

## O SABOR DO SAL: PAISAGENS VERNACULARES DA ARARUAMA

*The Taste of Salt: Vernacular Landscapes of Araruama*

Werther Holzer<sup>1</sup>

### RESUMO

Este artigo trata da Geografia dos Sabores em seus aspectos telúricos, minerais, ao abordar a produção do sal no entorno da laguna de Araruama, no estado do Rio de Janeiro. Este é um pretexto para se discutir novas formas de se estudar a Geografia Agrária. O que se pretende é fazer uma leitura humanista das paisagens do sal, traçando uma genealogia de suas marcas e matrizes, a partir das trajetões desde a ocupação da Araruama pelos portugueses e, além dela, na transposição de uma paisagem cultural portuguesa muito específica para o Brasil, com todas as suas formas e sua rotina cotidiana.

Palavras-chave: Geografia dos Sabores. Paisagem cultural. Trajeção.

### ABSTRACT

This article deals with the geography of flavors in their telluric, minerals, aspects to address the production of salt surrounding the lagoon of Araruama in the state of Rio de Janeiro. This is an excuse to discuss new ways of studying the Agricultural Geography. The aim is to make a humanistic reading of the landscape of the salt tracing the genealogy of their brands and matrices from trajections since the occupation of Araruama by the Portuguese and, in addition, the transposition of a very specific Portuguese cultural landscape to the Brazil, with all its forms and their daily routine.

Key words: Geography of Flavors. Cultural landscape. Trajection.

<sup>1</sup> Professor da Escola de Arquitetura e Urbanismo da Universidade Federal Fluminense. werther.holzer@uol.com.br.

✉ Escola de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Federal Fluminense. Rua Passo da Pátria, 156, São Domingos, Niterói, RJ. 24210-240.



O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

A Geografia dos Sabores é um modo humanista, culturalista e fenomenológico de se fazer geografia agrária. Ela desvela, de modo sensível, as essências de uma geografia oculta e negligenciada, a partir de um tema muito suscetível às influências de outras culturas.

Os sabores indicam que se alimentar é muito mais do que uma necessidade básica para a sobrevivência humana, eles expressam as raízes de uma cultura, através da culinária, do cultivo, da pecuária e até da mineração. Refletem também, a rapidez como os hábitos culturais se adaptam a novas circunstâncias geográficas e culturais.

As atividades agrícolas têm um impacto ambiental e, portanto, geográfico, mais difuso e extensivo em área do que a ocupação urbana *per si*. Se, no passado, as áreas de cultivo e de criação ficavam próximas ou justapostas às áreas urbanas, como demonstra Tuan (2013), uma vez que atendiam às demandas da vida cotidiana e dos grupos locais a partir de sua cultura alimentar, hoje, em larga medida, os espaços rurais e urbanos estão separados, geograficamente desconectados, ou seja, suas geograficidades são muito diferenciadas e distantes das demandas locais. Há uma alienação quanto às técnicas de plantio e de criação, da colheita e do abate e, cada vez mais, do próprio processo de elaboração dos alimentos.

Essa alienação não é novidade, podem ser citados, como exemplos antigos, a situação dos colonizadores portugueses que, em sua chegada ao Brasil no século XVI, ficaram à mercê do que era produzido pelos indígenas para se alimentar, ou a dos colonos suíços, chegados à Nova Friburgo por volta de 1815, que, abandonados a sua própria sorte, adaptaram seus hábitos culinários aos produtos tropicais que podiam cultivar.

É urgente a demanda por estudos geográficos, em especial humanistas, na área da geografia agrária, onde possamos reconhecer as paisagens, os territórios e os lugares. A Geografia dos Sabores é um

desses caminhos, levando-nos diretamente ao trabalho de campo, à observação do mundo vivido, ou pela vertente da literatura e das artes, que podem fornecer subsídios relevantes a esse campo de estudos. O interesse pelo tema não é exclusivo da geografia brasileira, os norte-americanos também têm se dedicado a essa temática (Weaver, 1993; Nabhan e Rood, 2004; Nabhan, West e Pirog, 2005).

Também não é exclusivo da geografia. A História, dentre outras disciplinas, vem produzindo muitas pesquisas e trabalhos sobre o tema, como pode ser constatado no levantamento feito por Santos (2005). Algumas das questões apontadas pelo autor serão destacadas aqui, pois acredito que possam orientar também os estudos sobre o tema na geografia.

Santos observa que:

Há, hoje, uma obsessão pela história da mesa, fazendo com que a gastronomia saia da cozinha e passe a ser objeto de estudo com a devida atenção ao imaginário, ao simbólico, às representações e às diversas formas de sociabilidade ativa (SANTOS, 2005, p. 12).

A seguir o autor argumenta que a História seria a disciplina que fundamenta e que projeta perspectivas sobre o tema. A Geografia, dentre outros campos do saber, também pode ter esse papel, contribuindo de modo ímpar para o estudo das culturas. Esse argumento se baseia nas palavras de Sauer, colocadas a seguir:

Existe um meio estritamente geográfico de se pensar a cultura, qual seja, como a marca dos trabalhos do homem sobre a área. Nós podemos pensar nas pessoas associadas em uma área ou sobre a área, como podemos pensá-las como grupos associados por linhagem ou tradição. Nos primeiro caso nós estamos pensando na cultura como uma expressão geográfica, composta por formas que são parte da fenomenologia geográfica. (SAUER, 1983, p. 326)

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

Santos destaca a importância do estudo do gosto alimentar, que preferimos denominar de sabor, como categoria histórica, Nesse sentido:

As cozinhas locais, regionais, nacionais e internacionais são produtos da miscigenação cultural, fazendo com que as culinárias revelem vestígios das trocas culturais. [...] Alimentar-se é um ato nutricional, comer é um ato social, pois constitui atitudes ligadas aos usos, costumes, protocolos, condutas e situações. (SANTOS, 2005, p. 12)

O autor destaca a importância dos sabores estarem “ligados ecologicamente, socioeconomicamente e historicamente a uma região precisa” (SANTOS, 2005, p. 24). Essas cozinhas, que revelam as culturas que lhe são subjacentes, e os sabores que são impostos por elas, possuem uma geograficidade radicada no cultivo dos vegetais e/ou no pastoreio dos animais e, até, no campo da mineração. Esse é o caso desse texto, orientado por uma pesquisa, que realizei há alguns anos, e que tem como objeto principal um produto fundamental, e telúrico, para conferir um sabor especial aos alimentos: o sal.

Trata-se do sal extraído da lagoa de Araruama, símbolo identitário, e resumo do discurso, sobre a Região dos Lagos Fluminense, um recorte do Estado do Rio de Janeiro. Aqui serão apresentadas a paisagem e a arquitetura vernacular das salinas implantadas ao seu redor.

O sal teve um papel fundamental na construção de muitas geograficidades, modificando radicalmente paisagens, estabelecendo lugares, abrindo rotas, construindo e destruindo nações. Não será preciso que nos voltemos para esse tema, pois temos ao menos um livro que se dedica inteiramente a esse assunto (KURLANSKY, 2004).

Esse ingrediente é considerado como fundamental para a culinária brasileira, não importa de que região se esteja falando. Mas não era assim antes da chegada dos colonizadores portugueses: relatos de

muitos viajantes, etnógrafos e antropólogos nos dão conta de que os nativos brasileiros não utilizavam o sal marinho.

O sal também não era utilizado na conservação dos alimentos, como era prática corrente na Europa. Verran observa que sua obtenção era difícil até para os portugueses que, em alguns casos adotavam a técnica indígena de moquear, ou seja, colocar o alimento “estendendo-o e voltando-o repetidas vezes ao ar de um fogo mais forte, até se-lhe dissipar toda a umidade interna e externa...” (VERRAN, 2010, p. 5).

Alessi afirma que:

Os colonizadores [...] trouxeram para cá bananais, coqueiros, arroz, diversos tipos de carne (bovina, suína, aves) e especiarias como cravo-da-índia, canela, alecrim, erva doce, açúcar e o sal, sendo estes dois últimos produtos desconhecidos pelos índios e escravos. (ALESSI, 2006, p. 329)

O fato é que o sal foi incorporado rapidamente na culinária indígena. Já em 1587, Gabriel Soares de Souza, em várias passagens relata o uso do sal pelos indígenas em diversas regiões do Brasil:

As raízes destes mangarás se comem cozidas com água e sal, e dão a casca como tremoços, e molhados em azeite e vinagre são mui gostosos [...] As folhas são grandes, [...] aos quais chamam taiobuçu; comem-se estas folhas cozidas com peixe e têm [...] mui avantajado sabor; os índios as comem cozidas na água e sal, e com muita soma de pimenta (SOARES DE SOUZA, 1938, p. 181).

Os portugueses também se apropriaram de um uso corriqueiro que os indígenas davam ao sal:

Costumam os portugueses, imitando o costume dos índios, secarem esta pimenta, e depois de estar bem seca, a pisam de mistura com o sal, ao que chamam juquirá na qual molham

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

o peixe e a carne, e entre os brancos se traz no saleiro, e não descontenta a ninguém. Os índios a comem misturada com a farinha, quando não têm que comer com ela. (SOARES DE SOUZA, 1938, p. 185)

Como observa Alessi, do contato entre essas duas culturas com a cultura africana, já que as mulheres negras eram colocadas na cozinha e usavam apenas seus conhecimentos culinários, conformou-se a conduta para a utilização de variados ingredientes, entre eles o sal. A autora cita livremente uma passagem de Câmara Cascudo, segundo o qual:

os portugueses trouxeram o sal para ser utilizado para conservar as carnes como também difundiram o valor cultural "cozinhar é ter boa mão de sal", valor este que persiste até hoje. (ALESSI, 2006, p. 329)

Apesar de, aparentemente, o sal não ter sido utilizado pelos indígenas antes da chegada dos portugueses, já no século XVI encontramos relatos de sua abundância em alguns locais da costa brasileira.

Soares de Souza nos fala de sua abundância no litoral que hoje pertence ao Rio Grande do Norte:

Defronte deste rio se começam os baixos de São Roque, e deste rio Grande até ao cabo de São Roque são dez léguas, o qual está em altura de quatro graus e um seismo; entre este cabo e a ponta do rio Grande se faz de uma ponta a outra uma grande baía, cuja terra é boa e cheia de mato, em cuja ribeira ao longo do mar se acha muito sal feito. (SOARES DE SOUZA, 1938, p. 49)

Cita também a região objeto desse artigo:

O cabo Frio está em vinte três graus; [...] No fim dessa baía para o norte está a Casa da Pedra, perto da qual está um rio pequeno,

que tem de fora bom surgidouro, [...]. Costumavam os franceses entrar por este rio pequeno e carregar pau-brasil, que traziam para as naus que estavam surtas na baía, ao abrigo das ilhas. Por essa baía entra a maré muito pela terra adentro, que é muito baixa, onde de 20 de janeiro até todo o fevereiro se coalha a água muito depressa, e sem haver marinhas, tiram os índios o sal coalhado e duro, muito alvo, às mãos cheias, de baixo da água, chegando-lhe sempre a maré, sem ficar nunca em seco. (SOARES DE SOUZA, 1938, p. 98)

Apesar de toda essa fartura, no Brasil a extração do sal foi monopólio da Coroa no período de 1631 a 1801. Esse monopólio era relevante para a economia portuguesa, e também o foi durante o período em que o país esteve anexado à Espanha (1581-1640). Portugal era um grande produtor de sal desde a Idade Média, sendo esse um importante produto na pauta de suas exportações, assunto que será abordado mais adiante.

Segundo Vitorino e Rizzi:

O sal representou grande peso na história de Portugal, já que era com a sua exportação para áreas coloniais que, em traços largos, conseguia-se uma estabilidade possível da economia portuguesa e a manutenção de um Estado que favorecia a consolidação de estratos sociais dominantes ou mesmo a emergência de novos comerciantes, [...] O controle sobre o trato salineiro remonta aos primórdios da nação lusitana, pois ao rei pertencia mar, rios, lagoas, e os direitos sobre os seus rendimentos eram passíveis de arrendamento. [...] Ao estruturar o controle da produção e dar contornos organizativos para filtrar o contrabando e os interesses de centros produtores mercantis portugueses, a centralização sobre a produção salineira culmina com a prática do monopólio do produto. (VITORINO; RIZZI, 2013, p. 835-836)

Era privilégio dos produtores da metrópole colocar o sal na mesa de todo o império português. Segundo Costa *et al.* o monopólio foi extinto, por carta régia, em 1801. Nessa carta o rei ordenava o carregamento

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

do sal do Rio Grande do Norte para o Rio de Janeiro, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Os mesmos autores observam que no território que hoje pertence ao Rio Grande do Norte já se explorava, e exportava para o sul, o sal desde 1607 (Costa *et al.*, 2013, p. 24).

No entanto temos notícias de que o sal foi explorado legalmente no Brasil, durante o período do monopólio. Temos como exemplo o caso da prisão do índio Lopo de Souza Guarapaúba, por ordem do padre Antônio Vieira, por volta de 1660 (CARVALHO JR., 2013). Segundo o autor esse índio comandava

[...] uma das aldeias mais importantes do Pará. A aldeia do Maracanã era estratégica para a região por dois motivos. Em primeiro lugar, em suas imediações, se encontravam as salinas do rei que forneciam o sal para a capitania. Essa aldeia, além de trazer importantes lucros para a Fazenda Real, também abastecia a cidade do Pará. (CARVALHO JR., 2013, p. 33)

O autor também nos informa, a partir de uma carta escrita pelo franciscano Frei João das Neves, que “a produção do sal ficaria prejudicada porque não havia outros índios que soubessem trabalhar o produto como aqueles que foram, para isso, bem “doutrinados” pelo seu Principal” (CARVALHO JR., 2013, p. 36), ou seja, os índios exploravam o sal nessa região.

Na região de Cabo Frio, onde está localizada a lagoa de Araruama, a extração do sal era ilegal, apesar disso, como nos informa Celestino de Almeida, dos séculos XVII ao XIX, tanto os índios como outros moradores viviam quase que exclusivamente da extração do sal. Houve inclusive ocasião em que, pela falta do produto oriundo de Portugal, se autorizou que os contratadores adquirissem o produto em Cabo Frio (np, 2011).

Essa extração era feita de modo rudimentar como nos informa Silva:

sem fadiga colhem o sal em grande cópia em escavações ou ligeiros tanques onde, recolhidas as águas do mar, se cristalizam prontamente aos raios do sol, sem que todavia o governo português ou brasileiro soubessem tirar partido disso em proveito dos próprios índios. (SILVA, 1854, nº 14, p. 214, *apud* CELESTINO DE ALMEIDA, 2011)

Essa informação nos interessa, ainda mais se acrescentarmos outro comentário de Celestino Almeida (2011), o de que, com exceção da pesca, todas as atividades da Capitania eram consideradas ilegais. Depreendemos desse fato que do século XVI ao século XIX a paisagem da restinga, que cerca a lagoa de Araruama, se quase manteve inalterada. A área só era propícia para as atividades de pesca, ou seja, em toda a sua extensão o único aldeamento importante era São Pedro da Aldeia, onde se instalaram os jesuítas, e que até o século XIX foi o maior núcleo indígena do Rio de Janeiro, de resto lugarejos isolados nas margens internas da lagoa, enumerados por Lamego: Iguaba Grande, Parati, Pontinha, Enjeitado, Ver-o-Peso, Ponte dos Leites (LAMEGO, 1946, p. 97).

Lamego nos fala poeticamente dessa situação:

Mas com os destinos da Colônia centralizados nos grandes portos acolhedores das primícias das florestas, dos engenhos e das roças, ou aventureiramente focalizados nas surpresas das Bandeiras, as pobres vilas das areias vivem apenas na contemplação de suas gerações carregadoras de produtos alheios para o bojo dos navios. Quando possuem tesouros, como Cabo Frio com seu sal, não lhes permitem que se abaxem para arrecadá-lo. (LAMEGO, 1946, XVII)

O próprio Lamego (1946) relata que, desde seu início, o monopólio sempre foi burlado seja pela colheita pelo povo onde o sal se depositava naturalmente no período de seca, seja pelo barramento de áreas rasas da lagoa. O monopólio acabou sendo afrouxado por

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

D. João V de modo que as águas da Araruama foram franqueadas a todos para a colheita do sal (LAMEGO, 1946, p. 169-170). O que ocorreu de fato foi que os contratadores monopolizaram a produção. Em 1797, nos informa Lamego havia nove salinas em Araruama, das quais apenas três produziam apenas 3300 alqueires de sal, estando as outras corrompidas, com o sal desaparecendo entre o lodo e as ervas (LAMEGO, 1946, p. 171).

Em torno de 1820, de passagem pela região Saint-Hilaire descreve a paisagem das salinas e o processo de extração do sal:

A venda de Guaba Grande fica na praia de Araruama, ao fundo de uma enseada em semicírculo, cujas margens apresentam terreno desigual e coberto de vegetação. Diante da casa o lago se estende ao longe; e, enfim o horizonte é limitado por uma linha de verdura que forma sem dúvida a faixa de terra existente entre o lago e o oceano.

À extremidade da enseada de que venho de falar e do lado direito da venda existe um promontório que tem o nome de Cachira. Nesse lugar, e em muitos outros vizinhos do lago, existem salinas. Quando as águas do lago aumentam, enchem as cisternas naturais existentes às suas margens. O lago baixa em seguida, mas a água fica nas cisternas, evaporando-se pouco a pouco e deixando um depósito salino. Os mais antigos moradores da região sabiam tirar partido das salinas, aí abundantes; [...] (SAINT-HILAIRE, 1941, p. 291-292)

Segundo Lamego (1946) o produto retirado era posteriormente beneficiado: era levado para um local alto, amontoado em pilhas e queimado com ramos de Guriri (uma palmeira da restinga), formando-se um cascão que o preservava da chuva (LAMEGO, 1946, p. 171).

Mesmo com o término do monopólio, em 1801, a extração do sal na Araruama continuou a ser feita de modo eventual. Lamego (1946) observa que durante o século XIX apenas três salinas extraíam sal, utilizando-se dos mesmos métodos do período colonial. O mesmo não

ocorreu no Rio Grande do Norte, onde em 1802, inicia-se a exploração ordenada das salinas de Mossoró, litoral de Areia Branca, Açú e Macau (COSTA *et al.*, 2013).

Em 1822, segundo João (2012), ou em 1828, segundo Pereira (2010), Pedro I outorga a primeira concessão para a exploração do sal, em Cabo Frio, às margens da lagoa de Araruama, para o alemão Luis Lindberg, mas apenas em 1872, seu filho, Luis Bonifácio Lindberg, introduz técnicas desenvolvidas na Alemanha para extrair o sal: o processo de cristalização por combustão e evaporação artificial (LAMEGO, 1946, p. 172). Na mesma época, segundo (JOÃO, 2012) o belga Léger Palmer, adquire a Salina dos Índios, situada em São Pedro da Aldeia, renomeada Mossoró, onde introduz o “método francês de extração do sal”, sem entrar em detalhes sobre como era esse processo (JOÃO, 2012, p. 27).

No final do século XIX, mais especificamente em 1885, chega à região “o português Luis João Gago, natural de Aveiro, (que) constrói a salina “Acaira” pelos modelos das salinas portuguesas” (LAMEGO, 1946, p. 172). Segundo o autor o que realmente impulsionou a produção do sal na região foi a taxaçoão ao produto importado a partir de 1902.

O fato é que no final do século XIX e início do século XX chegam a essa mesma região famílias portuguesas, provenientes do Aveiro e de Figueira da Foz, que possuíam o conhecimento milenar da exploração do sal. Esses portugueses implantaram novas salinas ou reformaram as antigas que adquiriram (JOÃO, 2012, p. 27-28). Em ambos os casos foi introduzido um novo método de “evaporação e cristalização solar nas salinas do litoral fluminense” (PEREIRA, 2010, p. 188).

O processo é apresentado por Lamego: a água é levada por uma calha de alimentação até tanques de carga, vaporizadores e cristalizadores, de onde retorna à laguna por valas de esgoto. Detalhe importante,

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

como a laguna não sofre influência da maré a água é elevada por moinhos de vento que acionam bombas (LAMEGO, 1946, p. 176).

Essa descrição não permite que se dimensione o impacto que esse novo método de extração teve para a paisagem. Será mais fácil avaliarmos a partir de uma descrição mais detalhada de sua implantação:

Como em Portugal, o sal marinho era produzido no Brasil pelo armazenamento de uma parte da água do mar em sucessivos compartimentos de diferentes dimensões. "Barragem" era chamado o primeiro compartimento, com área entre 1000 e 3000 m<sup>2</sup>, onde entrava diretamente a água do mar. Com a ação do vento e do sol, na barragem a água começava a evaporar e daí era distribuída para os cercos, que eram espaços menores (600-1000 m<sup>2</sup>) com uma profundidade entre 80 cm e 1 m. Depois dos cercos, a salmoura ainda passava pelo compartimento chamado "chocador", que media entre 400 e 800 m<sup>2</sup>. No último compartimento, o cristalizador, de 50 a 400 m<sup>2</sup>, ocorria a precipitação do cloreto de sódio, que era recolhido com o uso de instrumentos rudimentares, castigando duramente o trabalhador. (VITA; LUNA; TEIXEIRA, 2007, p. 1384)

Torna-se necessário abrir um parêntese para relatar, rapidamente, a experiência portuguesa com a extração do sal. Segundo Oliveira:

Deixadas as referências a salinas no litoral Norte para os tempos anteriores, elas surgem com maior frequência a partir do Século XI, e daí começaram depois a repetir-se outras referências aos centros salineiros ainda que em pequenas unidades. Depois de meados do Século XIII, cumulam-se as referências por vários locais. Desde o Minho ao Vouga, passando por Caminha, Viana, Esposende, Fão Vila do Conde, Leça, Matozinhos, Gaia, Massarelos. Avolumam-se, sobretudo, em Aveiro, depois Lisboa e Setúbal ou Alcácer e Setúbal. (OLIVEIRA, 2008, p. 59)

Em Portugal o sal era extraído a partir de três processos, dois deles, os mais antigos, dependiam da existência de algas no fundo das

marinhas que purificavam o sal das impurezas. Em outras áreas, como em Aveiro e Figueira da Foz, o solo das marinhas era tornado duro artificialmente, processo semelhante ao utilizado no oeste da França (MARQUES, 2009, p. 2-4). Não por acaso foram dessas regiões que migraram os portugueses para a Araruama, onde não havia algas no fundo para depurar o sal. Junte-se a isso a informação de que as salinas de Aveiro já estavam em declínio no final do século XVIII, (OLIVEIRA, 2008, p. 63), apesar de no século XIX ainda serem responsáveis por cerca de 25% da produção portuguesa de sal (MARQUES, 2009, p. 24).

No entanto apesar da implantação da salina, em sua conformação física, ser semelhante às de Aveiro, os trabalhos de manutenção são diferenciados. Em Portugal os trabalhos na salina, chamados de amanho da marinha, passam por quatro fases: "trabalhos preparatórios, colheita do sal, armazenamento e no final da safra faz-se o alagamento da marinha" (MARQUES, 2009, p. 84). Em Portugal, nos informa a autora, os trabalhos preparatórios passam pelo escoamento das águas, o reparo dos danos e limpeza dos compartimentos.

Na Lagoa de Araruama se procede da mesma forma, com uma diferença fundamental, os terrenos da região são mais elevados do que a lagoa, ou seja, toda uma paisagem de restinga foi reconfigurada para conter os compartimentos dos tanques. Torna-se necessário elevar a água até esses tanques o que, desde o início do século XX, é feito por meio de moinhos de vento, inicialmente importados dos Estados Unidos. Como observa João "as salinas dependem da água nos quadros para o seu funcionamento, uma vez que, sem água, o fundo do terreno racha. A presença do moinho de vento nas salinas torna-se então primordial, para dar conta desse processo" (JOÃO, 2012, p. 69).

Lamego observa que a construção da salina é um trabalho complexo, que requer conhecimento prático e perícia, sendo executado em três fases: limpeza e aplainamento do terreno, divisão e nivelamento dos

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

quadros (que dividem os tanques) e impermeabilização do fundo. No caso da Araruama essa impermeabilização depende do tipo de solo, se for argiloso é natural, mas se for arenoso exige cuidados especiais que demandam meses de trabalho. Nesse caso ou lançam tabatinga no fundo e fazem que uma camada vegetal se forme por cima, ou apenas formam uma camada vegetal. Esses terrenos devem sempre estar cobertos de água já que rachaduras podem causar a perda de anos de trabalho (LAMEGO, 1946, p. 177).

Implantadas em sua maioria no primeiro quartel do século XX, o trabalho na maioria das salinas se mantém inalterado até os dias de hoje. Como em Portugal, onde a rapação é feita com rodos que arrastam o sal para as barachas (áreas secas próximas aos tanques) (MARQUES, 2009, p. 87). Aqui Lamego nos dá uma boa descrição do processo:

Dos cristalizadores o sal é recolhido pelos “rodos de encimar”, empilhado em pequenas mēdas, e a seguir transportado em carrinhos de mão ou cestas para as grandes mēdas, onde por algumas semanas fica exposto ao ar até ser armazenado. As colheitas, variáveis conforme as condições meteorológicas, são feitas em regime normal de dois em dois dias, diferença grande que existe entre o processo fluminense e os europeus, nos quais são elas muito mais espaçadas. (LAMEGO, 1946, p. 176-177)

Podemos ter uma ideia precisa do impacto das salinas na Araruama a partir de dados fornecidos por Lamego referindo-se à década de 1930, quando na Araruama encontravam-se 120 salinas, ocupando uma área aproximada de 18 milhões e quinhentos mil metros quadrados (LAMEGO, 1946, p. 178-179). Temos dados atualizados sobre o número atual de salinas apenas no município de Araruama: das 41 que funcionavam em 1930, apenas 18 continuam operando (JOÃO, 2012, p. 35).

O método de extração do sal, apesar das mudanças tecnológicas quanto ao refino, continua inalterado. O processo de extração do sal define a paisagem: uma paisagem de salinas marcada pelo desenho geométrico dos concentradores do sal, que se estendem como tanques de águas rasas e tranquilas pelas áreas lacustres; nos baixios despontam os galpões em estrutura de madeira rústica, onde fica armazenado o sal recolhido, e o moinho com suas rodas de ventos. As Salinas constituem-se num dos símbolos da identidade cultural da Região dos Lagos, assim como também o são os cordões arenosos de dunas margeadas pela vegetação típica de restinga, que pontuam aquele litoral.

Toda essa conformação mantém uma relação de simbiose com a restinga. As salinas só existem devido a estes cordões arenosos que em épocas remotas represaram a massa de água salgada na Araruama. Nestes cordões, seja nas dunas que separam as pequenas lagunas fronteiras ao mar da grande lagoa, seja nas línguas arenosas que avançam pelas águas lacustres, os salineiros construíram seus aldeamentos. Estes pequenos núcleos de povoamento resistem ao tempo, com sua tipologia peculiar, identificados de longe pelos cata-ventos, marca da humanização da restinga bravia.

Apesar da atual retração na atividade de extração do sal, o sistema de exploração também se mantém o mesmo desde os últimos anos do século XIX. Segundo João:

Desde então, as salinas passaram de geração em geração, empregando a população local e também de outros lugares do país, em especial do Espírito Santo. Segundo alguns entrevistados, pessoas que trabalhavam com o café, outra atividade sazonal, cujo melhor momento de cultivo era diferente do período de produção salinera, se revezavam entre as duas produções, garantindo trabalho ao longo de todo o ano. (JOÃO, 2012, p. 28)

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

A sazonalidade é a marca das salinas e dos aldeamentos nelas implantados, que recebem seus empregados, na safra que vai de outubro a março. Essa sazonalidade também deixa suas marcas na paisagem, que aparece como depopulada e desértica no período da entressafra.

O transporte do produto também foi uma marca da Araruama, hoje totalmente esquecida. Aqui o transporte tinha características semelhantes ao de Portugal, até por conta das semelhanças do espaço físico, como retrata o trecho abaixo:

as marinhas que produziam o sal de Setúbal ocupavam um espaço em torno do Sado, desde a vila até Alcácer do Sal, num percurso de 40 quilómetros, construídas em terrenos húmidos, navegados e acessíveis à água salgada e ao transporte por uma rede de esteiros. Nalguns casos não lhes chegava um barco e o sal era carregado por carretas até ao lugar de embarque. Desta forma se classificavam as marinhas: de "água-morta" ou acessíveis em todo o tempo (de "boa imposta", ou de prancha na eira) e de "águas vivas", somente em grandes marés (de "ruim imposta", ou de mau esteiro). (AMORIM, 2008, p. 189)

Uma descrição feita por Lamego realça os paralelismos:

Dos pequenos armazéns, é levado o sal para o entreposto de Cabo Frio, em lanchas de 20 ou 30 toneladas, com dois ou quatro homens de tripulação. Navegação penosa, atribulada e demorada, tende de quando em vez, vencer baixios ou coroa, e lutar contra terríveis temporais da lagoa; parte do lucro da indústria é consumido nesses 40 quilômetros de navegação. (LAMEGO, 1946, p. 177)

Segundo João (2012, p. 34-35), eram barcos à vela, de propriedade dos próprios salineiros, e construídos em estaleiros locais, por conta da peculiaridade de seu formato, condicionado pelo baixo calado necessário para passar nos baixios. O Sal era levado para o porto em

Arraial do Cabo, onde era carregado em navios de cabotagem. O trem da Estrada de Ferro Maricá, que chegou em Cabo Frio na década de 1940, demorou a substituir esse meio de transporte mais tradicional.

Como observa a autora:

Essas lanchas de sal, e conseqüentemente os estaleiros, bem como as locomotivas da estrada de ferro, desapareceram do cenário salineiro. Perderam a utilidade com o incremento do sistema rodoviário, impulsionado com a construção da rodovia Amaral Peixoto na década de 1950, que faz a ligação da Região dos Lagos a Niterói. (JOÃO, 2012, p. 35)

Mas, para além dessas marcas visíveis na paisagem, estão as marcas invisíveis que instituem os lugares. As salinas continuam nas mãos dos descendentes dos portugueses que vieram do Aveiro e de Figueira da Foz. Na Praia Seca, no município de Araruama, que era chamada de Portugal Pequeno, as tradições portuguesas se mantêm na maneira de se levantar os aldeamentos e na comida, algumas tradições mantidas e outras que se perdem aos poucos. Como nos depoimentos que reproduzo a seguir:

Os costumes, as festas, tudo era de Portugal. A matança de porco. A comida que se fazia era brindeira, porco, torta de sangue de porco, a comida toda era de Portugal (depoimento de Hermínio Fernandes Carvalho). Canja, sopa de legumes. A gente fazia muito e hoje continua. Bife de caçarola, hoje a gente não faz tanto, não é? Mas a gente fazia muito bife de caçarola. [...] E a gente quase não fazia batata frita, era mais batata cozida na água e sal, com azeite, vinagre (depoimento de Diamantina Raposo Mônica). (JOÃO, 2012, p. 29)

Tive a oportunidade, nos trabalhos de campo, de ouvir relatos de salineiros, hoje já na terceira geração, que mantêm as salinas em respeito à tradição familiar. Este é o caso do Sr. José Maria de Mattos,

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

proprietário da pequena Salina São João situada em São Pedro da Aldeia, mantida com capricho por um proprietário saudoso dos áureos tempos do sal em meados do século passado, quando a atividade de extração do sal era bastante lucrativa. Ao mesmo tempo, pessimista quanto ao futuro da atividade, pois acredita que a geração de seus filhos, totalmente desinteressada da atividade salineira, encontrará novos destinos para a terra sobre valorizada. Muitas destas pequenas salinas são custeadas por atividades de outra natureza. Estes não conseguem antever a possibilidade de revitalização da produção salineira na região.

Em Arraial do Cabo, nos deparamos com a Salina Santa Helena, uma parcela ocupada por um loteamento grotesco, casas imersas num deserto de sal. Ao lado uma pequena salina, pouco maior que um lote urbano, explorada solitariamente por seu proprietário, herdeiro de uma fração e imensa salina desmembrada por ocasião do espólio.

Existem também imensas áreas onde a produção industrial moderna predomina, como na Perinas, em Cabo Frio, implantada por Lindberg. Hoje um enorme tabuleiro de marneis, depósitos de concreto, sistemas de bombeamento elétrico. Outra paisagem, outras marcas, outras matrizes:

Surgem daí, nos anos 1950, a conversão tecnológica da Companhia Salinas Perynas, a instalação da Refinaria Nacional do Sal – RNS e a criação da Companhia Nacional de Álcalis – CNA, todas localizadas em Cabo Frio. As duas primeiras produziram sal por combustão, em instalações a vácuo, a partir da salmoura previamente concentrada em tanques repletos de águas da Lagoa. (PEREIRA, 2010, p. 185)

Hoje essa modernidade virou sucata, o complexo industrial da Álcalis, é uma reminiscência já antiga do Estado Novo. Os prédios estão abandonados. Na eclusa, que permitia a passagem de embarcações

para uma laguna secundária da Araruama, se encontram amontoadas uma dezena de barcaças enferrujadas.

Estes complexos industriais mais modernos, muitos deles empreendimentos familiares, assim como as pequenas salinas, foram em grande parte desativadas à espera de seu parcelamento. Algumas dessas áreas de extração atual situam-se sobre antiga salinas naturais por onde passavam os tupinambás. É dramático acompanhar a cronologia da história contada a partir das salinas, a atividade extrativa desaparecendo assim como a paisagem típica das mesmas.

Mas, são as salinas de médio porte, ainda produtivas, que permitem uma análise mais acurada da importância que esta indústria teve, e ainda tem, para a conversão desta paisagem em uma obra humana que, de modo sofisticado, se apropria dos elementos naturais existentes.

As salinas foram atingidas pela voragem da especulação imobiliária, grandes extensões da restinga foram parceladas e vendidas em lotes para a construção de residências de final de semana. Este é o principal motivo que enseja este texto: procurar os motivos da manutenção desta paisagem, e desta arquitetura, vernacular que consideramos como uma forma poderosa de manutenção da identidade local. Tanto a paisagem quanto as edificações, expressam o modo como estas pessoas pensavam, como se relacionavam com o seu mundo, como se comunicavam entre si e com outros assentamentos, como se alimentavam. Em resumo mapear essas marcas e suas trajeções, como já havia proposto em outro trabalho (HOLZER, 2008) a partir de suas matrizes portuguesas, que tem no sabor do sal a sua origem e o seu fim. ☉

#### REFERÊNCIAS

ALESSI, Neiry Primo. Conduta Alimentar e Sociedade. **Medicina**, Ribeirão Preto, v. 39, n. 3, p. 327-332, 2006.

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

AMORIM, Inês. Monopólio e concorrência – a “roda do Sal” de Setúbal (Portugal) e as rotas Internacionais (segunda metade do século XVIII a inícios do de XIX). In: AMORIM, Inês. **A articulação do sal português aos circuitos mundiais: antigos e novos consumos**. Porto: Universidade do Porto, 2008. p. 183-209.

CARVALHO JR. Almir Diniz de. A ordem da missão e os jogos da ação: conflitos, estratégias e armadilhas na Amazônia do século XVII. **Revista Tempo**, v. 19, n. 35, p. 23-41. 2013.

CELESTINO DE ALMEIDA, Maria Regina. Tierras y recursos económicos de las aldeas indígenas de Rio de Janeiro: conflictos y negociaciones (siglos XVII XIX). **Nuevo Mundo Mundos Nuevos** [Online], Debates, posto online no dia 31 jan. 2011. Disponível em: <<http://nuevomundo.revues.org/60531>>. Acesso em: 05 abr. 2014.

COSTA, Diógenes Félix da Silva *et al.* Breve revisão sobre a evolução histórica da atividade salineira no estado do Rio Grande do Norte (Brasil). **Sociedade & Natureza**. Uberlândia, v. 25, n. 1, p. 21-34, 2013.

HOLZER, Werther. Trajeção: reflexões teóricas sobre a paisagem vernacular. In: ROSENDAHL, Z.; CORRÊA, R. L. (Orgs.). **Espaço e cultura: pluralidade temática**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 2008. p.155-172.

JOÃO, Cristiane Ramos Vianna. **Terra do sal: projeto de um museu do sal em Praia Seca, Araruama – RJ**. 2012. Dissertação (Mestrado Profissional em Bens Culturais e Projetos Sociais) — Fundação Getúlio Vargas. Rio de Janeiro, 2012.

KURLANSKY, Mark. **Sal: uma história do mundo**. São Paulo: Ed. SENAC, 2004.

LAMEGO, Alberto Ribeiro. **O Homem e a Restinga**. Rio de Janeiro: IBGE, 1946.

OLIVEIRA, Aurélio de. Os tempos do sal (1200-1850). In: AMORIM, Inês. **A articulação do sal português aos circuitos mundiais: antigos e novos consumos**. Porto: Universidade do Porto, 2008. p. 55-64.

MARQUES, Maria Dulce de Oliveira. **O salgado de Alcochete – percursos de sal: perspectivas de musealização**. Dissertação (Mestrado do Curso Integrado de Estudos Pós-Graduados em Museologia) — Universidade do Porto. Porto, 2009.

NABHAN, Gary P. e ROOD, Ashley (Eds.). **Renewing America’s Food Traditions: Bringing Cultural and Culinary Mainstays from the Past into the New Millenium**. Flagstaff: Center for Sustainable Environments/ Northern Arizona University, 2004.

NABHAN, Gary P.; WEST, Patty; PIROG, Rich. **Linking Arizona’s Sense of Place to a Sense of Taste: Marketing the Heritage Value of Arizona’s Place-based Foods**. Flagstaff: Center for Sustainable Environments/ Northern Arizona University, 2005.

PEREIRA, Walter Luiz C. de Mattos. História e Região: Inovação e industrialização na economia salineira fluminense. **Revista de História Regional**, v. 15, n. 2, p. 184-210, 2010.

SAINT-HILAIRE. Augusto de. **Viagens pelo Distrito dos Diamantes e Litoral do Brasil**. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1941.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes dos. A Alimentação e seu Lugar na História: os tempos da memória gustativa. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 11-31, 2005.

SAUER, Carl. A morfologia da paisagem. In; Corrêa, Roberto Lobat e Rosendahl, Zeny. **Paisagem, Tempo, Cultura**. Rio de Janeiro: EDUERJ, 1998. p. 12-74.

SOARES DE SOUZA, Gabriel. **Tratado Descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1938.

TUAN, Yi-Fu. A Cidade: sua distância da natureza. **Geograficidade**. Niterói, v. 3, n. 1, p. 4-16, 2013.

VERRAN, Rossana Samarani. O “Espírito” dos Indígenas: teoria e prática no conhecimento científico do final do século XVIII. **Anais do X Encontro Estadual de História**. UFSM/UNIFRA, Santa Maria, 2010. 13p.

O sabor do sal: paisagens vernaculares da Araruama  
Werther Holzer

VITA, Soraya; LUNA, Fernando J.; TEIXEIRA, Simonne. Descrições de técnicas da química na produção de bens de acordo com os relatos dos naturalistas viajantes no Brasil colonial e imperial. **Química Nova**, v. 30, n. 5, p. 1381-1386, 2007.

VITORINO, Artur José Renda; RIZZI, Diego Danilo. O Mercado interno na América portuguesa: «exclusivo» metropolitano do comércio

colonial e os «descaminhos do sal» na Capitania de São Paulo na primeira metade do século XVIII. **Estudos Econômicos**. São Paulo, v. 42, n. 4, p. 827-856, 2012.

WEAVER, William Woys. **Pennsylvania Dutch Country Cooking**. New York: Abbeville Press Publishers, 1993.

Submetido em Fevereiro de 2014.

Aceito em Abril de 2014.