



ESCOLA SECUNDÁRIA DE JOSÉ ESTÊVÃO

"... Estou na terra ou na água? É um lago ou um rego? Uma vela navega entre campos verdes. É um saleiro."

RAUL BRANDÃO

Mensário do 7º D

Março 93

Nº 2

S U M Á R I O

EDITORIAL

Feitas as apresentações, estamos prontos para vos dar a conhecer o "Salgado de Aveiro", seu passado, presente e também propostas de solução para um futuro mais risonho. Contamos, pois, com a vossa ajuda.

A 11 de Fevereiro, tivemos o nosso primeiro contacto com a região, muito bem acompanhados por alguns professores da turma, pelo professor Delfim Rodrigues, coordenador da impressão do "Sal de Aveiro", que fez a cobertura em "video" da aula de campo realizada nas salinas e pelo senhor João Regala, antigo marnoto e, sem dúvida, um "expert" no que diz respeito ao sal e a toda a sua problemática. A todos ficamos muito gratos.

"In loco", na presença do referido especialista bem como junto de um técnico holandês que nos serviu de guia na parte sul do salgado, fizemos observações, recolhemos informação e levantámos problemas. O 7º D em peso, distribuído por grupos segundo a preferência de cada um, está apaixonado pelo tema em boa hora escolhido.

Passo a referir a constituição das equipas de trabalho:

- Mil anos de História. 2
- A tradição em verso. 2
- Prodigiosa aula de campo ! 2
- Faina do sal. 4
- O Salgado na Economia. 5
- Glossário. 6

Grupo de análise económico - espacial, estudo da reconversão do Salgado:

Teresa Mafalda
Tatiana Ferreira
Cláudia Raquel

Grupo de pesquisa de Ciências Naturais.

Tema: o impacto ambiental.

Patricia Ribeiro
Júlia Margarida
Marta Ferreira
Sandra Raquel

Grupo de produção de textos em Português:

Marta Tavares
Ana Sara
Júlia Margarida
Cláudia Raquel
Sara
Ana Sofia



Grupo de ilustração de Educação Visual:

Zé Rui Raso
Xavier Fidalgo
André Filipe

Grupo de investigação Histórica:

Cristina Ferreira

Depois da aula de campo e muito mais conscientes dos problemas do Salgado, partilhávamos a mesma certeza - É necessário fazer algo, é a cultura da nossa região que está em jogo.

Fiquem por perto, pois este tema vai dar pano para mangas!

Teresa Mafalda

AVEIRO E SUAS SALINAS - MIL ANOS DE HISTÓRIA

O documento mais antigo que se conhece sobre Aveiro é uma doação feita pela condessa Mumadona Dias, viúva de Hermenegildo Gonçalves, ao Mosteiro de Guimarães, por ela fundado.

São os seguintes os termos da referida doação: "...in territorio Coimbre... terras in Alauario et salinas que i b i d e m comparauimus." Este documento é datado de 26 de Janeiro de 959. Faz-se notar, porém, que, se nesse documento D. Mumadona declara que no território de Coimbra faz doação das suas terras de Aveiro e das salinas que ali tinha comprado, concluiremos que houve um anterior proprietário, o vendedor, pelo que a existência da cidade há-de reportar, pelo menos, a um ano antes. É que, sendo a doação datada de Janeiro, aquelas salinas já deviam existir desde o Verão precedente.

Encontra-se, assim, comprovado, sem qualquer dúvida, que Aveiro já era conhecida naquela data, pelo que, em 1959, ocorreu o seu milénário. Tal facto deu lugar a que o Município comemorasse com diversas solenidades aquele longínquo acontecimento, inclusive promovendo a publicação do livro "Milénário de Aveiro", onde estão contidos documentos para a história da nossa região, livro esse cujo autor foi Rocha Madail, e nos

servirá de base para pesquisarmos o passado do Salgado Aveirense.

No próximo número, faremos referência a outros dados posteriores que, igualmente, mencionam Aveiro e as suas salinas.



Canal de S. Roque - Imagem actual dos Palheiros. À esquerda, o Restaurante, à direita, os armazéns.

A TRADIÇÃO EM VERSO

S. Gonçalinho quis um dia,
Assistir à botadela;
Pois nessa festa da ria,
Ia apanhando a piela.

Doutra vez, foi às marinhas,
E quis também rer o sal;
Jamais havendo até agora,
um marnoto assim igual!

(in Amadeu de Sousa - S. Gonçalinho em Redondilhas)

PRODIGIOSA AULA DE CAMPO!

Contra as expectativas de uma véspera chuvosa, o dia 11 de Fevereiro raiou sob o signo de um tempo esplêndido, aquecendo os ânimos dos visitantes da área do Salgado de Aveiro.

Veja-se o que têm para vos contar, em jeito de reportagem:

Finalmente o dia chegara. Estávamos todos ansiosos por começar a viagem. Mal deu o toque para o intervalo, precipitámo-nos como loucos para o local de encontro.

Momentos depois, vinham chegando os nossos mestres: a professora de Ciências, toda desportiva, a de Geografia, com ar muito fino, os professores de Educação Visual, disponíveis e bem risonhos, a de Matemática, jovem e sempre com um penteado perfeito, a de Português, apressada e "em cima" dos alunos. Quanto ao professor de História, à última hora, adoeceu.

Corremos para as camionetas. Metade da turma numa e a outra metade na outra. Sentíamo-nos impacientes por partir. Por fim, ouviu-se o barulho dos motores. A viagem ia iniciar-se.

Passámos pelo centro da cidade, entrámos na Freguesia da Vera Cruz e circulámos por inúmeras ruas. No coração da Beira-Mar, fizemos uma breve paragem, para dar entrada ao nosso guia, João Regala.

Junto ao canal de S. Roque, estacionámos e vimos os salineiros descalços, em passo de corrida, mangas e calças arregaçadas, a

descarregarem o sal dos saleiros, transportando-o em pesadas canastras para armazéns. No seu interior, havia enormes montes brancos, tal como o Senhor Regala nos tinha dito. Tão rápidos quanto entravam, esses marnotos saíam ainda de rodilha à cabeça (como, anos atrás, as salineiras se apresentavam), mantendo uma passada regular por cima do tapete que actualmente cobre o alcatrão pedregoso, outrora terra batida.

Fizeram-se perguntas, tiraram-se fotografias. E a viagem a continuar ...

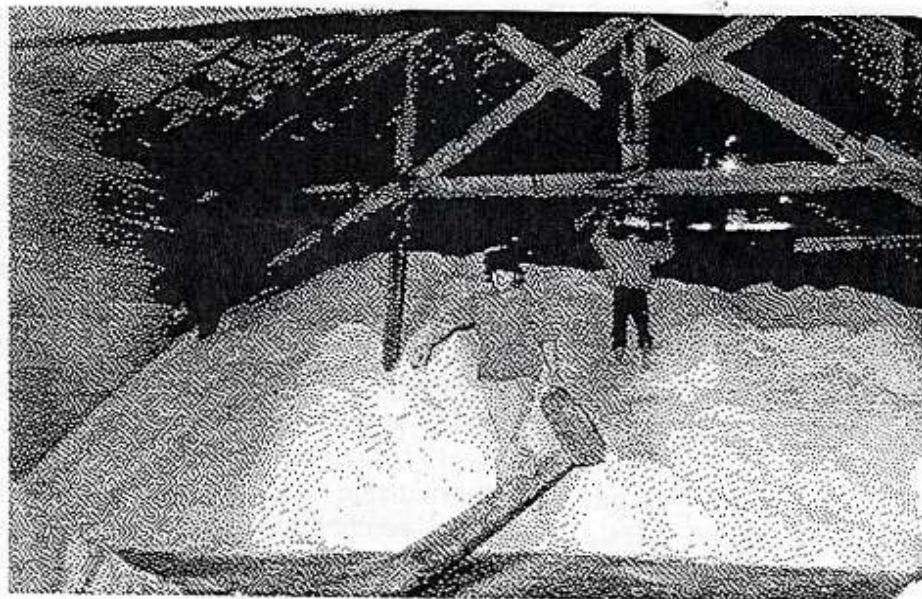
A próxima paragem foi nas Agrad do Norte, onde contemplámos uma vista panorâmica da área a estudar: terra plana e extensa, traçada à régua pelo Homem sem lhe quebrar o encanto.

Mais perguntas foram feitas e outras tantas respostas obtivemos. Entretanto, alguns curiosos tentaram penetrar no túnel da Mina de Água que se diz romana.

Outros, para nosso espanto, anotavam com muito cuidado as explicações que iam sendo fornecidas, mesmo que para tanto tivessem de se deitar no chão...

De novo a rolar na estrada, cruzámos com um camião carregadinho de sal, mas vindo da Tunísia, por ser de fabrico mais barato, dadas as condições favoráveis do clima.

A vida da cidade já se tornara



intensa — indústrias a laborar, lojas abertas, peões em todos os sentidos e, nos braços da "ria", praticava-se canoagem.

Quase sem contar, eis-nos na Rotunda do Canal Central. O nó de estradas soterrara as velhas salinas. Avançámos por baixo da larga ponte do IP5 com destino às Pirâmides, bela paisagem escolhida pelo Senhor Regala para nos esclarecer ao vivo sobre as etapas da exploração do sal.

Tudo estava calmo. Um pequeno arrastão atraiu os nossos olhares. As águas muito azuis agitaram-se, borbulhando espuma branca.

Como se ficava bem ali, respirando a maresia, sentados em pedras junto às tramagueiras!

Mas o relógio chamava-nos.

Percorremos atalhos

enlameados, "navegámos" sobre poças de água.

Última saída, na Empresa Delvis.

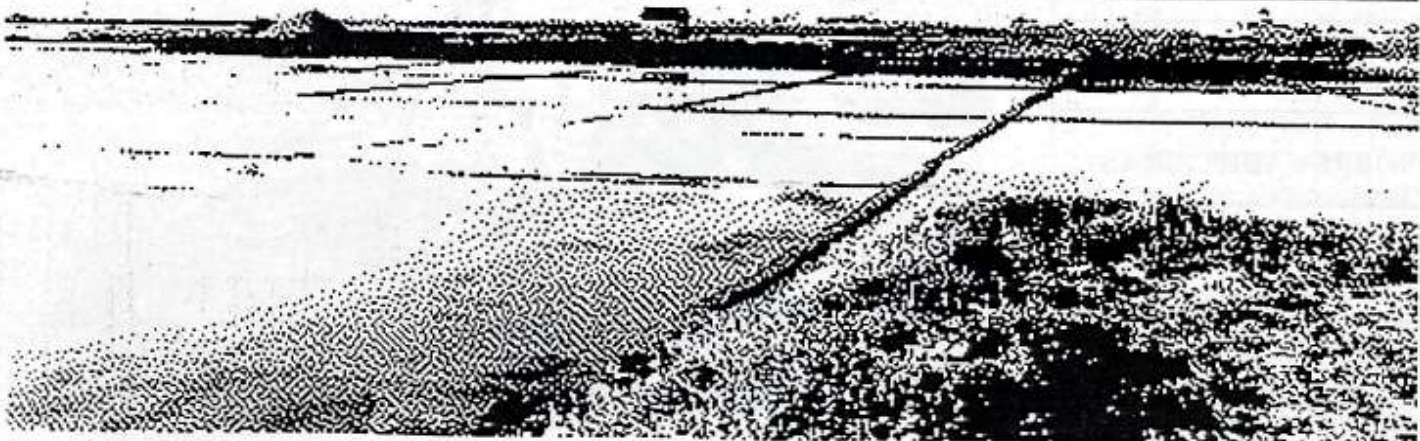
Esperava-nos um técnico holandês, um dos responsáveis que nos explicou estarem algumas salinas, do grupo de S. Salvador, a serem reconvertidas em viveiros de peixe como o robalo.

Na volta, sem ter caído ninguém à água, continuávamos animados, cantávamos, ríamos...

Chegados à escola, depressa dispersámos, pois a fome liderava a nossa vontade.

"O sal não é só uma inconfundível beleza, é também inestimável riqueza."

*D. João Evangelista de Lima Vidal,
Aveiro - suas Gentes, Terras e Cos-
tumes*



FAINA DO SAL

Durante a visita de estudo, aprendeu-se a observar uma salina: o modo de a construir, a organização do espaço, as várias fases da faina, os processos de produção do sal, o seu transporte para as eiras, a forma antiga e actual de proteger do tempo o monte de cristais e a posterior armazenagem.

Estas informações foram fornecidas pelo marnoto Regala que, com muita clareza e paciência, explicou tudo, fazendo desenhos ou chamando a atenção para os próprios locais.

Os Antigos é que construíram as salinas num sapal, em declive, com uma parte alta, outra baixa. Tiravam as medidas pelas marés - o nível de entrada da água da maré morta definia o fundo; a maré alta dava a altura do viveiro, local de armazenamento da água, renovada de quinze em quinze dias.

Uma salina é composta pelo viveiro, seguido pelo mudamento, que é um conjunto de compartimentos de evaporação,

assim designados - algibés, cabeceiras, sobrecabeceiras e talhos.

De Abril a Maio, escoam-se as salinas para efectuar as limpezas de algas e lamas surgidas no Inverno. Em princípios de Junho até meados de Julho, são as curas da salina sob a acção do vento e do sol; o solo fica rigíssimo, o que dá possibilidades à concentração de água salina.

Segue-se a produção propriamente dita - depois dos fundos compactados com areia e da salinidade devida nos compartimentos, põem a salina a fazer sal, isto é, dá-se a actividade tradicional da botadela, começam as primeiras reduras, os moços passam a rer o sal, ou seja, puxam os cristais formados com a rasoila, para os caminhos, a fim de os "acartar" para as eiras.

Até meio de Setembro, prossegue diariamente, desde que as condições atmosféricas o permitam.

Com a aproximação das chuvas novas do Outono, põe-se fim à safra do sal.

Procede-se, então, à cobertura do sal para o "agasalhar": até 1970, com bajunça, colocada em forma de telhado, a de cima segurando a de baixo e, depois de todo o monte fechado, tapava-se

com a lama ou lodo dos canais; actualmente, substitui-se por plásticos, processo limpo e resistente.

Mais tarde, o sal será carregado para armazéns de madeira, em mercantéis ou saleiros e retirado do barco por dois processos: o manual, em canastras, ou por mecanização, em sacos, com a ajuda do sem-fim.

Ficou demonstrado que, apesar das salinas já serem de tempo muito anterior ao da nacionalidade, cada vez existem menos activadas. Este facto ainda não se verificava em 1970, pois, nas Agrads do Norte, podia constatar-se que "estava tudo branco com sal".

No entanto, devido ao progresso, à falta de pessoas interessadas pelo assunto, os marnotos vão desaparecendo e com eles a paisagem de ouro branco.

Será de abandonar o fabrico dum sal tão rico?

O sal de Aveiro, ao contrário do sal-gema - que é apenas constituído por cloreto de sódio e, portanto, só utilizado para aços e produtos de limpeza -, é formado não só por Na Cl, mas por uma percentagem grande de sais de magnésio e iodo, bom para consumo culinário e saúde do organismo.

Conclui-se, pois, que produzir este sal é benéfico.

VIVEIRO				
ALGIBÉS				
CABECEIRAS				
SOBRECABECEIRAS				
TALHOS				
MEIOS DE CIMA MARINHA NOVA				
MEIOS DE BAIXO MARINHA NOVA				
MEIOS DE CIMA MARINHA VELHA				
MEIOS DE BAIXO MARINHA VELHA				



O SALGADO NA ECONOMIA

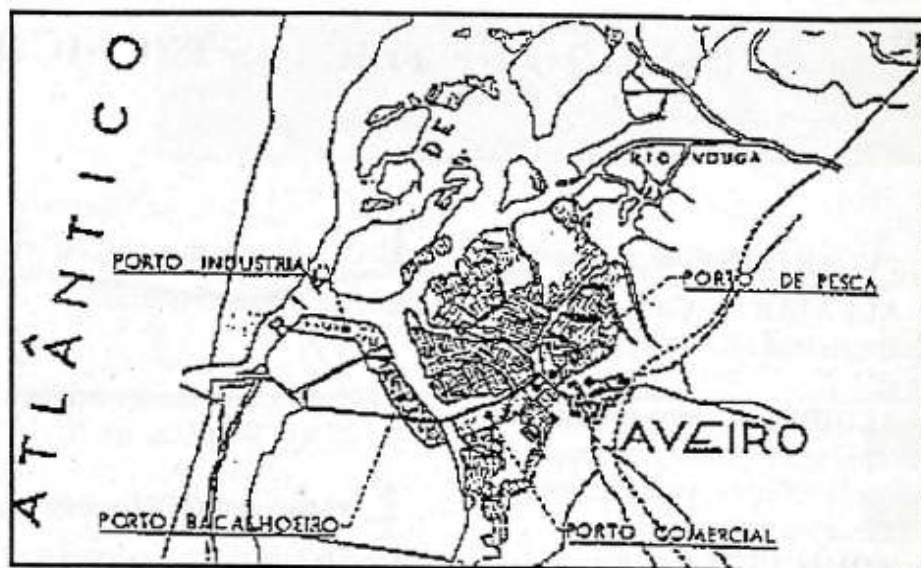
Na área da Geografia, observámos e visitámos:

- a. a localização do Salgado;
- b. as marinhas em actividade e as abandonadas;
- c. a unidade de produção piscícola "Delvis".

1. Do alto das Agradas do Norte, esperava-nos uma vista panorâmica lindíssima: a Laguna recheada de ilhas palpitantes, onde o homem construiu as salinas, transformadas em espelhos de água pelo Sol.

De repente, o nosso olhar esbarra com uma moderna auto-estrada que parece querer cortar um horizonte sem limites... é preço do progresso.

As salinas são formadas por vinte



3. Por último, chegámos a uma área do Salgado do sul onde a produção do sal foi substituída pela produção de peixe. Algumas salinas foram transformadas em viveiros de peixe. A unidade produtiva que visitámos pertence a uma empresa luso-holandesa "Delvis", praticando-se a criação

Em 1970, 268 salinas estavam em produção, actualmente só 50 estão activas. As obras e a expansão do Porto de Aveiro, sem dúvida de grande importância para o desenvolvimento da cidade, vieram interferir no sistema do Salgado:

a. o aumento da amplitude das marés provoca a destruição sistemática dos muros divisórios dos diferentes compartimentos do Salgado;

b. a alteração na salinidade das águas provoca modificações na fauna e na flora.

Por outro lado, a evolução da indústria e as suas novas necessidades reflectiram-se numa menor procura do sal aveirense, sal fino, feito pelo marnoto, não competitivo a nível de custos de produção com os outros salgados, nacionais e internacionais.

O equilíbrio ecológico e a preservação da cultura regional tornam-nos responsáveis pela defesa da manutenção da produção do sal, juntamente com a piscicultura e a aquacultura.



ilhas que estão divididas em cinco grupos, distribuídos pelas seguintes freguesias:

Grupos Monte Farinha e S. Roque - Vera-Cruz

Grupo do Mar - Glória

Grupo Norte - Esgueira

Grupo Sul - S. Salvador, Ílhavo

2. Na paragem seguinte, foi-nos dado a conhecer o modo de construção duma salina e o processo de fabrico do sal, segundo a tradição aveirense.

intensiva do robalo para exportação.

Está, também, em estudo a reconversão de uma outra parte do Salgado para a aquacultura.

4. Durante todo o percurso fomos falando com o senhor Regala. Homem bem disposto e com boa memória, lembra-se perfeitamente do tempo em que, por alturas de Agosto, se via o Salgado transformado num ondulado branco.

**CABE-NOS A NÓS,
JOVENS, A SUA DEFESA.**

GLOSSÁRIO DE TERMOS TÉCNICOS E REGIONAIS

ACARTAR - Transportar.

ALFAIAS - Conjunto de instrumentos utilizados para retirar o sal.

ALGIBÉS - Compartimento de evaporação. Existem, para o mesmo efeito, as cabeceiras, sobrecabeceiras e os talhos.

AQUACULTURA - Estudo das condições da água para produção de culturas, tais como de algas e bivalves.

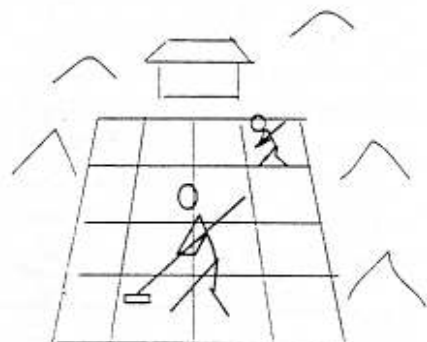
BAJUNÇA - Espécie de erva usada antigamente na cobertura dos montes de sal para o "agasalhar" das chuvas.

BOTADELA - Trabalho de pôr a marinha a sal.

CANASTRA - Espécie de cesta utilizada para transporte do sal.

COMPORTAS - Controlam a quantidade de água existente nas salinas.

CRISTALIZADORES - Tabuleiros onde se produz o sal sob a forma de cristal.



José Rui

CURAS - Actividades de evaporação da água.

EIRA - Local da salina onde é depositado o sal produzido.

ILHAS - Conjunto de marinhas.

LAMA ou LODO - Espécie de argila que fica a descoberto na maré baixa, com a qual se tapa o monte de sal.

MARÉ ALTA ou VIVA - Nível da água por ocasião da lua cheia ou nova.

MARÉ BAIXA ou MORTA - Nível da água durante as fases dos quartos da lua.

MARINHA - Extensão de água cercada de muros.

MARNOTOS - Homens que exploram as marinhas e que, actualmente, também levam o sal para os armazéns.

MERCANTEL - Barco de transporte de vários produtos.

MOÇOS - Rapazes novos, das zonas rurais, contratados para a faina do sal.

MUDAMENTOS - Compartimentos de evaporação.

PALHEIRO - Local onde se guardam alfaias e outros instrumentos. Antigamente era nele que os marnotos se abrigavam das intempéries.

PISCICULTURA - Cultura de peixes como o robalo, a dourada e a enguia.

RASOILA - Instrumento usado para puxar o sal.

REDURAS - Actividades de puxar o sal nos cristalizadores.

RER - Puxar o sal com a rasoila.



José Rui

SAFRA (ou FAINA) - Período de tempo em que decorre a actividade de exploração do sal (de Abril a Outubro).

SALGADO - Conjunto de terrenos vizinhos do mar, onde se dá o fabrico do sal.

SALICULTURA - Cultura do sal.

SALINA - Conjunto de vários compartimentos de água salgada. É feita em declive e a altura está condicionada às marés.

SALINEIRAS - Mulheres que descarregavam o sal dos barcos.

SALINEIRO (ou SALEIRO) - Barco transportador do sal.

SAPAL - Terreno pantanoso, onde se situam as salinas.

SEM-FIM - Máquina para retirar o sal dos barcos (tipo aspirador) e passar este para os sacos.

VAGÕES - Medidas de sal, quando este era transportado de comboio.

VIVEIRO - Local de armazenamento de água.