

INTRODUÇÃO

Até que ponto um produto tem força suficiente para marcar um traço histórico de tal forma forte que a sua observação se impõe? Como se justifica que um produto como o sal, português, possa impôr uma investigação internacional? Que coordenadas problematizadoras e metodológicas permitem que, pela segunda vez, se reúnam investigadores e público em geral em torno de um produto aparentemente invisível?

O primeiro encontro, em Maio de 2004 traçou rumos de pesquisa, através de um programa actualizado de investigação que o grande investigador Jean Claude Hocquet projectou, na conferência de abertura, para os próximos dez anos¹.

Dois anos após, em 2006, e cinquenta anos após o trabalho pioneiro dos historiadores franceses Jacques Le Goff e Pierre Jeannin, que publicaram o *Questionnaire pour une Enquête sur le sel dans l'histoire au Moyen Âge et aux Temps modernes* (Questionário para um inquérito sobre o sal na história, da Idade Média aos Tempos Modernos)², realizou-se o II seminário internacional sobre o sal português, sob a temática que orientou esse trabalho pioneiro – a história do comércio, mas agora com uma nova abordagem: “*A articulação do sal português aos circuitos mundiais – antigos e novos consumos*”. Se os contributos, incontornáveis, de Virgínia Rau³, definiram o traçado das rotas internacionais do sal português, procurou-se, desta vez, alargar os horizontes da investigação, ao sublinhar as lutas pelo alargamento do mercado português e da concorrência (com a Itália, Espanha, França, Inglaterra), sem esquecer as estimativas produzidas e comercializadas, articulando modos de produção. Se estes parecem ser os “antigos” consumos, os “novos” apontam para a outra vertente discutida no Seminário – a observação do uso do sal na valorização actual de múltiplos alimentos e no consumo cultural, por se tornar produto turístico que exige a recuperação da paisagem, do património ambiental e tecnológico.

Os resultados aqui obtidos foram o resultado, já, das acções desencadeadas quando da realização do I Seminário Internacional e da publicação das respectivas Actas em 2005. Ou seja, resultados de pesquisa decorrentes do projecto *SAL(H)INA, Salt History – nature and environment – from XV to XIX - História do Sal - natureza e meio ambiente - séculos XV a XIX* (POCTI /HAR /56381 /2004; PPCDT /HAR/ 56381 /2004), aprovado e financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia, assim como as acções em torno do projecto *SAL – Sal do Atlântico: Revalorização da identidade das salinas do atlântico. Recuperação e promoção do potencial biológico, económico e cultural das zonas húmidas costeiras* (programa comunitário IN-

1. Jean Claude Hocquet, *Actualité de l'Histoire du sel*, in “Seminário Internacional sobre o sal português”, coord. Inês Amorim, Porto, IHM-UP, 2005, p. 15-28.

2. Uma primeira vez publicado na *Revue du Nord*, em 1956, com prefácio de Michel Mollat, e depois publicado na obra dirigida por Michel Mollat, *Le Rôle du sel dans l'Histoire*, Paris, Presses universitaires de France, 1968.

3. Virgínia Rau, *Estudos sobre a História do sal português*, Lisboa, Presença, 1984; Virgínia Rau, *Sources pour l'étude de l'économie maritime portugaise*, in Mollat, Michel, « Les sources d'histoire maritime en Europe du Moyen Age au XVIII siècle », coord. Michel Mollat, Actes do 4^o Colloque International d'histoire Maritime, Paris 20 au 23 Mai 1959, Paris, SEVPEN, 1962 ; Virgínia Rau, *Les courants du trafic du sel portugais du XIV au XVIII siècle*, in « Le rôle du sel dans l'histoire » [Texte imprimé] / travaux préparés sous la dir. de Michel Mollat, Paris, Presses Universitaires de France, 1968, pp.53-72.

TERREG III B - Espaço Atlântico, que congrega centros de investigação, administração pública (local e regional), associações de produtores, ONGA's e entidades privadas⁴.

As actas deste encontro reflectem, assim, o cumprimento dos compromissos assumidos anteriormente, fruto da transversalidade cronológica, da abordagem pluri-disciplinar (História, Ambiente, Biologia, Química, Economia, Geografia, Cartografia, Arqueologia, Museologia) e da comparabilidade dos estudos inerente à presença de investigadores nacionais e internacionais (Portugal, Espanha, França, Holanda, Itália, Suécia).

As comunicações apresentadas, e o percurso do sal que se realizou, envolvendo espaços articulados em torno do sal, pesca, aves, homens ("A trip around salt" – visita aos salgados de Aveiro, Figueira da Foz, Leiria – vide texto no CD-rom), originaram um conjunto de textos cujas abordagens se sistematizaram nas conclusões finais:

Avaliou-se a importância crescente e já conseguida, de identificação de património associado ao salgado (fundos documentais públicos e privados, cartografia, património móvel e imóvel, iconografia, etc) que contribui para uma "arquitectura do sal" (nalguns casos como património industrial), no sentido da reconstituição memorialista e histórica, contextualizadas, dos traços vinculados pelo sal (A. Di Vittorio, N. Varetta, J.C. Garcia et alii, L. Ménanteau);

Comércio, entre monopólio e concorrência, mereceu um debate profundo que considerou:

- a. a questão do comércio do sal e a natureza e intensidade das rotas terrestres e marítimas, articulando-se com as conjunturas de guerra e de paz (C. Antunes, L. Muller, J. Torrèjon Chaves, A. Cardos, J. Ribeiro);
- b. a avaliação do peso dos monopólios construídos, abalando ideias feitas acerca destes mercados perante a concorrência, a hierarquização dos espaços comerciais e a evolução dos sistemas de comercialização (A. Barros, I. Amorim, J. Cleto e P. Costa);
- c. os factores estruturais que actuam e actuavam sobre os custos da produção, condicionando, por sua vez, não apenas a produção mas também o mercado consumidor, e conduzindo à criação de mercados diferenciais (A. Oliveira, F. Santos, S. Pinto, Vasco Lijó, V. d'Arienzo);

Focou-se, com especial atenção, os usos e consumos do sal, em particular nos novos consumos que se traduzem, de imediato, na revitalização do salgado:

- a. acentuou-se a necessidade da regularização de "outros" consumos, tendo em consideração a evolução dos paladares e das alterações sociais e culturais que modificaram a natureza e o conteúdo do cabaz de compras, quer em termos de qualidade quer de quantidade, segundo critérios diacrónicos de prioridade ou de secundarização do consumo do sal (L. Nedlec, F. Martins, A.M. Silva);
- b. sublinhou-se o papel do sistema científico como agente de desenvolvimento do sector salícola. ao agilizar novos produtos que vivem da produção (forma-

4. Assim se compreende que este Seminário fosse concretizável com os diferentes apoios entre Universidades e respectivos Departamentos (*Universidade do Porto, Fundação Centro de Estudios [Estudos] Euro-regionais [Euro-Regionais] Galicia - Norte De Portugal - CEER; Departamento de História da Faculdade de Letras da Universidade do Porto e IHM-UP (Instituto de História Moderna da Universidade do Porto)*, assim como, naturalmente, a *Fundação para a Ciência e Tecnologia* e o programa *Interreg*, em particular as Câmaras Municipais de Aveiro, Figueira da Foz e Leiria.

mo), na constituição de centros interpretativos que fomentam a investigação em todos os sectores (história, biologia e biotecnologia, química, arquitectura, turismo, etc.) (R. Neves, A.Gomes, M. Marques).

As conclusões projectaram uma outra proposta de estudo para o próximo seminário, a realizar em 2008, no cumprimento do plano traçado em 2004: *A paisagem do sal - tradição e inovação tecnológica*, um espaço de discussão e de apresentação de resultados de investigação. Centrar-se-á, por um lado, na construção humanizada da paisagem, analisando, entre outros aspectos, as técnicas como factor de ajustamento constante, de adaptação às condições ecológicas locais, sendo a mão-de-obra uma estratégia incontornável. Hoje, são estrangeiros, imigrantes ucranianos, croatas, etc., que assumem os trabalhos da safra. No passado, eram ranchos de homens e de mulheres, *marnotos*, *marrotos*, *marnoteiros*, etc, variantes que reflectem tantas outras tipologias de trabalho, linguagens e imagens de sal, que transportaram consigo, pensa-se, uma "cultura do trabalho", que hoje se reabilita e procura estudar, divulgados em centros de mediação cultural. Entretanto, uma indústria parece ter-se-á imposto, por razões e factores cujo impacto interessará, também, estudar. §

Inês Amorim

INTRODUCTION

To what extent is a product strong enough to leave such a visible historical impression that we are compelled to study it? How do we justify that a product such as salt, of Portuguese origin, proves to be worthy of international research? What are the problems and methodological dispositions causing researchers and the general public to meet for a second time and discuss an apparently invisible product?

In the first meeting held in May 2004, research pathways were defined through an updated version of a research programme envisaged by renowned researcher Jean Claude Hocquet, presented at the opening conference, for the next ten years¹.

Two years later, in 2006, and fifty years after the pioneering work by French historians Jacques Le Goff and Pierre Jeannin, who published *Questionnaire pour une enquête sur le sel dans l'histoire au Moyen Âge et aux Temps Modernes* (a questionnaire on the use of salt throughout history, from the Middle Ages to Modern Times)², the 2nd international seminar on Portuguese salt was held, discussing the subject guiding the said pioneering work – the history of its trade, yet now through an innovative approach: “*The articulation of Portuguese salt with worldwide routes – past and new consumption trends*”. Whereas the unavoidable contributions of Virgínia Rau³ defined the layout of the international salt routes of Portuguese salt, the attempt now was to widen the horizons of research, focusing on the struggle for the expansion of the Portuguese market and that of competition (with Italy, Spain, France and England), notwithstanding the estimates produced and traded, articulating ways of production. If these apparently seem to be the “past” consumptions, the “new” ones point to the other aspect discussed in the Seminar – the observation of the use of salt in the current enhancement of multiple foodstuffs and in cultural consumption, as this may turn into a tourist product requiring the regeneration of landscapes and of the environmental and technological heritage.

The results herein obtained derived from the actions already released during the 1st International Seminar and after the publication of the Seminar's proceedings in 2005. In other words, the results of the research following the SAL(H)JINA project, *Salt History – nature and environment – from the 15th to 19th centuries - História do Sal - natureza e meio ambiente - séculos XV a XIX* (POCTI/HAR/56381/2004; PPCDT/HAR/56381/2004), approved and financed by the Science and Technology Foundation, as well as all the actions under the SAL project – *Sal do Atlântico: Revalorização da identidade das salinas do Atlântico. Recuperação e promoção do potencial biológico, económico e cultural das zonas húmidas costeiras* (“Salt of the At-

1. Jean Claude Hocquet, *Actualité de l'Histoire du sel*, in “Seminário Internacional sobre o sal português”, coord. Inês Amorim, Porto, IHM-UP, pp. 15-28, 2005.

2. First published in *Revue du Nord*, in 1956, prefaced by Michel Mollat, and then later published under the orientation of Michel Mollat, *Le Rôle du sel dans l'Histoire*, Paris, Presses universitaires de France, 1968.

3. Virgínia Rau, *Estudos sobre a História do sal português*, Lisbon, Presença, 1984; Virgínia Rau, *Sources pour l'étude de l'économie maritime portugaise*, in Mollat, Michel, « Les sources d'histoire maritime en Europe du Moyen Âge au XVIII^e siècle », coord. Michel Mollat, Actes do 4^o Colloque International d'histoire Maritime, Paris 20 au 23 Mai 1959, Paris, SEVPEN, 1962 ; Virgínia Rau, *Les courants du trafic du sel portugais du XIV au XVIII^e siècle*, in « Le rôle du sel dans l'histoire » [Texte imprimé] / travaux préparés sous la dir. de Michel Mollat, Paris, Presses Universitaires de France, 1968, pp.53-72.

lantic”: Revalorization of the identity of the Atlantic salines. Recuperation and promotion of biological, economic and cultural potential of coastal wetlands” - community programme INTERREG III B - Atlantic Area, which brings together research centres and public administrations (local and regional), producer associations, ENGOs (Environmental Non-Government Organisations) and private entities⁴.

The proceedings from this meeting thus show the compliance with previously agreed commitments, the result of a chronological transversality, of a pluridisciplinary approach (History, Environment, Biology, Chemistry, Economy, Geography, Cartography, Archaeology, Museology) and of the comparability of studies inherent to the presence of national and international researchers (Portugal, Spain, France, Holland, Italy and Sweden).

The papers presented and the salt fieldtrips undertaken, involving articulated areas around salt, fishing, birds and men (“A trip around salt” – a trip to the salt-pans of Aveiro, Figueira da Foz, Leiria – see text in CD-rom), resulted in a set of texts with the different approaches being systematised in the final conclusions:

Evaluation of the increasing importance already achieved in the identification of heritage linked to the salt-pans (private and public documents, cartography, tangible or intangible heritage, iconography, etc.) conducive to a “salt architecture” (in some cases as industrial heritage), for the re-establishment of memory and history, in context, of the traces left by the salt (A. Di Vittorio, N. Varetta, J.C. Garcia et alii, L. Ménanteau);

Trade, between monopoly and competition, was subject to a thorough debate which took into account:

- a) The issue of salt trade and the nature and intensity of land and sea routes, articulating the combination of war and peace events (C. Antunes, L. Muller, J. Torréjon Chaves, A. Cardos, J. Ribeiro);
- b) The evaluation of the importance of monopolies that were set up, breaking down preconceived ideas of these markets in the presence of competition, hierarchy of commercial areas and the development of trade systems (A. Barros, I. Amorim, J. Cleto e P. Costa);
- c) Structural factors that influence and used to influence production costs, which, in turn, not only shape production but also the consumer market, leading to the existence of differentiated markets (A. Oliveira, F. Santos, S. Pinto, Vasco Lijó, V. d’Arienzo);

The uses and consumption of salt deserved special focus, particularly the new consumptions leading to the immediate renewal of the salt-pans:

- a) A focus on the need to regulate “other” consumptions taking into account the evolution of tastes and social and cultural changes that modified the nature and the contents of people’s shopping bags, in terms of quality and quantity, according to diachronic criteria of priority or posteriority in the consumption of salt (L. Nedlec, F. Martins, A.M. Silva);

4. Hence why this Seminar was made possible through the help of the widely varied support from Universities and respective Departments (University of Porto, the Centro de Estudos [Estudos] Euroregionais [Euro-Regionais] Galicia Foundation - Norte de Portugal – CEER; the History Department of the Faculty of Arts and Humanities - University of Porto and the IHM-UP (Institute of Modern History of the University of Porto), and, obviously, the SCIENCE AND TECHNOLOGY FOUNDATION and the INTERREG programme, especially the City Councils of Aveiro, Figueira da Foz and Leiria.

b) A focus on the role of the scientific system as a development agent in the salt sector, by stimulating new products living off production (the formation of a cluster): product innovation, certification and packaging, the preservation of biodiversity, the well-being of heritage and culture (eco-tourism), the setting up of interpretation centres that foster research in all sectors (history, biology and biotechnology, chemistry, architecture, tourism, etc.) (R. Neves, A.Gomes, M. Marques).

Conclusions envisaged a further study proposal for the next seminar, to take place in 2008, fulfilling the plan laid out in 2004: *The landscape of salt - tradition and technological innovation*, a setting for discussion and presentation of research results. On the one hand, it will focus on a humanised construction of landscape, analysing, among other aspects, the techniques as an element of constant adjustment, namely to the local ecologic circumstances, where the labour force is an unavoidable strategy. Nowadays, foreigners, such as Ukrainian and Croatian immigrants, have taken over the task of harvesting. In the past, groups of men and women, called the *marnotos*, *marrotos*, *marnoteiros*, (salt workers), variants which reflect the types of work, languages and salt images. It is believed that they bear a "culture of work" which we today strive to restore and study, disseminated in cultural intervention centres. In the meantime, it appears that an industry has imposed itself, the reasons and factors of which are also worthy studying. §

Inês Amorim