

O Comércio do Sal Português com a Irlanda no Século XIX.
Uma Leitura Geográfica

José Horta



I Seminário Internacional sobre o sal português
Instituto de História Moderna da Universidade do Porto, 2005, p. 297-310

O Comércio do Sal Português com a Irlanda no Século XIX. Uma Leitura Geográfica

José Horta*

Resumo

No século XIX, o sal Português de um modo geral, e o de Setúbal em particular, revelou-se de extrema importância para vários países do Norte da Europa nos quais se inclui a Irlanda. Este país, na altura domínio britânico, foi até ao terceiro quartel de novecentos um dos maiores produtores europeus de manteiga. Devido à necessidade de exportação deste bem para distantes territórios coloniais britânicos mas também portugueses, o sal português foi fundamental como ingrediente de paladar e conservação. Estabeleceu-se assim um movimento comercial intenso e contínuo entre a Irlanda e Portugal que favorecia em grande medida a balança comercial Inglesa face à utilização e exploração do espaço geográfico e comercial da Irlanda. Os relatórios dos cônsules portugueses naquela ilha apresentam informação inédita sobre as trocas comerciais entre a Irlanda e Portugal para este período, ao mesmo tempo que revelam um discurso imerso em questões de poder e conhecimento.

Throughout the 19th century, Portuguese salt was extremely important for several Northern European countries, in which Ireland is included. This country, at the time a British dominion, was one of the largest European producers of butter. Due to the exportation of this product to distant British and Portuguese colonial territories, Portuguese salt was fundamental as a taste and conservation ingredient. An intense and continuous trade movement between Ireland and Portugal was established and benefited greatly the British commercial exchange, profiting from the geographical and commercial domination of Ireland. The reports of the Portuguese consuls in this island present us with original and unacknowledged information on the Ireland-Portugal trade for this period. At the same time, they reveal a discourse of othering and otherness immersed in questions of power/knowledge.

O sal português, mais especificamente o sal de Setúbal, contribuiu de forma decisiva para a ascensão e queda do mais valioso bem produzido no sudoeste irlandês durante o século XIX: a manteiga. Transportado em embarcações unicamente portuguesas¹, o sal produzido nas salinas de Setúbal e de Alcácer era um produto frequente nas docas do porto de Cork, de onde era depois levado em pequenas quantidades, mas com frequência elevada,

* Licenciado em Geografia pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Bolseiro de Doutoramento pelo *Irish Research Council for the Humanities and Social Sciences* do governo irlandês na *University College Cork*.

¹ Arquivo Histórico do Ministério dos Negócios Estrangeiros (AHMNE) – Correspondência Proveniente das Representações Diplomáticas e Consulares de Portugal. Consulado de Portugal em Cork, 1830-18—. Cxs 650 e 651 – Consulado de Portugal em Cork (Inglaterra) – nos 1 e 2, 1830-1925.

para as áreas rurais e profundas do condado de Cork. Para além de bem essencial para a preservação de peixe e carne, era um ingrediente fundamental da manteiga produzida artesanalmente nas miseráveis *cottages* desta área pobre e de elevada pluviosidade da Irlanda.

A província do sul da Irlanda – Munster – gozando de uma precipitação média anual relativamente elevada e de numerosos dias de chuva, oferece condições excelentes para a prática da pastorícia e criação de gado bovino – animais de baixa produtividade metabólica pela necessidade de ingestão de grandes quantidades de erva para a produção de um quilo de carne. O gado suíno, este de alta produtividade, proliferava também apesar de a sua produção ser exclusiva para a produção de carne para alimentação. A baixa produtividade metabólica das *milch cows* – as vacas leiteiras desta região irlandesa – era compensada pelo aproveitamento do leite para a produção de manteiga. Por outro lado, esta área da Irlanda oferece fracas condições para a produção de sal marinho (preferido ao *rock-salt*) devido às elevadas quantidades de chuva e humidade do ar. Dias quentes, limpos e solarengos são efectivamente os melhores para a sua produção².

Portugal cedo se apercebeu da importância estratégica e comercial do porto de Cork³. Localizado no sul da Irlanda e no alinhamento de importantes correntes oceânicas do Atlântico⁴, Cork apresentou-se como porto privilegiado para receber produtos mediterrâneos de Portugal como vinho e cortiça mas também, e principalmente, produtos como citrinos e o sal.

Contudo, foi somente em finais do século XVIII que Portugal identificou Cork como um importante receptor para o sal de Setúbal, devido à crescente importância da manteiga naquela cidade assim como da carne de porco salgada transportada em baris⁵. Já no ano de 1788 Virgínia Rau apresenta a Irlanda como principal importador do sal de Setúbal, recebendo quantidades muito superiores às recebidas pelos holandeses, principal alvo da análise desta autora⁶. A rede consular portuguesa atingiu então a Irlanda e instalou o principal posto consular daquela ilha em Cork e vários vice-consulados, nomeadamente em Dublin, Limerick, Waterford, Belfast e (London)derry⁷. Os consules e vice-consules tinham como principal tarefa proteger os direitos dos navegantes e marinheiros portugueses, monitorizar a imparcialidade do comércio, cobrar os direitos e emolumentos consulares estabelecidos, assim como prestar socorro aos naufrágios de embarcações ou marinheiros portugueses. Os relatórios enviados pelo consul em Cork para Portugal revelam a extrema importância da relação que acabou por se estabelecer entre o sal e a manteiga. Não negligenciando a importância do sal para os processos de conservação do peixe e carne por salmoura, o sal

2 SILVA, João Ferreira da (1974) – *O Sal*. “Coleção Educativa”, LXXXIV, série Q, n.1, 2ª ed., Ministério da Educação Nacional – Direcção-Geral da Educação Permanente.

3 Apesar de a cidade de Cork nunca ter desafiado Dublin em poder económico, político e social, já o seu porto adquiriu no século XVIII uma importância sem par na Irlanda, não só no comércio marítimo com Portugal como também com o Novo Mundo. O’FLANAGAN, Patrick and BUTTIMER, Cornelius (eds.) (1993) – *Cork: History and Society – Interdisciplinary Essays on the History of an Irish County*. Dublin, Geography Publications.

4 Nomeadamente da denominada *North Atlantic Gyre*, corrente giratória no sentido dos ponteiros do relógio do Atlântico Norte. TUREKIAN, Karl K. (1976) – *Oceans*. 2nd ed., Englewood Cliffs N. J., Prentice Hall.

5 Orlando Ribeiro recorda-nos que Portugal deteve já o monopólio do fornecimento de sal à armada Britânica. Tendo sido Cork no século XIX a base naval mais importante da armada britânica na Irlanda, é possível que o sal português em Cork tenha também sido utilizado para esse fim. Esta hipótese carece, no entanto, de conveniente investigação. RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Hermann; DAVEAU, Suzanne (1991) – *Geografia de Portugal*. Vol. IV, Lisboa, Edições Sá da Costa. e RYNNE, Colin Bernard (1993) – *The Archaeology of Cork City and Harbour: From the Earliest Times to Industrialization*. Cork, Collins Press.

6 RAU, Virgínia (1963) – *Rumos e vicissitudes do comércio do sal português nos séculos XIV a XVIII*. in: “Revista da Faculdade de Letras de Lisboa”, n.7, Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

7 VALDEZ, António (1855) – *Anuário Portuguez Historicobiográfico e diplomático, seguido de um synopse de tratados e convenções celebrados entre Portugal e outras potências*. Lisboa, Typographia da Revista Universal, p.98.

de Setúbal influenciou decisivamente o tipo de comércio estabelecido entre a Irlanda e Portugal no século XIX, a forma de confecção e produção da manteiga, os estilos de vida e movimentos sazonais dos produtores de manteiga, a qualidade deste lacticínio, o seu *hinterland* comercial, assim como funções paralelas associadas à rede comercial manteigueira da Irlanda.

A manteiga, produto de fácil e rápida deterioração, necessitava de sal na sua preparação não só por promover um sabor mais apelativo mas principalmente por necessidade de conservação⁸. Esta conservação traduzia-se em dimensões temporais e espaciais: por um lado, permitia que a produção de manteiga fosse feita de forma mais lenta, permitindo a sua elaboração artesanal nas *cottages* básicas dos paupérrimos caseiros agrícolas. Para além disso, possibilitava o seu lento transporte em cavalo e carroça pelos famosos 'caminhos da manteiga' do condado⁹. Daniel Beaufort escreveu em 1788 que o povo, ignorante e suspeitando ser enganado, preferia o trabalho de transportar o produto durante todo o percurso até Cork, a perder a sua manteiga de vista. Finalmente, as grandes qualidades de sal na manteiga de Cork faziam com que esta resistisse ao prolongado tempo que a exportação marítima demorava, assim como às elevadas temperaturas que nessas viagens por vezes se fazia sentir, principalmente se tivéssemos em consideração que o período anual mais propício à produção de manteiga era precisamente o verão¹⁰. Por outro lado, este *superavit* temporal da longevidade da manteiga era traduzido numa maior abrangência geográfica para a exportação deste produto, não tendo havido outro porto que conseguisse ter o epíteto de manteiga de 'longa distância' com o sucesso que Cork conseguiu¹¹. Aumentando o *hinterland* comercial da manteiga irlandesa, o sal português contribuiu também para a expansão da cidade de Cork que, no século XVIII, se tomou na Irlanda o porto dominante no comércio atlântico de longa distância¹².

Assim, o sal português oferecia tempo à manteiga: aos seus produtores, aos seus transportadores (na maior parte dos casos os próprios produtores)¹³, aos intermediários e aos exportadores. Para além de tempo fornecia também espaço: o mundo inteiro como potencial mercado. Foram sem dúvida estas duas dimensões, aliadas às condições naturais do condado de Cork e à perspicácia comercial de Inglaterra, a chave do sucesso da manteiga de Cork.

O ponto fulcral para a expansão da manteiga salgada dos pastos verdejantes do sul de Munster foi o porto de Cork. Daí, a manteiga era exportada para os quatro continentes baseada inicialmente nas necessidades de classes relativamente altas nos territórios coloniais britânicos¹⁴. O controlo da qualidade deste produto tão expansivamente exportado era do Mercado da Manteiga de Cork. Este tinha vários provadores de manteiga que, isolados numa divisão separada da nave onde se reuniam os produtores e intermediários, provavam as várias manteigas dos diversos produtores e davam-lhes uma apreciação que variava entre o nível 1 (o de maior qualidade) e o nível 6 (impróprio para o consumo humano). Os inspetores tinham de possuir rapidez, precisão e, fundamentalmente, apurados sentidos de odor

8 O sal era também usado numa dimensão espiritual e supersticiosa. Este era espalhado na tampa do tambor de separação do leite das natas, por forma a repelir fadas e duendes. RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.

9 Até ao fim do século XVIII, quase toda a manteiga transportada para o Cork Butter Market veio por terra e apenas uma parte quase insignificante foi transportada de barco por sistema de cabotagem. Idem.

10 O'GRADA, Cormac (1994) – *Ireland: A New Economic History: 1780-1939*. Oxford, Clarendon Press.

11 RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.

12 O'FLANAGAN, Patrick (1993) – *Three hundred years of urban life: villages and towns in County Cork*. In: O'FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (eds.) (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications.

13 CROWLEY, T. (1994) – 'The Old Butter Road'. In: Kilcorney-Rathcoole. *A History*. Kanturk.

14 RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.

e paladar, especialmente vocacionados para a apreciação dos níveis de salinidade. Depois da manteiga inspecionada, os barris eram certificados com um carimbo (*Cork Crane Inspected Butter*) garantindo a qualidade desta. De modo a evitar a falsificação ou alteração dos carimbos, o Mercado tinha permissão para ter guardas nas docas do porto inspecionando as actividades de exportadores, marinheiros e estivadores¹⁵.

Para além deste controlo apertado à qualidade da manteiga, os benefícios portuários recebidos pela Inglaterra em Portugal e no Brasil durante as invasões francesas levaram ao florescimento de um comércio altamente benéfico para a Inglaterra¹⁶. Consequentemente, a Irlanda, parte integrante do Reino Unido¹⁷ desde 1800 com a instituição do *Act of Union*¹⁸, dedicou-se à importação de sal de Portugal—um produto barato podendo mesmo ser utilizado como lastro—e à exportação de um produto caro e elaborado: a manteiga¹⁹. Lisboa era já no século XVIII um mercado fundamental para a manteiga irlandesa. Em 1730 um anónimo viajante estrangeiro em Portugal descrevia uma refeição familiar em que participou: “À entrada serviram manteiga fresca, coisa muito rara em Portugal, onde só se come manteiga vinda da Irlanda, que posta em Portugal sai por menos dois terços do que custa a fabricada nos arredores de Lisboa”²⁰. Lisboa tornou-se então de forma incontestável até 1840 no principal mercado da manteiga irlandesa logo a seguir à Inglaterra, sendo a maior parte desta manteiga re-exportada para territórios ultramarinos mas principalmente para o Brasil. Esta evidência vem explicar o facto de Setúbal ser o porto português de onde mais navios portugueses saíam com destino à Irlanda, enquanto Lisboa era o porto de recepção mais importante para embarcações provenientes da Irlanda (figuras 1 e 2).

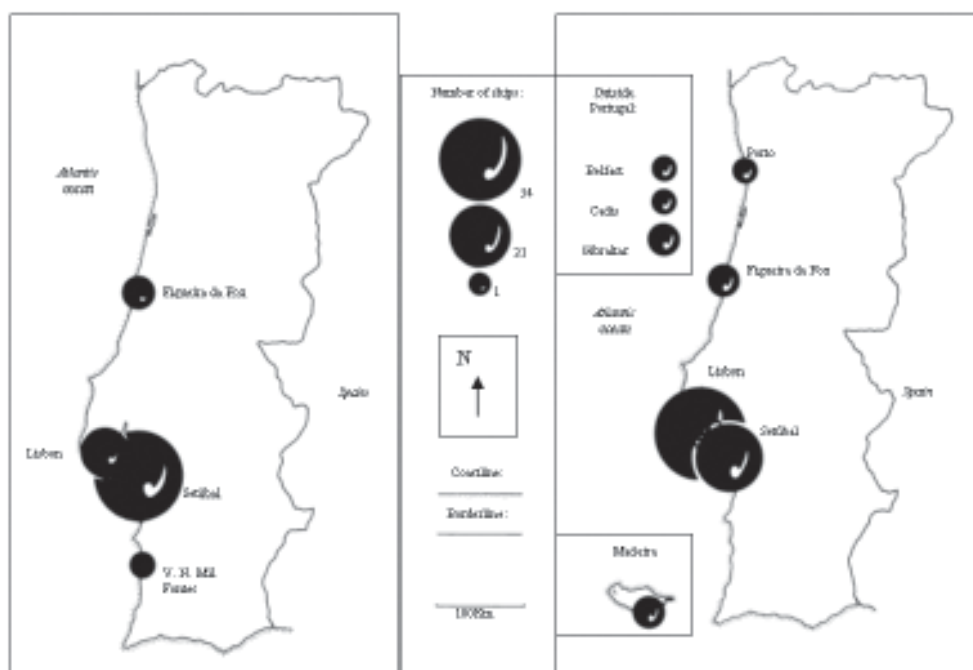
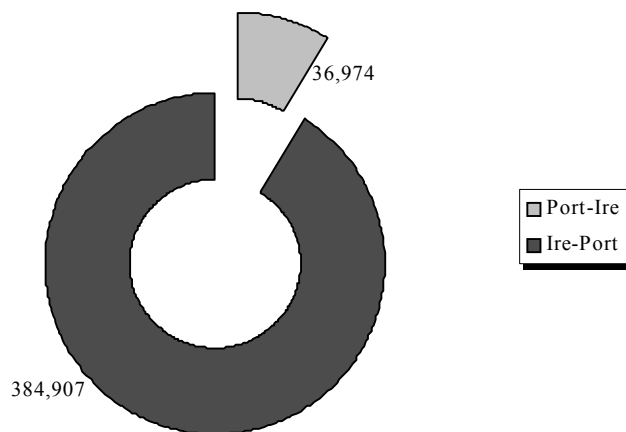


Figura 1 - Procedência das embarcações portuguesas saídas de Portugal para Cork (1830-1833)

Figura 2 - Destino das embarcações portuguesas saídas de Cork para Portugal (1830-1833)

Se tivermos em consideração, por outro lado, somente a origem do sal português em Cork as diferenças são ainda mais significativas. Efectivamente, 96% das embarcações saídas de Portugal com carregamentos de sal eram provenientes do porto de Setúbal e 3% do porto de Lisboa. No entanto, a hegemonia da capital na recepção da manteiga salgada vinda de Cork era ainda mais avassaladora. Nada mais do que 98% dos barris de manteiga destinados a Portugal tinham Lisboa como porto de recepção.

O volume do tráfego entre os dois territórios era similar na exportação e na importação. Contudo, este facto pode levar a conclusões precipitadas sobre a balança comercial. As trocas comerciais entre Portugal e a Irlanda tinham um volume e valor significativo, mas eram profundamente desequilibradas (figura 3). O valor dos produtos portugueses exportados para a Irlanda não passava de 9% do valor total das trocas comerciais.



Fonte: Relatório dos Consules de Portugal em Cork – [manuscritos n.º 61-180] – M.N.E.

Figura 3 – Valores totais (£) de exportação e importação entre Portugal e a Irlanda (1834-1842)

Desde 1831 até 1842, a exportação de sal de Setúbal sofreu oscilações dependentes de vários factores que lhe são directa e indirectamente ligados. Factores políticos e sociais como a guerra civil, a revolução liberal Setembrista de Passos Manuel em 1836²¹, mas tam-

15 DONNELLY, J. S. (1971) – 'Cork Market: Its Role in the Nineteenth Century Irish Butter Trade'. in: *Studia Hibernica*, no.11, 130-63.

16 O'BRIEN, John B. (1993) – *Population, Politics and Society in Cork, 1780-1900*. In: O'FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications, pp.699-720.

17 Então denominado *United Kingdom of Great Britain and Ireland*.

18 LEE, Joseph (1973) - *The modernisation of Irish Society, 1848-1918*. Dublin, Gill and Macmillan.

19 Apesar de os preços da manteiga das várias qualidades oscilarem frequentemente, esta era sempre muito mais onerosa do que o sal. Quando calculados os preços médios do sal e da manteiga entre 1834 e 1836, chega-se à conclusão que seriam necessárias pelo menos duas toneladas de sal para comprar um barril de manteiga. Arquivo Histórico do Ministério dos Negócios Estrangeiros (AHMNE) – *Correspondência Proveniente das Representações Diplomáticas e Consulares de Portugal*. Consulado de Portugal em Cork, 1830-18—. Cxs 650 e 651 – Consulado de Portugal em Cork (Inglaterra) – nos 1 e 2, 1830-1925.

20 *Description de la Ville de Lisbonne où l'on traite de la Cour, de Portugal, de la Langue Portugaise, & des Mœurs des Habitans; du Gouvernement, des Revenus du Roi, & de les Forces par Mer & par Terre; des Colonies Portugaises & du Commerce de cette Capitale – A Paris – Chez Pierre Prault, Quay de Gesfres, au Paradis – MDCCXXX*. In: CHAVES, Castelo Branco (1989) – *O Portugal de D. João V visto por três forasteiros*. "Série Portugal e os Estrangeiros", 2nd ed., Lisboa, Biblioteca Nacional, Presidência do Conselho de Ministros – Secretaria de Estado da Cultura. [Tradução, prefácio e notas de Castelo Branco Chaves].

bém, e principalmente, factores político-diplomáticos como o Tratado de Comércio e Navegação de 3 de Julho de 1842, entre Portugal e a Grã-Bretanha²², foram momentos marcantes para o comércio externo português, nomeadamente para o comércio do sal. Para além deste tratado ter levado à abertura de grande parte dos portos das colónias portuguesas à Inglaterra, verificou-se uma clara inaplicabilidade do princípio da reciprocidade²³. Com a assinatura deste tratado, Lisboa perdeu a importância que havia tido até essa data como posto re-exportador de manteiga para as colónias, passando os navios mercantes da Grã-Bretanha a dominar esse comércio.

Até ao tratado ter efeito, Lisboa gozava do privilégio de ser um dos mais importantes mercados para a manteiga de Cork. Em 1825, um total de 77.000 barris de manteiga num universo de 209.000 foram exportados de Cork para Portugal—para re-exportação para o Brasil—e para as *British West Indies*²⁴. Como referiu James Donnelly, Lisboa era o mercado mais importante para a manteiga de Cork, importando mais de 50.000 barris por ano nos princípios da década de vinte e quase 80.000 no início de 1840. Quando o primeiro-ministro conservador Inglês, Sir Robert Peel, nivelou os emolumentos alfandegários dos vinhos franceses e portugueses em 1842, Portugal perdeu a vantagem competitiva sobre a França que tinha gozado até então no mercado dos vinhos, e prontamente retaliou impondo taxas alfandegárias proibitivas aos produtos provenientes do Reino Unido²⁵. A taxa sobre a manteiga subiu entre 40% e 45%, afectando profundamente o produto de Cork e em 1852 Lisboa recebeu apenas 16.000 barris²⁶. Mas se a importação de manteiga quase se extinguiu em 1842 e a exportação de sal decaiu substancialmente (figura 4), já nos anos posteriores a esta data o sal conseguiu manter Cork como um mercado importante, garantindo a continuidade da relação próxima que previamente se tinha estabelecido entre o sal português e a manteiga irlandesa²⁷.

Os padrões anuais de exportação do sal e importação da manteiga eram altamente irregulares, estando intimamente ligados tanto à produção de sal como à produção de manteiga. Com efeito, a produção destes dois bens condicionou de tal modo o tráfego comercial entre Portugal e a Irlanda que outros bens de relativa importância no comércio entre os dois territórios—couros, bife, porco e tripa (de Cork para Portugal) e frutos citrinos, Vinho do Porto e cortiça (no sentido inverso)—estavam altamente dependentes dos períodos mais produtivos do sal e da manteiga. Com efeito, a grande maioria das viagens de portos portugueses para Cork ocorria no princípio do verão, chegando o sal a Cork a tempo de ser vendido aos agentes intermediários. Estes, sendo também cobradores de portagens nos caminhos da manteiga, descontavam no preço cobrado pela manteiga o sal vendido aos produtores²⁸. Deste modo, os célebres 'caminhos da manteiga' (*butterroads*), eram efectivamente também 'caminhos do sal', uma vez que viajando lentamente de burro, cavalo ou carroça os lavradores produtores de manteiga traziam barris carregados de manteiga dos

21 MATTOSO, José (1998) – *História de Portugal – O Liberalismo (1807-1890)*. 5º vol., Lisboa, Editorial Estampa, [coordenação de Luís Reis Torgal e João Lourenço Roque].

22 PEREIRA, Míriam (1979) – *Portugal no século XIX. Revolução, Finanças e Dependência Externa*. Lisboa, Ed. João Sá da Costa.

23 Idem.

24 *Report and minutes of evidence from the Select Committee appointed to inquire into the butter trade of Ireland* (Parliamentary Papers, H. C. 1826 (170) x, 135) 90.

25 DONNELLY, J. S. (1971) – 'Cork Market: Its Role in the Nineteenth Century Irish Butter Trade'. in: *Studia Hibernica*, no.11, 130-63.

26 *Cork Examiner*, 13 Oct. 1852.

27 *Arquivo Histórico do Ministério dos Negócios Estrangeiros (AHMNE)* – Correspondência Proveniente das Representações Diplomáticas e Consulares de Portugal. Consulado de Portugal em Cork, 1830-18—. Cxs 650 e 651 – Consulado de Portugal em Cork (Inglaterra) – nos 1 e 2, 1830-1925.

seus terrenos para Cork e levavam de volta sal, o único ingrediente necessário à produção e conservação de manteiga a que não tinham acesso no campo.

Fonte: Relatório dos Consules de Portugal em Cork – [manuscritos n.º 61-180] – M.N.E.

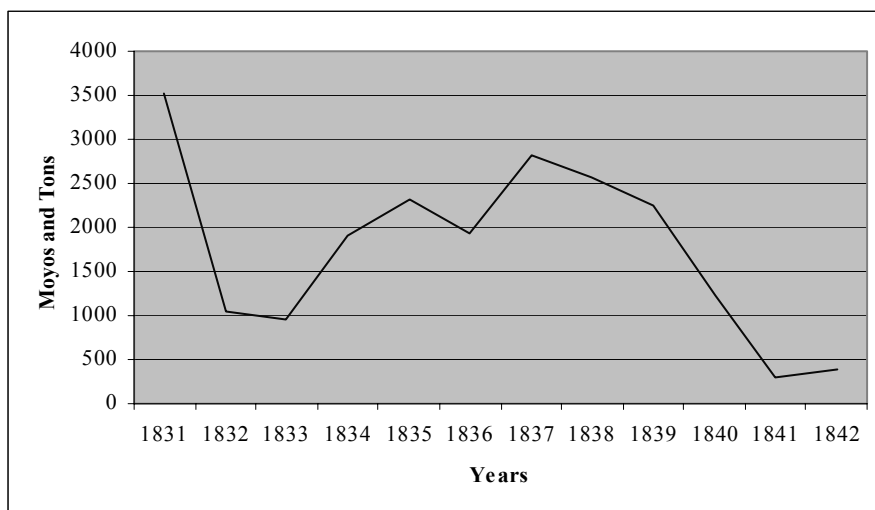


Figura 4 – Sal Português exportado para a Irlanda (1830-1842).

No que respeita às viagens de regresso a Portugal, estas tinham efeito maioritariamente no fim do verão, precisamente o período do ano em que o *output* de manteiga era mais elevado, como consequência do ciclo alimentício e de produção de leite das *milch cows*²⁹. Deste modo, em certa medida o sal português condicionou estes movimentos sazonais dos agricultores devido à necessidade de recolha deste ingrediente fundamental e tão reconhecidamente característico da manteiga de Cork. Porém, esta rígida sazonalidade produtiva da manteiga e dependência das qualidades de conservação do sal levariam a que, eventualmente, a mais importante exportação de Cork conhecesse um drástico declínio.

A exportação de manteiga sofreu um natural abalo com a grande fome de 1845-1849 – talvez a maior catástrofe humana por motivos não bélicos que a Europa moderna e contemporânea conheceu – que fez desaparecer 2 milhões de seres humanos da Irlanda em menos de três anos³⁰. Neste período, os barcos portugueses privilegiavam milho proveniente dos portos do Noroeste de Portugal em detrimento do sal de Setúbal. Após a grande fome, motivada por um lado pelas falhas sucessivas da sementeira da batata e por outro lado pela extrema dependência de grande parte da população deste tubérculo, deu-se uma alteração radical nos regimes agrícolas irlandeses, principalmente de Munster e Connaught. A volatilidade da batata e super-dependência neste produto levou a uma ainda maior aposta na criação de gado, o que despoletou um novo incentivo para a produção de manteiga.

Porém, a década de 60 foi letal para a manteiga de Cork. O advento da refrigeração desferiu-lhe um golpe de morte. Já não havia necessidade de utilização de grandes quantidades de sal

28 RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.
 29 DICKSON, D. (1993) – *Butter comes to market: The origins of commercial dairying in County Cork*. In: O'FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications, pp. 367-390.
 30 WOODHAM-SMITH, Cecil (1991) – *The Great Hunger. Ireland 1845-1849*. London, Penguin Books.

que, apesar de permitir prolongada conservação, tornava a manteiga muito pesada e de sabor quase intragável quando comparada com as manteigas ligeiramente salgadas de França, Holanda, mas principalmente da Escandinávia, nomeadamente da Dinamarca³¹. Por outro lado, foi inventada a margarina³² e, pouco tempo depois, a chamada *butterine*, uma mistura de manteiga e margarina, principalmente pelos holandeses³³. O mercado da manteiga de Cork tentou então colmatar os excessos da utilização de sal pelos produtores de manteiga a quando da sua elaboração (figura 5). Contudo, este foi vítima de um sistema de produção arcaico e profundamente tradicional. Os produtores de manteiga precisavam ainda de grandes quantidades de sal para proteger a sua manteiga no longo e moroso transporte de Kerry, Limerick e West Cork até à cidade de Cork. A tradicional fama da manteiga de Cork foi terrivelmente abalada. O próprio mercado da manteiga sofreu de problemas de higiene e surgiram dúvidas sobre a qualidade e imparcialidade dos avaliadores e provadores de manteiga. A credibilidade da manteiga estava posta em causa e o sal português foi lentamente perdendo um mercado outrora privilegiado. A eventual queda de importância do sal na manteiga de Cork motivou também o gradual desaparecimento de funções paralelas à produção de manteiga e conservação de carne. A função que talvez de forma mais óbvia beneficiou com a grande quantidade de sal português em Cork foi a tanoaria. O transporte da carne de porco salgada era efectuado em barris, assim como o da manteiga, para a qual eram usados os chamados *firkins*³⁴.

A rígida sazonalidade de manteiga salgada de Cork foi também um factor determinante para o seu declínio³⁵. No fim do século XIX, a produção de manteiga era ainda uma actividade sazonal, sendo os stocks de manteiga muito reduzidos de Novembro ao princípio da Primavera, enquanto que nos meses de Janeiro, Fevereiro e Março era virtualmente inexistente³⁶. O mercado britânico favoreceu a manteiga continental que, devido à mecanização das suas *creameries*, conseguia garantir fornecimento de manteiga durante todo o ano. A esta uniformidade temporal, as novas indústrias europeias conseguiam juntar uma textura, cor e paladar uniformes, somando a estes melhoramentos a utilização de pacotes atractivos e práticos, enquanto os produtores de Cork continuavam a armazenar, transportar e vender a manteiga nos pouco ou nada práticos *firkins*³⁷. Também as *Land Wars* (1880/82 – 1887/90) foram fundamentais para o fracasso das exportações de manteiga, pois enquanto os irlandeses dividiam os seus esforços entre a luta armada e a labuta no campo, os dinamarqueses e os holandeses aumentavam o seu controlo sobre o mercado britânico de porco e productos lácteos³⁸.

31 RYAN, Raymond (2000) – *The Butter Industry in Munster: 1884-1939*. Cork, Department of History, University College Cork, Theses Masters.

32 ADAMS, Simon (et alii) (2000) – *The Illustrated History of the Nineteenth Century – Year by Year, Month by Month*. London, Grange Books.

33 RYAN, Raymond (2000) – *The Butter Industry in Munster: 1884-1939*. Cork, Department of History, University College Cork, Theses Masters.

34 Os *firkins*, introduzidos na Irlanda por volta de 1630, eram uma versão de menores dimensões dos barris normais. Eram geralmente feitos de madeira de carvalho cujas ripas eram apertadas por corda e tinham uma capacidade média de 24,4 kg. RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.

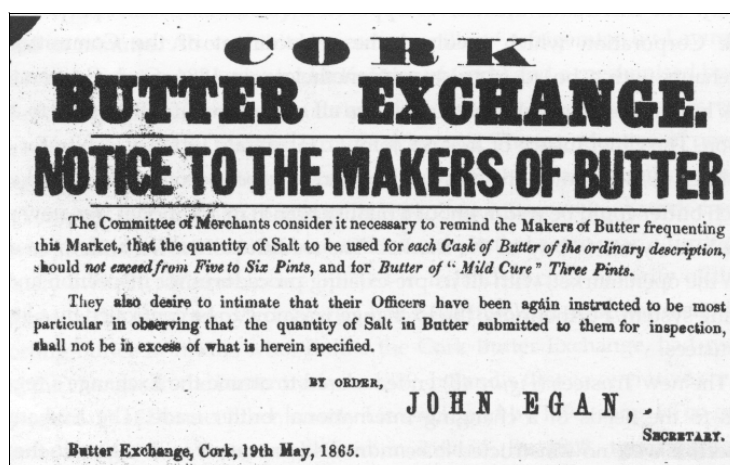
35 A manteiga, o leite e o queijo formaram o corpo central da base da alimentação dos habitantes da área de Cork desde pelo menos a Idade do Ferro. A manteiga, apesar de ser um produto claramente sazonal, sempre teve mais importância no Inverno do que o leite, estação em que este era inexistente. DICKSON, D. (1993) – *Butter come to the market: The origins of commercial dairying in the Cork region*. In: O'FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications, pp. 367-390.

36 RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.

37 RYAN, Raymond (2000) – *The Butter Industry in Munster: 1884-1939*. Cork, Department of History, University College Cork, Theses Masters.

38 O'GRADA, Cormac (1994) – *Ireland: A New Economic History; 1780-1939*. Oxford, Clarendon Press.

Se, por um lado, o sal de Setúbal foi fundamental para a projecção mundial da manteiga de Cork, por outro lado, foi o próprio sal português que, de forma substancial, contribuiu para a dramática perda de importância deste bem para a economia da Irlanda. Com efeito, depois da quase perda total dos mercados português e brasileiro, os mercadores de Londres, Liverpool e Bristol tomaram-se os principais agentes da manteiga fora da Irlanda, e os consumidores britânicos queixavam-se principalmente do seu alto teor de sal. Este defeito foi parcialmente um legado de meados do século, quando o mercado de Cork se baseava principalmente nas colónias britânicas. A pequena escala de produção era também uma condicionante dos altos níveis de sal, pois os produtores demoravam duas a três semanas até acumularem manteiga suficiente para encherem um *firkin*, o que exigia a utilização de elevadas quantidades de sal para a sua conservação³⁹. Esta situação não teria sido tão problemática se os produtores continentais não tivessem adoptado as inovações tecnológicas orientadas para a produção de manteiga e que surgiram no terceiro quartel do século, como o separador centrífugo⁴⁰, a margarina e a conservação pelo frio⁴¹. O Mercado da Manteiga de Cork tentou diminuir os níveis de sal na manteiga mas os processos artesanais crónicos na produção de manteiga levaram a que essa diminuição fosse quase nula.



Fonte: CBM ms F. 92, Notices to producers re management of butter, 1867, 1870; Cork Daily Herald and Advertising Gazette, 16 Sept. 1867; Cork Examiner, 31 Março 1876.

Figure 5 – Comunicado oficial do Mercado da Manteiga de Cork aos produtores de manteiga

Durante as décadas de 1860 e 1870, quando os produtos continentais na Grã-Bretanha continham um máximo de 3 ou 4 libras de sal por 70 libras de manteiga, a recomendação do Mercado da Manteiga de Cork desceu para 5 ou 6 libras de sal⁴². Somente na década de

39 DONNELLY, J. S. (1971) – 'Cork Market: Its Role in the Nineteenth Century Irish Butter Trade'. in: *Studia Hibernica*, no.11, 130-63.

40 Apenas introduzido em Munster no ano de 1884 e, ainda assim, a sua introdução em massa foi um processo lento. RYAN, Raymond (2000) – *The Butter Industry in Munster: 1884-1939*. Cork, Department of History, University College Cork, Theses Masters.

41 LELAND, Mary (2001) – *That Endless Adventure: a history of the Cork Harbour Commissioners*. Cork, Port of Cork Company.

42 CBM ms F. 92, Notices to producers re management of butter, 1867, 1870; Cork Daily Herald and Advertising Gazette, 16 Sept. 1867; Cork Examiner, 31 Março 1876.

1880 (muito depois de manteiga fresca da França e da Dinamarca, e da *butterine* holandesa terem fornecido paladares mais apelativos) decidiu o Mercado da Manteiga que mais de 4 libras de sal era quantidade em excesso⁴³. Assim, o contributo do sal português para o declínio da manteiga de Cork não foi mais do que um condicionalismo indirecto. A razão principal deveu-se à falta de capacidade industrializadora do sistema produtivo de manteiga em Cork. Não se trata aqui de uma questão de falta de qualidade do sal português, mas sim da impossibilidade de competir com sistemas de conservação mais eficientes e elaborados.

Fontes

Arquivo Histórico do Ministério dos Negócios Estrangeiros (AHMNE) – Correspondência Proveniente das Representações Diplomáticas e Consulares de Portugal. Consulado de Portugal em Cork, 1830-18—. Cxs 650 e 651 – Consulado de Portugal em Cork (Inglaterra) – nos 1 e 2 1830-1925.

CBM ms F. 92, Notices to producers remanagement of butter, 1867, 1870; *Cork Daily Herald and Advertising Gazette*, 16 Sept. 1867; *Cork Examiner*, 31 Março 1876.

CBM ms F. 92, Notice rehandling of butter, 1886.

Cork Examiner.

Report and minutes of evidence from the Select Committee appointed to inquire into the butter trade of Ireland (Parliamentary Papers, H. C. 1826 (170) x, 135) 90.

Bibliografia

ALDCROFT, D. H.; COTTRELL, P. L. (1981) – *Shipping, Trade and Commerce; essays in memory of Ralph Davis*. Leicester, Leicester University Press.

ADAMS, Simon (et alii) (2000) – *The Illustrated History of the Nineteenth Century – Year by Year, Month by Month*. London, Grange Books.

BERRY, Elizabeth K. (1975) – 'Medieval Droitwich and the salt trade'. In: *Report on the Salt Weekend held at the University of Essex – 20, 21, 22 September 1974*. Colchester, Colchester Archaeological Group.

CROWLEY, T. (1994) – 'The Old Butter Road'. In: *Kilcorney-Rathcoole. A History*. Kanturk.

DALY, Mary (1981) – *Social and Economic History of Ireland Since 1800*. Dublin, The Educational Company of Ireland, Ltd.

DALY, Séan (1978) – *Cork: A City in Crisis. A history of labour conflict and social misery – 1870-1872*. vol.1. Cork, Tower Books of Cork.

Description de la Ville de Lisbonne où l'on traite de la Cour, de Portugal, de la Langue Portugaise, & des Mœurs des Habitans; du Gouvernement, des Revenus du Roi, & de les Forces

43 CBM ms F. 92, Notice re handling of butter, 1886.

par Mer & par Terre; des Colonies Portugaises & du Commerce de cette Capitale – A Paris – Chez Pierre Prault, Quay de Gesfres, au Paradis – MDCCXXX. In: CHAVES, Castelo Branco (1989) – *O Portugal de D. João V visto por três forasteiros*. “Série Portugal e os Estrangeiros”, 2nd ed., Lisboa, Biblioteca Nacional, Presidência do Conselho de Ministros – Secretaria de Estado da Cultura. [Tradução, prefácio e notas de Castelo Branco Chaves].

DICKSON, D. (1993) – *Butter comes to market: The origins of commercial dairying in County Cork*. In: O’FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications, pp.367-390.

DONNELLY, J. S. (1971) – ‘Cork Market: Its Role in the Nineteenth Century Irish Butter Trade’. in: *Studia Hibernica*, no.11, 130-63.

IRELAND, John de Courcy (1986) – *Ireland and The Irish in Maritime History*. Dublin, The Glendale Press.

LEE, Joseph (1973) – *The modernisation of Irish Society, 1848-1918*. Dublin, Gill and Macmillan.

LELAND, Mary (2001) – *That Endless Adventure: a history of the Cork Harbour Commissioners*. Cork, Port of Cork Company.

LOCKWOOD, John G. (1974) – *World Climatology – An Environmental Approach*. Wallingford, C.A.B. International.

MATTOSO, José (1998) – *História de Portugal – O Liberalismo (1807-1890)*. 5º vol., Lisboa, Editorial Estampa, [coordenação de Luís Reis Torgal e João Lourenço Roque].

O’BRIEN, John B. (1993) – *Population, Politics and Society in Cork, 1780-1900*. In: O’FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications, pp.699-720.

O’FLANAGAN, Patrick and BUTTIMER, Cornelius (eds.) (1993) – *Cork: History and Society – Interdisciplinary Essays on the History of an Irish County*. Dublin, Geography Publications.

O’FLANAGAN, Patrick (1993) – *Three hundred years of urban life: villages and towns in County Cork*. In: O’FLANAGAN, P. and BUTTIMER, C. (eds.) (1993) – *Cork: History and Society*. Dublin, Geography Publications.

O’GRADA, Cormac (1977) – ‘The Beginnings of the Irish Creamery System, 1880-1914’. In: *Economic History Review*, 2nd series, 30, 1977, pp.284-305.

O’GRADA, Cormac (1994) – *Ireland: A New Economic History; 1780-1939*. Oxford, Clarendon Press.

PEREIRA, Míriam (1979) – *Portugal no século XIX. Revolução, Finanças e Dependência Externa*. Lisboa, Ed. João Sá da Costa.

TUREKIAN, Karl K. (1976) – *Oceans*. 2nd ed., Englewood Cliffs N. J., Prentice Hall.

RAU, Virgínia (1950) – *Os Holandeses e a Exportação do Sal de Setúbal*. Separata da “Revista Portuguesa de História”, tomo IV, Coimbra, Tipografia Atlântida.

RAU, Virgínia (1951) – *A Exploração do Comércio do Sal de Setúbal: Estudo de História Económica*.

RAU, Virgínia (1963) – *Rumos e vicissitudes do comércio do sal português nos séculos XIV a XVIII*. in: "Revista da Faculdade de Letras de Lisboa", n.7, Lisboa, Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

RAU, Virgínia (1984) – *Estudos Sobre a História do Sal Português*. Lisboa, Editorial Presença.

RIBEIRO, Orlando; LAUTENSACH, Hermann; DAVEAU, Suzanne (1991) – *Geografia de Portugal*. Vol. IV, Lisboa, Edições Sá da Costa.

RYAN, Raymond (2000) – *The Butter Industry in Munster: 1884-1939*. Cork, Department of History, University College Cork, Theses Masters.

RYNNE, Colin Bernard (1998) – *At the Sign of the Cow: The Cork Butter Market 1770-1924*. Cork, Collins Press.

RYNNE, Colin Bernard (1993) – *The Archaeology of Cork City and Harbour: From the Earliest Times to Industrialization*. Cork, Collins Press.

SILVA, João Ferreira da (1974) – *O Sal*. "Coleção Educativa", LXXXIV, série Q, n.1, 2ª ed., Ministério da Educação Nacional – Direcção-Geral da Educação Permanente.

VALDEZ, António (1855) – *Anuario Portuguez Historicobiografico e diplomático, seguido de um synopse de tratados e convenções celebrados entre Portugal e outras potências*. Lisboa, Typographia da Revista Universal, p. 98.

WOODHAM-SMITH, Cecil (1991) – *The Great Hunger. Ireland 1845-1849*. London, Penguin Books.