

As Salinas de Alcochete – Um Património a musealizar

Maria Dulce de Oliveira Marques

Resumo

A investigação desenvolvida no âmbito da dissertação de Mestrado em Museologia, com a temática “O Salgado de Alcochete – Percursos de sal: Perspectivas de Musealização”, teve como objectivo primordial a musealização do património das marinhas, como forma de valorizar, preservar e divulgar o salgado de Alcochete, lugar de memória e de identidade.

O assunto aqui desenvolvido trata da História do Salgado de Alcochete, abordando-se as questões da produção e a especificidade dos trabalhos executados pelos salineiros na produção de sal. Também se refere os aspectos socioeconómicos ligados à actividade salineira, evidenciando-se o valor patrimonial e cultural das marinhas para a comunidade alcochetana, actualmente em rápida transformação provocada pela construção da ponte Vasco da Gama em 1998.

The research undertaken as part of the dissertation for Masters in Museology, with the theme " O Salgado de Alcochete - Percursos de sal: Perspectivas de Musealização" (The Salt of Alcochete - Salt Routes: Perspectives for Musealization) had as primary objective the musealization of one of the marines as a way of appreciating, preserving and disseminating the heritage of Alcochete as an important salt producer, a place of memory and identity.

The subject developed here deals with the history of the salt in Alcochete, looks at the issues of production, the specificity of work performed here by the salt-makers. It also refers to the socio-economic related activity, demonstrating the value of heritage and culture of the marine community to the region, currently undergoing a rapid transformation caused by the construction of the Vasco da Gama Bridge in 1998 that puts Lisbon only 20 minutes away.

Palavras-chave – Key Words:

Preservar/ Memória/ Património

Preservation / Memory / Heritage

Introdução

O presente artigo surge no âmbito do projecto de investigação realizado, para a dissertação de mestrado, que teve como tema central, o salgado Alcochete numa perspectiva de musealização do património das marinhas, como forma de valorizar, preservar e divulgar o salgado de Alcochete – lugares de memória e de identidade. Neste sentido, tornou-se fundamental uma investigação preliminar para estudar o salgado enquanto realidade que contribuiu para desenvolvimento económico, social e cultural local e, para a formação da identidade histórica da região

Tendo em vista um projecto de musealização, numa primeira fase e dada a carência de estudos sobre este património local, tornou-se fundamental estudar o salgado de Alcochete em várias vertentes, pois a temática do sal é complexa e, a indústria salineira envolve aspectos da vida económica, social cultural e até política, tornando-se necessário abordar o tema em múltiplas dimensões: a histórica, a cultural, a social e económica. O estudo aprofundado sobre o salgado foi crucial para perceber a importância económica e social que a actividade salineira desempenhou localmente e no quadro da produção da região de Lisboa e nacional, mas também para enfatizar o valor cultural e patrimonial do salgado para a comunidade local, enquanto sua memória e identidade.

O vector fundamental desta investigação, procurou evidenciar as razões que justificam o grande objectivo do trabalho realizado, que passa pela recuperação, preservação e valorização do património das marinhas, numa perspectiva de musealização através da criação de um ecomuseu do sal, para que possa ser usufruído por todos, presentes e futuros.

A musealização permitirá partilhar com a comunidade o trabalho de investigação desenvolvido e devolver-lhe a sua memória, as suas vivências e tradições que a

¹³⁹ Artigo baseado na dissertação de Mestrado em Museologia, orientada por Alice Semedo, apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Julho de 2009.

¹⁴⁰ Professora do 3º Ciclo /Assessora da Direcção na Escola EB, 23, Mouzinho da Silveira – Baixa da Banheira. Correio electrónico – dulce.aparicio@gmail.com

identificam e individualizam. Neste sentido, torna-se premente a implementação de um programa de musealização integrado, que recupere e preserve a memória desta comunidade em constante transformação, quer pelas alterações sociais, nomeadamente pela atracção de novos residentes, quer pela alteração do próprio território pela urbanização acelerada, após a construção da Ponte Vasco da Gama em 1998.

Para concretizar os objectivos propostos, foi fundamental: fazer uma pesquisa exaustiva, recolha e análise documental em bibliotecas e arquivos (livros, revistas, filmes, fotografias, manuscritos e periódicos); recorrer à recolha oral, e, dado que se tratava de um levantamento de carácter etnográfico, optou-se por uma metodologia fundamentada na observação qualitativa, predominando a observação participante, uma vez que permitiu uma recolha no terreno mais abrangente, pelas suas características de flexibilidade e de abertura. Os intervenientes neste processo, foram seleccionados tendo em conta a sua experiência e representatividade na comunidade salineira e, a disponibilidade para prestar informações; proceder à realização de um inventário dos objectos que integram a exposição temporária, perspectivada neste projecto, tendo-se seleccionados os mais representativos. Esta exposição deverá constituir um espaço de sensibilização da comunidade, especialmente das instituições com responsabilidade na salvaguarda do património e também de particulares, para a importância de recuperar e preservar este património. Mas deverá ser acima de tudo, um momento de reflexão sobre o futuro deste património que constitui a memória e identidade de uma região e que, por isso, interessa preservar para que possa ser usufruto dos presentes e futuros.

1. Contributos para a História do salgado de Alcochete

1.1. Início e desenvolvimento do salgado de Alcochete

As salinas de Alcochete, situadas na margem esquerda, ou margem Sul do estuário do Tejo, fazem parte do salgado da região de Lisboa, também designado salgado do Tejo.

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

O salgado de Alcochete era constituído por três regiões produtoras: a região do rio das Enguias, região de Alcochete – Samouco e a região de Vasa – Sacos (pertencente ao concelho de Benavente), menos próximo da vila (Dias, 1954).

Alcochete na década de 30 do século XX tornou-se o centro salineiro mais importante da região de Lisboa e no contexto nacional.

É no século XIII, que surgem as primeiras referências documentais relativas às salinas de Alcochete, associadas ao aparecimento de comunidades ribeirinhas que se foram instalando nas margens do Tejo, ligadas à exploração do sal. Estes primeiros núcleos salineiros, nos quais surge Alcochete, foram-se desenvolvendo ao longo dos séculos e adquirindo importância económica, passando a integrar os circuitos comerciais, quer nacionais, quer internacionais, tornando-se fundamental para a vitalidade económica das comunidades locais.

A propósito, Virgínia Rau (1984) no estudo que fez sobre as salinas do estuário do Sado, no qual aborda o salgado de Lisboa, refere que nos finais do séc. XIII no estuário do Tejo, surge “uma poeira de lugarejos que constituíam um grémio municipal rudimentar: o concelho do Ribatejo. Nessa orla de terras baixas por onde o mar surgia ao longo dos esteiros e dos ribeiros, quase toda entregue aos cuidados colonizadores da ordem de Santiago, verificou-se o aparecimento de minúsculas póvoas ribeirinhas, em grande parte para exploração de salinas, desde o segundo quartel do séc. XIII, tais como: Montiglio (1249), u samouco e Lançada (1241), sarilhos (1304), aldeã dalcouxhete (1313), aldeã galega (herdade de Fernão Galego, 1306) e outras. Todas elas tinham por sede paroquial Sabonha (Sabona, 1249), outro lugarejo situado numa pequena eminência entre Alcochete e Aldeia Galega” (Rau, 1984).

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

Por isso, tal como outros estudiosos têm referido, o salineiro, marnoto ou marnoteiro, antes de o ser, era em primeiro lugar agricultor, pois precisava de dominar

as técnicas para amanho e cultivar a terra. Precisava de conhecer a terra e as plantas que aí podia cultivar. Este conhecimento obtido pela experiência acumulada e transmitido de gerações em gerações constituiu o segredo que fez prosperar a Indústria salinera nesta região, assim como noutras.

Desta forma, embora as referências documentais provem a existência de salinas nas margens do Tejo, a partir de meados do século XIII, construídas aqui e ali conforme as condições do terreno e a habilidade do homem o permitiram, é muito provável que já antes se produzisse sal nesta região. Segundo Lacerda Lobo (1793) terá sido nas margens do Sado e Tejo que se construíram e exploraram as primeiras salinas, pelas seguintes razões: “1º as enchentes das marés nestas regiões são mais consideráveis, do que no Mondego e Ria de Aveiro; 2º o terreno é mais apropriado para nele se fazerem as Marinhas; 3º A extracção do sal é mais fácil pela bondade das barras de Lisboa e Setúbal. Estas vantagens, que a natureza nunca negou a estes sítios, são motivos fortes, para nos persuadirmos, que os nosso maiores talvez fariam aqui primeiro Marinhas que em qualquer outra parte” (Lobo, 1793).

No século XIV, a margem sul do Tejo teria já uma produção bastante significativa, merecendo o interesse e investimento de proprietários locais e especialmente de Lisboa. Assim, em 1375 (16 de Outubro) Gil Vicente, prior de Stª Maria de Sabonha, vende uma salina a Lopo Martins de Lisboa, situada num lugar chamado “pinhal do Ribatejo”, onde se situava um dos centros produtores importantes desta região (Rau, 1984). Stª Maria de Sabonha, ou Sabona era a sede paroquial do concelho e integrava, aldeia galega e Alcochete. Mais tarde é aí fundada a ordem de S. Francisco, origem da freguesia do concelho de Alcochete.

No reinado de D. João I, o salgado de Lisboa, nomeadamente da margem sul, teria já alguma expressão no reino pois, o sal que aqui se produzia, servia para consumo interno e também para exportação para outros países. Segundo Constantino de Lacerda Lobo (1793): “ no reinado do senhor rei D. João I havia marinhas no Riba-Tejo em tão grande quantidade, que não somente davam sal para o consumo de Lisboa, mas também era exportado para fora do reino, o que se prova por um dos artigos, que foram requeridos em Coimbra ao Senhor rei D. João I por parte dos fidalgos, referidos nas ordenações do senhor rei D. Afonso V” (Lobo, 1793).

Em 1512 foram contadas 79 marinhas, com um total de 11 052 talhos, situadas tanto na ribeira da foz do Sabonha, como na ribeira de Aldeia Galega (actualmente Montijo) e que eram “foreiras ou davam o dízimo, à Ordem de Santiago” (Rau, 1984).

Conforme refere José Estevam (1948): “no século XVI, existiam muitas marinhas em todo o termo. Entre outros, encontram-se, no ano de 1512, os seguintes proprietários de salinas: Gil Pato, Fernão Gomes, Gil Mestre, Fernão Cotrim e João da Gama, todos fidalgos. Rui Martins possuía duas marinhas no sítio chamado de Moinho de Vento” (Estevam, 1948).

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

1.2. O salgado nos séculos XVIII e XIX.

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

Também os estudos realizados nos finais do séc. XVIII, por Lacerda Lobo, sobre o salgado português, permitiram perceber o estado de desenvolvimento da Indústria salineira em Alcochete, o tipo de solo das marinhas, os processos utilizados e a localização das marinhas.

Relativamente ao século XIX, alguma documentação existente no arquivo distrital de Setúbal, permitiu esclarecer algumas questões sobre o salgado de Alcochete, nomeadamente quanto ao número de salinas, sua localização e respectivos proprietários, assim como quem eram os arrendatários. Porém, é escassa, atendendo à importância deste salgado já em finais do séc. XVIII e, especialmente no séc. XIX. Muita documentação ou se perdeu ou estará por inventariar e dispersa em arquivos Municipais, ou em outras instituições e famílias, proprietárias ou arrendatárias de salinas.

Foi possível colmatar, em parte, esta lacuna para os finais do séc. XVIII, recorrendo a uma obra bastante importante para a história económica e social de Alcochete, que é a obra de Jacome Ratton (1992), escrita entre 1747 e 1810. Nela

observa-se o estado de desenvolvimento de Alcochete, quer ao nível da agricultura, quer da salicultura, a ocupação do espaço em termos de população, as zonas cultivadas e incultas bem como a situação económica das populações que aqui habitavam. É, por isso, uma referência para Alcochete, na qual se encontram descritos espaços e situações, bem como todas as obras levadas a cabo por este empreendedor em vários locais. Tais foram os trabalhos de modernização implementados, nomeadamente na Barroca D'Alva que o rei D. José se lhe dirigiu nestes termos: “ este é o nosso Ratton o grande cultivador da barroca d'Alva” (Ratton, 1992).

O único rendimento da Barroca d'Alva, na altura em que Jacome Ratton a tomou de arrendamento decorria o ano de 1767, era uma marinha que se situava afastada do Tejo. Esta era uma marinha pequena e que se encontrava em mau estado de conservação, estando arrendada por 192.000 reis, “único rendimento de toda a barroca d'Alva para seu dono.” (Ratton, 1992)

O autor depois de analisar as circunstâncias locais das salinas, procedeu a trabalhos de melhoramento da marinha. A capacidade de investimento de Jacome Ratton, a adopção de novos instrumentos e o aperfeiçoamento de processo de exploração do solo, nomeadamente nos locais onde já existiam salinas, criaram condições para que o salgado de Alcochete, se tornasse um centro produtor com especificidade que o distinguia dos outros salgados do país, quer pelos processos de exploração adoptados, quer pelas iniciativas implementadas por alguns proprietários na rentabilização das marinhas existentes e na construção de novas marinhas. Tudo isto trouxe enormes benefícios para o salgado, pois promoveu o aumento da produção e a qualidade do sal e melhorou os processos de exploração do sal.

Em 1790, segundo Lacerda Lobo (1991), destacavam-se em Alcochete as marinhas situadas na ribeira do Batel, na Barroca D'Alva, pois o autor em Memórias sobre as marinhas em Portugal, refere que as marinhas que ficam ao sul do Tejo situadas nos extremos de Alcochete, Aldeia Galega (Montijo) Moita, e Alhos Vedros, estavam construídas em locais em que o solo era favorável à produção por serem “ formadas em terreno ordinariamente apertado o que influi muito na bondade das marinhas, sendo melhores aquelas, que têm mais endurecido o fundo dos talhos, onde se faz a cristalização do sal” (Ratton, 1992).

Em 1796, Jacome Ratton, refere que, na margem direita da Lagoa que se situa junto ao rio das Enguias, existiam “algumas marinhas e alguns outeiros de Alcochete”

(Ratton, 1992). Na margem esquerda desta mesma lagoa, existia uma vasta planície, composta por sapal, onde nascia o salgado.

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

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

Comprova-o uma carta enviada à Rainha D. Maria II (Carta à Rainha, 1845), redigida pela edilidade camarária, que em nome dos proprietários, dirige uma petição à Rainha, queixando-se da imposição que tinha sido lançada sobre o sal. Esta imposição estava a afectar os proprietários e restantes produtores que começavam a ter problemas com os elevados custos, incluindo os fiscais e com a dificuldade da venda do produto, pois os comerciantes, deixavam de comprar sal em Alcochete, procurando outras regiões cujo negócio fosse mais rentável. Por isso, pedem à rainha que seja abolido o imposto, pois estava a causar alguns problemas, nomeadamente aos proprietários, pois caso o sal não fosse vendido, não era possível manter as salinas em laboração, sendo preferível deixá-las ao abandono.

Esta situação, não atingia apenas os exploradores de sal, os seus trabalhadores e a população em geral de Alcochete, mas, conforme se refere o documento, também a casa real, se via privada deste produto para servir em sua corte e privada do rendimento que o sal lhes poderia dar.

Apesar de algumas circunstâncias adversas à exploração do sal, é durante o século XIX que o salgado de Alcochete sofre um grande incremento. Como prova documental refere-se a Relação das marinhas do concelho de Alcochete, datada de 1882, elaborada pelo Ministério das Finanças, na qual são identificadas e localizadas todas as marinhas existentes na região de Alcochete, os respectivos proprietários e rendeiros e a produção de sal de cada marinha. Este documento permitiu perceber que o número de salinas tinha aumentado bastante, e a exploração era feita de forma sistemática e organizada, pelos proprietários ou rendeiros.

Assim, em 1882, de acordo com a relação das salinas de Alcochete, contaram-se 119 salinas em laboração, apenas uma salina estava em ruína, deixando de produzir. As salinas produziam cerca de 38 944 980 litros ou seja, 34 772,3 toneladas o que equivalia

a 46.363,07 moios.¹⁴¹ Neste relatório, conseguiu-se também apurar, que a produção de algumas marinhas era muito baixa e noutras era bastante alta e, a propriedade concentrava-se na mão de um pequeno grupo de proprietários. Um exemplo disso, era o proprietário D. António Pereira Coutinho que possuía grande número de salinas, todas elas exploradas pelo próprio. Noutros casos a exploração das salinas era feita por rendeiros, que exploravam as marinhas de vários proprietários sob regime de arrendamento.

Porém, apesar do número de salinas em laboração ser bastante significativo, a produção era baixa, se compararmos com os níveis de produção atingidos na década de trinta, conforme se pode observar no quadro abaixo apresentado. No entanto, é importante referir que, a produção não era linear, estava sujeita a factores de vária ordem, nomeadamente os Invernos rigorosos que podiam causar estragos nas marinhas, as condições climatéricas durante a safra, o estado de conservação das marinhas e os processos de extracção utilizados. Assim, quer em anos anteriores, quer nos anos seguintes, os níveis de produção poderiam ter sido maiores ou menores, mas não se encontraram registos estatísticos que comprovem.

1.3. Preponderância do salgado de Alcochete no séc. XX

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

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

141 A medida adoptada no salgado era o moio. Segundo Luís Dias (1954) para medir um moio utilizam-se 15 canastras de 56 litros cada, que no total perfazia 840 litros. Porém, Charles Lepierre (1936), na sua obra, refere que, 1 moio corresponde a 750 Kg. Com estes dados converteram-se os litros de sal produzidos, para moios e para toneladas e obtiveram-se os resultados referidos.

Abril desse ano, uma “Postura Municipal” (1918) em que se regulamenta o comércio do produto para exportação:

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

O documento refere também as penalizações para os proprietários ou exploradores que não cumprissem esta obrigação ao fazerem sair sal, clandestinamente, para fora do reino.

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

Porém, é na década de 30, especialmente entre 1933-36 que o salgado de Alcochete se tornou o principal centro produtor da região de Lisboa e no contexto da produção nacional, abastecendo o mercado interno e externo. Os dados fornecidos por Charles Lepierre (1936), no inquérito que realizou, assim o demonstram. Segundo a relação de salinas que o autor apresenta no seu trabalho, o número de salinas em laboração era de 86 e a produção “batia o record nacional”, conforme ilustra a tabela abaixo indicada. No entanto, quanto ao número de salinas, o mesmo autor numa tabela de preços sobre a “ tirada de sal”, relativa aos anos entre 1931-35 apresenta uma relação das marinhas e respectivos proprietários, na qual identifica, 109 marinhas distribuídas por treze proprietários (Lepierre, 1936).

Cento e nove marinhas, seria o número mais correcto a indicar, pelas seguintes razões: em 1882, na “Relação de marinhas do concelho de Alcochete” realizado pelo Ministério das Finanças contaram-se 119. Considera-se que o número não terá diminuído tanto em cerca de 50 anos. Por outro lado, em 1954, o Inquérito realizado ao salgado de Alcochete, pela C. R. P. Q. F. refere 95 marinhas em laboração (Dias, 1954). Ou seja, mais do que as 86 marinhas referidas por Charles Lepierre.

Finalmente a “Tabela de preços sobre a tirada de sal” também incluída no trabalho de Charles Lepierre (1936), foi elaborada pela “Associação de Classe dos

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

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

Em 1932 Caharles Lepierre (1936), calculou a produção nacional que rondava as 230.000 toneladas. O salgado de Lisboa produzia uma média anual de 110.000 toneladas, (140 a 150.000 moios de sal) representando 48% da produção nacional.

Assim, as salinas das margens do Tejo produziam cerca de metade do sal do país. Era na margem esquerda que se encontrava a maior produção, nunca antes atingida, excedendo os 130.000 moios, ou seja mais de 98.000 toneladas (aproximadamente 100.000 toneladas.), representando 89% da produção. O concelho de Alcochete destacava-se, aqui como o maior centro produtor, uma vez que as salinas desta região produziam 77.456 toneladas (103.275 moios), representando 70% da produção da margem sul.

Quadro 1

Produção das marinhas do Tejo em 1932

| | Concelhos | Número de marinhas | Moios | Toneladas | % |
|--------------------------|---------------|--------------------|----------------|---------------|--------------|
| Margem Direita (a norte) | Vila - Franca | 7 | 8.450 | 6.338 | 5,7% |
| | Loures | 13 | 7.350 | 5.513 | 5% |
| | Total | 20 | 15.800 | 11.850 | 10,7% |
| Margem Esquerda (a sul) | Alcochete | 86 | 103.275 | 77.456 | 70,3% |
| | Barreiro | 61 | 7.610 | 5.708 | 5% |
| | Moita | 23 | 10.210 | 7.658 | 6,9% |
| | Montijo | 24 | 9.900 | 7.425 | 6,7% |
| | Total | 194 | 130.995 | 98.246 | 88,9% |
| | Total | 214 | 146.795 | 110.096 | 100% |

Fonte: LEPIERRE, Charles – *Inquérito à Indústria do Sal em Portugal*, 1936, p. 36.

Também no quadro da produção nacional, Alcochete ocupavam o primeiro lugar, uma vez que representava mais de 30% da produção total do país.

Perante estes dados, infere-se que as salinas de Alcochete marcaram nesta altura a história da salicultura portuguesa, pela intensa actividade deste salgado que atingiu níveis de produção nunca antes atingidos, projectando o salgado em termos nacionais e internacionais, uma vez que o sal que se produzia servia o mercado interno e externo. Parece ser este o sentido de Charles Lepierre (1936), quando afirma: “ o concelho de Alcochete tem o recorde da produção nacional.”

Conforme refere o autor supra citado, o sal da margem sul do Tejo, particularmente o de Alcochete, constituía na década de 30 a “fonte mais importante da exportação de sal português para o estrangeiro, que se fazia pelo porto de Lisboa” (Lepierre, 1936).

Relativamente ao pessoal empregado na salicultura, em 1932, na margem esquerda do Tejo, regulava os 1.300 operários. Alcochete empregava 600 trabalhadores; Vasa-Sacos 150; Montijo 200; Moita e Rosário 200 e Barreiro 150 (Lepierre, 1936). Conforme se pode inferir deste dados, a indústria salineira nesta altura era de longe a mais intensa desta região, o que vem corroborar a alta produtividade das salinas.

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

Em meados do século XX, segundo as informações fornecidas por Luís Dias (1954) no inquérito realizado ao Salgado de Alcochete, o salgado era composto por 95 salinas, apresentando algumas delas um estado de tal modo decadente que não era possível produzir sal.

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



Fig.1 – Fonte: Sal Comum, 1951 / Assunto: Marinha Nova da Bomba em laboração. Rapação do sal.
Autor: desconhecido. s. d.

No entanto, ao que parece, pouco foi feito e por isso, cerca dos anos 70 o salgado foi entrando em decadência, uma vez que os custos da produção e do transporte do sal até ao porto, não permitiam concorrer com os preços do mercado, inundado pelo sal proveniente da França e da Itália que conseguiam vender o sal por metade do preço.

Inclusivamente o sal que era utilizado na salga do bacalhau, nesta altura um dos meios de escoamento do sal produzido nesta região, passou a utilizar o sal dos italianos e franceses, que o colocavam no local por metade do preço. Segundo informações do marnoteiro, Sr. Manuel Nicolau, ainda hoje no activo na única salina em laboração (a salina do “Brito”), enquanto o sal “tirado” da salina próxima dos estaleiros da seca do bacalhau era vendido a nove escudos, os Italianos vinham oferece-lo a cinco escudos o quilo.

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

2. Os trabalhos executados pelos salineiros na produção de sal.

Conforme relataram os salineiros (Informantes: Sr. Manuel Nicolau e Sr. Turcato Guerra, 2009), até meados do século XX, altura em que se iniciou a seca do bacalhau e aparecem algumas indústrias na região, era tradição familiar iniciar a actividade profissional no trabalho das marinhas. O saber era transmitido de pais para filhos, mantendo-se deste modo a tradição na família no amanho das marinhas, e na feitura do sal segundo processos tradicionais. Muitos dos trabalhos exigiam uma especialização que se adquiria pela experiência transmitida de geração em geração. Assim se perpetuaram até hoje. A especialização não dizia respeito a uma só tarefa, mas a um conjunto de tarefas que eram habituais e se repetiam todos anos, e, para além de exigirem conhecimento pormenorizado dos trabalhos e dos fenómenos que ocorriam, exigiam capacidade de observação e perícia manual para as executar. Referimo-nos especialmente aos processos de feitura do sal, em que o salineiro tinha que perceber, quando a água atingia a concentração necessária, ou seja, se atingiu o “Grau”; fazer a circulação da água nos vários compartimentos até aos cristalizadores, e finalmente quando atingia a concentração suficiente e começava a produzir sal. Iniciava-se então a rapar o sal.

No entanto, havia trabalhos que podiam ser executados indistintamente por qualquer trabalhador, como sejam os trabalhos de limpeza, a rapação e o carregamento. A tirada do sal, exigia acima de tudo robustez física para aguentar a dureza dos trabalhos. Tendo em conta a especialização de alguns trabalhos a executar, os trabalhadores das marinhas assumiam designações diferentes consoante a função que desempenhavam. Entre os trabalhadores da marinha há a considerar em primeiro lugar os “criados da marinha”: marnoteiros, contra-mestres e redores, que eram os únicos trabalhadores permanentes.

Assim sendo:

- O marnoteiro era o encarregado geral da marinha, ou seja o mestre da marinha e tinha as funções de comando (Dias, 1954). O marnoteiro tinha sob as suas ordens 2 ajudantes (o contra-mestre e o repartidor de águas ou redores que fazia a circulação da água, da reserva até aos talhos.) (Informante: Sr. Manuel Nicolau, marnoteiro, 85 anos, 2009).

Nos casos em que não havia contra-mestres e redores, o marnoteiro executava vários trabalhos, tais como a circulação da água e zelava pela conservação da marinha.

Nas marinhas pequenas, fazia também a rapação e, se tinha tempo disponível, executava a mesma tarefa noutras marinhas do mesmo produtor. Em muitos casos era marnoteiro de mais do que uma marinha (Dias, 1954).

- O contra-mestre, só existia nas marinhas maiores, fazia a circulação da água por ordem do mestre, e podia executar outros trabalhos se tivesse tempo disponível.

- Os redores estavam imediatamente a seguir ao contra-mestre, e trabalhavam também sob as ordens do marnoteiro. No final da safra “apagam o labor”, faziam a tomada de água. Também podiam colaborar na rapação (Dias, 1954).



Fig. 2 - Assunto: Marnoteiro, Sr. Manuel Nicolau – Salina do Brito. Data: Julho de 2008. Autor: Dulce Marques

Os criados das marinhas, começavam a trabalhar em princípios de Abril, altura em que se iniciavam os trabalhos de limpeza na marinha e, acabavam a actividade em princípios de Outubro. Durante o Inverno, o marnoteiro ia algumas vezes à marinha vigiar o alagamento e ganhava salário.

Existia ainda o amoiador, designado “punhos reais”, que tinha a função de encher as canastras de sal, utilizando uns “punhos” de madeira, ajudava a colocar na cabeça do carregador e contava o número de canastras que cada carregador transportava, das barachas até à serra. O amoiador podia ter um ajudante ou mais, para amoiar o sal, pois nas marinhas mais pequenas o transporte era mais rápido, uma vez que as marinhas ficavam mais perto da serra, sendo necessário dar “vazão” aos

carregadores, para não ficarem à espera que se enchesse a canastra de sal. O tempo de espera era dinheiro que se perdia, pois quanto mais canastras carregassem mais ganhavam (Informante: Sr. Manuel Nicolau, marnoetiro, 85 anos, 2009)

O transporte do sal, designado, carregamento do sal era feito de empreitada. Formavam-se grupos de 15, 20 ou 30 homens, consoante o tamanho das marinhas. Cada grupo de homens constituía um “rancho”, que, embora trabalhassem para o produtor de uma ou mais marinhas, também podiam ir tirar sal nas marinhas de outros proprietários.

O “rancho” começava a carregar o sal na marinha onde o sal estava pronto para transportar para a serra. Passando para as marinhas seguintes percorrendo todas as marinhas do mesmo produtor.



Fig.3 – Fonte: *O sal*, 1966. Assunto: Rancho em plena rapação.
Autor: desconhecido; s.d.

Quando terminava a tirada de sal da 1ª rapação em todas as marinhas, o rancho voltava novamente à marinha onde tinha iniciado a tirar o sal da 1ª rapação, e tirava o sal das sucessivas rapações, até as marinhas deixarem de produzir sal (normalmente até final de Agosto, princípios de Setembro, consoante as condições climatéricas o permitissem).

Por norma, cada homem deveria tirar por dia, em média, 5 moios de sal; cada moio de sal equivalia a 15/16 canastras. Assim, cada carregador transportava, em média, 75 canastras. Cada canastra pesava 56 quilos (Dias, 1954).

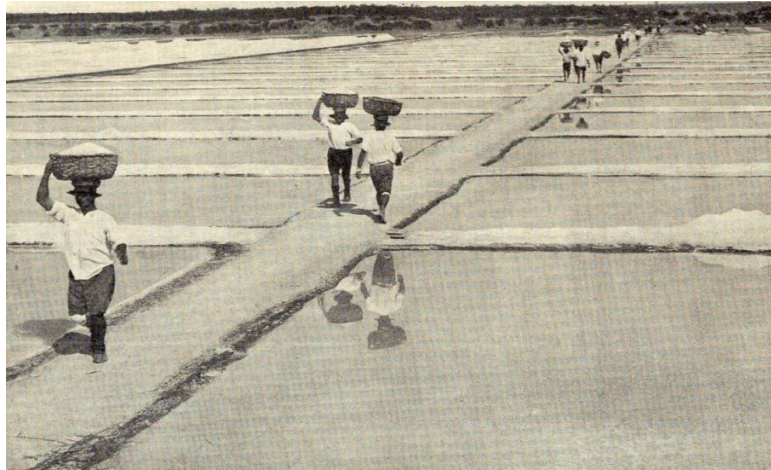


Fig. 4 - Fonte: *Sal Comum*, 1951. Assunto: Carrego do sal para a serra.
Autor: desconhecido; s.d.

O carregador atirava com a canastra de sal para a serra. Na serra estava o serreiro que dominava a “arte” de construir a serra, colocando o sal por camadas consoante a rapação. Com o rodo ia alisando as paredes da serra para que o sal ficasse acondicionado para aguentar os rigores do Inverno. Nos ranchos grandes havia dois serreiros a fazer a serra. Nos ranchos pequenos era suficiente um serreiro.

O horário normal destes trabalhadores era das 9 às 13 e das 14 às 18 horas. No entanto, na altura da tirada de sal, os “tiradores de sal” podia começar a tirar o sal “logo que descobria o dia” e em dias de lua cheia iam para a marinha mais cedo, carregando o sal para a serra. Por volta das onze horas e trinta da manhã, paravam para o almoço. Até à hora do almoço, tiravam cinco moios (podia varia consoante o tamanho das marinhas), almoçavam e depois faziam a sesta. Quando o calor abrandava, por volta das cinco horas da tarde, voltavam a tirar mais sal, tirando mais 2 moios. Como a tirada de sal era feita de empreitada, quanto mais moios tiravam mais ganhavam. Cada moio era pago a 7 escudos. (Informante: Sr. Manuel Nicolau, marnoteiro, 85 anos, 2009)

Os trabalhadores assalariados trabalhavam à jorna, vencendo o “jornal”. No final da semana o patrão pagava aos trabalhadores. Na década de 50 o “jornal” era de cerca de 8\$00 diários. O marnoteiro ganhava mais 10 tostões que os restantes trabalhadores, pelo facto de fazer as tomações de água (levantava as comportas e arreava as comportas do esteiro). (Informante: Sr. Manuel Nicolau, marnoteiro, 85 anos, 2009)



Fig. 5 – Fonte: *Sal Comum*, 1951. Assunto: Serreiros a cobrir a Serra com palha de paus.
Autor: desconhecido; s. d.

Regra geral a partir de 15 de Junho, recebia também a “comedoria”, ganhando a mais cerca de 78 \$ 00/85 \$00 mensais, consoante a marinha. No fim da safra o patrão pagava também a “soldada”, espécie de gratificação cujo valor podia variar, 210\$00/250\$00. Os contra-mestres e redores tinham o mesmo salário e geralmente auferiam também comedoria e soldada, embora ligeiramente inferiores às do marnoteiro (Dias, 1954).

No salgado de Alcochete, todos os trabalhos eram feitos por homens. As mulheres ficavam em casa a cuidar dos filhos ou podiam dedicar-se à agricultura, fazendo os trabalhos mais leves. No entanto a partir de 1957, altura da greve dos salineiros, as mulheres começaram a trabalhar nas marinhas executando todo o tipo de trabalhos e assim foram ficando ajudando nas limpezas, rapavam o sal e ajudavam a tirar o sal das barachas. O sal começou então a ser carregado em pequenos carros de mão, uma vez que o transporte do sal à cabeça era muito pesado para as mulheres. Então os patrões introduziram este veículo, para permitir que as mulheres ajudassem a tirar o sal.

Conclusão

O salgado da região de Alcochete marcou no século XX, a história da salicultura portuguesa e de Alcochete, pela intensa actividade deste salgado que atingiu níveis de produção, nunca antes verificados, projectando o salgado em termos nacionais e internacionais, pois o sal que se produzia servia tanto o mercado interno como a

exportação. Conforme refere Charles Lepierre (1936), o sal da margem sul do Tejo, particularmente o de Alcochete, constituía na década de 30 a “fonte mais importante da exportação de sal português para o estrangeiro, que se fazia pelo porto de Lisboa” (Lepierre, 1936).

Em suma, é inegável a importância do património das marinhas tornando-se fundamental a sua conservação e preservação, que passa por um projecto de musealização, urgente e necessário pelas seguintes razões: pelo valor patrimonial, histórico, cultural e natural das salinas e a importância que o salgado desempenhou no desenvolvimento económico e na dinamização social e cultural da região; o facto do concelho de Alcochete estar em crescente expansão económica e social, muito acelerada pela inauguração da Ponte Vasco da Gama em 1998 e uma vez que novos residentes e novos investimentos são atraídos para esta região; o salgado e o comércio do sal fazem parte das raízes históricas e culturais do concelho de Alcochete, contribuindo para a formação da identidade local e até nacional.

Bibliografia

Fontes Impressas

- ALCOFORADO, M. M. (1877) A Indústria do Sal. *Museu Tecnológico*, 1º Anno, Setembro.
- DIAS, L. A. L. (1954) *Inquérito à Indústria do Sal - O Salgado de Alcochete*, Lisboa, C.P.Q.F., pp. 21 – 53.
- ESTEVAM, J. (1948) *O povo de Alcochete*, Lisboa, p. 26.
- LEPIERRE, C. (1936) *Inquérito à Indústria do sal em Portugal*, Lisboa, pp. 31 – 32 e 118 – 232.
- LOBO, C. B. L. (1793) Memórias sobre a História das Marinhas em Portugal. In *Memórias da Literatura Portuguesa*, Vol.5, Lisboa, pp. 280 – 284.
- LOBO, C. B. L. (1991) Memórias sobre as Marinhas de Portugal. In *Memórias Económicas da Academia Real de Ciências de Lisboa. 1789-1815*, Vol.4, Lisboa, Banco de Portugal, pp. 128 – 129.
- Postura Sobre o Sal Marinho Exportado do concelho de Alcochete (1918) Lisboa.
- RATTON, J. (1992) *Recordações de Jacome Ratton sobre ocorrências do seu tempo em Portugal de Maio de 1747 a Setembro de 1810*. Lisboa, Fenda, pp. 60 – 71.
- RAU, V. (1984) *Estudos sobre a História do Sal português*. Lisboa, Presença, pp. 64 – 65.
- SÁ, M. V. (1951) *Sal Comum: I – Sal do mar e sal da Mina*. Lisboa, Sá da Costa, pp.41-53.
- SILVA, J. F. (1966) *O Sal*. Lisboa, Ministério da Educação Nacional, p.63.

Fontes Manuscritas

- ADS - Arquivo Distrital de Setúbal.
- Nº 181/60 – Carta à Rainha, 1845.
- Nº 58/214 – Concelho de Alcochete. Relação das marinhas situadas no dito Concelho processado em conformidade com o artigo 2º do Reg. de 23 de Dezembro de 1882.