

Anexo 6- Gravuras

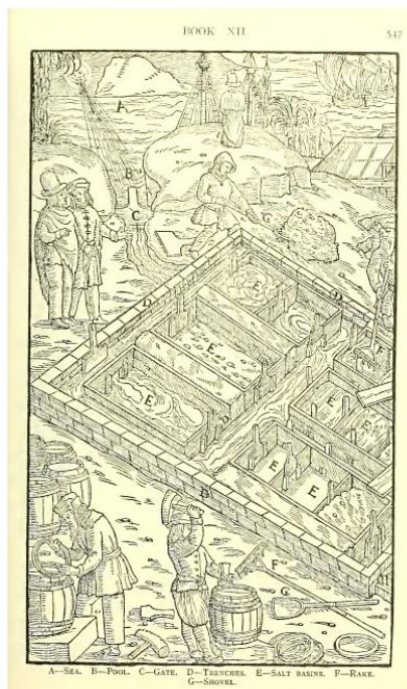
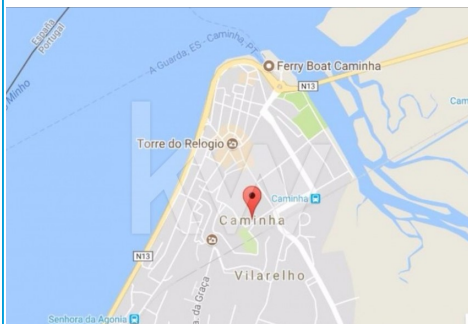


Figura 5- O trabalho numa salina.

Fonte: (Extraído de: AGRICOLA, 1950: 547).



Saber a sal: Caminha no conhecimento

Saber a Sal: Caminha no conhecimento



7º B

Físico-Química

Geografia

Educação Visual

História

Cidadania e

Desenvolvimento

Aplicações Digitais

Tecnologias de

Informação e

Comunicação

Agrupamento de Escolas
Sidónio Pais, Caminha

Ano Letivo 2018/2019



Natália Fidalgo Quirério

TERRITÓRIOS, RECURSOS NATURAIS E SALINAS. AS TÉCNICAS TRADICIONAIS DE PRODUÇÃO DE SAL E A SUA VALORIZAÇÃO PATRIMONIAL E TURÍSTICA.

O caso da Salina Municipal do Corredor da Cobra (Núcleo Museológico do Sal), Figueira da Foz

Volume I

Relatório de Estágio em Arqueologia e Território, na especialização em Arqueologia Medieval e Moderna, orientado pela Doutora Helena Catarino e co-orientado pela Drª Sílvia Pires, apresentado ao Departamento de História, Estudos Europeus, Arqueologia e Artes da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

2016



Assim, na doação de Vilar de Mouros, em Caminha, por Exigus à Sé de Tui, em 14 de Janeiro de 1071, eram referenciadas salinas nesta localidade (*ibid.*: 30). (*vide* anexo 11, Documento VIII). Na margem esquerda do Ave, na Vila de Retorta, vendia Torsario, em 17 de Fevereiro de 1071, a sua parte “in illa marina” que pertencera a seu pai (*ibid.*: 31). (*vide* anexo 11, Documento IX). Ainda no rio Ave, mais concretamente na sua foz, em Vila do Conde, Adosina *incommunia* a Gumzaluo Guttierrici e a sua mulher, em 1080, as salinas que lhe pertencem para que eles as *demandem e reivindiquem* (BARROS, 1914: 199). (*vide* anexo 11, Documento X).

Em 16 de Janeiro de 1411, volta-se a encontrar outra referência, neste caso novamente a Caminha, depois de mais de três séculos, após a primeira referência de Vilar de Mouros. Trata-se da carta de consentimento e confirmação de aforamento, pedida, por Álvaro Gonçalves da Maia, a D. João I para a construção de três salinas, na foz do Minho, em Caminha (*ibid.*: 30). (*vide* anexo 11, Documento XIV).

Em que época terá o Homem começado a servir-se do sal? E quando terão aparecido as primeiras marinhas? Estas são duas questões para as quais não se possui uma resposta, em concreto, devendo-se aceitar de facto que o sal é muito antigo, *é tão velho como a Terra e esta foi a primeira obra da “Criação”* (SILVA, 1966: 7). No entanto, e como possível hipótese para a segunda questão, Plínio refere que terá sido o rei Anco Márcio, o primeiro a estabelecer salinas em Roma, em 619 a.C. (ALCOFORADO, 1877: 30).

Por volta do ano 150 d.C., os Judeus, como forma de evocar a memória das violências e perseguições que sofreram no Egipto, antes do êxodo, bebiam nas festas da Páscoa as duas primeiras taças intercaladas por algumas gotas de água salgada as “Lágrimas do Egipto” (*ibid.*: 9-10).

No período Romano, dadas as crenças desta civilização no facto de as necessidades dos defuntos perdurarem, eram colocados nos túmulos dos seus conterrâneos vários produtos alimentares, entre os quais o sal (*ibid.*: 9). Nos sacrifícios também se encontrava bem presente o bolo santo, denominado por *mola-salsa* (CORREIA, 1914: 83) e, aquando o nascimento das crianças, era-lhes dado sal, por ser considerado o símbolo da sabedoria (ALCOFORADO, 1877: 30) tradição que ainda se mantém no baptismo. Ainda no império romano, a importância do sal era atestada pelo nome da via comercial por onde este era transportado (Via Salária), primeira via comercial “traçada” em Roma, e pelo vocábulo salário que forma parte da herança romana (SAU, 1951: 9; *ibid.*: 1966: 12).

A produção de sal encontra-se dependente do clima, assumindo-se este como um factor preponderante. Existe, portanto, um conjunto de agentes, como a insolação (número de horas de sol), a precipitação, a temperatura, a nebulosidade e os ventos que condicionam a evaporação e, consequentemente a produção (LEPIERRE, 1936: 54).

Assim, ter-se-á uma evaporação mais rápida se a temperatura do ar for maior e, por este factor, consequentemente, a quantidade de sal obtida também será maior (*ibid.*). Do mesmo modo, são também favoráveis à evaporação solar os ventos secos que, na época estival, se fazem sentir (*ibid.*).

De todas as substâncias existentes na natureza, o sal é, sem dúvida, aquela que possui um maior número de aplicações, sendo também um dos produtos, senão o mais, indispensável ao Homem e aos animais (SÁ, 1946: 25), como já se tem referido.

Mas afinal o que é o sal? E sob que formas se pode encontrar na natureza? E como se obtém? É a estas questões que se procura em seguida dar resposta.

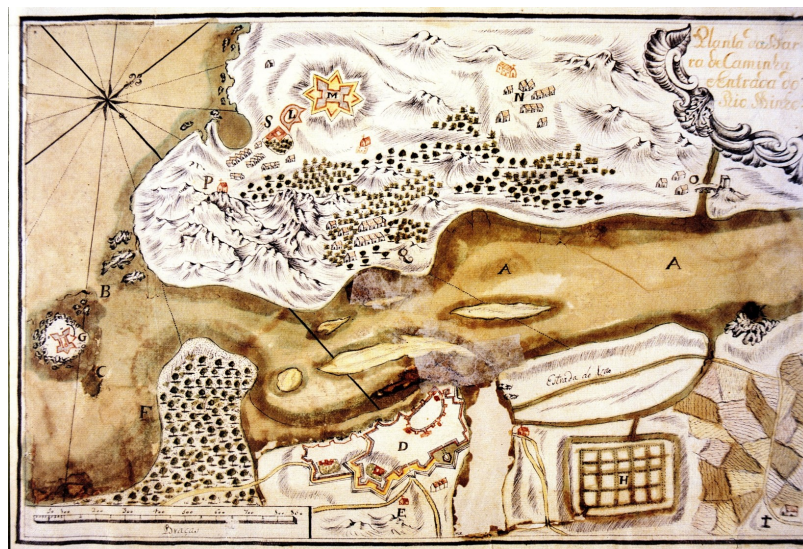
O cloreto de sódio, vulgarmente designado por sal de cozinha ou sal comum, traduz-se pela seguinte fórmula química: NaCl sendo composto por dois elementos químicos, o sódio (Na) que representa cerca de 39,59% da composição total, e o cloro (Cl) que constitui o restante, 60,41% (ALCOFORADO, 1877: 33).

De acordo com Alcoforado (*ibid.*: 1877: 39) no que respeita aos processos de obtenção da água salgada existem quatro que devem mencionar-se, sendo que o presente trabalho incidirá no primeiro processo mencionado.

- Evaporação da água salgada, de forma natural, realizada nas salinas;
- Evaporação artificial por meio do uso de combustíveis fósseis;
- Congelamento da água;
- Lavagem das areias salgadas;

Dado o facto de a salmoura provir de dois locais distintos, das zonas litorâneas e das zonas interiores, é necessário, portanto, distinguir-se os dois locais onde ocorre a sua produção, as salinas interiores, e as salinas marítimas.

Neste sentido, segundo Brandão e Calado (2009: 45), *entende-se por salinas interiores como sendo os locais de produção de sal comum (sal das cozinhas) situados longe do litoral, onde a matéria-prima (água-mãe) não é a água do mar mas uma água subterrânea com salinidade normalmente elevada [...]*.



BRANDÃO, Gonçalves Luís da Silva, Topographia da Fronteira, Praça, e seus Contornos, Raya Seca, Costa, Fortes da Província de Entre Douro e Minho, 1758.