

El Alfolí

Noticiario salino y salado de la Asociación
de Amigos de las Salinas de Interior
Nº 3 / 2008





Revista digital El Alfolí

Noticiario salino y salado de
la Asociación de Amigos de
las Salinas de Interior

Número 1 / 2008
Enero 2008

Asociación de Amigos de las
Salinas de Interior

Apartado de Correos 156
19080 Guadalajara
España

Tel. +34 678 896 490
Fax +34 91 855 41 60

salinasdeinterior@gmail.com
www.salinasdeinterior.org

Coordinación:
Katia Hueso Kortekaas
Jesús-F. Carrasco Vayá

Colaboran en
este número:

Cristina Albir Herrero
Theodora Petanidou
Sandra Ramos Maldonado

La redacción de El Alfolí recuerda que no se responsabiliza de las opiniones vertidas por sus colaboradores.

Tercera edición de El Alfolí

De nuevo quisiéramos agradecer a todas las personas que han mostrado su interés por esta revista y, sobre todo, a aquellos que además contribuyen a ella con sus conocimientos y entusiasmo salinero.

En este número nos paseamos de nuevo por aspectos históricos, etnográficos, culturales y ambientales de la sal y las salinas. Hablamos de salinas mediterráneas y salinas aragonesas. Viajamos a la Antigüedad para analizar unos proverbios muy sabrosos y estudiamos una herramienta salinera típica de interior. Por primera vez, recibimos una contribución desde tierras helenas, por lo que la revista comienza a ser verdaderamente internacional. Como en los anteriores números, ofrecemos también información de actividades, proyectos, referencias bibliográficas, etc. relacionados con el mundo de la sal.

Esperamos que todo ello sea de su interés y de nuevo les animamos a que nos envíen artículos, noticias y reseñas para futuros números. Muchas gracias de nuevo por su apoyo, sobre todo a los colaboradores.

alfolí. (Del ant. *alhorí*, este del ár. hisp. *al-huri*, y este del ár. clás. *hury*; cf. egipcio *mhr* y copto *ahor*). 1. m. Granero o pósito. 2. m. Almacén de la sal.



Índice

Presentación	2
Proverbios alimentarios y simbólicos de la sal procedentes de la Grecia antigua: “Los de sal y comino” (1 ^a parte)	4
Una herramienta milenaria para el suministro de salmuera: El cigüeñal	10
El paisaje salinero postmoderno en Grecia y el Mediterráneo europeo	14
Las salinas de Aragón: Arcos de las Salinas (Teruel)	19
Bibliografía de interés	25
Noticias sobre sal y salinas	27
Agenda de actividades	30
Proyectos de la asociación	31
Ficha de socio	32

Normas de publicación

Se ruega enviar los manuscritos a la dirección de correo electrónico salinasdeinterior@gmail.com, con las siguientes características:

- Formato Word
- Fuente Times New Roman 12 pt.
- Espaciado sencillo, justificado a ambos lados y sin sangrías
- Entre 500 y 3.000 palabras
- Imágenes en formato .jpg o .gif y con leyenda

Fecha límite de recepción de originales para el próximo número:
20 de junio de 2008

Proverbios alimentarios y simbólicos de la sal procedentes de la Grecia antigua: “Los de sal y comino” (1^a parte)*

Sandra Inés Ramos Maldonado
Universidad de Cádiz

La sal ocupa un lugar interesante en la obra de Plutarco de Queronea, biógrafo, historiador y ensayista griego (ca. 50 - 120 d. C.), en cuyos *Moralia* (*Obras morales*), fundamentalmente, se dialoga sobre la naturaleza divina del blanco condimento y sobre sus poderes afrodisíacos y conservadores. No es mi intención recoger en este artículo todos los lugares en los que el queronense habla de sus características y sus usos, la relaciona con otros alimentos, destaca su función en diversas religiones, etc., pues éste no es exactamente el propósito del presente trabajo.

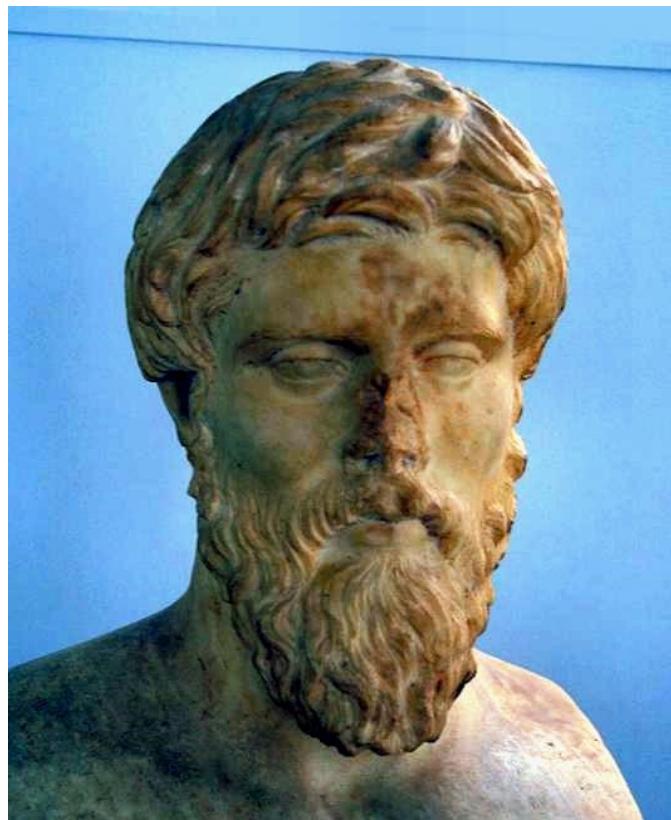


Fig. 1. Plutarco de Queronea (ca. 50-120 d. C.). Museo de Delfos, Grecia.

Mi intención es comentar dos proverbios simbólicos que aparecen en la obra del escritor griego en los que intervienen unos productos alimenticios junto con la sal con problemas añadidos de crítica textual (1):

- a) Comentario del proverbio “Los de sal y comino”, frente a la enmienda humanística “Los de sal y habas” en *Moralia* 684e mantenida hasta la actualidad,
- b) Comentario del proverbio “Los de habas y sal” y defensa de la lectura “lentejas y sal” frente a la enmienda de Ziegler (1914) “lentejas y cebada” en *Crassus* 555a.

I. “LOS DE SAL Y COMINO”

El primer proverbio se localiza en la cuestión X del libro V de las *Charlas de sobremesa* (*Quaestiones conuiuales*) de las *Obras morales* de Plutarco (*Moralia* 684e-685f) (2), cuyo título y comienzo es como sigue (3):

*De quiénes son “los de sal y habas”;
donde también se habla de por qué el poeta
llamó a la sal “divina”*

Inquiría Floro, cuando fuimos agasajados nosotros en su casa, quiénes serían los llamados, en el proverbio, “los de sal y habas”. Y el gramático Apolófanes lo resolvió con facilidad. “En efecto, el proverbio apunta, dijo, a los amigos tan íntimos que cenan sólo sal y habas; pero, en cuanto al aprecio por la sal, no sabíamos de dónde procedía, ya que Homero dice abiertamente: ...*rociaba de divina sal*. Y Platón afirma que, según costumbre de los hombres, la sal es la más grata de las sustancias para los dioses [...].

La lectura “habas” (“*kýamon*” en griego antiguo) que dan todas las ediciones y traducciones modernas del texto, corresponde, como el aparato crítico anota, a una conjetura del humanista francés Amyot (año 1572) y del erudito Vulcobius, cuyas notas son recogidas, junto con las de Turnebio, en el apéndice de la gran edición francofurtana de la obra de Plutarco realizada por Henri Estienne en 1599, fundamento de todas las ediciones modernas (4).

Con anterioridad a estas ediciones, filólogos y humanistas (entre ellos, como veremos, Erasmo) habían dado por buena la lección de los manuscritos que dan en este punto sin variaciones “comino” (“kýminon” en griego antiguo), lectura esta última que yo defiendo.

Como a continuación demostraré, la corrección de Amyot y Vulcobius es realmente innecesaria, se trata más bien de un exceso crítico. En otro pasaje (*Moralia* 663f) Plutarco hace referencia al mismo proverbio en la cuestión que trata “De si la alimentación variada es más digerible que la sencilla”, pero también aquí las ediciones modernas optan por la lectura de Amyot “los de sal y habas” frente a la lectura “los de sal y comino” de la tradición manuscrita. ¿Por qué?

El único argumento que, en mi opinión, puede esgrimirse contra “hála kaì kýminon”, esto es, “sal y comino” pues desde el punto de vista gramatical se trata de una secuencia de corrección intachable y tan inteligible como “hála kaì kýamon”, esto es, “sal y habas”) es el contextual, es decir, que puede parecer ridículo considerar que cualquiera, aunque sea de mucha confianza e incluso muy sobrio, pueda ser invitado a cenar sólo “sal y comino”, pues ni juntos ni separados constituyen un alimento.

Si a este argumento unimos el que surge de la comparación de este texto con otro proverbio antiguo conservado sobre la sal y un producto alimenticio de semejanza sospechosa con el “comino” desde el punto de vista paleográfico, creo que podemos estar cerca de los motivos reales de la corrección humanística. La razón, pues, para dicha corrección parece ser, y así lo recogen en sus notas complementarias la edición francesa de F. Furhmann y la inglesa de H. B. Hoffleit, porque los paremiógrafos griegos citan un proverbio bajo la forma “de sal y habas” (“perí hála kaì kýamon”). Hay que advertir, no obstante, que el editor francés reconoce que los paremiógrafos ofrecen una interpretación distinta: designaría a las personas que fingen saber, pero no saben nada, por referencia a aquellos que consultan los oráculos y a los cuales los sacerdotes ofrecen sal y habas.

La tradición transmite, efectivamente, un proverbio intitulado “los de sal y habas”, recogido

también por Erasmo en sus célebres *Adagia* (6) con el significado que ya le daban los paremiógrafos griegos. Pero en su comentario el humanista holandés trae a colación el texto de Plutarco y afirma que lo que allí se lee es “kýminon”, no “kýamon”.



Fig. 2. Erasmo de Rotterdam (ca. 1469-1536), retrato de Hans Holbein el joven.

Traduzco completo del latín al español el comentario de Erasmo al proverbio:

XII. *Los de sal y habas*

De sal y habas. Se decía contra aquellos que fingían saber lo que desconocían. Pues los adivinadores, cuando iban a responder a alguna consulta, servían habas y sal. De ahí que a los que compartían arcanos se les llamaba “los de sal y habas”. De este modo ciertamente se interpreta lo escrito en Diogeniano y otros paremiógrafos griegos. No obstante, Plutarco en la década IV de sus *Charlas de sobremesa* no escribe “habas”, sino “comino”, salvo que el códice esté corrup-*to*: *Pero a vosotros, que os llaman “los de sal y comino”, quizá no se os oculta que aquella es más exquisita, éste más suave*. Asimismo, en la década V de la misma obra escribe:

Preguntaba Floro, cuando cenábamos en su casa, quiénes eran los que proverbialmente eran llamados “los de sal y comino”. Pero el gramático Apolófanes resuelve de tal modo esta cuestión que dice que el adagio alude a la excesiva familiaridad. Pues quienes son entre sí muy íntimos, cenan juntos sal y comino, y no requieren una preparación de alimentos fastuosa. De aquí procede aquella respuesta graciosa del cézar Octavio a cierto individuo cuando éste lo invitó a un convite muy sobrio y frugal: *No sabía que yo te fuera tan íntimo*. Esto tiene relación también con otro proverbio que referiré en su lugar oportuno: *No conviene omitir la sal y la mesa*, esto es, “las leyes de la amistad que se concilian durante la sal y la mesa no deben violarse”.

Ahora bien, que con el nombre de la sal se alude a una alimentación frugal, se puede saber tras la lectura de obras de numerosos poetas. Horacio en sus odas escribe: *Vive bien con poco aquel en cuya sobria mesa brilla el salero de sus padres*. Él mismo en sus sátiras dice: *Con tal de que yo tenga una mesa de tres pies y una concha de sal pura*.



Fig. 3. Salero cerámico en negro vidriado del s. V a. C. Atenas. Museo del Louvre, París.

Pero en las adivinaciones parece que solía servirse más por motivos religiosos. Plutarco se pregunta en el mismo lugar que acabo de citar por qué a la sal se le tributaba este honor tan principal. En efecto, Homero llama “divina” a la sal, y Platón escribe que la sal es “lo más querido y familiar para los dioses”. En este sentido los egipcios se abstienen completamente de la sal para preservar su honor, hasta el punto de que ni siquiera comían pan amasado con sal.

Plutarco, sin embargo, piensa que los egipcios se abstuvieron más bien de esta gracia si alguna vez querían llevar una vida pura, porque se cree que la sal estimula sobre todo la libido a causa de su innato calor, como un poco más arriba he explicado. No es verosímil, además, que ellos renuncien a la sal, por lo demás el más delicado de los condimentos, de forma que no inmerecidamente podría llamarse “el manjar de los manjares”.

En efecto, hay quienes por esta razón han dado a la sal el nombre de “gracia”, porque sin ella todo parece insulto y desagradable. No obstante, la sal parece que contiene en sí misma algo de divinidad, porque a los cuerpos sin vida los libra de la putrefacción y la descomposición, y no permite que mueran del todo, haciendo frente a la muerte durante largo tiempo y desempeñando las veces de alma, en la medida de sus posibilidades. Y no hay nada más divino que el alma. Pues así como su deber es proteger a los seres vivos y mantener unidas las articulaciones de sus miembros para que no se deshagan, de igual forma la sal, a ejemplo del alma, mantiene la armonía de los cuerpos, que tienden a la descomposición, y salvaguarda la amistad mutua entre sus miembros. Por esta misma razón se piensa que el fuego de los rayos es sagrado y divino, porque los cuerpos de los heridos por los rayos perduran mucho tiempo y no se pudren.

Tiene también la sal algo de divinidad porque se cree que tiene una fuerza ciertamente genuina para procrear, porque (como un poco más arriba he dicho) favorece y estimula vigorosamente la expulsión del semen. Por ello hay quienes se esfuerzan por alimentar a los perros, y les dan de comer carne salada y salazones, para que estén más predisuestos a engendrar. Añade el hecho de que en las naves marítimas suele nacer un número prodigioso de ratones. Y no faltan los que dicen que las mujeres se quedan embarazadas sin la ayuda del hombre si lamen sal.

Además en este punto piensan que los poetas, que no sin razón propagaron un mito fingido sobre Venus como diosa tutelar de la generación, apuntaron con enigmas a su nacimiento salado, llamándola también la *halígena*, es decir, “la nacida de la sal”. Y es más, estos mismos poetas hicieron a los dioses marinos, con ocasión de la salinidad, fecundos y procreadores de numerosísimos hijos. En fin, no hay ningún animal ni terrestre ni alado que sea igual de fecundo como lo son todos los marinos.

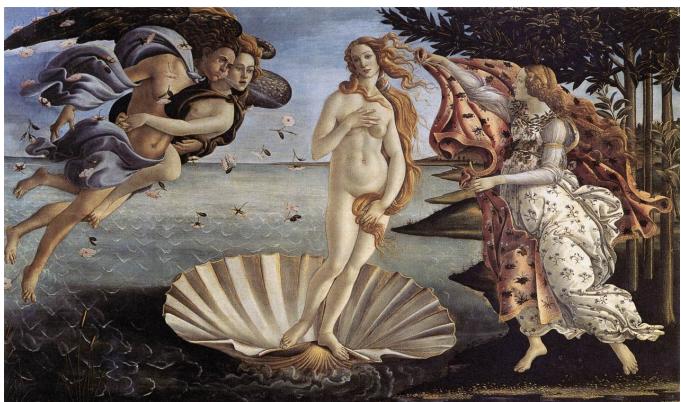


Fig. 4. *Nacimiento de Venus* de Botticelli
(ca. 1485)

Así es cómo se diserta poco más o menos sobre la sal en Plutarco, temas que por esta razón nos gustó más referir, porque también en los misterios cristianos, principalmente en el del bautismo, con el que renacemos y de nuevo nacemos a la salud, la sal es lo primero que se aplica, de modo que todo lo que los antiguos pensaron sobre la sal, también pueden los teólogos acomodarlo a sus usos.



Fig. 5. Nombre científico del comino:
Cuminum cyminum L.

En otro lugar de sus *Charlas de sobremesa*, Plutarco hace un empleo del comino que en nuestra opinión cuadra perfectamente con el significado que el tal Apolofanes atribuye al proverbio: en 632c dice que llamar al pródigo y amigo de hacer favores “avaro y que ahorra en un grano de comino” provoca espacamiento y risa. Incluso un término parecido utiliza Aristófanes en su obra *Avispas* 1357, donde Filocleón acusa a su hijo de roñoso con la palabra compuesta “kyminopristokardamoglýphon” (esto es, “tacaño hasta partir en dos un comino”). Recordemos que el proverbio se refiere a los amigos íntimos que se arreglan con una alimentación sencilla.

También Erasmo incluye entre sus *Adagia* el proverbio *Cumini sector* (“Cortador de comino”) como sinónimo de *parcus* (avar) (7):

Antaño, al muy avaro y sórdido se le llamaba proverbialmente “kyminopristes”, es decir, “cortador de comino”. Testigo es Aristóteles, en el libro cuarto de sus *Moralia: De este tipo es el “Cortador de comino” y cualquiera de esta clase*. Lo recuerda también Teócrito en su *Idilio X*:

Te recomiendo, pastor avaro, que cocines lentejas

No sea que te secciones los dedos al querer cortar el comino.

El escoliasta no oculta que vulgarmente suele llamarse así a los hombres demasiado frugales y avaros. Como Alexis contra Filocalo, en el libro octavo de Ateneo:

Pero yo sé bien que tú eres desde hace ya tiempo un “cortador de comino”.

[...] El mismo Plutarco, en la década segunda de sus *Charlas de sobremesa*, refiere que al hombre excesivamente parco suele llamársele “comino”. Pues al hablar de esa bromas que pueden decirse sin dañar, dice: *Como si alguien llama al pródigo y espléndido “avaro” o “comino”*.

Según Aristóteles (EN 1121b 27), en efecto, existen avaros que parecen o dicen ahorrar precisamente para no verse obligados a cometer alguna acción vergonzosa, como el “que parte un grano de comino” y todos los de su clase, llamado así por su exageración en no dar nada.

Bernardino Gómez Miedes publica en Valencia, en 1579 la segunda y definitiva versión de unos voluminosos *Comentarios sobre la sal* (8) que pueden considerarse como la primera enciclopedia escrita y publicada en Europa sobre el llamado oro blanco de la Edad Moderna. Un tercio del libro V constituye una amplia colección de refranes relacionados con el blanco condimento, donde se recogen ambos proverbios:

- a) el proverbio “sal y habas” en el capítulo 78, interpretado como “gracia y adivinación”, es decir, como los paremiógrafos griegos describen en sus colecciones (sobre este proverbio volveré en la segunda parte del trabajo) y
- b) el proverbio “sal y comino” en el capítulo 64, donde se cita como fuente el pasaje de Plutarco de las *Charlas de sobremesa*:

Pero por medio de la sal se descubrió otra medicina mucho más notable, con la que la enfermedad de la voracidad y la embriaguez no sólo se curaba, sino que, antes de que invadiera, con la ayuda y con la intervención de la sal se alejaba. Y su remedio lo expresó el célebre proverbio: LOS AMIGOS SÓLO HASTA LA SAL Y EL COMINO. Lo refirió Plutarco de manera muy adecuada en sus *Charlas de sobremesa* y un tal Apolófanes, gramático, lo explica de este modo: “El proverbio alude a los amigos que hasta tal punto son íntimos, que incluso se contentan con cenar solamente sal y comino”.

Gómez Miedes ofrece su explicación del proverbio a continuación:

Pero esta explicación me pareció más digna de un gramático que de un gran filósofo. Yo pienso, pues, que sería ridículo considerar que cualquiera, aunque sea de mucha confianza e incluso muy sobrio, pueda ser honrosamente invitado sólo a sal y comino. La sal y el comino (con permiso del tal Apolófanes) ni juntos ni cada uno por separado constituyen un alimento, sino que ambos sólo han nacido para condimento de los alimentos. Tampoco puede aludirse con ellos a unos ligerísimos manjares, sobre todo con la sal, con la cual, como más atrás dije, se hacía alusión no menos a una mesa espléndida como también a una frugal. Y tampoco el comino la hará muy frugal, pues es una semilla tan pequeña, que,

aunque en virtud de la confianza puede producir risa, pero como alimento no puede mover a nada excepto a un gusto vacío, servida ella sola en la mesa no puede saciar. Por esta razón a mí me parece que su sentido más verdadero sería si por sal entendiéramos “manjares suaves y bien condimentados” y por comino “manjares sobrios y saludables”, tales como son los que deben servirse a los amigos. No hay nadie, así pues, que no atrinja a la sal el condimento y al comino la salud, derivada por lo general de su fuerza y naturaleza.

El comino, pues, es una hierba de huerta que se emplea mucho en medicina para evitar, entre otras, las enfermedades frías del estómago, que generalmente suelen originarse de frecuentes borracheras. Plinio también remite esta hierba a estos y otros remedios de las enfermedades y principalmente a una condimentación sana de los alimentos, porque el comino es tan favorable a los ebrios, que, si no puede evitarle la ebriedad al que lo toma, consigue, no obstante, con su aroma que aquélla no se refleje en el rostro, es decir, que el color no se transforme en palidez.

Por consiguiente, para que los convites que los amigos celebran entre ellos no dejen nunca de ser cordiales y sean siempre sobrios a la vez que agradables, deben ofrecerse sólo “hasta la sal y el comino”.



Fig. 6. Escena de banquete griego.
Tondo de una copa ática, ca. 480 a. C.
Museo del Louvre, París.

Como puede observarse, aunque Gómez Miedes da por buena la lectura “sal y comino” de la tradición manuscrita e impresa, en lo que no está de acuerdo es en la interpretación del proverbio. Le sorprende, como también debió sorprenderles a los humanistas que realizaron la corrección y la sustitución del comino” (“kýminon”) por las “habas” (“kýamon”), el hecho de que alguien pueda ser invitado a comer “sal y comino”, dado que se tratan simplemente de condimentos, no de alimentos. Entiende que hay que hacer una lectura metafórica del proverbio: el sentido más verdadero sería si por sal entendiéramos «manjares suaves y bien condimentados» y por comino «manjares sobrios y saludables», tales como son los que deben servirse a los amigos.

Es evidente que no hay que entender al pie de la letra el proverbio, pero cabría otra interpretación compatible con la ofrecida por el gramático Apolófanés e incluso por la de Gómez Miedes: Ateneo, en el libro II de sus *Deipnosophistae* realiza un catálogo de condimentos (68a): “Que en cierto pasaje Antífanés cataloga estos condimentos: uva pasa, sales, vino cocido, silfio, queso, tomillo, sésamo, sosa, comino, granada, miel, orégano, hierbas, vinagre, aceitunas, verdura para la salsa, alcaparra, huevos, salazón, berros, ajos, cuajo.” El comino se empleaba, pues, como condimento, igual que la sal, y Teofrasto (*Caracteres* X 13) lo considera, junto con la sal, el orégano, las mechas, los granos de cebada, las cintas o las tortas para los sacrificios, como uno de los productos que el “sórdido” prohíbe prestar a su mujer.

El sentido verdadero, pues, del proverbio “Los de sal y comino” es, en nuestra opinión, el de aludir a los amigos tan íntimos que se contentan con una cena sencilla y económica según se desprende de los dos únicos condimentos presentes en la mesa: la sal, “condimento muy agradable, que parece ser condimento y aderezo de los demás condimentos” y el comino, “condimento cuya ausencia denota la avaricia del anfitrión”.

Teniendo, pues, en cuenta la tradición, el contexto y el significado simbólico que Plutarco asigna, por un lado, a las habas (alimento fúnebre relacionado con los oráculos y la adivina-

segunda parte del trabajo), y, por otro lado, el comino (condimento básico y económico), en *Moralia* 663f y 684e hay que defender, en mi opinión, la lectura “hoi perì hálá kaì kýminon”, es decir, los amigos tan íntimos que se conforman con tomar una comida tan sencilla que sólo requiere el aderezo de “sal y comino”.



Fig.7 Escena de un banquete funerario de una lápida tracia.

NOTAS:

- * El presente trabajo está incluido en el Proyecto de Investigación HUM2006-05381 de la DGICYT.
- (1) Para una exposición detallada, con los textos originales en griego y latín, véase nuestro artículo «Plutarco y la sal. Notas de crítica textual a *Mor.* 684f y *Crass.* 555a», *Res Publica Litterarum* XXII (1999) 67-76. En la revista “El Alfolí” he sustituido dichos textos por su traducción, que, salvo indicación contraria, es mía. Asimismo, todos los vocablos griegos aparecen transliterados.
- (2) Tomo el título de la *quaestio* de la traducción realizada por F. MARTÍN GARCÍA, *Plutarco. Obras morales y de costumbres (Moralia)* IV. *Charlas de sobremesa*, Madrid: Gredos, 1987, pág. 259.
- (3) Sigo la edición de C. HUBERT, *Plutarchi Moralia*, vol. 4. Leipzig: Teubner, 1938 (repr. 1971).
- (4) Cf. F. FUHRMANN (ed.), *Plutarque. Propos de table*, Paris 1978, vol. IX¹, pp. XXXII-XXXIII.
- (5) Cf. E. L. LEUTSCH - P. G. SCHNEIDEWIN (eds.), *Corpus Paroemiographorum Graecorum*, Hildesheim, 1958-65², vol. I, pp. 8 y 188.
- (6) Cf. *Opera omnia*, Leiden, 1703-1706. Reedición fotográfica en Hildesheim, 1961-1962. Los *adagia* que hacen referencia a “la sal y las habas” están en LB II 31B-32D y LB II 832E (*12 = I 1, 12). Recuérdese que Erasmo colaboró con Demetrio Ducas en la *editio princeps* de los *Moralia* de Plutarco.
- (7) Cf. ERASM. LB II 408D (* 1005 = II 1, 5).
- (8) Véase nuestra edición y traducción: *Bernardino Gómez Miedes. Comentarios sobre la sal*, 3 vols., Alcañiz – Madrid: Instituto de Estudios Humanísticos – Ed. Laberinto - C. S. I. C., 2003.

Una herramienta milenaria para el suministro de salmuera: El cigüeñal

Jesús-F. Carrasco Vayá

Asociación de Amigos de las Salinas de Interior

Coinciendo con la aparición de este número de *El Alfolí* se publica el trabajo titulado *Los paisajes de la sal de interior. Un endemismo ibérico*. En este libro se recoge noticia documental de numerosos lugares, en la Península Ibérica, en los que se obtuvo sal mediante evaporación solar aunque estaban alejados de los mares.

De ocho de esos lugares se ofrece información más extensa proporcionada por expertos locales. Estas salinas son: Añana (Álava), Arcos de las Salinas (Teruel), Gerri de la Sal (Lleida), Imón y La Olmeda (Guadalajara), Hortales (Cádiz), Poza de la Sal (Burgos), Rambla Salada (Murcia), y Rio Maior (Portugal). El periodo de explotación de estas salinas estudiadas más a fondo se cuenta por siglos. Una historia tan extensa hace que se puedan encontrar muchas características de funcionamiento compartidas. Aunque las diferencias, que existen y son muy importantes, proporcionan el brillo de la personalidad propia. Tal vez sea en la solución a los problemas específicos de cada sitio donde se manifieste más claramente la personalidad de cada una de estas instalaciones salineras. Una diferencia de origen la da el propio terreno donde está asentada la salina. No es lo mismo si este es llano o quebrado. A continuación está la forma de obtención de la primera materia necesaria para este tipo de instalaciones: el agua salada. En algunas salinas, los sistemas de extracción del agua fueron cambiando al ritmo de la incorporación de diferentes técnicas y máquinas. En otras (Añana, Poza de la Sal y Rio Maior) eso no sucedió y se utilizaron los mismos instrumentos hasta nuestros días.

En estas salinas, curiosamente, se da la circunstancia de que usaban el mismo artefacto. Uno que, además, es considerado como el más antiguo, de los muchos utilizados a lo largo de la

Historia, para elevar agua. Se conoce con múltiples nombres dadas su antigüedad, medida en milenios, y la extensa área de distribución que abarca amplias zonas de varios continentes. Estos *aparejos*, por usar el término que usa Caro Baroja en un artículo muy interesante (1), en castellano reciben el nombre genérico de *cigoñal* o *cigüeñal* y la primera referencia, como *ciconia* (cigüeña), según Caro Baroja, es en la obra *Etimologías*, escrita por San Isidoro de Sevilla en el siglo VII. Los nombres usados en las salinas mencionadas antes son: en Añana, *trabuquete*; en Poza de la Sal, *pingoste* y en Rio Maior, *cegonha* aunque en Portugal también es conocido por *pícota*.



Fig. 1. Retrato de D. Julio Caro Baroja
Fuente: UIMP

Un cigoñal se compone, básicamente, de un palo, más o menos largo, apoyado en otro, vertical, que está clavado en el suelo. En un extremo se cuelga un recipiente, que es el que se introduce en el agua para elevarla, y en el otro se coloca un contrapeso que es el que facilita la tarea de extracción cuando el recipiente está lleno.

Se asemeja a una balanza y aprovechando el punto de equilibrio es como funciona. La extrema simplicidad, y lo barato de su fabricación, pueden explicar la extraordinaria difusión de este aparato en el tiempo y el espacio. Y la adaptación a las características de las tres salinas mencionadas su permanencia en esos lugares a lo largo de los siglos. Esa prolongada presencia en cada lugar, tan antigua, es la que puede explicar denominaciones tan distintas para unos instrumentos que, en realidad, son el mismo salvando pequeñas diferencias.

Pero, ¿por qué en estos lugares se usó el cigoñal durante siglos (2) mientras en las otras salinas se utilizaron norias y bombas según la época?

En Añana el suministro de agua salada procedía de manantiales situados por encima de los lugares donde se realizaban el resto de los trabajos. El agua se distribuía por gravedad y la gestión última de la salmuera se hacía desde pequeños depósitos. Debido a las pendientes del lugar el espacio disponible era escaso y el *trabuquete* cumplía con la tarea sin rival posible. En Poza de la Sal el propio suministro de salmuera estaba disperso en una gran extensión con importantes desniveles que impedían la instalación de ingenios como la noria. El aprovechamiento de cualquier lugar apto para evaporar la salmuera debió ser prioritario frente a la instalación de norias que, probablemente tampoco fueran rentables dado el caudal disponible. Se utilizaban, pues, estanques cercanos a los lugares de evaporación desde donde sacar el agua con el *pingoste* era lo más rentable desde todos los puntos de vista.

En Rio Maior la salina se construyó alrededor de un pozo que surtía a toda la instalación. Probablemente la gestión individual, por parte de cada propietario de todo el proceso de producción, esté detrás de la pervivencia durante tanto tiempo de ese método de extracción. Al no haber depósitos comunes de reserva de agua para toda la salina cada cual tenía que sacar según necesitara. Una *cegonha*, en este caso, era la mínima instalación común (por espacio ocupado y mantenimiento) necesaria para la extracción del agua.



Fig. 2. Cegonha en Rio Maior

Sobre el origen de los nombres

En el artículo de Caro Baroja citado, se señala que en latín estos instrumentos se denominaban *tolleno*. El *tolleno*, dependiendo de su tamaño y aplicaciones, tuvo usos muy diversos: desde la extracción de agua, como se ha visto, a la elevación de soldados, por encima de las murallas, en los sitios de ciudades y fortalezas. Debido al movimiento de la viga transversal, que puede recordar al de determinadas aves, se empezó a denominar *ciconia* (cigüeña) y también *grua* (grulla). De este último procede nuestra palabra grúa. Así tenemos que los nombres actuales ya citados: *cigoñal*, *cigüeñal*, *cegonha* y *grúa* tienen su origen en semejanzas, en cuanto aspecto o movimiento, con aves.

Pero, ¿de dónde procede *trabuquete*? A cualquiera que se le pregunte responde que la palabra más parecida que se le ocurre es *trabuco*. Y que no encuentra ninguna semejanza entre esa arma de fuego y el aparato usado en las salinas de Añana. Lo cual es evidente. Sin embargo sí que existe relación entre máquinas de guerra y el *trabuquete* salinero.

Volvamos a la antigüedad romana y encontraremos, en el mismo escenario del asedio donde estaba el *tolleno* de antes, una máquina llamada *trabuoco* o *trabuquete*, según el tamaño, que servía para lanzar piedras, entre otras cosas, y su funcionamiento responde a los mismos principios físicos de la usada en las salinas. En la extracción de agua, el contrapeso ayuda a elevar la carga y en su uso guerrero impulsa el proyectil (alojado en una especie de honda) a gran distancia.

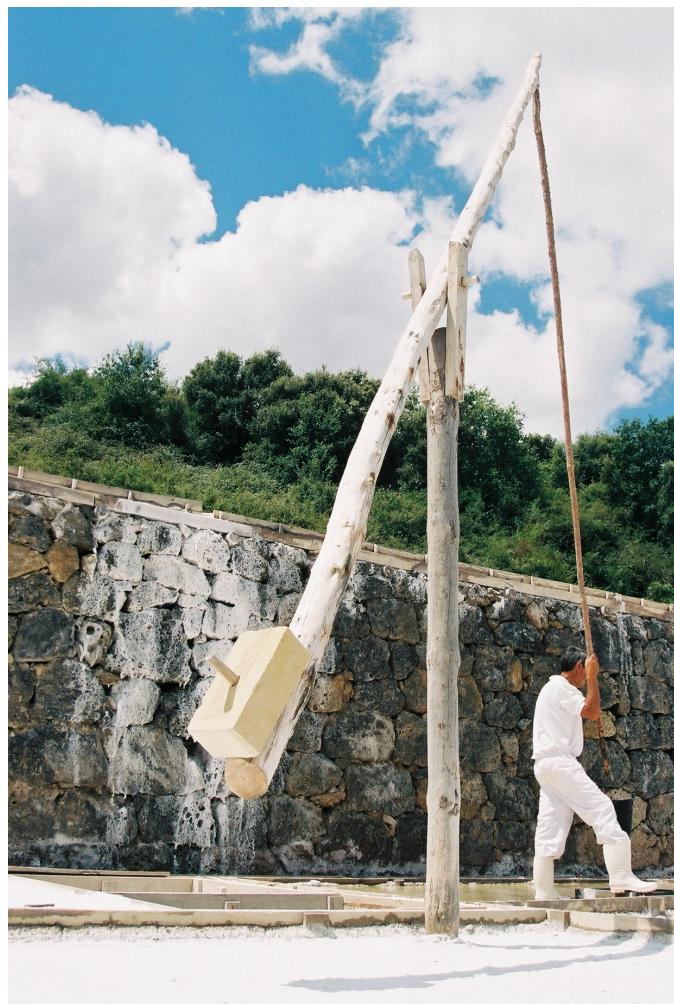


Fig. 3. Trabuquete en Salinas de Alana

La denominación *picota* hace referencia al poste vertical donde se apoya el otro transversal y que recuerda el movimiento de determinadas aves. Para sujetar ambos se usaron, según épocas y modelos, diversas piezas, pero este poste vertical suele acabar en forma ahorquillada. Así que esta denominación también se basa en un parecido pero no es con un animal. En este caso, *picota* recuerda al *rollo*: la columna de piedra o de otra construcción que había en algunas plazas, cruce de caminos o a la entrada

de algunos pueblos, donde se exponía a ciertos condenados. Antes de ser construcciones como las que aún se pueden ver, la pena se cumplía exponiendo al reo en un lugar público y concurrido con una horquilla de madera alrededor del cuello. Podía ser un castigo de vergüenza pública o de muerte. De ahí que el instrumento de labor y el de muerte se llamen igual: horca. El término todavía se usa aplicado a mecanismos extractores de agua. En las bombas de achique de los barcos, por ejemplo, hay una barra, ahorquillada por supuesto, que se denomina picota.

Nos queda por ver el término *pingoste*, usado en Poza de la Sal. El estudioso de estas salinas, Eduardo Saiz, decía en el Congreso de Sigüenza del año 2006 que el origen de esta palabra puede estar en una mezcla de *pingar* (gotear) y *poste* haciendo referencia al palo clavado en el suelo que antes hemos visto relacionado con otra denominación: *picota*. A mí me cuadra esa relación entre el *aparejo*, al decir de Caro Baroja, y el verbo *pingar*. Porque hay una gran relación entre la actividad de las salinas, al modo de Poza, y el campo semántico de esa palabra.



Fig. 4. Demostración del funcionamiento del pingoste en Poza de la Sal

Por un lado el obvio; el evidente goteo de muera entre extracción y extracción. Pero también si, desde el sentido figurado de *gotejar*, vemos la acción de sacar muera como algo intermitente. Y no de cualquier manera, sino a un ritmo preciso, acorde con el conjunto de los trabajos necesarios para la obtención de la sal. En ese caso, el goteo no sería una consecuencia lógica después de sacar agua, sino la actividad principal en sí misma: sacar agua en dosis concretas puesto que más cantidad de muera supondría un problema y no una ventaja.

Para terminar quisiera hacer referencia a otro lugar donde aún se pueden ver restos de *cigüeñales* en una salina. Está en Naval (Huesca) y es en las Salinas de Guibano. Este conjunto de instalaciones salineras está construido, literalmente, dentro de un cauce fluvial. Se trata de un grupo de terrazas donde se extienden las eras de evaporación y se abren los reservorios de muera. Estas plataformas llanas se sustentan en grandes muros de piedra que elevan y defienden las construcciones salineras de las aguas, a veces desbocadas, del torrente desde cuyo cauce se levantan.



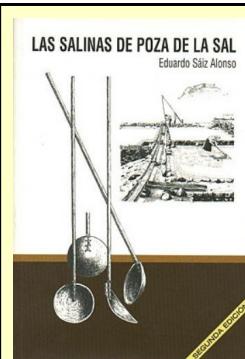
Fig. 5. Restos del cigüeñal en Guibano

Es un ejemplo impresionante de arquitectura salinera en, una vez más, un lugar con pocas facilidades *a priori* para la obtención de sal por evaporación solar. Tiene varios puntos en común con los ejemplos vistos antes de Añana y Poza de la Sal como son la escasez de espacio productivo y las necesidades de disponer de muera en unas unidades de producción con especiales limitaciones físicas debido a su ubicación.

NOTAS:

(1) Caro Baroja, J. Sobre cigüeñales y otros ingenios para elevar agua. *Revista de Guimarães*. Nº 65 (1-2) Jan. – Jun. 1955. p. 161 – 181.

(2) En Rio Maior hasta hace pocos años, en Añana y Poza de la Sal mientras duró la actividad.



"Las salinas de Poza de la Sal", por Eduardo Sáiz Alonso

Magnífico libro publicado en 1989 y reeditado en 2001 por la Excma. Diputación Provincial de Burgos. En él quedan plasmados de una forma magistral todos los pormenores del proceso de fabricación de la sal en Poza de la Sal: La razón del porqué hay sal en este lugar, el modo de explotación, su almacenamiento y comercialización, así como la importancia histórica que tuvo Poza de la Sal como consecuencia de estos yacimientos salinos. Todo ello queda explicado de una forma amena y comprensible. Describe también interesantes aspectos humanos del salinero y el lenguaje propio que usaban para esta actividad.

Pero sin duda lo que cabría destacar son las impresionantes ilustraciones del autor, con las cuales podemos llegar a imaginar cómo funcionaba el Salero. Dibuja en detalle las interesantes construcciones que poseía, desde las cañas y galerías para la obtención de la muera, los pozos, las eras, las chozas con sus aperos utilizados en la producción de la sal, hasta los soberbios almacenes donde el Estado recogía la sal para su distribución a los alfolíes castellanos.

El paisaje salinero postmoderno en Grecia y el Mediterráneo europeo*

Theodora Petanidou

Departamento de Geografía, Universidad del Egeo (Grecia) y coordinadora del proyecto ALAS

Traducción del inglés: Katia Hueso Kortekaas

A pesar de su tamaño relativamente pequeño, Grecia posee una línea de costa muy larga, pero con escasas posibilidades de establecer salinas en ella, debido a la escasez de lugares apropiados para ello: zonas llanas con una altitud estable sobre el nivel del mar y con suelos poco permeables. Este tipo de zonas se hallan más fácilmente en el norte y occidente de Grecia, donde se encuentran los estuarios de los grandes ríos. Los grandes estuarios han sido tradicionalmente los mejores lugares para salinas en todo el Mediterráneo: Tajo, Sado, Mondego, Duero y Miño en Portugal; Guadalquivir, Júcar y Ebro en España; Ródano en Francia; Tevere y Po en Italia; Nilo en Egipto; Dnieper, Bug y Don en el Mar Negro. En Grecia se instalaron en los estuarios de los ríos Axios, Achelos y Acheron, por citar sólo los más grandes. Sin embargo, estas grandes salinas no podían abastecer las necesidades de lugares remotos y aislados como las numerosas islas. Como consecuencia, muchas salinas se desperdigaron por la costa de la península griega, así como en los archipiélagos griegos. Su objetivo principal era producir sal, mientras que, debido a su reducido tamaño, muy pocas eran humedales interesantes.

A principios del siglo XX, en 1902, en el territorio griego, existían 16 salinas en funcionamiento. Eran bastante pequeñas y poco productivas, con el sistema de cristalización periódica vigente en todas menos dos, las salinas de Anavyssos y Lefkas. Estas funcionaban con el sistema de cristalización continua, modificado a partir de los modelos empleados en Francia e Italia.

Los años veinte fueron la época de oro de las salinas griegas. En primer lugar, porque en aquella época, el número de salinas en funcionamiento después de la anexión de los territorios liberados de Grecia (1) aumentó a 25. En segundo lugar, debido a la drástica reforma llevada a cabo por el ingeniero español José Santonja, varias salinas griegas adoptaron el sistema de cristalización continua, siendo así más productivas con una cosecha que alcanzaba las 70.000 toneladas por año. Varias mejoras similares tuvieron lugar durante los años cincuenta, incluyendo la reconstrucción de las salinas de Messolonghi y Kalloni. Al mismo tiempo, el número de salinas comenzó a disminuir y en 1951, cerraron cuatro de ellas. Desafortunadamente, esta tendencia continuó en



Fig. 1. Mapa de las principales salinas costeras del sur de Europa

Fuente: ALAS Newsletter 5

más recientes: en 1986 sólo funcionaban 12 de las 28 salinas del Estadio Griego Moderno y en la actualidad únicamente lo hacen ocho. Las últimas han ampliado su superficie de producción, con una cosecha anual de unas 200.000 toneladas. Otros países mediterráneos como España o Italia han sufrido una evolución similar.



Fig. 2. Mapa de Grecia

Por toda Grecia se pueden encontrar salinas abandonadas. Se puede tratar de grandes instalaciones, como las 20 salinas de la Tabla, así como las salinas pequeñas de gran interés local. Muy pocas salinas del primer grupo aún mantienen sus características e importancia ecológicas. Puesto que ninguna de ellas es gestionada para la producción de sal, están perdiendo progresivamente, si no lo han perdido ya, su valor ecológico. Algunas salinas han desaparecido completamente debido a cambios drásticos en los usos de suelo, como es el caso de Volos, que han sido urbanizadas completamente. Sin embargo, existen condiciones reversibles, debido a la inundación regular de su superficie. Hay muy pocas salinas en funcionamiento hoy en día. La más importante y conocida es la de Kythera: pequeñas balsas excavadas en la roca junto a la costa, pero sin valor ecológico. Por otro lado, las pequeñas salinas artesanales abandonadas que han sido construidas en arenales bajos aún mantienen su va-

lor ecológico debido a su fácil inundación por el mar. Ejemplos de este tipo de salina se encuentran en muchas islas griegas.

Table 1. SALTWORKS OF THE GREEK STATE.

Annexation and abandonment of saltworks in the Modern Greek State. Dates in brackets indicate the last year of operation; the decade indicates gradual abandonment (after Petanidou, 1997a)

List and location of Saltworks	1902	1920-30	1951	1986	1996
1 Adamas (Milos island)	+	+	+	+	- (1990)
2 Anavyssos (Attica)	+	+	+	-	- (1969)
3 Domvraina (C. Greece)	+	+	- (1926)		
4 Katastari (Zakynthos island)	+	+	+	+	- (1989)
5 Kopanas (C. Greece)	+	+	+	- ('80)	
6 Lechaina (Peloponnesos)	+	+	+	- ('80)	
7 Lefkas-Alexandros (Lefkas island)	+	+	+	+	- (1990)
8 Lefkas-town (Lefkas island)	+	+	- (1948)		
9 Lefkimmi (Corfu island)	+	+	+		-
10 Messolonghi-Aspri (W. Greece)	+	+	+	+	+
11 Messolonghi-Tourlis (W. Greece)	+	+	+	+	+
12 Naxos (Naxos island)	+	+	+		-
13 Skopovoli (W. Greece)	+	+	- (1927)		
14 Thermissia (Peloponnesos)	+	+	- (1925)		
15 Volos (C. Greece)	+	+	+	- (1957)	
16 Yantzou (C. Greece)	+	+	-		
17 Elounda (Crete)	+	+	-		
18 Kalloni (Lesvos island)	+	+	+		+
19 Kitros (C. Greece)	+	+	+		+
20 Kopraina (W. Greece)	+	-			
21 M. Envolo (N. Greece)	+	+	+		+
22 Polichnitos (Lesvos island)	+	+	+		+
23 Samos (Samos island)	+	+	-		
24 Sayias (W. Greece)	+	- (1930)			
25 Yelas (W. Greece)	+	- (1925)			
26 Messi (N. Greece)		+	+		+
27 N. Kessani (N. Greece)		+	+		+
28 Tigaki (Kos island)		+	+	- (1989)	
28 Total no of operating saltworks	16	25	20	12	8

Tabla 1. Salinas del Estado Griego.

Creación y abandono de salinas del Estado Griego Moderno. Las fechas en paréntesis indican el último año de funcionamiento, la década indica abandono paulatino.

La importancia de las salinas griegas

Además de su potencial valor económico, las salinas suelen ser importantes sitios históricos y culturales. En diversas ocasiones, las salinas han sido el campo de acción de grandes eventos históricos, nacionales e internacionales, lo que les convierte en museos históricos. Por otro lado, su valor etnológico, aunque escasamente documentado, es enorme. Esto está relacionado con los aspectos arquitectónicos de las salinas, las formas tradicionales de producción y las herramientas empleadas, las condiciones laborales y sociales de los salineros, el producto como elemento cultural y la gastronomía local asociada a este producto. Ninguno de estos aspectos se ha estudiado en Grecia.

La falta de documentación a este respecto es grave, pues se corre el peligro de perder la experiencia y la tradición para siempre. En los últimos años, la comunidad científica griega está empezando a mostrar interés en el tema.

Que las salinas son importantes humedales es un hecho conocido. Sin entrar en detalle sobre este particular, me gustaría enfatizar los puntos en los que las salinas constituyen un valor incalculable dentro del área mediterránea:

1. La simple presencia de las salinas es un regalo para un área normalmente pobre en humedales. Esto se hace evidente con las múltiples salinas de las islas.

2. Las salinas no son simples humedales, sino humedales de importancia internacional. Muchas salinas mediterráneas pertenecen a humedales más amplios protegidos por la Convención de Ramsar y albergan especies protegidas por acuerdos europeos e internacionales, como las Directivas Aves y Hábitats. De hecho muchas salinas han sido incluidas en la Red Natura 2000 (p. ej. Kalloni, Polichnitos, Messi, Messolonghi, Kitros, etc.).

3. Las salinas son ecosistemas únicos. Esto se debe a la coexistencia de características típicas de humedal con las cualidades extremas de lagunas y pastos hipersalinos, que fluctúan enormemente de año en año. Muy pocos organismos son capaces de soportar las condiciones inhóspitas de los desiertos salados, pero sus poblaciones pueden crecer sin límite, en ausencia de predadores y competidores.

4. Los flamencos, avocetas y otras especies de aves no sólo acuden a las salinas para alimentarse, sino también para nidificar. Hay evidencia de nidos de flamencos en las salinas de la Camarga (Francia), Cagliari (Sicilia), los deltas del Ebro y Guadalquivir (España), en Túnez y en Tuz Gölü (Turquía). Se han observado intentos de cría en otras muchas salinas, generalmente con escaso éxito. Estos intentos, sin embargo, han atraído la atención no sólo de naturalistas, sino también de gestores de salinas.

5. Después de visitar durante más de una década salinas mediterráneas, me quedo con la

impresión de que las salinas grandes son más interesantes para aves nidificantes que las salinas pequeñas. Esto se debe a que son lugares comparativamente más tranquilos, ofreciendo así mejores condiciones de alimentación y nidificación a las aves. En este sentido, las salinas de Messolonghi y Kalloni han mejorado considerablemente su valor ornitológico en las últimas décadas. Sin embargo, Este interés puede volverse letal si no se lleva a cabo una gestión adecuada. En especial, cuando en las salinas se eleva artificialmente el nivel de la salmuera, sin tener en cuenta los esfuerzos de nidificación de las aves en ese momento.



Fig. 3. Salina de Kalloni (Lesbos)

Usos alternativos de las salinas: las tendencias de hoy

Producción de sal: Las salinas tradicionales y las salinas pequeñas han estado en continuo declive y aún están amenazadas. Esto le sucede incluso a las salinas más grandes. Hoy en día en Grecia funcionan 2.200 hectáreas, lo que representa menos de la mitad de la superficie productiva de hace medio siglo. En el otro extremo del mediterráneo, en Portugal, se han abandonado el 885 de las salinas tradicionales.

Otros productos (agricultura, acuicultura, biotecnología): En muchos casos, el abandono de la cultura de la sal está relacionada con un cambio radical de usos del suelo y las salinas pierden por completo su carácter de humedal. Otras veces las salinas se convierten en arrozales o granjas piscícolas o de ostricultura, como sucede en el occidente francés, perdiéndose así su rica complejidad. La tendencia más moderna, sin embargo, es la biotecnología: clásico es

el ejemplo de las balsas que se emplean para cultivar el crustáceo *Artemia salina*. Pero también se puede cultivar *Dunaliella salina* (un alga unicelular que vive en salmueras hiperconcentradas y que da el color rojo a las salinas), que se emplea para la producción de betacaroteno (pro-vitamina A).

La salina como producto turístico: Desde principios de los años noventa se ha incrementado la consideración de las salinas como producto turístico y se incluyen en circuitos turísticos, tanto tradicionales como alternativos. Esto incluye el turismo cultural y gastronómico, es decir, conocer la tecnología y métodos de producción del pasado, conocer los productos locales, experimentar la gastronomía local, etc. Asimismo incluye el ecoturismo, principalmente relacionado con la observación de aves. Este movimiento ha facilitado la conservación de paisajes salineros y, en muchos casos, la revitalización de salinas abandonadas hace muchas décadas. Este ha sido el caso en Francia occidental (Guérande, Île de Ré, Noirmoutier), en las islas Canarias, en Eslovenia (Sečovlje) o en Italia (Cervià, Trapani-Marsala, Tarquinia). Estos vientos de recalificación han refrescado las intenciones hacia otras salinas, desde Cádiz y Aveiro en la Península Ibérica a Polichnitos en el Egeo, que están revalorizando sus paisajes.

Escenarios para la conservación de las salinas de Grecia y del Mediterráneo europeo

Las condiciones y potenciales valores de las salinas griegas citadas arriba permite clasificarlas en las siguientes categorías de interés:

- Salinas que combinan valores económicos y ecológicos. Es el caso de las grandes salinas industriales, tanto de Grecia como del mediterráneo
- Salinas de interés etnológico, arquitectónico o cultural de cualquier tipo, como las salinas esculpidas en la roca
- Salinas de interés histórico, como las que funcionaron desde la Antigüedad
- Cualquier combinación de las categorías anteriores

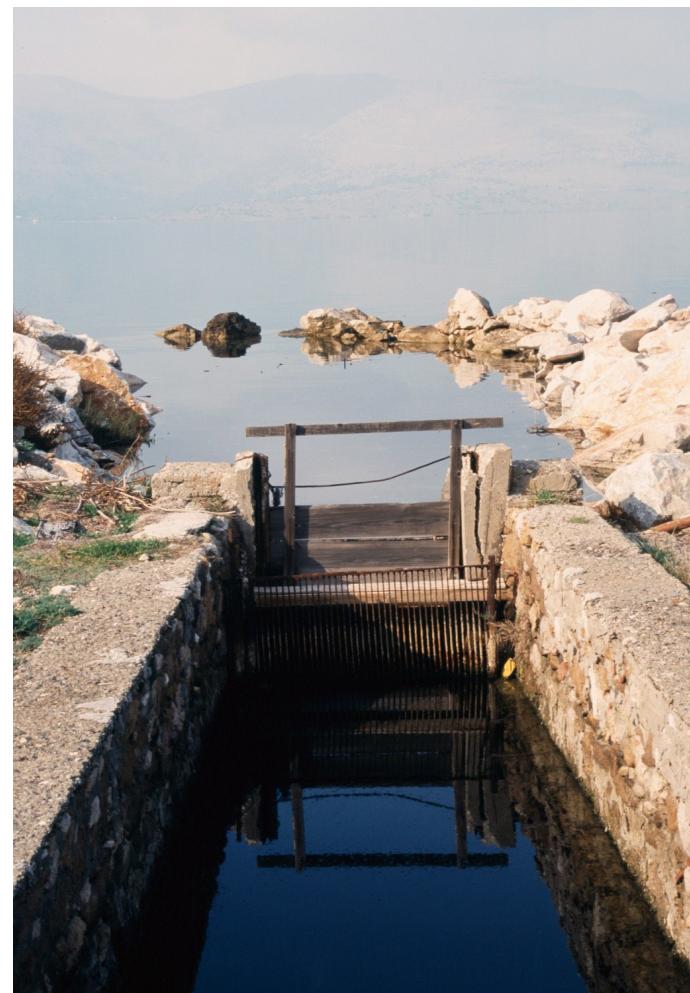


Fig. 4. Salina de Polichnitos (Lesbos)

En todos los casos, la conservación de la salina sólo funciona si se tienen en cuenta los siguientes puntos: En primer lugar, las salinas deberían ser económicamente viables, sin necesitar apoyo financiero externo. En segundo lugar, su puesta en valor debería enfatizar la importancia que tuvieron en su día. Se debe prestar especial atención a que no se modifique sustancialmente su perfil. En general, la conservación de salinas contempla los siguientes escenarios:

Escenario 1: Las grandes salinas industriales continúan produciendo sal, manteniendo, en paralelo, sus valores ecológicos. Esto implica que las salinas deberían tener una gestión ecológica continua.

Escenario 2: Las salinas relativamente pequeñas que están en el límite de la viabilidad continúan o vuelven a producir sal por métodos tradicionales, que, como se ha citado, deben ser definidos y el saber-hacer, recuperado.

Estas salinas funcionarían como museos vivos, posiblemente relacionados con los museos de la sal que operen en la zona.



Fig. 5: Salinas de Psili Ammos (Samos)

Escenario 3: En los casos en los que los escenarios citados no sean posibles las salinas continuarán funcionando como humedales y cultivos alternativos a la sal (arrozales, granjas piscícolas, biotecnología, etc.)

Pienso que todos estos escenarios son factibles y aplicables en Grecia y espero que las autoridades locales pronto muestren y practiquen su interés a este respecto.

La sal no se identifica sólo por su composición química o simplemente por su valor de mercado. Más allá de estas propiedades cuantitativas, la sal ha sido la sustancia divina de la Humanidad desde los tiempos de Homero y un elemento misterioso para casi todos los pueblos. Por ello merece ser tratada como tal.

Bibliografía

- Petanidou, Th. (1997) *Salt in European history and civilisation*. Hellenic Saltworks S.A., Atenas (Grecia)

NOTAS:

*Extracto de la ponencia “The postmodern saline landscape in Greece and the European Mediterranean: Salinas for salt or what?”, pronunciada en el Simposio “Saltworks: Preserving Saline Coastal Ecosystems” que tuvo lugar en la isla griega de Samos, en 1999. Pese a han pasado ya nueve años desde entonces, el texto no ha perdido apenas actualidad.

(1) N. de la T.: Las islas de Asia Menor



El proyecto ALAS

ALAS o All About Salt fue un proyecto de cooperación interregional entre cuatro zonas productoras de sal marina: Figueira da Foz (Portugal), Piran (Eslovenia), Pomorie (Bulgaria) y Lesbos (Grecia), siendo ésta última la coordinadora del mismo (ver mapa). El proyecto fue financiado por el programa comunitario ECOS/Ouverture y se desarrolló en los años 1999-2002.

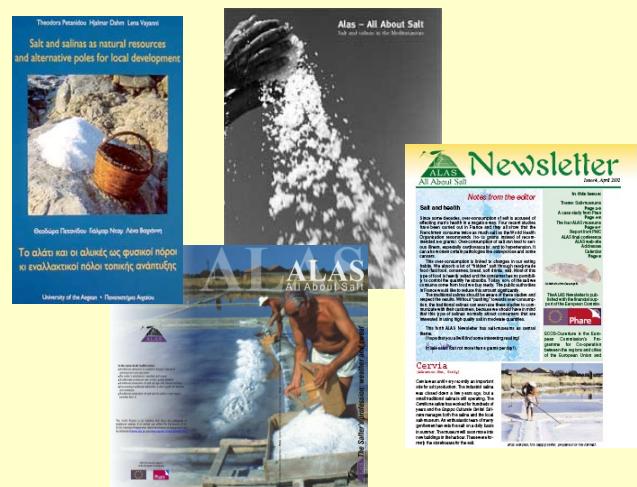


El

objetivo principal del proyecto fue la conservación y el desarrollo de estas zonas salineras, explotadas en su mayoría de manera tradicional, mediante la protección de sus valores naturales y culturales, la promoción turística y la creación de museos salineros.

Uno de los puntos fuertes del proyecto ha sido la producción de materiales divulgativos (dos libros, boletines, folletos, video, informes técnicos, etc.), disponibles en su página web:

<http://www.aegean.gr/alas/general.htm>



Las salinas de Aragón: Arcos de las Salinas (Teruel)

Cristina Albir Herrero

Historiadora

Las salinas de Arcos de las Salinas se han considerado unas de las ocho más importantes de la España de interior. Esta es, entre muchas otras, una razón para dar a conocer este conjunto patrimonial, artístico y paisajístico.

La propia población en la que se encuentran le debe su nombre a estas instalaciones, Arcos de las Salinas es un municipio situado al sureste de la provincia de Teruel, en la comarca de Gúdar -Javalambre, en uno de los valles que forman la sierra del Javalambre. Las salinas se encuentran aproximadamente a un kilómetro hacia el oeste del casco urbano. Se ubican en el lecho de un barranco en el margen derecho del río Arcos. La existencia en el lugar de un acuífero de agua salada es la base para la instalación de una explotación salinera. El relieve es un factor importante, pues al tratarse de unas salinas de interior que utilizan la técnica de evaporación del agua van a necesitar de una gran superficie para extender el agua, razón por la cual encontramos las salinas en el lugar más amplio y llano de estos barrancos.

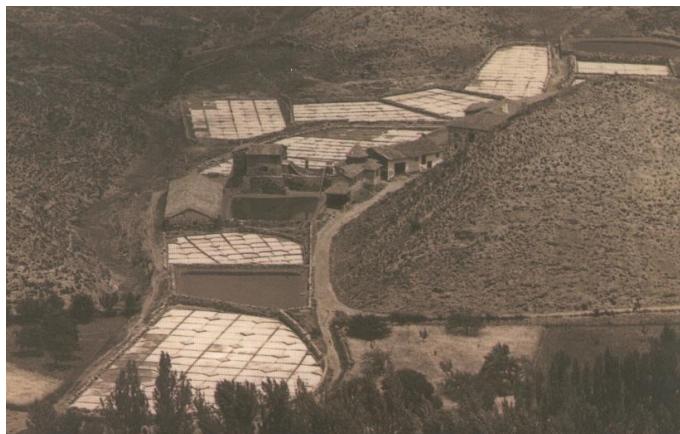


Fig. 1. Vista aérea de las salinas de Arcos tomada en 1967

Las primeras referencias documentales que existen sobre la explotación de sal en este lugar datan de la conquista de estas tierras por parte de Jaime I.

Es evidente, entonces, que la explotación del subsuelo para la extracción de este mineral ya se practicaba en época de ocupación islámica y no es extraño que ya entonces se contara con unas importantes instalaciones para ello, ya que las salinas de Arcos se convierten pronto en unas de las más importantes de Teruel en época de Jaime I. Es importante mencionar un hecho curioso en cuanto a la adscripción de las salinas al reino de Aragón, pues sabemos que la población de Arcos con sus salinas formaba parte del Reino de Valencia hasta el 18 de Marzo de 1269, fecha en la que, por decreto real, se declara la población de Arcos como aldea de Teruel. Posiblemente esta decisión deba relacionarse con la ubicación de las salinas en este municipio, pues fue entonces cuando se ve modificada la frontera del Reino de Valencia provocando el curioso aislamiento del Rincón de Ademuz y se degrada la posición del municipio de Arcos de pueblo a aldea. Fue necesario confirmar este decreto el 17 de junio de ese mismo año. Así, Jaime I ratifica su decisión y vuelve a conceder a Teruel la villa de Arcos, a excepción de sus salinas, y ordena a los habitantes de Arcos que se tengan por aldeanos de Teruel. Jaime I se reserva, por derecho de conquista, todos los derechos sobre las salinas de Arcos y así estas pasaron a formar parte del Real Patrimonio de Aragón.

El estudio documental sobre dichas salinas es de momento muy superficial pero ha dado numerosos e importantes documentos sobre arriendos y pagos a otras instituciones realizados por diferentes reyes de la Corona de Aragón. Estos documentos ofrecen una información muy completa sobre las propias salinas y el comercio de la sal en Aragón. Esperemos que futuros estudios y proyectos puedan examinar en profundidad esta información y así poder dar a conocer desde la evolución de las formas o métodos de extracción de la sal, la evolución constructiva de las salinas de Arcos

hasta un elemento tan importante de la historia económica del Reino de Aragón como es el estanco y comercio de la sal.

A lo largo de la Edad Media y Moderna estas salinas son unas de las que mayor producción tienen en el Reino de Aragón, junto a las de Castellar y Alcañiz. A principios del siglo XVIII el monarca Felipe V dictó una orden para determinar qué salinas del Reino de Aragón continuarían explotándose y cuáles no, siendo las de Arcos unas de las que siguen funcionando. Estos son algunos datos en los que vemos reflejado el dinamismo e importancia económica que llegaron a tener estas instalaciones.

El monopolio Real sobre las salinas terminó en el siglo XIX cuando en el año 1869, tras la abolición del estanco de la sal por el gobierno liberal, se declaran en venta la mayoría de salinas del Estado, entre las que se encuentran las de Arcos.

Las salinas continúan explotándose con una producción importante, se especializan en el abastecimiento de las zonas de interior, pero con el tiempo muchas salinas continentales se ven obligadas a cerrar al no poder competir con las explotaciones litorales a consecuencia de los cambios tecnológicos y de las mejoras de accesibilidad que se dan en el siglo XX.



Fig. 2. Explotación de la sal en Arcos

En el caso de las salinas de Arcos, su explotación no cesa hasta final del siglo XX pero, como en muchas otras salinas de interior, llegó un momento que no pudieron llevar a cabo la cantidad de innovaciones necesarias para contin-

nuar con una explotación competente y se llegó al cierre de las instalaciones. Este hecho, por otro lado, ha propiciado que las instalaciones que se han conservado respondan a un momento de extracción de la sal puramente artesanal y por tanto nos encontramos ante un conjunto salinero preindustrial y que conserva unos valores patrimoniales y etnológicos excepcionales.

Fruto de esta evolución histórica ha llegado hasta nosotros un conjunto patrimonial, cultural y paisajístico de excepción. A día de hoy aún podemos hablar de un buen estado de conservación para este conjunto salinero, pero que está expuesto a una degradación y expolio continuados a causa de su abandono.

Las instalaciones de las salinas se extienden en un superficie aproximada de 15.900 m², utilizan la técnica basada en la evaporación del agua para obtener la sal y por ello necesitan gran cantidad de terreno destinado a la superficie de evaporación.

El funcionamiento de las salinas continentales se basa en la extracción del agua salobre en el pozo, la distribución de esta agua en la superficie de evaporación y la recogida de la sal una vez se ha evaporado el agua. Los elementos principales de las salinas son el pozo, las balsas y las piletas de cristalización o tablares. Una vez finalizado este proceso la sal obtenida se guarda en el almacén o alfolí.

El pozo ocupa una posición central en las salinas, alrededor de él se van articulando las balsas y las piletas de cristalización. Esta cubierto por un edificio que alberga todo el mecanismo de norias que, mediante la fuerza motriz de un mulo, extraían al agua del subsuelo. El agua era elevada y distribuida mediante canales de madera a las balsas y posteriormente a los tablares. Generalmente el edificio del pozo ocupa el lugar más elevado para utilizar la fuerza de la gravedad para llevar el agua a las balsas, pero en este caso una ampliación de las salinas ha hecho que se crearan balsas y piletas aguas arriba y, por tanto, se ha necesitado ingeniar un mecanismo para elevarla. Para transportar el agua hasta las balsas situadas en la zona norte de las salinas se utilizaba una estructura

elevada de canales de madera aprovechando los contrafuertes de los diferentes edificios, entre ellos los del alfolí. De este modo salvaban el desnivel que hay desde el pozo hasta las últimas balsas. En ellas se almacenaba agua para reserva y para aumentar el grado de salinidad del agua. Desde ellas el agua se distribuía por los diferentes tablares valiéndose del desnivel y de la fuerza de la gravedad y así se iban llenando de forma sucesiva seis de los ocho tablares más septentrionales. Este último se encuentra al lado del edificio del pozo, de modo que el agua llegaba casi a su lugar de origen. Para llevarla hacia los tablares situados al sur del pozo se utilizaba otra canalización de madera, ésta más sencilla por la proximidad de las balsas y por no ser necesario salvar ningún desnivel, ya que el agua caía por la propia fuerza de la gravedad y después se distribuía por los tablares más meridionales.

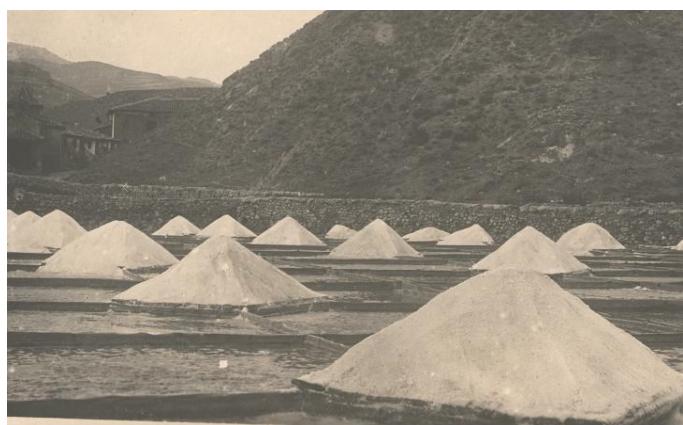


Fig. 3. Noria expuesta a los elementos

Se sabe de la existencia de otro pozo, llamado el Pozuelo, se encuentra alrededor de 500 metros en dirección norte. Este pozo dejó de utilizarse por falta de agua y por la dificultad de llevarla hasta las instalaciones, para lo que se utilizaban también una estructura de canales de madera. Quedan todavía algunos restos de las paredes que cubrían el pozo y se pueden ver restos de canales de madera semienterrados en el suelo.

La superficie destinada a la evaporación está repartida en ocho piletas de cristalización o, como las llaman los antiguos trabajadores, tablares.

Hemos podido recopilar el nombre de todos ellos en los últimos momentos de su explotación son, de norte a sur, Moderno, Taponera, Callejas, Podrida, San Rafael, El Palacio, Cobatiillas y Nuevo. Son balsas con paredes y suelo de piedra, se llenaban de agua salada por medio de los canales de madera y una vez que el sol evaporara el agua quedaba la sal extendida dentro de ellos. Están fragmentados en balsas más pequeñas mediante palos de madera y cuentan con varias superficies planas de madera donde poder amontonar el mineral. Las barriadas se realizaban cada ocho días y se iba amontonando en estos lugares, de modo que se dibujaba un paisaje de pequeñas montañas de



sal.

Fig. 4. Montones de sal puestos a secar tras su recogida

Una vez estaba seca se transportaba mediante caballerizas hasta el almacén de sal o alfolí, donde se almacenaba y resguardaba de las inclemencias del tiempo.

El alfolí es, junto con el pozo, las balsas y las piletas de cristalización, otra de las piezas clave de cualquier instalación salinera, es donde se guarda la sal. Es un edificio construido en piedra y de estructura sencilla; de planta rectangular y tejado a doble vertiente sostenido por pilares centrales, sin ningún muro divisorio interno.

Aprovecha el desnivel de la ladera de la montaña para ganar en capacidad y favorecer las operaciones de llenado y vaciado del alfolí: La sal se lleva por la parte más elevada, en la cara este del edificio, se va amontonando dentro del almacén, y se extrae por el lado oeste, que es más accesible.



Fig. 5. Vista de los edificios de la salina, con el alfolí en primer plano

Estos son los elementos fundamentales de cualquier instalación salinera pero en las salinas de Arcos nos encontramos con muchos otros edificios que responden a unas necesidades distintas a las de la extracción de la sal.

Situado al oeste del edificio del pozo y cerrando las instalaciones por este lado nos encontramos con un gran edificio de piedra, también de estructura rectangular, con tejado a doble vertiente sostenido por pilares centrales. Dentro de él podemos distinguir dos funciones bien diferenciadas, por un lado servía de cuadras para los animales de tiro (aún se ven los pesebres albergados en las paredes laterales) y por otro lado como taller de trabajo de la madera. Al fondo de dicho edificio encontramos una separación clara y dentro de otro recinto vemos todavía algunos canales de madera, otros troncos que no han llegado a convertirse en canales y elementos pertenecientes a la noria. Esta zona se ha interpretado como lugar de reparación y fabricación de estos elementos, para lo cual se necesitaría un carpintero, y nos demuestra que su fabricación se realizaba en las propias instalaciones.

Situadas en el extremo oeste encontramos otras cuadras y pajaros, más pequeñas y edificadas en una ladera. Los últimos trabajadores de las salinas las nombran “cuadras de los señores” o “de los dueños”, es posible que las cuadras principales estuvieran reservadas para los animales de tiro utilizados en el trabajo de las salinas y éstas fueran para el uso personal de los dueños.

Uno de los edificios que destaca por su gran tamaño y por su formidable construcción es la casa señorial o casona, posiblemente la llamaran el palacio y por ello el tablar que se encuentra cerca de ella tiene este mismo nombre. Es un edificio de tres plantas construido todo en piedra y con una balconada en el lado oeste desde la que se puede ver casi la totalidad de las instalaciones de las salinas.

Contamos con dos edificios, de tamaño más pequeño, situados delante de la casa señorial. Su aspecto actual parece indicar que en los últimos años eran utilizados como garajes, aunque uno de ellos lo señalan los antiguos trabajadores de las salinas como casa de los criados. Según nos cuentan, en los meses de más trabajo los dueños y algunos de los trabajadores se trasladaban a vivir a las salinas.

Otro elemento destacable por su singularidad en las salinas son las garitas para los vigilantes. En un pequeño cerro que resguarda las salinas por el este nos encontrados con una estructura de piedras circular que posiblemente fuera una de estas garitas y también encontramos referencias documentales a pagos realizados a los vigilantes o carabineros.

A falta de un estudio arqueológico de las salinas no contamos con demasiada información técnica sobre las instalaciones, solamente con los datos que nos aportan de forma oral la gente del pueblo que ha visto abiertas las salinas o ha trabajado en ellas y la observación de los restos de las instalaciones.

Para finalizar esta pequeña descripción de las salinas debemos prestar especial atención a un edificio singular que nos encontramos en ellas, una ermita. Nos puede resultar extraño encontrar este tipo de edificios en unas instalaciones industriales, pero no hace sino señalar la estrecha relación que ha vivido la población de Arcos con sus mencionadas salinas. Es una ermita del siglo XVIII, de mampostería y con planta de cruz latina. Está cubierta por una bóveda de medio cañón con lunetos, en el camarín encontramos decoración típica rococó y el atrio es una estructura de madera que se apoya sobre pilares del mismo material.

Sobre la portada adintelada de mampostería se puede leer la fecha de 1758. La razón de encontrar esta ermita en las instalaciones responde a fines religiosos y, en definitiva, de cohesión social de los habitantes de Arcos entre sí y con las salinas, pues en ella se celebraba misa el martes de Pascua y se pasaba allí el día.



Fig. 6. Ermita de las salinas

En la actualidad las salinas de Arcos se encuentran en situación administrativa de paralización temporal de trabajos por problemas de explotación y comercialización del mineral. El cierre de las salinas llevó a su abandono y deterioro.

La imagen que nos encontramos al visitar las salinas es de ruinas. La situación general de los edificios es de techumbres hundidas en los mejores casos. En la casa señorial se ha hundido buena parte del techo y el de las cuadras principales está muy deteriorado. En otros casos están desapareciendo los edificios por completo, como ocurre en la parte norte del alfolí, cuya cubierta se ha derrumbado y como consecuencia se han perdido todas las paredes laterales. El edificio del pozo es el que peor se encuentra, simplemente ha dejado de existir, pues no tiene ni tejado ni paredes. Esta es con diferencia la peor imagen que nos pueden ofrecer las salinas, ya que al desaparecer el edificio por

completo toda la maquinaria de madera de la noria utilizada para la extracción de la salmuera ha quedado al descubierto y se ha perdido la protección que tenía. Aún podemos ver la noria en pie pero, sin la protección adecuada, toda esta maquinaria acabará en tierra y desaparecerá.



Fig. 7. Vista actual de las salinas de Arcos, con la noria en el centro

El abandono ha afectado a las piletas de cristalización con la caída de muchas de sus paredes de piedra y la desaparición de las estructuras de madera internas. Algunas se encuentran cubiertas por la tierra y la maleza que ha crecido dentro de ellas y en otras, estas piezas de madera han sido arrancadas y ahora podemos ver como se dibuja en el suelo el lugar que ocupaban.

Fig. 8. Piletas de cristalización en la actualidad



Si comparamos el estado de las instalaciones de las salinas de Arcos con otras salinas continentales debemos hablar de un buen estado de conservación, pero si no se actúa en ellas acabarán desapareciendo. El conocimiento histórico que tenemos de ellas es muy superficial y en cambio la documentación es muy abundante y aguarda su estudio. Las salinas no son simplemente una industria que ha cerrado por dejar de ser rentable o una actividad económica abandonada. No han sido importante sólo para la población de Arcos, a la que por supuesto no han aportado únicamente el nombre sino que las salinas han sido fuente secundaria de riqueza y han dado trabajo a su población. También han sido de vital importancia para los pueblos de su alrededor que debían abastecerse de sal en ellas. No debemos olvidar la importancia de la sal la conservación de los alimentos cuando no se contaba con neveras.

Las salinas guardan unos valores de relación de las personas con el entorno en que viven que se están perdiendo en la actualidad. Encierran valores etnográficos y humanos de relación con el entorno para subsistir, aparte, por supuesto, de su valor histórico, paisajístico y cultural único.

Bibliografía

Iranzo García, E. (2005) *Las salinas continentales de la Provincia de Valencia. Aproximación al estudio de un elemento singular del patrimonio rural*. Departamento de Geografía. Universidad de Valencia.

Gual, M. (1965) "Para un mapa de la sal hispánica en la edad media". *Homenaje a Vicens Vives. Universidad de Barcelona*. Barcelona.

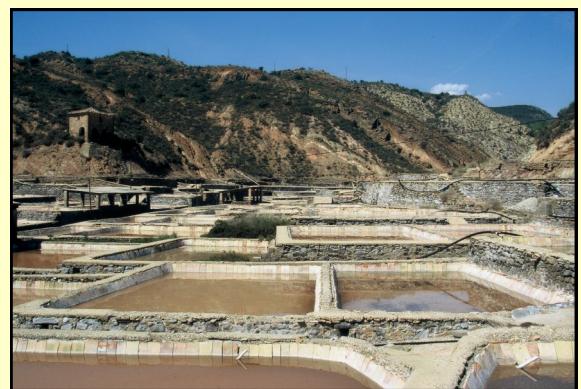
Arroyo, F. (1961) "La sal en Aragón y Valencia durante el reinado de Jaime I". *Saitabi, 11*. Valencia.

Martínez, J. (1962) *Documentos sobre salinas de Teruel y Valencia en la época de Jaime I*. X Congreso de Historia de la Corona de Aragón, vol 3, 4 y 5. Zaragoza.

Martínez Ortiz, J. (1960) *Referencias a Teruel y su provincia en los documentos de Jaime I el conquistador*. Instituto de Estudios Turolenses.

Las salinas de Aragón

Aragón es una de las regiones más ricas en paisajes de la sal. Cuenta con más de noventa lugares donde en su día se produjo sal por evaporación solar, repartidos por las tres provincias. Cabe destacar la gran diversidad de tamaños y modelos de explotación, en función de su ubicación, topografía y orientación. Las salinas del prepirineo oscense recuerdan a las salinas de interior catalanas, pudiéndose hablar de un modelo pirenaico o de montaña (como es el caso de Peralta). Las salinas zaragozanas y, sobre todo, las turolenses, son un modelo claramente afín a las salinas castellanas. Sin embargo, cada instalación, gracias en parte al aislamiento en que se encontraba y al uso de materiales y técnicas locales de construcción, mantiene su idiosincrasia.



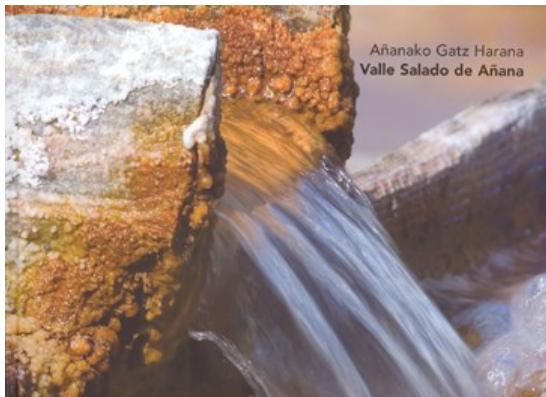
Salina de Peralta (Huesca)

Por otro lado, en el Bajo Ebro se encuentran numerosas saladas o humedales de origen endorreico con elevada concentración de sales, que en algunos momentos fueron explotadas para obtención de cloruro sódico. En muchos casos esto se hacía de forma espontánea, pero en otros se construyeron instalaciones al efecto, como en Bujaraloz.



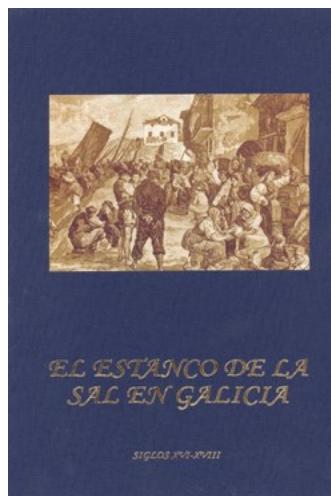
Salada de Bujaraloz (Zaragoza)

Bibliografía de interés



Lan-
d a
Esparza, M. & Plata Montero, A. (2007) **Añanako Gatz harana / Valle Salado de Añana**. Diputación Foral de Álava. 221 p.

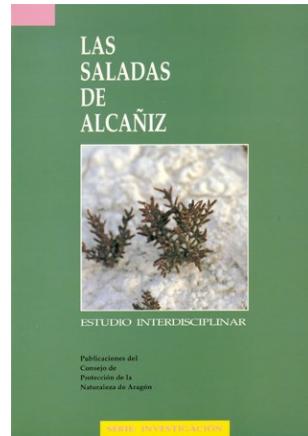
Se hizo esperar el libro de fotos de Salinas de Añana, pero valió la pena. Este libro, en edición bilingüe euskera-castellano, muestra con espectaculares fotografías de exquisita calidad y textos divulgativos la historia, la naturaleza, la geología, la etnografía y el proceso de puesta en valor del valle donde se encuentran las Salinas de Añana. El libro incluye cartografía y algunos detalles técnicos constructivos de gran interés. Los autores son de lujo, por el extenso e intenso conocimiento, de primera mano que tienen del tema y del lugar. La edición del libro ha sido muy cuidada.



Juega Puig, J. (2006) **El estanco de la sal en Galicia. Siglos XVI-XVIII**. FROM / Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Madrid. 467 pp.

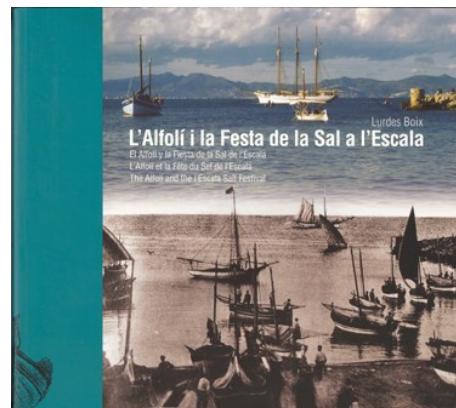
Editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, la obra del historiador Juan Juega es un estudio que se divide en dos partes claramente diferenciadas. Por un lado se estudia la

historia pesquera de Galicia desde época medieval hasta la desaparición de la industria de tipo gremial con la entrada de modelos capitalistas. Por otro se analiza la gestión del Estanco de la Sal durante los siglos XVI, XVII y XVIII. Es una obra de la que aquí se da simple noticia pero que requiere un análisis más detenido. Como curiosidad apuntemos que, para el autor, sal *de interior* es sinónimo de sal *ge-
ma*.



Hernández, M.L. Et al. (1997) **Las saladas de Alcañiz**. Consejo de la Protección de la Naturaleza de Aragón, Zaragoza. 158 pp.

Libro divulgativo publicado por el Gobierno de Aragón, sobre los aspectos geomorfológicos, botánicos y zoológicos de las saladas y estepas de Alcañiz (Teruel). Se trata de una de las pocas obras no científicas dedicadas a estos hábitat semidesérticos, a primera vista poco atractivos para el profano, pero fascinantes para los biólogos, que ven en ellos una explosión de formas de vida extraordinarias. El libro, aunque de aspecto poco atractivo, es muy útil para quien tenga interés en profundizar su conocimiento sobre los ambientes halófilos y esteparios de interior. Especialmente pertinente en estos tiempos, en los que se habla tanto de "desarrollar" Los Monegros...



Boix, L. (2007) **L'Alfolí i la Festa de la Sal a l'Escala**. Ajuntament de L'Escala & Diputación de Girona. 206 pp.

Libro cuatrilingüe (catalán-castellano -inglés-francés) bellamente ilustrado que conmemora el décimo aniversario de la celebración de la Fiesta de la Sal en L'Escala. Dicha fiesta tiene lugar durante el mes de septiembre y en ella se reproduce la llegada de los barcos de cabotaje cargados de sal desde Torrevieja (Alicante), que se empleaba para la salazón de la celeberrima anchoa escalense. En la fiesta suele haber un país o pueblo invitado, que presenta al público asistente su folklore y muestra algún ritual asociado a la sal. La fiesta está organizada por los responsables del Museo de la Anchoa y de la Sal, una instalación que merece la pena visitar por la sencillez, claridad y diseño amable de su exposición. La autora del libro, directora del museo, explica con verdadero cariño y entusiasmo el patrimonio salinero de la localidad. En breve se podrá visitar también el imponente Alfolí, que se encuentra en pleno casco urbano.

Bibliografía de interés (2)



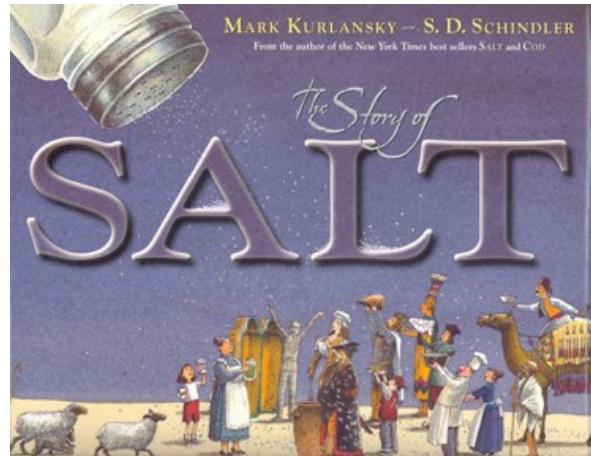
Fernández Rubio, F. (2007) **Activos ambientales de la minería**. Consejo Superior de Colegios de Ingenieros de Minas. Madrid. 413 pp.

El libro, ricamente ilustrado, es un compendio de todos los avances sociales, económicos, científicos, técnicos y culturales que se han conseguido gracias a la minería. En su redacción han participado numerosas personas e instituciones. Nuestra Asociación ha contribuido a tan magna obra con la aportación de las salinas a los citados avances, que se puede encontrar trufada en los diversos capítulos del libro.



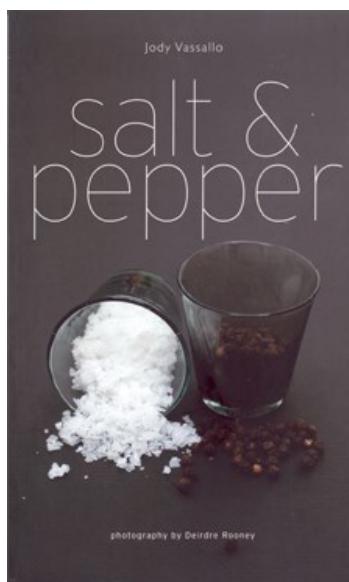
Morgado, S. (2006) **Ouro branco**. Câmara Municipal da Figueira da Foz (Portugal)

Este libro se presentó el pasado mes de agosto de 2007 con motivo de la inauguración del *Núcleo Museológico do Sal*, en Figueira da Foz. En él, como se indica en el subtítulo, se presenta una historia de la extracción artesanal de la sal en Figueira da Foz. El libro está dividido en once capítulos donde se presentan las distintas labores, desde la preparación del suelo hasta la recolección de la sal, que se realizan en las salinas de la localidad portuguesa. La obra es eminentemente gráfica (casi 70 fotografías) con un pequeño texto de introducción en cada capítulo.



Kurlansky, M. & Schindler, S.D. (2006) **The story of salt**. G.P. Putnam & Sons. Nueva York. 48 pp.

Escrito por uno de los pocos autores que han sido capaces de llevar la cultura de la sal a las librerías no especializadas con su anterior libro "Sal", este es un cuento cuidadosamente ilustrado sobre la sal. Explica, de manera muy sencilla, aunque algo inco-nexa, de dónde viene este mineral, para qué sirve y cuál fue su rol en la Historia.



Vassallo, J. (2006) **Salt & pepper**. Whitecap books Ltd. Vancouver. 160 pp.

Algún catálogo de libros se refiere a este como "The definitive work on salt and pepper" (la obra definitiva sobre sal y pimienta). Hay que decir que esa afirmación es, como poco, exagerada. Tal vez sólo sea una manifestación del entusiasmo comercial del vendedor. El libro es una colección de recetas en las que, faltaría más, la sal y la pimienta tienen un protagonismo más acusado que en un recetario que no tuviera ese título. No nos compete juzgar la calidad gastronómica de dicha colección, pero sí podemos decir que el apartado dedicado a analizar ocho sales está plagado de errores de bulto, pues confunde los orígenes de las sales e incluso afirma que las sales "gastronómicas" como la flor de sal, sólo sirven para dar sabor, no para salar. A su favor cabe decir que las fotografías de Deirdre Rooney están muy cuidadas, gracias a lo cual resulta un placer hojear el libro.

Noticias

Para más detalles y noticias actualizadas, visite www.salinasdeinterior.org

Finalizado el proyecto Interreg SAL

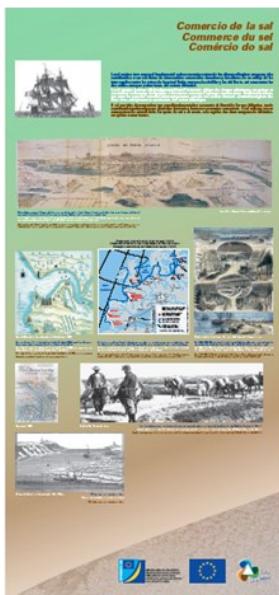
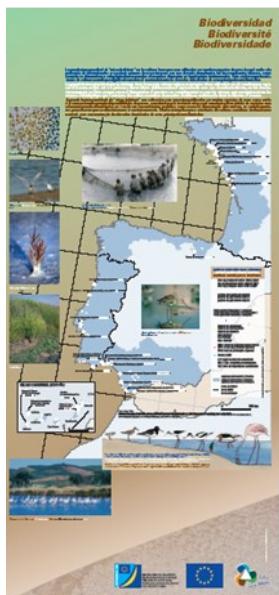
Los pasados días 13 a 16 de septiembre se celebró en el Puerto de Santa María (Cádiz) la Feria de la Sal, como colofón al proyecto Interreg III B “SAL”.

En el citado proyecto han participado decenas de socios de lugares salineros de Francia, Portugal y España. El principal objetivo del proyecto era poner en valor la sal tradicional de las salinas atlánticas y el paisaje natural y cultural que la sustenta. Para saber más, recomendamos visitar la web <http://www.sal-atlantic.net/>. Esperamos que los resultados del proyecto se hagan públicos en breve.

De momento, se puede visitar la página web y consultar la extensa base de datos documental, a la que en su día aportamos más de 500 referencias sobre sal y salinas. Se espera también la pronta publicación de una guía turística sobre las salinas participantes.

Exposición itinerante

Se han preparado una treintena de paneles en tres idiomas (francés-portugués-castellano), sobre el patrimonio natural y cultural de las salinas Atlánticas. Los paneles se están exponiendo por los diferentes lugares salineros que participaron en el proyecto, pero se podrán solicitar para su exhibición en otros lugares.



Muestra de los paneles en exposición

La Feria de la Sal en Cádiz

La feria se ubicó en un bello espacio natural protegido, el parque metropolitano de Los Toruños, junto a la playa de Levante. En la feria estuvieron representadas muchas zonas salineras participantes en el proyecto y se celebraron diversos actos tanto formales como lúdicos relacionados con el tema salino.



Feria de la sal en Los Toruños

La Asociación tuvo un stand en la feria y colaboró en que se ubicara en ella la exposición “La sal en el mundo”, que en su día se preparó con el Aula de Medio Ambiente de Caja Burgos. En la foto se puede apreciar un grupo de niños catando sales de diferentes partes del mundo. Especialmente populares fueron la sal negra de Hawaii, coloreada con carbón, y la sal Kalanamak o negra de la India, con elevado contenido en sulfatos, lo cual se traduce en un característico olor a “huevos podridos”.



Niños degustando sal

Noticias (cont.)

Para más detalles y noticias actualizadas, visite www.salinasdeinterior.org

Curso salinero en Villena (Alicante)

La Universidad de Alicante celebró a principios de julio un curso sobre la biodiversidad de las salinas de interior, donde se dio una panorámica de los organismos halófilos que se pueden encontrar en estos ambientes. Se realizaron diversas prácticas de laboratorio para su análisis y caracterización.



Alumnos del curso en la salina Penalva

Heste de la Saü en Salies de Béarn (Francia)

Por vigesimoséptimo año consecutivo la localidad salinera de Salies de Béarn ha celebrado su Heste de la Saü (Fiesta de la Sal, en bearés). Durante cuatro días, esta pequeña villa pirenaica se ha llenado de mercaderes, buen vino y otros productos de la tierra, música y espectáculos callejeros en torno al fenómeno de la sal. Sin duda lo más original es el campeonato del mundo de portadores de salmuera...



Cargando sal en las salinas de Salies

Excursión otoñal a Imón

El pasado 20 de octubre salimos al campo en una convocatoria conjunta de nuestra asociación y la Asociación Territorios Vivos, con la que colaboramos habitualmente. Se inició la excursión con la visita a las Salinas de Imón en compañía de expertos salineros de Aragón y Portugal, así como de otros amigos de latitudes más cercanas. La empresa propietaria de las salinas se encontraba haciendo limpieza de balsas y pozos, por lo que se pudo ver mucha de la sal que en esta época normalmente estaría acumulada debajo de agua o sedimento, de modo que la salina aparecía con un esplendor similar al que debía tener en sus últimos años de operación. No así los edificios, que se encuentran en mal estado y sólo fue posible verlos desde el exterior.



Jesús Carrasco guiando la visita en Imón

La visita continuó con un paseo por el fondo del cañón del río Salado, un paseo por las empinadas calles de Sigüenza y una breve parada en el mirador de Félix Rodríguez de la Fuente en Pelegrina.

Bombones a la sal

El pasado 11 de noviembre se celebró en Salinas de Léniz/Leintz Gatzaga (Guipúzcoa) una feria de artesanía con especial protagonismo de la sal. Se prepararon alimentos con sal (por ejemplo, unos exquisitos bombones con flor de sal) y se pudo visitar el Museo de la Sal donde estuvieron representados diferentes lugares salineros de nuestra geografía.

Noticias (cont.)

Para más detalles y noticias actualizadas, visite www.salinasdeinterior.org

Inaugurado el Centro de Documentación de la Sal

Nuestros compañeros de la Sociedad Española de Historia de la Arqueología (SEHA) han creado el Centro de Documentación de la Sal, que fue presentado en sociedad el pasado 9 de noviembre en Ciempozuelos (Madrid). El centro cuenta de momento con unas 600 referencias sobre la sal, muchas de las cuales tienen relación con las salinas de Espartinas, donde la SEHA ha realizado diversas campañas de excavaciones. Se espera que los fondos pronto puedan consultarse por internet.

Futuro museo de la sal en Gerri

El que fue motor económico de Gerri de la Sal (Lleida) y dio nombre a la localidad se le dedicará un museo. Será el Museo de la Sal. Se ubicará en el Alfolí, una casa del siglo XVIII que representa sin duda el edificio de aquella época más grande de la comarca de usos no religiosos con más de 660 metros cuadrados, y que popularmente se conoce como la Casa de la Sal.



Alfolí de Gerri de la Sal

Pozos de hielo y salinas

En noviembre se celebró en Odén (Lleida) la Jornada de Desarrollo Local a partir de la puesta en valor de salinas y pozos de hielo. Además de una presentación de nuestra asociación, se ofrecieron experiencias del Museu de l'Anxova i de la Sal en L'Escala (Girona), del Camí saliner de Cardona a la frontera francesa, de las salinas de Aragón y Cataluña, y de los pozos de hielo de la Comarca de la Hoya (Huesca) y Tagamanent (Barcelona).

Celebrado el III Encuentro de Salinas Tradicionales y de Interior (III ESTI)

El Centro de Interpretación de Las Salinas de Poza de la Sal acogió el III ESTI los pasados 30 de noviembre y 1 de diciembre, en colaboración con el Ayuntamiento de Poza de la Sal, la Asociación de Amigos de las Salinas de Poza, la Fundación Universidad SEK y con el patrocinio de la Dirección General de Patrimonio de la Junta de Castilla y León. El evento fue amenizado con visitas al salero y al casco antiguo de Poza y se celebró una sesión especial sobre el futuro de las salinas de Poza en el marco de su Plan Director, aprobado hace dos años.



Participantes en el III ESTI

Las principales conclusiones de las diferentes mesas redondas del Encuentro fueron:

Mesa redonda de investigación:

Hay importantes lagunas de investigación salinera en España. Es necesario integrar los diferentes trabajos de investigación y mejorar la difusión de los resultados hacia el público en general

Mesa redonda de puesta en valor:

La custodia del territorio es una herramienta útil y ágil para la conservación, recuperación y puesta en valor del patrimonio salinero

Mesa redonda de productos de las salinas:

Ante la aparición de sales "exóticas", las salinas tradicionales y de interior deberán elaborar productos de calidad, auténticos y muy ligados al territorio de los que proceden

Mesa redonda de las salinas de Poza:

Es necesario establecer prioridades de actuación, desarrollarlas por fases y coordinar las acciones a realizar por cada uno de los agentes sociales implicados.

Agenda de eventos salineros 2008+

*Se informará puntualmente del programa, lugar y fechas de celebración del evento

Jornada sobre interpretación del patrimonio y museografía, Alicante, 6 y 7 de marzo de 2008

La Asociación para la Interpretación del Patrimonio organiza sus VII Jornadas temáticas. Para más información sobre esta asociación y el evento, visite www.interpretaciondelpatrimonio.org.

XXII Salón Internacional del Club de Gourmets, Madrid, 14 a 17 de abril de 2008

Poco a poco la sal va apareciendo en ferias de gastronomía. En este veterano salón ya se han visto algunos productores tradicionales, tanto de costa como de interior, aunque falta muchísimo camino por recorrer.

Jornada sobre sal y salud, Bruselas (Bélgica), 17 de abril de 2008

La Asociación Europea de Productores de Sal organiza un taller sobre la sal y la salud en Bruselas. Para saber más, visite www.eu-salt.com

Fête du Sel, Salins-les-Bains (Francia), 3 y 4 de mayo de 2008

Por decimocuarta vez, se celebra este festival sobre tema salinero en Salins-les-Bains, en el departamento del Jura, en Francia.

X Conferencia Internacional Investigación en Lagos Salados, Salt Lake City (EEUU), 12 a 16 de mayo de 2008

La Sociedad Internacional de Investigación en Lagos Salados organiza este evento mundial bienal junto al Gran Lago Salado y cerca de otros lagos salados del oeste americano, de gran interés para limnólogos, biólogos e incluso historiadores. Para más información, visite la web de la ISSLR (www.isslr.org).

Feria de la Sal, Salinas de Añana (Álava), julio de 2008

Un año más, se celebra la Feria de la Sal en Salinas de Añana. Incluye actividades para niños, un espectáculo de luces y sonido y un mercadillo de productos ecológicos, con una sección dedicada a lugares salineros.

Conferencia internacional sobre “Producción de sal en el mundo: Pasado global, futuro local”, Mariager / Læsø (Dinamarca) 12 a 16 de septiembre de 2008

Las salinas de Læsø, la Universidad de Aarhus, el Centro Danés de la Sal y la Asociación de Amigos de las Salinas de Interior organizan este evento. Se hablará del pasado y el futuro de los lugares salineros, desde los puntos de vista de la gestión, conservación y desarrollo socioeconómico local.

IV Encuentro de Salinas Tradicionales y de Interior, Valladolid, 30 de octubre a 2 de noviembre de 2008*

La Asociación organiza la cuarta edición de los ESTI en el marco de la Feria Arte y Patrimonio, en el recinto ferial de Valladolid. En esta ocasión se trabajará en formato de talleres. Se anunciarán oportunamente la fecha y el programa.

9 Congreso Nacional de Medio Ambiente (CONAMA), Madrid, 1 a 5 de diciembre de 2008

Por segunda vez consecutiva, la Asociación ha firmado un convenio de colaboración con la Fundación CONAMA para apoyar los objetivos de desarrollo sostenible que se promueven en este encuentro profesional. La Asociación dispone de invitaciones (limitadas) para acceder al CONAMA. Para más información, visite www.conama.org

14 Congreso TICCIH “Patrimonio industrial, ecología y economía”, Freiberg (Alemania), 30 de agosto a 5 de septiembre de 2009

Este congreso se centrará en las conexiones entre los aspectos económicos, técnicos, sociales, históricos y ambientales del patrimonio industrial. Organizan la Universidad de Freiberg y las delegaciones polaca y checa del TICCIH.

IX Simposio Internacional sobre la Sal, Beijing (China), 4 a 7 de septiembre de 2009

La Corporación Nacional China de la Industria de la Sal y el Instituto de la Sal organizan este macroevento. Se irá actualizando la información en la página del Instituto de la Sal, www.saltinstitute.org

¿Desea añadir algún evento?

Informe sobre su evento científico, técnico, lúdico... a la redacción de El Alfolí (salinasdeinterior@gmail.com, tel. 91 855 41 60). Lo publicaremos en el siguiente número.

¡Gracias por su colaboración!

Proyectos de la Asociación

La Asociación se encuentra trabajando en los siguientes proyectos (entre paréntesis, la entidad colaboradora principal)

Proyecto de recuperación del humedal de Saelices de la Sal (Ministerio de Medio Ambiente)

Están a punto de finalizar los trabajos de rehabilitación y restauración ecológica de las salinas de Saelices de la Sal. La Asociación ha recibido el encargo de diseñar tres paneles interpretativos y las señales de localización en el interior de la salina. Con la próxima colocación de estos paneles, concluirá el proyecto.

Guía pedagógica sobre los paisajes de la sal y actividad piloto con alumnos de secundaria (Junta de Castilla-La Mancha)

La Asociación, en colaboración con especialistas en educación ambiental de la Asociación Territorios Vivos, ha elaborado una guía pedagógica para profesores de Educación Secundaria Obligatoria para interpretar los paisajes de la sal. La guía contiene textos básicos sobre estos paisajes e incluye varias fichas didácticas para realizar actividades con los alumnos. La guía puede utilizarse para diferentes asignaturas, según los intereses del docente. Los textos se han elaborado basándose en los paisajes de la sal de la comarca de Sigüenza-Atienza (Guadalajara), aunque son fácilmente extrapolables a otras zonas salineras de interior.

Los paisajes de la sal de la Cordillera Ibérica (Centro de Estudios del Xiloca, Teruel)

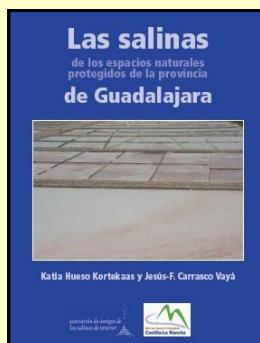
El proyecto, ya en marcha, elaborará un censo de los paisajes de la sal de las provincias de Teruel, Zaragoza, La Rioja, Burgos, Soria, Guadalajara, Cuenca y Valencia a partir de la bibliografía existente y otros trabajos previos. En paralelo se está realizando un reportaje fotográfico de dichos paisajes en Teruel, así como una recogida de documentos más exhaustiva sobre las salinas de esta provincia. Para ello contamos con la ayuda de socios y expertos locales.

Convenio de colaboración para la puesta en valor de patrimonio preindustrial del agua (Ajuntament d'Odèn, Lleida)

La Asociación ha firmado un convenio de colaboración con una serie de instituciones aragonesas, catalanas y francesas, para la puesta en valor de su patrimonio acuático preindustrial. Se trata de proteger, poner en valor y difundir los valores de pozos de hielo y de nieve y de las salinas de los Pirineos. Una de las acciones previstas en este convenio es la celebración de un encuentro anual de las instituciones firmantes, en las que se intercambien experiencias de puesta en valor.

NUEVAS PUBLICACIONES DE LA ASOCIACIÓN

“Las salinas de los espacios naturales protegidos de la provincia de Guadalajara” (Junta de Castilla-La Mancha)

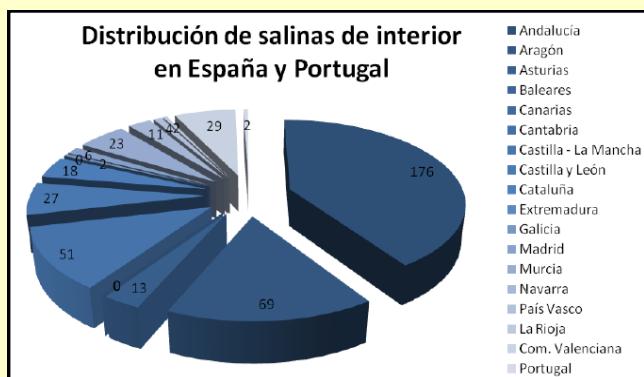


Algunas de las salinas más emblemáticas de la provincia de Guadalajara se encuentran dentro de sus espacios naturales protegidos, algunos de ellos declarados *ex profeso* por su riqueza salinera.

El libro pretende dar a conocer esta parte del patrimonio protegido de la provincia a sus habitantes y a todo el que se acerque a visitar sus espacios naturales.

“Los paisajes de la sal, un endemismo ibérico” (Fundació Territori i Paisatge)

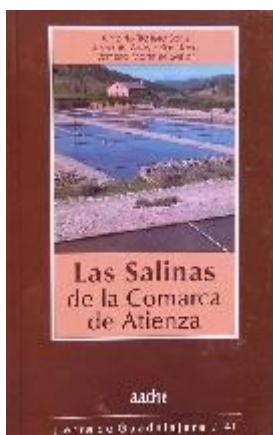
Ya se ha elaborado el inventario de las explotaciones de sal que hay y alguna vez hubo en el interior de España y Portugal, a partir de fuentes bibliográficas, con el sorprendente resultado de 1750 explotaciones!, que se distribuyeron como sigue:



En estos momentos se están revisando las pruebas de imprenta de una publicación donde se describirán ocho salinas emblemáticas de interior, así como el resultado del trabajo de inventario. Con este libro se pretende dar difusión a un patrimonio tan abundante, pero desconocido como son las salinas de interior, una riqueza exclusivamente ibérica dentro del ámbito geográfico europeo.

Ambas publicaciones son gratuitas, pero deberá abonar los costes de manipulación y envío. Puede solicitarlas en: salinasdeinterior@gmail.com.

VENTA DE PRODUCTOS DE LA ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LAS SALINAS DE INTERIOR



- Camiseta de colores (hombre / mujer, varias tallas).....12 Eur
Polo de rugby (talla grande, rojo o verde)25 Eur
Libro “Las Salinas de la Comarca de Atienza”.....10 Eur
Juego de 4 postales antiguas.....1 Eur
Sal gorda en bolsa de tela (aprox. 2 kg).....5 Eur
Bolsa tela azul.....5 Eur



¡ HÁGASE SOCIO !

Nombre..... Apellidos

Dirección.....

Municipio.....

Código postal..... Provincia.....

Tel..... E-mail.....

¿Cómo nos conoció?.....

.....

Por favor envíe este cupón o una copia a:
Asociación de Amigos de las Salinas de Interior
Apdo. Postal 156 · 19080 Guadalajara

En breve le enviaremos un formulario
para la domiciliación bancaria de su cuota