

DA PESCA À SALGA DA SARDINHA

RECURSOS, TECNOLOGIA DA PESCA E TECNOLOGIA DA CONSERVAÇÃO, NA COSTA DE AVEIRO

(2.ª METADE DO SÉC. XVIII A INÍCIOS DE XIX) *

INÊS AMORIM **

*Na costa de Aveiro, espaço passível de individualização, gerou-se, em meados do séc. XVIII, uma técnica de pesca – a «arte da xávega» – que aumentou o pescado, atraindo capitais e originando unidades de conservação da sardinha e seus derivados. Em finais do séc. XVIII, inícios de XIX, uma conjuntura internacional condicionou a entrada de bacalhau, de consumo quotidiano, levando a uma atenção redobrada sobre métodos que, salgando a sardinha (e outros peixes), substituiu-se, com êxito, o «fiel amigo» ***.*

Ninguém é indiferente à modernidade desta problemática histórica, a esta encruzilhada de dependências: recursos, pesca e conservação. A questão é actual: discute-se o espaço de pesca, a necessidade de novas tecnologias, a partilha de recursos. Com efeito, parece-nos certo que, em meados do séc. XVIII, se viveu uma situação de desequilíbrio entre abundância da pesca, por incremento tecnológico, e deficiente aproveitamento do produto, por ineficácia de técnicas de conservação, processo que nos interessa acompanhar.

Neste sentido, definiremos o espaço da costa de Aveiro, a sua individualidade e os seus condicionalismos e, de seguida, apresentam-se as técnicas de pesca e a sua incidência nas técnicas de conservação. Como quadro de fundo, assinalam-se duas ideias já conhecidas, mas fundamentais para o desenrolar de todo o processo: a primeira é a das ligações à vizinha Galiza ora através da liberdade, ora através da limitação da importação do pescado galego; a segunda é a do grande consumo do bacalhau inglês, desde o séc. XVII, e que sofre perturbações de abastecimento a partir de meados do séc. XVIII.

A documentação notarial revela-se fundamental para o desenvolvimento da temática, mas igualmente recordamos algumas memórias de ilustrados do séc. XVIII e inícios de XIX, entre os quais Constantino Lacerda Lobo. Sobre tudo, demos voz a uma «Methodo para a salga da sardinha», elaborada por um juiz de fora da cidade de Aveiro, em 1802 – Clemente Ferreira França.

1. Os recursos

Falar-se da costa de Aveiro é falar de um espaço individualizado, reconhecido não apenas pelos pescadores que a bordejavam, usufruidores destas águas, mas também por outros, como os da Póvoa de Varzim e de Vila do Conde, que acediam ao seu potencial piscatório.

Os seus recursos limitam o seu alcance. Alarga-se extraordinariamente quando se trata da pesca do alto, identificando-se ora com o «*mar da pedra*»¹, que se prolongava, segundo uns, desde a Galiza até muito adiante da barra de Lisboa, segundo outros, apenas até à Figueira², ora com o «*mar da cartola*», a área frente a Aveiro até à barra da cidade do Porto³. Restringe-se perante as características da costa e da espécie piscícola mais abundante – a sardinha.

Neste último caso, aquele que verdadeiramente nos interessa, o meio natural condiciona o desenrolar das restantes actividades. Com efeito, o perfil do litoral não contempla elementos favoráveis ao estabelecimento de armações fixas, impedindo que os pescadores estendessem a sua pescaria a grande distância da costa, por várias razões:

- o litoral ser uma linha rectilínea e arenosa, sem grandes pontos de orientação;
- junto ao litoral não se abrigarem espécies sedentárias;
- o fundo do mar ser de areia limpa (não atractiva para uma fauna rica e variada) e em ligeiro declive, até 15 Km de distância da costa, onde as sondagens apenas atingem 50 metros de profundidade;
- entre as latitudes do Rio Douro e do Cabo Mondego, o manancial de pescarias se afastar mais da costa;
- a inexistência de portos de abrigo essenciais para os pescadores se aventurarem no alto mar⁴.

Decorre, deste conjunto de premissas, que a pesca se tornava uma aventura árdua e de alto risco humano e material. Assim, só restava «*uma exploração costeira de espécies nómadas, e restringir-se a processos de captura muito especiais, visto que nem os barcos podem ter um largo campo de acção, nem as armações fixas são aqui susceptíveis de emprego, nem a riqueza piscícola da costa dá ensejo a mais arrojadas tentativas de outro género*»⁵.

Atendendo a estes factores, a espécie por excelência que se oferece aos pescadores é a sardinha. Desova em Dezembro, Janeiro e Fevereiro, procurando os lugares arenosos e pouco profundos da costa, movimentando-se de Inverno, de Norte para Sul e de Verão, de Sul para Norte; na Primavera e Outono, pairando do mar para terra e vice-versa⁶.

Condicionado por razões climáticas e do estado do mar, o calendário da pesca centra-se, fundamentalmente, nos meses de Verão, com algumas variações ao longo da costa.

O quadro seguinte confirma esta predominância: distingue, ao longo da costa da Provedoria, as seguintes praias, identificadas em 1858, numa «*Memória sobre as pescarias*»⁷, e assinaladas no Mapa em anexo.

Acrescente-se, finalmente, que uma das características marcantes dos cardumes de sardinhas é a das bruscas flutuações de longo e curto prazo relacionadas com a vida breve da espécie, pois que a sardinha entra na área de pesca com menos de 1 ano e permanece nela, em média, cerca de 4 anos, concluindo-se que as alterações ambientais podem afectar o sucesso da safra⁸.

QUADRO I — CALENDÁRIO DA PESCA MARÍTIMA NA COSTA DE AVEIRO

LUGARES	MESES	ESPÉCIES
Espinho	Março/Novembro	sardinha, congros, fanecas e sáveis
Cortegaça e Esmoriz	Junho/Novembro	o mesmo
Ovar	Agosto/Outubro	predomina a sardinha; variedade de outros peixes
Torreira	Agosto/Novembro	o mesmo
Murtosa	Maió/Outubro	o mesmo
S. Jacinto	Junho/Novembro	o mesmo
Costa	Julho/Novembro	o mesmo
Ílhavo e Vagos	Fevereiro/Outubro	o mesmo
Mira	Junho/Novembro	o mesmo

FONTE: ACL – ms. az. 1069

2. Evolução da tecnologia da pesca

Sabe-se que o desenvolvimento tecnológico da pesca envolve três aspectos: em primeiro lugar o pescador, em maior ou menor número e o seu «jeito» para a actividade; em segundo lugar os instrumentos que lhe permitem avançar para uma determinada área de acção (o barco e seus aparelhamentos), finalmente os meios ou instrumentos que permitam localizar cardumes e seus movimentos (hoje as sondas).

A. Os núcleos dos pescadores e suas características

Abordar o primeiro aspecto, o do número de homens envolvidos na actividade torna-se difícil: não só porque as estatísticas da época são precárias ou inexistentes, mas também porque a identificação do estatuto sócio-profissional de «pescador» se torna dúbio. Ora porque as ligações ao mundo rural são frequentes, ora porque existia uma emigração sazonal, implicando a inserção da pesca num sistema económico mais amplo que, conjuntamente, encontrava estratégias específicas para maximizar benefícios.

Seja como for tentemos uma quantificação. Acreditamos que na costa de Aveiro se encontrava perto de um quarto da população piscatória portuguesa no ano de 1821 como contabilizou Adrien Balbi ao apresentar, pela primeira vez, uma «*Tábua das pescarias*». É certo que as deficiências desta fonte são múltiplas, a começar pela forma como organizou os dados, segundo as «*diferentes divisões financeiras*», a que chamou comarcas, mas que o não são efectivamente, além da incorrecção dos topónimos. Em seguida, não distingue pesca fluvial e marítima, tipo de barcos e as categorias profissionais envolvidas na pesca, assim como excluiu os dados relativos à comarca de Lisboa. Assim sendo, a sua estimativa tem o valor que tem – serve apenas para avaliar a relação entre a costa de Aveiro e os restantes núcleos piscatórios⁹.

Recuando no tempo, os dados são dispersos, e os informantes têm, muitas vezes, motivações diferentes para o fazerem.

QUADRO II — TÁBUA DAS PESCARIAS, SEGUNDO ADRIEN BALBI — 1821

COMARCAS	N.º BARCOS	N.º PESSOAS	%
Algarve	355	3622	20.5
Setúbal	140	184	1.0
Torres Vedras	89	671	3.8
Santarém	217	703	3.9
Tomar	159	518	2.9
Leiria	254	1385	7.8
Coimbra	53	1195	6.7
Aveiro	311	4411	25.0
Douro e cima Douro	387	2944	16.7
Província Minho (Viana para norte)	194	721	4.0
TOTAL	2159	17614	100

FONTE: BALBI, Adrien — *Essai Statistique...*, o.c., p. 40

Com efeito, em 1758, algumas Memórias Paroquiais, relativas às freguesias que bordejam a costa, dão-nos breves referências ao seu envolvimento na pesca: Silvalde, Paramos, Esmoriz, Cortegaça. Noutros casos assinala-se a presença, na costa, de gente oriunda de freguesias que não davam com o mar, mas possuíam um bom núcleo piscatório, caso das de **Murtosa**¹⁰ e de **Riomeão**¹¹.

Em 1763, uma Relação dos Rendimentos da Comarca da Feira, específica: na costa de Ovar [**Furadouro**] «trabalham ao presente 16 artes»; «tem mais as Artes que pescam no distrito de N.ª S.ª das Areias [**S. Jacinto**] e não costumam ter número certo»; «tem mais as Artes que pescam no distrito da Costa acima [**Espinho**]»¹². Mesmo que se trate de chinchorros, que documentos da época (Memórias Paroquiais de **Paramos** e de **Esmoriz**) indicam ter de 30 a 40 homens, diríamos que, só frente a Ovar, no **Furadouro**, trabalhavam entre 480 a 640 homens, fora as de Espinho e S. Jacinto. Em 1801, para este mesmo espaço de Ovar, referem-se 666 homens¹³.

Em **Esgueira**, uma procuração do ano de 1762 leva 24 pescadores a assinarem¹⁴, embora não saibamos se se trata de pescadores de rio ou de mar.

Em **Aveiro**, pela mesma altura contam-se entre 85 a 100 homens que pescavam na costa de S. Jacinto ou na da Nazaré¹⁵.

Do núcleo de **Ílhavo** o próprio Pombal, em 1774, mandou alistar e apalavrar pescadores para formarem campanhas de pesca a enviar para o Algarve (Vila Real de S. António). A lista somou cerca de 103 pescadores, embora fossem pedidos 200¹⁶.

Em direcção às areias da Gafanha, ia-se deslocando gente de **Vagos**¹⁷, enquanto desde a década de 70 do séc. XVIII, a costa de **Mira** reunia as primeiras campanhas, exigiam-se tributos, edificava-se capela de devoção¹⁸ — mas nestes dois casos não temos qualquer estimativa.

Em suma, ao todo, estimamos, certamente por defeito, mais de 1000 homens, respectivas famílias que tiravam parte ou todo o seu rendimento desta actividade.

Sabe-se, contudo, que os núcleos piscatórios surgidos, sobretudo na 2.ª metade do séc. XVIII, não seriam, de início, povoações fixas, mas abarracamentos para guardar material de Inverno quando não trabalhavam na pesca¹⁹, como acontecia um pouco por toda a costa, atirando-os, provavelmente, para outras paragens,

originando novas concentrações piscatórias, para sul, como sejam, a Costa Nova²⁰, Palheiros de Mira²¹, Buarcos²² e outras áreas, bem para sul²³, até à costa Algarvia, num movimento que encerra gente de Ovar, Ílhavo, Murtoza e Aveiro²⁴.

Estes números e a sensação duma difusão de centros piscatórios parecem indicar um recrudescer da actividade piscatória, mas pode também ser resultado de um conjunto de factores negativos que provocam a procura de novos espaços: pela impossibilidade de controlo sobre o recurso (o carácter aleatório da pesca), ou porque os lugares donde o pescador era proveniente se mostraram hostis, ora por perseguição fiscal, ora por inexistência de actividades que assegurassem a sobrevivência familiar após as safras de Maio ao Natal, ora por concentração desmesurada de pescadores perante os recursos em terra e no mar.

B. Os instrumentos de pesca

O segundo contributo para uma aceleração da técnica da pesca é o acesso a instrumentos que lhe permitam avançar para uma determinada área de acção (o barco e seus aparelhamentos).

Já defendemos, noutra ocasião²⁵, que entre 1750 e 1751 se desenvolveu uma nova tecnologia de pesca nesta costa – a chamada «arte nova» como a documentação citava, ou seja, a conhecida arte da xávega. Com efeito, uma multiplicação de contratos, datados do ano de 1751, e registados na vila de Ovar, utilizam um conjunto de expressões indicadoras da novidade, tais como: uma «*rede nova chamada arte com o título de...*», ou então, «*querião fazer hua nova arte*», que «*dependia de gastos*», contratando-se as várias redes, com um «*mestre das redes chamadas artes*», para «*os ensinar dentro dos tres annos (do contrato) de tudo o que nessesario for pertensente a dita rede chamada arte e a lhes declara todo o segredo que tiver e for preciso para a dita rede haver de pescar*»²⁶.

Também em Aveiro, uma escritura datada de 6/6/1751, trata de um «*contrato e obrigação*», relativo à constituição de uma companhia «*das INTRODUIZIDAS DE NOVO nesta vila chamadas ARTES com todos seus aparelhos necessários e com seu barco, para com ela se pescar na costa do mar desta vila*»²⁷. Trata-se de uma pesca diferente, nova, a que chamam «Arte».

Note-se que esta rede foi, na mesma altura, introduzida pelos catalães nas costas da Galiza, contribuindo para uma alteração significativa no modo de pescar, associada a um novo sistema de salga que acarretou múltiplas mudanças na estrutura social e de organização económica²⁸.

A nova rede, rede de arrasto, a xávega, caracteriza-se por apresentar grandes dimensões e vários conjuntos de redes ligados, de malha bem apertada (ver desenho anexo).

O saco inicia-se na bocada e desenvolve-se para cada lado em dois panos de rede, chamados mangas. Estas decrescem em largura, desde a bocada até ao calão. No calão prendem-se as calas, ou seja, cabos de cordame²⁹. As dimensões do saco e da manga podem-se ler no quadro seguinte:

saco:	70 m de circunferência
	40 m de profundidade
	8 m de largura no fundo ou «cuada»
mangas:	230 m de comprimento
	20 a 25 m de largura

A largura da malha da rede vai estreitando, cada vez mais, desde o «claro» até à «cuada»: 7.5 cm a 25 cm do «claro» à «alcanela», 1 cm a 6.5 cm da «cuada» à «bocada»³⁰. Desta forma, a rede, ao ser puxada, a malha apertada e a viés, torna-se muro impenetrável para qualquer peixe, por mais pequeno que seja o seu tamanho³¹.

O número de homens, envolvidos numa operação desta envergadura, é variável. Estima-se entre 43 a 46 homens, conforme se trata dum barco de 2 ou 4 remos (8 pessoas em cada remo), mas, ainda mais gente, em terra, para puxar, colher e transportar redes, despejar o saco, etc.³². Contudo, dependendo do tamanho da barca e da rede, podia comportar 15, 18, 20 ou 22 homens, enquanto em terra necessitava de outros tantos³³.

Note-se que esta rede não era totalmente diferente de outras já existentes na costa portuguesa, como seja o chinchorro, um dos tipos de redes de arrasto³⁴ – a diferença residia no tamanho da rede e nas dimensões e desenho da malha que a tornavam muito mais eficaz. A prova concludente de este entrecruzado de referências e de uma adopção da xávega reside num conflito que opôs pescadores de Ovar aos de Ois da Ribeira e referente não ao mar mas à Ria de Aveiro, afirmando-se que os de Ovar usavam umas redes chamadas «barredouras ou chinchorros» de malha miúda, que para lá de pescarem peixe miúdo arrastavam ervagens e limos que serviam ao povo de pastos para gados e estrumes³⁵.

Este último aspecto aponta para uma das consequências da adopção desta rede – a destruição dos fundos e a captura de espécies de pequena dimensão. Este desequilíbrio ecológico foi largamente equacionado na Galiza, onde a introdução da xávega, muito mais degradadora do que as artes tradicionais, mantidas pelas velhas confrarias, que suscitou paixões e diversos arbítrios³⁶, se tornou numa das bandeiras de contestação de alguns, caso notório de D. José Cornide, academista galego (1734-1803)³⁷. Em Portugal, nada de comparável ao que, no séc. XVIII, se passava na Galiza. Constantino Lacerda Lobo, academista (1754-1822 [?]), refere-se, brevemente, às redes de arrastar «chamadas em uns lugares xávegas em outros artes, nas quais a demasiada pequenez da sua malha é a causa de com elas se pescar a sardinha»; e acrescenta um documento de 1542, dado à Câmara de Setúbal, por D. João III, impedindo a utilização de «xávegas»³⁸.

Tais conflitos, sempre à volta da gestão de um recurso fundamental, a todo o momento, poderiam estalar, quando se verificasse deslocação ou diminuição dos bancos de pesca, sobretudo, quando as capacidades técnicas não conseguissem ultrapassar os limites que a ecologia da sardinha impunha.

C. Os meios ou instrumentos que permitem localizar cardumes e seus movimentos (as sondas)

Finalmente, olhando para a época em causa, sabemos que, no que diz respeito ao último dos aspectos, foi o conhecimento oral acumulado, o seu percurso de aprendizagem, a experimentação, a percepção dos ventos e correntes, o voo das aves, o som, a cor e o cheiro do mar, a interpretação das estrelas, da lua, ou mesmo a transmissão geracional de «segredos» que constituiu o corpo de conhecimentos, o «saber do ofício», a percepção da caça, do cardume³⁹.

Mas mesmo neste aspecto parece ter-se operado uma transformação e institucionalizado uma espécie de código de «lanços» que deveria ser respeitado. Trata-se das «primazias», direito consuetudinário, que reconhecia prioridade à

companha que tivesse conseguido fazer entrar o barco à frente dos rivais no lançamento do barco ao mar e respectivas redes, escolhendo o espaço que bem queria (escolher o «largadouro»)⁴⁰. Caso não fosse cumprido este princípio ocorriam as maiores convulsões na praia e fora delas. Sabemos que, em 1762, na Torreira, 100 homens envolveram-se em rixas, entre os quais havia gente da Murtosa⁴¹. Em finais do séc. XVIII multiplicam-se os processos na Câmara de Ovar à volta dos enleios das redes, das agressões provocadas pelo incumprimento da tradição. As razões para este acumular dos casos não significam um agravamento caprichoso do comportamento social das companhias. Deverá residir noutras razões que se adivinham – a divisão dos recursos, as pressões contratuais – mas que não vamos, por agora, descrever, exige aprofundamento.

3. Tecnologia da salga

Associada à introdução da xávega nas águas da Galiza, os catalães desenvolveram, igualmente, uma nova tecnologia da salga da sardinha, prensada, donde se extraía gordura residual, com variadas aplicações, conservando-se o peixe durante mais tempo, em melhores condições e com um ganho líquido muito superior ao método tradicional⁴².

Relativamente à costa de Aveiro as informações são vagas. É sabido que aqui, no séc. XVI, se procedia à salga do bacalhau. Ainda em 1572, a propósito das isenções de sisa sobre sardinha, pescado e bacalhau, se refere a seca do bacalhau, vendendo-o, depois, para outros lugares⁴³.

Contudo, os sinais de uma nova técnica de conservação é-nos dada através de um estudo de Aurélio de Oliveira que assinala a presença de João Pedro Mijouille, francês, natural de Languedoc. Servido por técnicos catalães, teria desenvolvido um processo de salga e obtenção de azeite da sardinha, que logo sofreu irradiação para zonas da Foz do Porto, apoiado por uma conjuntura específica de protecção legislativa norteadada pelo Marquês de Pombal, com punição da importação de peixe galego, fortemente consumido em Portugal, associada a novas técnicas de pesca (a xávega) e consolidado pelas suas ligações aos meios comerciais nacionais e estrangeiros, no Porto e em Lisboa⁴⁴. Acrescentemos alguns dados ao percurso deste francês.

A. A implantação da nova tecnologia

Antes mesmo da legislação proteccionista à pesca portuguesa, Mijouille estava envolvido no negócio da pesca. Efectivamente, em 1771, contratou-se com um grupo de pescadores, presumimos que arrais de companhias, que deveriam operar ao longo da costa de Aveiro. Esta sua instalação deveu-se, pensamos, ao conhecimento das potencialidades da costa, da intensidade da actividade, da dinâmica crescente dos pescadores, desenvolvida deste 1751. Ele veio, parece-nos, aproveitar e dar uma feição nova ao negócio do pescado, articulando-o com os seus próprios interesses, multifacetados.

Ignora-se o pormenor do local e as condições materiais da sua instalação (número de casas de salga, mão-de-obra, capitais, produção, etc.), embora a referência à entrega do pescado em Ovar confirme o lugar de implantação. A sequência

factual que se apresenta demonstra, gradativamente, o seu enraizamento na indústria da pesca e conserva:

- em Novembro de 1771 contrata-se com a companha «A Tamanca» para pescar na costa, especialmente em S. Jacinto, onde declara querer o peixe colocado «*nos seus armazéns*» ou «*em alguns dos seus barcos*»⁴⁵;
- em Abril de 1777, como rendeiro dos outavos sobre o peixe pago à casa da Feira, juntamente com mais de 200 contratadores da sardinha de Ovar, queixa-se das sisas que o rendeiro de Aveiro queria cobrar sobre a circulação, na Ria, da sardinha pescada na costa de S. Jacinto e Torreira, e que se dirigia a Ovar⁴⁶;
- em Outubro de 1777 contrata-se com o mestre de um hiate que se encarregara, em 12 dias, de levar alguns barris de sardinha para Bilbao e S. Sebastien e trazer carga de ferro⁴⁷;
- em 1778, surge registado numa planta da barra de Aveiro, um «*Sitio do canal projectado pelo Francez de Ovar*» «*Porfil dum canal como se executa em Languedoc*»⁴⁸;
- em 1780 e 1783 era vice-cônsul de nação francesa em Ovar⁴⁹;
- em 1781 recebeu o aplauso da coroa pelo punho do Intendente Geral da Polícia, Pina Manique que, em 1781, recomendou à Câmara de Aveiro a meritória acção do francês pela «*pronta extracção das pescarias que muitas vezes se perdia pelas praias por falta de compradores*» e ainda por se «*empregarem os mesmos moradores no trabalho das mesmas fábricas*»⁵⁰;
- em 1785 enviou 1547 milheiros de sardinha «emprensada» para Bayonne através do porto de Aveiro⁵¹.

A seriação destes dados, factuais, indica um sucesso crescente da sua actividade, reconhecida mesmo a nível do poder central.

Contudo, a sardinha recolhida e salgada não parece ser suficiente para as necessidades nacionais e apesar de se libertar a entrada do peixe galego dos impedimentos Pombalinos⁵², a verdade é que surge, pela boca de Lacerda Lobo, uma «Memória sobre a decadência das pescarias», em 1789, queixando-se da falta de pescado para o abastecimento nacional, referindo actividades articuladas com aquela: o sal e as marinhas, métodos de salga de vários peixes, mas não invocando a concorrência do pescado galego. Chega mesmo apresentar o método da salga catalã como exemplo a seguir.

A razão que, repetidamente, invoca, para justificar a decadência das pescas em Portugal, é a do peso das imposições senhoriais e reais sobre o pescado, em finais do séc. XVIII⁵³:

«se houvermos de dar crédito aos clamores dos pescadores, que ouvi em quase toda a costa, contra as vexações feitas pelos oficiais de justiça, rendeiros e seus colhedores, devo afirmar, que tanto estes como aqueles são os meios mais eficazes de aniquilar as pescarias da nossa costa, e com elas uma parte dos vassallos de Sua Alteza Real, que mais proveito podem causar ao Estado».

É certo que as disputas sobre cobrança de impostos se repetem ao longo da 2.^a metade do séc. XVIII, e também sabemos que o interesse crescente da Coroa no desenvolvimento das pescas oscilava entre a necessidade de abastecimento interno e proventos fiscais e o arrecadar de bons impostos ou arrendamentos⁵⁴. Contudo, a actividade estava em progresso como demonstra a administração da Casa das Rainhas, em 1808, ao referir que a verba respeitante à dízima nova do pescado, paga por Aveiro e Mira, era de 10200.000 réis, 25,8% das receitas relativas a rendas e jugadas (39496.000) e 10,5% da renda total da Casa (97131.000)⁵⁵.

Estas dificuldades de abastecimento, que não da pesca (produção), apresentem contornos que nos permitem outras interpretações. Sabe-se do ascendente inglês relativamente ao comércio do bacalhau. Em 1684, queixavam-se os de Aveiro do «trato da Terra Nova que os ingleses tomaram», ou então que «as lojas estão cheias de bacalhau que trazem os ingleses»⁵⁶, lamentando a prosperidade de tempos passados, tanto mais que o seu grande consumo propiciava rendas consideráveis à vila (sisas), fundamentais para a sobrevivência do município. Este ascendente inglês, nos bancos da Terra Nova, foi reforçado por uma cuidadosa legislação, a começar pelo Tratado de Utrecht e, sucessivamente, consolidada pelo Tratado de Paris (Amiens), com a França e, depois de 1783, com os Estados Unidos⁵⁷.

Contudo, os conflitos com a França e as colónias americanas, levaram a Inglaterra a partilhar espaços de pesca, reflectindo-se na diminuição de pescado, tanto mais grave quanto exigia grandes recursos de capital para a organização, o financiamento das operações de pesca e as operações de comercialização, a reaver a longo prazo, pois que os resultados de vendas só seriam apurados um ano a ano meio após o apetrechamento das expedições⁵⁸. A situação ter-se-á agravado, ainda mais, nos finais do séc. XVIII, inícios de XIX, com as perturbações comerciais provocadas pelas Invasões Francesas.

Ora, numa altura em que o bacalhau escasseia, por a conjuntura política afectar o nosso maior fornecedor (a Inglaterra), Portugal, retirado da pesca de longa distância, nunca negociando qualquer acordo à volta deste recurso (ao invés da Espanha), sente dificuldade de resposta àquela procura crescente. O bacalhau era, efectivamente, um produto da alimentação quotidiana, como escreveu António de Almeida, médico em Penafiel, no ano de 1792, na sua «História da febre que grassou na cidade de Penafiel em 1791 e 1792». Afirmava que, além da carestia do pão, «ha entre nós hu genero de primeira necessidade, muito principalmente neste paiz, onde menos vezes se colhe occasião de haver peixe fresco: este he o bacalháo. Tudo geralmente se queixa, que este genero ja não vem da mesma qualidade; porquanto nem sabor, nem nos effetos da nutrição se assemelha ao antigo, sentindo com este alimento incommodo aquelles, a quem antes era saudavel... Aqui note-se, que os pobres são aquelles a quem se faz preciso o uso dos alimentos aqui indicados, e que estes forão os que mais soffrerão o rigor da molestia»⁵⁹. O texto refere-se a uma crise alimentar que, um pouco por toda a parte, se fazia sentir, notoriamente desde a década de 80 até inícios de XIX⁶⁰.

Não é por acaso, parece-nos, que, em simultâneo, se desenvolve um conjunto de memórias acerca da pesca e conservação de vários tipos de peixe, que Lacerda Lobo bem desenvolveu⁶¹. Daí em diante, interessa regulamentar e aproveitar todo o pescado que o mar dê.

B. O «*Methodo de salga da sardinha*»

É neste contexto que nos surge, em 1802 uma Memória sobre a salga da sardinha, escrita pelo punho de Clemente Ferreira França, juiz de fora da cidade de Aveiro entre finais de 1799 e finais de 1805⁶² e inserida nos livros de Registo da Câmara. Adverte que se trata de um «*Método para a salga da sardinha extraída dos melhores originais estrangeiros, em particular do da Galiza*», e que já teria sido publicado pela Imprensa Régia, em 13 de Maio de 1802. A memória, sintética e extremamente pedagógica, dividida em 17 partes, é um manual prático, com objectivos bem precisos: aproveitar a sardinha, armazená-la sem se corromper, obter azeite para várias aplicações, (usado na iluminação e conservação da madeira dos palheiros)⁶³, explicar, passo a passo, toda a metodologia, desde o material até aos produtos finais (ver Anexo).

Observando os diversos passos e tendo como orientação a comparação que o galego D. José Cornide fez entre o Método galego e o catalão⁶⁴, verificámos que o juiz de fora está a seguir o método da sardinha «emprensada» catalã, método há muito introduzido na Galiza, como já afirmámos, mas que ele identificou, porque vulgarizado, como sendo local.

O Método apresentado é puramente técnico e articula-se com um outro texto da sua autoria de que tivemos conhecimento através da publicação na revista «*A Pesca Marítima*»⁶⁵. Trata-se de uma outra «*Memória sobre as diversas salgas da sardinha*», de 11 de Agosto de 1803, mas em que aborda ainda métodos de aproveitamento de enxovas, atuns, corvinas, pescadas, etc. O objectivo era, igualmente, a vulgarização do sistema e inseria-se num plano de difusão do método de fiscalização da corrupção da sardinha, através das Câmaras «*deve esperar-se, que as Municipalidades territoriaes tenham exacto cuidado em fazer examinar*». Com efeito, desde 1809 que se nomeia um «*Inspector e Fiscal da praia de Espinho até à costa e areias de S. Jacinto*», evitando o mau fabrico e a «*corrupção*» da sardinha⁶⁶.

Em 1814, no balanço pós Invasões, como que a confirmar a nossa perspectiva, de um reforço da salga por carência do pescado tradicional, o juiz de fora de Ovar declara a necessidade que havia de «*secar em forma de bacalhau*» vários peixes para remediar a falta daquele, até porque os povos tinham muito peixe fresco de que se destacava a sardinha. Lisboa concorda, prometendo estudar forma de «*atrair alguns capitalistas a esta empresa*»⁶⁷.

O modelo catalão desenvolveu-se de tal forma que, em 1821, estima-se para o Furadouro, perto de 400 fábricas, saindo cerca de 1000 pipas de azeite⁶⁸.

Conclusão

Sabe-se que o fluxo e refluxo da actividade piscatória, por flutuação dos recursos disponíveis, explicam petições no sentido de limitar ou proibir certas «artes» e métodos de pesca, a demanda de outras águas, a necessidade de alguns centros populacionais se abastecerem na vizinha Galiza. Mas também sabemos que os recursos não são ilimitados perante uma população crescente.

A pesca portuguesa não era suficiente para o consumo regional porque as características atrás apontadas, da costa de Aveiro, impunham um aproveitamento limitado, incomparavelmente menor do que as «rias bajas» espanholas onde a sardinha vivia abundantemente. Este processo é conhecido. Contudo, se

pela Alfândega de Aveiro entrava pescado, sardinha, polvo da Galiza⁶⁹, igualmente saía sardinha «emprensada». Os interesses comerciais crescentes ditavam o mercado – os rumos da distribuição. Às directrizes tomadas pela Vereação de Aveiro, em 1783, no sentido de limitar a saída de pescado⁷⁰, juntou-se igual exigência da Câmara do Porto, em 1784, quando Mijouille quis instalar outra salga na Foz, indícios de que ao capitalista e a outros que se tivessem envolvido no negócio, e que de momento ignoramos, interessava atingir mercados vastos, ignorando a tradição da prioridade de abastecimento local, contribuindo para a carestia de pescado de que se fala.

Assim, tentaremos estabelecer, relativamente ao conjunto de aspectos enunciados, uma cronologia que servirá, essencialmente, de ponto de partida, a rever em trabalhos futuros:

- 1.º – 1751 a 1770 – instalação de novas tecnologias de pesca, as artes novas com redes de maior alcance;
- 2.º – 1771 a meados da década de 80 – o interesse pelo manancial colhido e deixado, várias vezes, na praia, é organizado por capitais estrangeiros num processo que alarga as redes comerciais, (ao ponto de se falar de um projecto de comunicação, ao longo da costa, desde o Porto até Mira, e com o interior da comarca de Aveiro – o canal do francês), embora pareça ter envolvido outros interesses, de origem social diversa, animando mesmo as receitas de várias casas senhorias (veja-se a Casa das Rainhas);
- 3.º – 1789 em diante – uma conjuntura internacional, de interrupção da ligação privilegiada da Inglaterra aos bancos da pesca, de dificuldades conjunturais da economia portuguesa, com uma subida de preços que se acelera nas Invasões, agudiza a pertinência de uma divulgação do método através do propagandear de normas a adoptar pelas Câmaras – vigilância apertada no aproveitamento da sardinha para a «*secar em forma de bacalhau*».

ANEXO

Registo do Methodo para a salga da sardinha do tior seguinte

Methodo para a salga da sardinha extrahido dos milhores originais estrangeiros, e em particular do da Galliza:

1 – Da lancha, ou embarcação se condus a sardinha em cestos ou canastras para o armazem, que per commodidade ficará junto à tulha do sal aonde deverá haver hum espaço empedrado, e seco, a que chamao salgadeira, ou lagar. Neste se lança a sardinha, e sobre cada dous ou tres sestos della huma medida suficiente de sal (em hespanhol espuerta de sal), por exemplo sobre cada camada de sardinha altura de hum dedo de sal; feito isto se revolverá a mesma sardinha deitando-selhe o sal aos punhados, e assim salgada se irá pondo em barricas, ou pipas, aonde se irá resalgando;

2 – em o dia seguinte, depois de salgada ella se indireitará bem nas vazilhas aonde estiver, e se cubrirá de sal de modo que fique bem respaldada e arrumada;

3 – a estação, qualidade e grandeza da sardinha concorrerão para o seu trabalho;

4 – em o tempo de Verão sendo a sardinha grande passados quinze dias de salgado, se deverá trabalhar; e sendo pequena ou mediana depois de des ou onze dias; advertindo, que ou seja grande ou mediocre, não se deve esperar mais que os ditos quinze dias podendo ser;

5 – no Inverno perem, ou tempo temperado, a sardinha não corre risco ainde que se trabalhe mais tarde que o tempo explicado; advertindo que hum ou dous dias de trabalho antes do dito tempo lhe não fará prejuizo;

6 – modo de trabalhar a sardinha. Para se trabalhar a sardinha ela se tirará das pipas ou vazilhas, aonde estiver e se passará para huma tina, aonde será bem lavada com sua própria salmoura, e logo se tirará e escorrerá lavando se novamente bem em agoa, ou salgada ou mesmo natural que deverá haver em tinas para esse fim;

7 – depois de bem lavada se porá as camadas nas vazilhas ou pipas;

8 – para este fim, as pipas ou barricas serão postas em hum tanque, ou lagar feito de prepozito para fazer escorrer a agoa das pipas: depois de assim bem escorrida e lavada a sardinha, se irá estivando e arrumando nas pipas ate que fiquem estas cheias de sorte que a sardinha sobrepuje das barricas em huma suficiente altura;

9 – modo de imprensar a sardinha. Por-se-ha em sima da barrica assim cheia, hum espichador, ou fundo falço da mesma largura que a boca interna da barrica na sua circumferencia com hum papel por baixo, em sima deste hum toco, ou dous sendo necessario, e logo em sima huma barra de pao passando

hum extremidade da mesma no fulcro, e a outra ficando suspença tendo em baixo hum concha, com suas cordas para carregar e comprimir a sardinha. Deixar-seha por hum pouco assim carregada a barra mas logo depois selhe aplicara à extremidade hum pedra; havendo porém cuidado que a superficie da sardinha, por baixo da dita barra se concerve sempre bem plana digo e comprimir a sardinha. Isto quer explicar as impreças para a sardinha ellas tem de alto tres e meio para quatro pés, e tem hum barra que forma hum especie de alavanca na extrimidade da qual se suspende hum taboa com cordinhas à maneira de hum concha de balança para comprimir a sardinha; a qual concha se vai carregando com pesos suficientes, à medida que a sardinha se comprime;

10 – deixar-se-ha por hum pouco assim carregada a barra, mas logo depois se lhe applicara a extremidade hum pedra havendo porem cuidado que a superficie da sardinha por baixo da dita barra se concerve sempre bem plana e igual em toda a circumferencia;

11 – deixar-seha assim carregada com hum só pedra por tempo de cinco ou seis horas, depois se lhe ajunta mais outra; e passado bastante tempo se lhe ajuntará terceira sendo necessario, e parecendo conveniente, e segundo a qualidade da sardinha for grande, piquena ou mediocre;

12 – o conhecimento de tempo em que pode ficar assim impreçada a sardinha se regula a dia ou dia e meio segundo a sua qualidade e grandeza; então se descarrega a barra tira-se o espichador, ou fundo falço e continuace a estivar(?)em aquela barrica até que fique sufeciente cheia, digo, sufecientemente cheia de maneira que a sardinha exceda como da primeira vez asima da barrica;

13 – cheia asim segunda ves a barrica novamente se lhe asenta o espichador, e o taco, e se carrega a barra tudo da mesma forma que da primeira ves, carregando a depois com a pedra, e em tempo competente com o pezo grande sendo necessario, tudo na forma referida;

14 – em o outro dia ou depois de dia e meio segundo se conhece que ella pode estar comprimida se torna a repetir a mesma operação tirando a barra enchendo a barrica novamente de sardinha até que exceda asima da sua altura mas não tanto como da primeira nem segunda ves, pois então custaria muito ficar a barrica em termos de sofrer e fundo e se poder tapar;

15 – depois de carregada a barra conforme a primeira e segunda ves com a cautela de ficar a barrica em termos de se tapar, então se descarrega a barra na forma dita, e se tapaná a barrica, cobrindo primeiramente a sardinha com hum papel (em hespanhol estraso(?)), antes que se lhe aplique o fundo;

16 – feitas todas estas operações na forma que vão explicadas, a sardinha ficará comprimida e unida em hum todo; e para que as barricas acabem de escorrer bem o oleo (em hespanhol sain), seria bom que depois de tapada se concervacem hum ou dois dias no lagar com a cautella de se lhes fazerem no fundo alguns orifisios para o escorrer e se aproveitar o mesmo;

17 – o óleo que por estas operações escorrer para o tanque, ou lagar será recebido em hum pipa sem o fundo de sima, a qual será enterrada debaixo da

bica do dito tanque tendo hum espicho no fundo para dar sahida a agoa , e ficar o oleo, o qual se passará para outras pipas limpas a fim de se clarear. Este oleo ou azeite tem os mesmos uzos que o de peixe ou de balea; serve para os corrieiros, surradores, e para a gente se ? para a gente pobre se alumiar. Trastes necessários para a fabricação ou trabalho da sardinha: pipas ou barricas, a proporção de armazem. Para cada barrica que se emprega no lagar ou tanque seco (em hespanhol almuerte) hum espichador ou fundo falço, huma barra, dous tacos, huma concha de balança com suas cordinhas, tres pedras, tinas suficientes para lavar a sardinha; dous ou tres baldes ou canecas. O mais mostra a experiencia, e a neccidade. Havendo qualquer duvida na execução deste methodo pode se recorrer ao de que se usa em Galiza donde pella maior parte extrahi este pello achar melhor, e mais conforme. Aveiro, treze de Majo de mil oitocentos e dous. O juis de fora de Aveiro, Clemente Ferreira França. Lisboa, na régia officina tipografica. Com licença de Sua Alteza Real.

AMA – Registo Geral n.º 1683, f. 213 a 214v.

NOTAS

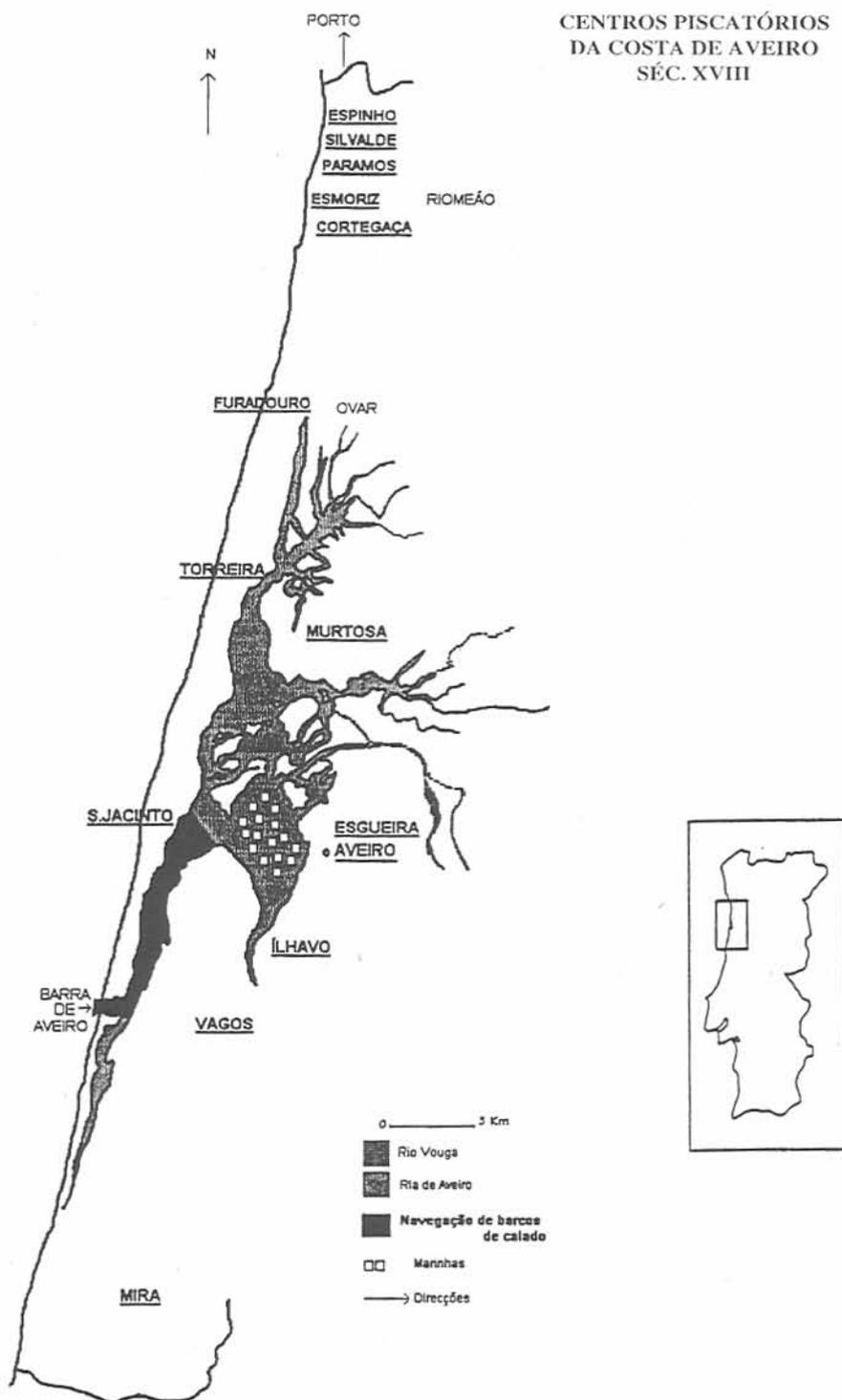
- * Trabalho elaborado no âmbito do Projecto PCSH/C/HIS/108/95: Estruturas sócio-económicas e industrialização no Norte de Portugal (sécs. XIX-XX)
- ** Professora Auxiliar da Faculdade de Letras da Universidade do Porto e membro do Instituto de História Moderna da mesma Universidade (IHMUP).
- *** Abreviaturas utilizadas: AA – Alfândega de Aveiro, ACL – Academia de Ciências de Lisboa, ADA – Arquivo Distrital de Aveiro, AHMOP – Arquivo Histórico do Ministério das Obras Públicas, ANTT – Arquivo Nacional da Torre do Tombo, AMA – Arquivo Municipal de Aveiro, BMA – Biblioteca Municipal de Aveiro, BPMP-Res – Biblioteca Pública Municipal do Porto, Reservados, DP – Desembargo do Paço, JC – Junta do Comércio, LV – Livro de Vereações, MP – Memória Paroquial de 1758, MR – Ministério do Reino, RG – Registo Geral, SN – Secção Notarial, «ADA» – Revista «O Arquivo do Distrito de Aveiro».
1. LOBO, Constantino Botelho Lacerda – *Memória sobre algumas observações feitas no ano de 1789 relativas ao estado da pescaria da Província de Entre Douro e Minho*, in «Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, 1789-1815», t. 4, Lisboa, Banco de Portugal, 1991, p. 290.
 2. AREIAS, Mário – *Os pescadores poveiros nos «mares» de Aveiro*. «Boletim Cultural da Póvoa de Varzim», Póvoa de Varzim, v. 16, n.º 2, 1977, p. 287.
 3. CADILHE, João Pinheiro – *As «conhecenças» dos pescadores poveiros*. «Boletim Cultural da Póvoa de Varzim», Póvoa de Varzim, v. 9, n.º 1, 1970, p. 162. Esta presença dos poveiros na costa frente à cidade de Aveiro foi mesmo institucionalizada pelos poderes públicos locais, em 1816, que os pretendiam instalar na cidade de Aveiro, com as suas lanchas, dinamizando não apenas a «pesca no mar alto», como ainda, e por bom conhecimento de águas mais profundas, auxiliarem na pilotagem da barra: vd. AMA-LV, n.º 9, f. 439v-440, ss. 20/3/1816.
 4. AFFREIXO, Jayme – *Pescas Nacionais – A região de Aveiro*. «A Tradição», Serpa n.º 4, 1902, pp. 102-103
 5. *Id.*, *Ibid.*, pp. 104 e 114.
 6. SILVA, A. A. Baldaque da – *Estado actual das pescas*. Lisboa, Imprensa Nacional, 1892, p. 40.
 7. ACL – ms.az. 1069 – *Memória sobre as pescarias do Barão de Vila Cova* 11/3/1858.
 8. MOREIRA, Carlos Diogo – *Populações marítimas em Portugal*. Lisboa, Instituto de Ciências Sociais e Políticas, 1987, pp. 98-100.
 9. BALBI, Adrien – *Essai statistique sur le royaume de Portugal et d'Algarve, comparé aux autres états de l'Europe*, v.º 1, Paris, Roy et Gravier, 1822, p. 40.

10. Em 1762, um pescador do lugar de Pardelhas, da freguesia da Murtosa, pede clemência a el-rei, através do Desembargo do Paço, por se ter envolvido em rixas no «*sítio da Torreira, que é termo de Ovar, entre 100 homens que andavam pescando*»: ANTT-DP, Beira n.º 132
11. AMORIM, Pe. Aires de – *Esmoriz e a sua história*, Esmoriz, Comissão de Melhoramentos, 1986, pp. 308-309.
12. ANTT – Relação das Rendas da Casa da Feira, 1763, Tombo Ovar, fol. 304.
13. Aquele número correspondia a 5,7% da população activa da comarca como se lê em AMORIM, Inês – *Descrição da Comarca da Feira-1801*. «Revista da Faculdade de Letras-História», Porto, 2.ª S., v. 11, 1944, p. 268. *Vd. ainda LARANJEIRA, Eduardo Lamy – O Furadouro, o Povoado, o Homem e o Mar*. Ovar, Câmara Municipal de Ovar, 1984, p. 68, sem citar a fonte sobre que se baseia, indica para o ano de 1800, 10 campanhas com 2000 homens.
14. ADA, SN, Esgueira, l. 84, f. 92, acta de 19 de Dezembro de 1762.
15. AMORIM, Inês – *Aveiro e sua Provedoria no séc. XVIII (1690-1815). Estudo económico de um espaço histórico*, v.º 1, pp. 514-515, Coimbra, Comissão de Coordenação da Região Centro, 1997, pp. 514-515.
16. ANTT, MR, maço 609, cartas de Abril e Maio de 1774.
17. REZENDE, Pe. João Vieira – *Monografia da Gafanha*, 2.ª ed., Coimbra, Instituto para a Alta Cultura, 1944, pp. 32-33. A 4 de Março de 1786, uma provisão régia proibia a construção de armazéns na costa de Vagos, sem autorização régia: AMA, n.º 1682, L. registo, f. 428v.
18. O pároco da freguesia de Mira exige dízimos sobre o pescado: *cf.* GASPARD, João Gonçalves – *A Diocese de Aveiro no séc. XVIII. Um inquérito de 22 de Setembro de 1775*, Aveiro, 1974, p. 43. MARQUES, Maria Alegria Fernandes – *As Terras de Mira, perspectiva histórica*, Mira, Câmara Municipal de Mira, 1993, p. 68: refere, para o ano de 1780, a existência de um documento relativo à construção de uma capela para as companhias que andassem na costa; mas a primeira notícia, explícita, à constituição de uma companhia com gente de Mira é de 1790 – companhia do Cação.
19. NEVES, F. Ferreira – *A Memória sobre Aveiro do Conselheiro José José Ferreira de Cunha e Sousa*. «ADA», Aveiro, v. 6, 1940, p. 178.
20. REZENDE, Pe. João Vieira – *Monografia da Gafanha...*, o.c., pp. 195-196. Ver também, sobre a diversidade de destinos: CACHIM, Dr. Amadeu Eurípedes – *Os ilhavos, o mar e a Ria*, Estarreja, Estante Editora, 1988, pp. 16-21.
21. BRITO, Raquel Soeiro de – *Palheiros de Mira*, 2.ª ed., Lisboa, Centro de Estudos Geográficos, 1981, p. 31 e segs., em que refere a presença da população piscatória apenas nos meses de pesca, pelo menos até 1872.
22. CRAVIDÃO, Fernanda Delgado – *A população e o povoamento da Gândara (génese e evolução)*, Coimbra, Comissão Coordenadora da Região Centro, 1992, p. 67 e segs.
23. *Cf.* CORREIA, António – *A acção dos pescadores de Ilhavo na Costa da Caparica*. «ADA», Aveiro, v. 33, 1967, p. 5 e segs., que explica a origem do povoado na fixação conjunta de pescadores, provenientes de Ilhavo e Algarve, fazendo vida separada com costumes diversos e rivalidades acentuadas. *Vd. ainda CRUZ, Maria Alfreida – Pesca e pescadores em Sesimbra*, Lisboa, 1966, cap. 6: refere a transposição de técnicas, tradicionalmente, conhecidas por «*redes de ilhavos*».
24. *Vd.* LOPES, Ana Maria Simões da Silva – *O vocabulário marítimo português e o problema dos mediterraneísmos*. Sep. «Revista Portuguesa de Filologia», Coimbra, v. 16 e 17, 1972-74 e 1975-76, pp. 267 a 270, em que verifica o reflexo da migração daquelas gentes, através da tecnologia utilizada na pesca, no Algarve: Fuseta, Quarteira, Faro, Albufeira e Lagos e Olhão; e depois na costa ocidental, em Sines, Sesimbra, Peniche, Ericeira e Nazaré.
25. AMORIM, Inês – *A estrutura das «artes novas» da Costa de Aveiro, ao longo da 2.ª metade do séc. XVIII: mão-de-obra, divisão de trabalho, formas de propriedade e divisão do produto*, comunicação apresentada no «Simposio de Antropoloxía Mariñera – GALICIA, UN REENCONTRO CO MAR» em Julho de 1997, Pontevedra, Galiza (em publicação).
26. ABA-SN-Ovar, n.º 332.
27. ADA-SN-Aveiro, n.º 274, f. 75v-78v.
28. Três foram as inovações introduzidas pelos catalães: novas artes de pesca – a xávega, novo sistema de salga (o prensado da sardinha) e uma organização laboral que generalizou o salário.
29. LARANJEIRA, Eduardo Lamy – *O Furadouro, o Povoado, o Homem...*, o.c., p. 399.
30. *Id.*, *Ibid.*, pp. 399-403.
31. CALO LOURIDO, Francisco – *As artes de pesca*, Santiago de Compostela, Museo do Pobo Galego, 1980, pp. 40-42.
32. LARANJEIRA, Eduardo Lamy – *O Furadouro, o Povoado, o Homem...*, o.c., p. 393; AFFREIXO, Jayme – *Pescas Nacionais-A região de Aveiro...*, o.c., p. 134.

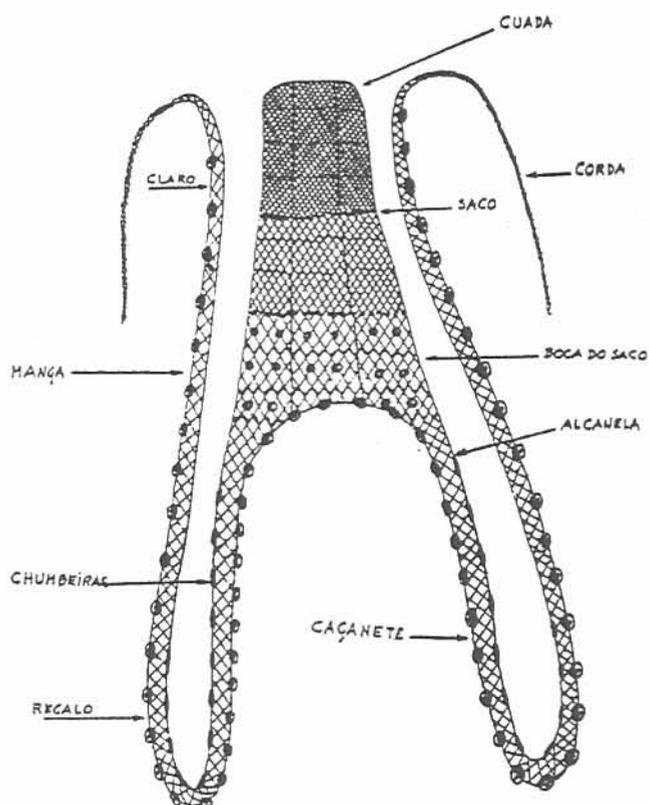
33. Vd. SANEZ REGUART, Don Antonio – *Diccionario Historico de los Artes de pesca nacional*, Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentation, 1988, v. 1, p. 391 exemplifica com casos concretos, na Andaluzia e, especialmente, em Málaga, onde a companhia compreendia 33 homens.
34. LOPES, Ana Maria Simões da Silva – *O vocabulário marítimo português...*, o.c., p. 245: afirma que a precursora da arte xávega foi em Sesimbra, o chinchorro, sendo esta largamente utilizada na ria de Aveiro, estabelecendo ligação aos fluxos migratórios. Considera, a pág. 237, que o espaço onde se usava a verdadeira arte da xávega, ia de Vieira de Leiria até Espinho. Vd. GALHANO, Fernando B. – *Notas sobre a pesca da xávega em Mira*, sep. «Actas do Congresso Internacional de Etnografia», v. 5, Lisboa, Junta de Investigação do Ultramar, 1965, p. 2, refere que o principal tipo de pesca era a xávega, que substituiu, há muito, os chinchorros «já usados por ali, no séc. XVII».
35. ANTT-DP, Beira, maço 3, n.º 192, 5/6/1764.
36. LOPES LINAGE, Javier, CARLOS ARBEX, Juan – *Pesquerias tradicionales y conflictos ecologicos, 1681-1794*, Madrid, Ministerio de Agricultura y Alimentation, 1991, pp. 42-43.
37. D. JOSEF CORNIDE – *Memoria sobre la pesca de sardina en las costas de Galicia*, ed. fac-símile, Santiago de Compostela, Consello de Cultura Galega, 1997, intr. e notas de Francisco Calo Lourido, pág. III.
38. LOBO, Constantino Lacerda – *Memória sobre a decadência das pescarias em Portugal*, in «Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, 1789-1815», t. 4, Lisboa, Banco de Portugal, 1991, pp. 283-284. Vd. SILVA, A. A. Baldaque da – *Estado actual das pescas*, Lisboa, Imprensa Nacional, 1892, p. 245, que defende outra opinião: «as artes de arrastar para terra não se podem deitar senão em fundos limpos, vulgarmente de areia, e atingem o máximo alcance de 1000 metros da terra, destinando-se às espécies de peixes em trânsito ou nómadas, sendo portanto, inofensivas, por isso que não vão destruir comedouros ou pesqueiros de espécies domiciliados, e capturam apenas os peixes que se aproximam da costa, em cardumes, ou isoladamente».
39. LARANJEIRA, Eduardo Lamy – *O Furdouro, o Povoado, o Homem...*, o.c., p. 270
40. *Id.*, *Ibid.*, p. 487.
41. ANTT – DP, Beira, n.º 132.
42. D. JOSEF CORNIDE – *Memoria sobre la pesca de sardina...*, o.c., p. 149.
43. MADAHIL, A. Gomes da Rocha – *Milenário de Aveiro. Colectânea de Documentos Históricas*, v. 2, Aveiro, Câmara Municipal de Aveiro, 1959, p. 20, documento de 21 de Outubro de 1572 (treslado de 26 de Abril de 1603).
44. OLIVEIRA, Aurélio de – *Póvoa do Varzim e os centros de salga na costa Noroeste nos fins do séc. XVIII. O contributo da técnica francesa*, in «Actas do Colóquio Santos Graça de Etnografia Marítima Tecnologia e Economia», Póvoa do Varzim, 1985, pp. 105-106.
45. ADA, SN, Aveiro, n.º 313, f. 32v.
46. ANTT – Correspondência dos Juizes de Fora, maço 367, Letra A-Aveiro.
47. ADA, SN, L. 314, f. 105v a 107, doc. 19/10/1777.
48. BPMP – Res., pasta 19(23). Vd. AMORIM, Pe. Aires de – *Alguns problemas históricos a respeito da barrinha de Esmoriz*, Espinho, 1980, p.33-34: em 1821, em sessão das Cortes, o mesmo Pedro Myoulle, lembrou a sua Memória sobre a abertura dum canal entre Porto e Ovar.
49. AMA – LR, n.º 95.
50. BMA – s/ n/
51. ANTT – AA, n.º 892.
52. Aurélio de Oliveira responsabiliza a perda de protecção pelo Estado português, mais interessado na safda de vinho, permitindo a invasão do peixe galego OLIVEIRA, Aurélio de – *Póvoa de Varzim e os centros de salga...*, o. c., p. 114, citando por sua vez MEJIDO PARDO, Antonio – *Aspectos del comercio gallego de exportacion a Portugal en el siglo XVIII*, in «Actas de las primeras jornadas de metodologia aplicada de las Ciencias Historicas – Historia Moderna», Santiago de Compostela, Universidad de Santiago de Compostela, 1975, p. 823.
53. LOBO, C. – *Memória sobre a decadência das pescarias...*, o.c., pp. 241 a 287; tais impedimentos foram sintetizados em BALBI, Adrien – *Essai Statistique...*, o.c., pp. 177-180, em 10 items resume exactamente o diagnóstico de Lacerda Lobo.
54. AMORIM, Inês – *Aveiro e sua Provedoria no séc. XVIII (1690-1815)*,... o.c., pp. 499-501.
55. BENEVIDES, Francisco da Fonseca – *Rainhas de Portugal. Estudo Histórico*, t. I, Lisboa, Castro Irmão, 1878, p. 39.
56. MADAHIL, A. Rocha – *Milenário de Aveiro...*, o.c., pp. 265 a 328.
57. AZAMBUJA, Jacob Frederico Torlade Pereira d' – *Memória sobre a pesca do bacalhau*, Lisboa, Companhia de Pescarias Lisbonense, 1835, pp. 8-13.
58. FISHER, H.E.S. - *De Methuen a Pombal. O comércio anglo-português de 1700 a 1770*, Lisboa, Gradiva, 1984, p. 109. Outro autor HANSON, Carl A. – *Economia e Sociedade no Portugal*

- Barroco, 1668-1703*, Lisboa, D.Quixote, 1986, p. 223, acrescenta ainda outros factores «a depleção da indústria de pesca local, falta de mão-de-obra e de capital, e, obviamente, a formidável concorrência estrangeira. Além disso os piratas mouros assaltavam repetidamente a frota de pesca.[...] Muitos pescadores, na realidade, pescavam pouco e em vez disso utilizavam os seus barcos no transporte de carvão, géneros alimentícios, rochas para paredões marítimos e outros artigos que nada tinham a ver com a sua ocupação».
59. ALMEIDA, António de – *História da febre que grassou na cidade de Penafiel em 1791 e 1792*, Coimbra, Real Imprensa da Universidade, 1792, p. 375.
60. AMORIM, Inês – *Aveiro e sua Provedoria no séc. XVIII (1690-1815)*..., o.c., pp. 296-303.
61. LOBO, Constantino Lacerda – *Memória sobre a preparação do peixe salgado, e seco das nossas pescarias*, in «Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, 1789-1815», t. 4, Lisboa, Banco de Portugal, 1991, pp. 197 a 240. SILVA, José Bonifácio de Andrade e – *Memória sobre a pesca das baleias, e extracção do seu azeite; com algumas reflexões a respeito das nossas pescarias*, in «Memórias Económicas da Academia Real das Ciências de Lisboa, 1789-1815», t. 2, Lisboa, Banco de Portugal, 1991, pp. 277-294.
62. AMA – RG, n.º 1683, f. 213.
63. LAMY, Alberto Sousa – *Monografia de Ovar. Da Idade Média à República, 1206 a 1910*, Ovar, Ed. da Câmara Municipal de Ovar, 1977, p. 187. LARANJEIRA, Eduardo Lamy – *O Furadouro, o Povoado, o Homem*..., o.c., pp. 413-416.
64. D. JOSEF CORNIDE – *Memoria sobre la pesca de sardina*..., o.c., pp. 141-149.
65. FRANÇA, Clemente Ferreira – *Memória sobre as diversas salgas da sardinha com o método de aproveitar as enxovas e sobre a salga dos peixes grossos como atuns, corvinas, pescadas, ruivos, gorazes e outros desta natureza, 11 d'Agosto d'1803*, in «A Pesca Marítima», n.º 10, Abril 1924, pp. 152-154, n.º 12, Junho 1924, pp. 184-186.
66. ANTT – DP, Beira, maço 29, n.º 2884, 14/9/1809.
67. AHMOP – JC-12, 10/12/1814.
68. ANTT – MR, maço 369, ex. 492, Ovar, 19/4/1821.
69. AMORIM, Inês – *Aveiro e sua Provedoria no séc. XVIII (1690-1815)*..., o.c., pp. 573-578 e 838-841.
70. O horário imposto, em 1783, era: de Verão, não vender antes das 9 horas, de Inverno, só depois das 10: vd. AMA – LV, n.º 8, ss. 26 de Abril de 1783.

CENTROS PISCATÓRIOS
DA COSTA DE AVEIRO
SÉC. XVIII



REDE DE PESCA



saco:	70 m de circunferência
	40 m de profundidade
	8 m de largura no fundo ou «cuada»
mangas:	230 m de comprimento
	20 a 25 m de largura

LARANJEIRA, Eduardo Lamy – *O Foradouro, O Povoado, o Homem e o Mar*, Ovar, Câmara Municipal de Ovar, 1984

