AS SALINAS DE RIO MAIOR

Interreg Atlantic Area
European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION
Atlantic CultureScape

Rio Maior
CÂMARA MUNICIPAL

Ficha técnica – As Salinas de Rio Maior

Entrevistas:
Cooperativa Agrícola dos Produtores de Sal de Rio Maior
José Casimiro
Casimiro Froes Ferreira
Manuel Dias Costa
Carla Alves
Fátima Costa
Loja do Sal
Luís Lopes
Fernando Lopes
Salarium
José Lopes
Carpinteiro
António Elias
Historiador da Câmara Municipal de Rio Maior:
Carlos Pereira

Autoria, pesquisa e Inventariação:
Memória Imaterial CRL
Filomena Sousa
José Barbieri
Rosário Rosa

Coordenação e produção:
Câmara Municipal de Rio Maior

MEMORIA imaterial Cooperativa Cultural

Entidade acreditada como ONG consultora do Comité Intergovernamental para a Salvaguarda do Património Cultural Imaterial da UNESCO.
www.memoriamedia.net

Foto capa: Salinas de Rio Maior © Memória Imaterial

Rio Maior 2019

Interreg Atlantic Area European Regional Development Fund
EUROPEAN UNION
Atlantic CultureScape
Rio Maior CÂMARA MUNICIPAL

Resumo

As salinas de Rio Maior, também denominadas de 'marinhas da Fonte da Bica'[1] localizam-se a 3 km de Rio Maior, na localidade de Marinhas do Sal, "na zona sul da área protegida do Parque Natural das Serras d'Aire e Candeeiros, a 99 metros de altitude e ocupam uma área com cerca de 21 865 m2. Estas são as únicas salinas de interior atualmente em exploração em Portugal". [2]

Nos dias de hoje, as salinas são constituídas por 470 talhos ou cristalizadores, de planta retangular e trapezoidal, cavados e delimitados entre si por tábuas de madeira ou muros de cimento. O aquífero salino provém de um poço com cerca de 9 metros de profundidade localizado na zona central das salinas. A época de funcionamento das salinas e extração do sal situa-se entre maio a setembro, e cada ciclo de evaporação do sal até à formação dos cristais dura, em média, sete dias. Este ciclo integra diversas fases e procedimentos: retirar a água do poço e encaminhá-la para os esgoteiros ou concentradores onde é depurada e evaporada aumentando a salinidade; colocar a água nos talhos; regar o sal; mexer o sal; rodar/rapar o sal; juntar e secar o sal em pirâmides nas eiras; carregar o sal para os armazéns.

O filão de sal-gema é atravessado por uma corrente de água subterrânea que se torna depois salgada e que irrompe no poço.[3] A água destas salinas é cerca de sete vezes mais salgada do que a água do mar, sendo equiparada à salinidade do Mar Morto e dos lagos Utah e Salgado – "De acordo com a análise química de Charles Lepierre feita à salmoura na década de 1930, no poço que ainda hoje existe e a partir do qual se produz o sal nos tanques de evaporação, a solução tinha um TSD da ordem dos 200g/kg de solução

[1] Salinas, marinhas e salgado são expressões com o mesmo significado (Calado e Brandão, 2009).
[2] https://mesozoico.wordpress.com/2009/05/25/as-salinas-de-rio-maior-%E2%80%93-do-presente-ao-passado/. Acesso em 19/10/2019.
[3] "As salinas encaixam-se num Vale Tifónico, onde abundam rochas evaporíticas (…) – salgema e gesso, rodeadas por argilas e calcários. As rochas evaporíticas são pouco densas e apresentam um comportamento plástico, o que conjuntamente com a existência de um sistema de falhas permitiu o seu movimento ascensional – diapirismo – originando um vale (Vale Tifónico)" in https://mesozoico.wordpress.com/2009/05/25/as-salinas-de-rio-maior-%E2%80%93-do-presente-ao-passado/. Acesso em 19/10/2019.

[salinidade muito elevada], onde os 213, 34g/l de cloreto de sódio contido representavam 96%".[4]

Embora não seja conhecida a data concreta da origem destas salinas, sabe-se que têm pelo menos 800 anos, pela existência de uma carta de 1177, através da qual Pêro Baragão (d'Aragão) e sua mulher Sancha Soares venderam aos Templários parte destas salinas. No entanto, vários historiadores acreditam que a existência das salinas de Rio Maior seja muito anterior ao séc. XII.

Até 1979, a gestão das salinas era privada, sendo o trabalho de extração e venda do sal realizado sob a responsabilidade dos diferentes proprietários dos talhos, quer diretamente, quer através de salineiros rendeiros, com quem repartiam parte da produção. Nesta data, devido à dificuldade de escoamento do sal e consequente abandono e degradação de alguns dos talhos das salinas,[5] foi fundada a Cooperativa Agrícola de Produtores de Sal de Rio Maior que é, atualmente, responsável pela maioria da produção, armazenamento e comercialização do sal.

Na zona envolvente das salinas existe um aglomerado de pequenas casas de madeira, cuja função original era o armazenamento do sal dos vários produtores, mas que atualmente servem sobretudo como espaços ligados ao comércio e ao turismo, ficando a maioria do sal armazenado em grandes armazéns de madeira que são propriedade da Cooperativa constituída em 1979.

[4] Lepierre (1936) citado in Calado & Brandão (2009), pp.48.

[5] Uma vez que cada proprietário apenas dispunha de pequenas quantidades de sal para venda, o que não dava resposta às necessidades das grandes empresas com interesse na compra de sal em grande volume.

CARACTERÍSTICAS GERAIS DAS SALINAS DE RIO MAIOR [6]

N° de talhos: 470

Dimensão média/talho: 35 a 50 m^2

Área total: 27.000 m^2 (5.000 m^2 de concentradores)

Poço: 8,95 m de profundidade e 3,75 m de diâmetro

1 Litro de Água = 220g sal (97% cloreto de sódio)

Produção Anual: 2000 toneladas

[6]Fonte: Cooperativa Agrícola dos Produtores de Sal de Rio Maior em: http://www.coopsal.com/Portugues/quem_somos.htm. Acesso em 27/09/2019.

1. Origem e história

As salinas de Rio Maior têm, pelo menos, oito séculos de História e, segundo algumas fontes, foram anteriormente exploradas por romanos e árabes. Como já foi referido, o primeiro documento escrito remonta a 1177, através do qual Pêro Baragão e sua mulher Sancha Soares venderam aos Templários *"a quinta parte que tinham do poço e Salinas de Rio Maior, cujo poço partia pelo Este com Albergaria do Rei; pelo Oeste com D. Pardo e com a Ordem do Hospital; pelo Norte com Marinhas da mesma Ordem; e pelo Sul com Marinhas do dito D. Pardo"* (Leal, 1878, pp. 198).

Texto em português traduzido do latim:

CARTA de venda que fizeram Pedro Baragão (D Aragão) e sua mulher Sancha Soares à Ordem do Templo da parte que tinham no poço e salinas de Rio Maior.

EM NOME DE DEUS. Este é a carta de venda irrevogável que eu Pedro Baragão e minha mulher Sancha Soares, tanto quanto podemos, te mandámos passar a ti João Domingues, comendador do templo, e a todo os freires de Tomar, tanto presentes como futuros, de um povo que temos em Rio Maior, a saber uma quota de água para marinhas, com as seguintes confrontações: A oriente a albergaria do Rei. A ocidente D. Pardo e Hespital. Ao aquilão as marinhas de Hespital. da Parte de África, as marinhas de D. Pardo Vendemo-vos esta quinta do dito poço pelo preço de vós recebido, a saber cinco maravedis e meio, porque assim aprouve tanto a vós como a nós, e não resta nada por pagar. Possuais firmemente a água do poço, que temos, vós e os freires que forem depois de vós. Mas se acaso alguém, mesmo nós ou algum dos nossos ou estranho, quiser quebrar este nosso contrato, não lhe seja lícito, e mesmo por o tentar fazer pague o dobro e o mesmo pelas melhorias feitas, e pelo domínio da terra outro tanto.

Carta feita no mês de Julho da Era de MCCXV.

Nós supra nomeados mandámos fazer esta carta perante testemunhas idóneas e a fizemos corroborar com este sinal + +.

Foram presentes Frei Pedro Severo que deu os maravedis. Testemunhas: Martinho Longo, testemunho. Pedro de Onorico, testemunha. João Trilia Cacos, testemunha. João parente de Martinho, de Coredomini, testemunha. João Mónaco. Pedro Molazino, testemunha. Pelágio Garcia, testemunha. Pelágio Gonçalves, testemunha. Mendes Managete, testemunha. Mendes Pedro, testemunha. Domingos Pedro, testemunha, Petrelino subdiácono a notou".

Notas: Pedro ou Pero; "templo" = Ordem dos Templários; "aquilão" = Norte; "Hespital" = Ordem dos Hospitalários; "Da parte de África" = Sul.

***Fonte:** "Rio Maior Medieval. Em torno do mais antigo documento conhecido que se refere a Rio Maior". Jornal Região de Rio Maior, 1991.Abr.26 (134), p 7. Veja-se também Jornal Região de Rio Maior (nº 135, de 3 de Maio de 1991). A tradução foi efectuada por Amândio Videira Santos.*

Documento 1- Tradução da Carta de Venda 1177.

No último quartel do séc. XII, já existia uma exploração nas Salinas, embora conste que o poço primitivo estaria situado mais para Norte, no sítio denominado Marinha Velha.

Existem algumas variações na lenda local que é contada acerca da descoberta destas salinas. Alguns locais dizem que uma rapariga que acompanhava a pastagem de umas vacas, para mitigar a sede, tentou beber numa poça de água que aflorava num juncal. O sabor fortemente salgado foi-lhe extremamente desagradável e comentou isso mesmo quando chegou a casa. Foi assim que os seus familiares descobriram a existência de sal naquele terreno.[7] Outra versão da lenda conta que depois da pastagem das vacas, os seus proprietários perceberam que os animais, depois de passarem por zonas mais húmidas, deixavam pegadas que ficavam brancas devido à concentração de sal naquela zona, e daí a descoberta da existência do sal.

Durante muito tempo o sal foi importante no comércio entre os povos como moeda de troca, sendo mesmo utilizado como pagamento de jornas (trabalho do dia), daí a proveniência da palavra salário. Para além de condimento na alimentação, era também utilizado como o principal modo de conservação dos alimentos, através das chamadas salgadeiras.[8] Por todo este valor, o domínio do comércio do sal sempre foi sujeito a um grande controlo político. Acredita-se que o comércio foi o motivo que levou os Templários a comprar parte das salinas de Rio Maior.

A Ordem dos Templários, proprietária de parte do poço e salinas, foi extinta em 1312, tendo todos os seus bens passado para a Coroa, e sendo entregues à Ordem de Cristo, por mandato de Dom Dinis.

A exploração privada das salinas aconteceu até aos anos 70 do séc. XX. Com o envelhecimento de muitos dos salineiros, a carência de mão de obra, e sendo uma atividade pouco lucrativa, as salinas conheceram uma fase de degradação e algum abandono – "*As salinas começaram a não ser rentáveis (…) porque os salineiros levavam o sal para as casas [armazéns de sal] e chegava a ficar lá 2, 3 anos (…) e as pessoas começaram a abandonar as salinas.*" (José Casimiro, atual presidente da direção da

[7] https://pt.wikipedia.org/wiki/Salinas_da_Fonte_da_Bica. Acesso em 27/09/2019
[8] "Vasilha ou lugar onde se salga peixe, carne, etc." https://dicionario.priberam.org/salgadeira. Acesso em 11/11/2019.

Cooperativa). Assim, em 1979, foi fundada a **Cooperativa Agrícola dos Produtores de Sal de Rio Maior**, tendo como presidente o Dr. João Afonso Calado de Maia. A cooperativa foi criada com o *"(…) objetivo de comercializar o sal dos cooperantes e promover ações de apoio aos mesmos, na transformação de salmoura e seu aproveitamento".*[9]

A partir dessa data, as salinas passaram, maioritariamente, a ser geridas pela cooperativa, integrando atualmente cerca de 80 cooperantes, embora ainda subsistam alguns 'talhos' que são geridos de forma privada. A cooperativa, *"(…) permitiu a colocação do sal no mercado, devidamente embalado, e parte dele moído, o que se traduziu na valorização e aumento da qualidade do produto e do seu preço".*[10] Foram realizadas algumas obras de melhoria, inovação e expansão nas salinas, nomeadamente através da construção, na zona superior das salinas, de um espaço de armazenamento da água, com concentradores, que permitem o encurtamento do ciclo do sal, melhorando também o ambiente circundante – *"(…) Os morros de terra onde crescia vegetação infestante que conspurcava o sal foram substituídos por concentradores da salmoura extraída do poço comum."*[11]

Depois de formada a cooperativa, ainda existiam cerca de 20 salineiros que trabalhavam nas salinas e entregavam o sal à cooperativa. Progressivamente, com o envelhecimento e morte de muitos destes salineiros, a cooperativa começou a ter a necessidade de contratar trabalhadores externos para assegurar o trabalho das salinas, o que constitui uma dificuldade dada a especificidade, dureza e sazonalidade das tarefas. Atualmente, os cooperantes dividem os lucros da venda do sal de acordo com a dimensão (m2) da propriedade de cada um.

[9]Cooperativa Agrícola dos Produtores de Sal de Rio Maior, em: http://www.coopsal.com/Portugues/quem_somos.htm. Acesso em 27/09/2019.
[10] Ibidem.
[11] Ibidem.

2. Descrição - a estrutura das salinas e o ciclo da produção do sal – tradição e inovação

2.1. Estrutura das salinas

De acordo com a documentação existente e os testemunhos locais de alguns salineiros, podemos descrever a estrutura tradicional das salinas de Rio Maior com base em cinco elementos funcionais, todos eles ainda hoje presentes nas salinas:

1. o **poço** e as **picotas ou cegonhas** situados na parte central das salinas - o poço tem cerca de 9 m de profundidade e 3,75m de diâmetro, onde coexistem duas nascentes de água: uma de água salgada e outra de água doce; das duas picotas que serviam para tirar a água restam apenas os pilares que se encontram nos dois lados do poço. As picotas deixaram de funcionar depois de introduzidas as **motobombas**, primeiro a petróleo e depois elétricas;
2. **os talhos** ou **cristalizadores**, correspondem aos espaços delimitados dentro das salinas, de fundo plano, originalmente em argila, mas atualmente em cimento ou pedra, com dimensões médias de 7x5 m e profundidade de 20 cm onde se efetua a cristalização, com uma pequena depressão chamada de **barroca** destinada a acumular a água e a sujidade que se produz durante o processo de limpeza; os talhos são circundados por pequenos carreiros por onde os salineiros se deslocam entre os compartimentos, chamados de **baratas**.
3. **as regueiras –** canais que permitiam o escoamento da água para os talhos, ainda existentes nas salinas, mas perderam a sua funcionalidade tendo sido substituídas por **mangueiras**. As salinas são divididas por um regato natural. Na parte nascente, existem quatro regueiras: Valado do Poço; Trás-os-Montes; Norte e Seilão. Na parte norte: Valada d'Além; Cucherne e Canoeira;
4. os **esgoteiros** - reservatórios ou tanques de armazenamento de salmoura, têm cerca de 1,5 m de profundidade e recebem a água do poço através das regueiras. Atualmente coexistem com os **concentradores**, que têm a mesma função, mas são de maior dimensão e estão localizados na parte superior das salinas

permitindo, depois de algum tempo de evaporação, que a água desça para os talhos, por gravidade, com um grau de salinidade superior ao da retirada do poço;

5. as **eiras** - espaços construídos em madeira, em forma de tabuleiros retangulares, onde se coloca o sal, em forma de pirâmide, a escorrer/secar (cerca de 60h) antes de ser transportado para os armazéns.

Fotografia 1 – Talhos, eiras, esgoteiro, poço e pilares (forquilhas) das picotas junto ao poço
©Memória Imaterial

O espaço envolvente das salinas é composto por pequenas casas, com uma planta retangular simples, tradicionalmente cobertas por telhados de 2 águas, com fachadas em madeira, abertas por molduras simples retangulares nas portas e janelas. A maioria ainda mantém a traça original com alguns dos seus elementos característicos como a existência de um tronco de oliveira no suporte à estrutura da casa, e as fechaduras e as próprias chaves construídas em madeira.

Fotografia 2 - Antigos armazéns de madeira ©Memória Imaterial.

Até à formação da cooperativa, estas casas tinham como função o armazenamento do sal, embora por vezes, também servissem para os salineiros pernoitarem.[12] Algumas destas casas funcionavam como tabernas, onde os salineiros se dirigiam, com frequência, para beber vinho – "*Havia homens que naquela altura bebiam muito vinho (…) andavam quase sempre meio bêbados e mal tratados, mal alimentados, porque o produto que tiravam do sal não era suficiente para eles viverem.*" (Casimiro Froes Ferreira, fundador da Cooperativa).

Uma das bebidas ainda hoje referidas nas conversas com os salineiros era a chamada '**cigana'** que seria uma garrafa de vidro de litro cheia de vinho (aproveitando-se as garrafas onde se vendia a gasosa ou a cerveja). O taberneiro anotava os consumos em tábuas de madeira, com cerca de 1 metro e meio de comprimento por 10 a 15 cm de largura, cada uma delas descrevendo a conta de um freguês. Na régua, com recurso a

[12] http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=2173 Acesso em 27/09/2019.

uma simbologia específica (círculos, semicírculos e traços) era registada toda a despesa que os clientes iam fazendo ao longo da safra, bem como os pagamentos que iam efetuando. As tábuas ficavam penduradas nas paredes da taberna e normalmente as contas eram fechadas quando os salineiros terminavam a safra, com os pagamentos feitos em sal.

Atualmente o sal é transportado e guardado em grandes armazéns de madeira pertencentes à cooperativa e as pequenas casas de madeira adquiriram novas funcionalidades ligadas ao comércio e ao turismo local.

Fotografia 3 - Tábuas de madeiras onde se registava o consumo nas tabernas ©Memória Imaterial.

2.2. Ciclo da produção do sal

Durante muito tempo, e até há poucos anos, a exploração das salinas fez-se por processos semelhantes, quando a água era tirada com baldes por meio da picota e todo o trabalho era realizado de forma exclusivamente manual. Tratando-se de um trabalho sazonal, a maioria dos salineiros eram também agricultores e acumulavam o trabalho

das salinas na época de verão com o trabalho na terra (cultivo de vinha, batata, cebola, trigo, etc.) durante o resto do ano. Alguns dos salineiros eram proprietários dos talhos, enquanto outros arrendavam esses espaços para explorar o sal, dividindo a safra com os proprietários.

O trabalho nas salinas, inicia-se, normalmente, em maio, com a limpeza dos talhos e termina no final do verão, em setembro, com o seu armazenamento. A primeira fase do ciclo de extração do sal consiste na **limpeza das salinas**, e dura, em média, todo o mês de maio. Os talhos são raspados e lavados para que possam ficar livres de todos os lixos e impurezas antes de receberem a água do poço - "*As águas da chuva com as águas salinas formam uma espécie de algas, uns limos, que precisam ser retirados*" (José Casimiro).

A segunda fase, e uma das mais complexas em termos da organização tradicional dos salineiros, consistia na **retirada da água do poço e consequente enchimento dos talhos e esgoteiros**. A água era retirada através de duas **picotas ou cegonhas**, o que exigia um grande esforço físico por parte dos salineiros. Os pilares (forquilhas) destas picotas ainda estão presentes nas salinas, apesar de já não estarem em funcionamento, uma vez que a água é agora retirada por bombagem elétrica.

Uma vez que até à formação da cooperativa, os talhos estavam divididos por vários proprietários que exploravam o sal de modo particular, e sendo a água do poço indivisível, era necessária uma sólida organização em torno da sua distribuição. Essa organização obedecia a regras consuetudinárias, e tomou o nome de **'lei da água'** ou simplesmente de **'lei'**, estipulando que a distribuição da água pelos talhos era feita de acordo com a proximidade da sua localização em relação ao poço. Assim, em primeiro lugar, quem tinha o direito à água era o proprietário do talho mais próximo do poço, e só depois se abasteciam os que se situavam em zonas mais afastadas. Todo o processo era realizado de forma manual, e a salina funcionava 24 horas por dia, uma vez que os salineiros tinham de aguardar a sua vez do direito à água.

Nesta organização, cada salineiro, proprietário de talho, tinha direito a retirar 100 baldes de água do poço de cada vez, existindo depois uma margem de 20 baldes, para que o próximo salineiro chegasse perto do poço. Todos os salineiros conheciam esta 'lei' e sabiam quem era o próximo a receber a água, pelo que quando estavam a terminar de retirar a sua água, gritavam pelo nome da regueira do próximo salineiro. Caso este não se aproximasse do poço, tapava-se o buraco para a regueira com barro, depois do último grito de chamada, que seria, por exemplo *"Ou Norte ou barro!"*[13] (Casimiro Froes Ferreira).

Fotografia 4 - Poço das salinas de Rio Maior ©Memória Imaterial.

Para além dos talhos, alguns proprietários também tinham os seus **esgoteiros**, que serviam para a depuração e evaporação da água (tal como os atuais concentradores) mas também para dar água aos talhos, enquanto tinham de esperar pela sua vez do direito à água.

[13] O último chamamento para retirar a água do poço correspondia ao nome da regueira que tinha direito á água. 'Norte' neste caso é apenas exemplificativo.

Fotografia 5 - Esgoteiro ©Memória Imaterial.

Atualmente esta fase está muito simplificada porque, por um lado, a maioria dos talhos está integrada na cooperativa, o que facilita o processo de gestão da água e do sal, mas também porque a água é agora retirada do poço por bombas elétricas que a bombeiam para os oito tanques **concentradores** localizados na parte alta das salinas, com capacidade para cerca de 1 milhão de litros de água. Aqui, a água vai sendo depurada e evaporada à medida que passa de tanque em tanque,[14] aumentando o seu grau de salinidade[15] e daí é que desce, por gravidade, até aos talhos, através de mangueiras que percorrem toda a salina. Antigamente, a água salgada era encaminhada por regueiras, passando pelos **babeiros** (sítios por onde a água corria da regueira) para os diferentes esgoteiros e talhos.

[14] Os tanques concentradores são comunicantes entre si.
[15] Normalmente a água é retirada do poço com cerca de 15 graus, e quando sai dos concentradores já tem cerca de 20 graus, começa a fazer sal por volta dos 23, 24 graus.

Fotografia 6 – Ao fundo, os concentradores ©Memória Imaterial.

Fotografia 7 – Uma das “regueiras” que iniciava junto do poço ©Memória Imaterial.

Fotografia 8 – Babeiro ©Memória Imaterial

A terceira fase do ciclo de produção e extração do sal realiza-se dentro dos **talhos**, e compreende as técnicas de **regar, mexer**, **rapar** e **secar** o sal. Nesta fase, os trabalhos ainda mantêm, essencialmente, a sua forma artesanal tradicional, apenas com algumas pequenas alterações dos instrumentos de trabalho e de alguns procedimentos que se adaptaram às obras de modernização dos talhos e das salinas e aos requisitos atuais do mercado, cada vez mais competitivo e exigente, em relação à qualidade do sal.

Fotografia 9 – Talhos, talho mexido e eiras ©Memória Imaterial.

Os talhos ou cristalizadores, como já referimos, são espaços delimitados por pequenos 'muros' de madeira ou de cimento e, tradicionalmente, tinham o fundo em argila/barro. A argila sujava o sal, o que fazia com que existisse no centro de cada talho uma fileira de pedras, denominada de **carreira**, para onde os salineiros deslocavam o sal para o lavar. Progressivamente, a maioria dos fundos dos talhos foi sendo substituída por cimento ou pedra de calcário da Serra dos Candeeiros (que permitem uma maior limpeza e pureza do sal) pelo que as carreiras já não são utilizadas, embora ainda estejam presentes em alguns talhos.

Durante o período em que a água salgada está nos cristalizadores, existem alguns procedimentos que têm de ser feitos de acordo com as condições atmosféricas e com o ciclo de evaporação e cristalização do sal. Um desses procedimentos é a **rega**, que consiste em retirar água da **barroca** (pequena depressão existente em cada talho, que forma uma espécie de pia), e, com um **cabaço**, atirar para cima do sal em cristalização para aumentar a produção. O cabaço é um instrumento tradicionalmente construído em madeira e chapa, mas nos últimos anos, os próprios salineiros inventaram uma forma mais simples de construção, recorrendo a um balde de plástico e a um cabo de madeira.

Fotografia 10 – Barroca ©Memória Imaterial.

Fotografia 11 – Rega do sal com o cabaço, salineiro Manuel Silva ©Memória Imaterial.

Durante o período em que a água salgada está nos talhos, e de acordo com as condições atmosféricas, o sal **tem de ser mexido** para que não fique agarrado ao fundo. Este procedimento consiste na utilização da pá para a formação de algumas linhas paralelas, abrindo espaços no sal, sendo depois mais fácil de rapar. Esta técnica tem um efeito visual muito bonito nas salinas, formando vários padrões geométricos desenhados no sal.

Fotografia 12 – Mexer o sal com a pá, salineiro Manuel Silva ©Memória Imaterial.

Depois de cristalizado, o sal é '**rodado'**, ou '**rapado',** uma técnica idêntica, mas realizada com instrumentos diferentes que justificam os nomes. Anteriormente, quando o fundo dos talhos era de argila, utilizava-se o **rodo** (instrumento de madeira em forma de pá) e dizia-se que o sal era rodado. Quando os fundos passaram a ser de cimento ou de laje, o rodo foi substituído por uma **pá de inox**, dizendo-se agora que o sal é rapado. Ambos os instrumentos têm a função de retirar o sal do talho quando o processo de cristalização termina.

Fotografia 13 – Rapar o sal com a pá, salineiro Manuel Silva ©Memória Imaterial.

Depois de rapado, o sal é colocado nas **eiras** em forma de **pirâmide** e aí permanece a secar durante cerca de 60h, antes de ser transportado para os armazéns. Juntar o sal em forma de pirâmide permite acumular um maior volume de sal nas eiras, para além de servir de proteção para o caso de chuva, uma vez que a água escorre pela camada exterior da pirâmide, permitindo que o sal que está no interior permaneça seco.

Fotografia 14 – O sal nas eiras, em forma de pirâmide ©Memória Imaterial.

A última fase do ciclo da extração do sal é o transporte e armazenamento do sal. Este trabalho era, tradicionalmente, realizado de forma manual, recorrendo a **cestas de vime**, **sacas** para colocar às costas, **padiolas** e **carrinhos de mão,** com os quais os salineiros carregavam o sal até aos armazéns. Atualmente, os carrinhos de mão são ainda utilizados dentro das salinas, percorrendo as **'baratas'** (caminhos por onde se circula no interior das salinas) mas depois o sal é transportado para os armazéns nos **dumpers** que são pequenos veículos de carga motorizados.

Fotografia 15 – Transporte do sal da eira para os dumpers ©Memória Imaterial

Fotografia 16 – Transporte do sal dos dumpers para os armazéns da Cooperativa ©Memória Imaterial

Fotografia 17 – O sal nos armazéns da Cooperativa ©Memória Imaterial.

Fotografia 18 – A limpeza manual do sal – Cooperativa ©Memória Imaterial.

Fotografia 19 – O sal a ser embalado – Cooperativa ©Memória Imaterial.

Atualmente, são recolhidas nestas salinas, mais de 2000 toneladas de sal por ano, que é escolhido, embalado e vendido, sem qualquer tratamento químico, para Portugal e para vários países da Europa.

3. A salvaguarda das salinas de Rio Maior e a transmissão geracional dos saberes do sal

3.1. A *Cooperativa* e a família Casimiro Ferreira

Fotografia 20 – Casimiro Froes Ferreira, fundador da Cooperativa e antigo presidente da direção
©Memória Imaterial.

A família Ferreira está ligada às salinas há quatro gerações, e à cooperativa desde a sua fundação. O avô de Casimiro Froes Ferreira, já trabalhava nas salinas, assim como o seu pai, José Ferreira Júnior, que trabalhou ali até depois dos 90 anos.

Aos 10 anos de idade, Casimiro Ferreira já ajudava o pai nas salinas e ali se manteve até aos 83 anos. Conheceu bem a dureza de trabalhar o sal, sobretudo quando tudo era feito de modo manual, apenas com recurso à força física dos salineiros, e os ganhos obtidos com a venda eram pouco compensadores. Tem a memória viva das transformações que foram acontecendo e conta com detalhe os procedimentos do trabalho, como era feito tradicionalmente e as mudanças que foram sendo introduzidas.

Fotografia 21 – José Ferreira Júnior, pai de Casimiro Froes Ferreira ©Família Ferreira

Apesar do reconhecimento de que alguns processos foram simplificados, como a eletrificação do sistema de bombagem da água, muito mais fácil do que a retirada da água do poço através das picotas, ou os veículos motorizados de transporte do sal para os armazéns, que poupam algum esforço físico aos salineiros, Casimiro Ferreira refere a permanência das dificuldades associadas às salinas, uma vez que a maior parte do trabalho continua a ser realizado de forma tradicional: "*O sal é talvez dos negócios mais pobres que existe (…) é muito dispendioso porque é tudo manual*". Refere também a mudança de mentalidades dos proprietários das salinas, que atualmente, raramente são também salineiros: "*Antes era por gosto. Agora os filhos (que herdaram as salinas) querem é vender, e (as salinas) andam de mão em mão"*.

Foram já as dificuldades sentidas na altura, que fizeram com que tivesse feito parte do grupo de homens que, em 1979, tomou a iniciativa de se associarem, fundando a **Cooperativa Agrícola dos Produtores de sal de Rio Maior**. Inicialmente foi presidida por alguns dos grandes proprietários de salinas, com formações académicas diversas, mas com poucos conhecimentos técnicos acerca do trabalho de exploração do sal.

Fotografia 22 – Placa comemorativa da fundação da Cooperativa ©Memória Imaterial.

Passados cerca de dois anos, perceberam que a gestão da cooperativa precisava de pessoas mais próximas dos saberes do sal, e passou a ser gerida por um grupo de salineiros, entre os quais Casimiro Ferreira, eleito presidente da direção. Nessa altura, conseguiu estabelecer contratos para venda do sal com a Alemanha, Holanda e Dinamarca, e o preço de venda do sal "(*…) passou de 10 escudos/kilo (como era vendido em Portugal nessa época) para 50 escudos/kilo*". As salinas conheceram assim uma fase de recuperação e desenvolvimento devido à facilidade de escoamento e ao aumento do preço da venda do sal.[16]

Hoje, com 92 anos, Casimiro Ferreira ainda nos fala das salinas com uma viva paixão - "*Ganhei amizade às salinas (…) ainda vou lá todos os dias!*" – e vai acompanhando de perto a atividade dos trabalhadores e em particular do filho, José Casimiro, que nos últimos 15 anos preside à cooperativa. Embora não se considere pessimista, tem algumas preocupações acerca do futuro da cooperativa e das salinas: "*Eu não sou*

[16] Atualmente, grande parte do sal é exportada para a panificação alemã. Segundo Casimiro Ferreira, estes clientes preferem o sal de Rio Maior porque, dizem eles, este sal "faz crescer mais a massa do pão".

pessimista, mas não vejo muito futuro (…) mão de obra para ali, não sei!...É muito difícil, aquele trabalho é muito duro".

Fotografia 23 – José Casimiro, atual presidente da direção da Cooperativa ©Memória Imaterial.

Se Casimiro Ferreira revela a sua preocupação relativamente ao futuro da cooperativa, o seu filho, José Casimiro, enfatiza a importância da cooperativa na recuperação e salvaguarda das salinas: "*A cooperativa salvou as salinas!*", embora também não se esqueça das dificuldades sentidas desde a sua fundação. *"Quando a cooperativa começou não tinham nada. Foi difícil!" e ainda hoje "Eu costumo dizer que para estar à frente de uma cooperativa tem que haver um banho de humildade"*.

Antes de ser eleito presidente da direção, José Casimiro já conhecia bem o trabalho da cooperativa, pois foi encarregado geral ao lado do pai, enquanto aquele foi presidente, durante mais de 20 anos. Foi acompanhando e participando nas mudanças que foram ocorrendo, desde a eletrificação do sistema de bombagem da água e a construção dos novos concentradores na parte superior da salina (que permitiram um importante aumento do volume de sal produzido por ano), até à construção dos grandes armazéns onde hoje a maior parte do sal de Rio Maior é guardada.

Atualmente, também o filho de José Casimiro, embora seja professor, colabora no trabalho das salinas. Por sua vez, Carla Alves, mulher de José, foi uma das responsáveis pela comercialização de um novo produto associado ao sal, um bolo em forma de pirâmide, que é revestido por uma camada de massa folhada com flor de sal de Rio Maior. A receita é da autoria de dois irmãos – Francisco e Rui Alves – com quem Carla se associou para a divulgação e comercialização do produto.

Fotografia 24 – Loja da Cooperativa ©Memória Imaterial.

3.2. A *Loja do Sal* e a família Lopes

A Loja do Sal apresenta-se, no seu site na internet, como: *"Uma história de paixão, de valores e respeito pela natureza. Uma história 100% portuguesa, escrita ao longo de 4 gerações"*. Quando entrámos na loja, a primeira pessoa com quem falámos foi com Luís Lopes. Ele, assim como o seu irmão, João, pertencem à quarta geração de salineiros, tanto pela parte da mãe como por parte do pai. O espaço onde se situa hoje a loja existe há cerca de 150 anos, desde o seu bisavô, Justino e da sua bisavó, Olívia, que ali geriam uma pequena taberna.

Hoje, apesar da sua formação em psicologia, Luís Lopes dedica-se a este projeto familiar em torno da extração e comercialização do sal e dos seus subprodutos. Fala com entusiasmo do passado, do presente e do futuro ligados pelo sal e pela família.

Fotografia 25 – Luís Lopes e Fernando Lopes, Loja do Sal ©Memória Imaterial.

Da infância, Luís lembra-se de acompanhar o avô na venda do sal à **medida**,[17] de carregar pequenas sacas para ajudar no seu armazenamento, e das brincadeiras que aconteciam, depois de sair da escola, sempre em redor do sal e das salinas: *"Boas memórias que recordamos com muita alegria, com um valor afetivo muito grande".*

Desde 2009, data em que criaram a marca 'Loja do Sal', que trabalha com a família para preservar a herança do passado e melhorá-la, através de novos produtos que vão criando e testando no seu 'laboratório' - um espaço de onde já saíram mais de 50 subprodutos derivados do sal. Um destes produtos, que foi recuperado da tradição familiar é o **queijo de sal**, que o seu avô já fazia, e que a sua mãe, Emília Lopes, continua a fazer, e hoje é um dos produtos mais vendidos na sua loja.

Fotografia 26 – Emília Lopes a fazer os queijos de sal, Loja do Sal ©Memória Imaterial.

[17] O sal era tradicionalmente vendido com recurso a uma 'rasa', uma espécie de caixa de madeira, que servia de medida.

Fotografia 27 – Os queijos de sal simples e com pimenta, Loja do Sal ©Memória Imaterial.

Para além do queijo de sal, a Loja do Sal comercializa diversos tipos de sal e produtos dele derivados: sal das salinas de Rio Maior, sal com ervas aromáticas, sal com especiarias, flor de sal, flocos de sal, exfoliantes, chocolate com flor de sal, entre muitos outros. Luís Lopes refere a importância da diferenciação dos produtos, potenciando as características específicas das diferentes zonas das salinas: *"(…) cada cantinho faz um produto diferente, e há um cliente à espera desse produto"*.

Fernando Alves, pai de Luís, também trabalha nas salinas desde criança e, embora tenha exercido a profissão de bate-chapas durante vários anos, hoje junta-se à mulher e aos filhos neste projeto da Loja do Sal, sendo o responsável pela extração e produção de todo o sal comercializado na sua loja. Mostra-nos e explica-nos, com detalhe, vários dos procedimentos e instrumentos tradicionais das salinas, que conhece desde criança, e que estão expostos na loja, referindo as mudanças que foi presenciando com a passagem do tempo. Uma delas refere-se à venda do sal, que no tempo do seu pai era feita ali mesmo nas salinas e nas duas feiras mais importantes da região: a **Feira de Santa Susana,** em agosto, e a **Feira da Cebola** que se realiza em setembro. Refere que, atualmente, a comercialização do sal é muito fácil porque têm produtos de grande

qualidade, com elevada procura, e não acredita que as salinas possam acabar: *"Existe uma rocha de sal-gema muito grande! Enquanto houver pessoas a trabalhar, a salina não acaba".*

3.3. O projeto *Salarium* e a família Lopes

O projeto *Salarium* começa devido à crise vivida em Portugal em 2008. A família trabalhava na área da comunicação e artes gráficas, mas com as dificuldades sentidas nesse sector, decidiram voltar à 'terra' e investir nas salinas e no património local, até porque estas faziam parte das suas vivências e memórias, desde que eram crianças.

Fotografia 28 – José Lopes, *Salarium* ©Memória Imaterial.

José Lopes conta que adquiriram a propriedade que agora exploram – Várzea da Salina – quando aquela estava praticamente ao abandono, depois do seu anterior proprietário, António da Marinha,[18] ter falecido. Em 2009, compraram a fazenda e as casas do sal e construíram um projeto pensado de modo a *"(…) procurar novas formas de produzir dentro da tradição (…)".* Logo nos anos seguintes, foram desenvolvidas algumas

[18] António da Marinha foi um salineiro muito importante nos anos 70, 80 do século XX pelas inovações que introduziu nas suas salinas.

iniciativas que permitiram aumentar os conhecimentos sobre o sal e as suas possibilidades de produção. Em 2010, o Prof. José João, da Figueira da Foz, introduz uma série de novos conceitos associados a formas de utilizar o sal na mesa: retalho, flor de sal, mistura de ervas aromáticas, etc. Em 2012, organizam um curso de formação nas próprias salinas, com a colaboração de alguns produtores que cederam os seus talhos para que fosse possível uma formação teórico-prática. A cooperativa Terra Chã foi a mentora desse projeto de formação, e todo o trabalho foi realizado com muito cuidado: *"(…) foi tudo enquadrado na tradição",* desde a construção das eiras até à recuperação das casas de sal e *"o projeto Salarium cumpriu isso tudo".*

José Lopes realça a importância da ligação à comunidade, afirmando que apesar de serem um projeto privado, gostam de participar em todas as iniciativas da comunidade local, respeitando a tradição, mas também envolvendo consultores externos que trazem outro tipo de saberes, apontando caminhos para a inovação.

A preocupação com o futuro e a consciência das dificuldades associadas ao sal e às salinas estão presentes neste projeto familiar. Tal como os outros salineiros com quem falámos, José Lopes refere-se à fraca rentabilidade do sal: *"O sal por si só não é rentável. (…) Todo o sal artesanal tem um problema de mão de obra cara. (…) temos que dar qualidade ao produto para o diferenciar."* Assim, é necessário conhecer bem cada talho para retirar deles o melhor produto: *"(…) de cada talho eu tiro um produto diferente que me dá um produto diferenciado".*

Um destes produtos a que a equipa que trabalha no projeto/loja *Salarium* se tem dedicado é a **flor de sal**, que é extraída das salinas em condições atmosféricas muito específicas,[19] e apenas em algumas zonas das salinas, com recurso a alguns instrumentos adaptados de outros ambientes de trabalho, como seja o camaroeiro e a rede[20] que servem para a extração e secagem deste produto, respeitando a sua fragilidade e a qualidade que lhe é exigida.

[19] Para a formação e extração da flor de sal é necessário tempo quente, águas altas a uma temperatura constante, e a colheita é normalmente realizada ao final do dia.
[20] A rede e o camaroeiro são utilizados nas salinas de sal. Nas salinas de Rio Maior apenas servem para a produção da flor de sal.

Fotografia 29 – Flor de sal ainda no talho ©Memória Imaterial.

Fotografia 30 – José Lopes da loja *Salarium* a recolher a flor de sal ©Memória Imaterial.

Para que se enquadre nos padrões de qualidade da *Salarium*, a flor de sal *"(…) tem que ter lâminas e tem que ter o grão impercetível na mão!*" Trata-se de um produto raro, que só consegue ser produzido em condições muito específicas: "*É o nosso produto estrela!".*

Fotografia 31 – Flor do sal - *Salarium* ©Memória Imaterial

O projeto *Salarium* desenvolve-se em torno de vários eixos que se articulam entre si. Em primeiro lugar, a preservação das salinas e a diferenciação dos produtos, sensibilizando as pessoas para o valor do sal, mas também para os comportamentos e cuidados necessários a ter nas salinas: *"(…) é preciso criar regras para os salineiros, e impor limites de acesso aos visitantes".*

A segunda fase relaciona-se com a experimentação e avaliação dos seus produtos com os clientes, de acordo com o profundo conhecimento das características dos seus talhos: *"Eu tiro de cada sítio o produto que cada talho me dá. Isso é que me dá uma vantagem competitiva!".* Fundamental é ainda o trabalho desenvolvido no seu restaurante, localizado numa casa de sal recuperada junto aos talhos de produção do sal e de flor de sal, onde testam, na mesa, os produtos, que no caso de terem aceitação por parte dos clientes, são produzidos para comercialização e vendidos na loja anexa ao restaurante. Existe ainda a vontade de desenvolver um projeto para a construção de um museu sobre as salinas.

3.4. O turismo e o futuro das salinas

O turismo tem sido um dos fatores responsável pela sobrevivência e revalorização das salinas, sobretudo, a partir das décadas finais do séc. XX. A crescente afluência das pessoas às salinas permitiu, por um lado, dar a conhecer o sal de Rio Maior, e os produtos subderivados aumentando as vendas, e por outro, revalorizar a aldeia multiplicando os espaços de comércio (lojas de venda de sal e outros produtos locais, lojas de artesanato, cafés e restaurantes) nas antigas casas de armazenamento do sal.

Fotografia 32 – Antigos armazéns do sal reconvertidos em espaços comerciais ©Memória Imaterial.

António Elias, tem a sua oficina de carpintaria e marcenaria na aldeia. A sua avó foi a primeira habitante da aldeia, quando as pessoas se deslocavam para ali na época de verão para trabalhar no sal, e por ali pernoitavam nas casinhas de madeira, pelo que conhece bem aquele lugar. Conheceu o período do abandono das salinas e da consequente degradação das casas do sal, e não hesita em afirmar que foi *"o turismo e o comércio que salvou [as casas de madeira]"*.

Hoje, 60 a 70% do trabalho que faz com as madeiras é para a aldeia das salinas, seja para recuperação e assistência às casas antigas, seja na construção de mobiliário e utensílios para as lojas e salineiros, ou ainda na criação de peças de artesanato que replicam alguns dos elementos característicos das salinas de Rio Maior. Uma das peças mais procuradas pelos visitantes é a **fechadura de madeira**, tipicamente utilizada nas casas de sal. As fechaduras, tal como as suas chaves, eram totalmente construídas em madeira, para que fossem mais resistentes ao efeito corrosivo do sal.

Atualmente, ainda podemos ver as fechaduras originais em muitas das casas existentes nas salinas, embora já complementadas por uma nova fechadura, sobretudo por questões de segurança.

Fotografia 33 – António Elias e a uma fechadura de madeira ©Memória Imaterial.

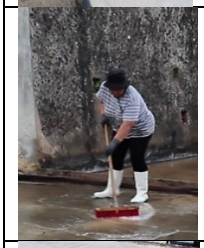
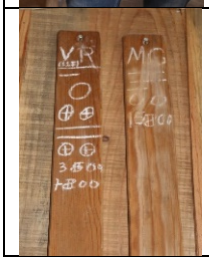
No entanto, o turismo, apesar de ser essencial para a valorização das salinas e das pessoas que ali trabalham, começa a ser um fator de preocupação por duas razões principais: por um lado, o grande volume de pessoas que anualmente visitam as salinas, nem sempre devidamente sensibilizadas para os comportamentos adequados na visita

a este tipo de espaço e aos cuidados a ter com o sal; por outro lado, existe a necessidade de uma estrutura de apoio aos visitantes com uma componente educativa, que potencie a preservação e valorização do património ali existente.

Calado e Brandão, num artigo publicado em 2009, já referiam a necessidade da *"(…) criação de um equipamento que pudesse potenciar a singularidade deste Lugar (…)*" assumindo ser *"(…) uma tarefa complexa que exige, por um lado, uma investigação profunda das diversas vertentes e expressões do património e, por outro, um entroncamento de esforços entre a iniciativa pública e privada"* (2009, pp.53).

José Lopes, da *Salarium* refere-se a esta mesma preocupação: *"[O turismo] é o nosso grande debate do momento. Temos consciência do perigo que é a sua massificação*". Refere que já estão em desenvolvimento algumas ações importantes no sentido de qualificar as salinas e o turismo, tendo como objetivo o aumento da qualidade do sal, de modo a poderem obter a sua certificação.

Carlos Pereira, historiador da Câmara Municipal de Rio Maior, acrescenta alguns projetos já em curso e que têm vindo a contribuir para a qualificação das salinas e sensibilização e educação dos seus visitantes, como o **Interreg** (projeto internacional, em parceria com outras salinas da Europa), e o **EcoMuseu,** que foi desenvolvido no âmbito desse projeto, e que se reflete na ideia das salinas como um museu vivo, onde as pessoas, tal como os instrumentos e procedimentos de trabalho fazem parte do circuito expositivo, apoiado por painéis informativos.

PRINCIPAIS INSTRUMENTOS DE TRABALHO UTILIZADOS NAS SALINAS	
	Rodo – utensílio de madeira, em forma de pá arredondada, que servia para rodar o sal.
	Pá – utensílio utilizado para rapar o sal, tradicionalmente feito em madeira, e atualmente, em inox.
	**Vassoura -** utensílio composto por um cabo reto de madeira ou metal com cerdas de piaçava ou plástico presas na sua ponta inferior.
	Cabaço – utensílio utilizado para regar o sal, tradicionalmente feito de chapa, e atualmente, feito a partir de um balde de plástico, com um cabo de madeira.
	Padiola – utensílio utilizado para transportar o sal, por dois homens; tem uma forma retangular, semelhante a um tabuleiro, com duas pegas de cada lado, e é construída em madeira.
	Carrinho de mão – Utensílio composto de uma roda e dois braços com o centro de gravidade perto da roda; utilizado para o transporte do sal por um só homem.
	Rasa ou Medida – uma espécie de pequena caixa de madeira que servia para medir o sal para a venda.
	"Pesa" – instrumento utilizado para medir a salinidade da água.
	**Régua –** tábua de madeira utilizada pelos antigos taberneiros das salinas para anotarem os consumos dos fregueses, com recurso a uma simbologia de círculos e traços escritos a giz.

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

Calado, C. e Brandão, J.M. (2009). Salinas interiores em Portugal: o caso das marinhas de Rio Maior. GEONOVAS nº 22: 45 a 54. Associação Portuguesa de Geólogos.

Costa, I. C. (2002) Salinas naturais de Rio Maior: um património a conhecer e preservar. Dissertação de mestrado em Museologia e Património Cultural. Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Duarte, N.S. (1977). Aspectos sócio-económicos do sal. Texto de uma palestra inserida nas comemorações do 8º centenário das salinas de Rio Maior. Lisboa. Comissão Reguladora dos Produtos Químicos e Farmacêuticos. Serviço de Sal.

Goucha, G; Maia, J.A.C.; Duarte, F. (1977). Marinhas de Sal de Rio Maior: oito séculos de história: 177-1977. Rio Maior. Câmara Municipal de Rio Maior.

Leal, P. (1878). Portugal antigo e moderno: dicionário geohraphico, estatístico, chorographico, heráldico, archeologico, histórico, biográfico e etymologico de todas as cidades, villas e freguesias de Portugal e de grande número de aldeias. Livraria Editora de Mattos Moreira & Companhia. Lisboa.

Lepierre, C. (1936). A Indústria do Sal em Portugal. Universidade Técnica de Lisboa.

Sá, M.V. (1951). Sal comum. Vol.I (sal do mar e sal da mina); Vol. II (A técnica das marinhas). Col. A terra e o homem. 21. Livraria Sá da Costa. Lisboa.

WEBGRAFIA

Cooperativa Agrícola dos Produtores de Sal de Rio Maior em:
http://www.coopsal.com/Portugues/quem_somos.htm

Salinas da Fonte da Bica em:
https://pt.wikipedia.org/wiki/Salinas_da_Fonte_da_Bica. Acesso em 27/09/2019

Salinas da Fonte da Bica em:
http://www.monumentos.gov.pt/Site/APP_PagesUser/SIPA.aspx?id=2173.

Salinas de Rio Maior em:
https://mesozoico.wordpress.com/2009/05/25/as-salinas-de-rio-maior-%E2%80%93-do-presente-ao-passado/.