

El Alfolí

Noticiario salino y salado de la Asociación
de Amigos de las Salinas de Interior
Nº 4 / 2008



Revista digital El Alfolí

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

Número 2 / 2008
Julio 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:

Antxon Aguirre
Oriol Beltran
Emilio Menéndez
Aharon Oren
Sandra Ramos Maldonado

Imágenes:

Salvo mención expresa,
© de los colaboradores, de
la Asociación de Amigos
de las Salinas de Interior
o están libres de derechos

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

Cuarta edición de El Alfolí

El Alfolí comienza a consolidarse como revista de información salinera, gracias sobre todo a la calidad de los autores que contribuyen con sus colaboraciones. A pesar de no estar aún disponible en internet (algo que esperamos poder subsanar a lo largo del próximo otoño-invierno), ya está siendo demandada por particulares e instituciones de todo tipo.

En este número nos acompaña de nuevo la profesora Sandra Ramos con la segunda parte de su artículo publicado en el número anterior. Nos complace también incluir un artículo del profesor Aharon Oren de la Universidad Hebrea de Jerusalén. En la tradición del desgraciadamente extinto "Journal of Salt History", esperamos seguir publicando artículos internacionales, logrando que El Alfolí se vaya convirtiendo en una publicación salinera de referencia en otros países.

Se cierran las colaboraciones con un texto del profesor Oriol Beltran sobre sales gourmet, que muestra perspectivas económicas interesantes a las sales artesanales, así como otro de Antxon Aguirre dedicado al garum. Con ellos se convierte este número en un casi monográfico sobre la sal como condimento.

Ojalá que disfruten de El Alfolí y contamos con sus contribuciones para futuras ediciones.

alfolí. (Del ant. *alhorí*, este del ár. hisp. *al-hurí*, 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” (2ª parte)_____	4
Salt production, salt trade and salt politics in Scandinavia in the first half of the 16 th century as seen through the works of Olaus Magnus (1 st part)_____	12
El paisaje de la sal, en el plato. A propósito de las sales gourmet y las salinas tradicionales_____	17
El garum_____	24
Bibliografía de interés_____	26
Noticias sobre sal y salinas_____	28
Agenda de eventos_____	30
Ficha de socio_____	33

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 diciembre de 2008

Proverbios alimentarios y simbólicos de la sal procedentes de la Grecia antigua: “Los de sal y comino” (2ª parte)*

Sandra Inés Ramos Maldonado

Universidad de Cádiz

sandra.ramos@uca.es

2. “LOS DE SAL Y HABAS”: LENTEJAS, CEBADA Y SAL

El segundo proverbio¹ que algunos manuscritos y ediciones de la obra de Plutarco (Fig. 1) transmiten en lugar de “los de sal y comino” (véase la 1ª parte) es “los de sal y habas”.

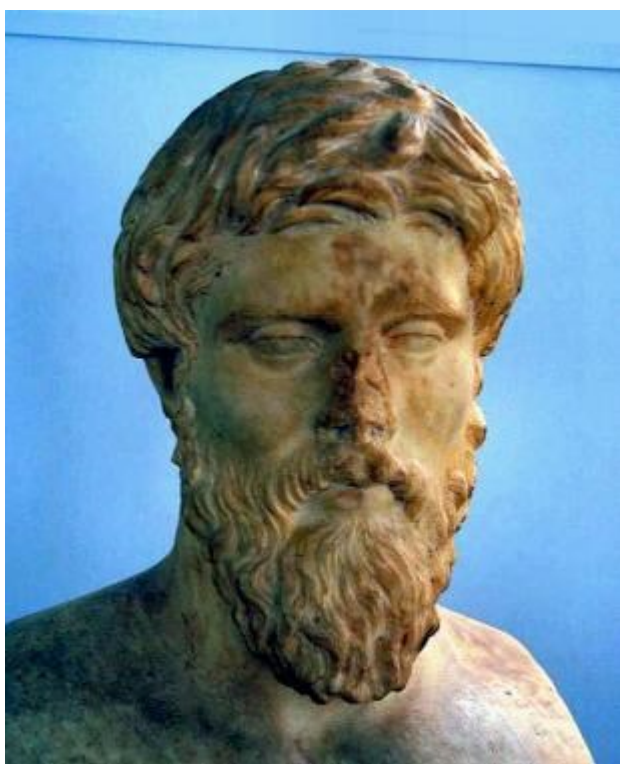


Fig. 1: Plutarco de Queronea, ca. 50-120 d. C.
(Museo de Delfos, Grecia)

Este último proverbio está relacionado con dos alimentos localizados en las *Vidas Paralelas* de dicho historiador y ensayista griego, concretamente en la *Vida de Craso* 555a:

Además sucedió que, después de atravesar el río, cuando a los soldados se les distribuyó su ración, en primer lugar se les dio **lentejas y pan de cebada**, que los romanos suelen considerar fúnebres y ofrecer a los muertos.

Esta es la lectura que recoge tanto la primera edición teubneuriana de las *Vidas Paralelas* realizada por K. Ziegler con C. L. Lindskog en 1914, como la tercera y última de 1964 correspondiente al vol. I 2, es decir, junto al término griego de “lentejas” (“phakoús”), aparece el de “pan de cebada” (“mázan”), lectura que ofrece el códice de Pseudo-Apiano. También en la colección Budé leemos los nombres de estos dos alimentos, siguiendo el texto de Ziegler.

Pero frente a esto, tanto la edición de Sintenis (vol. III, Leipzig, 1891) como la colección Loeb (vol III, 1967) presentan la lectura que recoge todo el resto de manuscritos plutarqueos, es decir, “phakoús kai hálas”, “lentejas y sales”, sin ninguna referencia en sus respectivos aparatos críticos al vocablo “mázan” del Pseudo-Apiano elegida por el filólogo alemán.

Además sucedió que, después de atravesar el río, cuando a los soldados se les distribuyó su ración, en primer lugar se les dio **lentejas y sales**, que los romanos suelen considerar fúnebres y ofrecer a los muertos

Ziegler, en la *praefatio* del volumen correspondiente a la *Vida de Craso* y sumándose a la opinión de los editores de Apiano, Viereck y Roos (Leipzig, 1962, vol. I, pág. 7, n. 1), escribe que, para los capítulos 15,7-33 (552c-565b), hay que tener en cuenta los manuscritos de Apiano que contienen un relato de las guerras párticas, no escrito por él, sino que cierto falsario lo tomó textualmente de las “Vidas de Craso y Antonio” de Plutarco y lo añadió *per fraudem* a los verdaderos libros apianeos, como ya notaron W. Xilander y J. Perizonius. Ziegler concluye que esta falsificación puede ser de época bizantina (*iam exeunte antiquitate*), porque Focio en su códice apiano considera espuria la Historia Pártica al final de la Siriaca, historia que tuvo la intención de escribir en el tiempo en que compuso los libros II y V de

Ziegler, pues, opta por la lectura del Pseudo-Apiano porque en su opinión aquel falsificador debió tener ante sus ojos un texto mucho mejor que los nuestros.

Frente a esto, Bernadette Perrin en la introducción (1967, vol III, pp. V-VII) de su edición inglesa (colección Loeb) de la *Vida de Craso*, considera el Pseudo-Apiano rara vez superior, por no decir nunca, al de los mismos capítulos que la tradición textual de Plutarco ofrece, aunque concluye diciendo: «No attempt has been made, naturally, to furnish either a diplomatic text or a full critical apparatus».

En todas las ediciones consultadas de las *Vidas de Craso* no he hallado la más mínima nota explicativa a este pasaje plutarqueo que alude al carácter fúnebre de dos alimentos concretos, salvo en la colección Budé, que recoge, según dije, la lectura “phakoús kai mázan” (“lentejas y pan de cebada”).



Fig. 2: Nombre científico de la lenteja: *Ervum Lens L.*

Se cita un artículo de Rambaud sobre la legión y la armada romana², quien considera que Plutarco revela un tabú alimenticio que concierne a las lentejas y las legumbres, alimentos fúnebres, y que es bajo este ángulo religioso bajo el que habría que interpretar *De bello ciuili* 3, 47, 6, donde los cesarianos demuestran su coraje moral no rehusando ni la cebada ni las legumbres (*hordeum et legumina*). Aunque termina diciendo que no hay que asombrarse de la no utilización de la cebada, porque era uno de los alimentos del caballo.



Fig. 3: Nombre científico del haba: *Vicia faba L.*

No creo, sin embargo, que este texto de César, por sí sólo, pueda aducirse como prueba irrefutable para defender la lectura del código Pseudo-Apiano, habida cuenta que ni siquiera menciona explícitamente las lentejas, sino las legumbres en general, sin dar tampoco cuenta alguna del carácter fúnebre de estos dos alimentos, o al menos del de la cebada.

En fin, frente a Ziegler están también las ediciones renacentistas. La traducción latina, por citar dos ejemplos, de Guarinus Veronensis (Basileae 1531, p. 264B) y la de Hermannus Crusenius (Basileae 1564, p. 451.16) traducen *lentes et salem*, es decir, “lentejas y sal”.

El humanista Gómez Miedes, asimismo, recoge en sus *Commentarios sobre la saß* (Fig. 7) este pasaje concreto del queronense; de hecho se trata de la única cita explícita a las *Vidas Paralelas* en su diálogo sobre la sal, localizada en V, 79, un añadido de la segunda edición, donde incluso el insigne prelado intenta dar una explicación al carácter lúgubre de dichos alimentos:

No obstante, Plutarco, en la vida de Craso, considera LA LENTEJA Y LA SAL como lúgubres y por ello como presagio de desastres inminentes.

Afirma que le sucedió a M. Craso cuando marchaba a toda prisa con su ejército contra los partos. En efecto, después de distribuir lo necesario a los soldados, casualmente sucedió que ante todo les dio lentejas y sal, que los romanos acostumbraban a considerar como funestas y a ofrecerlas a los muertos. Por lenteja, conocida especie de legumbre, entendían «hombres tranquilos, moderados y ecuanímes», como añade Plinio⁴, quien había encontrado en autores antiguos que los que comían lentejas tenían ecuanimidad. Y este alimento he leído que lo tomaron muchísimos antepasados que se dedicaban a la contemplación de las cosas divinas en un lugar solitario. Conviene, así pues, que los que van a morir sean de tal modo, que dejen a los que viven una gran añoranza de ellos.

Pero por sal entienden a «los muertos», cuyos cuerpos y miembros, para que no se descompongan y deshagan, sino para que permanezcan incorruptos, se condimentan con sal. O mejor dicho, porque a través de la sal se alude a la gracia divina, con la que es necesario que los hombres cristianos que dejan la vida se rocíen y se condimenten como si fuera sal, para que se transformen en un guisado suave y grato a Dios en los cielos, pues de lo contrario caerán en esos lugares infernales en los que, por el hecho mismo de carecer de aquella misma sal, todo es fatuo, fétido y está lleno de males.

No he encontrado en la tradición clásica prácticamente ningún texto que aluda a la lenteja, sola o con la sal, como alimento especialmente fúnebre, pero sí a otra legumbre: el haba, tanto sola como en unión con la sal.

Precisamente el susodicho capítulo de los *Commentarios de la sal* donde se citan juntas «la lenteja y la sal», viene a continuación del capítulo dedicado al proverbio «sal y habas» y de su explicación como alimentos lúgubres, texto que ya analizamos en la primera parte del presente trabajo.

A este respecto me parece interesante traer a colación otro texto también renacentista, concretamente de Fr. Hernando de Santiago (1557-1639).

Este mercedario, llamado «Pico de Oro» por Felipe II, predicó en las exequias de este rey y en las de su sucesor, Felipe III. En la consideración segunda de la oración fúnebre de Felipe II, en el pasaje en el que va a probar la tesis *Facile contemnit omnia qui se cogitat moriturum* (“Fácilmente lo desprecia todo el que piensa que va a morir”) menciona, como preliminar al episodio de Esaú y Jacob (*Génesis* 25, 34), la costumbre de los fariseos de mostrar el luto comiendo lentejas⁵:

Los judíos lloran hasta el día de hoy y tras revolcarse en la ceniza con los pies desnudos se acuestan con el cilicio y, para completar su superstición siguen un ritual completamente infundado de los fariseos: comen en primer lugar lentejas, para mostrar con qué alimento perdieron la primogenitura.



Fig. 4: Escena de banquete fúnebre.
Fresco de la Tumba del Diver. 475 a. C.
(Paestum Museum, Italia)

En este sermón⁶ Fr. Hernando de Santiago recoge una cita de Plutarco (el nombre aparece en el margen derecho del texto) que dice: lo antiguos “prohibían comer lentejas a los que ofrecían sacrificios consultando los oráculos: porque lo que soñaban, aviendolas comido, lo creyan como respuesta del oráculo. Plutarco dize que fue proverbio: *In eos qui spes ingentes in animo concipiunt: priusquam res ipsa teneatur aure lentem augere ollam*.

Y por ventura las comían acudiendo a este proverbio y diciendo que lloraban las largas esperanzas que del difunto tenían acabadas en un punto”⁷.

Esta cita de Plutarco es una de las muchas que Fr. Hernando de Santiago recoge en su oración fúnebre de diversos autores griegos y latinos a propósito de esta legumbre, que nosotros hemos hallado en una de las *Obras morales* del historiador griego (*De sanitate tuenda precepta*, “*Consejos para proteger la salud*”, 125f), cuya lectura nos obliga a corregir el *aure* del texto del mercedario por la forma *ante*:

Así pues, Crates, pensando que, sobre todo por la molicie y el despilfarro, se originan en las ciudades las revoluciones y las tiranías, daba entre juegos y bromas este consejo:

“No nos metas en discordias ensalzando nuestro plato más que **un plato de lentejas**”.

La expresión “un plato de lentejas”, que aparece en los versos de Crates recogidos por Plutarco, era un dicho proverbial de los estoicos para indicar su recomendación a la frugalidad⁸. Pero en ningún momento el historiador griego alude a su carácter lúgubre entre los romanos.



Fig. 5: Escena de libación. Interior de una copa Ática roja, ca. 480 a. C. de Vulci (Museo del Louvre, París)

Estamos, pues, en mi opinión, ante una confusión de legumbres. En efecto, en diversas partes de la obra del queronense se alude al haba y no a la lenteja como alimento fúnebre.

De hecho en el sermón del mercedario se equiparan las habas y las lentejas, asignando a esta segunda legumbre capacidades que de antiguo se atribuían especialmente a la primera: “Entenderemos –dide- la prohibición de los Pitagóricos de comer las habas o lentejas los días que ofrecían sacrificios por los muertos, porque soñaban los almas dellos. Y Varron dixo que en las *habas literae lugubres reperiuntur*. Se hallan ciertos caracteres tristes, que pienso son las pintas negras que tiene la flor, Y añade que: *Est in eis peculiaris religio*” [f. 191v].

En *Moralia* 729^a (*Charla de sobremesa* V 10), efectivamente, se menciona, con respecto a las ceremonias sagradas de los egipcios, el desprecio por las habas siguiendo un precepto pitagórico⁹, y es más, unas líneas después, en el mismo pasaje, Plutarco añade la sal como sustancia también despreciada por los egipcios por afán de pureza.

Pero es sobre todo en una de sus *Cuestiones Romanas* (95) donde el queronense se pregunta “por qué es costumbre que quienes llevan una vida piadosa se abstengan de legumbres, respondiendo”:

¿Acaso al igual que los Pitagóricos se abstienen religiosamente de **las habas** por las razones que alegan, y de las algarrobas y los garbanzos, porque sus nombres sugieren los de Lethé y Erebus?

¿O porque usan las legumbres fundamentalmente en las fiestas de funerales y en las invocaciones de los muertos? [...]

Ovidio, en *Fastos* V 419-444, menciona que las habas negras eran ofrendadas a los muertos en la fiesta romana de las *Lemuria*, durante el mes de mayo: el padre de familia, levantándose descalzo a medianoche, hace una señal con el dedo pulgar en medio de los dedos cerrados (Fig. 6: *MANUS FICUS*), para que en su silencio no le salga al encuentro la sombra de los muertos. Y cuando ha lavado sus manos puras con agua de una fuente, se da la vuelta, y antes coge habas negras, y las arroja de espaldas diciendo: «Yo arrojo estas habas, con ellas me salvo yo y los míos». Esto lo dice nueve veces y no vuelve la vista; se estima que la sombra las recoge y está a nuestras espaldas sin que la vean.



Fig. 6: Amuleto de *Manus Ficus* (ss. I a.C.- II d.C), señal que el *pater familias* hacía para ahuyentar a los lemures o espectros y arrojar después nueve habas negras.

También Gómez Miedes en su diálogo sobre la sal, como dijimos, recoge el proverbio *sal et faba* en el capítulo 78 del libro V:

[...] los espíritus, si están abatidos y privados del conocimiento de la verdad y del bien, para recobrase necesitan, según un proverbio simbólico, **SAL Y HABA**, es decir, gracia y adivinación.

Efectivamente, cuando antaño los arúspices daban sus respuestas divinas, solían servir sal y un haba, pues los que iban a hacer una consulta no recibían una respuesta hasta que, ofrecidas las oblaciones, se rociaban con sal lustral a fin de conseguir la gracia de los dioses. Después comían un haba y contaban a los arúspices los sueños y pensamientos que se les venían a la cabeza para oír la interpretación de lo que les era presagiado a cada cual a través de ellos [...]

Esta acción de conjeturar los hechos futuros, que tuvo su origen en las visiones, la llamaron «adivinación». Y la designaban sobre todo con el término «haba», porque, entre otras cosas, el haba es un estimulante ante todo de temibles sueños y por ello entre las legumbres al haba se le rindió siempre un honor principal.

Éstas son las palabras que escribió Plinio sobre ella¹⁰: «El uso del haba -dice- es múltiple para el género de todos los cuadrúpedos, principalmente para el hombre. También se mezcla con el trigo en muchísimos pueblos y sin triturar sobre todo con el mijo. E incluso, según un antiguo rito, la fabada es sagrada a los dioses de su religión, sobresaliendo en la comida del guisado, y se considera que embota los sentidos, también que provoca visiones, y una sentencia pitagórica la condena porque, según transmiten algunos, en ella se contienen las almas de los muertos.

Por esta razón generalmente se toma para tributar honras fúnebres. Varrón cuenta que por estos motivos el sacerdote no la come y porque en su flor se descubren letras lúgubres. La superstición que existe sobre ella es peculiar. Es costumbre, pues, ofrecerla de entre los frutos para los auspicios, y por ello se la llama *refriua*. En efecto, piensan que se aplicaba a las subastas como medida lucrativa. Lo cierto es que es la única de los frutos que, incluso si se come, se llena durante el cuarto creciente de la luna». Hasta aquí Plinio.

Y de estas palabras lo que más me interesa destacar ahora es que antaño por muchas razones incluían el haba entre los ritos sagrados y por esto descubrimos que los antiguos le tributaron un gran honor. Pero tanto mayor, cuanto que en la realización de los sacrificios el haba se ofrecía unida a la sal.

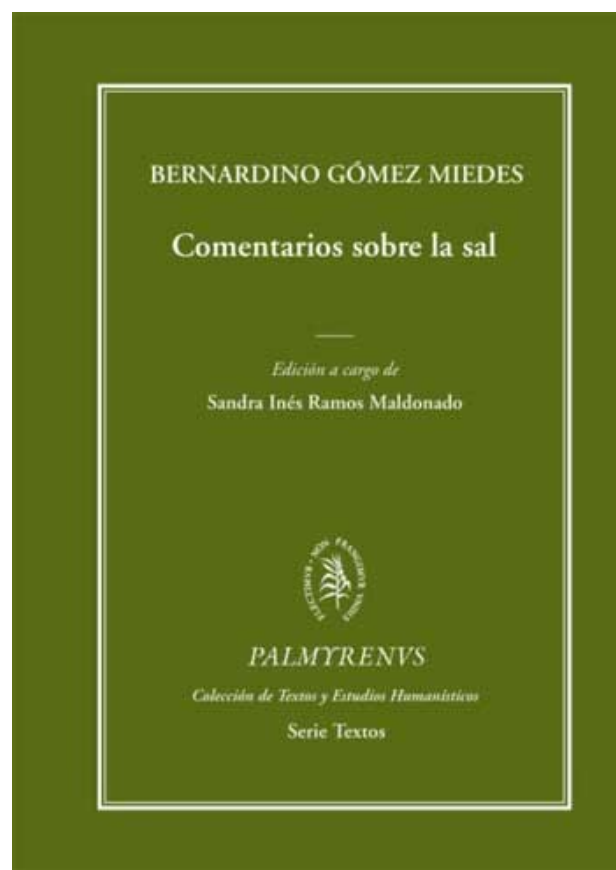


Fig. 7: Edición actual y traducción (Madrid-Alcañiz, 2003) de los *Comentarios sobre la sal* de Bernardino Gómez Miedes (Valencia, 1572-79)

Demostrado, pues, el carácter lúgubre de las legumbres (ya se trate de lentejas o más bien y especialmente de habas), veamos ahora argumentos para defender junto a ellas la lectura de «máza» (pan de cebada) o de «hál» (sal):

1) “**Máza**” (pan de cebada): Después de realizar un rastreo por toda la obra plutarqueea no he hallado ningún pasaje que recogiera juntos «la lenteja y la sal», pero sí «la lenteja y el pan de cebada»: en 1097d (*Non posse suauiter uiui secundum Epicurum*) leemos “en mázei kai phakêi”, donde se consideran el pan de cebada y el guiso de lenteja como los alimentos menos placenteros para el cuerpo, aunque sean económicos, pero nada se dice de su carácter lúgubre para los romanos.

2) “**Háls**” / **sal**: Gómez Miedes en el libro V, caps. 14-15, de sus *Comentarios sobre la sal*, trata extensamente del uso de la sal (e incluso de las salazones) en los sacrificios o ritos sagrados tanto griegos como, sobre todo, romanos.



Fig. 8: *Kernos* (vasija litúrgica donde se llevaban las ofrendas de los sacrificios) barnizado en negro (producción itálica) s. IV a.C. (Museo Archeologico di Teanum Sidicinum)

Veamos algunos ejemplos:

a) Ateneo 7, 51, 2: «Los Faselitas ofrecen en los sacrificios incluso salazones»,

b) Clemente Alejandrino *Protréptico* 2, 14: «en recuerdo de su nacimiento [de Afrodita] se entregaba un puñado de sal y un pastel en forma de falo a los que iban a ser iniciados en el arte del adulterio»,

c) Varrón, frg. Non. p. 223: «Las vírgenes Vestales cortan la sal con una sierra de hierro». Las Vestales (Fig. 9) participaban en los cultos relacionados con el fuego, ceremonias incruentas relacionadas con actividades domésticas que se sacralizaron. Una de sus labores era preparar la sal utilizada en los ritos, siendo ellas las que realizaban todos los trabajos necesarios para obtener el producto final: «comenzaban a machacar en un mortero la sal en bruto sacada de la salina; la calcinaban después y luego de un proceso de limpieza mediante disolución y filtración la prensaban en una dura masa, de la que cortaban con una sierra de hierro, las porciones que les eran precisas»¹¹. La «mola salsa» o harina salada era una ofrenda muy frecuente. Para hacer la harina seguían un proceso parecido al de la sal, en el sentido de iniciar el ciclo en la recogida de la materia prima en su estado natural: selección de los granos de las espigas de trigo maduras, desgrane, molido del grano, harina. Esta se mezclaba con sal y la masa se pasaba por la frente de las víctimas antes del sacrificio¹².

d) Horacio *Odas*. 3, 23, 20: «Apaciguaré a los penates hostiles con trigo sagrado y una pizca de crepitante sal».

e) Ovidio *Fastos* 1, 337-338: «Antes tenía poder para conciliar a los dioses con el hombre la harina y un grano brillante de sal pura».

El mismo autor nos proporciona un texto definitivo en *Fastos* 2, 536-8 para defender la propuesta de sal: «Aplacad las almas de los padres y llevad pequeños regalos a las piras extintas. Los Manes reclaman cosas pequeñas; agradecen el amor de los hijos en lugar de ricos regalos. La profunda Estigio no tiene dioses codiciosos. Basta con una teja adornada con coronas colgantes, unas avenas esparcidas, una pequeña cantidad de sal, y un trigo ablandado con vino y violetas sueltas.»

f) Finalmente, hemos de recordar que, como Plinio el Viejo transmite en su *Historia Natural* 31, 89, antaño, entre los romanos, las pagas que se les daban a los soldados y cargos públicos por un servicio prestado y en pago a su servidumbre solían llamarse «salarios», por la sal: “Con todo, -dice el naturalista- su mayor importancia está en el uso sagrado, puesto que no se lleva a cabo ningún rito sin mola salsa”.

3) “**Oulaí**” (“granos de cebada tostados”): Junto a esto existe también la costumbre griega en los sacrificios de esparcir sobre la cabeza de las víctimas o sobre el altar las “oulaí” (granos de cebada enteros o toscamente molidos que se tostaban):

a) Homero, *Odisea* 3, 441-446: «Areto salió de su estancia con un lebrillo floreado, lleno de agua para lavarse, en una mano, y una cesta con los granos de cebada en la otra [...]. Néstor, el anciano jinete, comenzó a derramar el agua y a esparcir los granos de cebada, y ofreciendo las primicias, oraba con gran fervor a Atenea y arrojaba en el fuego los pelos de la cabeza de la víctima»;

b) Heródoto 1. 132: «No levantan altares [los persas] ni encienden fuego, cuando se disponen sacrificar, ni emplean libaciones ni flautas ni coronas ni granos de cebada».

4) **Mola salsa**: Parece, no obstante, que estas “oulaí” o “granos de cebada” de la tradición griega se transforman en la ya mencionada *mola salsa* (harina tostada y mezclada con sal elaborada por las Vestales¹³) en la tradición latina, de las que nos dan cuenta:

a) Plauto *Anfitrión* 739-740: «Hoy te ha sido preciso suplicar a Júpiter, protector contra los malos agüeros, con mola salada o con incienso».

b) Virgilio *Eglogas* 8, 82: «esparce la mola».

c) Horacio *Sátiras* 2, 3, 199-200: «Cuando tú colocas ante el altar como novilla a tu dulce hija en Aúlida y rocías su cabeza con mola salada, malvado».

d) Lucano 1, 610: «Ya había empezado a verter el vino y a llevar las molas con la hoja de su cuchillo inclinada».

e) Plinio el Viejo, *Historia natural* 12, 83: «Y los dioses eran más propicios a los que suplicaban con una mola salada».

Si a esto unimos el hecho de que la palabra griega declinada en acusativo, tal como aparece en el texto es “oulas” (“olas” en ático), podría pensarse en una confusión o corrupción a partir de “hálas” > “oulás” (át. “olás”) > “mázan” / *mola salsa*.

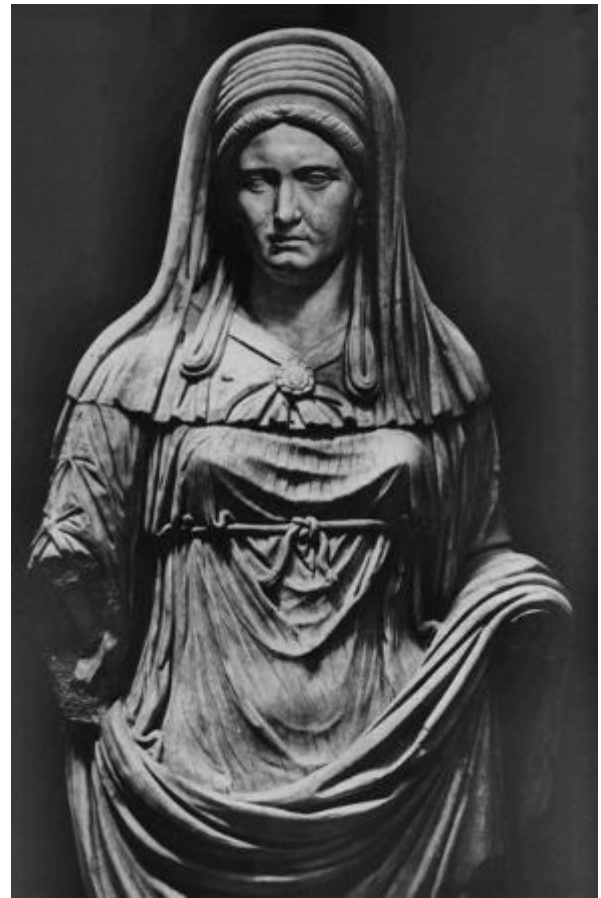


Fig. 9: *Virgo Vestalis Maxima*: una de sus labores era preparar la sal y la *mola salsa* utilizadas en los ritos (Museo Nacional de Nápoles)

En fin, la destacada presencia de la sal en los sacrificios religiosos y ritos romanos vinculados a los muertos, la existencia de un proverbio antiguo y muy extendido que contiene el nombre de una legumbre fúnebre junto con la sal (“Los de sal y habas”), y la mayoría de la tradición manuscrita plutarquea que presenta la lectura “hálas”, frente al “mázan” del Pseudo-Apiano, creo que pueden ser argumentos válidos para leer en *Crassus* 555a el término griego de “lentejas” unido al del blanco y divino condimento, “sal”.

3. En conclusión, se me podría objetar que parece contradictorio y forzado por mi parte atribuir a la sal en la primera parte de este trabajo un valor simbólico determinado y otro en la segunda parte, sin ninguna relación aparente. Es decir, ¿cómo es posible que la sal unida al comino sea interpretada como “condimento sencillo y económico”, y unida a las legumbres “sustancia relacionada con los muertos, los ritos, la adivinación y los oráculos”?

La respuesta nos la ofrece el propio Plutarco en una de sus *Quaestiones conuivales*, la ya mencionada *Charla de sobremesa* 5, 10, donde Floro se hace la misma pregunta: ¿cómo es posible que algo grato a los dioses y absolutamente divino, considerado como el condimento y remate del alimento, sea a su vez incompatible con algunas prácticas religiosas y esté relacionado con la muerte? La respuesta, como digo, se halla en dicha *Charla*, cuya lectura completa, en su lengua original y/o traducida, recomiendo a los amantes no sólo de la sal, sino también del mundo clásico, elementos ambos indispensables en los tiempos modernos para nuestra buena salud física y espiritual.

NOTAS

* El presente trabajo está incluido en el Proyecto de Investigación HUM2006-05381/FILO de la DGICYT y en el Proyecto de Excelencia PAI05-HUM-00860 de la Junta de Andalucía.

¹Este artículo es continuación de “Proverbios alimentarios y simbólicos de la sal procedentes de la Grecia antigua: “Los de sal y comino” (1ª parte), publicado en el número anterior de la presente revista. Para una exposición detallada, con los textos originales en griego y latín, véase nuestro trabajo «Plutarco y la sal. Notas de crítica textual a *Mor.* 684f y *Crass.* 555a», *Res Publica Litterarum* XXII (1999) 67-76.

²Cf. M. RAMBAUD, «Légion et armée romaines», *REL* 45 (1967), 112-146.

³Véase 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.

⁴Cf. PLIN. *nat.* 18, 123.

⁵Cf. HIER. *epist.* 39, 4.

⁶Tuve noticias de este texto por el trabajo de F. HERRERO SALGADO, «Plutarco y la Oratoria sagrada del Siglo de Oro», en m. GARCÍA VALDES (ed.), *Estudios sobre Plutarco: ideas religiosas* (Actas del III Simposio Internacional sobre Plutarco, Oviedo 30 de abril a 2 de mayo de 1992), Madrid, 1994, pp. 371-380.

⁷Cf. H. de SANTIAGO, «Sermón que predicó en las honras que hizieron los Cabildos de la Iglesia y ciudad de Málaga al Rey Don Felipe II Nuestro Señor. Año 1598», en *Sermones funerales en las honras del Rey N.S. don Felipe II...*, Recogidos por Ignacio Iñíguez de Lequerica, Madrid 1599. He consultado una edición del año 1601, [fols. 191v.].

⁸Cf. M. H. POHLENNZ, *Die Stoa*, Gotinga, 1978, I, p. 140. Cf. et Ateneo IV 158b.

⁹Cf. C. EGGERS LAN –V.E. JULIÁ, *Los filósofos presocráticos. I*, Madrid 1981, p. 134: «Dice Aristóteles en el libro *Sobre los pitagóricos* que éste <es decir, Pitágoras>, ordenaba abstenerse de las habas porque éstas son como genitales o semejantes a las puertas del Hades».

¹⁰Cf. PLIN. *nat.* 18, 119.

¹¹Cf. E. O. JAMES, *Historia de las religiones*, dirigida por R. Roquer, traducida por F. Trías, J. Petit, C. Olivé, Ll. Vergara Saturno, Barcelona, 1960, p. 499.

¹²Cf. J. BAYET, *La religión romana. Historia política y psicológica*, presentada por J. M. Blázquez, Universidad Complutense de Madrid, Ediciones Cristiandad, Madrid, 1984, p. 113.

¹³Cf. SERV. *Aen.* 2, 1331, 1; SERV. *eccl.* 8, 82, 1; FEST. p. 141.



Bernardino Gómez Miedes. Comentarios sobre la sal. Introducción, edición crítica, traducción, notas e índices a cargo de S. I. Ramos Maldonado, Instituto de Estudios Humanísticos – Ed. Laberinto -C.S.I.C., Alcañiz – Madrid, 2003, 3 vols.

Los *Comentarios sobre la sal* del prelado alcañizano Bernardino Gómez Miedes, cuyo prolongado proceso de elaboración hasta su publicación definitiva en Valencia en 1579, los convierte en toda una “enciclopedia” del prodigioso Quinientos europeo. Aunando divulgación científica y buen quehacer literario, el autor, en un latín elegante y ciceroniano, diseña sus comentarios como un discurso hábilmente disfrazado de diálogo, situado en la Roma de 1554. Los protagonistas son Joan Quintana, ávido consumidor de sal, dos colegas “antisales” y el autor, que adopta el nombre de Metrófilo para evidenciar la postura vital defendida, convirtiendo sus reflexiones en un paseo intelectual por una diversidad de paisajes. La colección “Palmyrenus” ofrece al lector, la primera edición crítica, traducción anotada e índices de esta obra, el primer texto científico dedicado al llamado “oro blanco” de la Edad Moderna, que le mostrará el universo que puede hallarse en un simple grano de sal.

(extracto de la reseña publicada en: <http://www.sandra-ramos.com/paginasandra6.html>)

Salt production, salt trade and salt politics in Scandinavia in the first half of the 16th century as seen through the works of Olaus Magnus (1st part)

Aharon Oren

Department of Plant and Environmental Sciences, The Institute of Life Sciences
and The Moshe Shilo Minerva Center for Marine Biogeochemistry,
The Hebrew University of Jerusalem, 91904 Jerusalem, Israel
Ph: +972-2-6584951; Fax: +972-2-6528008; E-mail: orena@cc.huji.ac.il

Resumen

El presente artículo, que se ofrece en dos partes, revisa la producción, comercialización y distribución de sal en la Escandinavia del siglo XVI, a partir de los trabajos del clérigo sueco, Olaus Magnus. Sus extensos viajes por Europa y la publicación de sus obras “Historia de gentibus septentrionalibus...” y “Carta marítima” han permitido conocer bien estos aspectos de la historia de la sal. La segunda parte de este artículo se ofrecerá en el siguiente número de El Alfolí.



Mapa de Escandinavia de Olaus Magnus publicado en “Historia de gentibus septentrionalibus”, alrededor de 1520

Introduction

In 1555, Olaus Magnus, a Swedish clergyman who had lived outside Sweden from 1523 till his death in 1557, published in Rome a book entitled: “Historia de gentibus septentrionalibus, earumque diversis statibus, conditionibus, moribus, ritibus, superstitionibus, disciplinis, exercitiis, regimine, victu, bellis, structuris, instrumentis, ac mineris metallicis, et rebus mirabilibus” (autore Olao Magno Gotho archiepiscopo Upsalensi Suetiae et Gothiae primate).¹ This voluminous work, encompassing 22 books with a total of 815 pages, presents an encyclopedic overview of the geography, climatology, flora, fauna, ethnology, economics, politics, and many other aspects relating to the countries and peoples of present-day Sweden and Norway, the Götar and the Svear, the Lapps and the Fins. The book became a best-seller at the time. New Latin editions followed in 1558, 1562, and 1567. The author of this essay has seen an abridged Latin “pocketbook” (7x12 cm) edition, printed in Leiden in 1652,² a copy of which is in the possession of the Jewish National and University Library in Jerusalem. In 1561 French and Italian editions appeared; the work was translated into Spanish in 1565, into German in 1567, and into Dutch in 1598. In recent times a facsimile edition of the original Latin edition has been printed,³ as well as translations into Swedish⁴ and English.⁵ The “Historia de gentibus septentrionalibus” is an extended commentary to the “Carta marina”, a detailed map of the northern countries published earlier (1539) by Olaus Magnus.⁶ The scope of the book can be considered typical for the period in which humanism came to embrace all human knowledge. The book is to a large extent based on the notes Olaus Magnus made during a journey to the north of Scandinavia in the years 1518-1519.

However, the “Historia” also contains substantial amounts of information borrowed from other sources and presents an interesting mixture of reliable information, detailed personal observations, and fantastic stories. Accounts of supernatural phenomena and gigantic sea monsters are not lacking.



Fig. 1: Sea serpent as illustrated by Olaus Magnus ca. 1555

Both the “Historia” and the “Carta marina” contain numerous, and often detailed references to the production of salt, the salt trade, the uses of salt, and politics relating to salt. This paper presents and discusses the references made to salt in Olaus Magnus’ works.

The life and travels of Olaus Magnus

Olaus Magnus (or Olaf Månsson) was born in 1490 in Linköping, south of Stockholm, in the Swedish province of Östergötland. His brother Johannes, whose life and deeds were to become closely intertwined with those of Olaus, was born two years earlier. To obtain a proper education preparing him for a career in the Church, Olaus studied for seven years (1510-1517) at different universities in Germany. Soon after returning to his home country he made a long journey (1518-1519) to north Sweden and Norway in the service of the Church to collect indulgences. His travels thus brought him to the most remote and largely unexplored places of Scandinavia. The observations made during this trip formed the basis for the preparation of the “Carta marina” and the “Historia de gentibus septentrionalibus”. In 1520 Olaus lived in Stockholm, and he probably served as a parish priest in Linköping in the years 1521-1522.

In June 1523 Olaus’ brother Johannes returned to Sweden as the nuncio of Pope Adrianus VI. After the election of Gustav Vasa as king of Sweden in 1523, Johannes was nominated for the archbishopric of Sweden. Olaus was then commissioned to travel to Rome to obtain papal confirmation for Gustav Vasa’s election. He never returned to Sweden again.

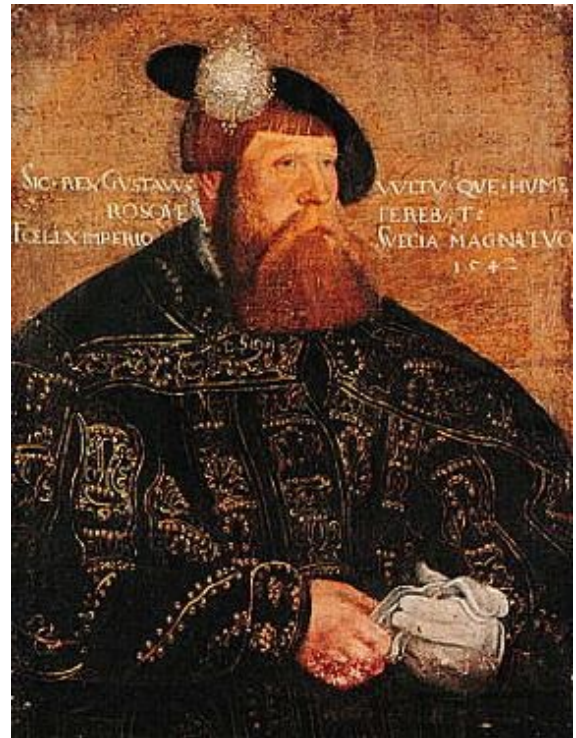


Fig. 2: Gustav Vasa as painted by Jakob Binck in 1542

Olaus remained in Rome till August 1524. His return journey to the north brought him to Lübeck, and subsequently to Danzig at the end of 1525. Danzig was to be his domicile for the next 10 years, and there he worked as secretary and chancellor to his brother, awaiting the latter’s appointment as archbishop. Both brothers were also in the service of King Gustav Vasa as diplomatic envoys.

Those were troublesome times for the Catholic Church in Sweden and Norway. Within ten years after Martin Luther published his theses in Wittenberg in 1517, the northern countries had already almost completely converted to Lutheranism. The new church was attractive in view of the general indignation toward the excesses of the catholic clerics, the wish to obtain relief from the domination of the church over daily life, and the desire to strengthen the national states at the expense of the international church.

King Gustav Vasa himself was greatly instrumental in effecting the change. Thus, because of Gustav Vasa's position with regard to Lutheranism the situation became difficult for archbishop-elect Johannes Magnus, and therefore he left Uppsala for Danzig in 1526. There the Magnus brothers were joined by Bishop Hans Brask from Linköping who went into exile in 1527. The last Norwegian archbishop left Trondheim in 1537.

Olaus Magnus made many diplomatic journeys as Gustav Vasa's foreign correspondent and envoy. In January 1528 he traveled to Bochnia in Poland to obtain King Sigismund's consent for the marriage of his daughter Hedvig with the Swedish king. He used the opportunity to visit the salt mines of Bochnia and Wieliczka, as we will see below. In 1532 the Magnus brothers were summoned by Gustav Vasa to return to Sweden. Joined by Olaus, Johannes first traveled to Rome to be consecrated as archbishop (June 6, 1533). Then they returned to Danzig in 1534 after a long and eventful journey. At that time, however, the attitude of Gustav Vasa toward the Catholic Church was already so unfavorable that there was no question of installing Johannes as archbishop, and thus the brothers remained in Danzig till 1537. Subsequently they returned to Italy in 1537 to attend the church council in Mantua. That council being postponed, they continued to Rome. Between 1538 and 1541 Olaus lived in Venice, where he published his "Carta marina", and he spent the years from 1541 onwards in Rome.



Fig. 4: Rome around 1500

Johannes Magnus died in Rome in 1544 and was buried in St. Peter's Cathedral. Pope Paul III then consecrated Olaus as Johannes' successor as archbishop of Sweden. Olaus never had the opportunity to carry out his function, now superfluous in a Lutheran country. He remained active in the life of the Catholic Church, and participated as the Swedish delegate to the council of Trent (1545-1547 and 1551-1552). He also used the years in Rome to compile the "Historia de gentibus septentrionalibus", based on notes dating from his early years in Sweden and his journeys to the far north. Olaus Magnus died in Rome on August 1, 1557.

Salt – supply and demand in the northern countries

Certain areas within the northern countries did not suffer from a lack of salt, while in other parts salt was in short supply.



Fig. 5: Map of Scandinavia by Olaus Magnus (University of Uppsala)

In the Norwegian region there appeared to be no shortage of salt:

"Et licet in hoc regno Norvegiae tam ad domesticum usum, quam quaestuosum extrancorum lucrum conficitur, et emittitur: tamen ita insulae sunt carnes, et pisces, ut vel opera data id fieri credatur, vel tanta inclementia coeli syderumque videatur, ut nusquam non semiputres habeantur."

(Historia de gentibus septentrionalibus, liber XIII, cap. XLIII: 12-16)

(In this Norwegian kingdom there is enough manufactured for local use, and more is produced to gain profit, and exported. In spite of this, meat and fish are so little salted, that one either believes this is done on purpose, or the sky and the stars appear to be unfavorable, so that there is no place where the food is not half-rotten.)

(translations from the Latin original by the author)

According to John Granlund's annotations,⁴ this statement is undoubtedly correct. In that time the preservation of meat and fat was rarely based on storage with salt in pans or wooden boxes, as was commonly done in the 18th and 19th centuries, combined with drying and smoking.

In Sweden lack of salt was not a problem either during the period:

“Apud Sueones vero, sine Suecos et Gothos, nulla fit decoctio salis: non quia e fundo maris extrahi non possit aqua salsa, sed quia gens aliis rebus abundans, facilius exoticum sal comparat, quam superfluis expensis id decoquat in littore suo. Adventu enim grandium navigiorum Hollandiae, ac Germaniae ab Hispanicis, et Gallicis, ac Britannicis portubus, Ulysbonico praesertim et Brouaso portu, sal acceptum iusto pretio venundatur.”

(Historia de gentibus septentrionalibus, liber XIII, cap. XLIII: 16-17)

(On the other hand, among the Swedes, or the Svear and the Götar, no salt is boiled at all: not because there is no salt water to be obtained from the bottom of the sea, but because the people, being abundantly provided with other commodities, can much more easily obtain salt from foreign sources than by boiling it at their shore with unnecessary expense. Thus, with the arrival of the big Dutch and German ships from the ports of Spain, France, and England, and specially the ports of Lisbon and Brouage, the desired salt is offered for sale at a fair price.)

Bay salt was imported from western Europe and originated from the salterns at the mouth of the Loire and the Garonne.

The Portugese salterns at St. Ybes were also a very well known center for the production of sea salt. Brouage (“Brouaso portu”) is a salt production site on the French coast between Bordeaux and Rochefort.

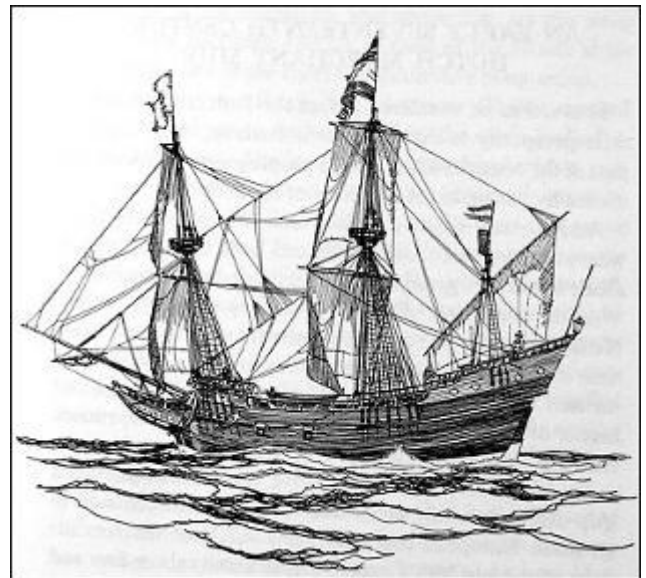


Fig. 6: Dutch merchant vessel (17th century)

It is interesting to note that Olaus Magnus failed to mention the importation of ‘travesalt’ from Germany, and it is uncertain whether the omission was accidental or made intentionally. He was very well aware of the import of salt from Lüneburg via Lübeck, and salt extraction from the mines of Lüneburg was even mentioned on the Carta marina (see below). As much of the imports to Sweden originated from the harbor of Lübeck, salt from Lüneburg was undoubtedly among the goods imported. However, Gustav Vasa tried at the time to strengthen the traditional ties between Sweden and Poland that had existed from the Middle Ages (see below), at the expense of the trade with Lübeck.



Fig. 7: Lübeck in the 14th century

Another area where salt was abundantly available was Bothnia, an area in north-Sweden, south of Lapland:

“Suntque in omnibus rebus locupletes: siquidem ex Hispania, ac Lusitania optimum vinum, et sal; ex Anglia ... illuc navibus advectum, comparant.”

(Historia de gentibus septentrionalibus, liber XX, cap. I: 7-12)

(And they have abundant supplies of all goods; because from Spain and Portugal they obtain the best wine and salt, from England , which are brought there by ships.)



Fig. 7: Salt pans of the Sado Estuary, Portugal

However, in times of war, when the maritime trade was interrupted, lack of salt became urgent in the area, necessitating a reliable source of local production. Chapter 43 of book XIII thus bears the title: “De difficultate advehendi salis in aquilonaria regna” (On the difficulty of transporting salt into the northern kingdoms):

“At ubi inciderint maritima bella in Balthico mari, ut defectu salis videantur ab hostibus premi posse Septentrionalia regna, tunc arte quaesita domesticum sal conficiunt, ne ea penuria suam libertatem subtrahant inimicis.”

(Historia de gentibus septentrionalibus, liber XIII, cap. XLIII: 1-4)


(But when maritime wars occur in the Baltic Sea, and the possibility exists that the northern countries may get under pressure by the enemy because of lack of salt, then the people prepare salt locally with carefully perfected skill, so that they will not have to give up their freedom to the enemies because of a lack of salt.)

References and Notes

- ¹Olaus Magnus. 1555. Historia de gentibus septentrionalibus, earumque diversis statibus, conditionibus, moribus, ritibus, superstitionibus, disciplinis, exercitiis, regimine, victu, bellis, structuris, instrumentis, ac mineris metallicis, et rebus mirabilibus” (autore Olao Magno Gotho archiepiscopo Upsalensi Suetiae et Gothiae primate). Romae MDLV.
- ² Olai Magni gentium septentrionalium historiae brevium. Lugduni Batavorum, ex officina Adriani Wijngaerden, 1652.
- ³ Olaus Magnus: Historia de gentibus septentrionalibus. Romae 1555. Introduction by John Granlund. Rosenkilde and Bagger, International Booksellers and Publishers, Copenhagen, 1972.
- ⁴ Olaus Magnus. Historia om de nordiska folken (4 volumes). Med kommentar og etterord av John Granlund, Gidlunds, 1951.
- ⁵ Olaus Magnus. Historia de gentibus septentrionalibus. Romae 1555. Description of the northern peoples. Rome 1555. Translated by Peter Fisher and Humphrey Higgins, Edited by Peter Foote, Vol. I (1996), Vol. II (1998), Vol. III (1998). The Hakluyt Society, London.
- ⁶ Olaus Magnus. Carta marina et descriptio septentrionalium terrarum ac mirabilium rerum in eis contentarum diligentissima elaborata. Venetia, 1539.

Acknowledgments

I thank Ian Dundas (Department of Microbiology, University of Bergen), who introduced me to the world of Olaus Magnus, and Carol D. Litchfield (George Mason University, Fairfax, VA, USA) for critically reading the manuscript. Financial support was obtained from the *Improving Human Potential Programme* from the European Union through contract no. HPRI-1999-CT-00056.



Besides from being an excellent salt historian, Aharon Oren is a renowned microbiologist. He has authored several books, among which “Halophilic microorganisms and their environments”, published in 2002 by Kluwer Academic Publishers. Its 18 chapters range from historical aspects, through ecology, physiology and molecular biology, to recent interest in halophiles and astrobiology. Aharon Oren has managed the difficult tasks of making the book accessible to the non-specialist and, simultaneously, enormously detailed and extensively referenced.

El paisaje de la sal, en el plato. A propósito de las sales gourmet y las salinas tradicionales

Oriol Beltran

En los últimos años estamos asistiendo a una notable diversificación en la oferta de sales destinadas al consumo alimentario. La venta de sal inespecífica, cuya presencia es aplastante en el mercado, está dando paso a una eclosión de sales con denominación que resultan cada vez más asequibles a los consumidores. Esta diversificación de la sal comercializada se enmarca en un proceso más amplio de elitización del consumo de alimentos, que afecta a una gran cantidad de productos así como al conjunto de los hábitos alimentarios (las formas de preparación, de presentación, la comensalidad), y que, a pesar de los intereses económicos que pone en juego, no puede entenderse al margen de sus dimensiones sociales y culturales.

La mayor parte de las sales comercializadas para el consumo humano se caracterizan por un alto nivel de anonimato. Elaboradas a partir de procedimientos industriales, suelen subrayar como cualidad principal su elevado grado de pureza, esto es, una composición cercana al 99,9% de cloruro sódico. En realidad, la sal alimentaria constituye una ínfima parte de la sal producida mediante dichos procedimientos, que se dirige masivamente a abastecer, como materia prima, otros procesos industriales.

En el contexto de esta particular valoración de la calidad, los lugares de procedencia y los procesos empleados en la obtención del producto carecen de importancia y son obviados en su imagen comercial. Las empresas productoras se limitarán a adoptar unas formas de presentación poco diferenciadas entre sí (sal refinada envasada en paquetes de 1 kg, en ocasiones saleros de plástico de distintos tamaños) y a dominar, sin demasiado margen para la competencia, determinados espacios comerciales. La sal yodada y/o fluorada suelen ser las únicas variantes a la sal de mesa común.

La eclosión de las sales gourmet

La sal Maldon, introducida desde hace más tiempo entre los gastrónomos, así como la Fleur de Sel de Camargue y la sal rosa L'Himalayen, que han desplegado una importante estrategia comercial, han sido las primeras sales de calidad que han abandonado las tiendas de productos delicatessen para brindarse al gran público entre la amplia oferta de pequeños comercios de alimentación y supermercados. Pero, al mismo tiempo, el número de sales que se venden en las tiendas de productos de gama alta se ha incrementado también considerablemente. La posibilidad de adquirir la mallorquina Flor de Sal d'es Trenc, la galesa Halen Môn o la bretona Fleur de Sel de Guérande está al alcance de un público cada vez más numeroso.



Fig. 1: Sales gourmet de diversa procedencia

Otros hechos contribuyen a subrayar este mismo proceso en el que las sales gourmet adquieren un protagonismo creciente. Diversos comercios especializados dedicados a la importación de productos alimentarios han introducido, también en los últimos años, una gama específica de sales con denominación de origen y/o de calidad.

La lista de "sales del mundo" tiende a hacerse cada vez más larga y a estar integrada por productos de lugares cada vez más exóticos y remotos. El Grupo Colofruit, empresa especializada en la venta de productos de alta gastronomía destinados al sector de la restauración y la hostelería, ha desarrollado una línea denominada "Sal de lo común" en la que, junto a la importación de sales gourmet distribuidas por empresas de todo el mundo, envasa y pone a la venta, con su propia marca, otras sales de menor implantación. Entre los productos de su extenso catálogo destacan la sal negra Kala Namak (India), la sal ahumada Salish (Washington, Estados Unidos), la sal rosa de Bolivia y la sal de Maras (Perú).



Fig. 2: Salinas de Maras (Perú)

Esta misma orientación está proliferando cada vez más entre empresas distribuidoras que realizan sus ventas a través de internet. Entre las firmas europeas, cabe señalar, entre otras, Terre Éxotique (terreexotique.fr), que comercializa con su propia marca tanto sales de otros continentes como una variada gama de flor de sal de Madagascar mezclada con especias y otros productos aromatizantes. Pero es en Estados Unidos donde más se ha desarrollado la venta electrónica de sales de calidad. Salt Works (saltworks.us), por ejemplo, una de las empresas que muestran un mayor grado de especialización en el sector, distribuye tanto a profesionales como a consumidores finales dos líneas de productos: sales de baño y sales gourmet.

Entre las sales destinadas al consumo alimentario, la mencionada compañía comercializa, con su propia marca y presentación, una gama de sales artesanales (Artisan Sea Salt) que incluye un total de 24 productos distintos (alguno de los cuales en doble presentación de sal gruesa y sal fina). Otras firmas norteamericanas dedicadas también a la venta de sales especializadas, como SaltTraders (salttraders.com), The Meadow (atthemeadow.com) o Sea Salt Superstore (seasaltsuperstore.com) amplían considerablemente la oferta mencionada.

Por otra parte, la celebración en mayo del 2007 de la feria SaltExpò (saltexpo.com) en Nápoles contribuyó a promocionar las sales alimentarias de calidad en el mercado europeo. Asimismo, el certamen Barcelona Degusta incluyó, en la edición celebrada el pasado año, una clase magistral sobre la sal y sus variedades. La sesión consistió en una presentación de las características de una docena de sales procedentes de distintas regiones de todo el mundo, de las que se realizó una cata complementada con algunas sugerencias culinarias.



Fig. 3. Stand en la feria SaltExpò de Nápoles
© Franco Cerniglia

Una última evidencia de este mismo proceso es la inauguración, hace poco más de un año, de la primera tienda española especializada en aceites y sales, Olisal (Travessera de Gràcia, 170, Barcelona). En ella, junto a una amplia variedad de aceites, pueden encontrarse desde sales de procedencia nacional (como Flor de Sal d'Es Trenc o Sal de Ibiza) hasta una selección de sales de otros países (Guérande, Camarga, Hawái...).

Todo ello complementado por un extenso repertorio de saleros, molinillos y algunas publicaciones especializadas. En su oferta destacan los artículos procedentes de las salinas eslovenas de Piran que incluyen una línea de productos alimentarios (flor de sal o chocolate negro con sal) y una interesante gama de cosmética (sales de baño, barro o cremas corporales).

Un viaje por el mundo de la sal

Las sales procedentes de Asia, Oceanía y América Latina aportan, en este nuevo mercado de las sales gourmet, un importante componente de variedad y de exotismo. En el primer caso, la sal rosa del Himalaya, de extracción minera, constituye el principal producto que ha llegado a nuestras tiendas a través de distintas presentaciones. Al margen de comercializarse también mediante lámparas ionizantes, esta sal pakistaní se ofrece en forma de sal fina, con molinillos de mesa de distintos modelos y tamaños, y goza de una importante presencia en el sector de la dietética natural.

Las sales indias Kala Namak y Ankur, por el contrario, son mucho menos conocidas. La sal negra Kala Namak, procedente de Darjeeling, es una sal mineral de origen volcánico que tiene un particular sabor sulfuroso. Vietnam (Vietnamese Pearl), Bali (Flower of Bali, Bali Smoked Salt) y Filipinas (Pangasinan Star, Sugpo Asin, Ilocano Asin) exportan sales marinas de recolección manual a través de una cuidada presentación. Las sales japonesas, que alcanzan unos elevados precios de venta, se caracterizan por la considerable variedad de procedencias: Aguni, Nazuna, Okinawa o Noto Suzushio, y se complementan con algunas elaboraciones (Iburi-Jio, sal ahumada, y Amabito No Moshio, sal con algas).

Entre las sales que engrosan el mercado internacional de la alimentación gourmet provenientes de Oceanía destacan tres orígenes principales: Australia, Nueva Zelanda y Hawái. La sal del Río Murray, en forma de escamas de color rosado, comenzó a producirse en 1982 y se encuentra actualmente muy extendida.



Fig. 4: Sal del río Murray, Australia

De Nueva Zelanda provienen dos sales marinas elaboradas por evaporación solar: la New Zealand Pacific Natural, cosechada en las aguas oceánicas del estrecho de Cook y comercializada en forma de sal gruesa o fina, y la Marlborough Flakey, en forma de copos salados. Bio-Gro New Zealand certifica el uso de principios orgánicos en el procesamiento del producto y la ausencia total de aditivos químicos en su composición.

La sal hawaiana más conocida y con una mayor implantación es la Alaea, de procedencia marina (comercializada también, en su gama alta, como Haleakala Ruby). Presenta un color rojizo característico que se debe al enriquecimiento con una arcilla roja de procedencia volcánica que le aporta óxido de hierro, entre otros minerales. El repertorio de estas islas del Pacífico incluye también algunas sales negras, por la presencia de carbón activado y otros minerales de origen volcánico adquirida en el proceso de secado (Hiwa Kai y Kilauea), así como sales blancas (Papohaku). La compañía Hawaii Kai de la isla de Molokai, por ejemplo, comercializa hasta cuatro especialidades bajo la marca Palm Island: sal blanca, negra, rosada y con extractos de hoja de bambú.



Fig. 5: Sal negra de Hawaii

La sal de los Andes destaca entre las procedentes de América Latina, donde tienen una representación menor la sal marina centroamericana (México y El Salvador) y la del Atlántico brasileño (comercializada bajo la marca Pure Ocean). La sal rosa de Bolivia, conocida también en el mercado gourmet como Salt Miroir, se comercializa sin indicación de su procedencia exacta aunque ésta se sitúa entre los distintos salares andinos emplazados a más de 3.500 m de altitud. En el caso de la sal rosa peruana, el producto se elabora en una de las raras salinas de interior existentes fuera de la Península Ibérica perteneciente al distrito cuzqueño de Maras.



Fig. 6: Salar de Uyuni, Bolivia

Entre las sales de calidad producidas en Estados Unidos hay una extensa gama de sales ahumadas y de mezcla. El catálogo de la empresa Maine Sea Salt, por ejemplo, está integrado por una sal marina (Natural Maine Sea Salt), dos sales ahumadas (Hickory-Smoked y Apple-Smoked) y cinco sales mezcladas con otros productos (pimienta negra, algas marinas, hierbas aromáticas, ajo y limón). La Atlantic Mesquite es otra sal ahumada procedente de la costa del Atlántico norte. Las sales elaboradas en la costa oeste son, en cualquier caso, más numerosas. Con excepción de la procedente de Sonoma (California), de evaporación solar y presentada en forma de sal fina, gruesa y en copos, las restantes pertenecen al estado de Washington y son ahumadas con distintos tipos de madera: la Salish Alderwood Smoked, la Yakima Applewood Smoked y la Durango Hickory Smoked.

La Europa de la sal

La aportación europea al mercado de las sales gourmet es la más amplia y significativa. Entre las de procedencia atlántica, y más allá de las ya mencionadas Maldon (inglesa) y Halen Môn (galesa) (que elaboran también, junto a su característica sal blanca en escamas, versiones propias de la sal ahumada), destacan las sales de la Bretaña francesa de evaporación solar y recolección manual. La oferta se centra básicamente en la llamada "sel gris" (sal marina húmeda y sin refinar, que debe su color a la arcilla presente en los dispositivos empleados) y la "fleur de sel" (procedente de la recolección de los primeros cristales formados en la superficie de las salinas), aunque incluye también algunas sales ahumadas con madera de barricas de roble ("fumée de sel") y mezclas de sal gris con hierbas aromáticas, pimienta roja o algas.



Fig. 7: "Fleur de sel" de la Camarga, Francia (izda.) y "sel gris" de Île de Ré, Francia (dcha.)

Frente al anonimato común de las sales de consumo, las procedentes de la costa atlántica francesa subrayan siempre su origen geográfico (Guérande, Île de Ré e Île de Noirmoutier) e, incluso, el nombre de su propio elaborador (como ocurre con las sales recolectadas por Gilles Hervy y por Sylvain Leduc). Muchos de los productos puestos a la venta (entre ellos los pertenecientes a las firmas Le Trésor, Le Paludier y Breton) han obtenido la mención de calidad de Nature et Progrés que certifica que la sal proviene de salinas situadas en una reserva natural, sin riesgo de contaminación, y que ha sido elaborada manualmente, no sometida a procesos de purificación y de acuerdo a altos estándares analíticos.

Son igualmente de procedencia atlántica la danesa Viking-Smoked Salt, las portuguesas Maroto y Belmandil, comercializadas como flor de sal, sal gruesa o sal fina (la segunda marca con una original línea de sales mezcladas con productos tales como vainilla, cáscara de naranja y pimienta negra, cáscara de limón, pimienta de Jamaica y romero, y mango, piña, chile y clavo), la onubense Flor de Sal del Atlántico, de las salinas de Isla Cristina, y la gaditana distribuida por MaxMeridia.

Las sales del Mediterráneo cierran, por el momento, el catálogo de las sales gourmet. Las escamas de sal negra procedentes de Turquía y Chipre integran la representación del Mediterráneo oriental y tienen como particularidad un elevado contenido de carbón activado que les confieren un color característico (a pesar que también pueden adquirirse copos de sal blanca de Chipre, formados por cristales piramidales). La población de Cervia (Ravenna) y la costa occidental de Sicilia constituyen los principales lugares de procedencia de las sales marinas italianas de evaporación solar. En el primer caso se comercializa tanto sal gruesa (Grigio di Cervia) como flor de sal (Fiore di Cervia). La marca Ittica d'Or (en menor medida, Ravida) distribuye la sal elaborada en las históricas salinas de Trapani. En el caso de la Francia mediterránea, la sal procedente de la Camarga ha experimentado una gran expansión comercial. El grupo industrial Salins produce las marcas La Baleine, para la venta de sal fina y sal gruesa, y Fleur de Sel de Camargue, que presenta unos cristales húmedos característicos.



Fig. 8: Flores de sal de origen europeo

El mercado gourmet también incluye, por último, algunas sales del Mediterráneo español. El caso más destacado es el de Flor de Sal d'Es Trenc, elaborada en el sur de Mallorca desde hace sólo cinco años por Gusto Mundial Balearides y que, junto a la sal blanca (comercializada como Mediterránea), produce otras tres sales mezcladas: con olivas negras, con pétalos de hibisco y con hierbas aromáticas. El repertorio incluye, desde más recientemente, la Sal de Ibiza, la Flor de Sal Deltasal del Delta del Ebro y la Sal de San Pedro producida por Salinera Española en la costa de Murcia.

Una tipología de las sales gourmet

De acuerdo con los procedimientos de elaboración, la cristalización y la composición, podemos clasificar el vasto repertorio de las sales gourmet en distintos tipos que dan cuenta de la variedad de sus propiedades aunque éstas, a su vez, varían con los lugares de procedencia.

La *sal marina* adopta generalmente tres tipos de acabados distintos en relación con la forma de sus cristales. La *sal fina* y la *sal gruesa*, en calibres que van de los 0-1 mm hasta los 3-4 mm, son el resultado de distintos procesos de tamizado y/o de moltura. La forma de los cristales de *flor de sal*, por el contrario, es la que adopta ésta en las primeras fases de la cristalización a raíz de la evaporación solar de la salmuera explotada como materia prima. La elaboración y el procesado posterior pueden responder a procedimientos más o menos manuales, más o menos tradicionales, aunque estos calificativos no siempre son empleados de un modo riguroso. Con frecuencia, el empleo de la denominación *sal natural* pretende subrayar estas mismas características de autenticidad. Sólo en los casos de Francia, Nueva Zelanda y Gales, la sal marina puede ser objeto de una certificación de calidad de acuerdo con el origen de la salmuera y el proceso de elaboración empleado, pasando a ser cualificada, paradójicamente, como *sal orgánica*. En cualquier caso, debe diferenciarse claramente la *sal artesanal* de la *sal refinada*, que resulta de un procesamiento del producto que suele incluir el lavado y el blanqueado, y que suele contener aditivos para evitar su apelmazamiento.



Fig. 9: Sales de origen industrial:
A la dcha., fina de Torrevieja (Alicante);
a la izda., gruesa de Santa Pola (Alicante)

Otras denominaciones hacen referencia a las distintas tonalidades adquiridas por la sal a raíz de su composición cuando ésta matiza o se aleja de la blancura propia del cloruro sódico. La *sal roja* hawaiana debe su color a una elevada presencia de óxido de hierro. La conocida como *sal gris* está compuesta por cristales húmedos de sal marina procedente de la Bretaña francesa, donde adopta este tono cromático por las arcillas utilizadas en las salinas, de acuerdo con el procedimiento tradicional de obtención (por lo que se conoce también como *sal celta*). La *sal rosa* suele asociarse a sales no marinas (Himalaya, Andes). La *sal negra*, finalmente, está enriquecida con carbón activado o presenta un contenido sulfuroso igualmente significativo.

La *flor de sal*, ya mencionada, junto con la sal en copos o escamas que resulta de un proceso de evaporación inducida (no solar), serían distintas modalidades de *sal de acabado* (*finishing salt*). En este caso la categoría hace referencia al empleo específico de este producto en la preparación de los alimentos. Son sales para añadir en el plato justo antes de su consumo, después de la cocción cuando se trata de alimentos no crudos.

La *sal ahumada* y la *sal mezclada* responden a procesamientos posteriores del producto ya elaborado. En el primer caso, el ahumado con distintos tipos de madera (tales como coco, lima, kefir, roble o aliso rojo) infunde un sabor distintivo a los cristales (o las escamas) de sal, con una gama de aplicaciones gastronómicas específicas. La mezcla de sal con otros productos aromáticos constituye una evidencia de la mencionada eclosión de las sales gourmet.

Junto a una presencia más común de hierbas aromáticas y pimientas diversas, o una versión más selecta de setas y trufas, recientemente se están comercializando elaboraciones que añaden a las sales de calidad un mayor valor de exotismo y originalidad. La línea Fusion de Salt Works está compuesta por 16 variedades distintas de sales de mezcla entre las que se incluyen productos tales como vino Merlot, chile verde, té verde, trufa negra, café expreso, gengibre, soja, lima, limón, setas, pimienta Szechuan, tomate, vinagre balsámico y curry. En España, Casanovas Catering elabora, desde el pasado año, y empleando una sal marina de calidad como base, una amplia gama de sales mezcladas con productos como olivas negras, jamón ibérico y cítricos. MaxMeridia, por su parte, comercializa hasta 14 presentaciones distintas con escamas de sal marina, incorporando la canela, el ajo y las algas.

Hacia un nuevo consumo de la sal

Frente a las sales refinadas y procesadas industrialmente, que presentan una gran uniformidad, las sales artesanales se caracterizan por una sorprendente variedad en tres factores principales: su composición, su contenido de humedad y la estructura de sus cristales. Habitualmente, las trazas de otros minerales y oligoelementos presentes en las salmueras empleadas como materia prima son eliminadas en la sal de mesa común. Por el contrario, las sales de origen aportan justamente una amplia diversidad de sabores debido a la distinta cantidad de minerales que figuran, junto al cloruro sódico, en su composición química (hierro, magnesio, calcio, potasio, manganeso, zinc y yodo), elementos esenciales que proporcionan gustos distintivos a la vez que contribuyen a una mejor asimilación de los nutrientes. El distinto contenido de humedad en la presentación final de la sal (frente a su ausencia en las sales industriales) así como la gama de cristales que se obtienen través de los procedimientos manuales (ante la regularidad de los granos característica de la sal comercializada de forma masiva), contribuyen a diferenciar e identificar cada una de las sales artesanales. Sus propiedades específicas no sólo determinarán el sabor y la textura de la sal sino también su comportamiento ante el resto de alimentos.

Recientemente, Mark Bitterman, que se autocalifica como *selmelier* y ha impulsado la lista de correo Salt News (saltnews.com), ha reivindicado el uso de las sales artesanales en el acabado de los platos: "La mejor manera de aprovechar los beneficios de la sal artesanal es en el acabado. La idea es retrasar el salado de los alimentos lo más posible hacia el final de su preparación. En otras palabras: cocinar con poca o ninguna sal, y añadir después los cristales de sal que se correspondan óptimamente con el sabor, la textura y la presentación misma de los alimentos".

Las nuevas formas de consumo alimentario, junto con otros factores como la creciente segmentación del mercado o las facilidades para el transporte, están en la base del resurgimiento de las sales artesanales en todo el mundo. En este contexto, el objetivo de procurar el máximo volumen de producción posible está cediendo el paso al de obtener unos productos alimentarios distintivos y de gran calidad. Sin duda, ésta constituye una oportunidad única para las sales de origen y para las sales artesanales en general, que aportan, junto a sus valores específicos como productos tradicionales elaborados con materias primas de procedencia local, una amplia variabilidad de sabores, texturas y propiedades que ha pasado a considerarse como un importante valor añadido de este producto que es, a la vez, común y esencial.



Fig. 10: Flor de sal en Salinas de Medinaceli (Soria)

El movimiento de la alimentación de calidad, que valora los productos con denominación de origen y procesados sin aditivos, proporciona una oportunidad absolutamente inédita para las salinas de interior de la Península Ibérica. Estas explotaciones, que fueron masivamente abandonadas por la penetración en sus mercados de las sales elaboradas con unos menores costes de producción, permiten obtener un producto alimentario cuyas características son objeto de una creciente demanda a nivel mundial.



Fig. 11: Imagen del abandono de una salina de interior (La Olmeda de Jadraque, Guadalajara)

A menudo hemos identificado el valor patrimonial de las salinas de interior con los paisajes de la sal, las configuraciones locales asociadas al aprovechamiento de distintas materias primas para la obtención de sal. Se suele atribuir al escritor ampurdanés Josep Pla, por otra parte, la feliz expresión de que "la cocina de un país es su paisaje puesto en la cazuela". Nos encontramos, cada vez más, ante la posibilidad, impensable hasta hace muy pocos años, de recuperar funcionalmente las antiguas explotaciones salineras y de volver a poner en la cazuela el paisaje de la sal. O, mejor, y de acuerdo con Mark Bitterman, de poner el paisaje de la sal directamente en el plato.

El garum

Antxon Aguirre

Los foces, en la zona del Mar Negro, ya practicaban la salazón en el VII a.C. Fueron los fenicios quienes introdujeron en la Península Ibérica las técnicas de obtención de la sal, que luego empleaban para sus salazones y para la fabricación de una salsa de pescado, el *gariflos*, de origen persa. También los griegos consumían una salsa de pescado, llamada *garom*, siendo muy apreciada la que se hacía con caballa o verdel, *garus* para ellos. Así pues, el nombre romano para esta salsa, *garum*, tiene origen griego.



Fig. 1: Mosaico alusivo al *garum*
(© www.culturaclasica.com)

Las factorías de salazones y salsas de pescado establecidas en las costas ibéricas suministraron un producto muy apreciado en todo el Mediterráneo a lo largo de los siglos.

El *garum* se exportaba a los mercados de destino por mar, en ánforas puntiagudas de barro, en las que se marcaba su contenido, clase y calidad. Por tanto, el establecimiento de una planta de salazones y de *garum* obligaba a la creación de salinas y talleres de alfarería en donde se fabricaban las ánforas. Las primeras instalaciones fenicias y griegas del este y sur de la península alcanzaron, en época romana, la costa de las actuales Lisboa y Mauritania.



Fig. 2: Factoría de *garum* en Sexi / Almuñécar, Granada (© www.turgranada.es)

Los romanos fabricaban *garum* de varios tipos: el superior llamado, *himation*, se hacía con vísceras y agallas de atún. Luego estaba en *gari-flos-floreis*, siguiendo en inferior calidad el *gari-flos*. En general se usaban peces pequeños, generalmente grasos, y los despojos (cabezas, tripas, espinas) que quedaban al preparar peces más grandes para otros usos.

El método más usual de fabricación era:

- 1º Limpieza de las piezas.
- 2º Trituración.
- 3º Mezcla con sal en tinajas.
- 4º Exposición a la intemperie, removiendo frecuentemente.
- 5º Extracción del líquido resultante.

Los romanos hicieron del *garum* un producto muy demandado y sus usos variados. Marcus Gavius Apicius, conocido como Apicio, en el libro titulado *De re coquinaria*, considerado como el primer libro de gastronomía, cita al *garum* en 493 recetas. A los romanos les gustaba mucho combinar sabores: dulce con salado, con agrio..., y mezclaban el *garum* con distintos productos. Mezclado con vino se denominaba *oenogarum*, con vinagre *axygarum*, con aceite *oleogarum*, con agua *hydrogarum*. También, como los griegos, añadían especias como cilantro, orégano, ajo, etc. con distintas combinaciones.



Fig. 3: Ánfora romana similar a las que se usaban para transportar el *garum* (© Museo Cerralbo, Murcia)

Con la caída del Imperio Romano el consumo del *garum* desaparece prácticamente en Occidente. Aún se consumía en tiempo de San Isidoro de Sevilla (560-636 d.C.) que lo cita en su obra *Etimologías* (XX, 3, 19-20) Se mantiene su consumo en al-Andalus hasta la Edad Media con el nombre de *allex* y en el mundo árabe con el de *aloxa*. También aparece citado, como ingrediente, en un tratado de cocina nazarí del siglo XII con el nombre de *almori*.

La huella del *garum* se puede rastrear en platos de zonas mediterráneas y de diferentes épocas. En tiempos de Leonardo Da Vinci (1452-1519), por ejemplo, se confeccionaba un pastel para el cual se usaban entrañas de truchas en salmuera que se mezclaban con migas de pan, perejil, hierbas aromáticas, pimienta y yema de huevo. Se amasaba bien y se colocaba sobre una mezcla de harina y agua secada al sol denominada *polenta*. La *polenta* era un antecedente de la *pizza* que gustaba mucho al genio de Leonardo.

En la zona de Martigues, en el departamento de *Bouche du Rhône*, es muy famosa la *mélet*, que es una pasta para untar, que se hace macerando en un tarro alevines de anchoa en salmuera con pimienta e hinojo. En Provenza se llamaba *pissala*, *pissalat* o *pissaladiere* (de *peis-salat*) a la pasta de pescado salada con la que se recubría una tarta redonda. Originalmente se hacía a base de anchoas destripadas y limpias que se maceraban a mano con sal, tras lo cual se dejaba fermentar durante 6 semanas, aunque diariamente se mezclaba. Había una variante de gusto mucho más fuerte y que se fabricaba usando toda la anchoa, tripas y cabezas incluidas. Hoy la masa se hace con harina, sal, azúcar, levadura seca, huevo y aceite de oliva que se rellena con cebolla, ajo, sal, aceite de oliva, laurel, tomillo, romero, anchoas conservadas en aceite de oliva, y aceitunas negras.

Aunque actualmente el *garum* ha desaparecido, como tal, en Europa se siguen fabricando salsas a base de pescado fermentado en Asia. Su presencia como condimento es constante y en su uso se le puede asemejar al vinagre o la mostaza, por ejemplo. El producto es en todos los países similar: un líquido de color rojo anaranjado, semejante al color del vinagre de vino, sin sedimento alguno. Es rico en proteínas, vitamina B12, aminoácidos, calcio, fósforo, yodo y hierro. Para su fabricación se usa el pescado pequeño, ya que el que es superior a unos 12´5 cm. tiene un mayor valor para otros usos.

En cada país tiene un nombre distinto. Así en Laos se llama *nam pa*. En Camboya *tuk Trey* y a la pasta restante *prahok*. Si se hace con pescado de mar es de mejor calidad y se llama *Tuk Trey Samut* y si se usa pescado grande, se obtiene un producto aún de mayor calidad y en este caso a la pasta se le llama *phoak*. Si se usa pescado pequeño, se llama *mam*. Se suele cocinar mezclándolo con jengibre, papaya y azúcar. En Tailandia se llama *Nam pla* y a la pasta restante *Pla la* y se come mezclándolas con ajos, guindillas y leche de coco. La pasta fabricada con camarones fermentados con sal se llama *Capi*. También es usado en Birmania con el nombre de *Nga pya ye* y en Vietnam *Nuoc mam*, en Filipinas *Patis*, en Japón, *Shotts-uru*, y en China *Yeesui*.

Bibliografía de interés (1)



Menéndez Pérez, E. (2008) **Las Rutas de la Sal**. Ed. Netbiblo

El libro que nos presenta Emilio Menéndez Pérez nos trae una visión amplia de las relaciones sociales y culturales que se dieron a lo largo de la Historia en el mundo de la sal. Nos muestra los distintos esquemas de producción: salinas

de interior y marinas en diferentes entornos geográficos, así como los de comercialización.

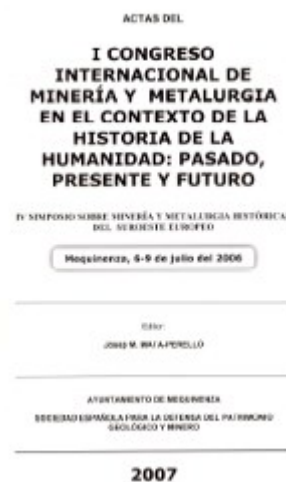
Nos acerca a ver como algunas ciudades, por ejemplo Venecia, o entornos sociales, los monasterios entre otros, adquirieron o consolidaron un poder económico y político, por su participación en ese control de la sal. Explica en ese contexto algunos esquemas impositivos en torno a la sal, desde la “gabela” francesa al “estanco de la sal” en España.

A nosotros nos interesan de forma especial todas esas informaciones que nos da sobre las salinas de interior en España y en otros países, las cuales hoy en muchos casos están olvidadas incluso por las personas de su propio entorno geográfico. En torno a ellas nos aporta datos geológicos, mineros y sociales; además nos ilustra sobre los diferentes museos que en algunas de ellas se han configurado.

El libro está estructurado por periodos históricos y entornos geográficos; nos habla de la sal en la Antigüedad, en la Edad Media o en la época de los grandes viajes por mar. Se extiende más en los temas relacionados con España, pero se adentra también en Europa, África y América Latina.

La labor editorial ha sido muy cuidadosa, detalle de agradecer en un libro como este que incluye gráficos así como llamadas a cuadros de texto que hacen más fácil la lectura. La obra ha sido publicada con apoyo de la Dirección General del Libro, Archivos y Bibliotecas del Ministerio de Cultura. Lo encontramos en NETBIBLO, S.L.

(www.netbiblo.com, tlf. 981 91 55 00)



Mata-Perelló, J.-M., Ed. (2007) **Actas del I Congreso Internacional de Minería y Metalurgia en el contexto de la Historia de la Humanidad: pasado, presente y futuro**. Mequinzena, 6-9 Julio 2006

Los días 6,7,8 y 9 de julio del año 2006 se celebraron en Mequinzena (Zaragoza), el /

Congreso internacional de minería y metalurgia en el contexto de la Historia de la Humanidad: pasado, presente y futuro y el *IV Simposio sobre minería y metalurgia históricas del suroeste europeo*. Las Actas de ambos encuentros, editadas por J.M. Mata-Perelló, ya han sido publicadas. El volumen, de 731 páginas, permite acceder a los múltiples trabajos presentados en esos días por casi 80 investigadores.



Fíguls, A. & Weller, O., Eds. (2005) **1ª Trobada Internacional d'Arqueologia envers l'explotació de la sal a la prehistòria i la protohistòria**, Cardona, 6 -8 Diciembre 2003

Ha aparecido el libro que recoge las ponencias del *I Encuentro internacional de arqueología en torno a la explotación de la sal en la*

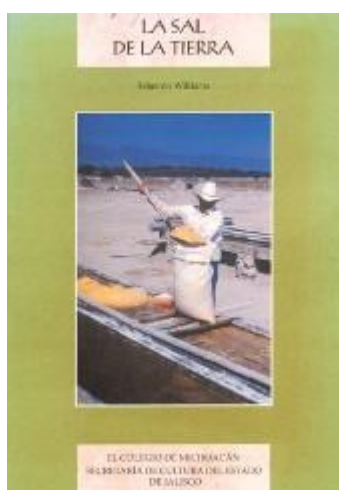
prehistoria y la protohistoria que se celebró en la localidad salinera de Cardona (Barcelona) los días 6,7 y 8 de diciembre de 2003. El libro, editado por Alfons Fíguls y Olivier Weller, ofrece una visión amplia, geográficamente, del tema objeto del Encuentro con estudios de detalle de diferentes lugares en Europa, América y Asia. Una lectura interesante y recomendable.

Bibliografía de interés (2)



Carcavilla, L., López, J. & Durán, J.J. (2008) **Patrimonio geológico y biodiversidad: Investigación, conservación, gestión y relación con los espacios naturales protegidos.** Instituto Geológico y Minero de España, serie Cuadernos del Museo GeoMinero nº 7, Madrid

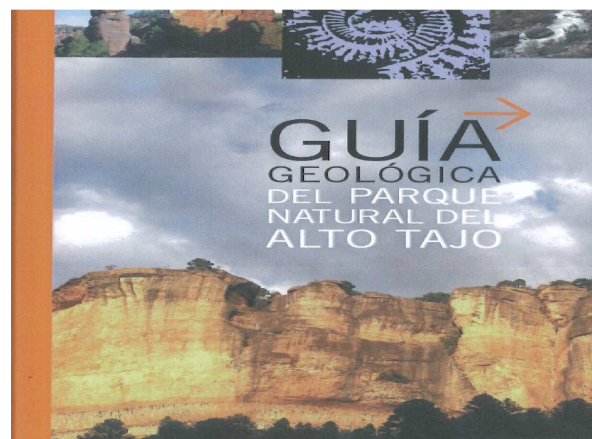
El *Instituto Geológico y Minero de España* ha publicado *Patrimonio geológico y geodiversidad: investigación, conservación, gestión y relación con los espacios naturales protegidos*. Sus autores son Luis Carcavilla, J. López y J.J. Durán. El libro está basado en la tesis doctoral de Luis Carcavilla y es una magnífica muestra de una investigación teórica con aplicación práctica de la misma a casos reales. La información contenida en esta obra se convertirá en referencia obligada para los trabajos que se realicen en las áreas específicas, objeto de este trabajo, y otras afines.



Williams, E. (2003) **La sal de la Tierra.** El Colegio de Michoacán & Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco, México

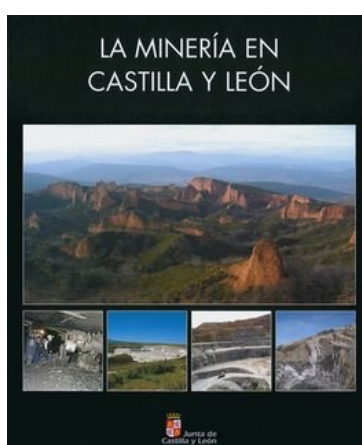
El *Colegio de Michoacán* y la *Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco* publicaron en el año 2003 el libro titulado *La sal de la Tierra*, de Eduardo Williams. No son mu-

chas las oportunidades que tenemos de manejar estudios centrados en la producción de sal en determinados lugares y épocas. Por eso nos hacemos eco, en estos momentos, de una publicación de hace cinco años donde se estudia, como reza el subtítulo del libro, la *Etnoarqueología de la producción salinera en el occidente de México*. No sabemos si será fácil, para todas las personas que puedan estar interesadas, conseguir la obra, pero es un libro interesante para cualquier estudioso de la producción salinera a lo largo de la Historia.



Carcavilla, L.; Ruiz, R. y Rodríguez, E. (2008) **Guía geológica del Parque Natural del Alto Tajo.** Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha

Escrita por expertos geólogos y conocedores del parque Natural del Alto Tajo, se trata de una obra de divulgación de los valores que encierra este espacio natural. En ella se conjugan el rigor científico preciso en un libro de estas características con la necesaria facilidad de comprensión y uso sencillo para que los visitantes se adentren y conozcan un enclave privilegiado. El libro describe la geomorfología del Alto Tajo, explica con detalle posibles rutas para conocer los encantos que encierra el Parque Natural y detalla las actividades de conservación que en él se desarrollan. La entidad financiera 'La Caixa' ha colaborado en la edición de la obra, en virtud de un convenio con el Gobierno regional de Castilla – La Mancha.



Sociedad de Investigación y Explotación Minera de Castilla y León (2007) **La minería en Castilla y León.** Junta de Castilla y León.

Magnífica obra que abarca aspectos productivos, geológicos y socioeconómicos de los minerales que se pueden encontrar en Casti-

lla y León, profusamente ilustrado con fotografías, mapas y gráficos. Sobre la sal (halita, en el libro) sin embargo, no dice gran cosa, pues dedica tan sólo un párrafo a tan importante mineral y cita únicamente dos de las 32 explotaciones de cloruro sódico que hay o hubo en la región.

Noticias (1)

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

La Asociación, presente en la Conferencia internacional “Lagos salinos alrededor del mundo: sistemas únicos con valores únicos”

El pasado mes de mayo, entre los días 11 al 16, la *Internacional Society for Salt Lake Research* (ISSLR) celebró en la Universidad de Utah, en Salt Lake City (EEUU), la *10ª Conferencia internacional de investigación en lagos salados*. La asociación local, *FRIENDS of Great Salt Lake*, hizo coincidir su Forum anual de manera que los dos actos se celebraron de forma conjunta. Bajo el lema *Lagos salinos alrededor del mundo: sistemas únicos con valores únicos* durante seis días, en sesiones de mañana y tarde, se presentaron un centenar de ponencias repartidas en 14 áreas específicas. En el plenario, con el que daban comienzo las actividades de cada día, se impartieron seis conferencias magis-



trales.

Imagen de satélite del Gran Lago Salado de Utah, EEUU. (© USGS)

Se presentaron trabajos sobre microorganismos de ambientes salinos, procesos físico químicos en lagos salados, humedales, ecosistemas desde diversos puntos de vista, actividades mineras e industriales, biodiversidad y conservación, diversos contaminantes, gestión, educación, geología y geografía. La *Asociación de Amigos de las Salinas de Interior* presentó dos comunicaciones. Una sobre la biodiversidad en las salinas de interior de la Península Ibérica y otra sobre las actividades de la propia Asociación.

En la 10ª Conferencia Internacional de la ISSLR celebrada en el antiguo Fuerte Douglas, actual Campus de la Universidad de Utah, participaron investigadores de todos los continentes. Los distintos lugares de procedencia, con la variedad de circunstancias locales que eso implica, y la mezcla de enfoques, dadas las diferentes disciplinas allí representadas, produjeron un estimulante ambiente intelectual. Por otro lado, la presencia de científicos, gerentes y ONG´s de diferente tipo con objetivos muy claros en cuanto a la investigación, defensa y gestión de los diferentes ecosistemas salinos sirvió para que el intercambio de experiencias fuera fructífero.



Brazo norte (*North Arm*) del Gran Lago Salado

Además de las presentaciones y conferencias, propias del Congreso, hubo un programa de salidas de campo. El día 10 de mayo se hizo una visita al denominado *North Arm* del Gran Lago Salado que es una zona hipersalina. El día 14 la salida fue a Antelope Island (ver foto abajo) y la de fin de Conferencia fue una visita ornitológica, de tres días de duración, alrededor del Gran Lago Salado. Hubo otros actos como presentaciones de fotografías de naturaleza, en general y en relación al Gran Lago Salado, y diversas manifestaciones artísticas realizadas en el mismo lago.



Noticias (2)

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

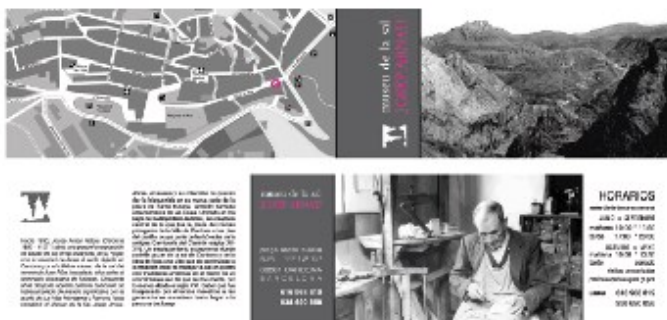
Recuperación de un *salí* en Gerri de la Sal

Este verano volverá a cosecharse sal en Gerri de la Sal. Ocho años después de que el último salinero abandonara su actividad, un vecino de esta localidad del Pirineo de Lleida ha restaurado, por su propia cuenta y de acuerdo con el sistema constructivo tradicional, los elementos necesarios para proceder a elaborar sal: un *toll*, una *arcabota*, una *era* y una *caset* (en las imágenes, las labores de recuperación). La iniciativa, que ha permitido recuperar una pequeña muestra del importante patrimonio vinculado a estas salinas de interior, pone en evidencia la pasividad de la administración pública ante su lamentable degradación.



Abre en Cardona (Barcelona) el nuevo Museo de la Sal Josep Arnau

El nuevo Museo de la Sal Josep Arnau, tiene su nueva sede en el número 11-13 de la plaza de Santa Eulalia, en los locales de la antigua Carnicería del Casttrón (siglo XIII), ahora rehabilitados para tal fin. Se trata de una iniciativa privada que gira entorno a una antigua colección de piezas de sal gema trabajadas en su día por el maestro artesano de la sal Josep Arnau, las cuales son un testimonio de la tradición secular de Cardona de labrar la sal con una finalidad artística documentada desde el siglo XVI.



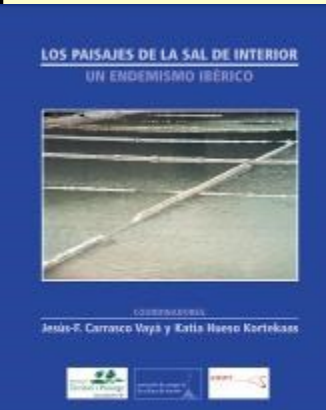
PUBLICACIONES DE LA ASOCIACIÓN

“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)



El libro nace a partir del inventario de las explotaciones de sal que hay o hubo en el interior de España y Portugal, a partir de fuentes bibliográficas, que arroja el sorprendente resultado de 1750 explotaciones!. En el libro se ofrecen listados de estas salinas, con su ubicación y épocas de funcionamiento.

Además, en la publicación se describen ocho salinas emblemáticas de interior, escritas por especialistas en cada una de estas zonas salineras. 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.

En estos momentos se está preparando una publicación similar sobre humedales salinos del interior de la Península Ibérica. Cualquier idea o sugerencia será bienvenida.

Ambas publicaciones son gratuitas, pero deberá abonar los costes de manipulación y envío. Puede

Agenda de eventos 2008+

Programa de Actividades de verano de la Asociación de Amigos de las Salinas de Poza

VERANO CULTURAL 2008

26 de Julio, sábado, a las 20.30 h,
Conferencia “El Combate de Poza en la Guerra de la Independencia”
D. Javier Urcelay Alonso

2 de Agosto, sábado, a las 20.30 h
Conferencia “Ecos y noticias de Poza en la época napoleónica”
D. Feliciano Martínez Archaga.

10 de Agosto, domingo
Visita al Museo de Dinosaurios de Salas de los Infantes y a la Casa de la Madera del Comunero de Revenga

16 de Agosto, sábado, a las 12.00 h
Exhibición salinera en el valle del Rusalado

23 de Agosto, sábado, a las 20.30 h
Conferencia “Los dinosaurios que habitaron nuestra provincia”
D. Fidel Torcida Fernández-Baldor

30 de Agosto, a las 20.00 h
Conferencia “Pasado y futuro de los pueblos salineros”
D. Alberto Plata Montero.

6 de Septiembre, sábado, a las 10.00 h
Ruta Didáctica por el Salero pozano

Lugar de las conferencias: Salón de Actos de la Casa de la Cultura de Poza de la Sal (Burgos)

Organiza: Asociación Amigos de las Salinas de Poza de la Sal
Patrocina: Ayuntamiento de Poza de la Sal.
Colaboran: Diputación Provincial de Burgos y Caja de Burgos

La Asociación organiza un congreso internacional en Dinamarca

La Asociación ha sido invitada a organizar el “International Conference on Salt production in the World: Global past, local future”, los próximos días 12 a 16 de septiembre en las localidades salineras de Mariager y Læsø. Coorganizan y patrocinan la Universidad de Aarhus, el Danish Salt Center y AkZo Nobel. Estarán presentes investigadores, gestores y salineros de toda Europa, EEUU, México e Irán. Se presentarán ponencias sobre los siguientes temas:

- Musealización del patrimonio de la sal y desarrollo local
- Los paisajes de la sal como una suma de valores naturales y culturales
- El patrimonio cultural y natural de la sal: Investigación y puesta en valor
- Presente y futuro del patrimonio de la sal



El congreso contará asimismo con un apretado programa social, con visitas a:

- Salinas ígneas de Læsø (ver foto arriba)
- Centro de Talasoterapia Læsø Kur
- Excavaciones arqueológicas de las cabañas de ebullición de sal, de época medieval (Læsø)
- Danish Salt Center / Museo Danés de la Sal (Mariager), incluyendo un baño en una réplica de las aguas del Mar Muerto (ver foto abajo)
- Instalaciones de sal vacuum de AkZo Nobel (Mariager)



Agenda de eventos 2008+ (2)

(La información del evento aparece en el idioma oficial del mismo)

Extremophiles 2008, Cape Town (South Africa/Sudáfrica), 7-11 September/Septiembre 2008

Sessions in the Extremophiles 2008 meeting will be centred on the followed themes, relating to any of the accepted groups of extremophiles.

- Ecology, Diversity and Phylogenetics
- Genomics and Metagenomics
- Physiology and Metabolism
- Adaptations
- Enzymology
- Structure-function
- Astrobiology
- Applications and Biotechnology

For further information, please visit: http://www.extremophiles2008.org.za/conf_themes.php

X Jornadas Internacionales de Patrimonio Industrial: Patrimonio industrial agroalimentario. Testimonios cotidianos de diálogo intercultural, Gijón (Asturias), 3-6 Octubre 2008

Con la intervención de prestigiosos ponentes internacionales y de las diferentes comunidades autónomas españolas se hablará de cuestiones relacionadas con:

- La arquitectura e ingeniería y las culturas que se desarrollan a través de los complejos y de los elementos patrimoniales de la industria agroalimentaria.
- El patrimonio internacional y mundial de la gastronomía y culturas de los alimentos.
- El patrimonio agroalimentario y el paisaje. Usos en el territorio.
- La historia de las técnicas en los procesos de elaboración y manipulación de los alimentos, transformación y comercialización, desde la preindustria a los modernos emporios.
- La reutilización y reciclaje de Patrimonio agroalimentario en el mundo. Experiencias y casuística.
- La Metalgráfica, envases y contenedores, publicidad y marketing de los productos agroalimentarios.
- Archivos de empresa.
- La historia de empresas y empresarios en la diversidad de emprendimientos agroalimentarios relacionados con un patrimonio singular
- La Memoria del Trabajo y del Lugar.
- Los Museos y centros de interpretación.
- Las Rutas, Itinerarios y Redes en los circuitos turísticos y culturales relacionados con el patrimonio agroalimentario a escala regional, nacional e internacional

Las comunicaciones seleccionadas serán editadas en un Libro, dentro de la colección "Los Ojos de la Memoria", en el volumen nº 9. Para más información, consultar: <http://www.incuna.org/>

IV Encuentro de Salinas Tradicionales y de Interior, Valladolid, 31 de octubre a 1 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

1st World Congress of Environmental History, Copenhagen (Denmark/Dinamarca), 4-8 August/Agosto 2009

Worldwide, humans interact with the environment to make their living, create artifacts, recreate, reflect their belief systems, and to survive. Humans have changed the face of the Earth considerably and have experienced both resilience and degradation of natural systems. Environmental historians in many fields study these interactions and aim their explorations toward a sustainable future.

The first World Congress for Environmental History (WCEH) will bring together scholars from all over the globe, giving them a unique opportunity to learn from each other and together create an overarching picture of the historic relationship of people and the environment through time. Interactions are found on many scales, from the local to the global.

¿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.

Agenda de eventos 2008+ (3)

(La información del evento aparece en el idioma oficial del mismo)

1st World Congress of Environmental History, Copenhagen (Denmark/Dinamarca), 4-8 August/Agosto 2009 (cont.)

Resource issues cross national borders and cross ecosystem boundaries. Looking at our challenges from multiple perspectives, multiple spatial and temporal scales, and varied politics, economies, and disciplines is the only way to enlighten the complex challenges of creating a sustainable future.

The World Congress will offer opportunities for all member organizations to meet and present themselves. It will bring a wide range of high-quality research papers to a diverse audience and seeks to discuss the political relevance of environmental history. We hope you come and share your results and questions with those of scholars from all over the world.

For more info: <http://www.wceh2009.org/>

XIV TICCIIH Congress 'Industrial Heritage, Ecology and Economy', Freiberg, (Germany/Alemania), 30 August/Agosto – 5 September/Septiembre 2009

The following main congress topic sessions will be organized by the Programme Committee:

1. Regeneration of industrial cities – Rehabilitating vast industrial city spaces.
2. New conceptual approaches to the understanding of landscapes and community development.
3. Economical and ecological problems of industrial world heritage sites.
4. Economical and ecological problems of railways and harbours.
5. Creative Re-Use – Industrial heritage between building assessment, real estate and sustainability.
6. Economical and ecological problems of power stations.
7. Big Stuff – Special methods of management and conservation for safe-guarding big sized technical equipment and industrial monuments under problematic conditions.
8. Industrial heritage tourism.
9. Art and the industrial revolution.

Other congress topics:

- New methods of recording and documentation of industrial sites and landscapes
- Industrial heritage and regional identity
- Industrial heritage and tourism
- Cross-boarder-concepts for industrial heritage
- Industrial landscapes as part of the UNESCO

- World Heritage
 - Teaching industrial archaeology
- More info at: Helmuth.Albrecht@iwtg.tu-freiberg.de & www.mnactec.cat/~public/docs/20091stCall.pdf

9th International Symposium on Salt, Beijing (China), 4-7 September/Septiembre 2009

The 9th International Symposium on Salt, themed "Salt: The Essence of Life," will be held at the China National Convention Center in Beijing. Topics for which papers are invited include the following:

1. Reduction of Energy Consumption in Salt Production
2. Salt Production Safety
3. Salt Sources and Occurrences
4. Salt Extraction
5. Rock Salt
6. Evaporated Salt
7. Sea/lake/Solar Salt
8. Salt Byproducts
9. Salt Processing, Analysis and Quality Assurance
10. Salt Markets and Applications
11. New Applications
12. Applications of New Technologies and Equipments
13. Salt and the Environment
14. Salt and Health
15. Iodized Salt for IDD Elimination
16. Salt and History (Salt and Culture)

For further info: <http://www.worldsalt2009.com/>

Agenda de fiestas salineras 2008

La Rotta del Sale, Piazzale dei Salinari, Cervia (Italia), 22-23 Julio 2008

http://www.turismo.comunecervia.it/eventi_proposte/eventi/eventi_sagre/

Sapore di Sale, Comparto Magazzini del Sale, Cervia (Italia), 12-14 Septiembre 2008

http://www.turismo.comunecervia.it/eventi_proposte/eventi/eventi_sagre/

Festa de la Sal, L'Escala (Girona), 13 Sept. 2008

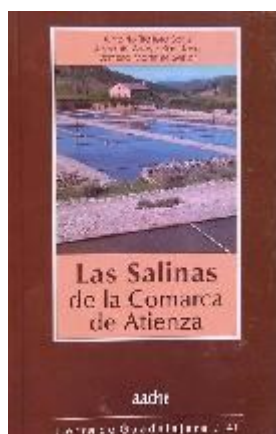
<http://www.firesifestes.com/Fires/F-Sal-L-Escala.htm>

Fête du Sel / Heste de la Saū, Salies de Béarn (Francia), 13-14 Septiembre 2008

Salzfest, Halle (Alemania), 26-28 Septiembre 2008

<http://www.halle.de>

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