

O SAL DO ESQUECIMENTO SALINAS E COMERCIALIZAÇÃO DE SALGADOS NA FOZ DO RIO LEÇA

Patrícia Costa* e Joel Cleto**

Abstract. THE FORGETFULNESS SALT - Salt-works and salt good's trade in Leça's estuary Identified by philologists and investigators as the classical Lethes – the mythological forgetfulness river -, the Leça's estuary has had important salt-works for several centuries (since the 10th to the 19th century, at least). These were in the origin of trade, donations and conflicts with Porto, the city in the neighbourhood.

Due to the 20th century's deep landscape and urban changes, originated by the construction of the Leixões Harbour, on the old estuary, the salt-workers' activity disappeared and was completely forgotten in Matosinhos, making us believe in the "magic" forgetfulness characteristics that were traditionally pointed to the Leça. Contradicting this memory's "sleepiness", we present a collection of unpublished documents which allow us to know the salt-works in Matosinhos, as well as its production, owners and cartography.

The Leça salt-works vanishing, in the late 19th century, did not bring an end to the Matosinhos' relation with salt, as the village maintained a significant number of enterprises producing salazones and salt fish cannery. These were in the origin of the local modern cannery industry which characterized and made Matosinhos internationally known all along the last century.

1. Breve introdução

Embora na sua maioria os filólogos e os investigadores da proto-história do noroeste da Península Ibérica identifiquem o clássico *Lethes* – o mitológico rio do Esquecimento – com o rio Lima, há ainda alguns estudiosos que pretendem que tal curso de água corresponderia ao Leça. Certo é que este pequeno rio, que percorre pouco mais de 45 quilómetros até desaguar no Atlântico, em plena praia de Matosinhos/Leça da Palmeira, possuiu no seu estuário, durante séculos (pelo menos entre o X e o XIX) um conjunto de salinas cuja produção, em muitos períodos, não terá sido despiciente, e que se encontra na base de diversas transacções, doações e, não raras vezes, de conflitos com a vizinha cidade do Porto.

Fruto das profundas transformações paisagísticas e urbanísticas operadas nas últimas décadas do século XIX e ao longo de todo o século XX, decorrentes da edifi-

*Mestranda em *Estudos Locais e Regionais* pela FLUP. Colaboradora do projecto SAL[H]INA: *História do Sal – natureza e meio ambiente – séculos XV a XIX*, financiado pela FCT (POCTI/HAR/56381/2004).

cação do Porto de Leixões no leito do antigo estuário, a actividade salineira dos marotos de Matosinhos desapareceu por completo e foi relegada para o limbo, como que parecendo querer sublinhar os atributos “mágicos” de esquecimento que na antiguidade clássica poderão ter sido atribuído a este rio. Esquecimento que, curiosamente, acabou por se reflectir de um modo mais evidente sobre os períodos mais recentes da produção de sal no Leça, nomeadamente no século XIX, do que sobre períodos mais recuados, particularmente na Idade Média, aos quais, apesar de tudo, a historiografia tradicional tem feito referências.

Contrariando esse “adormecimento” da memória, neste artigo dá-se a conhecer um conjunto inédito de documentação sobre as salinas de Matosinhos em Oitocentos, fornecendo elementos que nos permitem conhecer melhor a sua produção, os seus proprietários e a sua cartografia.

O desaparecimento das salinas do Leça, nos finais do século XIX, não significou, no entanto, o fim da relação de Matosinhos com o sal, uma vez que durante as décadas seguintes a povoação acolheu um conjunto significativo de empresas que se dedicaram aos salazones e à produção de conserva de peixe pelo sal, na base da moderna indústria de conservas que caracterizará e “internacionalizará” Matosinhos durante grande parte do século passado.

2. Características geomorfológicas do estuário do Leça

Hoje inexistente, devido à construção ao longo dos últimos cem anos da gigantesca estrutura portuária de Leixões, o estuário do rio Leça apresentava características geomorfológicas únicas que, ao longo de séculos, potenciaram e permitiram que este fosse um espaço privilegiado para a produção de sal.

Com efeito, não obstante o seu curto e vigoroso traçado que, em apenas 47 quilómetros desce desde os 462 metros de altitude até às águas do Atlântico, apresentando por isso um declive muito inclinado, a verdade é que o curso terminal do Leça se caracterizava por um estuário calmo, com diferenças de cotas mínimas ao longo de uma grande extensão, correndo o rio entre os seus próprios sedimentos, depositados com grande abundância nesta etapa terminal antes da sua foz, entre as extensas praias arenosas de Matosinhos e Leça da Palmeira. Aliás estas mesmas praias, com as suas vastas e durante muito tempo consolidadas formações dunares, terão concorrido também para “travar” o ímpeto das águas fluviais, represando-as e contribuindo, deste modo, para a sedimentação e formação do estuário leceiro¹.

Deste conjunto de características resultou um interessantíssimo estuário, correndo o rio em sinuosos e calmos meandros, dando mesmo origem, neste seu troço final, a vários braços. Aliás, na memória colectiva do século XX está ainda muito viva (e profusamente documentada em registos escritos, cartográficos e fotográficos) a existência nesta seu percurso final de dois evidentes braços do Leça, popularmente designados como “rio doce” e “rio salgado”.

Estas características geomorfológicas da foz do Leça concorreram, portanto, para uma formação estuarina onde, represadas naturalmente pelas dunas marítimas e pelos próprios sedimentos que arrastou ao longo dos milénios para a sua foz, as águas

**Mestre em Arqueologia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Chefe da Divisão da Cultura e Museus da Câmara Municipal de Matosinhos. joel.cleto@cm-matosinhos.pt

do rio se espraivavam em longos meandros, braços e canais, significativamente penetrados e afectados pelas águas marinhas durante a maré-alta. Deste modo, o estuário, nomeadamente a poucas centenas de metros a montante da sua foz, em locais já suficientemente protegidos dos ventos e de pontuais transgressões marítimas, aquando de épocas de tempestade e invernia, apresentava também características lagunares onde as águas, calmas, eram salobras: condições essenciais e privilegiadas para a produção de sal.

3. Antecedentes romanos

A potencialidade do estuário do Leça como local produtor de sal não terá sido indiferente às mais remotas comunidades humanas de que possuímos registos na região. Como foi descrito por Brochado de Almeida nas Actas do I Seminário², o sal era essencial às populações dos castros que, na Idade do Ferro, no 1º milénio a. C., se implantavam no litoral. Ora, não obstante junto ao estuário do Leça se localizar um dos mais importantes povoados castrejos do litoral norte português – o Castro de Guifões³ – a verdade é que até hoje não foi possível identificar, nas áreas já escavadas daquela estação arqueológica ou em toda a área envolvente, qualquer testemunho de salicultura dessa época. Tal, obviamente, não significa que os habitantes deste castro não tenham recorrido a tal prática. Numa economia de largo espectro, como de certo modo era a dos castros do noroeste peninsular, o mais certo é que não tenham deixado de explorar este recurso que possuíam mesmo junto às suas muralhas. Falta-nos é encontrar os documentos, os vestígios materiais, que atestem tal produção.

O mesmo se passa, de resto, para a época coincidente com o Domínio Romano durante as primeiras centúrias da nossa era. Neste contexto deverá, contudo, ser valorizada a localização, a norte deste estuário e a não muitos quilómetros de distância, na Praia de Angeiras, de um complexo industrial de conserva de peixe, datado do século III d. C. Com efeito, junto ao conjunto de cetárias e de outros tanques escavados nas rochas, foram também detectadas estruturas que vêm sendo interpretadas como destinadas à produção do sal que era fundamental para a confecção da salga de peixe, ou mesmo de *garum*, que aí seriam elaborados⁴.

1. Cfr. DIAS, A. J. Guerner; RODRIGUES, Benedito G.; PRAIA, J. Félix – *Geologia do Concelho de Matosinhos. Aspectos mais significativos*. Matosinhos: Câmara Municipal, 1995. (“Matosinhos. Monografia do Concelho”; vol.1).

2. ALMEIDA, Carlos A. Brochado de – A exploração do sal na costa portuguesa a Norte do Rio Ave. Da antiguidade clássica à Baixa Idade Média. *Actas do I Seminário Internacional sobre o sal português (Porto e Aveiro, Maio de 2004)*. Porto: Instituto História Moderna da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2005, p. 150-151.

3. Cfr. CLETO, Joel e VARELA, José Manuel - O Castro de Guifões (Matosinhos): dos estudos de Martins Sarmiento às investigações da actualidade. *Revista de Guimarães. Vol. especial - Actas do Congresso de Proto-história Europeia (Guimarães, 1999)*. Guimarães: Sociedade Martins Sarmiento, 2000. Vol.2, p.467-479; CLETO, Joel e VARELA, José Manuel - Castro de Guifões. *Al-madam*. Almada: Centro de Arqueologia de Almada. II série, 9 (2000) p.142-144.

4. CLETO, Joel – A Indústria de Conserva de Peixe no Portugal Romano. O caso de Angeiras (Lavra, Matosinhos). *Matesinus. Revista de Arqueologia, História e Património de Matosinhos*. Matosinhos: Gabinete Municipal de Arqueologia e História. 1(1995/96). p.23-45. Sobre a produção de salga de peixe no Ocidente, durante a Antiguidade Clássica, os estudos mais recentes encontram-se em L. LAGÓSTENA; D. BERNAL; A. ARÉVALO (eds) -. *Salsas y salazones de pescado en Occidente durante la antigüedad*. Actas del congreso internacional (Cádiz, 7-9 de noviembre de 2005). 2007. 552 p.

4. Produção medieval

As referências documentais, escritas, mais antigas que possuímos, relativas a produção de sal no estuário do Leça, são anteriores à nacionalidade e datam dos inícios do século XI. A inexistência de referências medievais anteriores não significa que já não existisse nessas épocas tal actividade, mas, também aqui, estamos é perante uma ausência generalizada de documentação escrita. Aliás, pelo contrário, dever-se-á valorizar o facto de praticamente desde que existem documentos escritos nesta região eles referirem a presença de salinas no Leça.

A documentação existente atesta, através de vendas, compras, doações, permutas e cedências, um aparente grande dinamismo, ao longo dos séculos XI e XII, destas salinas do estuário do Leça que nos aparecem, igualmente, muito disputadas e fragmentadas no que diz respeito aos seus proprietários, já que possuímos referências à sua posse por parte de nobres, da Igreja e do próprio rei.

A partir do século XIII uma menor menção à sua existência, na documentação, poderá indiciar alguma decadência nas salinas do Leça. Se tal crise, porventura, aconteceu, parece igualmente que terá sido ultrapassada na segunda metade da centúria seguinte quando o sal aqui gerado concorria e prejudicava seriamente o comércio que a cidade do Porto possuía em torno do sal, nomeadamente do produzido em Aveiro. Tal disputa culminará, em 1392, após forte pressão da Câmara e do Bispo do Porto, com a proibição por parte do rei da venda de sal na foz do Leça. Como refere Amândio Barros⁵ “produto de primeira necessidade para as populações, recurso básico do comércio marítimo e elemento essencial no desenvolvimento de variadas “indústrias”, convinha a uma cidade mercantil localizada a alguns quilómetros do mar neutralizar concorrentes que, detendo meios de produção de sal, pudessem afastar dos seus muros e dos seus cais o tráfico marítimo que, em larga medida, por ele era atraído. Para o fazer, o burgo recorreu a todos os meios de que dispôs e conseguiu obter apoios junto do poder central para legitimar as formas de intervenção perspectivadas. Numa primeira fase fez-se a “limpeza” dos centros produtores mais próximos. Fique, por todos, o exemplo do desmantelamento das salinas de Bouças” (p.78).

Três décadas depois, em 1432, há alusão, nas Cortes de Coimbra, à inexistência de produção de sal em Matosinhos. Mas esta referência “oficial” talvez não correspondesse de todo à verdade já que, durante estes anos, se registam notícias de contrabando de sal por Matosinhos⁶.

5. BARROS, Amândio J. Morais – A contabilidade de um produto estratégico: o Livro da imposição do sal, século XVI. *Actas do I Seminário Internacional sobre o sal português (Porto e Aveiro, Maio de 2004)*. Porto: Instituto História Moderna da Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2005, p. 78-79.

6. BARROS 2005 - *op. cit.*, p.79

data...acontecimento...fonte

1032...Venda de 5 talhas de salinas, em Matosinhos, que faz Benedictus ao abade Tudeleido...*Marçal 1988⁷, Gomes 1978⁸*

1045...Tanoi Godinho e esposa doam ao mosteiro de Leça cinco talhos de salinas na marinha de Leça...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1045...3 docs. pelos quais o abade Tudeildus e o mosteiro de Vacariça cedem salinas da foz do Leça ...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1057...Doação, em testamento, de Adefonsus ao mosteiro de Leça, incluindo salinas na foz do Leça...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1063...Doação em testamento, de Gunsalvo e sua mulher, ao mosteiro de Leça, de salinas na foz do Leça...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1070...Petro Quilifonsis vende salinas próximo do Castro de Guifões (estuário do Leça)...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1088...Muniu Bellidici permuta prédios e salinas em Guifões...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1090...Ermesindo Moniz lega três talhos de salinas, na foz do Leça, ao mosteiro de Alpendurada...*Lobo 1793, Marçal 1988*

1112...Cristovão Baltariz doa talha de marinha, em Guifões, ao mosteiro de Moreira...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1113...Três proprietários doam ao mosteiro de Paço de Sousa dois talhos da salina, cada um, em Bouças ...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1115...Ermesenda Pais faz doação de um talho de salinas na foz do Leça...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1117...Gundezindo Gunsalviz doa dois talhos de marinha, em Guifões...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1120...Juliano vende um talho de marinha na foz do Leça...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1122...Pelágio Moniz e mulher escambam marinhas na foz do Leça...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1139...Carta de venda de marinhas ao Mosteiro de Moreira...*Lobo 1793*

1144...D. Afonso I doa ao mosteiro de Tarouca “salinas reais” de Bouças ...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1152...Joannes Nausti doa salinas na foz do Leça ao mosteiro de Alpendurada...*Marçal 1988, Gomes 1978*

1258...“Inquirições”: embora em decadência a exploração de salinas mantém-se em Matosinhos...

1392...Ordenação do concelho do Porto proibindo a compra de sal da foz do Leça...*Marçal 1988*

1432/33...Cortes de Coimbra. Referência implícita à inexistência de produção de sal em Matosinhos...*Marçal 1966*

5. Os marnotos do Leça da Idade Média ao século XIX. Resistências e abandono

Depois do grande dinamismo registado nas marinhas do Leça durante a Idade Média, a intervenção régia de 1392, proibindo a sua venda e cedendo deste modo às pressões do Porto, parece que poderia ter posto um ponto final à história da produção de sal no estuário deste rio. E é isso que, com efeito, tem sido interpretado pela historiografia que se vem debruçando sobre o sal em Portugal.

7. MARÇAL, Horácio – As extintas marinhas de sal na foz do rio Leça. *Boletim da Biblioteca Pública Municipal de Matosinhos*. Matosinhos: Biblioteca Pública Municipal. 32(1988), p.11-27.

8. GOMES, António J. – *Matosinhos em Textos Medievais (Até D. Afonso III)*. Matosinhos: Biblioteca Municipal, 1978

A verdade, no entanto, é que as salinas da foz do Leça continuaram a produzir, com resistências e abandonos, até ao século XIX.

Apenas 70 anos depois da proibição régia, um novo monarca, Afonso V, vai autorizar em 1462 um dos grandes senhores de Matosinhos, João Rodrigues de Sá, não só a fazer marinhas no Leça, mas também permitir que ela possa vender o sal produzido em Matosinhos, em Leça e até... no Porto!⁹

Face ao levantamento da proibição real e tendo também em conta a importância do sal, particularmente nessa época, é muito provável que a produção das marinhas do Leça se tenha prolongado por Quinhentos. No entanto, como comprova documentação inédita revelada neste estudo, sabemos também que no século XVII, mais precisamente em 1641, não se produzia sal no Leça há já algum tempo. Sintomaticamente, contudo, a sobrevivência na época do topónimo “campo das marinhas” parece revelar que a memória da salicultura era algo que estava ainda bem viva na comunidade.

O século XVIII, todavia, parece ter sido mesmo uma época de total abandono. Disso mesmo nos dá conta, em 1793, Lacerda Lobo¹⁰ ao afirmar que “*presentemente não existem (marinhas) algumas nas margens do Rio Leça*”.

Mas não seria por muito mais tempo. Com efeito, nas primeiras décadas de Oitocentos os marnotos estão de volta a este estuário. E a produção prolongar-se-á durante várias décadas. Este dado, pese embora algum “esquecimento” a que foi votado pela historiografia, mesmo local, está no entanto referido nalgumas monografias do concelho¹¹ e, mais recentemente, Maria do Carmo Serén¹² revelou um mapa com a localização das salinas “*que possui António Bernardo de Brito e Cunha*”, datado necessariamente de um momento anterior à sua morte ocorrida em 1829.

Não obstante estas breves referências, e a sobrevivência até aos nossos dias, na memória colectiva da comunidade, da existência de marinhas da família Brito e Cunha na antiga e já desaparecida ilha que se desenvolvia entre os dois braços do Leça¹³ – os já aqui citados “rio doce” e “rio salgado” – a verdade é que, paradoxalmente, se sabia muito pouco (praticamente nada) sobre esta última fase de produção de sal no Leça.

Muito recentemente, contudo, o achado de um conjunto documental relativo a estas marinhas veio permitir a possibilidade de um melhor conhecimento dessa realidade. Segue-se uma primeira abordagem a este fundo.

9. MARÇAL, Horácio – As extintas marinhas de sal na foz do rio Leça. *Boletim da Biblioteca Pública Municipal de Matosinhos*. Matosinhos: Biblioteca Pública Municipal. 13(1966). p.99-109.

10. LOBO, Constantino Lacerda - Memórias sobre as marinhas de Portugal (...). in *Memórias Económicas da Academia Real das Ciências*. Vol. II e IV. Lisboa: Academia Real das Ciências. 1790-1793.

11. Cfr. FÁRIA, Godinho de – *Monographia do Concelho de Bouças*. Maozinhos, 1899. p.243-245; FELGUEIRAS, Guilherme – *Monografia de Matosinhos*. Lisboa. 1958

12. SERÉN, Maria do Carmo – *O Oitocentismo. Tempos de Liberalismo e de mudança no Concelho*. Matosinhos: Câmara Municipal, 2000. (“Matosinhos. Monografia do Concelho”; vol.5). p. 16.

13. Cfr, entre outros, GALANTE, Domingos – *As Margens do Rio Leça e as Antigas Marinhas de Sal. Matosinhos Ontem, Hoje e Amanhã*. Matosinhos: Câmara Municipal, 2005. p.37-40.

data...acontecimento...fonte

1432/33...Cortes de Coimbra. Referência implícita à inexistência de produção de sal em Matosinhos...*Marçal 1966*

1462...Afonso V autoriza João Rodrigues de Sá a fazer marinhas nas suas terras de Matosinhos e a vender o sal em Matosinhos, Leça e no Porto...*Marçal 1966, Lobo 1793*

1641...Aparentemente o “campo das marinhas” não produz sal há já algum tempo...*Costa & Cleto 2008*

1793 ...“Presentemente não existem (marinhas) algumas nas margens do Rio Leça”...*Lobo 1793*

*Início s.XIX...*Família Brito e Cunha relança a actividade nas marinhas do Leça...*Costa & Cleto 2008*

1869...As salinas da foz do Leça deixam, definitivamente, de produzir...*Felgueiras 1958*

6. A memória do sal do Leça no século XIX: a documentação da família Brito e Cunha

Partimos para a análise deste fundo documental com um objectivo: saber se ele nos revelava efectivamente a existência de produção de sal em Matosinhos, após a proibição do século XIV alcançada pelo Porto, contrariando assim toda uma tradição historiográfica que, salvo raras excepções, nos apontava para o contrário. A documentação aqui apresentada não nos desiludiu, provando-nos que, pelo menos no século XIX, conforme veremos, houve efectivamente produção de sal na foz do rio Leça.

Mas antes de avançarmos mais neste aspecto convém descrevermos, em linhas gerais, o fundo documental em análise.

Assim, este fundo, pertencente a um particular¹⁴, é relativo a uma importante família oitocentista de Matosinhos, os Brito e Cunha. A maioria dos seus documentos concerne às propriedades detidas por esta família e podemos dizer que a sua tipologia é variada: correspondência, registos contabilísticos e seus rascunhos, pedidos de traslados de documentos registados em tabelião (é o caso do documento mais antigo, um emprazamento em três vidas de 6 de Outubro de 1641 e de um auto de posse de 20 de Fevereiro de 1722). A nível cronológico, o conjunto documental distribui-se entre o século XVII e o XIX.

Passando à análise da documentação, começamos por salientar a nossa opção por fazer um estudo em três vertentes: a evolução de uma paisagem, nomeadamente de uma propriedade cujo topónimo é um bom indicador de produção de sal, o *Campo das Marinhas*; a mão-de-obra, sua contratação e respectivo regime de trabalho; e, por fim, a produção de sal (em termos quantitativos) aliada à sua comercialização.

14. Este conjunto documental foi salvo *in extremis* pelo Eng. Rocha dos Santos, de Leça da Palmeira, que o adquiriu num alfarrabista que se preparava para o destruir. Os autores agradecem todas as facilidades de acesso e de estudo que nos foram concedidas pelo actual proprietário deste fundo.

Evolução da paisagem

Os documentos que provam a existência de produção de sal neste fundo documental são apenas alguns, todos do século XIX. Contudo, para a questão da evolução da paisagem no *Campo das Marinhas* socorremo-nos de outros que retratam a fase em que, nessa propriedade, não se cultivava sal.

Deste modo, o já referido Prazo de 1641 localiza o terreno do *Campo das Marinhas* junto ao lugar de Matosinhos e “que de norte a sul entesta com o rio Lesa de ambas as bandas por ficar no meio”¹⁵, aqui é ainda descrito que o *Campo das Marinhas* produzia 10 alqueires de pão “por o demais estar escaldado de água salgada do mar e nam se lavar nem dar fruto”. Esta última informação leva-nos a colocar a hipótese de ter sido aí produzido sal anteriormente, pois é habitual em terrenos que produzem sal, e depois deixam de o fazer por alguns anos, estes acabarem por ficar improdutos, “escaldados”.

No século XVIII continua a não haver referências a produção de sal nesse terreno. O auto de posse de 1722 refere que o *Campo das Marinhas* é “cito junto à ponte do lugar de Mathosinhos que é no Julgado de Bouças” e, ao ser descrito o acto de tomada de posse “cível e corporal”, são mencionadas “valadas”, “árvores”, “pedras”, “terra”, mas nada nos aponta para a produção de sal.

O cultivo de sal nas propriedades dos Brito e Cunha terá começado no século XIX, entre a primeira e a segunda década, pelo que nos indicam as fontes. Isto porque, se, por um lado, temos, em 1826, um indivíduo de Aveiro a comprometer-se a ir “marnotar a Marinha do Illustríssimo Senhor António Bernardo de Brito e Cunha, cita na Quinta de Matozinhos”, por outro, a 22 de Janeiro de 1867, um documento sobre a destruição das marinhas em 1866 indica-nos que eram uma “obra que tinha 50 anos d’existencia”, o que nos remeteria para um início de actividade em 1816. Contudo, neste caso, os 50 anos indicados devem ser interpretados com algum cuidado uma vez que nos parecem ser, muito provavelmente, muito mais uma aproximação, um “arredondamento”, do que um número real.

Para as décadas de 30 e 40 do século XIX, encontramos ainda, neste fundo, um conjunto de documentos, em torno de um litígio entre João Eduardo de Brito e Cunha e suas tias (Joana e Ana Brito e Cunha), a propósito da divisão desta propriedade e da sua forma de exploração, sendo, sempre que necessário, evocada a documentação mais antiga relativa à posse desta propriedade (como, por exemplo, o atrás mencionado Prazo de 1641).

No meio da documentação do litígio destaca-se um documento, não datado mas que julgamos ser de finais da década de 30¹⁶, o qual nos fornece uma indicação da transformação da paisagem da propriedade e mais uma prova da sua produção de sal. Assim, este documento refere que António Bernardo Brito e Cunha, irmão de João Eduardo Brito e Cunha, havia destruído uma ponte de pedra, chamada *Ponte de Brito*, que ligava as *Azenhas*, agora propriedade das tias, ao *Campo das Marinhas*, e que esta propriedade havia passado de juncal para marinhas de sal.

Ainda entre a documentação do século XIX, num rascunho de uma petição para

15. Como vimos anteriormente este topónimo, “Campo das Marinhas”, sobreviverá até meados do século XX quando esta ilha, entre os dois braços (o “doce” e o “salgado”) do Leça, desapareceu com a construção da Doca nº2 do Porto de Leixões.

16. Tendo em conta as datas da restante documentação com um mesmo tipo de caligrafia.

emprazamento¹⁷ de duas ilhas lê-se: “existindo no meio do Rio de água salgada que ali forma o braço de mar que divide esta povoação de Leça da Palmeira, duas pequenas Ilhas ou juncais incultas e contendo apenas algum torrão e junco, deseja o Suplicante obtellos a fim de ali mandar cortar o torrão necessário para a reparação das marinhas que possui junto à ponte da mesma freguesia...”. Este torrão serviria para fazer os muros ou motas das marinhas, os quais impediam a água de avançar sobre elas, provando-se, desta forma, a actividade nas marinhas.

Entre a data do primeiro documento que nos prova a existência de produção de sal em Matosinhos, 1826, e o ano em que as salinas foram arruinadas sob o pretexto de saúde pública (por Portaria de 2 de Out. de 1866¹⁸, encontramos também outros documentos que nos dão conta do rendimento e venda de sal destas marinhas, nos anos de 1835, 1836 e 1837, os quais serão analisados adiante.

Mão-de-obra

Ao nível da mão-de-obra, há duas menções a trabalhadores ligados ao cultivo de marinhas dos Brito e Cunha: Manuel Gomes, um homem de Aveiro que vai “marnotar” em 1826 para Matosinhos, e António da Rocha Passo, Mestre Salineiro dessas marinhas em 1835.

Destes dois documentos, apenas o primeiro contém informação suficiente para examinarmos o comportamento da mão-de-obra, o segundo servirá para a questão da produção.

Neste sentido, encontramos no documento de 18 de Abril de 1826 a transferência de mão-de-obra especializada, vinda de Aveiro, local de tradição salineira, para Matosinhos, o que nos leva a crer que, há já algum tempo, não existia produção de sal em Matosinhos.

Porém, se à partida nos parece que as técnicas de cultivo de sal adoptadas em Matosinhos seriam idênticas às de Aveiro, devido a esta transferência de mão-de-obra, já quanto ao regime de trabalho poderá haver alterações. Enquanto que neste documento Manuel Gomes declara ir “marnotar” a marinha de Matosinhos “pello jornal diário de quatro centos e oitenta reis exceptuando os Domingos”, em Aveiro, é adoptado, na maior parte dos casos, o regime de “parceria de metade”¹⁹ conforme nos descrevem vários autores e, por todos, Inês Amorim²⁰. Será que esta opção de pagamento da mão-de-obra à jorna estará relacionada com o facto de aqui se tratar de uma propriedade de particulares, isolada?

Impõe-se, do mesmo modo, comentar o valor do pagamento diário a Manuel Gomes, de maneira a avaliarmos se este seria um valor alto ou baixo, comparando-o a

17. Este documento não apresenta na data o século a que pertence, apenas sabemos que é do ano 30. Porém, o facto de sabermos pela restante documentação que a produção de sal nestas marinhas se encontra activa só no século XIX e de, para além disso, este documento se encontrar no meio de uma série de outros deste mesmo período, permitiu-nos atribuir-lhe a data de 1830.

18. Aliás, Charles Lepière refere também esta destruição: LEPIÈRE, Charles – *Inquérito: A Indústria do sal em Portugal*. Lisboa: Universidade Técnica de Lisboa, 1936. p. 16 e 17.

19. Divisão da produção em 2 metades iguais e divisão das despesas entre o proprietário e o marnoto.

20. AMORIM, Inês – Aveiro e os caminhos do sal: da produção ao consumo (secs. XV a XX). Aveiro: Câmara Municipal de Aveiro, 2001.

outros salários. Para tal recorremos a um artigo de Vitorino Magalhães Godinho²¹ no qual, através de um estudo de caso – o jornal diário pago aos trabalhadores agrícolas no Porto – se constata que o valor do jornal diário atinge, entre 1813 e 1819, os 400 reis; em 1819 o valor do jornal começa a descer e, de 1823 a 1831, passa a metade do valor máximo atingido. A partir destas informações, concluímos que Manuel Gomes iria ser bem pago comparativamente aos trabalhadores agrícolas, pelo que, em 1826, fase de declive nos dados de Magalhães Godinho, o valor do seu jornal diário é superior ao valor máximo pago aos trabalhadores agrícolas no período cronológico apresentado pelo autor. Esta disparidade de valores dever-se-á ao facto de se tratar de uma contratação de mão-de-obra especializada, não se considerando o trabalho nas marinhas como agrícola? Não se deve, também, escamotear a probabilidade de estarmos em presença de uma absoluta reconstrução de uma marinha, feita a partir de praticamente nenhuma preexistência, tornando, *a priori*, mais dispendioso e custoso este trabalho.

Produção e comércio de sal

Passemos agora à nossa terceira e última abordagem: a produção e comercialização do sal, para a qual possuímos dados respeitantes aos anos de 1835, 1836 e 1837.

Numa pequena folha, o Mestre Salineiro António da Rocha Passo escreveu: “Rendeo a Marinha neste anno de 1835 1:544 Razoins de sal”. Na mesma folha, encontramos algumas contas que só compreendemos ao confrontá-las com dois documentos de 1836: uma folha, que consideramos de rascunho, com várias contas, e uma lista das várias parcelas de sal vendido entre Outubro de 1836 e Outubro de 1837; e um quadro resultante desse rascunho.

Observando os documentos, o rascunho demonstra-nos que, em Matosinhos, se denominavam as rasas de sal por *razoins* (medida por nós estranhada aquando da leitura do documento de 1835). Pela confusão que reina em torno da metrologia, nomeadamente a do sal, que varia de região para região e consoante os períodos cronológicos²², bem como pelo facto desta não corresponder ao objectivo deste estudo, optamos por manter a rasa como medida. Mas não deixa de ser interessante o facto da rasa de sal ser uma medida bastante utilizada na região de Aveiro de onde já vimos ser originário o marnoto do contrato de 1826. Contudo, mesmo dentro da região de Aveiro a metrologia apresenta diversas variantes. O projecto SAL[H]INA²³, coordenado pela Professora Inês Amorim, e no qual colabora um dos signatários deste artigo (PC), encontra-se presentemente a fazer uma recolha das medidas de sal e

21. GODINHO, Vitorino Magalhães – Preços e conjuntura do século XV ao XIX, in SERRÃO, Joel (dir.), *Dicionário de História de Portugal*. Vol. IV. Lisboa: Iniciativas Editoriais, 1971. pp.514-516.

22. Vejamos, um exemplo desta variabilidade, na informação que encontramos em *Mappas das medidas do novo systema legal comparadas com as antigas nos diversos concelhos do Reino e Ilhas*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1868. Assim, são indicadas várias medidas de sal para a zona de Aveiro (p. 25): rasa de sal de Aveiro - 39 litros, rasa de Ovar - 77 litros, rasa de sal de Ilhavo - 42.5 litros, búzio de sal de Águeda - 57 litros. Mas já, no caso do Porto (p.213) o moio de sal é de 2361.600 litros, em Vila do Conde o moio é de 1697,340 litros (p. 214).

23. SAL(H)INA: História do Sal - natureza e meio ambiente - séculos XV a XIX (SAL(H)INA, POCTI/HAR/56381/2004).

Gráfico 1 *Venda mensal do sal da propriedade dos Brito e Cunha em Matosinhos (Out.1836-Out.1837)*

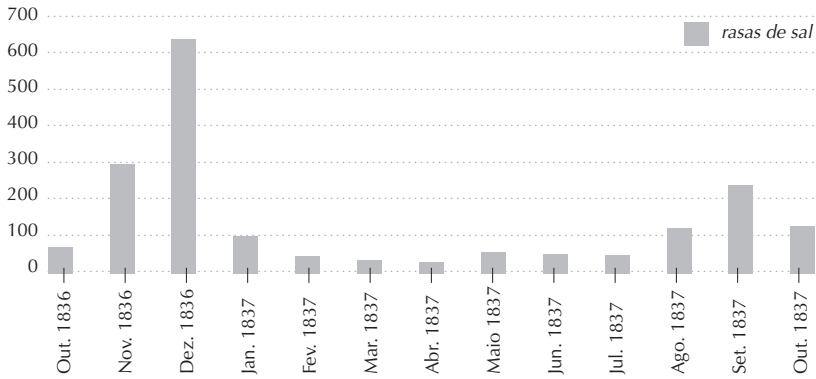


Gráfico 2 *Evolução do preço do sal em Matosinhos (Out.1836-Out.1837)*

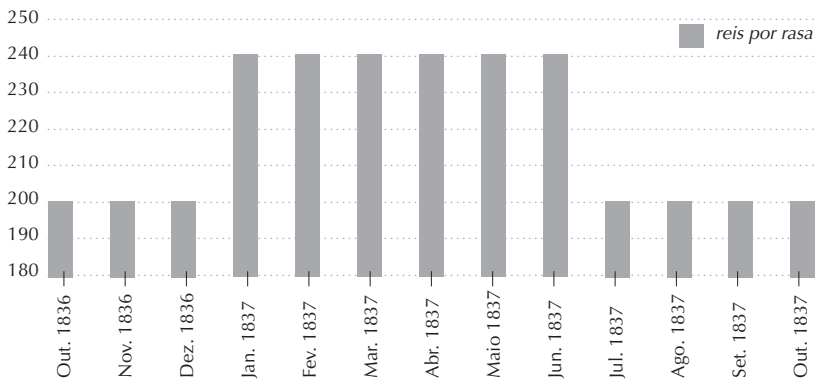
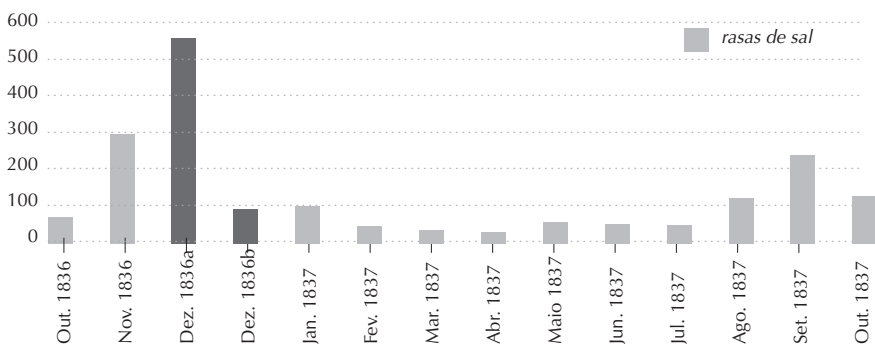


Gráfico 3 *Venda mensal do sal da propriedade dos Brito e Cunha em Matosinhos (Out.1836-Out.1837)*



suas equivalências para todo o Reino, entre os séculos XV e XIX, pelo que, decerto, trará uma nova 'luz' a esta problemática.

Voltando à documentação, a análise do rascunho permite-nos ainda verificar, dentro de cada mês, as parcelas de sal vendidas a meio do mês e no fim dele, seu preço e respectiva comissão de 5% do intermediário nesta venda de sal, o qual é também o autor dos dois documentos, João Coutinho da Costa.

O quadro elaborado a partir do rascunho apresenta-nos o número de rasas de sal vendidas por mês ao longo de um ano (que tem início em Outubro, provavelmente porque Setembro costuma ser o último mês de safra de sal). A produção de sal em 1836, segundo o quadro, rendeu 2254 *rasas* ou *razoins* de sal, depositadas para venda num Armazém (em local não indicado). Desde logo aferimos que apenas parte da produção é vendida, mais concretamente, cerca de 85% do total. Neste documento há também uma coluna referente às rasas usadas na casa, o equivalente a 1% do total, mas, mesmo assim, continuamos a ignorar o destino de cerca de 14% do sal produzido.

Para examinarmos de forma mais clara a evolução da venda sazonal de sal ao longo deste ano elaboramos um primeiro gráfico (*Gráfico 1*) tendo por base este quadro.

A partir deste *Gráfico 1* constatamos que estamos perante uma situação de venda sazonal de sal idêntica à que Inês Amorim²⁴ nos apresenta para o século XVIII a propósito da comercialização fluvial, interna, local, regional de sal de Aveiro. Desta forma, os meses em que se verifica uma maior quantidade de sal vendido, em ambos os lugares, vão de Setembro a Dezembro (em Matosinhos a subida começa mesmo em Agosto) o que se atribui, em grande parte, a esta ser a época da matança do porco e sua conserva, bem como da salga das sardinhas, pela necessidade de armazenamento de alimentos para o Inverno. Mas haverá alguma relação da evolução desta venda sazonal com a produção de sal? Já vimos que aparentemente esta relação se verifica quanto ao mês escolhido para iniciar o ano de comércio (Outubro). Todavia não vamos mais além.

Através da informação, também presente no quadro de 1836, sobre o preço da rasa de sal construímos um outro gráfico (*Gráfico 2*), o qual serve para uma análise comparativa entre a evolução dos preços e a venda de sal (*Gráfico 3*). Ressalve-se que o *Gráfico 3* corresponde a uma variante do *Gráfico 1* diferenciando-se o *Gráfico 3* por apresentar dois meses de Dezembro visto que, no dia 26 deste mês o preço da rasa aumenta, sendo esta informação importante a título comparativo.

Comparando estes dois gráficos apuramos que os meses em que a rasa de sal é mais cara são praticamente todos os meses em que se vende menos sal, entre Dezembro e Maio (note-se que em Dezembro, quando o preço sobe, as vendas caem). Paralelamente, parece-nos que os preços acompanham a produção, ou seja, os meses em que os preços se apresentam mais altos são os meses em que ainda se estão a realizar os trabalhos preparatórios nas marinhas, aquando da produção de sal, a partir de Junho, os preços descem.

Uma análise mais aprofundada deste fundo documental poderá permitir, futuramente, obter mais elementos sobre aquela que é, afinal, a última fase da produção de sal no estuário do Leça. Uma produção que, com efeito, terminaria em 1866. Não porque estivesse em decadência – os números assim não nos indicam – mas porque

24. AMORIM, Inês – Aveiro e os caminhos do sal: da produção ao consumo (secs. XV a XX). Aveiro: Câmara Municipal de Aveiro, 2001.

as autoridades sanitárias e administrativas impuseram o seu encerramento com o fundamento, sabemos hoje que totalmente errado, de que as águas salobras e estagnadas das marinhas de Matosinhos estavam na “origem dum as febres tifóides que grassavam na vizinhança”²⁵.

7. A transformação da paisagem e o desaparecimento do estuário do Leça

Terminada a salicultura no estuário do Leça, em 1866, a ilha dos Brito e Cunha sobreviverá ainda durante quase um século sob a designação do seu tradicional e multissecular topónimo: Campo das Marinhas. Durante esse espaço de tempo o local serviu para outros fins. Foi o campo de tiro do Real Club Caçadores de Matosinhos e, aproveitando seguramente alguns dos antigos taludes e comportas da actividade salineira, foi também palco de uma estação piscícola, cuja exploração estava já abandonada nos anos '30 do século XX²⁶, mas que se encontra registada em diversos levantamentos cartográficos existentes no Arquivo Histórico Municipal de Matosinhos. Desde então, e até ao seu desaparecimento, o campo das marinhas transformou-se num espaço semi-selvagem, ocupado pontualmente por algum gado vacum que aí ia pastar, acedendo ao local através de uma pequena ponte com pilares em ferro, propriedade dos Brito e Cunha. Dessa época e dessa utilização do Campo das Marinhas chegaram até aos nossos dias algumas fotografias e belíssimas telas do mestre Agostinho Salgado. E a memória, dos mais velhos, do intenso ruído do coaxar das rãs que, oriundo das antigas marinhas, inundava e embalava de som as noites da vila e da vida matosinhense.

A ampliação, na segunda metade do século XX, do Porto de Leixões, nomeadamente a abertura da Doca nº2, esventrou e fez desaparecer definitivamente o que ainda subsistia do antigo estuário do Leça e, também, o Campo das Marinhas.

8. A comercialização de salgados na foz do rio Leça

Com o desaparecimento do Campo das Marinhas não terminava, contudo, a relação da foz do Leça com o sal. Com efeito, desde as últimas décadas do século XIX a vila de Matosinhos vinha assistindo a um intenso processo industrial e comercial em torno da conserva de peixe, nomeadamente pelo sal. É verdade que o aparecimento em Matosinhos, em 1899, da “Lopes, Coelho & Dias”, a primeira fábrica moderna de conservas (em óleo e embaladas em latas hermeticamente fechadas; e não salgadas e prensadas em barricas de madeira), veio revolucionar completamente esta indústria e ameaçar a emergente e florescente indústria de salazones. Mas não deixa, igualmente, de ser verdade que a salga do peixe e sua comercialização se manteve ainda, com grande dinamismo, durante as décadas seguintes. A título de exemplo refira-se que, no início da década de '40, quando existiam mais de 30 fábricas modernas de conservas de peixe, permaneciam também em laboração 13 outras fábricas de conservas de peixe pelo sal, na sua maioria ostentando ainda a designação

25. LEPIÈRE 1936 – *op. cit.* p.16

26. GALANTE 2005 – *op. cit.*

dos gregos, italianos e espanhóis que aqui haviam iniciado e desenvolvido a sua actividade: “Arlindo de Sousa Vinagreiro”, “Botelho & Ojeda”, “Cláudio Schezzi”, “D. N. Charalampopoulos”, “Famiglia Coco”, “Carlo Américo”, “Giuseppe Campo fu Salvatore”, “Joaquim Ferreira, Pedro Lucas & Filhos”, “Viúva José Pacheco Polónia”, “Juan Perez Lafuente”, “Olívia Machado”, “Serrats & Luças” e “Francesco Coco”²⁷.

Mas este é já um outro tema a explorar, necessariamente de um modo mais monográfico, em futuro artigo.

9. Conclusão

Feita, de um modo muito rápido, alguma retrospectiva do que a historiografia já nos havia esclarecido sobre a salicultura na foz do rio Leça, particularmente para a Idade Média e início da Idade Moderna, apresentamos neste estudo um conjunto inédito de documentação que vem, definitivamente, comprovar a permanência da produção de sal noutras épocas, nomeadamente durante várias décadas do século XIX.

Da análise preliminar elaborada sobre este fundo documental ficam algumas certezas, nomeadamente de que era falsa a premissa de que depois da Idade Média deixara de haver produção de sal em Matosinhos. Mas ficam também muitas hipóteses, algumas das quais procuraremos testar e esclarecer em próximas investigações. Para que o sal do Leça não seja o sal do “esquecimento”.§

27. CORDEIRO, José Lopes – A Indústria Conserveira em Matosinhos. Exposição de Arqueologia Industrial. Matosinhos: Câmara Municipal, 1989. p. 61.