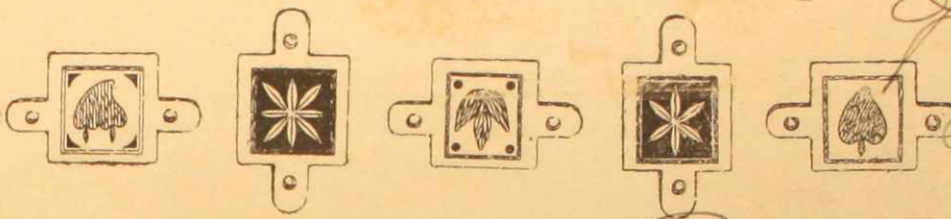


A ARTE
NO SAL
::: POR :::
VERGILIO
CORREIA



ETNOGRAFIA

A ARTE NO SAL

POR

VERGÍLIO CORREIA

CONSERVADOR DO MUSEU ETNOLOGICO

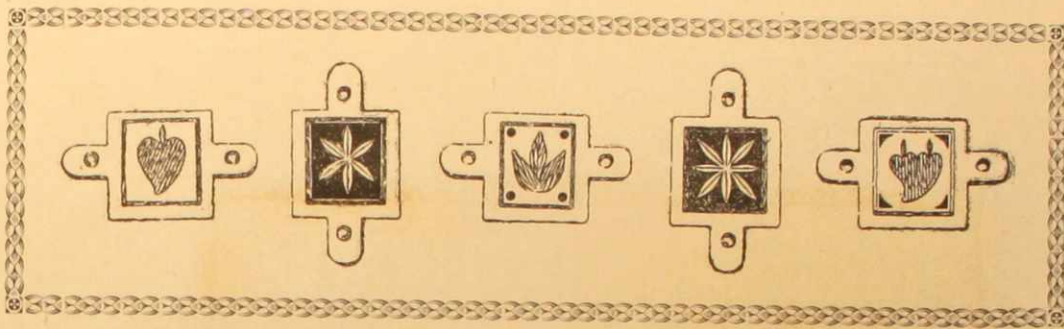
(COM UMA AGUARELA DE ALBERTO SOUSA)

Separata da *Águia*—Setembro de 1914

Tipografia da «Renascença Portuguesa»—Pôrto—1914



MARINHAS DE ALCOCHETE
AGUARELA DE ALBERTO SOUSA



O MAR, fonte maior do movimento, agente revigorizadôr da vida sobre o globo, vehiculo de todas as aventuras e audacias, geradôr de lendas, tem além do seu aspecto heroico, um outro de atribuições e utilidades mais prosaicas: sustenta meio mundo com os entes que se criam e multiplicam dentro das suas aguas e produz o sal, o condimento humilde e necessario, cuja procura e colheita foi desde os tempos antehistoricos uma causa de atividade e de luta.

A agua salgada, recolhida em reservatorios visinhos do mar, exposta ao tempo e evaporada, deposita por cristalisação lenta e continua o cloreto de sodio. Ao conjunto desses reservatorios que as aguas ocupam e percorrem para se depurarem, saturarem, e depõem o sal, chamam-se *marinhas* ou *salinas*.

Nem todos os climas porém, se prestam para a pratica de taes operações; na Europa só em algumas terras da costa do Atlantico e da bacia do Mediterraneo se pôde desenvolver uma industria larga e lucrativa da preparação e colheita do sal. Portugal, o sul de Espanha e o litoral norte da Africa, estão nesse caso; á Italia e à Grecia, mal lhes consente o recorte orografico e a falta de estuarios largos, o desenvolvimento de *marinhas*.

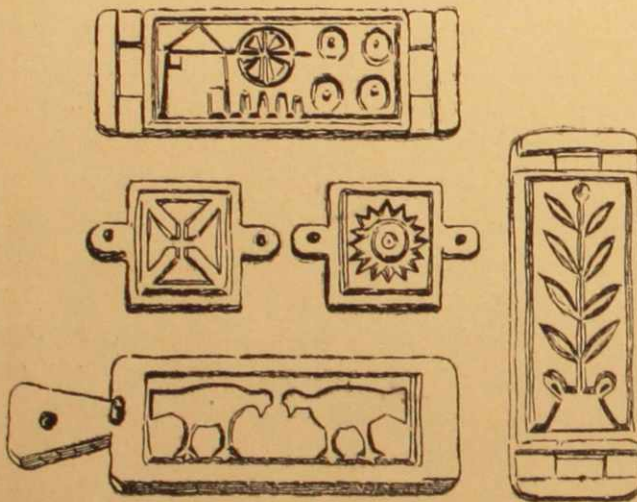
Por esta simples enumeração se ajuiza facilmente em que grande dependencia ficam as populações desprovidas deste condimento precioso daquelas que o recolhem, e como deve ter sido importante, desde a mais alta antiguidade o comercio fundado sobre a sua utilização.

Parece que o emprego do sal se deve ter generalizado com o conhecimento e pratica da agricultura, entre os povos cuja alimentação tinha por base os cereaes, porque os povos pastores e caçadores não o usaram nunca.

Para as tribus estabelecidas longe do mar, a posse de nascentes de agua salgada ou de minas de salgema, era frequentes vezes motivo de discordias e de encarniçadas lutas. D'ahi talvez o caracter sa-

grado que o sal teve primitivamente, como a agua, a luz e a terra. Nos sacrificios romanos nunca faltava o bolo santo, *mola-salsa*, e ainda hoje nos batismos catolicos o sacerdote introduz na boca do neofito uma pitada de sal. Quem desconhece tambem a antiga e ritual formula do oferecimento de hospitalidade pelo pão e pelo sal?

Para avaliarmos do movimento economico a que tal condimento deu lugar, basta-nos o exemplo de Ostia. Ostia, a grande cidade que as aguas do Tibre e a *malaria* amortalharam durante tantos



seculos e que agora vemos reaparecer pouco a pouco, com suas areas habitadas sobrepostas, os seus monumentos da Republica mostrando as bases arcaicas de calcareo enegrecido sob as construções de tijolo da época imperial, deveu o seu esplendor e os seus

80.000 habitantes, de um lado á sua situação de caes dos cereaes africanos, do outro ás *salinae romanae* conhecidas desde os tempos dos Reis e exploradas pelo Estado. A estrada que de lá distribuia por toda a Italia central os produtos das marinhas chamou-se a *via salaria*. Tarento e a Sicilia com os seus lagos, forneciam o resto da península e parte do mundo romano.

O nosso paiz possui espalhados por varios pontos da sua orla maritima numerosos grupos de *salinas*, as quaes se podem chamar por ordem geografica, da *foz do Vouga*, da *foz do Mondego*, da *foz do Tejo*, da *foz do Sado*, e do *Algarve*; as primeiras, estendidas pelas baixas que formam as margens dos esteiros da ria, de Aveiro a Ilhavo e Esgueira; as segundas na curva da Figueira, Couto de Lavos e Morraceira; as terceiras nas lezirias, de um lado até Vila Franca, do outro até Alcochete; as do Sado desde Setubal a Alcacer, rio acima; e as do Algarve, em Tavira, Faro e Vila Nova de Portimão.

Setubal foi durante a idade media, e ainda posteriormente o primeiro mercado de sal do mundo. Razões de varia ordem, e ainda

no seculo passado o desenvolvimento das marinhas espanholas de Cadiz, Alicante e Torre Viega, das italianas de Cagliari e Trapani, e até das francezas de Marselha, fizeram definhar o negocio que a abolição da *roda do sal* em 1852 veio tambem abalar profundamente.

A *roda do sal* era uma instituição decretada em fins do seculo xvi, pela qual os proprietarios das inumeras marinhas das margens do Sado tinham a garantia de venderem successivamente para o estrangeiro, o terço das suas colheitas; a sua abolição provocou violentos protestos e fez correr rios de tinta em reclamações. ⁽¹⁾

Uma longa e ininterrupta pratica tradicional, preside em Portugal á construção e exploração das marinhas.

Fala por mim agora um *marroteiro* velho, pontificando no assunto com a lucidez e a seriedade de um sacerdote conhecedôr dos canones e dos ritos.

Uma marinha nunca se abre na foz do rio, junto do mar, porque as marés e as cheias destruiriam tudo, e deve ficar um pouco afastada da massa aquatica para que a agua recolhida evapore num ambiente menos carregado de humidade. Escolhe-se depois no *parcel* a terra mais salgadiça para que a produção começe rapidamente.

Preparado o lugar, divide-se em compartimentos: primeiro os *viveiros*, largos reservatorios em que a agua deposita impurezas antes de entrar nos *algibebe*s ou *reservas*, onde a deposição se continua e completa; depois os *caldeirões*, ante-camaras dos *caldeirões de moirar* onde o sal *se faz* e começa a depôr pelos bordos; finalmente

(1) Na coleção dos folhetos publicados a proposito desta questão e que constituem a unica bibliographia da industria do sal entre nós, avulta um, bastante raro intitulado «Memoria acerca da Roda do Sal das Marinhas do Sado» Lisboa 1852, assignado A. A. da Silva, onde se encontra a paginas 5 uma exposição rapida e clara do que eram ao tempo as marinhas citadas.

«As marinhas que produzem o excellente e affamado Sal de Setubal occupam um espaço de 8 legoas nas margens do Sado, começando a pouca distancia d'aquella Villa, e acabando nas proximidades de Alcacer do Sal.

Nem todas as marinhas porém são exclusivamente construidas nas margens do rio; muitas, e porventura a maior parte, foram feitas em terrenos *assapalados* distantes d'aquellas margens, para as quaes se navega por estreitos canaes ou esteiros em marés d'agoas-vivas; e ha finalmente algumas tão distantes do local onde os barcos podem chegar, que o Sal que produzem é conduzido em carretas até áquelle local para então ser carregado n'aquelles barcos.

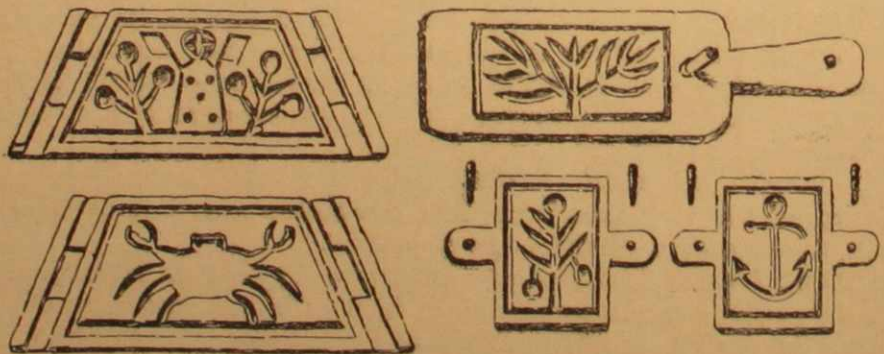
Destas diferentes localidades resulta a classificação das marinhas, em marinhas de *agoa-morta* ou accessiveis em todo o tempo; *d'agoas-vivas*, sómente em grandes marés, de *boa imposta* ou de prancha na eira, de *ruim imposta* ou de mau esteiro».

a *talharia*, a marinha propriamente dita, em cujos pequenos taboleiros se realiza a mais abundante cristalização.

A terminologia antiga, com os seus *fossae, lacus, cataractae*, foi-se como a agua escoada para o mar depois da apanha; hoje quasi tudo são nomes que não remontam muito alto. Alguns contudo, modernos ou antiquados, são cheios de pitoresco ou de evocações. Estão nesse caso os de *marroteiro, naves* e *caldeirões de moirar*; *marroteiro* igual a *marnoteiro*, vem de *marnoto*, o que trabalha com a *marna*, terra salgadiça cujo nome em francez é identico e deu origem á designação de um rio, o Marne; as *naves* são as ilhas de terra cultivada, que se alongam linearmente nos viveiros onde a agua armazenada espera ocasião de passar a outros reservatorios. É curiosa tambem a designação de *moirar*. Bem se conhece quanto o nosso povo emprega em sentidos diversos a palavra *mouro* e suas derivadas; *moirar* nas marinhas porém, é o *fazer* ativo do sal, a preparação para a precipitação immediata dos cristaes e deriva de *muria*, palavra latina com que se designava a salmoura.

*

Para quem chega inopinadamente deante de uma grande marinha como por exemplo a do Vau (Pancas), que fica num recôvo de colinas para lá de Alcochete, e é a maior de Portugal, o espectáculo é cheio de interesse.



Em volta da *talharia*, sobre as *madrizes*, as *serras* de sal succedem-se com os topos esquadrados ou arredondados, cobertas de palha e esta segura por lama que o sol endureceu, lembrando cada uma o teto de um casebre minhoto ou de uma *pallaza* galega do Cebrero, altas ás vezes de 5 metros, compridas de 20, abrigando até

um milhar de *moios*. Eram decerto como estas as *colinas de sal* amontoado, nos arredores de Utica, a que Plínio e Cesar se referem nas suas obras.

A aguarela de Alberto Sousa, que mais uma vez prova aqui as suas tendencias regionalistas, mostra-nos as *serras* erguidas em fila na *eira* da marinha e um pedaço da *talharia* onde trabalha um salineiro de braços e pernas nuas, os calções de ganga azul que hoje substituíram os antigos vestuários de linho alvo, destacando extraordinariamente na brancura adjacente.

Está-se agora na colheita. Todo o pessoal da marinha que presidiu aos primeiros trabalhos já pouco aqui tem que fazer nesta altura: o *marroteiro*, (o mestre), os 4 *contra-mestres*, que *moiram a marinha*, distribuindo a agua de umas bacias para outras, e os 4 *rêdores*, que *apagam o lavôr dos talhos*, e batem a agua quando abafada e quieta para ajudar a precipitação do sal, que depois eles dizem *veem cahir*, fôram para suas casas ou ocupam-se doutros serviços.

Pertence a vez aos carregadôres, que de fundas canastras á cabeça, como canéforos, vão levando o sal dos centenares de *talhos* onde acamou, para as *madrizes*, correndo pelas *marachas* (estreitas passagens entre talho e talho), correndo pela prancha de acesso ás margens, descarregando para o monte a correr, e voltando sempre na mesma carreira, porque o trabalho é de empreita e urge não atrasar dos outros. São estes os mesmos que trocando a alvura das cestas das salinas pela poeira da hulha, veem fazer a descarga do carvão nos barcos do Tejo, os *alcochetanos*, de largo renome, solidamente nuca e hediondo falar.

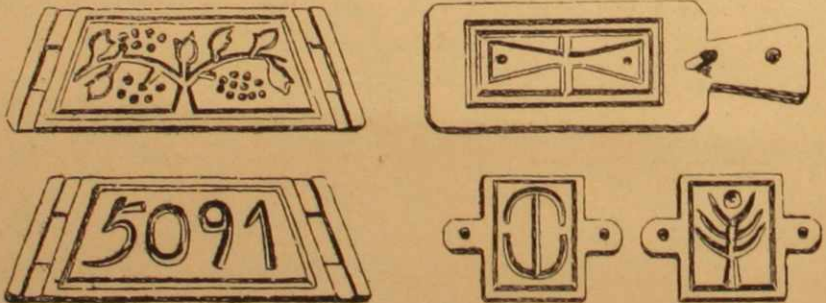
Quando os talhos ficarem limpos de todo, virão os cavões *esquadrear* o fundo dos reservatórios, *aos chãos*, tirando a terra que alteou, limpando, porque o trabalho e os cuidados nunca acabam nas salinas.

Perto das *serras* fica a *casa da marinha*, o lugar onde se guardam os instrumentos de labuta. Entramos numa barraca de telha vã onde a um canto se amontoam canastras mamudas, com a sua curiosa forma de meia laranja. Num angulo, sobre a mesa onde o encarregado faz as contas e os pagamentos, lá esta a infalível ampulheta que marca as meias horas do trabalho braçal dos homens que movem a manivela da *escoadeira*, (roda de pás) que tira ou mete a agua na *talharia*. Penduradas nas traves que sustentam o telhado, *pás de bater*, longas e estreitas, e *rodos* de azinho, com que se rapa o fundo dos reservatórios.

Pelo chão, alguns *tropeços* de cortiça, e uma duzia de banquinhos onde os trabalhadores se sentam á hora do descanso, indispensaveis num lugar onde a humidade resuma de todas as madeiras. Um pouco ao acaso, sobre a terra batida do chão ou pendurados das vigas, uma *quarta* de barro, picheis vidrados, dos que se compram nas feiras de Sacavem ou de Alcochete, e pucaros rusticos, feitos de cabacos cortados pelo meio.

Pregados num prumo, meio delidos, um registo de S. Sebastião e um outro da Senhora de Atalaya. Qual será o santo encartado protetor das marinhas?

Os banquinhos de que falei acima, são muito curiosos; a paciencia dos *creados da marinha*, encheu-lhes a taboa superior de desenhos, de numeros, de iniciaes, de nomes: V. V.; Fx Zx; B. do J. S.; 380; 499; 314; Carlos Roque; 16 de julho de 1910; uma casa desenhada a traço simples; barcos de duas velas, como as fragatas do Tejo; duas letras L. P., entre figuras de sino-samão; toda uma arte infantil de ganhões analfabetos, aproveitando o descanso da sesta, para dar que fazer á navalha que acabou de retalhar o pão e o queijo da refeição frugal.



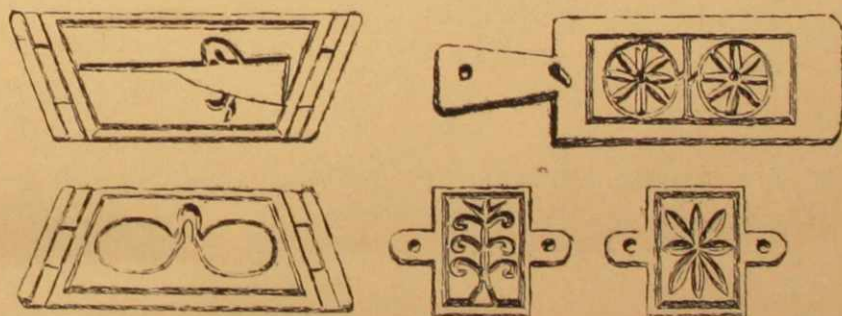
Enfiadas em cambulhada, penduradas perto da mesa do mestre ha uma porção de taboinhas de azinho, onde aparecem desenhos. São as *fôrmas* do sal fino, em que se manifesta uma arte popular especial, exercida só pelos *marroteiros* e por algum *creado* de mais alta graduação.

É costume velho o *mestre* aproveitar o primeiro sal fino que recolhe para fazer uns *pãesinhos* em forma de paralelepipedo ou de trapezio, os quaes depois oferece seja aos patrões, seja ás pessoas por quem tem amizade ou consideração. Esse sal fino faz-se nas cabeças dos *caldeirões de moirar* e dos *talhos*. A *cabeça* é o topo. Picada pelo vento norte, a agua agitada vae largar o sal na cabeça contraria, ao sul, com uma espuma leve, a *flôr*, que indica a deposição.

Para tornar homogêneo o sal assim recolhido, é necessário deixá-lo escorrer dentro de um cesto a água que tem misturada, deitá-lhe um pouco de água doce, e dar-lhe uma forma manuseável; coloca-se para isso dentro de uma caixa sem fundo, assente sobre uma tábua para ir deixando escapar o líquido. Um dia o *mestre* imaginou que lavrando em côvos as reguas lateraes, as figuras ficariam em relevo sobre as paredes do sólido, adornando-o, e sobre pedaços de azinão tirados aos *rôdos* velhos foi abrindo á navalha tudo quanto a sua fantasia acanhada delineava.

Assim começou, sabe-se lá quando, uma arte popular, ingenua, sem preocupações, influenciada por um restrito campo de observação, o de um salineiro cuja vida se passa mais junto da água dos caldeirões do que nos povoados, com imagens tiradas da terra e da água, moinhos, barcos, animais, plantas e objectos por vezes }estranhos.

Não é decerto esta uma arte com raízes tradicionaes.



Seria até difícil manter-se uma continuidade artística realizada por cópias de modelos, porque a humidade salgada que se entranha nas taboinhas, as deteriora rapidamente. Só uma vez encontrei em pães de sal das marinhas de Santa Iria, uma representação de círculos seguidos, unindo ao centro e tangencialmente, que evocava estranhamente as gravuras dos jugos minhotos e durienses.

A descrição de algumas *fôrmas*, esclarecerá um pouco o terreno em que se encontra confinada esta arte.

A caixa pequena, a própria *medida* do sal, por exemplo, que primitivamente deve ter servido para dar forma aos *pães*, passou a desarticular-se, entrando as reguas que lhe formavam os lados a ter vida separada, ficando as duas lateraes com as extremidades abertas por uma fenda retangular onde entram os espigões das que servem de topos. Esses espigões, semelhantes a orelhas, são vasados por buzaquinhos circulares em que se introduzem pequenas cavilhas de ma-

deira, para apertar os cantos solidamente, fortificando o sistema. É claro que se nos *pães* de lados retangulares os topos são quadrados, e de reduzido formato, nos trapezoidaes, são maiores e retangulares.

Formada a caixa, resta colocar-lhe a tampa; esta é semelhante a uma pá alongada, com o dorso boleado como o dos baús e de madeira grossa, porque tem de ser frequentemente batida com um maçosinho como o dos tanoeiros, para comprimir o sal que se introduz na fôrma e obrigá-lo a entrar nos côvos do desenho. Para que não escape do lugar onde se deseja que fiquem as figuras, ha junto do pé um torosinho cravado e saliente dois centímetros, que fica do lado de fóra de um dos topos e impede que quando se bate na tampa esta escorregue ou desvie. Tal torosinho é tambem direito ou inclinado conforme o feitio das fôrmas.

Em todas as partes componentes destas, os desenhos são diferentes, não correspondendo a um só assunto em cada uma. Motivos tirados da terra e da agua, sagrados e profanos, misturam-se sem reboço, descuidosamente. Um moinho saloio igual aos que se levantam de Aldegalega a Alcochete frente ao rio, com sua porta e janela distantes 90 graus, a sua forma tronconica coberta pelo *chapeu* donde parte a vara das velas, que giram de frente, exoticamente planificadas deante de quatro mós que ocupam o resto do campo, aparece no mesmo *pão* onde duas aves debicam e uma haste ramuda se perfila, saindo de uma panela de folha.

Um sinaleiro entre ramos, empunhando as bandeirinhas, acompanha um caranguejo regularmente desenhado, uma ancora, arvores e plantas. Uma espingarda com gatilho e fecharia em posição trocada, umas lunetas (!), duas rodas de 8 raios, uma planta e uma estrela radiada, não se incomodam de aparecer juntos.

Noutro encontram-se reunidos uma videira com seus cachos e parras, um desenho geometrico, uma dupla ancora, um ramo, uma data: 1905. Infelizmente é nestas datas que a habilidade do salineiro encalha sempre na dificuldade de desenhar os numeros ás avessas para ficarem a direito quando em relevo: não se topa uma perfeita.

As figuras que acompanham o artigo, completam o que a escrita não consegue explicar completamente.

Numa exposição regional realizada em 1913, em Setubal, por ocasião das festas de Bocage, tive tambem ensejo de vêr expostos alguns *pães de sal fino*, com as faces cobertas de curiosos relevos produzidos pelas fôrmas.

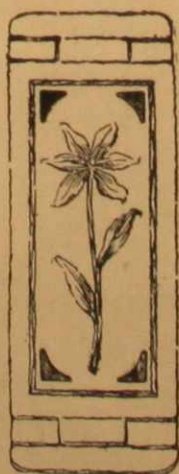
Os desenhos que encabeçam e fecham este artigo, pertencem a

essa serie; primeiro taboinhas dos topos, com seus corações, simples e dobrados, suas estrelas de seis e oito pontas, e uma estilizada representação de trifolio entre cabeças de cravos de ferro; depois as reguas lateraes e as tampas, com iniciaes, uma data, 1896, uma cruz entre recortes geometricos, um coração cruzado entre arabescos, um animal indeterminado puxando uma carrocinha; e os que se veem no fim deste trabalho, uma flôr de seis petalas, uma planta saindo de um *asado*, uma corveta com todo o pano fóra.

Pertenciam as fôrmas que ilustraram estes pães de sal ás marinhas dentre Alcacer e Setubal, e como se vê não diferem das da foz do Tejo. Como novidade porém apareciam as esculturas; perto dos *pães* encontravam-se algumas figurinhas, entre as quaes se notabilisava um carneiro pastando, e uma boneca de saia de balão, corpete justo e mantilha sobre a cabeça á maneira de sessenta, a menos que não fosse segundo outra moda mais antiga.

*

Concluindo. Por todas as marinhas estremenhas dos estuarios do Tejo e Sado se encontra implantada uma arte especial, popular, aplicada ao sal, que praticam, com maior ou menor vocação e realização artisticas, tanto os *marroteiros* das *marinhas do Norte*, — as que vão de Sacavem a Vila Franca, como os das *marinhas do sul* — as de Alhos Vedras a Alcochete e Pancas, como os das margens do Sado. Das restantes marinhas do nosso paiz, apesar das informações que pedi, nada consegui saber até agora; é natural porém que neste genero de labôr artistico umas iguaem as outras, porque a nossa terra é tão pequena que difficil será uma manifestação etnografica não se espalhar por todos os lugares onde se faz o mesmo trabalho.



Lisboa, Janeiro de 1914.

Desenhos de Saavedra Machado



Feyli Correia



DO AUTOR

A igreja de Lourosa da Serra da Estrella * * * * *
Velhos teares do Concelho de Coimbra * * * * *

LISBOA PRÉISTÓRICA:

- 1 — A estação neolítica dos Sete Moinhos * * * * *
- 2 — A estação neolítica de Vila Pouca (Monsanto) * * * * *
- 3 — A estação neolítica da Cérca dos Jerónimos * * * * *