



# ESCOLA SECUNDÁRIA DE JOSÉ ESTÊVÃO

"Há vários milhares de anos caíram aqui as célebres janelas do palácio do Céu... Hoje são as salinas."

Almada Negreiros

Mensário do 7º D

Maio 93

Nº 3

S U M Á R I O

- Entrevista às Tricanas 1
- Notícias de Aveiro 5
- A Aquacultura na reconversão do Salgado 6
- O Saber de experiência feito 7

## EDITORIAL

A publicação de um jornal mensal torna-se uma autêntica corrida contra-relógio, mas é bom sabermos que fazemos algude que realmente gostamos.

A informação chega-nos em tão grande quantidade e qualidade que não nos foi possível satisfazer-vos pelo que pedimos desculpa; esperamos, no entanto, compensar-vos publicando dois números neste mês.

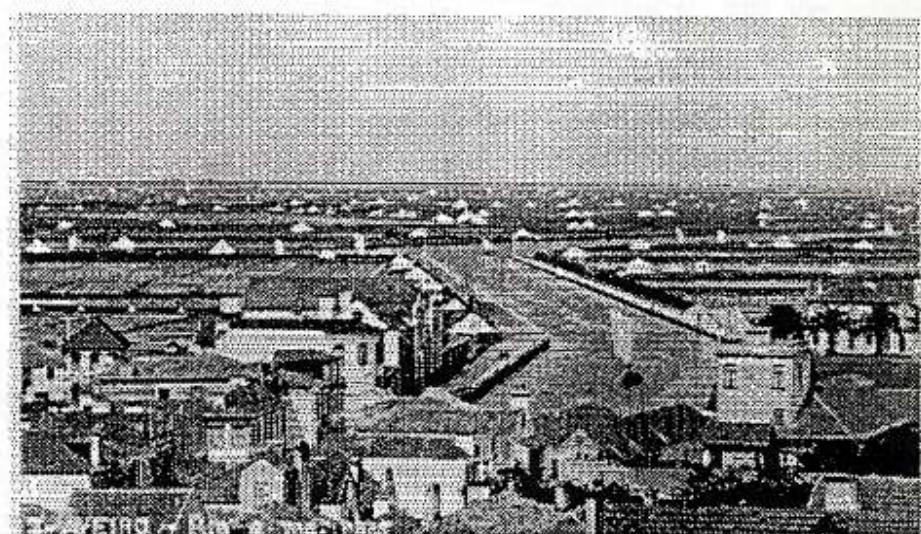
Durante a aprendizagem do nosso melhor relacionamento com o espaço, porque o vamos sentindo cada vez mais, adquirimos um conhecimento mais profundo das pessoas, das coisas e da vida.

Não resta dúvida de que, com este projecto, crescemos um pouco e o melhor de tudo é que crescemos juntos.

TERESA MAFALDA



## Panorâmica do Salgado em 1950



## ENTREVISTA A TRICANAS DA BEIRA-MAR

Na capela de S. Gonçalinho, contactámos com Maria Natália Lemos Reis Nogueira, pessoa bem conhecida na Beira-Mar, já tendo participado em filmes sobre a região, bem como com Luzia Pinho Vinagre Barros, mulher de um marnoto, cuja família esteve

bastante ligada às salinas (a mãe era "empilhadeira" e as tias salineiras).

Confessaram-nos a sua amargura por ver desaparecer algumas tradições e sobretudo pela tendência para a extinção do sal aveirense.

CRISTINA - Quais são as diferenças mais acentuadas entre uma salineira antiga e uma salineira actual?

D. NATÁLIA - Dantes andavam todas trajadas com saias compridas, um lenço e um avental... agora já não se usa nada disso. Andam com uma roupa vulgar.

HUGO - Sabemos que há cada vez menos salineiras em actividade. Qual o motivo?

N. - Porque agora há pouco sal e poucas marinhas. Tá com indústria a acabar.

MARTA - Na faina do marmoto, qual é a tarefa mais dura e a mais agradável?

D. LUZIA - Bem, é uma tarefa dura, mas até é saudável. Nem há vida com á de um marmoto.

O meu marido ainda hoje tem saudades, mas era impossível continuar, por falta de auxílio e porque os moços estavam muito caros. Assim como ele, também outros colegas vão abandonando.

C. - Havia alguma tarefa que gostasse de fazer em especial?

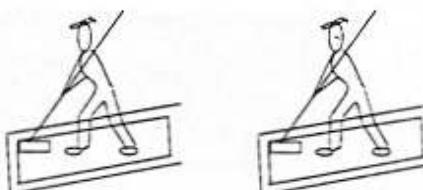
L. - Eles gostavam de ocupar a sua vida. Por exemplo, o meu marido, desde menino que, no Inverno, ia para os barcos pescar com o meu sogro e ainda hoje vai.

H. - Há alguns hábitos que queiram recordar?

N. - Passou-se muito, meu querido, que não se passa agora. Iamos para as "bichas", para apanhar o pão, para a Comissão Reguladora para nos darem o comer... o arroz por senhas; lavávamos a roupa com sabonete; temperávamos o café com rebuçados e íamos para a fábrica às quatro horas da manhã para nos darem dois pães!...

M. - E quanto a festas e tradições?

N. - Era pelo Santo António, S. João e S. Pedro. Falava-se a um conjuntozinho e fazia-se a festa.



C. - Quais delas se extinguiram?

N. - Modificou-se tudo. Agora já não se fazem festas nenhuma de S. João, porque as televisões e os vídeos acabaram com tudo. No nosso tempo, nem sabíamos o que era um rádio!

H. - É essa a razão para tal facto?

N. - Tudo alterou. Dantes andávamos sempre a contar os tostóezinhos. Agora há mais facilidades.

M. - Qual era a tradição do final da botadela?

L. - Os marmotos iam todos ajudar na marinha que se ia pôr a sal. Eu adorava, porque o sal na salina parecia brilhantes.

No final, tudo comia: vagens com carapau e bacalhau com batatas. Bebiam vinho e comiam também broa e/ou pão de trigo. Levavam guitarras, dançavam com as namoradas e cantavam. A comida vinha de casa, transportada em canastras. Enfim, fazia-se uma festa.

C. - Conhecem algumas canções ligadas ao sal?

L. - Vamos tentar ver se a gente se lembra...

L. - Eram as cantigas que as nossas mães cantavam antigamente, em casa, quando vinham das salinas. Nós ensinamos aos nossos netos e eles gostam!

N. - E há outra quando iam para as salinas de barco - a canção do Remador.

### Remador. Acordeon



L. - A minha família foi sempre ligada às salinas. Como os moços eram muito caros, o meu avô, com doze filhos, tinha de levar as filhas, para poderem sobreviver e eram elas que acartavam o sal. Iam de manhã e vinham à noite.

"Riam" também o sal e depois depositavam-no nas eiras para fazer os montes. Mais tarde, acartavam-no para o barco. Hoje são os homens que fazem este

### **CANÇÃO DA SALINEIRA**

Salineiras moreninhas,  
Sempre de sal orvalhadas,  
Correm por entre as marinhas  
Com as canastras douradas.

O sol no rosto lhes cresta,  
Quando n'areia sentadas,  
Cantam à hora da sesta  
A vida dos namorados.

### **Refrão**

Sempre ridentes,  
Sem ter canseira,  
Vivem contentes  
As salineiras.  
Soltam canções,  
À beira-mar,  
Os corações  
fazem chorar.

trabalho.

Nesse tempo, era tudo feito por elas e pelos irmãos... enfim, pela família.

As marinhas tinham os seus proprietários. As pessoas contratadas ficavam a trabalhar nelas durante muitos anos e, ao fim de um certo tempo, os donos passavam a tratá-los como sendo da família. Os lucros dividiam-se: metade para o dono e outra metade para o marnoto. E desta, ainda tinha de pagar as despesas e ao pessoal que o ajudava!

H.-Qual a relação entre a festa da Senhora das Febres e o sal?

L.- Essa já é uma tradição dos marnotos. Mas também está com tendência a acabar. Dantes os mordomos iam tirar a esmola de sal pela ria toda e depois vendiam esse sal para ajuda da festa. Hoje, já ninguém quer fazer esses trabalhos; nem há quem dê sal nem há marinhas...

Fazem uma festinha pobre com aquilo que o povo da Beira-Mar arranja.

M.-Porque é que se realiza em Setembro?

L.- Porque é a altura em que, se chover, acaba a safra do sal.

C.- Não querem cantar algumas quadras tradicionais? Nós gostaríamos muito de as ouvir!

N. e L. - Ao nosso padroeiro:

Ó Santo casamenteiro,  
Casai as feias e as belas.  
Nosso Santo rapióqueiro,  
Não te esqueças das donzelas.

Neste dia - que festança! -,  
P'ra ti vai nosso carinho,  
Hás-de ir connosco na dança,  
Ó rico S. Gonçalinho.  
Hás-de saltar as fogueiras  
À noite, no arraial.  
Dançar com velhas gaiteiras  
Uma dança divinal.

## SALINEIRA



Veste:

- saia e blusa de algodão estampado
- algibeira
- avental de sergilha
- xaile de lã
- lenço estampado com motivos do mar, em lã
- chapéu preto de aba larga, orlado de veludo
- chinelas de calfe preto

Usa canastra para o transporte de sal.

## MARNOTO



Veste:

- calção azul de algodão
- camisa branca, igualmente de algodão
- lenço tabaqueiro no pescoço, preso por uma caixa de fósforos, usado com o fim de o proteger do sol.
- chapéu preto de aba larga

Usa no trabalho: canastra, pá cova, rasoila.

Nesse tempo, tudo era feito em família.

H.- Quando se realiza a festa do vosso patrono?

N.- Dia 10 de Janeiro, é a primeira do ano.

M.- Como nasceu a tradição das cavacas?

N.- Não sei, quando nascemos, já atiravam as cavacas. Hoje é uma coisa!... atiram-se arrobas e arrobas!

C.- Há alguma relação entre esta festa e a actividade do sal?

L.- Não sei explicar, são tradições já dos nossos avós. Eu sempre ouvi dizer que o San Gonçalinho era muito milagroso para os pescadores.

N.- Eu lembro-me de uma vez, quando tinha a loja, ir lá um pescador da traineira "Paralela" e disse: "Olhe, dona Natália, a senhora não calcula... Nós estávamos mesmo a afundar... e eu olhei para a ré e vi o S. Gonçalinho e disse; - Salvai-nos, S. Gonçalinho!... E graças a Deus, a gente salvou-se".

H.- O processo de reconhecimento é através das cavacas?

L.- Sim, pagam algumas promessas e os estudantes têm muita fé, porque também vêm atirar cavacas.

N.- Mesmo os "estrangeiros", portugueses emigrantes, mandam sempre as suas esmolas para o Santo. Um rapaz que está na Líbia, vem cá umas três ou quatro vezes por ano e, sempre que chega e antes de ir embora, vem sempre ao S. Gonçalinho.

L.- O meu pai, que nem era nada de santos, ficou muito doente e "apegou-se" com o Santinho porque tinha fé nele... prometeu que, se melhorasse, caiava a capela por dentro e por fora... E assim foi, deram-lhe a cal, porque, naquele

tempo, não a havia à venda. Já lá vão uns quarenta e nove anos.

N.- O Santo é muito milagroso mas também é muito vingativo. Não gosta de certas brincadeiras... Uma vez, andavam aqui a armazém a capela e um deles subiu a uma escada, pegou num cigarro e disse ao Santo "Pega, fuma", pois ele

desse mais levava o peixe.

N.- .....8 escudos...9 escudos....9 escudos ....9 escudos...10 escudos....10 escudos....está entregue! Com 7\$50 levava-se comer para uma data de refeições!...

L.- Para levar o peixe para as aldeias, empilhava-se em cestos que se colocavam à direita e à esquerda dos jericos.

Os barcos aportavam aqui no cais dos mercantéis.

A minha mãe mandava-me vir tomar vez para a ponte de S. João, com uma sarapilheira para levar caldeirada. Vendi

muito e apanhei muita chuva, mas um dia, em vez de ir para lá, fui brincar para o Rossio e, quando cheguei, levei um ensaio de pancada que nem queira saber!

N.- As empilhadeiras empilhavam o peixe de joelhos e punham-no dentro de umas canastras, chamadas "burriqueiras" e de cabaças, com grande ligeireza e depois, os burritos iam fazer os mercados por aí fora...

L.- Essa profissão hoje desapareceu. Nem sabem os de agora o que a gente passou. Mas ainda há quem nos chame para ouvir contar como era.

N.- A Beira-Mar era como se fosse uma grande família e a vida dos habitantes, apesar de dura, era boa e comunitária. Os vizinhos choravam a vida uns dos outros e basta que podiam deixar as chaves e o pão à porta que ninguém tirava. Aqui ninguém desconfiava dos outros e quando algum ficava doente, famos fazer-lhe o comer e acudir.

Mas, hoje em dia, até há muita gente que vive no mesmo prédio e nem se conhece!!!

### ... a vida dos habitantes da Beira-Mar, apesar de dura, era boa e comunitária

caiu da escada abaixo e ficou sem fala. Foram a médicos e tudo e não lhe encontravam nada. Então, o armador que andava com ele vai assim: "Ai, tu pega-te com S. Gonçalinho, porque foi ele que te castigou pelo que fizeste" e ele pegou-se com o Santo e disse que nunca mais voltava a brincar. E recuperou!

M.- E quais eram as espécies de peixe preferidas, ontem e hoje, pela gente da Beira - Mar?

L.- Dantes eram as enguias e as caldeiradas de vários peixes, que traziam do viveiro, como os bediões, os santo antónios, as taínhas e savelhas. Faziam a arraia de Pitau, a caldeirada de enguias, bolinhos de cabozes e galeota. Nos dias de festa, comíamos galinha.

Agora, as enguias já não são para a nossa bolsa e come-se o que se faz mais depressa e está mais em conta, principalmente congelados.

C.- Como era antigamente o processamento da venda do peixe?

L.- Traziam-no em caixotes e punham-no dentro dumas cestinhas, em cima das bancas.

Naqueia altura, o peixe era leiloado, punham um lance e quem

L.- Terminamos, homenageando todas as tricanas de Aveiro:

Tricanas da Beira-Mar,  
Do Alboi e do Rossio,  
Vamos na barca p'ró rio  
Cantar à luz do luar.

Toca a barca deslizando  
À luz branca do luar,  
Vem cá dentro alegre bando  
De tricanas a cantar.  
E o nosso canto entoando  
Lembra o canto do mar  
E a barca vai siderando  
À luz branca do luar.

Foi um prazer ouvir estas senhoras, pela riqueza das suas informações. Oxalá continuem com a mesma disposição e saúde para poderem divulgar o nome e o típico património de Aveiro.

Agradecemos em nome dos professores e alunos da turma.

Cristina Ferreira,  
Hugo Almeida,  
Marta Tavares.

## Notícias de Aveiro

Ontem, 11 dias do mês de Fevereiro da era de 1351, \* realizou-se no cartório desta "Billa" um importante contrato pelo qual, o almoxarife Martim Annes e o escrivão Cristovão Eanes, acabados de chegar da vizinha cidade de Coimbra, arrendaram duas marinhas, que "jaziam em mortorio", que tinham pertencido ao Mosteiro "das Cellas" de Guimaraes.

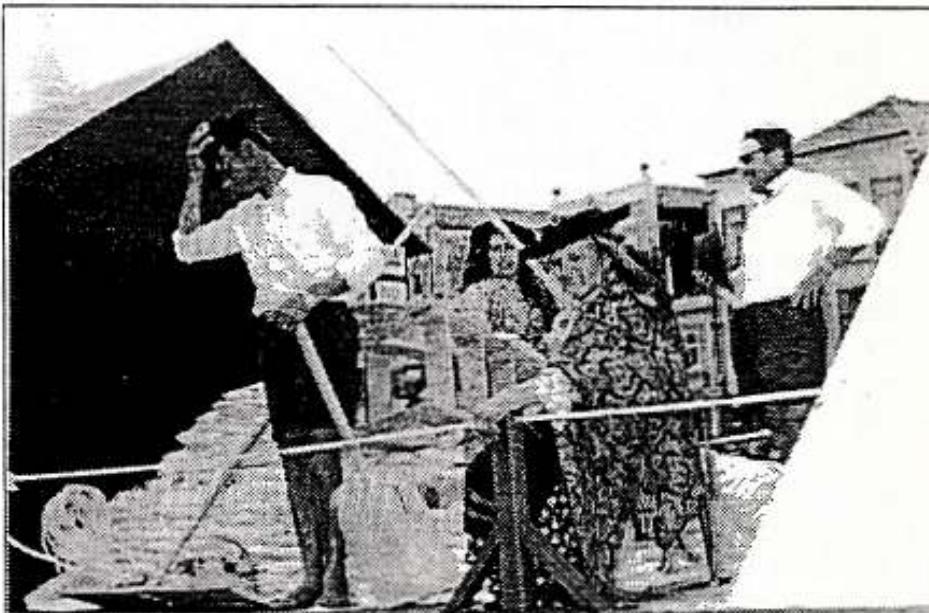
Acharam os ditos funcionários régios que era serviço de El-Rei, arrendarem as ditas marinhas, por 30 anos, a João Macieira sendo este obrigado a pagar a El-Rei 2/5 da produção anual de sal. Contudo, pelo facto das salinas estarem em "mortorio", El-Rei adiantou a João Macieira 50 libras - que porreiro!!!... para as pôr em condições de produzir.

As marinhas voltam novamente à posse de El-Rei na era de 1381 ou seja, daqui a 30 anos. Nessa altura, João Macieira terá de deixar "as ditas marinhas tapadas e adubadas em tall guisa que possam fazer sall". Caso contrário terá que devolver a El-Rei as 50 libras já adiantadas - que ganância!!!...

Assim, se faz desenvolver a economia nacional...

\* Na era de Cristo de 1313

Ana Sofia,  
Cristina,  
Hugo  
Tatiana



1º Cortejo Etnográfico, realizado em Aveiro, de oferendas para as obras da Sé, há cerca de 25 anos.

"... Ficaram intactas as vidraças nos respectivos caixilhos porque as janelas caíram sobre a relva verdinha..."

Almada Negreiros

## FICHA TÉCNICA

### COORDENADORA

Teresa Mafalda

### JORNALISTAS

Tatiana, Patrícia e Marta

### REPÓRTERES

Xavier e José Rui

### COLABORADORES

Professores de Português,  
Ciências Naturais, Geografia e  
História

### LAYOUT

Delfim, José Rui, Fátima Bóia e  
Céu Cruz

## ANA TEIA, BIÓLOGA DO CRIP / INIP

### A Aquacultura na reconversão do salgado



O tipo de trabalho do Centro Regional/INIP (Instituto Nacional de Investigação Piscícola) consiste em investigar o máximo da vida costeira e lagunar e servir de apoio no desenvolvimento regional.

Trabalho fundamental na área - problema do Salgado.

Sandra, Luis, Samuel

S.A. - Que tipo de flora cresce nas salinas?

A.T. - Muito poucas são as espécies que aguentam salinidades tão elevadas. Só no viveiro, onde entra a água directamente dos esteiros, se encontram a flora e a fauna transportadas do mar.

A única alga que aguenta a forte salinidade dos cristalizadores é uma micro-alga, a Dunaliella, responsável pelas manchas avermelhadas que se observam, por vezes, no sal.

S.A. - O INIP estuda o tipo de peixes que existem nas salinas?

A.T. - Sim, uma vez que as salinas começam a ser abandonadas por falta de rendibilidade económica da produção do sal. E então, partindo da experiência do marnoto, que já utilizava o peixe do viveiro, pensou-se transformar toda a salina num viveiro.

S.A. - E que peixes é que se iriam criar?

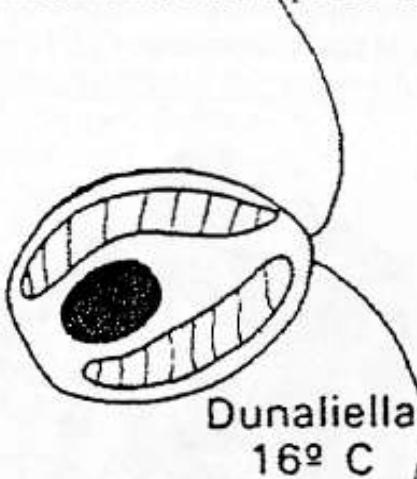
A.T. - Aqueles que naturalmente já lá existiam: enguias, linguados, tainhas, robalos; e daí o interesse do INIP em começar a estudá-los. E são as espécies

referidas que, por mais habituadas e adaptadas ao meio, devem ser criadas.

S.A. - Que informações mais detalhadas nos pode dar sobre esses estudos?

A.T. - O problema do sal, em si mesmo, não é connosco, e sim com a Cooperativa do Sal, marnotos e outros organismos. O nosso trabalho no salgado é mais de apoio a particulares que querem fazer aquacultura, cultura de peixes e bivalves, nas salinas que já não estão a sal.

Nós não vamos lá oficialmente colocar os peixes e estudar o seu crescimento, mas, a pedido de



particulares, damos apoio no sentido de lhes indicar as espécies a criar e como devem ser tratadas, conhecimentos que temos vindo a obter do estudo dos ecossistemas lagunar e costeiro.

S.A. - Que tipo de peixe está adaptado a ambientes tão salgados?

A.T. - Só existe peixe nos viveiros, isto é, onde a salinidade é igual à dos esteiros; nos restantes compartimentos, não existe peixe. No entanto, do viveiro ao cristaliza-

dor, encontra-se um crustáceo, Artemia Salina, espécie eurihalina, que tem uma particularidade: quando o meio se torna desfavorável, cria uma membrana, enquista-se protegendo os ovos. Estes quistos são, posteriormente, por nós tratados e utilizados na alimentação dos peixes em aquários.

Como vêem, a criação da artemia constitui o alimento natural de algumas espécies de peixes criados, aqui, em aquacultura.

S.A. - Que acontece às salinas que deixam de produzir sal?

A.T. - Ou são puramente abandonadas, acabando por serem destruídas, ou são transformadas em áreas de aquacultura onde se criam espécies piscícolas que hoje já escasseiam nas águas do mar.

S.A. - Como se tratasse de reservas naturais?

A.T. - Sim, porque a estas espécies tratadas "em cativeiro" é-lhes fornecido o alimento natural que entra com as marés, podendo dar-se-lhes um pouco de alimento artificial, o que nem sempre é conveniente.

No estrangeiro, mas aqui é proibido, em ambientes semelhantes, é costume aumentar artificialmente a quantidade de fosfatos e nitratos das águas que, sendo necessários à fotossíntese, provocam um maior desenvolvimento da flora. Só que este processo provoca a contaminação da água dos esteiros que passa para os canais maiores, isto é, aumenta o nível de poluição química das águas da laguna.

S.A. - Condena, portanto, nesta situação, a prática da cultura

intensiva?

A.T. - Sim, a opção deve ser a policultura extensiva em concordância com o meio. Sabem que um dos alimentos dos peixes dos viveiros é a "cabra", uma espécie de mini-camarão, frequente na área do salgado e é apanhada nas salinas activas e lançada nas áreas de aquacultura.

No apoio que damos aos particulares, esclarecemos que não podem colocar espécies que se comam umas às outras ou a mesma espécie de tamanhos extremos e que tem de haver uma determinada proporção entre espécies herbívoras e carnívoras de modo a assegurar-se o equilíbrio do sistema.

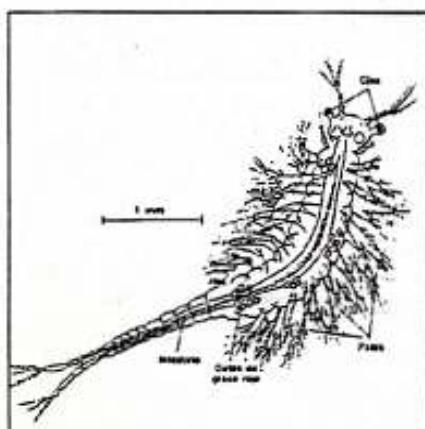
#### Opinião do grupo:

1-Nem todo o salgado actual pode produzir sal.

2-A aquacultura é uma alternativa na reconversão de algumas salinas.

3-A reconversão não pode ser feita sem a cooperação de técnicos e a sabedoria dos marnotos.

4-É possível conciliar o desenvolvimento económico com o equilíbrio ecológico.



Artemia Salina

## O SALGADO, PROBLEMAS ESPAÇO- ECONÓMICO - - CULTURAIS

### O SABER DE EXPERIÊNCIA FEITO

"O Sal de Aveiro" ouviu Manuel Regala, dedicado aveirense, defensor apaixonado da iluminação da nossa laguna pelas "pirâmides de Sal".

Teresa Mafalda e André

Manuel da Cruz Regala, 62 anos de idade, exerceu a profissão de marnoto durante quase 20 anos, mais tarde superintende a comercialização de todo o salgado aveirense na secção diferenciada do Grémio da Lavoura, é actualmente coordenador dos "Serviços nas Salinas". Estes serviços têm por objectivo estudar a reconversão do salgado de Aveiro.

S.A.- Qual a época de maior desenvolvimento do Salgado de Aveiro?

M.R.- Situa-se entre 1954 e 1971, quando o Governo de então regulamentou a comercialização do sal.

S.A.- Porque se tornou numa actividade tão importante para a região?

M.R.- O sal é fundamental à vida e, pelas suas qualidades, o sal aveirense, rico em vários sais (para além do cloreto de sódio, sais de magnésio e de iodo) tinha uma grande procura em todo o país. No interior, era muito utilizado na conservação de carnes e no curtume da azeitona. Na região, era utilizado na indústria química.

S.A. - Como se explica a actual



decadência do Salgado Aveirense?

M.R.- São múltiplas as razões. O processo de "fabrico" do sal aveirense continua artesanal, o que exige grande quantidade de mão de obra que encarece bastante os custos da produção. Entretanto, outros salgados se desenvolveram, ex: no Algarve, onde o sal, praticamente feito pela natureza, é comercializado a um preço mais baixo que o torna mais competitivo, apesar de ser um sal quase exclusivamente constituído por cloreto de sódio.

S.A.- Como justifica a desmotivação dos proprietários das salinas pela continuidade da produção do sal?

M.R.- Vários factores contribuíram para o desinteresse e, daí por vezes, o abandono das salinas: as obras da Barra aumentaram a amplitude das marés, então, o aumento na força

das correntes marítimas na área do Salgado veio provocar estragos acentuados nos muros que separam os diferentes compartimentos da salina e, por consequência, o aumento da salinidade das águas nas salinas destruiu parte da flora que defendia os muros da erosão. Os meios de transporte utilizados, o barco saleiro, sem obras nos esteiros, tornam-se inadequados.

Sem apoios financeiros dos organismos estatais, os proprietários viram-se incapazes de suportar os novos encargos.

S.A. - Como reagiram os marnotos à crise?

M.R. - A remuneração do trabalho do marnoto era estabelecida com base no contrato de meação, isto é, os lucros no final da safra eram divididos em partes iguais pelos proprietários e pelo marnoto. Cabendo, no entanto, ao marnoto todos os custos da produção, incluindo o pagamento aos "moços" contratados na época de formação do sal; ao proprietário, os gastos com as benfeitorias e com os impostos.

Com o tempo, este uso tornou-se ultrapassado e desvantajoso para o marnoto e, porque o proprietário não aceitou um outro tipo de contrato, segundo o qual o marnoto e os moços receberiam um salário pago por ele, a maioria procurou uma actividade mais bem remunerada.

S.A. - Há viabilidade económica na continuidade da produção do sal?

M.R. - Não, pelas razões atrás referidas e pela falta de apoios financeiros da actual Direcção Geral das Pescas.

S.A. - As obras do Porto de Aveiro afectaram as salinas?

M.R. - Claro que sim, conforme respondi anteriormente.

S.A. - Como se poderia ter evi-

tado?

M.R. - Ter-se atempadamente alterado e reforçado o revestimento dos muros, o que implicava apoios financeiros e recorrência a fundos exteriores que, embora pedidos, ou não vieram, ou chegaram tarde e insuficientemente.

S.A. - Que tipo de problemas pode originar o abandono das salinas?

M.R. - A expansão dos sapais e a degradação da laguna pelo aumento excessivo de matéria orgânica.

S.A. - Tem algum plano para reabilitação do salgado?

M.R. - Como o Salgado de Aveiro se distribui por uma série de ilhas, uma parte seria reconverte em viveiros de determinadas espécies de peixe, outras especializadas em aquacultura e outras na produção de sal e integradas em espaços de lazer. Claro que tudo isto implica uma total reestruturação das vias de comunicação nas áreas do salgado.

Saliento que há toda a conveniência em manter algumas salinas activas no sentido de preservação e defesa ambiental.

S.A. - A que organismos recorreu para divulgar a sua opinião?

M.R. - A todos os organismos ligados à "ria": Capitania, Junta

Autónoma do Porto de Aveiro, Direcção Geral das Pescas, INIP e também à imprensa escrita e à televisão.

S.A. - Que respostas obteve?

M.R. - À partida, todos os organismos parecem interessados na resolução do problema. Penso que, se houvesse uma maior solidariedade entre eles e apoios financeiros adequados, muito se poderia fazer sobre o salgado aveirense.

**OPINIÃO: Os problemas do Salgado de Aveiro não se resolvem com soluções meramente económicas, há problemas sociais e culturais que não podem ser descurados, sob pena de perdermos um pouco da nossa "ALMA".**



TERESA  
MAFALDA

7º D

