldeiras de moirar. Ou seja, depois de secos e aquecidos, os talhos recebem a solução (água concentrada) a 25-26º Bé, das caldeiras de moirar, operação que se repete de dois em dois dias. A quantidade de água que entra nos talhos, deve ser suficiente para cobrir as “cabeças” (partes mais altas) dos talhos ficando com uma altura de solução de 2 a 4 cm. A cristalização começa rapidamente.³²

Por sua vez os caldeirões (caldeiras nas marinhas pequenas), ou cabeceiras ficam com pouca água ou seja, ficam “de rastos” e estando já muito salgados, salgam ainda mais, pois ficam

³⁰ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do sal*, oc. Deita: é a operação de esgotar os talhos, de os limpar da lama acumulada durante o Inverno, de lhes arranjar as barachas. No fundo trata-se de preparar os talhos para a exploração do sal; pois é nestes compartimentos que se dá a cristalização do sal.

³¹ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete*. o.c., p.48.

³² Id., Ibid. , o. c. , p.49.

quase em seco durante um dia e expostos ao sol.³³ Por isso, recebem mais água concentrada a 18-20° Bé dos contra-caldeirões, atingindo rapidamente os 25° Bé, dado que já estavam salgados e aquecidos e a altura da água é muito pequena.

Entretanto, daí a 3-5 dias as cabeças dos talhos, cobertas de sal, começam a descobrir, sendo necessários dar entrada de mais água, ficando novamente com uma altura de 3 a 5 cm. O marnoteiro quando observa o abatimento do talho, sabe que está na altura de dar entrada de mais água nos talhos.

Para calcular a concentração de água o marnoteiro recorre ao pesa-sais. Até 1866 os marroteiros de Lisboa, *“serviam-se de um ovo de galinha, como de aerómetro, para conhecer o estado de saturação das moiras; porque o peso específico daquele corpo faz uma pequena diferença para menor, comparando com a água do mar a 25 graus. Logo que o ovo boiava à tona do liquido, tinha adquirido a precisa graduação para entrar na talharia.”*³⁴ Refere o mesmo autor que *“a partir de 1866 o Sr. Estevão António de Oliveira, abastado e inteligente proprietário das marinhas de Alcochete, começou a usar o aerómetro; e hoje este instrumento utilíssimo é conhecido e adoptado geralmente pelos marroteiros da capital”*.³⁵

Se o tempo for favorável, ou seja, tempo quente com ventos brandos dos quadrantes Norte e Oeste, a entrada da solução nos talhos, faz-se de dois em dois dias. A solução do descarrego, vai sendo consumida e a água do viveiro vai avançando, novamente até chegar aos talhos. A concentração nos conta-caldeiros e caldeiras vai diminuindo e passados 15 a 20 dias, não ultrapassa os 15° Bé. A água entra nos caldeirões ou cabeceiras com esta concentração, atingindo aí 25° Bé.

Passados 25 a 30 dias, a altura de sal nos talhos é de 2 a 3 cm, iniciando-se então a colheita do sal.

Alcoforado em 1877, refere que *“passados 20 a 30 dias, isto é, no princípios de Agosto, está formada, madura, a primeira camada, que tem ordinariamente 0,06 m de espessura (6 cm). Esta primeira colheita chama-se raza, é rapada (tirada) com rodos, exactamente como em Setúbal, tendo-lhe previamente quebrado o lavor (crosta salina)”*³⁶

³³ Id., Ibid., p. 49

³⁴ ALCOFORADO, M. da Maia- *Museu Tecnológico...*, o. c., p.103.

³⁵ ALCOFORADO, M. da Maia- *Museu Tecnológico...*, o. c., p.103

³⁶ ALCOFORADO, M. da Maia- *Museu Tecnológico*. o. c., p.103

3.Colheita do sal

A. A rapação

No início de Agosto quando os talhos apresentam já uma altura de 2 a 3 cm de sal, inicia-se a colheita do sal, sem escoar as águas mães. A colheita, designada rapação, é feita com rodos, sendo feita com a maior ou menor facilidade, consoante a natureza do fundo do talho e a altura da camada de sal. A rapação inclui a lavagem nas águas mãe, excepto se a marinha produz sal apenas para a indústria.

É de apreciar a perícia dos trabalhadores durante a rapação.³⁷

Durante a rapação o sal é puxado para os lados dos talhos – operação de atravincar.

Escorre durante algum tempo e é depois arrastado para cima das barachas, onde fica durante dois ou mais dias a secar, sendo depois transportado em canastras para as eiras.

Diz Alcoforado, “depois de escorrido o sal algum tempo sobre as barachas, é levado para as eiras, onde se acumula em grandes montes, a que os marroteiros do Lavradio, Alhos Vedros e Moita, dão a forma original de uma lancha voltada de quilha para o ar.”³⁸

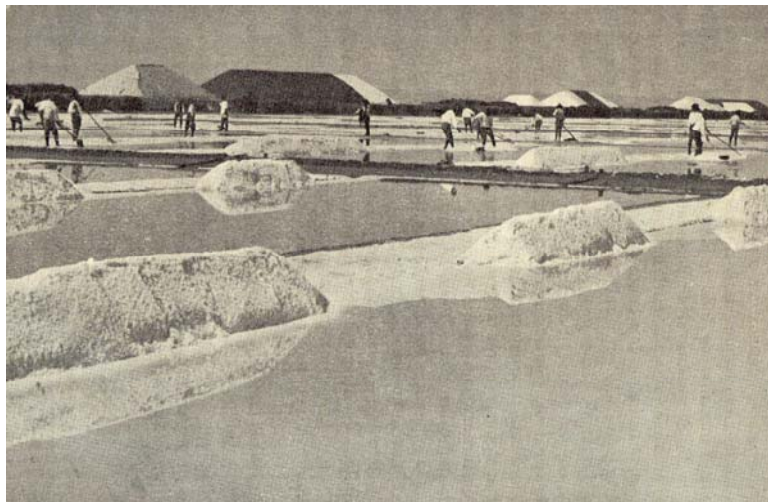
O número de rapação em cada safra varia entre 3 a 6, consoante o ano e se o tempo favorável permite o prolongamento da colheita durante o mês de Setembro.

Anteriormenterriormente a “tirada” de sal das barachas para as eiras era uma tarefa muito violenta, por isso deveria ser feito por homens de força.

³⁷ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete...*, o. c., p.50

³⁸ ALCOFORADO, M. da Maia - *Museu Tecnológico...*, o. c., p.103

Fig. 8



Fonte: Sal Comum, p .43, 1946

Assunto: O sal é rido e embarachado

Autor da fotografia: desconhecido; s/d

Fig.9



Fonte: Arquivo do aposento do barrete Verde

Assunto: Sal embarachado e formação da Serra de sal

Autor: Desconhecido; s/data

À medida que a safra vai avançando as concentrações são cada vez menores. A água fornecida pelos caldeirões ou cabeceiras, consoante o tipo de marinha, é cada vez menos concentrada e por isso a camada de sal vai desaparecendo. Por outro lado, as noites são cada vez maiores aumentando o período de arrefecimento e logo diminui a concentração da água. Por isso, chega-se a moirar a 17-18 ° Bé, sendo vantajoso para os talhos, uma vez que equilibra a solução muito carregada de sais de magnésio. O sal continua a depositar-se mas já sob a forma de pequenos sais e escamas.

O bom funcionamento dos talhos começa a ser perturbado devido aos centros de cristalização que se vão formando à superfície sob a forma de película. Proceda-se então à destruição dessa película com o rodo, a que o marnoteiro chama “apagar labor”³⁹

B. A tirada do sal

Depois do sal fabricado era necessário transportá-lo até à serra, que se fazia com as canastra de 56 litros à cabeça, a esta operação designa-se “tirada do sal”, da marinha até à serra ou monte.

O sal era colocado em cima das barachas (operação de embarchar) e depois os carregadores transportavam em canastras à cabeça para a Serra. As canastras eram enchidas pelo amoiador, também designado “punhos reais”. Na década de 60 começou a utilizar-se uns carrinhos de mão para transportar o sal.

Da serra o sal é levado para dentro do barco, é a designada “carregação”; finalmente o transporte do sal até ao porão do navio (vapor) de Alcochete até Lisboa.⁴⁰

Em meados do século XX, as marinhas que tinham acesso por terra, o sal começou a ser transportado por camionetas, nas outras por barcos. Há marinhas cujo acesso é dificultado, devido ao assoreamento dos rios que as servem. Segundo Charles Lepierre, em 1933, da serra o sal ia em camionetas até ao barco em Alcochete, ou directamente da marinha para o barco, colocado no barco com auxílio de pranchas; isto no caso das marinhas de fácil acesso pelo rio. Segundo o mesmo autor, os produtores da região de Alcochete consideram a salicultura uma indústria pobre, porque as despesas desde a produção ao transporte são muito elevadas.⁴¹

³⁹ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete...*, o. c., p.50.

⁴⁰ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do Sal...*, o. c., p.128

⁴¹ Id., *Ibid.*, p.224

C. Conservação do sal nas eiras

O sal é conservado nas eiras em “serras”, formadas pelo sal das várias rasas. A serra tem uma forma prismática. Refere Alcoforado que tem a forma de uma quilha voltada e segundo Charles Lepierre “ou mais simplesmente em forma de telhado de quatro águas”⁴².

Para construir a serra começa-se pela primeira rasa tirada no início de Agosto. A 2ª rasa é colocada contra a primeira, de cada lado e à mesma altura. Finalmente a 3ª rasa aplica-se também de cada lado contra a 2ª.

O operário que faz a Serra é o serreiro.

Depois de todo o sal colocado na serra e de apajar as serras, são cobertas com junco e palha-carga (também chamada palha de paul). O sal fica protegido da acção da chuva do Inverno que se aproxima. O sal na serra perde algum do seu peso inicial, mas fica privado de sais de magnésio.⁴³

Assim se explica que o número de canastras para perfazer um moio, quando carregado das barachas até à Serra fosse constituído por 15 canastras e da Serra par o barco, o moio era constituído por 18 canastras, 3 canastras a mais para as “quebras”

Fig. 10



Fonte: Sal Comum, p .43, 1950

Assunto: Serreiros a cobrir a Serra com palha de paus

Autor da fotografia: desconhecido; s/d

⁴² LEPIERRE, Charles - *Inquérito à Indústria do Sal...*, o.c. p.129

⁴³ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do Sal...*, o.c., p. 129

4. Alagamento da marinha

O alagamento da marinha dá-se no fim da safra, ou seja depois da última rapação. Quando as primeiras chuvas de Setembro tornam a cristalização impossível, os marnoteiros metem nas salinas uma camada de água salgada de 60 cm de altura, sem lhes escoar as águas-mães do verão antecedente; a marinha fica assim até princípio de Maio.⁴⁴

Esta operação tem lugar depois, das primeiras chuvas de Setembro em que o marnoteiro, *sem evacuar*⁴⁵, para o Tejo, as águas mães da última cristalização introduz pouco a pouco nos talhos a água concentrada que se encontra nos compartimentos anteriores. Caso a água existente na marinha não for suficiente utiliza-se a água do viveiro, em dia de maré viva, chegando aos talhos com uma concentração de 8 a 10° Bé e deixando a marinha toda alagada. A água atinge uma altura de 50 a 60 cm e tem por objectivo proteger a marinha dos rigores do Inverno. Segundo o inquérito ao salgado de Alcochete, realizado em 1954, por Luís A. Lopes Dias, a água atinge uma altura de 30 a 40 cm. Refere o mesmo autor que “com esta forma de alagamento, as limpezas são bastante atenuadas e o cozimento fica mais protegido, pois não se depositam imediatamente lamas sobre ele”⁴⁶.

Nas marinhas de Alcochete há ainda a distinguir os dois tipos de alagamento: o normal e o de urgência.

O alagamento normal refere-se ao que acabamos de descrever – no fim da última rapação, fim de Setembro, princípio de Outubro, quando as condições climatéricas já não permitem uma nova colheita, procede-se o alagamento progressivo da marinha.

O alagamento de urgência é motivado pela chegada das chuvas abundantes, imprevistas. Assim a marinha é rapidamente alagada para evitar males maiores.

A altura da água do alagamento nos talhos deve manter-se mais ou menos constante, escoando ou dando água à marinha, conforme a necessidade. Os restantes compartimentos são também alagados, excepto o viveiro e a reserva que ficam em seco e com as portas abertas para o esteiro, impedindo-se desta forma a formação de limos.

Assim fica a marinha durante todo o Inverno até Março, altura em que se inicia o novo ciclo de produção com os trabalhos preparatórios para a produção do sal.

5. Tipos de sal produzido

Os tipos granulométricos de sal produzidos no salgado de Alcochete, são o sal grosso, sal traçado e sal fino.

⁴⁴ LEPIERRE, Charles- *Inquérito à Indústria do Sal*..., o. c., p. 102

⁴⁵ Id. Ibid. , o.c., p.126

⁴⁶ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete*. o.c., p. 47

Conforme já se referiu os tipos de sal produzido dependem de vários factores, mas essencialmente do tamanho dos talhos e da altura em que se faz a rapação.

Desta forma, na 1ª rapação e em talhos grandes (superiores a 12), obtém-se normalmente sal grosso; nas marinhas de talhos pequenos obtém-se sal traçado. Há ainda a ter em conta o efeito das nortadas que são propícias à formação de sal grosso.

Também conforme já se referiu na análise dos processos de produção do sal (tecnologia do sal), a partir da 2ª rapação as marinhas, nomeadamente os talhos apresentam condições favoráveis à produção de sal traçado e fino.⁴⁷

Normalmente o sal produzido é branco, excepto quando é produzido para usos industriais, ou quando as marinhas têm falta de água e por isso a evaporação nos talhos é muito elevada, provocando o sal amarelado.

Quanto ao sal para usos industriais, a sua produção é acidental e resulta das condições atmosféricas.

Em 1936, Charles Lepierre, verificou a existência de vários tipos de sal, proveniente das marinhas de Lisboa e que eram comercializados no mercado nacional e externo. Assim segundo as informações que recolheu junto da maior firma exportadora de sal S.A.E.S (Sociedade Agrícola exportadora de sal), na pessoa de D. Francisco Quintela e Júlio Pires, proprietários de salinas em Alcochete, os tipos de sal eram os seguintes:⁴⁸

- 1- Sal grosso, obtido nas primeiras rasas, era exportado principalmente para a Madeira e Porto, sendo depois levado para Trás-os-Montes, também era exportado para a Suécia. Este tipo de sal é usado essencialmente na salga.
- 2- Sal traçado é o sal da mistura tirado no comprimento de toda a Serra, em que se mistura o sal grosso do centro das várias rasas e o sal fino das cabeças da Serra.
- 3- Sal traçado fino, ou sal de tipo de Aveiro, é a mistura do sal, apenas das cabeças da Serra.

⁴⁷ LOPES, Luís A. Dias – Salgado de Alcochete. o.c., p.51 e 58

Na parte sul do talho a camada de sal tem sempre maior espessura, devido ao arrastamento de cristais e solução menos densa (mais rica em CL NA) e também devido a uma melhor acção do vento. O facto de se verificar uma maior agitação no talho do lado sul, faz com que o sal aí produzido seja mais fino.

A rapação com aproveitamento de sal fino é mais cara cerca de 25%, daí que nem todos os produtores façam o seu aproveitamento.

⁴⁸ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à indústria do Sal...*, o. c., p.133

- 4- Sal Fino apartado, ou sal de cozinha. Forma-se na cabeça dos talhos. É mais fino do que os anteriores. Este tipo de sal obtém-se nas marinhas de talhos pequenos. O sal de cozinha produz-se de modo geral em toda a margem sul do Tejo, mas encontra-se essencialmente na região de Samouco-Alcochete, Alhos Vedros e Moita.
- 5- O sal de embate é um tipo de sal muito fino, sem grande importância comercial. Porém é bastante usado nas indústrias de conserva, na salga da manteiga e para presente.

Nesta época, “os grandes mercados, para o sal de Lisboa, são a França, a Noruega, a Islândia; serve para a salga do bacalhau e é o sal traçado que se usa.”⁴⁹

Segundo o mesmo autor em 1936, a firma mais importante do salgado do sul Tejo, é a Sociedade Agrícola exportadora de sal (S.A.E.S.) constituída pela fusão das firmas Viúva de João Gonçalves; D. Francisco Quintela e M. S. Ventura & Filhos. Todos são proprietários de salinas em Alcochete. Esta sociedade exportava toda a sua produção, que nesse ano atingiu uma elevada produção: 50.000 moios (37.000 toneladas):

A outra firma produtora é a D. Mariana C. Gonçalves, que produzia também bastante: 20.000 moios (15.000 toneladas.). Estas duas empresas em 1936 representavam mais de 50% da produção da margem sul.⁵⁰

6. Mão-de-obra

Ao nível da mão-de-obra utilizada no trabalho das salinas, verifica-se que, em 1790 o salgado de Setúbal e de Lisboa desempenhava um papel económico importante na região, uma vez que os recursos humanos utilizados na salicultura, eram bastante significativos. Em Lisboa trabalhavam nas salinas 1.860 obreiros e em Setúbal 1.760, (Quadro 2 do cap. 1, Lacerda Lobo) o que significa que a indústria do sal representava uma fonte de rendimento para as famílias locais. A par da agricultura, esta seria a indústria que empregava mais mão-de-obra na região, especialmente na margem sul do Tejo. Por outro lado, o comércio do sal, quer nos mercados nacionais quer externos, constituía uma mais valia para o desenvolvimento económico da região, sendo rentável para os comerciantes deste produto e para os proprietários.

Em 1932 o pessoal empregado na salicultura, na margem esquerda do Tejo regulava 1.300 operários. Alcochete empregava 600 trabalhadores; Vasa-Sacos 150; Montijo 200; Moita e rosário 200 e Barreiro.⁵¹ Conforme se pode inferir deste dados, a indústria salineira nesta altura

⁴⁹ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à indústria do sal* l..., p.133

⁵⁰ Id. , *ibid.*, o.c., p.133

⁵¹ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do Sal*. o.c., p.29

era de longe a mais intensa desta região, o que vem corroborar a alta produtividade das salinas, como já se explicitou .

7. Grupo de salinas do Brito: Processos de trabalho e comercialização do sal

7.1. Marinha da Gorda

A marinha da Gorda foi sempre propriedade da família Gonçalves, pois em 1882 era seus proprietários João Gonçalves da Eugénia Sénior⁵². Ao que tudo indica terá sido construída pelo próprio. Pertence às típicas marinhas de cabeceira, de traçado irregular. É uma marinha de pequenas dimensões com características específicas e representativa da tipologia das marinhas de cabeceira, que de acordo com as informações documentais e relatos dos salineiros é a tipologia mais antiga que se conhece na margem sul do salgado do Tejo.

A marinha apresentava muros altos e pequenas dimensões que dificultavam a acção dos ventos.⁵³ Embora característica das tradicionais marinhas de cabeceira a sua estrutura é ligeiramente diferente, uma vez que não possui a reserva, o que facilitava os trabalhos de limpeza da marinha, tornando-os menos morosos, facilitando também o processo de feitura do sal. No entanto, exigia que o marnoteiro adaptasse o processo de feitura do sal às características da marinha, desde a tomada de água, até à fase de cristalização, obtendo sempre os cristais de sal através do processo de evaporação na superfície evaporatória (caldeiras de moirar).

O viveiro da marinha é alimentado por quatro esteiros: Samouco, Brito, Gorda e Parda. O Viveiro localizado na parte exterior da marinha, envolve praticamente toda a marinha, de forma a abastecer a marinha de água necessária à feitura do sal. A água entra na marinha através dum bombacho aberto nos quatro lados do muro que protege a marinha. O bombacho possui uma porta em madeira para que o marnoteiro possa controlar a entrada da água na marinha.⁵⁴

Como esta marinha não tem reserva, a água entra directamente nas caldeiras de moirar que envolvem as cabeceiras da marinha situadas em torno dos talhos. No centro da marinha ficam os talhos (cristalizadores), que estão divididos por um pequeno corredor central, para a água proveniente das cabeceiras passar para os talhos. A passagem da água faz-se através de pequenas “portinhas” abertas ao longo do corredor central. O processo de feitura do sal é mais simples implicando menos mão-de-obra. (informante: Marnoteiro Sr. Manuel Nicolau, Fevereiro de 2009.

⁵²ADS. *Relação de marinhas do concelho de Alcochete*, Ministério das Finanças, 1882

⁵³ CLEMENTE, Carlos Silva Sancho; RIBEIRO, José Nicolau Pires – *Mecanização da salinidade* Brito, o. c. , p.5 Direcção Geral das Pescas, Lisboa 1984

⁵⁴ Id., *Ibid.*, o.c. , p.5

A) Processo de feitura do sal

(informante: Marnoteiro Sr Manuel Nicolau)⁵⁵

Os trabalhos nas marinhas iniciavam-se com a limpeza da marinha, as deitas. Limpava-se a marinha com o rodo, tirando as lamas e todas as impurezas. Depois dava-se uma cora, que consistia deixar a marinha a corar, para cozer as lamas, tornando o solo mais duro.

Seguidamente enchiam-se os talhos de água e punham-se a moirar.

O viveiro, situado na parte exterior da marinha, recebia água do Tejo, na altura das “águas grandes”- preia-mar. Em alturas de lua cheia as águas eram mais curtas e a lua nova dava águas maiores. Todos os meses a água do Tejo entrava no viveiro.

Nas marinhas com reserva, a água do viveiro, passava para a reserva. Quando a marinha estava a fazer sal a água entrava na reserva, de dois em dois dias. Na reserva ficava até ter grau, atingia os 9/10^aBé.

Quando a água atingia os 10^o Bé, passava para as caldeiras de moirar – designados caldeirões de moirar. Ficava nestas peças durante 2 a 4 dias, para “ganhar força”, ou seja para adquirir mais grau, devido ao processo de evaporação. No caso da marinha da Gorda, a água passava directamente do viveiro para as caldeiras de moirar, uma vez que não possuía reserva.

Dos caldeirões de moirar a água ia para as cabeceiras, onde permanecia durante dois dias. O marnoteiro com um pau ou com o cabo da pá, picava as cabeceiras, fazendo pequenos furos nos muretes feitos de lama. Assim, a água já bastante densa passava lentamente para os talhos. Nos talhos a água ficava durante 21 a 23 dias, até atingir os 27/28^o Bé, altura em que começava a fazer sal. Actualmente na salina do Brito, a água permanece nos talhos durante três meses, dando-se água aos talhos de dois em dois dias. Devido ao facto dos talhos terem grandes dimensões, o processo de evaporação pela qual se obtêm os cristais de sal é mais moroso.

Quando o marnoteiro percebe que o sal está pronto a recolher, prepara-se para rapar o sal. Faz-se então a 1^a rapação; o sal é rapado com o rodo e puxado até às barachas, colocando-se em pequenos montes, formando um cordão de sal (o peão de sal) ao longo das barachas. Aqui fica a escorrer durante algum tempo (cerca de mais ou menos dois dias). Pode demorar mais ou menos tempo a escorrer de acordo com o tamanho dos talhos e as condições climáticas. Se o talho é pequeno demora menos tempo. Finalmente, o sal que estava na água é rapado e puxado para os cantos dos talhos, operação de atravincar. Os cantos dos talhos chamam-se travincas.

⁵⁵ Informante: Marnoteiro Sr Manuel Nicolau, Salina do Brito, 6 de Fevereiro de 2009.

Depois do sal escorrido puxava-se o sal com o rodo para cima das barachas. O talho ficava completamente limpo e voltava-se a passar a água das cabeceiras para os talhos.

Nesta 2ª fase a água já bastante densa, fica a moirar dentro do talho, apenas durante 12, 13 ou 14 dias.

Segundo nos relatou o marnoteiro da salina do Brito, havia anos em que se chegava a fazer 7,8 9 e 10 rapações.

Tal como já referimos as várias rapações tinham as seguintes designações:

1ª rapação-rasa

2ª rapação-rapão

3ª rapação-Neta

4ª rapação- bisneta

5ª rapação trineta...e assim sucessivamente.

A tirada do sal:

Logo que o sal era colocado em cima das barachas, os carregadores de sal começavam a tirar o sal das barachas para a serra. O carrego do sal era feito de empreitada. Formavam-se grupos de 15, 20 ou 30 homens, consoante o tamanho das marinhas. Cada grupo de homens constituía um “rancho”, que, embora trabalhassem para o produtor de uma ou mais marinhas, também podiam ir tirar sal nas marinhas de outros proprietários.

Como eram muitos homens a transportar as canastras, o amoiador “o punhos reais” que enchia as canastras, com os punhos de madeira, ajudava a colocar na cabeça do carregador e contava as canastras que se iam transportando, tinha a auxiliá-lo um ou mais ajudantes, para evitar que os carregadores estivessem à espera. O tempo de espera era dinheiro que se perdia, pois quanto mais canastras carregassem mais ganhavam. Por outro lado, quando a marinha ficava mais próxima das eiras onde era construída a serra, os carregadores demoravam menos tempo a transportar o sal, pois o percurso era mais curto. Nas marinhas maiores, o percurso das barachas até à serra era mais longo. Cada homem deveria tirar por dia 5 moios de sal; cada moio de sal equivalia a 15/16 canastras. Assim cada carregador transportava 75 canastras. Cada canastra pesava 56 quilos.⁵⁶

A tirada de sal nas marinhas do Brito processava-se da seguinte forma:

O rancho começava a carregar o sal na marinha onde o sal estava pronto para transportar para a serra. O rancho podia começar na marinha do Brito, quando terminava a tirada do sal nesta marinha, ia para a Gema-Cova, daqui ia para a marinha do Pipeiro e depois para a marinha dos Muntos percorrendo todas as 12 marinhas.

⁵⁶ DIAS, Luís A. Lopes - *Inquérito á indústria do sal- O salagdo de Alcochete.* , o. c., p. 57 , 1954

Quando terminava a tirada de sal da 1ª rapação em todas as marinhas, o rancho voltava novamente à marinha onde tinha iniciado a tirar o sal da 1º rapação. E assim sucessivamente até as marinhas deixarem de produzir sal; normalmente no final de Agosto, princípios de Setembro, consoante as condições climatéricas o permitiam.

Fig.11



Fonte: O sal, p .63, 1966

Assunto: Rancho em plena rapação

Autor da fotografia: desconhecido; s/d

Na serra estava o serreiro que dominava a técnica de construir a serra, colocando o sal por camadas consoante a rapação. Com o rodo ia alisando as paredes da serra para que o sal ficasse acondicionado para aguentar os rigores do Inverno. Nos ranchos grandes havia dois serreiros a fazer a serra. Nos ranchos pequenos era suficiente um serreiro.

O carregador atirava com a canastra de sal para a serra e o serreiro puxava o sal para os lados e alisava as paredes da serra (partes laterais) e em cima, com a ajuda do rodo.

O sal vendido era carregado da serra e colocado dentro das típicas embarcações, Botes ou Faluas que transportavam o sal até ao porto de Lisboa. Os carregadores transportavam o sal para as embarcações em canastras à cabeça. Para contabilizar o sal transportado para o barco, era também utilizado o moio, porém o número de canastras para perfazer um moio aumentava para 18 canastras, segundo a tradição, para compensar as “quebras” do sal na serra.

B) Trabalhos de recuperação da marinha da Gorda:

Na sequência do projecto de remodelação e modernização do complexo das marinhas do Brito, A Câmara Municipal de Alcochete em colaboração com a fundação João Gonçalves Júnior desenvolveram um projecto de reabilitação da salina da Gorda que tinha como objectivo recuperar a salina procedendo à reconstrução dos muros e madrizes dos talhos e cabeceiras bem como a recuperação e desassoreamento da vala central que abastece a salina.⁵⁷

Procedeu-se também ao nivelamento e limpeza dos talhos e cabeceiras. E ainda limpeza do viveiro e desassoreamento do esteiro que abastece a marinha. A “casa das alfaías” também foi objecto de recuperação.⁵⁸

As entidades responsáveis solicitaram apoio económico da Direcção Geral das Pescas, para a recuperação da casa das alfaías e do traçado da marinha.

Conforme se conseguiu apurar a Direcção Geral das Pescas fez o acompanhamento das obras executadas.

Os trabalhos de recuperação da marinha foram efectuados sob as orientações do marnoteiro Sr. Manuel Nicolau, que também participou na execução dos trabalhos de recuperação.

Segundo o marnoteiro esta salina encontrava-se em bastante mau estado como o próprio refere “a marinha estava toda partida” (informante: Marnoteiro Sr. Manuel Nicolau)⁵⁹

Fig.12



Fonte: Arquivo da fundação João Gonçalves Júnior, Projecto de recuperação da marinha “Gorda”.

Assunto: Planta da marinha “Gorda” elaborada pela Câmara municipal de Alcochete

⁵⁷ Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior – *Projecto de recuperação da Marinha da Gorda*, CMA.

⁵⁸ Id. Ibid.

⁵⁹ Informante: Marnoteiro Sr Manuel Nicolau, Salina do Brito, 6 de Fevereiro de 2009

Recuperação da casa das alfaias

A recuperação da casa das alfaias tinha como objectivo a sua conservação e preservação, para funcionar como um pequeno núcleo museológico, onde estariam expostas as alfaias utilizadas nas marinhas para usufruto do público visitante. Este serviria de suporte à marinha, uma vez que os objectos expostos serviriam para esclarecer o público sobre os diferentes trabalhos que se executavam na marina. De acordo com os objectivos do projecto implementado pelas entidades responsáveis a recuperação da salina tinha como finalidade “salvaguardar o último testemunho ainda existente, com o objectivo de manter em laboração todas as safras, para constituir um museu vivo durante todo o ano.”⁶⁰

O processo de restauro da casa da salina (casa das alfaias), foi acompanhado pelo arranjo e reparação do espaço exterior envolvente incluído também o acesso.

Porém, apesar das obras de recuperação, na marinha e na casa das alfaias, a marinha está inactiva.

7.2. Modernização do “Grupo de salinas do Brito”

A) Adaptações/alterações efectuadas na Marinha do Brito

A marinha do Brito é a única no salgado de Alcochete que está em funcionamento e a produzir sal. Continua a ser administrada pela Fundação, no entanto, uma vez que o comércio do sal é pouco rentável, a Câmara Municipal de Alcochete apoia financeiramente a produção do sal, por forma a manter em actividade a marinha e ao mesmo tempo manter viva uma indústria que ameaça extinguir-se.

A marinha do Brito também pertencia à tipologia das marinhas de cabeceira, de traçado irregular.

Era abastecida por um viveiro também de forma irregular com uma altura de água que podia variar de 0,30 a 1,00 metro. Para encher o viveiro de água, eram necessárias duas marés. Este para ser escoado completamente para os cristalizadores e para o esteiro.⁶¹

Como é prática comum em Alcochete um viveiro podia servir várias marinhas. Assim, este viveiro abastecia também as marinhas do Bulhão e Sereira.

⁶⁰ Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior – *Projecto de recuperação da marinha “Gorda”*

⁶¹ CLEMENTE, Carlos Silva Sancho; RIBEIRO, José Nicolau Pires– *Mecanização da salinidade do Brito*, p.2 , Direcção Geral das Pescas, Lisboa 1984

Esta marinha em conjunto com as restantes marinhas que integram o complexo de marinhas do Brito, foi alvo de um processo de reestruturação, procedendo-se a alterações no traçado e estrutura da marinha, e por consequência alterações no processo de feitura do sal, por forma a tornar a produção mais rentável economicamente, e diminuir o número de homens, pela introdução de processos semi-mecanizados. Procurou-se desta forma, adaptar a produção do sal às mudanças sociais, económicas e tecnológicas dos tempos que correm.

O projecto de modernização das salinas do Brito, implementado no terreno sob orientação da Direcção Geral das Pescas⁶² teve como finalidade transformar o conjunto desta doze salinas numa área apenas de produção de sal, que ficou instalada na salina do Brito, dadas as boas condições de acesso das águas das marés através do esteiros, a exposição aos ventos facilitada pela orientação da marinha e devido aos acessos serem feitos, facilitando o transporte do sal.

Apresenta-se, com base no projecto “Mecanização do grupo de salinas do Brito” elaborado pela Direcção Geral das Pescas, em 1984, os aspectos mais relevantes nas alterações realizadas, nomeadamente as alterações efectuadas na estrutura da salina, os processo de feitura do sal e tirada do sal.

A área das 12 salinas é constituída por 44,9700 hectares, área que foi adaptada e reorganizada para um único local apenas de produção de sal:

⁶² CLEMENTE, Carlos Silva Sancho; RIBEIRO, José Nicolau Pires– *Mecanização da salinado Brito*, Direcção Geral das Pescas, Lisboa 1984

Quadro 9

Áreas da salina do Brito modernizada

Áreas da salina	hectares
Reservatório de alimentação	12, 3100
Superfície preparatória	14,4900
Superfície de Cristalização	2,9100
Reservatório de Inverno	1,2400
Cais de recepção de sal	0,6600
Infra-estruturas rodoviárias	0,5575
Área improdutiva	12,7725
Construções	0,0300
Total	44,9700

Fonte: Direcção Geral das Pesca – Mecanização do Grupo de salinas Do Brito

Os vários viveiros passaram a funcionar como um único viveiro, comunicando entre si através de aquedutos de manilhas, comportas e canais.

A superfície de evaporação foi constituída por pequenas salinas. Tendo em conta que eram marinhas de tipo tradicional, os reservatórios tinham características especiais e passaram a comunicar entre si, através da abertura de uma rede de canais e aquedutos em manilhas, para facilitar a circulação das salmouras.⁶³

Foram reconstruídos muretes – diques, uma vez que estavam em mau estado, e também porque passariam a suportar caudais de água superiores. Outros muretes foram rebaixados para permitirem uma melhor ventilação das salmouras. Foram ainda construídos novos muretes-diques, para responder às exigências do novo traçado.

A superfície cristalizadora que ocupa uma área de 2,91 ha, é constituída por 6 cristalizadores e foi instalada na salina do Brito, uma vez que:

Possuía uma área maior de cristalização, relativamente às outras salinas

A sua orientação permite uma maior exposição aos ventos dominantes.

Nesta salina encontram-se as comportas de admissão da água que alimenta a salina, uma vez que se encontra localizada a pouca distância do Tejo, permitindo uma elevada salinidade da água (entre 2 a 2,5º Bé).⁶⁴

⁶³ CLEMENTE, Carlos Silva Sancho; RIBEIRO, José Nicolau Pires– *Mecanização da salinidade do Brito*. , Direcção Geral das Pescas, Lisboa 1984

Foi feito um estudo prévio para a implementação da rede de canais para fazer circular as salmouras, fazendo-as chegar a todos os reservatórios necessários.

⁶⁴Id., Ibid. p.12

Possuía um bom espaço físico para a implementação dum cais de carga e descarga de sal, assim como, bons acessos e vias de comunicação em bom estado de conservação, facilitando o rápido escoamento do sal.

A superfície de cristalização é formada por 6 evaporadores (6 cristalizadores) de forma rectangular, orientados no sentido Este-Oeste.

Na implementação do novo traçado da marinha, procedeu-se ao arrasamento e remoção dos muretes, travessas e barachas, que constituíam o traçado da marinha tradicional e ainda a remoção de parte de uma nave situada junto ao viveiro.

Na superfície de Cristalização, para separar os 6 cristalizadores, foram construídos caminhos com 5 m de largura, tendo uma altura de 0,5 m a partir do fundo dos cristalizadores.⁶⁵

B) Processo de produção do sal

A água dos esteiros é conduzida directamente para as caldeiras de moirar, uma vez que a marinha deixou de ter reserva, tendo apenas condensadores (caldeiras de moirar) e cristalizadores. (tal como acontece na marinha tradicional de cabeceira, da Gorda)

A água passa directamente do viveiro, através das passagens para os condensadores, (superfície evaporatória) e quando a água atinge o grau de condensação necessário passa para os cristalizadores onde fica a ganhar grau durante três meses. De Maio a Agosto

A precipitação do sal é obtida por meio de evaporação da água salgada, pela acção do vento e do calor (processo semelhante à marinha tradicional). Nesta fase depositam-se as substâncias solúveis: argilas limos e precipitam-se os compostos férricos, o carbonato de cálcio e a maior parte do gesso e anidrite (sulfato de cálcio).⁶⁶

Posteriormente (fase de cristalização) as salmouras vindas da superfície de evaporação entram nos cristalizadores a 25ª Bé, dando-se aí a precipitação até atingir os 28ª Bé. Neste momento as águas residuais são eliminadas, sendo lançadas para o rio, facilitando assim a evaporação e melhorando a qualidade do sal.⁶⁷

⁶⁵ CLEMENTE, Carlos Silva Sancho; RIBEIRO, José Nicolau Pires— *Mecanização da salinada Brito*, Direcção Geral das Pescas, Lisboa 1984

⁶⁶ Id. Ibid., p.19

⁶⁷ Id. , Ibid., p.19

A água permanece nos cristalizadores durante três meses e o marnoteiro tem que lhe dar água todos os dias para alimentar os cristalizadores. Nos processos tradicionais a água ficava nos cristalizadores apenas 15 a 20 dias.⁶⁸ A substância líquida nos cristalizadores atinge uma altura de 15 a 18 cm.

A recolha do sal

A recolha do sal é feita por picagem, utilizando o motocultivador. Esta operação deve ser feita lentamente e com cuidado para não ferir o fundo dos cristalizadores e para evitar a conspurcação do sal.

A redura de sal é feita com tábua de arrasto, com dimensões de 2mx0,5m accionada por um guincho hidráulico munido de um cabo de aço com 25cm.⁶⁹

O embarachamento do sal é feito colocando o sal em monte formando um cordão junto às margens dos cristalizadores. O sal fica durante dois 3 dias a escorrer.

Alguns dos processo utilizados mantém na essência os processo tradicionais, exigindo a mesma sensibilidade do marnoteiro para perceber quando as salmouras atingiram a graduação necessária e estão prontas para entrar nos cristalizadores e saber quando os cristais de sal estão formados para proceder à redura.

Após os dois/três dias, o sal está escorrido, liberto das salmouras é retirado dos cristalizadores utilizando um carregador-tapete rolante (sistema de arrasto-tapete-rolante). Finalmente o sal é depois transportado para a serra num dumper, sendo colocado na serra através de uma passarela rolante. Na serra o sal é distribuído por camadas sendo este trabalho executado por um homem, o serreiro, com ajuda de um rodo. A construção da serra continua a fazer-se de acordo com as técnicas tradicionais.

Finalmente a serra é coberta com palha de braceja sobre a qual é colocado um plástico para impedir que as intempéries invernais provoquem a deterioração do sal.

7.3. O comércio do sal ⁷⁰

A comercialização do sal marinhas Do Brito, era feito pela Fundação João Gonçalves Júnior, que administrava as marinhas. A maior parte do sal comercializado era para a indústria, sendo

⁶⁸ Informante: marnoteiro Sr manuel Nicolau, 6 de Fev. de 2009, Marinha do Brito.

⁶⁹ CLEMENTE, Carlos silva Sancho; RIBEIRO, José Nicolau Pires— *Mecanização da salinado Brito*, Direcção Geral das Pescas, oc., p.21 Lisboa 1984

⁷⁰ Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior, Pasta das salinas.

por isso mais procurado o sal traçado, mas também para armazéns de revenda. A na maioria destas indústrias e armazéns estavam situadas na região de Lisboa.

Os contratos de comércio eram estabelecidos entre a Fundação e as Indústrias interessadas. No entanto, os contratos eram aprovados pela Comissão Reguladora de Produtos Químicos e Farmacêuticos, que também regulamentava o preço do sal, sob tutela do ministério da economia.

No presente, o comércio do sal é pouco rentável, pois é menos procurado, nomeadamente o sal para fins industriais. Aparecem por vezes alguns particulares a comparar sal, para uso doméstico, como condimento para a comida ou salga de presunto, conforme pude observar, algumas das vezes que visitei a marinha.

No entanto nos anos 60 a Fundação conseguia escoar a maior parte do sal que produzia, estabelecendo contratos de comércio com empresas da região de Lisboa. Citamos como exemplo o Contrato comercial entre a Fundação (produtora) e a firma **Joaquim Oliveira Martins, relativo e 1966 e** aprovado pela Comissão Reguladora de Produtos Químicos e Farmacêuticos.

“ Norma do contrato ”

Contrato para aquisição de sal directamente na produção que entre si fazem a Fundação João Gonçalves Júnior de Alcochete, como produtor e Joaquim de oliveira Martins, como Industrial:

1º a 1ª ortorgante compromete-se a fornecer ao segundo, 1000 toneladas de sal traçado de boa qualidade, com destino à sua indústria de higienização, de acordo com o pedido oportunamente formulado.

2º Este sal será pago ao mpreço de Tabela oficila e de acordo com o disposto na Portaria 20216 de 4/12/63, e será carregado nos muros das saliunas do 1º ortorgante, nos moldes tradicionais usados nesta região.

3º o pagamento far-se-á na sede da Fundação, dentro de 30 dias seguintes à emissão da factura correspondente a cada levantamento.

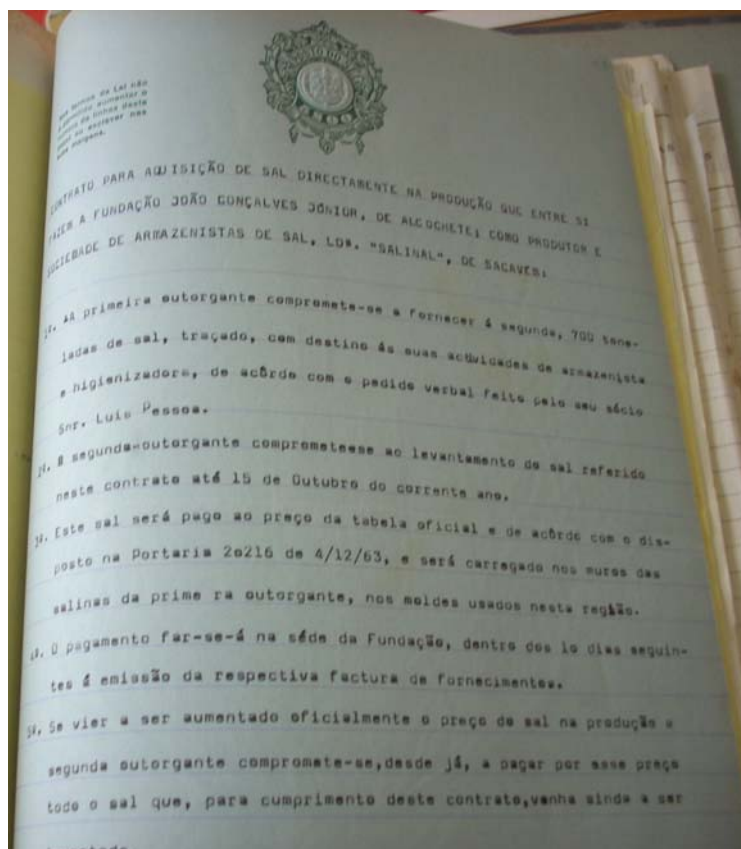
4º o segundo ortorgante compromete-se ao levantamento do sal, objecto deste contrato, até um ano após a aprovação da compra pela Comissão de Produtos Químicos e Farmacêuticos.

5º Se vier a ser aumentado oficialmente o preço do sal na produção o 2º Ortorgante compromete-se desde já a pagar por esse preço, todo o sal, que, para cumprimento do contrato, venha ainda a ser levantado.

Alcochete, 15 de Março de 1966

*Pela fundação João Gonçalves júnior
Joaquim de Oliveira Martins*

Fig.13



Fonte: Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: Norma de contrato de comércio

A C. R.P.Q.F entidade responsável pela regulação do comércio e preços do sal, em resposta a este contrato diz o seguinte:

*“Ministério da economia
secretaria de estado do comércio
C.R.P.Q.F*

*Exmº. Senhor presidente da Fundação João Gonçalves Júnior
Alcochete
Lisboa, 19 de Março de 66*

Recebido a 23 de Março de 66

Informo V. Ex.ª de que esta Comissão reguladora aprova o contrato de compra e venda de 1000 toneladas de sal da safra de 1965 celebrado entre o industrial de higienização de sal Joaquim oliveira Martins, de Lisboa, e essa fundação, nos termos do nº 14 da Portaria nº 20216, de 4 de Dezembro de 1963.

*A Bem da nação
O chefe de serviço*

Outros comerciantes interessados no sal das marinhas da Fundação

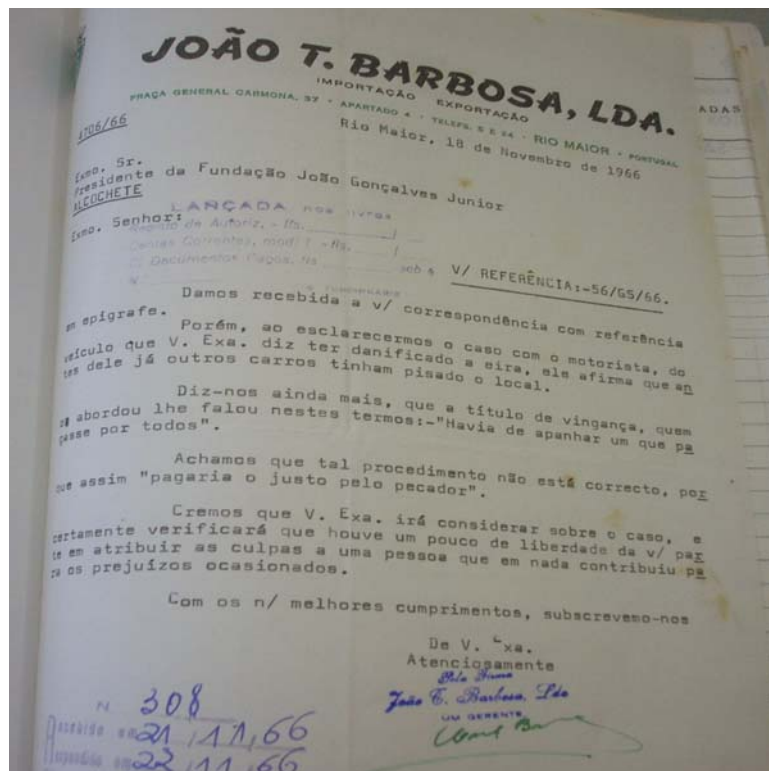
1) "Adrião C. Santos & Filhos, Lda.", situada em Loures (Lisboa):

Armazém de mercearias, cereais. Adubos, Batata de semente e Consumo. Fabricante das melhores Farinhas alimentares para gados, etc.

2) João T. Barbosa, Lda. - Rio Maior

Importação e Exportação, compradora de sal das salinas da Fundação

Fig. nº 14



Fonte: Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: Comercialização do sal

3) Armazéns Pestana Santos, Limitada

Casa fundada em 1870
12, Rua Bernardino Costa, 18
Lisboa

Lisboa, 17 de Fevereiro 1967

Exmo. Senhor
Presidente da Fundação João Gonçalves Júnior
Alcochete

Exmo. Senhor

Apresentando a V. Exa. os n/ cumprimentos vimos pela presente, na qualidade de armazenista, solicitar se digne mandar informar-nos da possibilidade de adquirirmos na produção à Fundação a que V. Ex. preside, cerca de 3000 moios de sal traçado

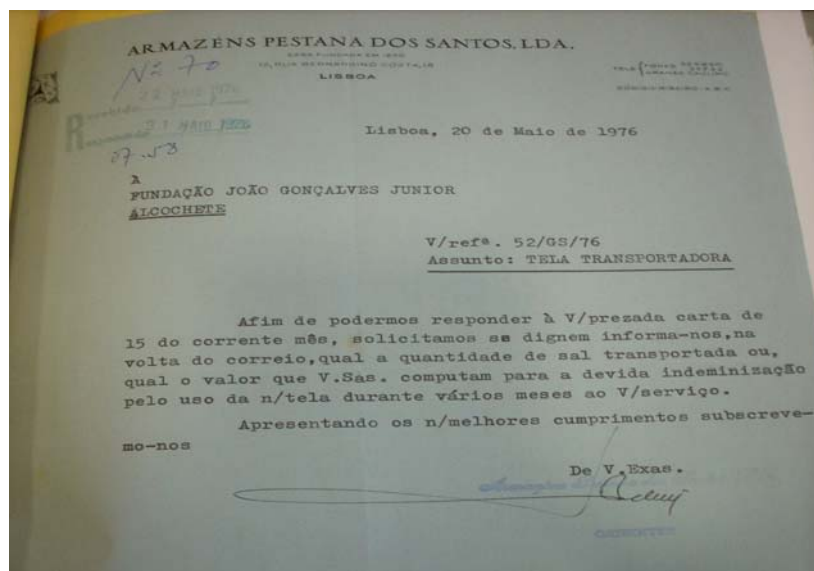
(...)

Para concretização da referida transacção, ficamos aguardando o favor de indicarem as V/ condições e preço o que antecipadamente agradecemos

(...)

Armazéns Pestana Santos, Lda.

Fig.15



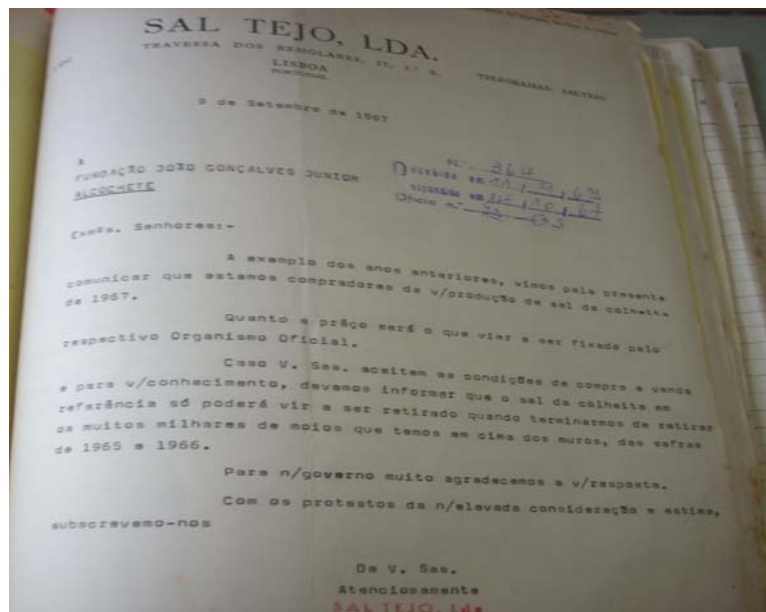
Fonte: Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: Comercialização do sal

4) Sal Tejo Lda, Travessa dos Remolares, 23, 3º E.

Lisboa, Portugal

Fig. 16



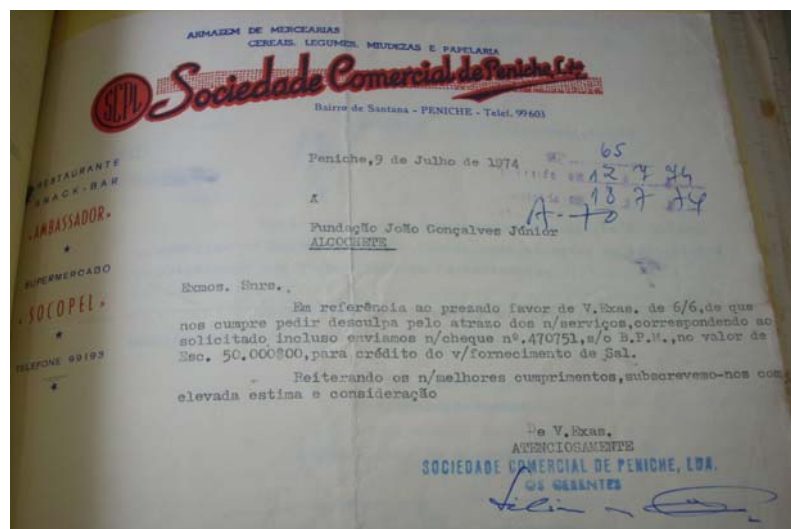
Fonte: Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: Comercialização do sal

5) SCPL - Sociedade Comercial de Peniche, Lda

Armazéns de Mercadorias, Cereais, Legumes, Miudezas e Papelaria

Fig.17



Fonte: Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: Comercialização do sal.

Conclusão:

O salgado de Alcochete, destaca-se relativamente aos outros centros produtores pela especificidade da tipologia das salinas e do solo que determinaram processo e técnicas no amanho das marinhas e de exploração, específicas e características desta região.

Considera-se importante desenvolver todos os esforços para manter a marinha do “Brito” a funcionar. Embora funcione segundo processos mecanizados, ela representa um empenho por parte das entidades responsáveis, para manter viva a tradição pelas seguintes razões:

- a mecanização constituiu uma alternativa para responder às exigências da concorrência no mercado;
- é o único testemunho vivo de uma indústria que marcou a cultura e a História de Alcochete;
- o processo de remodelação a que foi sujeita é uma evidência e uma prova histórica, da evolução técnica da indústria salineira em Alcochete e no país, que sempre caracterizou esta indústria em Alcochete.

A marinha da “Gorda” pelas suas características específicas e pelas facilidades de acesso, apresenta condições para voltar a funcionar segundo os processos tradicionais, perspectivando-se um espaço de musealização, visitável ao público. A musealização desta salina poderá constituir um estímulo para que particulares e outros recuperem outras salinas e voltem a fazer sal.

A criação de um ecomuseu do sal, deverá constituir um núcleo de dinamização e interpretação da paisagem natural, criando-se circuitos turísticos que atraiam o visitante e lhe dêem a possibilidade de usufruir, no presente como no futuro deste património.

Finalmente a recuperação do património das marinhas, para além de manter viva uma tradição que ameaça extinguir-se, desempenha um papel fundamental sob o ponto de vista ambiental, uma vez que serve de local de abrigo e refúgio para muitas aves aquáticas, contribuindo para a sua preservação, principalmente no Inverno, pois constituem um local onde as aves procuram abrigo e alimentos alternativos aos espaços que se encontram cobertos de água.

3º Capítulo - Famílias do sal

1. Introdução

Neste capítulo pretende-se fazer uma abordagem da salicultura numa perspectiva sociocultural, evidenciando-se as famílias que se dedicaram à actividade salineira, quer enquanto proprietários das marinhas e muitas vezes responsáveis directos pela produção, ou como produtores que arrendavam salinas; os salineiros eram uma peça fundamental nas marinhas, pois era graças ao seu trabalho, que todos os anos as marinhas se cobriam de montes de sal, repetindo-se sempre os mesmos trabalhos, usando-se os mesmos instrumentos, seguindo-se o ciclo da natureza. É um capítulo dedicado a uma comunidade que viveu do sal e em torno da qual se desenvolveu uma cultura própria que reflecte a actividade salineira e que é, ao mesmo tempo, geradora dessa cultura.

A faina salineira manifestou-se em diversas formas no quotidiano do homem e marcou a cultura e a história local; as várias manifestações quer religiosas quer as profanas estão intimamente ligadas ao rio, evidenciando-se a indústria salineira. Assim se justifica a opção de incluir neste capítulo as manifestações culturais e algumas produções artísticas, que se traduzem no desenvolvimento de um artesanato local, produzido por salineiros, e em festividades de longa tradição, que constituem a memória desta comunidade.

Trata-se de um capítulo em que se pretende, por um lado, abordar a cultura material enquanto portadora de informações que explicam e esclarecem uma realidade, e, por outro, a cultura imaterial que se traduz nos rituais festivos que se perpetuaram através dos tempos e que constituem também a memória colectiva.

Segundo Pierre Nora, a *“memória é um fenómeno sempre actual, um elo vivido no eterno presente; a história, uma representação do passado. Porque é afectiva e mágica, a memória não se acomoda a detalhes que a confortam; ela alimenta-se de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censura ou projecções. A história, porque operação intelectual e laicizante, demanda análise e discurso crítico. A memória instala a lembrança no sagrado, a história liberta, e a torna sempre prosaica. A memória emerge de um grupo que ela une, o que quer dizer, que há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é, por natureza, múltipla e desacelerada, colectiva, plural e individualizada. A história, ao contrário, pertence a todos e a ninguém, o que lhe dá uma vocação para o universal. A memória enraíza-se no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objecto.”*¹

Nesta perspectiva é importante a preservação e musealização do património cultural desta comunidade, enquanto “lugares de memória”, que traduzem as vivências que ultrapassam o momento histórico em que vivemos na fronteira do que éramos, num quadro-rural-local, e o que somos, num quadro global. Os “lugares de memória” evidenciam o desejo do retorno de rituais que definem e identificam os grupos, a vontade de busca e de pertença do grupo.

¹ NORA, Pierre – *Entre Memória e História: a problemática dos lugares.*, o. c., p.13

Para Pierre Nora, “os lugares de memória nascem e vivem do sentimento que não há memória espontânea, que é preciso criar arquivos, que é preciso manter aniversários, organizar celebrações, pronunciar elogios fúnebres, notariar atas, porque essas operações não naturais. É por isso a defesa pelas minorias, de uma memória refugiada sobre focos privilegiados e enciumadamente guardados nada mais faz do que levar à incandescência a verdade de todos os lugares de memória. Sem vigilância comemorativa, a história depressa as varreria. São bastiões sobre os quais se escora. Mas se o que eles defendem não estivesse ameaçado, não se teria, tampouco, a necessidade de constituí-los. Se vivêssemos verdadeiramente as lembranças que elas envolvem, eles seriam inúteis. E se, em compensação, a história não se apoderasse deles para deformá-los, transformá-los, sová-los e petrificá-los eles não se tornariam lugares de memória. É este vai e vem que os constitui: momentos de história arrancados do movimento da história, mas que lhe são devolvidos. Não mais inteiramente a vida, nem mais inteiramente a morte, como as conchas na praia quando o mar se retira da memória viva”²

Nesta perspectiva, considera-se fundamental dar continuidade ao trabalho sobre as famílias do sal, e às vivências, tradições e costumes que deverá ser trabalhado e desenvolvido pelo museu, com características de história social. Será necessário desenvolver um extenso trabalho sobre as vivências e memória da actividade salineira, enquanto identidade da comunidade.

A manifestações culturais, rituais festivos, romarias e gastronomia, fazem parte da memória da comunidade, estando intimamente ligadas à memória das famílias. Esta deverá ser outra área importante a desenvolver pelo museu, com características sociais no qual se pretende celebrar e tornar memorável as vivências dessa comunidade.

Relativamente à metodologia de investigação utilizada, uma vez que se trata de um capítulo da história oral, optou-se por uma metodologia de natureza qualitativa³, alicerça-se na recolha oral, embora muitas vezes se recorra também à informação escrita para corroborar ou acrescentar alguns aspectos relevantes dos assuntos em estudo.

Tendo em conta que se trata de um trabalho de investigação etnográfica, optou-se por uma metodologia de recolha de informação no terreno, onde predomina a observação participante. Enquanto investigador, o observador participante vai fazendo anotações e outros registos de informações, de forma a responder às questões e objectivos previamente definidos (Anexo, D) e, enquanto participante, vai aumentando o seu grau de conhecimento sobre a realidade em estudo, aprendendo com as pessoas.

Esta técnica de observação tem a grande vantagem de possibilitar a flexibilidade e abertura na recolha de informação, permitindo assim uma visão mais ampla e profunda da realidade tratada, conforme se explicitará a seguir.

A observação qualitativa caracteriza-se pela recolha de informação, de modo sistemático, através do contacto directo com situações específicas. Esta técnica existe desde que o homem sentiu necessidade de estudar o mundo social e natural e constitui uma técnica básica de pesquisa.⁴

² NORA, Pierre – *Entre Memória e História: a problemática dos lugares*, o. c., p.13

³ Denzin & Lincoln - *Handbook of qualitative research* , London:Sage,1994

⁴ Adler, A.; Adler, P. – *Observational Techniques*, pp.377-392, 1994 .

A observação qualitativa tem a particularidade de ser fundamentalmente naturalista; pratica-se no contexto da ocorrência, entre os actores que participam naturalmente na interacção e segue o processo normal da vida quotidiana.⁵ Os observadores qualitativos não estão limitados por categorias de medida ou de resposta, são livres de pesquisar conceitos e categorias que se afiguram significativas para os sujeitos.

Dentro da observação qualitativa, a observação participante é aquela que melhor traduz e cria condições propícias ao processo de recolha de informações para esta investigação, implementada no terreno em várias fases. Segundo Colás⁶, a observação participante obedece a várias etapas de observação: a selecção de cenários (o cenário inicial ideal é aquele a que o investigador tem um acesso mais fácil, estabelece uma boa relação com os sujeitos e oferece informações directamente relacionadas com as questões fundamentais da pesquisa); recolha de informação (através de notas de campo, registos textuais dos diálogos com os actores observados e entrevista com os informantes-chave) e tratamento de protocolos recolhidos (reflexão teórica sobre os aspectos observados, formulação de conexões entre as diversas dimensões da realidade observadas). A partir da interacção entre estas etapas é possível estabelecer hipóteses e relações que podem conduzir à formulação de uma teoria mais geral.

De acordo com a autora supracitada⁷, a observação qualitativa apresenta vantagens fundamentais na recolha de informação das quais se destacam as seguintes: as potencialidades que demonstra no estudo das dinâmicas e inter-relações dos grupos em determinados cenários socioculturais; a facilidade na obtenção das informações internas aos grupos que não seria detectáveis a partir de outras técnicas (ex.: entrevista); a possibilidade de aprofundar o conhecimento das culturas de grupos; a garantia da credibilidade dos resultados ao permitir o trabalho com fontes próximas e em primeira mão; a facilidade no registo de informações não-verbais. A observação tenta evitar a distorção artificial da experimentação e a dimensão “entorpecedora” da entrevista.

No entanto, alguns autores têm apresentado críticas a esta técnica das quais se destacam o perigo da subjectividade proveniente da projecção de sentimentos ou pré-juízos do investigador, a incidência do comportamento do investigador na dinâmica do grupo e a perda de capacidade crítica face a uma possível identificação com o grupo. É também importante ter em conta o facto de nem todos os fenómenos serem

Segundo estes autores, a observação científica distingue-se das observações espontâneas pelo seu carácter intencional e sistemático e permite-nos obter uma visão mais completa da realidade de modo a articular a informação proveniente da comunicação intersubjectiva entre os sujeitos com a informação de carácter objectiva.

RUIZ OLABUENGA, J.I.- *Metodologia de la investigacion cualitativa*, 1996, considera que a utilização desta técnica, quando é orientada em função de um objectivo formulado previamente, planificada sistematicamente em fases, aspectos, lugares e pessoas, controlada relacionando-a com proposições e teorias sociais, perspectivas científicas e explicações profundas e é submetida ao controlo de veracidade, objectividade, fiabilidade e precisão pode transformar-se numa poderosa ferramenta de investigação social⁴. Uma dos princípios fundamentais da observação caracteriza-se pelo não-intervencionismo do observador. O observador não manipula nem estimula os seus sujeitos.

⁵ ADLER, A.; ADLER, P. – *Observational Techniques*, oc. pp.377-392, 1994

⁶ COLÁS BRAVO; Buendia, L; Hernandez, F. – *Métodos de Investigación en Psicopedagogía*, 1998

⁷ Id., Ibid.,

passíveis de análise através da observação porque estão latentes em níveis demasiado profundos ou porque é grande o seu grau de dispersão⁸

Porém, os problemas levantados à utilização desta metodologia, podem ser colmatadas através de actividades de confronto tais como: estudo complexo e sistemático do caderno de terreno, confronto de modelos teóricos múltiplos, confronto das conclusões com os actores implicados e descrições muito precisas das situações particulares. Nesta linha de pensamento considerou-se que a observação qualitativa constitui a opção metodológica que melhor responde aos objectivos desta investigação tendo em conta: a complexidade dos assuntos para a qual se exigia a recolha de informação qualitativa de vária ordem, e em espaços e momentos diferentes; a possibilidade de apreensão de informações internas a este grupo sócio-cultural, com uma dinâmica própria, e que não seria possível obter mediante uma entrevista de estrutura rígida. A observação participante criou condições favoráveis à apreensão da realidade de forma mais completa e abrangente. Conforme se ia avançando na investigação assim se ia construindo o puzzle em que as peças iam encaixando umas nas outras. Por outro lado, permitiu fazer registos de informações, que se descobrem para além das palavras, isto é, a apreensão e registo de informações não-verbais tais com: como as expressões faciais o encolher de ombros, as pausas ou silêncios enquanto fala, os sorrisos.

De acordo com os pressupostos definidos sobre a observação participação, o processo de recolha de informação foi feito de acordo com as seguintes fases:

A 1º fase:

Objectivo: Conhecer o espaço e as pessoas explicitando os motivos da visita

Esta primeira caracterizou-se pelo processo de entrada no terreno, que se iniciou em Abril de 2008; o investigador foi à marinha do Brito para conhecer, o espaço e as pessoas que aí trabalhavam.

Explicitou os motivos da visita esclarecendo sobre o tipo de trabalho de investigação que estava a desenvolver.

2ª fase:

Objectivo: Acompanhar os processos de feitura do sal, registando-se aspectos importantes dos trabalhos executados.

No primeiro contacto com a realidade a observar (1ª fase) e com o marnoteiro Sr. Manuel Nicolau, estava a iniciar-se o processo de limpeza da marinha. Por isso, as visitas à marinha continuaram durante os meses seguintes, tendo com objectivo observar “*in situ*”, como se processava a feitura do sal e os trabalhos efectuados pelo homem.

Fui questionando sobre o que se estava a fazer, para que serviam e como se utilizava instrumento que estava a ser usados (ex. o uso do pesa-sais, tendo observado como funcionava este instrumento constituído por um tubo e um termómetro).

⁸ RUIZ OLABUENGA, J.I.- *Metodologia de la investigación cualitativa* , 1996

No início de Agosto (8 de Agosto) observei o início da rapação do sal, e fui questionando o Sr, Manuel Nicolau (informante) sobre os trabalhos que eram feitos de modo tradicional e os trabalhos mecanizados.

A 20 de Agosto iniciou-se o transporte do sal para a serra, observando-se que todo o processo era feito mecanicamente. Observou-se como se constrói uma Serra de sal.

Nestas visitas fui fazendo anotações, registos obtidos pelos diálogos tidos com o mestre da marinha e com outros trabalhadores, mas também os que eram estabelecidas entre os próprios trabalhadores. Fui fazendo registo fotográfico e filmagens.

O investigador tornou-se uma presença quase familiar para os trabalhadores.

Ao longo deste percurso no tempo, foi-se criando um clima de empatia em que o principal informante S. Manuel Nicolau, foi ganhando a confiança do investigador – observador; o grau de confiança estabelecido constituiu um elo fundamental, para a recolha de informação, tornando-se o Sr. Manuel Nicolau um informante colaborante. Começava a perceber o tipo de trabalho de investigação que estava a desenvolver e a importância das informações prestadas e do seu registo como forma de para manter viva uma tradição que ameaça cair no esquecimento.

Apesar da safra do sal ter terminado o Sr. Manuel Nicolau continuava a ir todos os dias à marinha. Por isso, sempre que surgia uma dúvida sobre um assunto em estudo através das fontes escritas (ex. estrutura das marinhas, que diferenças existe entre as marinhas de cabeceira e de corredores, ou para que servia determinado instrumento) visitava o Sr. Manuel Nicolau na salina questionando-o, esclarecendo dúvidas.

3ª fase:

Objectivo: Recolher informações de acordo com os objectivos estabelecidos.

O clima de empatia e a segurança estabelecido entre o entrevistador e entrevistado, tornou-se fundamental para recolher informações mais detalhadas sobre a indústria do sal, respondendo aos objectivos pré-estabelecidos.

Pretendia-se nesta fase recolher informação sobre: como tinha sido a vida do Sr. Manuel Nicolau, enquanto salineiro: quando e como começou a trabalhar, que funções desempenhou na marinha; como se faziam os diversos trabalhos conducentes à feitura do sal e quem os fazia – especialização das funções dos salineiros; que famílias trabalharam nas Salinas do Brito - registo dos nomes; estrutura das salinas e seu funcionamento, processos e fases de produção; instrumentos utilizados; vestuário utilizado; alimentação; (Anexo, D).

Estas questões foram realizadas em vários dias, uma vez que, por vezes, os diálogos eram interrompidos por compradores de sal ocasionais, pelo facto do informante demonstrar um certo cansaço para continuar o diálogo e as falhas de memória características de uma vida de 85 anos.

Daí a necessidade de recolher informação em diferentes momentos: um dia falamos sobre a vida de salineiro e as funções que desempenhou nas marinhas; noutro dia falamos sobre as famílias que trabalharam nas marinhas do Brito; finalmente abordou-se a questão relacionada com a tipologia das salinas, evidenciando-se a Marinha da Gorda e a Marinha do Brito.

Ao sistematizar a informação, por vezes, foi necessário confirmar e/ou completar alguns dados. Então voltou-se à marinha para confirmar com o Sr. Manuel Nicolau (informante).

2. Histórias de famílias, famílias com histórias de sal

2.1. Quem eram os proprietários das marinhas

O sal, as marinhas que desde há séculos marcam a paisagem alcochetana, reflecte-se também na vida das famílias que cresceram em torno de actividade salineira. Por razões diferentes mas todos eles dependiam desta indústria: uns proprietários e senhores das marinhas, outros laborando de sol a sol para que a colheita fosse boa e o sal da melhor qualidade para o comércio. Trabalho duro e árduo mas todos tinham orgulho no sal das suas marinhas.

Em Alcochete a indústria salineira, foi desde que há memória, e a documentação assim o atesta, a principal forma de vida e fonte de rendimento da comunidade alcochetana. A produção de sal e o seu comércio, influenciaram o desenvolvimento social e económico da região, cuja delimitação do próprio território revela as marcas de uma cultura ligada à actividade salineira. O território foi-se construindo /reconstruindo e reestruturando a par da indústria salineira que ao longo dos séculos cada vez mais se foi implantando na paisagem, provocando um articulação, quase uma aliança, entre o rio, a terra e as gentes.

Esta intimidade com o rio prolonga-se no espaço, nas vivências sociais e nas manifestações culturais, um misto entre o profano e o religioso.

O tecido social foi-se estruturando em torno do desenvolvimento da salicultura e da agricultura, actividades fundamentais na economia local. As famílias abastadas eram as detentoras da propriedade, uma vez que a posse de salinas implicava ter capacidade económica para construir salinas e para suportar todos os custos com a produção e conservação.

Grande parte da população trabalhava para os proprietários, quando estes faziam exploração directa, ou trabalhavam para os seus rendeiros que exploravam as salinas. Também estes rendeiros tinham de possuir alguma capacidade económica para suportar todas as despesas com a produção. Conforme se referiu no 1º capítulo (Parte II), em 1932 o pessoal empregado na salicultura, na margem esquerda do Tejo regulava 1.300 operários. Alcochete empregava 600 trabalhadores; Vasa-Sacos 150; Montijo 200; Moita e Rosário 200 e Barreiro.⁹

⁹ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do Sal...*, o.c., p.29

Da análise da documentação existente relativa o salgado de Alcochete, verifica-se que “no século XVI, existiam muitas marinhas em todo o termo. Entre outros, encontram-se, no ano de 1512, os seguintes proprietários de salinas: Gil Pato, Fernão Gomes, Gil Mestre, Fernão Cotrim e João da Gama, todos fidalgos. Rui Martins possuía duas marinhas no sítio chamado de Moinho de Vento”¹⁰

Na Idade Media, existem apenas referências a contratos de compra e venda, relativos à região do Ribatejo (margem esquerda) ou mesmo na margem direita do Tejo, ou as petições feitas pelos fidalgos ao rei. Assim, constata-se que os proprietários das salinas pertenciam às ordens religiosas e à Nobreza, como é o exemplo dos Fidalgos de Lisboa que possuíam marinhas no Riba Tejo, ou as referências feitas à Igreja.¹¹

No século XVIII surgem novos proprietários a comprar ou a estabelecer contratos de aforamento para explorar as salinas. Prova evidente é o contrato de aforamento realizado por Jácome Ratton em 1769, para explorar a Barroca D`Alva, na qual compra algumas marinhas aí situadas. Industrial abastado investe em Alcochete, procedendo, como já se referiu, a trabalhos de melhoramento nesta propriedade, desbravando terrenos incultos para praticar a agricultura e investindo no melhoramento das salinas aí existentes, aperfeiçoando técnicas e instrumentos de produção.

Nos finais do século XVIII, a Relação das Marinhas situadas no concelho de Alcochete, elaborada conforme o artigo 2 do regimento de 23 de Dezembro de 1882, pelo Ministério da Finanças,¹² são identificados os proprietários e rendeiros das marinhas, assim como, a localização e o número de marinhas.

Desta análise da referida relação de marinhas, infere-se que as marinhas eram propriedade de um pequeno grupo pertencente a um extracto social de elite, detentores de títulos nobiliárquicos, uma vez que os títulos de conde e de visconde surgem com frequência. O título de Dom e Dona também são referenciados.

Prova-o também o facto de possuírem um grande número de marinhas que exploram ou entregam a outros sob o regime de arrendamento. Há ainda um grupo de pequenos proprietários e rendeiros com capacidade económica para comprarem ou explorar marinhas, e que por isso também integravam um grupo privilegiado.

¹⁰ ESTEVAM, José – O Povo de Alcochete..., oc., p.26

¹¹ Conforme se refere no 2º capítulo: é referida a venda de uma salina efectuada em 1375 (16 de Outubro) por Gil Vicente, Prior de St.ª Maria de Sabonha, a favor de Lopo Martins de Lisboa, situada num lugar chamado “Pinhal do Ribatejo”, onde se localiza um dos importantes centros produtores desta região. Stª Maria de Sabonha, ou Sabona era a sede paroquial do concelho que integrava a Aldeia Galega e Alcochete.

Segundo Constantino de Lacerda, “ no reinado do senhor rei D. João I havia marinhas no Riba-Tejo em tão grande quantidade, que não somente davam sal para o consumo de Lisboa, mas também era exportado para fora do reino, o que se prova por um dos artigos, que foram requeridos em Coimbra ao Senhor rei D. João I por parte dos fidalgos, referidos nas ordenações do senhor rei D. Afonso V.”

Em 1429 (10 de Outubro), uma carta de emprazamento, outorgada pela “subpriora” do mosteiro de Chelas, Catarina Anes, a João Esteves, refere o aproveitamento de uma marinha no Lavradio, “perto de outras de diferentes proprietários, que jazia muito danificada e lapidada”

¹² ADS- Relação de marinhas situadas no concelho de Alcochete..., o.c., Ministério das Finanças, 1882

Destacam-se como grandes proprietários, o visconde de Azarujinha, o conde de Farrobo e D. António Luís Pereira Coutinho, Marquês de Soidos,¹³ nascido em Lisboa em 1808, residiu em Alcochete, falecendo em 1909, com 90 anos

De salientar também os proprietários João Gonçalves da Eugénia Sénior e João Gonçalves da Eugénia Júnior, pai e filho, que surgem nos finais do séc. XIX, embora grande parte das marinhas que exploravam fossem arrendadas. Na relação de salinas de 1882, constata-se que tanto o pai como o filho eram proprietários de duas marinhas. O mesmo documento revela que João Gonçalves da Eugénia Júnior possuía grande número de salinas sob arrendamento, sendo um dos maiores produtores de sal de Alcochete.

É no início do século XX, que a família Gonçalves Júnior se torna numa grande proprietária de marinhas em Alcochete, conforme se explicitará no ponto dedicada a esta família.

O quadro que se apresenta foi construído a partir da Relação de Marinhas de 1882, (Anexo F) permitindo identificar os proprietários das respectivas marinhas.¹⁴

Quadro 10

Proprietários das marinhas em 1882

Nome dos proprietários das marinhas em 1882	Designação das marinhas
D. António Luís Pereira Coutinho	Algodeirão Grande, Saraiva, Batelinas, Ilhoa, Russiada, Hortas, Paraíso, Misericórdia, Barbudo, Muitos, Raposeira do Norte, Dezasseis, Cento e vinte, Catorze do Gil Mestre, D. Brites, Conceição, Pata, Gil Mestre Grande, Gil Mestre Pequena, Porto Velho.
Visconde de Azarujinha	Gema, Camela, Tecelôas de Fora, Os Trinta, Inferno Grande, Inferno Pequeno, Peixinho, Pata, Tabuleiro pequeno, Moças, Capela, Do Pipeiro, Raposeira do Norte.
Conde de Farrobo	Pata, Mortório, Estacada, Murraça, Tendeiro, Talhos da Praia, Gil Mestre, Pinhal
Herdeiros de António Mayer Junior	Conde, Chilraz, Almada, Moreno, Pancas, Pequeno
José Esteves Alves	D. António Pequeno, D. António Grande, Parada, Mortório
João Alves do Pilar/ Herdeiros de	Gil Mestre, Tabuleiro, Raymundo, Sessenta
Conde d' Anadia	Tecelôas Pequenas, Caracol, Moinho, Porto Velho, Bulhão, Cerieira
D. Ângela Emília de Miranda	Mesquita, mortório, Gil Mestre Pequeno
João Gonçalves da Eugénia Sénior	Gorda, Marinha Nova
João Gonçalves da Eugénia Júnior	Gema - Cova, Raymundo
D. Maria Angelina Vaz Guedes da Fonseca Telles	Do Brito
Samuel Lupi	Condinhão grande, Condinhão pequeno, Tabuleiro
José Carlos Onil	Raposeira do norte, Canas, Hortas
Herdeiros de José Ferreira de Carvalho	Cerieira, Gil Mestre

¹³ ESTEVAM, José – O Povo de Alcochete..., oc. p 140, 1950.

¹⁴ ADS, Relação de Marinhas do Concelho de Alcochete, Ministério das Finanças, 1882

D. Rosa Maria Penha Salles	Fuzis, Raposeira do Norte
Herdeiros de José Maria Lima Melo Falcão	Gil Mestre, Talhos de Gil Mestre
Manuel da Cruz	Praia, Silva
João Corrêa de Oliveira Caupers	Vão, Carvalho, Hortas
José Gomes Ferreira	Russiada, Muitos
Estevão António de Oliveira Júnior	Conceição Grande e Conceição Pequena
Estevam Daupias	O Pereiro
José Maria dos santos	Cortes e Cabeceira, Sapal
José M ^a de Lima Mello Falcão	Balisas
Marques das Minas	D. Braz Grande e D. Braz Pequena
Visconde Corrêa Godinho	Atalaya
João Maria Holbeche Corrêa	Assalvo
D. Emília Holbeche Trigo	Batel
João Carlos da Silva	Algodeirão Pequeno
Herdeiros de João Estanislau Penaguião	Saraiva, Caidas
José Luís de Oliveira	Caidas
Condessa do Lumiar	Marques
José Manuel de Araújo Corrêa de Moraes	Tarocas
José Rafael Rodrigues	Parda
João Prego Gomes Ferreira	Restinga
Francisco da Veiga Simão	Pinheirinhos
Domingos Tavares	Raposeira do Sul
Eduardo Teixeira de carvalho	Estacada
Luís marques candonga	D. Pedro
Abílio Martins	Providencia
Miranda & Filhos	Do Canto
D. Cristina Candida Fasto de Miranda	Pinheirinhas
António Virgolino dos santos/ Herdeiros de	Contenda Grande
Francisco José dos santos/ Herdeiros de	Contenda Pequena
Irmadade do Santíssimo d'Alcochete	Gemas Cova
Irmadade do Santíssimo	Mortório
Eduardo/o menor/ Firma de Oliveira Salles	Mortório
A menor Ansea Isabel da Costa	Pipeiro
Miguel Januário Fernandes Branco	Rio Frio

Fonte: Relação de Marinhas do Concelho de Alcochete, 1882.

Constata-se que, relativamente aos finais do século XIX, um pequeno grupo de famílias abastadas concentrava nas suas mãos várias marinhas, as restantes encontravam-se distribuídas por diferentes proprietários (embora em menor número), alguns deles possuindo apenas, uma a duas marinhas.

Durante o século XX verifica-se a tendência para a concentração da propriedade das marinhas num pequeno grupo de proprietários, conforme Charles Lepierre refere que, em 1936 a firma mais importante do salgado do sul do Tejo, era ¹⁵a Sociedade Agrícola Exportadora de Sal (S.A.E.S.) constituída pela fusão das firmas Viúva João Gonçalves; D. Francisco Quintela e M. S. Ventura & Filhos. A outra Firma importante é a D. Mariana C. Gonçalves.

Em 1954,¹⁶ pelo Inquérito realizado ao salgado de Alcochete, da CRPQF, constata-se a existência de novos proprietários e produtores de sal, embora em algumas situações se verifique que a propriedade continua na mesma família, sendo explorada pelos herdeiros. Embora a maioria das salinas tenha sido construída no século XIX, surgem registadas novas salinas, construídas na década de 40, conforme se

¹⁵ LEPIERRE, *Inquérito à Indústria do Sal*, o.c., p.133

¹⁶ LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete*, o.c., p. 65 a 284.

pode observar no quadro que a seguir apresentamos. Citamos como exemplo a marinha Nova de Vale de Frades.

Aparecem também referenciados proprietários das regiões vizinhas da Moita e Montijo, como é o caso do Dr. Luciano Tavares, do Montijo, e de Albino Mateus da Moita, entre outros.

A maioria dos proprietários, explorava directamente as próprias marinhas, apenas um pequeno número eram exploradas em regime de arrendamento.

Quadro 11

Proprietários das marinhas em 1954

Proprietário	Designação da marinha
D. Mariana Gonçalves Dias de Sousa	Barbudo, Bulhão ou Guilhão, Capelas, Misericórdia, Misericordinhas; Moças; Muntos; Pipeiro Grande, Pipeiro Pequeno, Porto Velho, Raimundo, Sereira, Batel, Hortas, Paraíso, Ruciada Grande, Ruciada Pequena,
Manuel Dias de Sousa	Catorze, Cento e Vinte, Gema, Gema Cova, Brito, Gil Mestre, Gorda, Parda, Providência, Tabuleirinho, Vau
João da Silva	Camela, Canas, Dezasseis, Fuis, Meio De Dentro, Meio De Fora, Nova Do Freitas, Parda, Peixinhos, Trinta Grande, Trinta Pequeno,
Dr. Manuel Facco Viana	D. Brites, Gil Mestre, Mesquita, Moreno, Mostóio, Nova, Rio Frio, santíssimo, Teceloas, Assolvo
Sociedade Agrícola e Exploradora de sal	Conceição Grande; Conceição pequena, Conde, Elvas, Marquês, Saraiva, Velha do Pancas, Vasa- Sacos Sul, Canto, Pinheirinhos, Restinga, Tendeiro.
Albino Mateus	Contenda, D. Pedro, Mortório, Pata, D. António (grande), D. António (pequeno)
Herdeiros do Visconde das Fontaínhas	Conceição ou Tabuleiro, Conde de Unhão Grande, Conde de Unhão Pequeno.
Carlos Gouveia Dimas	Estacada, Gil Mestre, Sessenta, Tabuleiro
Dr. António Godinho do Amaral	Atalaia, D. Brás
Lucinda Amélia da cruz e Maria da Piedade Cruz Alves	Almada, Chilrais ou Chilrracha, Cova, Praia
João Gonçalves da Cruz	Gil Mestre
José Baptista Canta	Gil Mestre
Samuel Lupi Santos Jorge	Carvalho e Hortas
Dr. Luciano Tavares	Raposeira do Sul
Santa casa da Misericórdia	Belavista

Fonte: LOPES, Luís A. Dias – *Salgado de Alcochete*, o.c., p. 65 a 284.

A exploração salineira continuava pois concentrada num pequeno grupo de produtores. A restante população envolvida na produção e safra do sal era assalariada.

Regra geral, o regime de exploração assentava essencialmente na exploração directa ou no arrendamento embora no século XX verifica-se uma nítida predominância da exploração directa, ou seja, feita pelos próprios proprietários.

Encontra-se nesta situação a filha de João Gonçalves Júnior uma das maiores proprietárias de marinhas, cuja exploração era feita pela própria.

2.2. A vida dos salineiros – Histórias de sal

Os trabalhadores das marinhas do salgado de Alcochete designados por salineiros, normalmente, iniciavam a sua actividade nas marinhas muito novos por volta dos 9/10 anos ou depois de concluírem a escola primária, aos 12 anos. Muitos não iam à escola e logo que se pressentia alguma robustez física, mesmo ainda crianças eram iniciados nos trabalhos das marinhas. Aos nove anos a sua função era de apoio aos trabalhadores, transportando a água para servir os que trabalhavam debaixo do sol escaldante – eram conhecidos pelos aguadeiros.

Alguns iniciaram a sua vida nas marinhas, aos 6 anos, acompanhando os seus pais e desempenhando a mesma função de aguadeiro. Assim nos relatou um salineiro que aos 6 anos começou a acompanhar o pai, mestre da marinha, como aguadeiro. Nas marinhas executou vários tipos de trabalhos, chegou a ser “punhos reais”. Trabalhou em várias marinhas até ao momento em que deixou o trabalho das marinhas para ir trabalhar para a Firestone (fábrica de pneus), nos anos 60. No entanto, nunca se esqueceu das marinhas e depois de se reformar voltou a dedicar-se à salicultura, ajudando nos trabalhos de limpeza e, na altura da colheita, quando era necessário bastante mão de obra para “rer” o sal e tira-lo das barachas para a serra. (informante: Turcato Guerra)¹⁷

Aqueles que iam à escola começavam a trabalhar quando concluíam a 4ª classe. Também nas marinhas iniciavam a sua actividade, deixavam de ser crianças muito cedo, quase desconhecendo o significado de brincar. Depois de um dia duro de trabalho, não havia muito tempo para a brincadeira e o cansaço era grande.

Assim aconteceu com o Sr. Manuel Nicolau que aos 13 anos e feito o exame da 4ª classe, começou a trabalhar nas marinhas. A primeira marinha onde trabalhou foi na Gema – Cova pertencente a D. Mariana Gonçalves, que em 1952 passa a integrar as salinas da Fundação João Gonçalves Júnior. Sempre trabalhou nestas marinhas. (informante: Sr. Manuel Nicolau)¹⁸

O Sr. Manuel Nicolau aprendeu a “arte de salineiro” com o pai, actividade que mantém até hoje, aos 85 anos. Conhece bem as marinhas e os processos de feitura do sal. Nas marinhas executou todo o tipo de trabalhos. A sua sensibilidade e capacidade de observação aliada ao seu porte robusto, tornou-o marnoteiro, o mestre das marinhas de D. Mariana Gonçalves, função que continua a desempenhar na Marinha do Brito. Enquanto Mestre da marinha, vai ensinando aos mais novos que trabalham sob as suas ordens a “arte de salineiro”, transmitindo o seu saber obtido pela experiência acumulada durante 70 anos, para que se mantenha viva uma arte que ameaça extinguir-se. Amanhar as marinhas é uma tarefa que só alguns sabem fazer, por isso é preciso em primeiro lugar ensinar a observar, para depois poder estar apto a executar todos os trabalhos, com a perícia e destreza necessária até à feitura do sal: Limpeza das

¹⁷ Informante: Turcato Guerra (salineiro) 75 anos, 20 de Fevereiro de 2009

¹⁸ Informante: Sr Manuel Nocolau (marnoteiro), 85 anos, Marinha do Brito, 9 de Janeiro de 2009. Guião de Campo , anexo .

marinhas, circulação da água até às caldeiras de moirar e depois para os talhos, até à obtenção dos cristais de sal. Finalmente a tirada do sal e o carregamento até à Serra. A feitura da Serra também não é tarefa fácil, é preciso saber como se vai colocando o sal por camadas, uma vez que as camadas que se vão sobrepondo até construir a serra são feitas de diferentes tipos de sal.

Conforme descreve o Sr. Manuel Nicolau, a maioria das famílias de Alcochete viviam da produção do sal, como assalariados. A aprendizagem fazia-se em tenra idade e era transmitida de pais para filhos, pois já os seus bisavós, avós e pais tinham aprendido a “arte de salineiro”.

Na primavera iniciavam-se os trabalhos de limpeza das marinhas e no verão a actividade intensificava-se com a safra do sal, exigindo grande quantidade de mão-de-obra. No Inverno o salineiro dedicava-se à agricultura e ao “descarrego” do carvão no Porto de Lisboa, actividade que o Sr. Manuel Nicolau também exerceu.

Conforme refere em 1950, José Estevam, *“O trabalhador de Alcochete entrega-se no verão ao serviço das marinhas e, pelo ano fora, na descarga do carvão.*

Antes da descarga empregava-se, além do serviço do sal e dos barcos, a cortar mato na charneca (...).

Sem queda para o negócio ou para a indústria, que requer espírito de poupança, sabendo ou não ler e escrever, o trabalhador nada mais faz que tratar do sal e acarretar carvão, mesteres em que labuta desde menino e moço, sem embargo de se adaptar a outro serviço, pela faculdade mui apreciável de assimilação ou apropriação a qualquer labor.”¹⁹

O marnoteiro (Sr. Manuel Nicolau) refere ainda que, a vida não era fácil e o trabalho nas marinhas era muito duro.

Daí que durante a safra os trabalhadores procuravam animar o trabalho e o carregamento do sal para a Serra com “O conto do sal”, que consistia em entoar em voz alta em forma de pregão o número de canastra que se erguia para a cabeça do carregador. Este cantava então: “esta é a primeira”, “aí vão duas”, “aí vão três”, “aí vão quatro” e assim sucessivamente até ao número 14 e entoavam “a véspera do moio!”, pois as 15 canastras perfaziam o moio. Depois iniciavam novamente o conto.

Refere o Sr. Nicolau notando-se alguma nostalgia no seu timbre de voz: “estes eram tempos em que dava gosto olhar para as marinhas todas cobertas de sal até perder de vista”.

Ainda nos finais dos anos 80 era normal os jovens durante as férias escolares no verão irem trabalhar nas marinhas, ganhando um pequeno salário que lhes permitia comprar alguns objectos pessoais.

¹⁹ ESTEVAM, José – *O Povo de Alcochete...*, oc., p.134, 1950.

Fig. 18



Salina do Brito

Assunto: Marnoteiro Sr. Manuel Nicolau

Data: Julho de 2008

Os trabalhadores das marinhas encontraram uma forma de ocupar o seu tempo nas horas de descanso - descobrindo uma arte que se revelou na construção de miniaturas de barcos, de formas para pães de sal. Mas evidencia a sua capacidade para aproveitar os instrumentos já gastos e dar-lhe formas ao seu gosto, associando a funcionalidade à arte. Os barquinhos eram feitos pelos “criados das marinhas” que cheios de paciência enchiam a *“tábua superior de desenhos, de números, de iniciais, de nomes, de datas, V.V.Fx.: B. do J.S., 380, 499, 314, Carlos roque, 16 de Julho de 1910; uma casa desenhada a traço simples; barcos de duas velas, como a fragata do Tejo, duas letras, L.P., entre figuras de sino-saimão; toda uma arte infantil de ganhões, analfabetos, que aproveitavam o descanso da sesta, dando que fazer à navalha que acabou de recortar o pão e o queijo da refeição frugal.”*²⁰

Os mestre das marinhas revelam uma arte mais sofisticada, dedicando-se à construção de pequenas caixinhas todas trabalhadas *“formas de sal fino, em que se manifesta a arte do sal, popular especial, exercida pelos marnoteiros e por algum criado de mais alta graduação.*

(...)

²⁰ SÁ, Mário vieira de – Sal comum..., oc., p.118

É costume velho, o mestre aproveitar o primeiro sal fino que recolhe para fazer os pãezinhos em formas de paralelepípedos, os quais depois oferece seja aos patrões, seja às pessoas por quem tem amizade ou consideração. Este sal fino, colhe-se nas cabeças dos caldeirões de moirar e nas dos talhos”.

(...)

Um dia o mestre imaginou que, lavrando em covos as réguas laterais, ficariam figuras em relevo sobre as paredes do pão de sal, adornando-o, e, sobre pedaços de azinho tirados aos rodos velhos, foi abrindo à navalha tudo quanto a sua limitada fantasia lhe inspirava.”²¹ Por isso, segundo Mário de Sá, as caixas são todas diferentes na decoração, cada caixa trata um assunto, umas apresentam motivos naturalistas, alusivos à terra e à água, motivos sagrados e profanos (cabeças de touros, flores e plantas de vários géneros, caranguejos, ferros dos lavradores de Alcochete de casa agrícolas, como o ferro dos condes de Cabral; do lavrador Joaquim Pedro de Oliveira, da Sociedade Agrícola e produtora de sal, da Casa do Pancas e dos Irmãos de Oliveira)”.²²

“Assim, começou sabe-se lá quando, a arte no sal, uma arte popular, ingénua, sem preocupações, influenciada por um restrito campo de observação, o de salineiro cuja vida se passa mais junto á água dos caldeirões, do que no povoado, com imagens tiradas da Terra e da água, dos moinhos, dos barcos, dos animais, das plantas e dos objectos por vezes estranhos.”²³

A alimentação do salineiro

(Informante: SR. Manuel Nicolau)²⁴

A alimentação era feita à base de batatas e bacalhau.

- Bacalhau com batatas e azeite, quando havia. Quando não havia azeite, era substituído por molho de toucinho frito.
- Caldeirada de peixe.
- Batatas com molho de toucinho frito e toucinho – a ensalsada de batatas, prato que ainda hoje persiste na gastronomia tradicional de Alcochete.

Diz o marnoteiro²⁵: “20 homens a trabalhar, 20 panelas ao lume”. Eram pequenas panelas, que se colocavam ao lume penduradas numa estrutura em madeira de forma rectangular, composta por duas estacas na vertical com cerca de 1m e uma estaca na horizontal com cerca de 1,5 m. Esta estrutura também podia ser feita em ferro. Nos últimos anos tornou-se habitual, as mulheres dos salineiros ou os filhos levarem o almoço às marinhas.

²¹ Id, Ibid., o.c. p. 118 e 119

²² ID, Ibid., o.c. p. 120 e 121

²³ ID, Ibid., o.c. p. 119

²⁴ Informante: Sr Manuel Nocolau (marnoteiro), 85 anos, Marinha do Brito, 9 de Janeiro de 2009

²⁵ Id., Ibid.;

Fig.19



Marinha do Brito, Agosto de 2008

Assunto: Preparação do almoço à maneira tradicional

Autor: Dulce Marques

O vestuário

(Informante: SR. Manuel Nicolau)²⁶

O vestuário do salineiro era simples e adequado ao trabalho nas marinhas. Usava ceroulas de tecido riscado. Cerca dos anos 60 começa a surgir o uso dos calções de ganga. Camisa também de tecido riscado. Alguns usavam no pescoço um lenço, para o sol não “queimar”. Na cabeça o chapéu preto de abas largas. Os mais antigos usavam o barrete preto. Andavam descalços, pois o marnoteiro “não consentia que andassem calçados”. Os carregadores ficavam com os pés esbranquiçados pelo facto de correr pelo meio do sal e chegavam a formar bolhas, e abrir gretas. O amoiador ao encher as canastras fazia frínculos nas pernas, provocados pelas canastras que “picavam”.

Os carregadores usavam na cabeça uma rodilha feita de palha macia (palha de tabugo), para ajudar a equilibrar as canastras à cabeça.

²⁶Informante: Sr Manuel Nocolau (marnoteiro), 85 anos, Marinha do Brito, 9 de Janeiro de 2009

Para honrar a vida do salineiro, de trabalho, de sacrifício mas também de heroísmo, em 1959 o alcochetano, Álvaro da Costa Crespim pública no jornal de Alcochete “ Em louvor de Alcochete”. Pela sua leitura percebe-se como o trabalho nas marinhas marcou a vida das famílias de Alcochete.

Em louvor de Alcochete

(...)

Alcochete, terra de sal, do volfrâmio branco como alguém lhe chamou, tem esta indústria ligada à vida da maior parte dos seus filhos que, num esforço que não é menos digno do que aquele que fizeram os que hoje são considerados heróis da nossa história pátria, conseguem tirar do seio daquelas temerosas águas que serviram de túmulo a um sem número de portugueses, aquilo que, para muitos, é muito bela e simplesmente, um condimento de cosinha da mais fácil obtenção.

Todavia este sal que parece ter o seu império na tranquila Alcochete, é conseguido com os mais tremendos sacrifícios.

Quanto não custa andar com os pés descalços dentro da água e do sal que, nos quentes dias de estio, escalada e fende a pele mais forte e resistente. E, como se isto não chegasse, estes heróis do trabalho suportam os escaldantes raios solares muitas vezes 12 horas por dia directamente sobre os seus corpos. Porém o Alcochetano tudo suporta, porque a sua divisa é esta: “ Com qualquer tempo, em qualquer circunstância, o que é preciso é ganhar o pão nosso de cada dia”.

(...)

É esta vila ribeirinha por todos os predicados enunciados, digna merecedora daquele amor espontâneo e puro que os seus filhos verdadeiros não lhe regateiam, não lhe negam nunca.

Ao contrário daquilo que muitos supõem, o alcochetano, embora por vezes arredio de frequentar a igreja, possui uma fé muitas vezes mais viva, mais ardente, mais sincera do que a de muitos daqueles que assiduamente a visitam.

E quando fala ou ouve falar de deus, pai eterno a quem tudo é devido, o alcochetano fá-lo com o maior dos respeito. Entre os seus filhos contam-se o Bem-Aventurado Manuel Rodrigues e, mais recentemente, o bondoso Padre cruz, cuja morte foi chorada por Portugal inteiro. E muitos outros mais.

Nada nem ninguém pode negar o contributo que, “ a enamorada Princesa do Tejo” tem dado, do mais desinteressada das maneiras, para a paz verdadeira, para a plena prosperidade de Portugal e dos portugueses. Não desde hoje, não desde ontem, mas desde sempre...”²⁷

2.3. A especialização dos trabalhos

Conforme relataram os salineiros²⁸, até meados do século XX, altura em que se inicia também a seca do bacalhau e aparecem algumas indústrias na região, era tradição familiar iniciar a actividade profissional no trabalho das marinhas. O saber era transmitido de pais para filhos, mantendo-se deste modo a tradição na família no amanho das marinhas, e na feitura do sal segundo processos tradicionais. Muitos dos trabalhos exigiam uma especialização que se adquiria pela experiência transmitida de geração em geração. Assim se perpetuaram até hoje. A especialização não dizia respeito a uma só tarefa, mas a um conjunto de tarefas que eram habituais e se repetiam todos anos, e para além de exigirem conhecimento pormenorizado dos trabalhos e dos fenómenos que ocorriam, exigiam capacidade de observação e perícia manual para as executar. Referimo-nos especialmente aos processos de feitura do sal, em que o salineiro tinha que perceber, quando a água atingia a concentração necessária, ou seja, se atingiu o “Grau”; fazer a circulação da água nos vários compartimentos até aos cristalizadores, e finalmente quando atingia a concentração suficiente e começa a produzir sal. Começava-se então a rapar o sal.

²⁷ CRISPIM, Álvaro da Costa - Em Louvor de Alcochete, in a Voz de Alcochete, o.c., pp. 2 e 3 Nov. ,1958

²⁸ Informantes: Marnoteiro, Manuel Nicolau e Salineiro Turcato Guerra.

No entanto, havia trabalhos que podiam ser executados indistintamente por qualquer trabalhador, como sejam os trabalhos de limpeza, a rapação, e o carregio. A tirada do sal, exigia acima de tudo robustez física para aguentar a dureza dos trabalhos.

Tendo em conta a especialização de alguns trabalhos a executar os trabalhadores da marinha assumem designações diferentes consoante a função que desempenham

Entre os trabalhadores da marinha há a considerar em primeiro lugar os “criados da marinha”: marnoteiros, contra-mestres e redores, que são os únicos trabalhadores permanentes. Assim sendo.²⁹

- O marnoteiro era o encarregado geral da marinha, ou seja o mestre da marinha e tinha as funções de comando. O marnoteiro tinha sob as suas ordens 2 ajudantes (o contra-mestre e o repartidor de águas ou redores que fazia a circulação da água, da reserva até aos talhos.) Informante: Sr Manuel Nicolau,³⁰

Nos casos em que não havia contra-mestres e redores, o marnoteiro executava vários trabalhos, tais como a circulação da água e zelava pela conservação da marinha.

Nas marinhas pequenas, fazia também a rapação e, se tinha tempo disponível, executava a mesma tarefa noutras marinhas do mesmo produtor. Em muitos caso era marnoteiro de mais do que uma marinha.³¹

- O contra-mestre, só existia nas marinhas maiores, fazia a circulação da água por ordem do mestre, e podia executar outros trabalhos se tivesse tempo disponível.

- Os redores estavam imediatamente a seguir ao contra-mestre, e trabalhavam também sob as ordens do marnoteiro. No final da safra “apagam o labor”, faziam a tomada de água. Também podiam colaborar na rapação.³²

Os criados das marinhas, começavam a trabalhar em princípios de Abril e acabavam a actividade em princípios de Outubro. Durante o Inverno, o marnoteiro ia algumas vezes à marinha vigiar o alagamento e ganhava salário.

Existia ainda o amoiador, designado “punhos reais” que tinha a função de encher as canastras de sal e contar o numero de canastras que cada carregador transportava à cabeça das barachas até à serra. O amoiador podia ter um ajudante ou mais para amoiar o sal, no caso em que as marinhas eram pequenas e ficavam muito perto da serra, era necessário “dar vazão” aos carregadores. Isto é, como o transporte das barachas até à serra era mais rápido era necessária rapidez a encher as canastras para que o carregador não ficasse à espera. (Informante: Sr Manuel Nicolau³³)

²⁹ DIAS, A. Lopes – *Salgado de Alcochete...*, o.c., p. 53, 1954

³⁰ Informante: Sr Manuel Nicolau (marnoteiro), 85 anos, Marinha do Brito, 30 de Janeiro de 2009

³¹ DIAS, A. Lopes – *Salgado de Alcochete...*, o.c., p. 53, 1954

³² Id., *Ibid.*, o.c. p. 53

³³ Informante: Sr Manuel Nicolau (marnoteiro), 85 anos, Marinha do Brito, 30 de Janeiro de 2009

O carregador do sal, transportava à cabeça as canastras de sal. Na serra estava o serreiro que dominava a arte de construir a serra com várias camadas sobrepostas consoante a rapação. O horário normal destes trabalhadores era das 9 às 13 e das 14 às 18 horas.

Fig.20



Fonte: Sal Comum, 1950

Assunto: Carrego do sal para a serra

Autor : desconhecido

No entanto, na altura da tirada de sal, os “tiradores de sal” podia começar a tirar o sal “logo que descobria o dia” e em dias de lua cheia iam para a marinha mais cedo, carregando o sal para a serra. Por volta das onze e trinta da manhã paravam para o almoço. Até à hora do almoço, tiravam cinco moios (podia varia consoante o tamanho das marinhas, nas marinhas mais pequenas como ficavam próximas da serra era possível tirar mais sal). Almoçavam e depois faziam a sesta. Quando o calor abrandava, por volta das cinco horas da tarde voltavam a tirar mais sal, tirando mais 2 moios. A tirada de sal era feita de empreitada. Assim quando mais moios tiravam mais ganhavam. Cada moio era pago a 7 escudos. (Informante Sr Manuel Nicolau)³⁴

Os trabalhadores, assalariados trabalhavam à jorna, vencendo o “jornal”. No final da semana o patrão pagava aos trabalhadores. Na década de 50 o “jornal” era de cerca de 8\$00 diários. O marnoteiro ganhava mais 10 tostões que os restantes trabalhadores, pelo facto de fazer as tomações de água (levantava as compostas e arreava as comportas do esteiro).³⁵

Regra geral a partir de 15 de Junho, recebia também a “comedoria”, ganhando a mais cerca de 78 \$ 00/85 \$00 mensais, consoante a marinha. No fim da safra o patrão paga também a “soldada”, espécie de gratificação cujo valor podia variar, 210\$00/250\$00. Os contra-mestres e redores tinham o mesmo salário e geralmente auferiam também comedoria e soldada, embora ligeiramente inferiores às do marnoteiro.³⁶

³⁴34 Informante: Sr Manuel Nicolau (marnoteiro), 85 anos, Marinha do Brito, 30 de Janeiro de 2009

³⁵ Id., Ibid.

³⁶ DIAS, Luís Lopes - Salgado de Alcochete..., oc., p. 53, 1954 ; informante Sr. Manuel Nicolau (marnoteiro), 85 anos, marinha do Brito, 30 de Janeiro de 2009.

No salgado de Alcochete, todos os trabalhos eram feitos por homens. As mulheres ficavam em casa a cuidar dos filhos ou podiam dedicar-se à agricultura, fazendo os trabalhos mais leves. No entanto a partir de 1957, altura da greve dos salineiros, as mulheres começaram a trabalhar nas marinhas executando todo o tipo de trabalhos e assim foram ficando ajudando nas limpezas, rapavam o sal e ajudavam a tirar o sal das barachas. O sal começou então a ser carregado em pequenos carros de mão, uma vez que o transporte do sal à cabeça era muito pesado para as mulheres. Então os patrões introduziram este veículo, para permitir que as mulheres ajudassem a tirar o sal.

Fig.21



Fonte: Arquivo do museu municipal de Alcochete

Assunto: Mulheres a encher os carrinhos de sal para transportar para a Serra.

Autor: desconhecido. s/d

Fig.22



Fonte: Arquivo do museu municipal de Alcochete

Assunto: Mulheres a puxar os carrinhos de sal para a Serra

Autor: desconhecido. s/d

Em Aveiro as mulheres sempre tiveram um papel importante no trabalho das marinhas, chegando a criar os filhos no meio das marinhas, enquanto, limpavam as marinhas, rapavam o sal ou transportavam o sal em canastras à cabeça.

Nas marinhas de Alcochete, todos os trabalhadores são assalariados do produtor-patrão variando o seu salário, consoante o trabalho que executavam. Não se verifica como em Aveiro, “ o *regime de exploração por meação entre patrão e marnoto; o dono da propriedade tem obrigação de manter a marinha em ordem, pagar as contribuições. O marnoto dá o seu trabalho e paga aos moços, dividindo-se a meio entre o patrão e o marnoto o produto da venda do sal.*”³⁷

2.4.História do grupo de salinas do Brito – Fundação João Gonçalves júnior

A tradição familiar na exploração salícola, da família Gonçalves Júnior, remonta pelo menos ao século XIX. Na relação de marinhas datada de 1882, do Ministério das Finanças, observa-se que pai e filho, respectivamente, João Gonçalves da Eugénia Sénior e João Gonçalves da Eugénia Júnior, surgem como proprietários de marinhas, embora possuíssem um pequeno número. Enquanto produtores encontravam-se entre os maiores produtores de sal de Alcochete, uma vez que para além das marinhas que exploravam directamente, eram arrendatários de grande número de marinhas, conforme atesta a mesma relação de 1882.

³⁷ LEPIERRE, Charles – *Inquérito à indústria do sal...*, o.c., p. 222

Fig. 23



Fonte: Arquivo Da fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: João Gonçalves da Eugénia Júnior

Autor: desconhecido. s/d

Porém, antes de 1890 não era regra normal fazer-se inscrição da marinha no registo predial, quando se adquiria por contrato de compra e venda salinas. Daí a dificuldade em estabelecer com segurança a pertença das salinas. Por outro lado, acontecia confundir-se o proprietário com o produtor que poderia explorar as salinas sob regime de arrendamento.

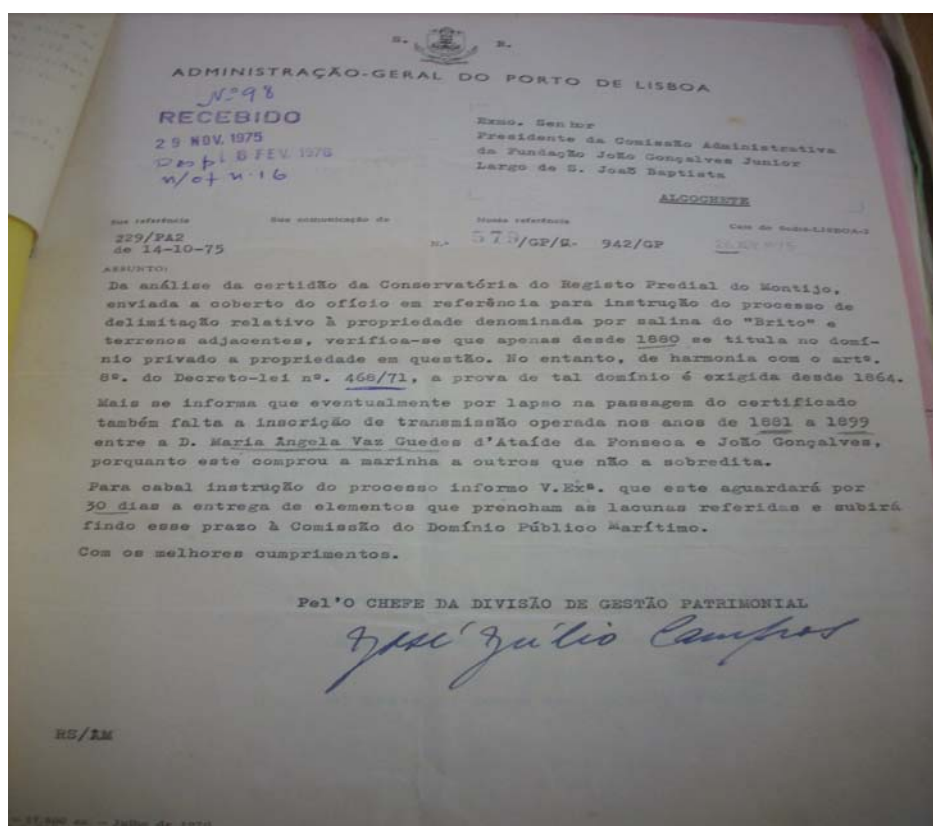
Na obra de Jacome Ratton datada de finais do século XVIII, *Recordações de Jacome Ratton*, o autor descreve os locais onde existiam marinhas em exploração, embora pouco rentáveis, e marinhas em mau estado de conservação e por isso abandonadas. O autor junta mesmo um mapa topográfico com a localização das marinhas que à época existiam. No entanto, quanto aos proprietários das marinhas pouco se consegue apurar, uma vez que poucas referências fez aos proprietários e, ou produtores de sal. Da sua obra não consta qualquer referência à família (Gonçalves da Eugénia).

Por outro lado, conforme já se referiu no primeiro capítulo(Parte II), a exploração salícola em Alcochete, não tinha a relevância económica e social que teve nos séculos seguintes. Porém, não se afasta a hipótese da família Gonçalves da Eugénia já nesta altura estar ligada à exploração salícola, uma vez que, na relação das salinas de 1882, João da Eugénia Sénior surge como proprietário e arrendatário de salinas, sendo um produtor com expressão significativa. É de evidenciar também, o facto do filho – João Gonçalves da Eugénia Júnior, acompanhar o pai nesta actividade, quer como proprietário, quer como arrendatário, o que revela que a actividade salineira no seio da família desempenhava um papel económico importante.

Nos finais do século XIX e inícios do século XX, João Gonçalves da Eugénia Júnior por compra e herança do pai, torna-se proprietário das restantes marinhas que hoje integram o complexo de Marinhas do Brito, propriedade e exploração da Fundação.

Existe uma prova da compra de salinas que consta de uma informação fornecida pelo Registo Predial do Montijo, à Fundação João Gonçalves datada de 1975, relativa ao processo de delimitação da propriedade da salina do Brito e terrenos adjacentes, em que se refere que João Gonçalves da Eugénia terá comprado a marinha do “Brito” entre 1881 – 1889. No entanto, desconhece-se a quem comprou a salina. Por outro lado, o requerente do processo terá indicado como proprietária da salina D. Maria Ângela Vaz Guedes D’Ataíde da Fonseca, a quem João Gonçalves teria comprado a salina. Ora de acordo com a relação de salinas de 1882 a proprietária da dita marinha era à data D. Maria Angelina Vaz Guedes da Fonseca Telles.

Fig.24



Fonte: Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Assunto: Processo de delimitação da propriedade da salina do Brito

Pela confrontação dos nomes e, constatou-se que o requerente interessado no processo, por lapso, identificou indevidamente o nome do proprietário, uma vez que o nome e sobrenomes das duas senhoras são muito parecidos; o nome “Maria” e os apelidos “Vaz Guedes” e “Fonseca” são comum às duas senhoras, as diferenças estão nos nomes “Ângela” e “Angelina” e nos apelidos “D’Ataíde” e “Telles”. Perante este facto a Conservatória do Registo Predial do Montijo, não conseguiu identificar o proprietário da marinha. No entanto esclarece que: “eventualmente por lapso na passagem do certificado também falta a inscrição de transmissão operada nos anos de 1881 a 1889 entre a D. Maria Ângela Vaz Guedes d’Ataíde da Fonseca e João Gonçalves, porquanto este comprou a marinha a outros que não a sobredita”.

Esse outro proprietário seria com certeza D. Maria Angelina Vaz Guedes da Fonseca Telles, como acima se evidenciou.

Por outro lado, se em 1882 D. Maria Angelina Vaz Guedes da Fonseca Telles, era ainda proprietária Marinha do Brito, João da Eugénia provavelmente comprou a salina entre 1883 e 89³⁸ e não entre 1881-89, conforme refere o registo Predial do Montijo.

Tudo indica que nos finais do século XIX e início do século XX, João da Eugénia Júnior, pai de D. Mariana Gonçalves e grande produtor de sal, adquiriu por compra e herança do pai as restantes salinas que integram conjunto de salinas da Fundação.

Posteriormente, as salinas pertencentes no presente à Fundação passaram por herança, para a posse de sua filha D. Mariana Gonçalves. As restantes salinas ficaram na posse da viúva D. Mariana Gonçalves. Estas deram continuidade à exploração das salinas.

D. Mariana Gonçalves casou com Manuel Dias de Sousa. Do casal não havia filhos. Manuel Dias de Sousa passou a administrar as marinhas da esposa e simultaneamente foi adquirindo por compra novas marinhas. Daí que em 1954, o Inquérito realizado ao salgado de Alcochete, pela C.R.P.Q.F, tenha indicado, por lapso, Manuel Dias de Sousa proprietário da Marinha do Brito e não a sua verdadeira proprietária – D. Mariana Gonçalves.

D. Mariana Gonçalves Dias de Sousa pouco tempo antes da sua morte deixa um testamento no qual legitimou os sucessores dos seus bens, e expressa a sua vontade em criar uma Fundação. O testamento elaborado em 1951, no Cartório Notarial de Lisboa, determina que uma parte da sua herança seria para a criação de uma Fundação com o objectivo de distribuir sopa aos pobres de Alcochete.

Logo em 1952, é instituída a Fundação, por morte da testamentária em Janeiro desse ano. Assim entre os bens que a Fundação passa a administrar, está o conjunto das doze salinas, ainda hoje propriedade desta instituição, que continua a explorar o sal perpetuando desta forma a memória e tradição da família. A indústria salineira foi continuada pelos vários responsáveis da Fundação que atentos às mudanças económicas e sociais, a partir da década de 70 procederam a remodelações/alterações nas marinhas e nos processo de exploração, como forma de manter viva a tradição e tornar a exploração mais rentável e com capacidade para competir nos mercados.

No presente, o complexo das marinhas do Brito são um exemplo significativo da tradição salineira em Alcochete, que marcou a cultura e a sociedade alcochetana. Tem ainda um importante papel de contribuir para a preservação ambiental, como forma de manter o habitat natural da avifauna característico destas zonas húmidas.

³⁸ Segundo a relação de marinhas datada de 23 de Dezembro de 1882 do Ministério das Finanças D. Maria Angelina Vaz Guedes da Fonseca Telles era ainda proprietária da marinha do Brito.

Várias famílias de salineiros trabalharam nestas salinas, alguns ainda no tempo em que era proprietária D. Mariana Gonçalves, como é o caso dos irmãos José Felgueira e António Felgueira e do Sr. Manuel Nicolau que se mantém até hoje a trabalhar nestas marinhas. Tal como as marinhas passaram para a posse da Fundação também o marnoteiro passou a ser empregado da mesma. Hoje encontramos-lo aos 85 anos a orientar os trabalhos na salina do Brito, enquanto mestre da marinha, mantendo na memória os trabalhos de outrora, e de todos os trabalhadores que aqui laboraram. Foi com a sua ajuda que elaboramos este elenco de famílias que dedicaram a sua vida ao amanho das marinhas, a rer e a carregar o sal nas marinhas pertencentes à referida Fundação. Pais e filhos irmãos e primos, todos unidos por laços de sangue mas também pelo trabalho nas marinhas. Em homenagem e reconhecimento, deixam-se aqui registados os seus nomes:

João Felgueira e filhos; Custódio Domingos Taneco; os irmãos, Luís Santos Alféla e Pacífico dos Santos Alféla; Domingos Santurninho; Cláudio Santurninho; Francisco da Silva, Joaquim da Silva; Manuel Maria Nicolau (primo do marnoteiro Manuel Nicolau); Augusto Nicolau e o filho Augusto Margalhau Nicolau; Carlos Pereira; os irmãos Alberto Feles, António Feles; Carlos Pereira e Albino Feles; Albertino Taneco; os irmãos António Pereira Boavida e Francisco Pereira Boavida; Turcato Guerra; Francisco Pacífico; Raul dos Santos; António Petinga; Manuel Líria; Manuel Pisa Barro; José Carapanta; Gerónimo Carapanta; Manuel Domingos Taneco; José Nabo; Luciano Grilo(foi contra-mestre do marnoteiro Manuel Nicolau); Vasco da Silva (ainda em actividade na salina do Brito) Custódio Felgueira; Custódio Fernando Felgueira; os irmãos José Felgueira e António Felgueira; Custódio Pacífico dos Santos; Custodio Filipe Felgueira.

2.4.1. O complexo das salinas - sua localização e proprietários

O grupo de marinhas pertencentes à Fundação João Gonçalves Júnior está localizado na região de Alcochet-Samouco, situadas na freguesia de S.João Baptista. Constituído por um conjunto de doze salinas: a Salina do Brito, Serieira, Muntos, Pipeiro Pequeno e Pipeiro Grande, Gema, Gema Cova, Tendeiro, Misericordinhas, Barbudo e Bulhão, exploradas e administradas pela mesma Fundação.

Em 1950 este grupo de marinhas era propriedade de D. Mariana Gonçalves Dias de Sousa, posteriormente integradas nos bens da Fundação que passou a administrar.

Em 1882, estas marinhas aparecem referenciadas na Relação de marinhas do Ministério das Finanças, com os proprietários que se apresentaram no quadro.

Quadro 12

Proprietários das marinhas da Fundação em 1882

Designação da marinha	Proprietário	Rendeiro
Brito	D. Maria Angelina Vaz Guedes da Fonseca	D. António Luís pereira Coutinho
Bulhão	Conde de Anadia	João Gonçalves da Eugénia Sênior
Cerieira	Conde de Anadia	João Gonçalves da Eugénia Júnior
Gemma	Conde de Azarujinha	João Gonçalves da Eugénia Sênior
Do Pipeiro	Conde de azarujinha	João Gonçalves da Eugénia Júnior
Misericórdia, Barbudo e Muitos	D. António Pereira Coutinho*	
Pipeiro	Isabel da Costa	Miranda & Filhos
Tendeiro	Conde de Farrobo	Miranda & Filhos
Gema Cova	João Gonçalves da Eugénia Júnior*	
Gorda	João Gonçalves da Eugénia Sênior*	

* estes proprietários faziam exploração directa das suas marinhas.

Fonte: Relação de marinhas do ministério das Finanças, 1882

Como se pode verificar grande parte desta marinhas eram exploradas pelo pai de João Gonçalves da Eugénia Júnior, ou por este, sob regime de arrendamento. Apenas a marinha da Gorda era propriedade de João Gonçalves da Eugénia Sênior e a Gema Cova de João Gonçalves da Eugénia Júnior. As restantes como já se referiu anteriormente, foram adquiridas no início do século XX, pela família. Após a morte de João Gonçalves da Eugénia Júnior, D. Mariana Gonçalves herdou as referidas marinhas.

3. Festas, romarias e gastronomia

Em Alcochete, desde época bastante remota (provavelmente ainda durante a Idade Média) a devoção à Senhora da Vida, revelou-se uma das principais manifestações de culto dos alcochetanos em torno do qual se congregaram a maioria das festividades e que ainda hoje se mantêm vivas na comunidade, embora com algumas alterações naturais da sua evolução no tempo.

Em 1950 o jornal de Alcochete, apresenta um artigo³⁹ em que se tenta demonstrar a ancestralidade do culto e devoção à Senhora da Vida, que deverão ser anteriores ao nascimento do rei D. Manuel, que segundo a tradição, e se tem tentado provar documentalmente, terá nascido em Alcochete. Marca desta tradição é a escultura em honra de D. Manuel existente num dos jardins mais bonitos de Alcochete - O Jardim do Rossio, no qual se pode usufruir da bela paisagem do Tejo, tendo como pano de fundo, Lisboa.

As festas em honra da Senhora da Vida com expressão pública significativa ter-se-ão reiniciado em 1904, por altura da Inauguração do campo de tiro de Alcochete, conforme descreve o alcochetano, José Estevão em 1950, no Jornal “A Voz de Alcochete”

“Nossa senhora da Vida”

“Quando começou o culto de nossa senhora da Vida? Não se sabe. Como a história se faz de documentos e não por suposições, passamos em claro esse facto, ao descrever o culto em O povo de Alcochete.

No entanto há um passo, no prólogo do compromisso da Irmandade de nossa senhora da vida, que pode dar motivo a interpretações erróneas ou fantasistas, quando se refere ao nascimento de D. Manuel em Alcochete, sem dúvida alguma o monarca esplendoroso da monarquia Lusitana e até daquele século.

Diz o autor do prólogo que El-Rei D. Manuel, com suas ditosas prosperidades não só alentou a vida do reino, mas ainda conseguiu que as mais remotas e bárbaras nações lograssem melhor vida espiritual.

Como bebendo os primeiros hálitos da vida nascendo à sombra “desta Imaculada Mãe e senhora da Vida”, D. manuel comunicou, por seus invictos e leais vassalos, outra vida à gentilidade, que nas sombras da morte jazia sepultada.

Este trecho, parece indicar que o culto de Nossa Senhora da Vida já existia no tempo em que D. Manuel nasceu, no ano de 1468.

No entanto, até hoje não encontrámos documento que confirme esta asserção.

Por iniciativa do Sr. Eduardo Avelino da Costa, hoje coronel, no ano de 1904 realizaram-se os festejos de Nossa Senhora da Vida, tão queridos de nossos avós, que coincidiram com a vinda a Alcochete de ministros e conselheiros de Estado, para a inauguração do Campo de Tiro e lançamento da primeira pedra do monumento a El-Rei D. Manuel, o Venturoso.

³⁹ ESTEVÃO José - *Coisas antigas ...e modernas*, in A Voz de Alcochete. , o.c., p.1, 1950

Para que as festas, que foram deslumbrantes, tivessem brilho desejado, houve que organizar comissão, além da comissão central executiva, composta por D. António Pereira Coutinho, presidente, João Faco Viana, D. João Pereira Coutinho, José Oliveira Martins e João Baptista de Almeida.

Fizeram parte da comissão das cerimónias religiosas Estêvão de Oliveira Martins, presidente, Miguel Nunes da Silva, Alexandre Pereira e Nicolau Freire.

Encarregaram-se da ornamentação das ruas Manuel Gomes Costa, presidente, Fortunato Frei Gameiro, António Carlos da Cruz, Nuno Alfeirão e Eduardo Avelino Ramos Costa.

Da organização das corridas, trataram António Faco Leite da Cunha, presidente, D. Pedro Coutinho e José Francisco Evangelista.

Houve arraial à moda do Minho, no Largo de S. João, e o rato estava profusamente iluminado com tigelinhas.

As festas efectuaram-se sem que a empresa do vapor Alcochete contribuisse com qualquer dádiva.⁴⁰

Em 1952, João Lusitano volta e referir no mesmo Jornal os grandes festejos que se fizeram em 1904 em Honra da Senhora da Vida.

“ A mais brilhante festa da senhora da Vida foi em 1904, quando o ministro da Guerra Pimentel Pinto, foi a Alcochete, em representação do rei D. Carlos, lançar a primeira pedra do monumento de D. Manuel I. ...

Creio que nunca se viu tanta gente em Alcochete como nesse dia, e nunca lá foram tantas e tão ilustres personagens, nem se aproximou navio tão majestoso como o D. Augusto que essas personagens transportou.

A festa da Senhora da Vida! Estou ainda a vê-las, grandiosas movimentadas, lindas...Que será feito delas? ⁴¹

3.1. As festas do Barrete Verde e das Salinas

No presente como no passado as festas do Barrete Verde e das Salinas, fazem-se em homenagem ao salineiro, ao forçado e ao campino.⁴²

Realizam-se na segunda semana de Agosto e têm a duração de cerca de 8 dias (pode variar consoante o orçamento). Normalmente vão até muito perto de 15 de Agosto. Dado que estas festividades têm ainda um grande significado para os Alcochetanos, é tradição irem de férias depois das festas terminarem. Assim, a Vila que durante as festas ferve com a presença dos Touros nas ruas e a vinda de gente de todas as partes do país e até estrangeiros, fica depois votada ao silêncio, quase deserta – Restaurantes, cafés e restante comércio praticamente fechados.

⁴⁰ ESTÊVÃO, José - *Coisas antigas ...e modernas*, o.c., p.1, 1950

⁴¹ LUSITANO, João – *Alcochete-1900 – Os nossos santos e as nossas festas maiores*. 1952

⁴² LUIZ, Pepe - Festas do Barrete Verde e das salinas – Barreira de sombra, in “ O Século ilustrado”, nº 193, Lisboa, 1941.

De salientar que, as festas do Barrete Verde, são para Alcochete o evento central da dinamização turística e económica local, pela grande quantidade de visitantes que atraem possibilitando a realização de receitas, nomeadamente para o comércio local que vive essencialmente da gastronomia. As festas do Barrete Verde, continuam a ser um excelente cartão de visita para Alcochete.

Do programa das festas normalmente consta:

- Entrada de Touros na Vila, acompanhados pelos campinos montados a cavalo;
- Largada de Touros nas Ruas do centro da vila. Fazem-se várias largadas durante o dia também durante a noite)
- Corridas de Touros na Praça de touros de Alcochete;
- No 1º Sábado das festas à noite é a “noite da sardinha assada”. No largo de S. João é distribuída sardinha assada a todos os presentes (participantes e visitantes)
- Espectáculos de variedades, que contam com a presença de artistas ligados, nomeadamente à música e outros; exposições diversas nos paços do concelho e no Aposento do Barrete Verde.
- Animação nas ruas, charangas, música, pequenas bandas, fado.
- Realização de uma cerimónia de homenagem ao salineiro, forcado e campino. Normalmente são homenageados os homens mais antigos representantes destas figuras características de Alcochete. Esta cerimónia foi criada em substituição da cerimónia da bênção das salinas, uma vez que a exploração salícola começou a decair.
- As festas mantêm ainda o grupo das meninas do barrete verde, que são uma presença dinâmica nas festividades e para angariar fundos para as festas.

Fig. 25

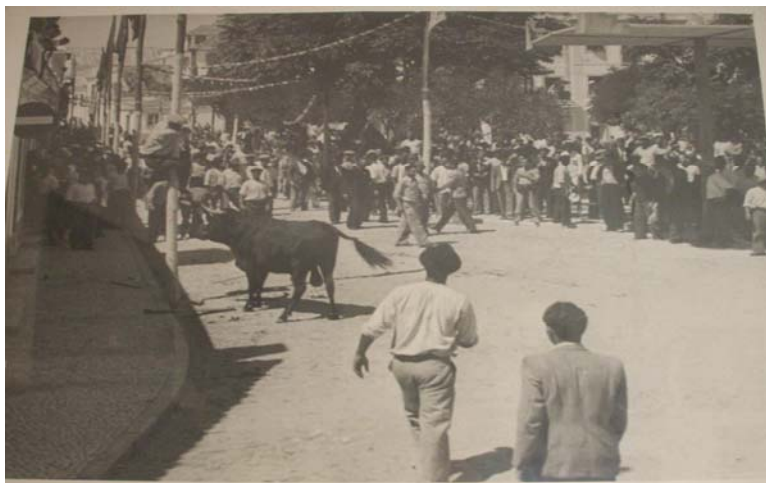


Fonte: Arquivo do aposento do Barrete Verde

Assunto: Largada de touros nas ruas

Autor: desconhecido. s/d.

Fig. 26



Fonte: Arquivo do Aposento do Barrete Verde

Assunto: Largada de touros nas ruas

Autor: desconhecido. s/d

As ruas são engalanadas com elementos alusivos às festas (barretes verdes, miniaturas de touros ...). Para a “largada de touros nas ruas”, (anteriormente designadas “entrada de touros”) todas as ruas são fechadas com cancelas de madeira e colocada areia no chão, proveniente da praia do Samouco. As portas das casas são tapadas com taipais de madeira que parecem aventais.

O início das festas é anunciado com foguetes, que mantêm a sua presença durante as festas. O encerramento das festas é feito com o lançamento de um magnífico fogo de artifício sobre o rio Tejo, por volta da meia-noite.

O outrora, os touros eram criados nas grandes casas agrícolas da Região, como é o caso da Herdade de Rio Frio pertencente ao Engenheiro Samuel Lupi, que foi também cavaleiro tauromáquico de grande reconhecimento em Alcochete, no país e no estrangeiro, nomeadamente em Espanha. No presente as herdades agrícolas compram os touros para as largadas. Segundo nos relataram, actualmente os touros são menos bravos, antigamente davam mais luta. (Informante: Membro da Direcção do Aposento do Barrete Verde).⁴³

⁴³ Membro da Direcção do Aposento do Barrete Verde, Sr Cândido Jorge Perinú, 37 anos, 7 de Fevereiro de 2009

Tradição e continuidade

As festa do Barrete Verde e das Salinas iniciaram em 1941, com objectivo de homenagear as actividades e os homens que a elas se dedicaram, e que em muito contribuíram para o desenvolvimento económico e cultural da região, cujas marcas na paisagem e na memória dos que aqui nasceram e cresceram não o deixa negar. A revista “O Século Ilustrado” aquando da realização das primeiras festas do Barrete Verde e das Salinas no verão de 1941, salienta a riqueza cultural de Alcochete, terra pitoresca e cheia de tradições e costumes, que traduzem a alma destas gentes. As festa evidenciam e dão continuidade às manifestações de carácter cultural de Alcochete, enfatizando o valor do trabalho e da honra dos alcochetanos, invocando o campino, o forcado e o salineiro.

Em 1941, as festas tiveram a duração de dois dias e constaram de várias manifestações que animaram os nativos e os visitantes que vieram da capital e outras partes, para assistirem a estas festividades. As festas incluíram cerimónias religiosas, que tiveram a sua expressão na realização da missa pelo Pe. da Vila , seguida da bênção das salinas, em homenagem aos salineiros.

O carácter profano das festas teve como momento auge a corrida de touros, cuja tradição vinha já do século passado, uma vez que a Vila possuía duas antigas praças de touros e ao que se sabe todos os anos se realizava um ou duas corridas de touros em Alcochete. A corrida de touros integrada nas festas de 1941, tinha como significado homenagear os forcados e campinos de Alcochete, tradição que ainda hoje se mantém. Como refere o “Século Ilustrado”, por todo o lado se viam barretes nas cabeças. As festas foram ainda animadas pelo arraial nocturno e pelas “Meninas do Barrete Verde”, grupo criado para angariar fundos para a realização das festas e também para as animar, normalmente constituído pelas filhas dos grandes proprietários de Alcochete que ostentavam com orgulho na cabeça o barrete verde.

Fig. 27



Fonte: Arquivo do Aposento do Barrete Verde, Capa da revista “O Século Ilustrado”

Assunto: As meninas do Barrete Verde

Data: 1941

Em 1945, o historiador e jornalista Gustavo de Matos Sequeira em visita ao “Aposento do Barrete Verde” assina o livro de honra e escreve os seguintes versos “Às meninas do Barrete Verde”:

*“Raparigas de Alcochete
Raparigas do barrete
Toucados de Portugal
Por vós ergo a minha taça
Meninas cheias de graça
Meninas cheias de sal*

*Bebo p’la vossa saúde
Bebo p’la vossa virtude
Bebo p’la vossa beleza
Bebo p’la vossa alegria
E p’los noivos que um dia
Haveis de ter concerteza”⁴⁴*

Em 1944, foi criado o Aposento do Barrete Verde, por um grupo de amigos de Alcochete, pertencente a um grupo social de elite local e empenhados em trabalhar em benefício da sua terra. O Aposento passou a ter um edifício próprio, para que os Alcochetanos pudessem ter um espaço de encontro e de convívio, aberto aos associados e restante comunidade, bem como aos visitantes de fora. A associação passou a reger-se pelos seus estatutos regulamentares de funcionamento, nos quais está explícito a responsabilidade de realizar anualmente as festas em honra dos forcados, campinos e salineiros e promover o desenvolvimento e dinamização cultural do concelho, nomeadamente através da realização de eventos de carácter cultural e científico.⁴⁵

Fig.28



Fonte: Arquivo do Aposento do Barrete Verde
Assunto: Grupo de forcados de Alcochete
Autor: Desconhecido. s/d

⁴⁴ RODRIGUES, Constantino Pinto; SANTOS, Rui; VARELA, António - História do Aposento do Barrete Verde..., o.c., p. 16, 1989.

⁴⁵ Id. Ibid., o.c. , p. 42, 1989.

Desde a sua fundação tem mantido a tradição da realização das festas, e tem passado por grandes momentos, expressos na dinamização da comunidade. A dinamização desta associação cultural depende do empenho dos seus dirigentes e das condições económicas mas também dos interesses da comunidade, que vai mudando consoante os tempos. A presença de novos habitantes que pouco conhecem da dinâmica social e cultural de Alcochete, faz com que se perca um pouco o significado inicial dos festejos (salineiros, forcados e campinos) passando para o público os eventos com maior visibilidade – as largadas de touros nas ruas e corrida de touros na Praça. No entanto, ainda actualmente as Festas do Barrete Verde e das Salinas continuam a ter grande expressividade em Alcochete, atraído muita gente de fora e procurando manter vivo o objectivo com que foram criadas expresso na realização da cerimónia de homenagem ao salineiro, forcado e campino.

O Aposento do barrete verde, foi cumprindo os seus objectivos, tendo criando:

- uma sala dedicado ao salineiro e às salinas, onde estão patentes ao público, objectos relacionados.
- uma sala dedicada ao Forcado, também com exposição de objectos variados (vestuários, medalhas e taças).
- uma sala dedicada ao campino.
- uma sala dedicada ao grande cavaleiro de Alcochete, que foi o Engenheiro, José Samuel Lupi.
- um espaço de encontro e de convívio dos alcochetanos e de todos aqueles que por ali quiserem passar.

O “Aposento do Barrete Verde” é, no presente como no passado o cartão de visita por excelência de Alcochete. Por aqui passaram grandes personalidades do país, Amália Rodrigues, Beatriz Costa entre outros.

O futuro dependerá de todos os alcochetanos, mas acima de tudo daqueles que no presente têm a responsabilidade de preservar e divulgar este património, para que possa continuar a ser usufruto de todos.

Fig.29



Fonte: Arquivo do Aposento do Barrete Verde

Assunto: Amália Rodrigues ao centros, rodeada pelas meninas do barrete verde

Autor: desconhecido. s/d

A divulgação das festas realizadas em 1941 na revista “O Século Ilustrado” enfatiza os objectivos que estiveram na essência destes festejos, e a grandiosidade que tiveram na época. Por isso deixa-se aqui transcrito o artigo que na altura se publicou.

“As festas o “Barrete Verde e das Salinas “ vieram colocar novamente em foco a pitoresca região alcochetana e a terra que lhe dá o nome, que é rica de tradições, de típicos costumes, e de uma paisagem que toca a expressão pictórica do Ribatejo encantador.

A faina do campo, das salinas, e das embarcações que alvejam Tejo adiante, tonificam o corpo e a alma dos homens que são fortes e decididos. As mulheres têm a face morena e os seus olhos riem e perfumam o ar como vizinhos que são de compactas e verdejantes matas de alecrim e rosmaninho.

O Barrete Verde e as Salinas são dois luminosos símbolos que se conjugam admiravelmente, porque demonstram, a traços viris, a alma da gente de Alcochete que nasceu para o trabalho honrado e rude tanta vez. O barrete verde fala-nos da figura heróica do campino e do forçado subjugador de touros; e as salinas o homem que, à torreira do Sol, trata das marinhas que branquejam no litoral.

Lá em cima, no píncaro das ribas, nossa senhora da vida, de tão popular veneração, dentro da sua capelinha, vela por todos e na frente tem o “mar” que tantas horas angustiosas trazem para aqueles que navegam em luta com o temporal desabrido. E rezam as mães e os filhos, e a Virgem a todos recolhe sob o seu excelso manto protector.

As festas do “ Barrete Verde e das Salinas” que saíram do pensamento de um dos mais apaixonados pela sua terra, que é o nosso companheiro de trabalho José André dos Santos, tiveram o seu aspecto espiritual de grande significado que foi o dia da missa rezada, no vestíbulo do Asilo Barão Samora Correia, pelo reverendo prior em substituição da venerada e santificada figura de alcochetano, o Dr. Francisco Cruz, e o da bênção das salinas, na presença da multidão que se aglomerava na avenida marginal que tinha na frente o rio Tejo, majestoso, tocado pela brisa agradabilíssima daquela manhã de sonho. E as embarcações de altos mastros compunham um trecho de esplendoroso cenário.

Após o acto religioso, a vila voltou à alegria da véspera, aquela que cativou os representantes da imprensa, à sua chegada e durante o trajecto pelas ruas engalanadas até Câmara Municipal, onde se fizeram afirmações de exuberante simpatia. As festas duraram dois dias e por toda a parte o barrete verde surgia na cabeça das senhoras, dos cavalheiros e até das crianças de colo. O verde era a cor predominante e a tal ponto, que houve a coincidência de as disposições rituais estabelecerem, para domingo passado, os paramentos nas cerimónias religiosas.

O barrete figurava nas ornamentações da rua do comendador Estêvão de Oliveira, nas janelas das casas particulares e em cem centenas de cabeças humanas apareceria se não se tivesse esgotado nos estabelecimentos comerciais. Já havia por fim barretes de papel.

E a propósito, assistimos às diligências de dois marujos americanos que desejavam comprar um barrete, por qualquer preço, tal era a atracção pelo garrido carapuço. As sessões de recepção da Câmara e a da posse do novo Presidente, os banquetes oferecidos aos jornalistas no Salão Nobre do Asilo do Barão de Samora e na formosa Quinta do Brito, residência do presidente da Câmara, Sr. Alberto da Cunha e Silva – tendo o último a presidi-lo, na sua parte final o Sr. Governador Civil

de Setúbal – deram ocasião a que, com incontestável justiça, fosse prestada homenagem ao actual presidente da edilidade alcochetana, ao seu antecessor o Sr. Prof. Leite da Cunha e a José André dos Santos, e todos estes afirmaram a sua fé no progresso de uma terra, que, apesar de ser histórica, tem ainda muita coisa por fazer, como é, por exemplo, o caminho de ferro, etc. A entrada dos touros e a corrida tiveram farta concorrência. Na praça, lá estava no camarote ao lado das autoridades do distrito e do concelho, José Casimiro, pai, o antigo cavaleiro, dos que mais fundas raízes de simpatia deixou no público aficionado.

Colchas de seda, pendendo do gradario, lindas mulheres, música, foguetes, milhares de barretes verdes, animação das grandes, tudo a dar realce à corrida em que se distinguiram os seguintes elementos: António Luíz Lopes, o cavaleiro ribatejano da classe dos valentes e sabedores; Alberto Luiz, outro cavaleiro, jovem e bela figura na sela; Ricardo Torres, que obteve um grande êxito no seu primeiro touro; “Revertito”, novo para nós, e que revelou magníficas qualidades de toureiro fino, tanto com capote como com a “muleta”; os rijos forcados de Alcochete, Garrett, Castanheira, Pinheiro, Roberto e José Alemão, chegando a pegar à volta, dois touros em pontas.

Dos bandarilhos foram aplaudidos Joaquim oliveira, Sebastião Saraiva e Jaime Rodrigues, tendo este executado um câmbio à gaiola. Na brega, cantillana e moça.

Como não é dispensado, nalgumas praças do Ribatejo, o velho costume do touro para os curiosos, também apareceu no final da corrida um daqueles que despertou muita curiosidade a certos forcados amadores furiosos.

Os ganadeiros Santos Jorge e João e Eduardo de Oliveira – também duas colossaia varas-ofereceram o gado que na maioria cumpriu, e nunca se devem arrepender de contribuir para as “Festas do Barrete Verde” que tiveram como magnânimo objectivo auxiliar o hospital da misericórdia e o asilo para velhinhos “Barão de Samora Correia”⁴⁶

Fig.30



Fonte: Arquivo do aposento do Barrete Verde. Revista “O Século ilustrado”.

Assunto: As festas do Barrete Verde

Data: 1941

⁴⁶ LUIZ, Pepe - Festas do barrete Verde e das salinas – barreira de sombra, in “ O Século ilustrado”, nº 193, Lisboa, 1941

Fig. 31



Fonte: Arquivo do Aposento do Barrete Verde

Assunto: Bênção dos Campinos

Autor: desconhecido. s/d

Fig. 32



Fonte: Arquivo do Aposento do Barrete Verde

Assunto: Largada de Touros nas ruas de Alcochete

Autor: desconhecido. s/d

3.2. Festa do Círio dos Marítimos

O Círio dos marítimos é uma festa anual que se realiza na altura da Páscoa, dedicada aos marítimos, homens que andavam embarcados no mar, tendo como centro de devoção a Senhora da Atalaia (A Senhora do Monte), pois, segundo a tradição, numa noite de Inverno os marítimos que andavam no mar sofreram uma tempestade e no meio da aflição prometeram ir todos os anos em romaria à Senhora da Atalaia cumprir a promessa e oferecer fogaças, pelo facto de lhes ter salvo a vida. Em torno desta crença criou-se uma festa cheia de simbolismo, figurantes e rituais. Parece haver nestes festejos uma recuperação de figurantes e rituais que se faziam por altura da “Festa Grande”, no início do século XX em honra da Senhora da Atalaia.

Assim, conforme descreve João Lusitano em “A Voz de Alcochete” a propósito das festa de Alcochete em 1900:

“No último domingo de Agosto, realizavam-se como ainda hoje, a Festa Grande”, isto é, a romaria da Senhora da Atalaia. Não era no nosso concelho, mas tinha mais de alcochetano do que de aldeano, devido ao grande culto que a nossa gente teve sempre pela santa do monte, e também ao antiquíssimo inconformismo dos alcochetanos por ter perdido o santuário na demarcação dos limites do concelho feita no tempo de D. João II...

Alcochete em peso deslocava-se ao monte nesse grande dia, em carroças e carretas, a cavalo, a pé.

Iam uns cumprir promessas feitas durante o ano, outros divertirem-se, outros ainda ver somente, impelidos todos pela fama da Santa e da festa, e entusiasmados pela onda de forasteiros que chegavam de Lisboa, com os círios, e davam à vila extraordinário movimento e esfusiante alegria. Lembro-me desses círios. Dos santos, dos devotos com as suas opas brancas e azuis, dos peregrinos, dos romeiros, do fogo estralejante e dos carros que os levavam ao Monte. E da grande animação que os romeiros davam à terra cantando e dançando nas ruas em grupos alegres e hilariantes.

Os Alcochetanos de Lisboa acorriam em grande número à sua terra nesse dia, e era na companhia dos seus parentes da vila que partiam para a romaria e lá passavam a festa, quer rezando, quer cumprindo promessas, quer comendo e bebendo, e divertindo-se.

Como na Páscoa, nenhuma roda ficava parada, e nenhuma alimária inactiva. Tudo rodava e girava em volta da vila, com os romeiros, de pendões ao alto e com o retrato da santa ao peito, numa ostentação impressionante de fé e de fartura, de grandeza.

Nessa mesma noite e no dia seguinte dava também a rapaziada largas ao seu entusiasmo tocando quantos pífaros, apitos, cornetas e harmónicas lhes tinham comprado nas quitadas do monte, numa ensurdecadora desafinação musical. E repetiam incessantemente a cantiga, então muito popular e que fazia furor na romaria:

*Vá di banda, de banda, di banda,
Vá di banda, di banda ...olé;*

Festejos Em Honra da Senhora da Atalaia

Os rituais da festa realizam-se durante 4 dias, desde sábado de Aleluia até terça-feira a seguir a domingo de Páscoa. Existe uma parte de manifestação religiosa, centrada na realização da missa e procissão na segunda-feira da Páscoa⁴⁸ na ermida da senhora da Atalaia e uma parte profana, que envolve animação nas ruas da vila, pelo Chininá e o jantar oferecido no sábado à noite a todos os que quiserem participar nos festejos.

Esta festa sofreu algumas alterações adaptando-se às mudanças sociais e económicas decorrentes da própria evolução Histórica e até tecnológica, uma vez que sendo uma festa dos marítimos, que era a figura central dos festejos, hoje não faria sentido, pois a profissão do marítimo deixou de existir. Como referem os alcochetanos, já não há marítimos. No entanto, a festa continua a existir em honra dos marítimos, pais e avós que o foram, mas colocando no centro dos festejos os seus descendentes.

Tradicionalmente só podia receber o círio, o marítimo natural e residente em Alcochete. Também devia ser baptizado e casado pela igreja católica. Os seus filhos deveriam ser legítimos do sexo masculino, menores e solteiros e também baptizados, para puderem realizar os festejos nos anos seguintes.⁴⁹

Personagens intervenientes nos festejos:

O festeiro – filho do marítimo e actualmente figura central dos festejos.

A festeira – mãe do festeiro, responsável pelos preparativos dos festejos. Só pode ser festeira, quem tiver filhos do sexo masculino. Faz as medalhas em cartolina forrada a prata com lantejoulas e vidrilho de várias formas e cor.

Um juiz – tem que ser menor, mas não necessita ser filho de marítimo

Uma juíza – também menor e também não necessita de ser filho de marítimo

A função dos Juiz e da juíza nos festejos é cumprir as promessas das mães. Anteriormente juíza também pagava as medalhas que as moças levavam ao peito.

O chininá – animador dos festejos, composto pelo gaita-de-foles e um tocador de caixa.

Os romeiros

Início dos festejos – Sábado de Aleluia

No Sábado de Aleluia, iniciam-se os festejos. Por volta das 16 horas o Chininá, acompanhado por um membro da organização, embarca na ponte do cais, no fragata “Alcatejo” (hoje pertencente à Câmara Municipal de Alcochete) e navega em frente da vila durante uma hora. Este percurso é animado com música e com o lançamento de foguetes, anunciando o início dos festejos.⁵⁰

⁴⁷ LUSITANO, João – *Alcochete-1900 – Os nossos santos e as nossas festas maiores*. p.2 , nº 48, 1952.

⁴⁸ DIAS, Mário Balseiro – *Círio dos Marítimos de Alcochete*, oc., p.51

⁴⁹ Id., Ibid., p.31

⁵⁰ Id., Ibid. p.40

Depois, o Chininá entra nas ruas, da zona antiga da vila a tocar, entrando e saindo nos cafés indicados pelo acompanhante, bebendo por conta do Círio.

À noite é oferecido um jantar aos organizadores dos festejos e restante população que quiser participar. O Chininá anima os convivas.

Fig.33



Fonte: O Círio do Marítimos de Alcochete

Assunto: O Chininá na sede do Aposento do Barrete Verde

Autor: Paulo Correia

Data: 2000

Domingo de Páscoa:

Logo pela manhã o Chininá anima as ruas da vila, tocando e entrando nos cafés para beber e confraternizar.

Cerca das 18 horas e trinta, o cortejo parte da casa do Círio e dá duas voltas pelas principais ruas da vila, dirigindo-se até à Avenida Da Restauração (junto à Escola D. Manuel I) e daqui parte em romaria até à Atalaia.⁵¹

Participantes no cortejo e lugar que ocupam:

- À frente:

- do lado direito, vai a cavalo, o festeiro, que leva na mão a cruz da festa

- do lado esquerdo vai o Juiz, também a cavalo;

- Logo atrás vai a Juíza, (das festas desse ano) montada num Burro, seguida da Juíza do ano seguinte;

- Finalmente integram o cortejo o grupo das mulheres casadas, seguidas das solteiras. Estas vão também montadas no burro, mas de lado;

- No final do Cortejo:

⁵¹ DIAS, Mário Balseiro – *Círio dos marítimos de Alcochete.*, o.c., p.43

Logo atrás das mulheres (casadas e solteiras) vai a festeira do ano seguinte; por último vai a festeira organizadora das festas desse ano. Fecha o cortejo, uma carreta, puxada por duas vacas mirandesas, enfeitadas com ramos de palmeira e cobertos com um lenço branco. Em cima do carro o Chininá toca sem parar animando o cortejo e o público que assiste curioso aos festejos.

Fig.34



Fonte: O Círio do Marítimos de Alcochete

Assunto: Desfile do festeiro

Autor: Paulo Correia

Data: 2000

Fig. 35



Fonte: O Círio do Marítimos de Alcochete

Assunto: desfile das meninas solteiras

Autor: Desconhecido

Data: 2001

Fig. 36



Fonte: O Círio do Marítimos de Alcochete

Assunto: Carreta com o Chininã a fechar o cortejo

Autor: Paulo Oliveira

Data: 1998

Segunda-feira da Páscoa

Logo pela manhã, (entre as 8-9 horas da manhã), a população concentra-se junto à Igreja matriz de Alcochete, no largo de S. João, para se deslocarem à Atalaia. Podem ir em grupo ou individualmente, e levam consigo as bandeiras para cumprir promessas ou para cumprir a tradição. Quando se aproximam do santuário vão entoando cânticos religiosos.

- Às onze horas, é rezada missa solene pelo Pe. de Alcochete cujo sermão é pago pelo juiz da festa. No final da missa são colocadas junto ao altar as novas bandeiras oferecidas ao Círio para serem benzidas.

- Ao início da tarde, logo depois do almoço confraternizado pelos participantes, chegam os arrematantes das prendas que farão o leilão no final da procissão.

- Cerca das 15 horas da tarde sai a procissão da Igreja, organizada de acordo com os figurantes e os símbolos que transportam. Cada um ocupa o seu lugar na procissão, tal como nos cortejos.⁵²

Na frente da procissão, ao centro, o arrematante do ano anterior leva o “guião”, guiando os participantes. Logo a seguir, forma-se duas filas de romeiros que levam as bandeiras, e entoam cânticos; Imediatamente a seguir vai o Pe. e quatro homens de opas brancas sustentam o “andor” com a imagem de Nossa Senhora da Atalaia. Por fim segue em silêncio o Chininá.

⁵²DIAS, Mário Balseiro – *Círio dos Marítimos de Alcochete.*, o.c., p.51



Fonte: O Círio do Marítimos de Alcochete
Assunto: Procissão na Senhora da Atalaia
Autor: Paulo Oliveira; Data 1997

Depois da procissão no átrio da igreja são arrematadas as bandeiras e as fogaças. O início da arrematação é anunciado pelo estalejar dos foguetes. Cada festeiro oferece sete fogaças, uma por cada dia da semana.

Inicia-se a arrematação, anunciando-se o nome do organizador dos festejos do ano seguinte. A primeira bandeira a ser arrematada é o “guião” que vai na frente da procissão e depois as bandeiras mais novas e as fogaças.

No final da arrematação as mulheres participantes no cortejo em Alcochete, regressam em carros transportando as bandeiras. Anteriormente regressavam em carroças.

Por volta das 19 horas forma-se de novo o cortejo, anteriormente descrito para percorrer as ruas da vila. O cortejo forma-se junto à escola da Restauração.

Os figurantes participantes no cortejo, ocupam os mesmos lugares e levam medalhas ao peito. Atrás do carro do Chininá seguem carros de caixa aberta com as bandeiras. No presente também já se observa seguirem com bandeiras carros normais, fechados.

À noite continuam os festejos, em casa do festeiro, do juiz e da juíza do ano seguinte, servindo-se nas respectivas casas o “copo-de-água”. Servem-se sandes, carnes frias, arroz doce e bebidas. Por tradição na ponta de cada mesa deve estar uma travessa de arroz-doce.

Aqueles que comprem as bandeiras arrematadas, levam a bandeira para casa e guardam-na até ao ano seguinte, altura em que voltam a oferecer novamente a bandeira. Aqueles que vão cumprir promessa, têm que mandar fazer uma bandeira que oferecem à Nossa Senhora. Essa bandeira vai a leilão, fica com ela quem oferecer mais dinheiro. As bandeiras são feitas em seda e pintadas com o ícone de Nossa Senhora da Atalaia, mas, como se vão deteriorando com os anos é preciso recuperá-las. A pessoa que o fizer tem que escrever por trás: Bandeira oferecida pelo Sr. x no ano x e recuperada no ano x e pelo Sr./Senhora x (Informante D. Mariana)⁵³

3. Gastronomia Tradicional

A gastronomia da região mantém a ligação da comunidade às actividades económicas ligadas ao rio: pesca, salicultura, mas também à actividade agrícola.

Dizem alguns alcochetanos que “doçaria é pobre não se verificando a riqueza da doçaria conventual”. Os fracos recursos da população não lhes permitiam confeccionar doces de elaboração muito sofisticada.

Do peixe extraído do rio:

- Caldeirada à Fragateiro (composta por vários tipos de peixe – choco, tamboril, tramelga, pata-roxa, raia, safio, enguia e sardinha com os fígados de alguns peixes). Temperos tradicionais e raminho de hortelã.
- Amêijoas à alcochetana;
- Ensopado de enguias;
- Massa de Choco;
- Linguadinhos fritos.

De carne (proveniente de animais criados nas quintas agrícolas da região: - Porco, Borrego, Vaca, Novilho, Caça. A carne em Alcochete é de primeira qualidade, proveniente de animais criados nas quintas agrícolas da região. Confeccionada conforme o gosto – na grelha, na frigideira ou assada.⁵⁴

⁵³ Informante: D. Mariana, 59 anos, Restaurante o Barrete verde, 5 de Março de 2009

⁵⁴ FÉRIA, Lurdes - *Alcochete*, Lisboa. , o.c., p. 104, 1999

Doçaria:

- O doce mais antigo, de tradição quinhentista são as fogaças, presentes em todas as festividades. "Feitas com casca de limão raspada e canela em pó no aroma guardam dentro de si a memória das caravela"⁵⁵.

Presença obrigatória nas festas da senhora da Atalaia;

- Bolinhos de água – mel, também característicos nas festas da Senhora da Atalaia; (Informante: D. Mariana)⁵⁶

- O arroz doce, branco, sem ovos, sempre presente nos casamentos e baptizados. Também presente nas festas da senhora da Atalaia; (Informante: D. Mariana)⁵⁷

- Pinhoadas sem pinhões e filhoses de abóbora, são característicos da época carnavalesca;

- Os amores de Alcochete e os Palitos da Maria da Paz, são biscoitos feitos da mesma massa, mas diferentes na forma; os amores são redondos e os palitos são esguios e compridos.⁵⁸

4. Conclusão

Este capítulo evidencia uma comunidade ligada à indústria salineira, enfatizando-se as famílias (gerações de famílias) cuja função era produzir sal: proprietários, senhores das marinhas, trabalhadores que com a sua arte amanhavam as marinhas e dominavam o processo de fazer sal. São pessoas com grande capacidade física mas também com competências que lhes permite perceber os momentos exactos para executar determinados trabalhos, grande perícia e destreza no manuseamento dos objectos, nomeadamente na limpeza das salinas para não ferir o solo e na recolha do sal, tudo isto num ambiente físico exigente como é o verão numa salina.

Ainda resta, no entanto, tempo de dar azo à imaginação e aí sim o salineiro manifesta os seus dotes artísticos, traduzindo-se nas caixinhas (formas para pães de sal), feitas com o aproveitamento de um rodo já velho, esculpindo ao seu gosto símbolos retirados da natureza e reveladores de uma arte ingénua mas carregada de simbolismo.

As actividades ligadas ao rio, o sal, e no Inverno o descarrego do carvão no porto de Lisboa, produziram no seio da comunidade várias manifestações festivas, um misto entre o religioso e o profano, pois o alcochetano é por natureza devoto e festeiro. Rituais de longa tradição, enraizadas no seio desta comunidade e que traduzem o *modus vivendis* de gente que nasceu e cresceu a ver o Tejo, mas também a comunicar com ele ao construir marinhas que no verão se cobriam de sal, como se de um quadro pintado se tratasse.

É evidente o valor patrimonial da cultura material e imaterial desta comunidade, lugares de memória e de identidade.

Por isso, é urgente e necessário preservar a memória colectiva através da recuperação, preservação e musealização das marinhas, e da criação de um centro interpretativo da actividade salineira, das tradições e costumes desta comunidade que deve integrar também um espaço de interpretação da paisagem natural na qual se integram as salinas e de toda a zona ribeirinha da vila.

⁵⁵ Id., Ibid.

⁵⁶ Informante: D. Mariana, 59 anos, Restaurante o Barrete Verde, 5 de Março de 2009

⁵⁷ Id. Ibid.

⁵⁸ FÉRIA, Lurdes, - *Alcochete*, Lisboa, 1999.

Compete às forças vivas locais olhar para este património no sentido de promover as iniciativas que possibilitem o desenvolvimento de projectos que conduzam à sua preservação e divulgação que, além do interesse cultural já demonstrado, também atraiam visitantes de outras paragens, tornando-se também assim uma forma de dinamização e de rentabilização económica para região.

Parte III

1.Considerações Finais

A dissertação aqui desenvolvida tem como objectivo responder às propostas iniciais deste trabalho: valorizar, preservar e musealizar um património cultural que é memória e identidade da comunidade que o produziu. A musealização permitirá partilhar com a comunidade o trabalho de investigação desenvolvido e devolver-lhe a sua memória, as suas vivências e tradições que a identificam e individualizam. Por isso, considera-se necessário a implementação de um programa de musealização integrado, que recupere e preserve a memória desta comunidade em constante transformação, quer pelas alterações sociais, nomeadamente pela atracção de novos residentes, quer pela alteração do próprio território pela urbanização acelerada.

Nesta perspectiva, o trabalho de investigação desenvolvido, ao evidenciar a importância económica, social, cultural e patrimonial do salgado de Alcochete para a comunidade local, enquanto sua memória e identidade, torna premente a necessidade de valorização, preservação e divulgação do património cultural das marinhas. O melhor meio de o fazer será a realização de um projecto integrado de musealização, em que se aborde não só o património cultural da marinhas, mas também a paisagem natural, as tradições e costumes locais que se traduzem nas festividades e gastronomias características da região.

Destacam-se aqui apenas alguns pressupostos teóricos desenvolvido neste trabalho, no sentido de salientar os aspectos mais relevantes do salgado em Portugal e nomeadamente em Alcochete, numa perspectiva de preservação e valorização deste legado cultural.

Tal com se referiu no desenvolvimento desta dissertação, a indústria salineira existe em Portugal pelo menos desde a Idade Média conforme prova a documentação existente, embora os vestígios materiais, nomeadamente nas margens do Sado, indiquem que já na época romana se produzia sal. O desenvolvimento desta indústria, fez-se sentir essencialmente ao longo da costa atlântica, do Minho ao Algarve, uma vez que as condições ambientais e climáticas, eram favoráveis à exploração salífera. No entanto, alguns centros salineiros, nomeadamente a norte de Aveiro, foram sendo abandonados logo muito cedo, devido essencialmente à concorrência do sal de Aveiro.

A indústria salineira desempenhou ao longo da história um papel de relevo na economia nacional, contribuindo para o desenvolvimento de circuitos comerciais que permitiam o abastecimento do mercado interno e estrangeiro, nomeadamente os mercados europeus. Por isso, o seu contributo para a formação da identidade nacional é uma evidência, que deve ser preservada, valorizada e divulgada.

Também, nas margens do Tejo, a indústria salineira surge ainda durante a Idade Média, associada à formação dos primeiros núcleos populacionais que, aqui e ali, se fixaram com o objectivo de amanho a terra nas margens do rio e produzir sal. Alcochete integra-se nesta dinâmica, constando em documentação da época referências às suas marinhas.

No entanto, o grande incremento da indústria salineira nesta zona, fez-se sentir essencialmente só a partir dos finais do século XVIII e durante o século XIX, verificando-se a recuperação de marinhas decadentes e pouco produtivas e, a construção de novas marinhas, graças ao investimento de proprietários vindos de fora que encontram em Alcochete as condições para investimentos rentáveis, como foi o caso de Jacome Ratton. A sua iniciativa estimulou os proprietários locais para a indústria salineira, que levou ao aumento do número de salinas e, consequentemente, da produção de sal.

Assim, o salgado da região de Alcochete marcou no século. XX, a história da salicultura portuguesa e de Alcochete, pela intensa actividade deste salgado que atingiu níveis de produção, nunca antes verificados, projectando o salgado em termos nacionais e internacionais, pois o sal que se produzia servia tanto o mercado interno como a exportação. Conforme refere Charles Lepierre, o sal da margem sul do Tejo, particularmente o de Alcochete, constituía na década de 30 a “fonte mais importante da exportação de sal português para o estrangeiro, que se fazia pelo porto de Lisboa”¹

Por outro lado, as marinhas de Alcochete evidenciaram-se relativamente aos outros centros produtores das margens do Tejo, nomeadamente, a margem norte, pela especificidade da tipologia das marinhas e do solo que determinaram processo e técnicas de amanho e de exploração, específicas desta região. Desde meados do século XIX, até à década de 30 do século. XX, que a actividade salineira constituiu um pólo de dinamização e desenvolvimento económico, social e cultural da comunidade local.

Nos anos seguintes, a indústria salineira continuou a ser umas das principais actividades da população do concelho, embora os níveis de produção baixassem, quer devido aos problemas com o comércio do produto, quer devido aos problemas nas marinhas por falta de conservação e devido ao assoreamento dos esteiros que provocava uma diminuição da salinidade da água. Na década de 50 os problemas com o Salgado de Alcochete foram assinalados pelo primeiro Inquérito realizado ao salgado de Alcochete, promovidos pela Comissão Reguladora de Produtos Químicos e Farmacêuticos.

No entanto é a partir da década de 70 que se verifica um decadência visível no salgado, caracterizado pelo abandono da maioria das salinas, nomeadamente na região do Rio das

¹ LEPIERRE, Charles – A Indústria do Sal em Portugal..., o.c. p.224

Enguias. O abandono das salinas acentua-se com a construção da Ponte Vasco da Gama em 1998.

Finalmente uma nota às famílias do sal, uma vez que a produção dependia de trabalhadores assalariados. O ciclo do sal repetia-se todos os anos, seguindo o ciclo da natureza, tal como se repetiam os trabalho e processos que conduziam à cristalização do sal, que, no verão cobriam de um manto branco as marinhas das margens do Tejo. A produção de sal era familiar, pois também o saber era transmitido de geração em geração, exigindo uma aprendizagem inicial que depois era aperfeiçoada pela experiência.

Quanto à propriedade verifica-se a concentração num pequeno grupo de proprietários, porém a exploração podia fazer-se em regime de exploração directa, ou em sistema de arrendamento. A propriedade também passava por herança de pais para filhos.

Em suma, é inegável a importância do património das marinhas tornando-se fundamental a sua conservação e preservação, que passa por um projecto de musealização, urgente e necessário pelas seguintes razões: pelo valor patrimonial, histórico, cultural e natural das salinas e a importância que o salgado desempenhou no desenvolvimento económico e na dinamização social e cultural da região; o facto do concelho de Alcochete estar em crescente expansão económica e social, muito acelerada pela inauguração da Ponte Vasco da Gama em 1998 e uma vez que novos residentes e novos investimentos são atraídos para esta região; o salgado e o comércio do sal fazem parte das raízes históricas e culturais do concelho de Alcochete, contribuindo para a formação da identidade local e até nacional.

Tendo em conta os fundamentos explicitados, Alcochete carece de um programa de musealização integrado, como forma de valorização e preservação do património das marinhas, que faça uma abordagem multidisciplinar do património natural, cultural e histórico do espaço em que se inserem. Neste projecto, o envolvimento da comunidade local, assim como todas as entidades responsáveis pela salvaguarda do património e instituições de carácter científico da região, são fundamentais para a sua concretização plena e que se quer desenvolvido. A comunidade deverá continuar a envolver-se neste projecto, quer fornecendo informações sobre a realidade vivida nas marinhas, quer cedendo ao museu objectos documentos que contribuam para o enriquecimento e valorização da cultura material de que os objectos são testemunhos.

Para isso, a abertura, o entusiasmo e o orgulho que se constatou por parte daqueles que estiveram ou ainda estão envolvidos nestas actividades certamente constituirá um elemento muito favorável à concretização deste projecto ou outro semelhante.

A musealização do património das marinhas, poderá e deverá constituir um estímulo, para a implementação de futuros projectos de particulares e de outras entidades na recuperação do salgado. Constituirá também pólo de atracção e dinamização do turismo da região, pela criação de circuitos turísticos, que incluam a paisagem natural em que estão integradas as salinas, desde a flora e fauna (determinadas espécies de plantas e aves), características das zonas húmidas e que utilizam as salinas como habitat natural, mas também a gastronomia e outros locais de interesse

A Marinha da “Gorda” pelas suas características específicas e pelas facilidades de acesso, apresenta condições para voltar a funcionar segundo os processos tradicionais, perspectivando-se um espaço musealizado, visitável pelo público. Por outro lado, desempenhará um papel fundamental na preservação ambiental, servindo de refúgio e abrigo a muitas aves aquáticas, pois, no Inverno, as salinas constituem um local onde as aves procuram abrigo e alimentos alternativos aos espaços que se encontram cobertos de água.

A par da musealização é importante a criação de:

- um centro interpretativo de toda actividade salífera: os trabalhos executados no amanho das marinhas, o ciclo de produção do sal, a safra e transporte do sal, evidenciando-se também as vivências humanas no amanho das marinhas e a cultura material e imaterial, que constituem a memória e identidade da comunidade. Este espaço interpretativo deverá também contemplar um espaço dedicado à paisagem natural e à avifauna;
- .um centro de formação e aprendizagem das actividades salineiras e de construção de miniaturas de barcos de alfaia do salgado e as formas para pães de sal;
- criar um grupo dos amigos do museu, que poderão contribuir na recolha de objectos e informações sobre estes para integrar no museu.
- circuitos turísticos que cujo pólo dinamizador será o eco-museu do sal, a partir do qual o visitante pode também usufruir da paisagem natural(o rio, a vegetação e as espécies de aves características das zonas húmidas, destacando-se o Flamingo e o Borrelho)

Deverá perspectivar-se também, a integração do património das marinhas, nos circuitos turísticos de interesse a nível nacional, para atrair visitantes nacionais e estrangeiros, constituindo uma fonte de receitas para a região e de dinamização da gastronomia local. O turismo será uma forma de rentabilizar um potencial histórico, cultural e natural da zona ribeirinha de Alcochete

Finalmente, a musealização do património das marinhas de Alcochete deverá perspectivar-se numa visão mais ampla da situação do salgado português, que passa pela integração numa rede de núcleos museológicos da actividade salineira, a nível nacional, dos quais são exemplo:

- o projecto de musealização já implementados no terreno, como o caso de Aveiro (o eco-museu da salina da Troncalhada) e neste momento em curso a construção de uma centro interpretativo;
- o caso do eco-museu da Figueira da Foz também já implementado no terreno com a musealização de uma salina, e um centro interpretativo da actividade salineira visitável pelo público;
- ou ainda o caso de Castro Marim em que particulares voltaram a dedicar-se á exploração do sal, nomeadamente à exploração da flor do sal.

Este projecto de investigação é mais uma iniciativa, entre outras, de recuperar, valorizar e preservar o salgado de Alcochete, enquanto memória e património que importa salvaguardar e divulgar para que possa ser conhecido e usufruído por todos, presentes e futuros. Por outro lado, constitui uma base de trabalho para a criação de um programa museológico e para futuros projectos de investigação que abordem a temática sob novas perspectivas.

Considera-se porém que dado o valor patrimonial e cultural que aqui se procurou explicitar, é fundamental dar continuidade a este trabalho, aprofundando questões que devido às limitações documentais, não foi possível desenvolver. A falta de documentação em arquivos, nomeadamente fotográficos, colocaram alguns constrangimentos. É fundamental continuar a recolha de objectos que se encontram em casa de particulares, e integra-los no museu. Este trabalho só é possível com o envolvimento da comunidade, que deve ser esclarecida da importância da preservação dos objectos e documentos. O trabalho de inventariação dos objectos do museu deve ser continuado uma vez que carecem de informação e de ser contextualizados. Trabalho que agora é possível graças às informações obtidas neste trabalho de investigação.

2. Proposta de exposição

“Um olhar sobre o salgado de Alcochete: perspectivas de musealização”

2.1. Objectivos Gerais

- Promover a divulgação do salgado, enquanto testemunho histórico, cultural e natural da região de Alcochete.
- Mostrar a importância que a exploração salícola desempenhou no desenvolvimento económico, social e cultural local, contribuindo para a formação da sua identidade Histórica e cultural
- Evidenciar aspectos da história e cultura salineira, enquanto memória e identidade da comunidade
- Identificar a comunidade de Alcochete ligada ao trabalho do salgado, enquanto realidade socioeconómica
- Permitir a compreensão do quotidiano do homem ligado a actividade salineira
- Promover um espaço de reconhecimento da actividade salineira e dos trabalhos nas marinhas
- Celebrar as vivências e tradições da comunidade salineira
- Reavivar eventos culturais e tradições ligadas ao salgado e dinamizadores da comunidade
- Criar um espaço de exposição e dinamização das colecções do Museu, criando ou recriando novos percursos de abordagem e interpretação dos objectos.
- Permitir à comunidade alcochetana e aos novos habitantes usufruir do património histórico e cultural das marinhas.
- Sensibilizar para a importância da preservação e divulgação do património histórico, cultural e natural ligada ao salgado, enquanto matriz da identidade histórica local.

2.2. Objectivos específicos:

- Motivar o interesse dos públicos, nomeadamente os mais jovens, por uma actividade *em vias de extinção*,
- Despertar o interesse pelos aspectos relevantes da História do salgado de Alcochete
- Esclarecer / informar o público sobre a actividade salineira e o seu contributo para o desenvolvimento da cultura e história local
- Conhecer os vários trabalhos nas marinhas (fases, técnicas e processos de trabalho)
- Compreender as realidades do quotidiano do salineiro
- Promover um espaço de reconhecimento e homenagem às famílias ligadas ao salgado.

- Desenvolver atitudes conducentes à preservação e conservação do património histórico, cultural e natural ligada ao salgado de Alcochete, para que possa ser usufruto de todos presentes e futuros.
- Incentivar o gosto e interesse dos mais jovens pelo património local.
- Permitir ao público visitante usufruir dos objectos ligados ao salgado, proporcionando-lhe novos percursos de observação e de leitura dos objectos expostos.

2.3. Guião da exposição

Organizar uma exposição sobre o sal, é uma forma de divulgar e partilhar com a comunidade informações que esclarecem e evidenciam a cultura material produzida no seio duma comunidade, cujos objectos são testemunho vivo: a cultura material é constituída por objectos, por qualquer objecto que se supõe portador de informações. Estas informações traduzem o seu significado cultural, que nos remetem para aspectos culturais da cultura a que ele próprio pertence, constituindo a memória e identidade dessa comunidade.

Nesta perspectiva, as exposições temporárias desempenham uma função fundamental na dinamização e comunicação do museu com o público, uma vez que: constituem um espaço de construção de cenários, discursos e interpretações sobre os objectos, potenciada pelas novas informações sobre os mesmos e o contexto ao qual pertenceram. Ao visitante é-lhe dada a possibilidade de observar e interpretar objectos numa dimensão mais ampla, de forma a facilitar a compreensão da mensagem que se pretende transmitir.

A exposição potencia a capacidade de comunicação do museu com os públicos criando uma maior relação e proximidade entre o museu e públicos.

Esta importante função do museu de expor e comunicar está explícita no ICOM ao definir que, o Museu é "uma instituição permanente, sem fins lucrativos, ao serviço da sociedade e do seu desenvolvimento, aberto ao público, e que adquire, conserva, estuda, **comunica e expõe** testemunhos materiais do homem e do seu meio ambiente, tendo em vista o estudo, a educação e a fruição"²

"comunica e expõe", confirma as expectativas dos visitantes em relação à possibilidade de ver, de vivenciar, pelo menos uma selecção representativa da colecção, pressupondo interpretação e assumindo-se a natureza discursiva destas instituições que inclui nesta função campos tão diversos como são a exposição.

² COMISSÃO NACIONAL DO ICOM - *Código de Deontologia Profissional*. Estatutos da Comissão Nacional Portuguesa do ICOM, Lisboa, 1995, Anexo, pp. 16.

Com esta exposição, pretende-se expor um conjunto de objectos que estão no museu, mas para a qual é necessários um novo olhar, para construir um novo ambiente interpretativo e cenográfico, que valorize e contextualize os objectos, por forma a transmitirem a mensagem de que são portadores. A comunicação que a exposição consegue estabelecer com o público, depende da informação e da forma como é apresentada, e da capacidade de criar situações de interacção e de aprendizagem, sem esquecer também a usufruto desse espaço.

A temática desta exposição propõe também ao visitante um novo “olhar sobre os objectos”, extraíndo dele toda a informação que lhe permita uma nova visão e conhecimento da realidade exposta, remetendo para o contexto natural e cultural ao qual o objecto pertenceu. O visitante é como que conduzido numa “viagem” no espaço e no tempo, potenciando o seu conhecimento sobre realidade exposta. A exposição torna-se assim um espaço de aprendizagem por excelência e de experimentação de novas situações e sensações. No fundo, propõe-se uma exposição, que provoque e desafie o visitante, no qual percorre os vários espaços numa espécie de aventura; uma aventura de descoberta, mas também de exercício de memória, visual e de entendimento.

Em suma, esta exposição é o resultado do trabalho de investigação realizado, sobre a indústria salineira, abordada em várias dimensões: a económica a sociológica, a cultural e histórica, cujo objectivo é partilhar e divulgar ao público uma nova e diferente abordagem do salgado de Alcochete.

Proporcionar ao público uma nova leitura sobre os objectos, através de uma exposição que construa discursos diferentes sobre os mesmos, enriquecido pela investigação realizada, vislumbrou-se, desde o início, um desafio bastante interessante e o desenvolvimento necessário deste trabalho.

A. Os núcleos expositivos:

- Os núcleos expositivos foram organizados a partir de: selecção dos objectos e documentos a expor; o espaço de exposição; as vitrinas e outros suportes expositivos; os textos, imagens e meios audiovisuais e multimédia a utilizar na exposição
- Tendo em conta a definição dos objectivos a atingir, organizaram-se 4 núcleos expositivos com as seguintes temáticas: núcleo 1: O salgado de Alcochete; núcleo 2: o ciclo do sal; núcleo 3: As vivências dos salineiros; 4: Núcleo conclusivo

B. Critérios de organização da exposição

- **Exposição** : privilegiou-se a exposição dos objectos contextualizada: objectos que estabelecem relações entre si e a partir dos quais é possível obter informações do objecto quanto à sua funcionalidade, à técnica e matéria, e até à estética e à informação que é dada sobre o contexto em que esse objecto foi utilizado nas marinhas e qual a importância da acção do homem.

- **A selecção dos objectos**: os objectos para expor em cada núcleo foram seleccionados de acordo com a temática do núcleo expositivo. Os objectos expostos devem ilustrar os textos e estes devem também informar e esclarecer a função do objecto, permitindo ao visitante a apreensão do objecto e da realidade tratada.

- **Vitrinas**: a selecção dos objectos expostos na mesma vitrina teve em conta o facto de constituírem um conjunto de objectos que estabelecem relações entre si.

- **Os meios de informação**: procurou-se seleccionar meios de informação que atraíam o público e sejam facilitadores de comunicação e que possibilitem ao visitante o seu manuseamento.

C. Descrição dos núcleos expositivos:

Núcleo 1: procurou-se criar um espaço de informação sobre o salgado enfatizando-se a importância económica que teve na região. Os objectos expostos são de certa forma desconhecidos do público, constituindo uma novidade na exposição e ao mesmo tempo uma forma de abordagem da temática.

Núcleo 2 – propõe uma abordagem ao ciclo do sal em Alcochete, retratando-se também as vivências humanas nas marinhas, uma vez que a produção do sal está intimamente ligada à actividade humana. Os objectos expostos são ilustrativos da realidade, mas a o contexto envolvente esclarece e informa sobre a funcionalidade dos objectos e o contexto em que eram utilizados.

Núcleo 3 – propõe uma leitura das vivências humanas nas marinhas. Traduz o quotidiano do homem num determinado tempo e espaço sendo revelador de da identidade cultural desta comunidade. Enfatiza-se aqui o aspecto sociocultural da produção do sal.

D. Requisitos para a elaboração dos textos:

- Elaboração de textos de enquadramento, que esclareçam a temática da sal e os objectos expostos. Os textos devem ser perceptíveis ao público, claros e sintéticos. ...
- Criar legendas expressivas e valorativas dos objectos;
- Usar vocabulário preciso, usando os termos locais e regionais; se necessário apresentar léxicos e legendagem / textos alternativos.
- Sugerir algo de interesse, e que envolva o visitante

E. Organização dos núcleos expositivos

Núcleo 1 - O salgado de Alcochete

Ambiente cenográfico: criar um ambiente alusivo ao mar – som do mar e do vento

Utilização de uma luz branca que crie uma sensação de ambiente exterior ligado ao mar, mas que realce os objectos expostos.

Pretende-se criar um ambiente que surpreenda e prenda a atenção do visitante e aumente a sua curiosidade relativamente aos núcleos seguintes

Propõe-se neste núcleo uma abordagem do salgado integrado na paisagem natural, tendo em conta que se enquadra numa área de reserva natural do estuário do Tejo.

- Painel/ Vídeo: Enquadramento do salgado de Alcochete a nível nacional: níveis de produção e comercialização; contributos da produção dos vários centros produtivos na economia nacional.

- Contextualização Histórica do salgado de Alcochete:

Textos:

- Texto introdutório
- O que é o sal: Composição química
- Constituição do salgado de Alcochete (regiões em que se divide o salgado)
- Quando se iniciou a produção de sal
- Onde se localizavam as primeiras marinhas
- Localização das marinhas no início do séc. xx , acompanhados de cartografia

Gráficos com a produção de sal em Alcochete, integrado no quadro da produção da região de Lisboa e nacional, (destacar os momentos de grande produção)

Tipologia das salinas:

- Breve descrição duma marinha
- Colocar planta das marinhas de cabeceira e de corredores

Objectos expostos:

- Fotografias de planta da marinha de cabeceiras e corredores. (vitrina 1)
Fonte: DIAS, Luís A. Lopes – Inquérito à Indústria do Sal., 1954
- Bibliografia sobre o salgado de Alcochete: DIAS, Luís A. Lopes – Inquérito à indústria do Sal, 1954 (vitrina 1)
- Documento: “Postura Camarária sobre o sal”, CMA, 1918.
- Mapa Topográfico: (vitrina 2)
Fonte: RATTON, Jácome – Memórias..., p. 300, 1780.
- Mapa com a localização do salgado (vitrine 2)
Fonte: O salgado de Lisboa...

Núcleo 2 - O Ciclo do sal

Ambiente cenográfico: os sons da natureza (pássaros, o bulir da água) intercalados pelas vozes do salineiro enquanto trabalham.

Colocar também perfume/odor (água salgada.)

Utilizar uma iluminação que crie um ambiente, relativo ao amanhecer (mas tendo sempre em conta realçar os objectos)

- Texto introdutório

- Texto: Fases/ Processo de feitura do sal:

- O amanho das marinhas
- Feitura do sal,
- Rapação
- Tirada do sal
- Carregação

- Construção de maquete duma marinha de cabeceira

- Realização de um programa multimédia interactivo, permitindo ao visitante percorrer o salgado, localizar as marinhas e ver como é constituída uma marinha

- Realização de um filme (dvd) com as várias fases da produção:
 - 1º Apresentação de uma sequência de fotografias antigas sobre as fases da produção
 - 2º Processo mecanizado sobre a produção (processo mecanizado pode ser filmado).
- Realização de um programa multimédia interactivo, permitindo ao visitante percorrer o salgado, localizar as marinhas e ver como é constituída uma marinha.

Técnica de apresentação: projectado na parede ou televisor

Objectos a expor:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| • Pá côva (expositor 2) ; | Nº de inventário 77 |
| • Pá de valar (expositor 2); | Nº de inventário nº 80 |
| • Pá de Pejo (expositor 2) ; | Nº de inventário nº 78 |
| • Rodo (expositor 2) ; | Nº de inventário nº 398 |
| • Pá forrada (expositor 2); | Nº de inventário nº 81 |
| • Pombeiro/Bombeiro (suporte 1) ; | Nº de inventário 146 e 224 |

(Anexo A)

Núcleo 3 – As vivências dos salineiros

Este núcleo será um prolongamento/ complemento do núcleo anterior, uma vez que a vida dos salineiros é marcada pelo ciclo da produção do sal.

Ambiente cenográfico: os sons da natureza (pássaros, o bulir da água) intercalados pelas vozes do salineiro. Ouvem-se ecos do “conto do sal” contando as canastras transportadas para a Serra; o ruído da correria dos salineiros transportando o sal (fazer uma simulação, recorrendo ao grupo de teatro amador.

Colocar também odor (água salgada...)

Iluminação que crie um ambiente de luz intensa (aproximando-se da luz entre o meio-dia e as 4 da tarde, nos meses de Julho e Agosto)

Textos:

Texto introdutório sobre a vida dos salineiros

Texto final sobre os salineiros

Filme com relatos de salineiros sobre o dia-a-dia nas marinhas

Técnica de apresentação: projectado na parede ou televisor

Realização de um programa multimédia interactivo que mostre alguns aspectos ligados à gastronomia regional, as festas, nomeadamente as do Barrete Verde.

Painel 1:

- Nome das famílias que trabalharam no salgado destaque para as famílias que trabalharam nas marinhas que pertenceram à família João Gonçalves da Eugénia.
- Nome dos proprietários das salinas, enfatizando-se a família João Gonçalves da Eugénia

Metodologia: colocar os nomes aleatoriamente.

Painel 2

- Fotografias dos salineiros e proprietários (sem fazer a identificação).
- Fotografias dos salineiros a trabalharem nas marinhas

Painel/vídeo 3

- Descrição da alimentação dos salineiros
- Salineiros usando o traje de trabalho tradicional
- Salineiros a prepararem o almoço, a almoçar e na hora da sesta a fazer pães de sal e miniaturas de objectos.

Objectos expostos

- | | |
|---|------------------------------|
| • Rodilha (vitrine1) | Nº de inventário 79 |
| • Canastras (expositor 2) | Nº de inventário 10 |
| • Trajo do salineiro: camisa calção (expositor 1) | Nº de inventário nº 100 e 98 |
| • Cocho (vitrina 1) | Nº de inventário nº 572 |
| • Punhos reais (expositor 2) | Nº de inventário 74 e 73 |
| • Formas para pães de sal (vitrina 1) | Nº de inventário nº2 |

(Anexo A)

Fotografia – salineiros carregando as canastras à cabeça, transportando o sal para a serra

Trajo de salineiro – manequim vestido com o traje

Canastra: cheia de sal, colocada sobre um suporte em acrílico. Os punhos reais ao lado colocados em posição de encher a canastra de sal

Banco – recriar um espaço de descanso

Núcleo 4 – Núcleo conclusivo

O salgado de Alcochete: memória e património - que futuro?

Realização de um filme multimédia que apresente propostas de projectos para a musealização do património das marinhas integrado na paisagem natural; projectos multidisciplinares que abordem as questões ambientais e naturais da zona ribeirinha de Alcochete. Deverá também evidenciar-se a criação de circuitos turísticos da zona ribeirinha que incluam as salinas, a paisagem envolvente; a atracção turística constituirá uma forma de dinamização cultural e económica da região pelas receitas daí provenientes, atraindo novos investimentos para a região. Realçar a importância de manter as salinas a funcionar para minorar as questões de impacto ambiental e para contribuir para o equilíbrio do ecossistema e a preservação da avifauna características das zonas húmidas.

Apresentação de um *videowall* fazendo-se uma abordagem aos projectos de musealização já realizados ou em curso no país, como é o caso do ecomuseu da marinha da Troncalhada, em Aveiro e o ecomuseu da Figueira da Foz, enfatizando-se a vertente dinamizadora das respectivas regiões pela quantidade e diversidade de visitantes que atraem, mas também na preservação da paisagem ambiental. Apresentação de produtos regionais ligados ao sal e, o estabelecimento de itinerários e rotas do sal.

Painel conclusivo

Enfatizar a importância da preservação do salgado enquanto memória e identidade da comunidade local, mas também na preservação ambiental e de dinamização do turismo da região.

Realçar a importância da participação dos centros científicos e de investigação da região de Lisboa, contribuindo para a preservação ambiental e do sal salgado, fazendo-se uma abordagem multidisciplinar do património. Por outro, o estuário do Tejo, constitui um centro importante de estudo da flora e da fauna da região.

3. Conclusão

Esta exposição, “Um Olhar sobre o salgado de Alcochete: perspectivas de Musealização”, resultado do trabalho de investigação levado a cabo, constitui um ponto de chegada, mas também de partida, para novas iniciativas, projectos de valorização, recuperação e preservação das marinhas.

Tendo em conta a importância cultural e histórica das marinhas por uma lado, e por outro o estado de “abandono” em que se encontram, por razões várias, nomeadamente a baixa rentabilidade económica desta indústria e a construção da ponte Vasco da Gama em 1998, é fundamental um novo olhar sobre este património cujas evidências culturais são inegáveis.

Esta exposição deverá constituir um espaço de sensibilização da comunidade, especialmente das instituições com responsabilidades na salvaguarda do património e também de particulares para a importância de recuperar e preservar este património. Mas deverá ser acima de tudo, um momento de reflexão sobre o futuro deste património que constitui a memória e identidade de uma região e que por isso interessa preservar para que possa ser usufruto dos presentes e futuros.

Nesta perspectiva, a preservação do património das marinhas, passa pela recuperação de uma ou mais marinhas e da implementação de projectos de musealização que permitirão a recuperação das marinhas e a exploração do sal segundo os processos tradicionais, para serem visitadas.

A musealização de uma marinha poderá constituir um estímulo para que outros (instituições ou particulares) tomem iniciativas deste género; funcionar como pólo dinamizador do turismo da região, pela criação de circuitos turísticos, que incluam o ambiente natural em que estão integradas as salinas, desde a flora e fauna (determinadas espécies de plantas e aves, características das zonas húmidas e que utilizam as salinas como habitat natural), mas também a gastronomias e outros locais de interesse.

Estes circuitos turísticos deverão ser integrados numa rede a nível nacional, para atrair visitantes nacionais e estrangeiros, tornando-se uma fonte de receitas para a região. O turismo será uma forma de rentabilizar um potencial histórico, cultural e natural da zona ribeirinha.

A musealização da marinha do salgado deverá integrar-se numa visão mais ampla da situação do salgado português, que passa pela sua integração numa rede de núcleos museológicos da actividade salineira a nível nacional, na qual se destacam os núcleos já existentes: o ecomuseu da “Marinha da Troncalhada”, em Aveiro e o ecomuseu da Figueira da Foz.

Finalmente, este trabalho de investigação pretende ser um contributo ou um ponto de partida para futuros projectos de abordagem multidisciplinar. Mas, acima de tudo pretende devolver à comunidade um património que é seu, e que exige um olhar atento. Que esta longa caminhada, de trabalho de investigação, pelos caminhos do sal, permita a realização de um sonho para muitos Alcochetanos, que anseiam a recuperação do salgado, é o desejo e objectivo desta dissertação. Esse sonho será plenamente concretizado pela implementação de um projecto de musealização. A musealização será também a concretização plena desta dissertação, que se pretende partilhar com a comunidade, celebrando e homenageando todos aqueles que vivenciaram os percursos de sal.

Bibliografia

Fontes Impressas

- ALCOFORADO, M. da Maia – *A Indústria do Sal*. "Museu Tecnológico", 1º Anno, Setembro de 1877.
- AMORIM, Inês Amorim – *Aveiro e sua Provedoria no séc. XVIII (1690-1814), estudo económico de um espaço histórico*, Coimbra, CCRN, 1997, 2 vols.
- AMZALAK, Moses Benzabat – *A Salicultura em Portugal*. Matérias para a sua história, Lisboa, 1920.
- A Articulação do Sal Português Aos circuitos Mundiais - Antigos e Novos Consumos*. Instituto de História Moderna: Universidade do Porto, Porto, 2008
- COLAS BRAVO, P. ; BUENDA, L. – *Investigación Educativa*, Sevilla: Alfar, 1992
- COLAS BRAVO, P. ; BUENDA, L.; HERNANDEZ, F. – *Métodos de investigación en Psicopedagogía*, Madrid; Mc-Graw-Hill, 1998.
- COMISSÃO NACIONAL DO ICOM - *Código de Deontologia Profissional*. Estatutos da Comissão Nacional Portuguesa do ICOM, Lisboa, 1995, Anexo.
- CORTESÃO, Jaime – *Os Factores Democráticos na Formação de Portugal*, Lisboa, 1974
- CRISPIM, Álvaro da Costa – *Em louvor de Alcochete*, in "A voz de Alcochete" , Alcochete, 1958
- DENZIN & LINCOLN - *Handbook of qualitative research.*, London: Sage.1994
- DIAS, Luís A. Lopes – *Inquérito à Indústria do Sal , O Salgado de Alcochete*, C.P.Q.F. Lisboa, 1954
- DIAS, Mário Balseiro - *Círio dos Marítimos de Alcochete*, CMA, 2002
- ESTEVA, José - *Anais de Alcochete: dados históricos desde o século XIII*, Lisboa, 1956.
- ESTEVA, José - *O povo de Alcochete*, Lisboa, 1948
- ESTEVA, José – *Coisas Antigas... e Modernas*, in "A Voz de Alcochete", nº 23, Alcochete, 1950.
- ESTEVA, José - *Convénios Comerciais*. Editorial, in, "A voz de Alcochete", nº 88, Alcochete, Alcochete, 1952
- FÉRIA, Lurdes – *Alcochete*, Lisboa, Estar, 1999.
- HOCHET, Jean-Claude; SARRAZIN – *Le Sel de La Baie – Histoire, archéologie, ethnologie des sels atlântiques*, Presses universitaires de Rennes, 2006.
- LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do sal em Portugal*, Lisboa, 1936
- LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – *Memórias sobre a decadência das pescarias de Portugal* , in "Memórias Económicas da Academia Real de Ciências de Lisboa. 1789-1815 ", V.4, Lisboa. Banco de Portugal, 1991, p. 241-288

LOBO, Constantino Botelho de Lacerda – Memórias sobre as Marinhas de Portugal, in, “Memórias Económicas da Academia Real de Ciências de Lisboa. 1789-1815”, V.4, Lisboa. Banco de Portugal, 1991.

LUIZ, Pepe - Festas do Barrete Verde e das Salinas – Barreira de Sombra, in “O Século lustrado”, nº 193, Lisboa, 1941.

LUSITANO, João – Alcochete -1990 – Os nossos Santos e as nossa festas maiores , in “ A Voz de Alcochete”, nº 48, Alcochete, 1952.

LUSITANO, João – Alcochete -1990 – Os nossos Santos e as nossa festas maiores, in “A Voz de Alcochete”, nº 47, Alcochete, 1952.

LUSITANO, João - *Tipos alcochetanos*, in “ A voz de Alcochete”, nº 88, Alcochete, 1955,

N.J. B. - Organização do sal, in “ A voz de Alcochete”, nº 35, Alcochete, 1950

N.J.B. - Organização do sal , “ A voz de Alcochete”, nº 34, Alcochete, 1950

NORA, Pierre – *Entre Memórias e história: a problemática dos lugares*, in Projecto História. São Paulo: PUC, n.10, pp.7-28, 1993

O Problema do Sal, in “ A Voz de Alcochete”, nº 41, Alcochete, 1951.

Postura Sobre o sal Marinho Exportado do concelho de Alcochete, Lisboa, 1918,

PROENÇA, Raul – *As Marinhas. Indústria do sal em Portugal*. “Seara Nova”, Lisboa, v.21, 1942.

RATTON, Jacome – *Recordações de Jacome Ratton sobre ocorrências do seu tempo em Portugal de Maio de 1747 a Setembro de 1810*, Lisboa, Fenda, 1992.

RAU, Virgínia – *Estudos sobre a História do sal português*, Lisboa, Presença, 1984.

RODRIGUES, Constantino P. ; SANTOS, Rui L. F. dos ; VARELA, António L. Lopes - *História do Aposento do Barrete Verde. Estatutos e Regulamento Geral Interno*, 1989

RUIZ OLABUENGA, J.I. – *Metodología de la Investigación Cualitativa*, Bilbao: Universidade de Deusto, 1996.

SÁ, Mário Vieira de – *Sal Comum: I – Sal do mar e sal da Mina* , Lisboa, Sá da Costa, 1951.

SÁ, Mário Vieira de – *Sal Comum – A Técnica das marinhas*, Lisboa, Sá da Costa, 1946.

SEMEDO, Alice – *Política de Gestão de Coleções*, Porto: Universidade do Porto, 2005

SÉRGIO, António – *História de Portugal*, vol. I, Lisboa, 1941.

SÉRGIO, António – *Introdução Geográfico-Sociológica à História de Portugal*, Lisboa, 1974.

SERRÃO, Joel – *Dicionário de História de Portugal*, vol. 5, Porto, 1920

SILVA, João Ferreira – *O Sal* , Ministério da Educação nacional, Lisboa, 1966.

SILVA, João Ferreira da – *Inquérito à indústria do sal – Salgado do Tejo*, Vol. VII, C.P.Q.F. , Lisboa, 1958

VARGAS, José António - *Sabonha e S. Francisco*, CMA, 2005

VINAGRE, Ruy de Sousa – *O sal e os seus problemas*, in *A Voz de Alcochete*, nº 23, Alcochete, 1950

Fontes Manuscritas

ADS- Arquivo Distrital de Setúbal

Nº 181/60 - Carta à Rainha, 1845

Nº 58/214 – Concelho de Alcochete. Relação das marinhas situadas no dito Concelho processado em conformidade com o artigo 2º do Reg. de 23 de Dezembro de 1882.

AMA - Arquivo Municipal de Alcochete

Livro de Actas de Reunião da Câmara, Livro 38, folha 158 e 159, 1918

Livro de Actas de Reunião da Câmara, Livro 23, folha 14 a 50, 1914

Arquivo da Fundação João Gonçalves Júnior

Pasta 1 (1950 - 1960) , Salinas da Fundação

Pasta 2 (1961-1970) , Salinas da Fundação

Pasta 3 , Património da Fundação

Testamento de D. Mariana Gonçalves, Lisboa, 1951