

## Introdução

A realização do I Seminário Internacional sobre o sal português, nos dias 27 a 29 de Maio de 2004, materializou o cruzamento de vários percursos, individuais, quase sempre paralelos, que encontraram uma oportunidade para a reanimação e revitalização do conhecimento científico, multidisciplinar e interdisciplinar, em torno do salgado português.

Se a iniciativa deste encontro partiu de um grupo de historiadores, na sequência dos objectivos delineados pelo Instituto de História Moderna da Universidade do Porto (IHM-UP), a verdade é que rapidamente se gerou um diálogo com outras áreas científicas tendo em conta os projectos em curso nos domínios do ambiente e da história do meio ambiente. Geraram-se, assim, expectativas que o Seminário procurou cumprir,

- ao fazer renascer os estudos sobre o sal português, marcados pela transversalidade cronológica, temática e pluridisciplinar<sup>1</sup> ;

- ao congregar comunidades científicas nacionais e internacionais que compilhassem, numa perspectiva comparada, experiências de investigação desenvolvidas em torno do estudo de outros salgados europeus<sup>2</sup> ;

- ao reunir, à mesma mesa, entidades, individuais e colectivas, com responsabilidades em várias áreas do conhecimento e da gestão, que sabiam e queiram assumir as responsabilidades de uma herança cultural – o salgado<sup>3</sup> .

Lembre-mos, apenas, que aquele que herda assume compromissos em administrar, usar e aumentar o património herdado, transmitindo-o, numa cadeia geracional, sem fim. Quando se invoca património do salgado, património natural, assume-se que as preocupações conservacionistas não se cingem a "santuários" da Natureza (ainda que eles possam existir) mas à vigilância das riquezas que devem ser utilizadas com critérios que nunca ponham em risco a sua sobrevivência. Este é o desafio a todos, sem excepção: como se fez no passado? O que se faz no presente? Que futuro?

Não se tem dúvidas que à História compete responder a estas questões. Considerámos, por isso, como linhas orientadoras do trabalho desenvolvido neste Seminário, objectivos de carácter científico e social, de molde a corresponderem às preocupações da comunidade em geral, perante a emergência de um novo olhar acerca da utilidade e potencialidades do sal. Assim, procurou-se:

---

1 Áreas disciplinares como: História, Ambiente, Biologia, Química, Geografia, Cartografia, Arqueologia, Museologia.  
2 Comunidades de Portugal (Aveiro, Porto, Coimbra, Figueira da Foz, Lisboa), Espanha, França, Itália, Suécia, Holanda e Rússia.

3 Trata-se de entidades nacionais: instituições universitárias – Universidades de Aveiro e do Porto; instituições autárquicas – Câmara Municipal de Aveiro e Museu Marítimo de Ilhavo; instituições de administração portuária – Administração do Porto de Aveiro; e entidades internacionais: Comissão Internacional para a História do Sal, na pessoa do professor Jean Claude Hocquet, fundador e presidente de honra desta Comissão.

### **a nível científico:**

a) apurar o estado em que se encontram os estudos portugueses e estrangeiros em torno de um projecto de estudo, de larga duração, de modo a inventariar as temáticas tratadas e a tratar;

b) identificar os fundos documentais existentes em Portugal e em Arquivos estrangeiros de interesse para a *História do Sal Português*;

c) apresentar metodologias de tratamento de fontes, segundo objectos específicos de estudo, numa perspectiva comparada (experiências de investigação desenvolvidas em torno de outros salgados europeus);

d) congregar e criar programas e projectos no sentido de uma reanimação e revitalização do conhecimento científico multidisciplinar e interdisciplinar, de molde a promover soluções que viabilizem o património do salgado.

### **a nível social:**

a) expor à comunidade em geral, o enraizamento de uma identidade construída à volta do sal que animou e poderá continuar a animar espaços sociais, contribuindo para uma renovação da consciência que valorize uma paisagem em equilíbrio precário;

b) apontar às entidades políticas índices históricos que deverão ser tomados em consideração quando se tomarem iniciativas de intervenção na paisagem, avaliando-se os consequentes custos sociais;

c) sugerir às entidades económicas, em busca de mais-valias, o potenciamento da exploração do sal, quer em termos comerciais, quer do turismo;

d) revalorizar práticas tradicionais e empíricas de exploração de recursos naturais, acrescentando a mais-valia das componentes científicas, reactivando o social, económico e ambiental a essas mesmas actividades;

e) propor novas funções de carácter ambiental já desenvolvidas ou a explorar, nos *habitats* em causa, de modo a servirem de suporte a novas actividades, compatibilizando modelos de desenvolvimento económico diversos, com reflexos a diferentes níveis – sociais e culturais.

A fim de concretizar os objectivos propostos o Seminário estruturou-se em unidades temáticas e conferências de fundo. As duas conferências de fundo realizaram o balanço historiográfico em torno do sal, nos últimos quarenta anos, projectando o futuro da história do sal (Jean Claude Hocquet – *Actualité de l' Histoire du Sel*), assim como procuraram avaliar o peso estratégico do sal português na política económica europeia e mundial, na época moderna (Pieter C. Emmer – *The Dutch Salt and Sugar Trades, 1585-1650*).

A Mesa Redonda: *Em torno do sal – património, história, ambiente e desenvolvimento sustentável: as perspectivas da História das Ciências, do Ambiente, e da Museologia* (Philippe Mairot – *Les salines de Salins les Bains (France) – patrimoine mondial de l'UNESCO*; Antonio Di Vittorio – *Condizionamenti economici e problemi ambientali nell'evoluzione di un grande centro salinero pugliese: Margherita di Savoia*; Carlos Borrego – *A Ria de Aveiro e o sal da sustentabilidade*) procurou demonstrar como o reanimar de uma actividade antiga se torna o expediente para salvaguarda patrimonial e desenvolvimento sustentável do meio ambiente.

Seguiram-se, finalmente, sessões temáticas: Sessão I. Fontes históricas e historiografia;

Sessão II. “Cultivar o sal” – da arte à indústria; Sessão III. Os caminhos do sal português; Sessão IV. Alegorias do sal; Sessão V. Revalorização de práticas tradicionais e património ambiental, que representam bem as perspectivas multidisciplinares e interdisciplinares, dada a participação de investigadores da Suécia, Holanda, Rússia, França, Itália e Espanha e, de Portugal, investigadores da área de História, das Universidades do Porto, Coimbra, ISCTE/Lisboa, Évora; da área da Geografia – da Universidade de Coimbra e da Universidade de Cork, na Irlanda; da área do Ambiente, da Universidade de Aveiro; assim como a presença de investigadores ao serviço de autarquias, Esposende, Figueira da Foz, e de empresas privadas (Lisboa/ Figueira da Foz).

As conclusões apresentadas por todos, no último dia de trabalhos, é um reflectido compromisso de todos e por isso as transcrevemos nesta introdução porque, sinceramente, se acredita que o futuro as poderá concretizar:

#### **Conclusões básicas, passíveis de consolidar e justificar projectos futuros:**

1) A importância da exploração do sal como forma de manutenção de sistemas naturais (fauna e flora) e de equilíbrios ecológicos;

2) A avaliação e o estudo de situações do passado que contribuam, no presente e no futuro, para a aplicação de políticas de sustentabilidade através da exploração do sal, da potencialidade das salinas para fins clínicos, turísticos ou outros.

#### **Conclusões de carácter organizativo:**

1) Proposta de realização de um próximo seminário na Universidade do Algarve (2006).

2) Criação de uma ASSOCIAÇÃO PARA O ESTUDO DO SAL PORTUGUÊS.

3) Criação de um OBSERVATÓRIO DO SAL PORTUGUÊS.

4) Realização de cursos específicos (Cursos de Verão).

#### **Conclusões de carácter científico:**

1) Concepção de projectos transversais (cronológico-domínio científico):

- evolução geo-morfológica do espaço do salgado;

- identificação dos espaços produtivos – identificação das marinhas – estudo toponímico;

- evolução dos quadros climáticos e o respectivo impacto nas oscilações da produção;

- a gestão do salgado português – público e privado;

- sistemas organizativos de trabalho;

- evolução de técnicas de produção (tradição e inovação);

- a evolução dos sistemas de comercialização;

- os conceitos de monopólio comercial – variação espaço-temporal;

- as diversidades de metrologia (em torno da fiscalidade);

- a segmentação do mercado de oferta;
  - evolução da história da ciência – em torno da “qualidade do sal português” – as metodologias de análise dos salgados e a história da química e da biologia.
- 2) Constituição de fundos documentais – em particular a recolha de testemunhos orais e escritos em perigo de extinção (em vista à criação de um Arquivo Oral).
  - 3) Construção de cartografia acerca dos espaços de produção do sal português.
  - 4) Publicação de uma metrologia e de um léxico do sal português.
  - 5) Elaboração de uma História do sal português.

Porto, 29 de Maio de 2004

Inês Amorim