


FUNDIÇÃO

Nº 8 - Julho 2019 - ASSOCIAÇÃO BARREIRO PATRIMÓNIO MEMÓRIA E FUTURO



Alburrica,
Ponta do Mexilhoeiro e
Quinta do Braamcamp
Sítio de Interesse
Municipal

Dossier: Quinta do Braamcamp

O legado árabe e islâmico no Barreiro: as salinas na zona de Alburrica

Natália Maria Lopes Nunes

Como membro da Associação Barreiro – Património, Memória e Futuro, e colaboradora da revista *Fundição*, como já referi na revista anterior, irei apresentar, ao longo de alguns números da revista, o que sobreviveu, no Barreiro, do património de influência árabe e islâmica. Neste caso, sendo o novo número da revista dedicado à zona da Alburrica, considerámos importante destacar uma actividade que outrora fez parte da paisagem do Barreiro, as salinas. Para alguns investigadores, no país, a produção de sal remonta aos finais do Neolítico ou ainda ao Calcolítico. Segundo estudos arqueológicos, no Barreiro, na Ponta da Passadeira, foram encontrados vestígios dessa produção.

O sal é conhecido desde a Antiguidade e, ao longo das épocas, tem tido um papel fundamental, sobretudo na conservação dos alimentos, quer de carne, quer de peixe. Curiosamente, na Antiguidade, os gregos ofereciam-no aos deuses; os egípcios usavam-no nos processos de mumificação; os fenícios fizeram do sal um produto de troca a nível comercial, trocando-o por estanho, âmbar, etc.; os romanos, comercialmente, também lhe deram uma grande importância, havendo mesmo uma via conhecida por Via Salária. Na Península Ibérica, os romanos desenvolveram muito o fabrico da salmoura e do *garum*.

Na Idade Média, para os árabes, o sal continuou a ter um papel fundamental na conservação dos alimentos e ainda nos banhos terapêuticos.¹ A nível terapêutico, ele é também mencionado na Medicina Profética, sendo igualmente uma substância usada na magia, como elemento protector (colocado nos cantos da casa). Mas, ao longo dos séculos, o sal continuou a ter um papel importante até à actualidade.

No Barreiro, segundo Joaquina Soares, relativamente ao povoado da Ponta da Passadeira, há a salientar a presença de taças carenadas e troncocónicas de fundo plano e ainda de corniformes, singulares, em cerâmica que apresentam evidências de exposição ao fogo, após o seu fabrico (SOARES, 2001, p. 119). Os dados arqueológicos mostram, então, o uso de cerâmicas para a evaporação de água salgada. Contudo, alguns fornos na zona atestam também

uma utilização, não apenas para a cozedura das cerâmicas, mas também para o processo de fabricação de salmoura.²

Não existe abundante documentação sobre a exploração do sal no al-Andalus, mas alguns geógrafos árabes e outros autores, como por exemplo, al-Himyari, dão-nos informações sobre esta temática. Porém, os dados sobre o consumo de sal no al-Andalus são frequentes e estão presentes essencialmente nas referências gastronómicas, nomeadamente em alguns tratados de culinária, mas também em tratados agronómicos e de medicina, sobretudo na Medicina Profética.

A título de curiosidade, na Medicina Profética, o uso do sal, de forma moderada, tem diversas propriedades, nomeadamente purgativas e vomitivas, abre o apetite, conserva as carnes e o peixe e melhora o paladar de outros produtos ou substâncias. Além disso, é um excelente remédio contra as picadas de escorpiões ou de outros animais. Sobre isso, segundo os ditos do Profeta, o sal era o melhor condimento. Um autor conta que um dia, quando o Profeta se prosternava para fazer a oração, foi picado por um escorpião. Então, mandou que lhe arranjassem um recipiente com água e sal e nele mergulhou o dedo e declamou palavras do Corão até que a dor passasse. O próprio médico Ibn Sina, conhecido por Avicena, recomendava fazer uma cataplasma de sal com grão de linho e colocar sobre a picada do escorpião, visto o sal ser um antídoto para o veneno.³

É ainda de referir que, durante essa época, a exploração do sal estava a par da exploração agrícola de regadio e ainda da criação de gado. Essa exploração, para além das zonas mais costeiras, era feita também em regiões mais interiores, sobretudo tendo em conta uma agricultura baseada no uso da água.

Contudo, para a exploração de sal, o clima é muito importante, quer a nível do sol, quer dos ventos e, visto o nosso clima ser mediterrânico, ele foi (e ainda é) importante para esta actividade. Esta, para além de já existir em séculos anteriores, pois existem referências escritas já no século XII, teve um papel importante, sobretudo entre os

¹ ZUHR, Abū Marwān Abd al-Malik b., *Kitāb al-Agġiya (Tratado de los alimentos)*, (Fuentes árabe hispanas, 4), GARCÍA SÁNCHEZ, Expiración (ed., trad.), Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas e Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, 1992, p. 67.

² Cf. SOARES, Joaquina, "O povoado pré-histórico da Ponta da Passadeira: economia ribeirinha dos IV/III milénios a.C.", in *Arqueologia e História Regional da Península de Setúbal, Discursos*, número especial, Língua, Cultura e Sociedade, Lisboa, Universidade Aberta, 2001, p.101 e 119. SOARES, Joaquina (2013), "Sal e conchas na Pré-História portuguesa: o povoado da Ponta da Passadeira (Estuário do Tejo)". SOARES, Joaquina (Ed.), Actas da conferência internacional sobre a Pré-História das zonas húmidas: paisagens de sal/Prehistory of wetlands: landscapes of salt (Setúbal, 19 a 21 de Maio de 2011), in *Setúbal Arqueológica*, vol.14, Setúbal, Museu de Arqueologia e Etnografia do Distrito de Setúbal/Assembleia Distrital de Setúbal, p.171.

³ Cf. AS-SUYŪTĪ, Jalāl ad-dīn, *La Médecine du Prophète Mouhammad*, PERRON, A. (trad.), édition revue et corrigée, Bruxelles, Éditions Al-Imen, 2013.

séculos XIII e XV, na região de Granada. Mas, como sabemos, também em Portugal as actividades ligadas à exploração do sal tiveram uma grande importância na economia do país.

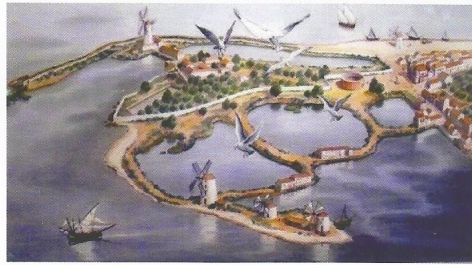
A actividade salinera deveu-se também ao desenvolvimento económico e comercial das regiões, estando essa actividade também relacionada com o pescado, pois o sal era necessário para a salga do peixe de forma a preservá-lo. Exemplo disso, e como já referimos anteriormente, é o conhecido *garum*, já preparado no período romano, mas que os árabes continuaram a desenvolver. Porém, estas práticas já eram conhecidas antes dos romanos, nomeadamente dos fenícios e púnicos.⁴ Em Portugal, e mais próximo do Barreiro, a nível arqueológico, são bem conhecidos os tanques de salga do pescado em Lisboa (Casa do Bicos, Fundação José Saramago) e, na Serra da Arrábida, nas ruínas do Creiro, ou em Tróia, actividade iniciada pelos romanos e continuada pelos árabes. Assim, a actividade salinera também esteve intimamente ligada à pesca e o comércio foi um factor fundamental que veio impulsionar a criação de salinas.

Por outro lado, já nos séculos IX, X e XI, as relações com o Magrebe intensificaram o comércio e, consequentemente, a economia. Assim, com estas viagens, o comércio marítimo, que incluiu o sal, começou a intensificar-se entre a Península Ibérica e o Norte de África. Al-Rāzī (século X), al-Bakrī (século XI) e al-Idrīsī (século XII) são autores que nos dão abundantes referências sobre o desenvolvimento desse comércio marítimo. A produção de sal foi, pois, muito desenvolvida pelos árabes, durante o período do al-Andalus, sobretudo entre os séculos XI e XII e, depois, pelos mouriscos em séculos posteriores. Para o estuário do Tejo, há um registo da exploração de sal no século XIII, embora essa exploração já fosse feita em épocas anteriores.⁵

No Barreiro, começando pelo próprio nome Alburrica, claramente de origem árabe (mesmo que este topónimo tenha surgido depois), como refere José Pedro Machado na pesquisa *Vocabulário Português de Origem Árabe*, publicado em 1991. Segundo esse estudo, a palavra Alburrica teria derivado do vocábulo árabe *al-barriqā*, cujo significado é brilho ou esplendor. A zona de Alburrica abrange uma área fluvial razoável, dela fazendo parte a praia do Clube Naval e o Bico do Mexilhoeiro. Na Idade Média, está documentada a exploração de salinas na região, cujas caldeiras foram depois aproveitadas para os moinhos de maré aí implementados e ainda presentes na paisagem actual do Barreiro.

A exploração salinera de Lisboa fazia-se quer na margem

direita a Norte do Tejo (de Loures a Vila Franca), quer na margem esquerda a sul do Tejo (desde o Barreiro até Alcochete). Barreiro, Moita, Montijo e Alcochete tinham uma importante exploração salinera. Esta exploração fez nascer uma extraordinária actividade ribeirinha com efeitos económicos, quer a nível do país, quer a nível internacional. Em 1932, sabe-se que existiam ainda cerca de 61 marinhas na zona do Barreiro. Actualmente, com o seu desaparecimento, na zona de Alburrica, apenas restam alguns vestígios desse passado. Este deveria ser valorizado e preservado, talvez até numa perspectiva de musealização, para que as gerações mais novas conheçam esses espaços que constituem o património e a memória colectiva de Alburrica, ou, numa perspectiva mais alargada, do Barreiro e do próprio país.



Além disso, a actividade salinera expandiu uma série de ofícios que, com a extinção da actividade, também desapareceram. A título de exemplo e de curiosidade, destacamos o marnoteiro (encarregado geral da marinha); o contra-mestre (fazia a distribuição da água, nas marinhas maiores); a seguir a este último, o repartidor de água ou redor; o amoiador (enchia as canastras de sal); o carregador (transportava as canastras à cabeça).

A paisagem do Barreiro, e da zona da Alburrica em especial, era, por isso, completamente diferente, mas muito intensa. Para além da pesca, as actividades salineiras e moageiras eram as principais actividades ribeirinhas, razão pela qual houve um grande desenvolvimento dessa zona junto do rio. Como tal, antes que essa memória desapareça de vez, é urgente que toda a população do Barreiro tenha consciência da sua importância, de forma a que todo este património seja preservado e explicado aos mais novos. Por outro lado, o Barreiro, tal como outras regiões do país, foi herdeiro de um saber ancestral, a exploração salinera, desenvolvida activamente pelos árabes e mouriscos e cujo legado chegou até nós através do século, constituindo o património do Tejo em Portugal.

⁴Cf. PONSICH Michel y TARRADELL Miguel: *Garum et industries antiquae de salaison dans la Méditerranée occidentale*, Paris, 1965.

DIAS, João José Alves (Ed.), *Chancelarias Portuguesas*: D. João I, Vol. 2, Tomo I, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2005.

⁵DIAS, João José Alves (Ed.), *Chancelarias Portuguesas*: D. João I, Vol. 3, Tomo III, Lisboa, Centro de Estudos Históricos da Universidade Nova de Lisboa, 2006.