

Editorial

Medwave, Año XII, No. 2, Febrero 2012. Open Access, Creative Commons.

La sal de la tierra

Autora: Silvia Padilla Loredo⁽¹⁾

Filiación: ⁽¹⁾Universidad Autónoma del Estado de México; Becaria en el programa de retención de CONACYT, Nezahualcóyotl, México

Correspondencia: silviapadillalored@gmail.com

doi: <http://dx.doi.org/10.5867/medwave.2012.02.5297>

Ficha del Artículo

Citación: Padilla S. La sal de la tierra. *Medwave* 2012 Feb;12(2) doi: 10.5867/medwave.2012.02.5297

Fecha de envío: 20/12/2010

Fecha de aceptación: 5/1/2012

Fecha de publicación: 1/2/2012

Origen: no solicitado

Tipo de revisión: sin revisión por pares

Reflexionar sobre las ventajas y desventajas históricas, ecológicas y educativas de este producto básico en diferentes ámbitos, para centrar sus efectos en el organismo y alertar sobre la necesidad de que existan programas de educación para la salud, ligados a la orientación sobre la ingesta de ella en organismos vivos - plantas, animales y seres humanos- es una necesidad ineludible.

La Tierra es rica en sal: los océanos contienen enormes proporciones de ella, en su mayoría en el mar y en el agua que inunda múltiples territorios. No obstante "el agua del mar no es apta para beber, pues es demasiado salada y el elevado consumo de la misma conduce a la hipertensión, en el sentido estricto de la palabra hipertónica, con la consiguiente pérdida de agua de las células, que intentan de modo casi mecánico compensar la desproporción de concentraciones salinas extra e intracelulares, que viene a ser una relación de uno a tres aproximadamente. El agua puede ser relativamente tóxica por defecto o por exceso de sal. Cuando contiene poca, su ingesta puede provocar aumento de las células que entran en contacto con ellas (turgencia). Como consecuencia, el suero sanguíneo tiende a estar demasiado diluido de sal y ver debilitada su presión osmótica. Por este motivo se desaconseja a los alpinistas que tomen nieve o nieve fundida tal cual"¹.

La tierra activa mecanismos de filtrado en el que la sal se queda en sus entrañas y purifica el agua a través de cascadas, cañadas y ríos, que se destila y hace que llegue al paladar humano purificada y sin sabor.

La sal participa de la dialéctica de la naturaleza, existe la unidad y lucha de contrarios, tiene aspectos positivos y negativos, y es justamente mediante la educación en su consumo equilibrado como puede lograrse el justo medio aristotélico, a fin de regular sus beneficios en el organismo humano.

Algunos usos de la sal

Actualmente, entre otros usos, se utiliza como materia prima en la industria alimentaria, en la construcción, en el curado de pieles o en la industria farmacéutica. Este mineral ayuda a prevenir accidentes porque a las carreteras se les echa sal en invierno, debido a que el agua y el hielo coexisten en presencia de sal, a temperatura de 0 grados. También, la salinidad protege a la madera de insectos y bacterias, pero a su vez ataca químicamente la composición de la madera, destruyendo la lignina y ocasionando pérdidas en su cohesión².

Existen dos clases conocidas: la sal mineral (gema) y la sal marina. La primera es producto de una actividad extractiva de las minas que requiere ciertas inversiones y conocimientos, más que los precisados para conseguirla de cursos salados o del mar³; al concentrar el agua salada se crea la salmuera que, al cristalizarse, forma la sal. El clima mediterráneo, con veranos secos y prolongados, es el ideal para obtener una buena sal.

Evolución histórica

Históricamente es generadora de riqueza: su importancia en la economía va más allá de ser un condimento necesario para la alimentación del ser humano y, sobre todo, del ganado, especialmente de los rumiantes. Las propiedades conservantes que tiene permiten que muchos productos puedan guardarse y comerciar con ellos en lugares alejados de su origen³. En España tenía un valor de uso, y sobre todo a partir de la conquista castellana, un valor de cambio, pues este producto se utilizaba como "moneda" en muchas transacciones².

"Desde tiempos fenicios y/o púnicos que se prolongaron a la era de los romanos, ya existían factorías de salazones de pescado situadas en el trayecto que recorren los bancos de peces"³. Controlar su producción, distribución y consumo fue una constante en la civilización medieval; el paso de los feudos a las campiñas y después a los burgos -ciudades- provocó que en poblaciones como las de "Gante y Brujas, Génova, Milán, Florencia, Siena y

Venecia, el consumo de sal se convirtiese en un verdadero impuesto, al obligar a los campesinos a comprar en cantidades determinadas y a precio tasado⁷. En Francia durante el Antiguo Régimen se aplicó el impuesto a la sal, al que se denominó gabela⁴.

En la España medieval las principales salinas eran Cádiz, Almería, Alicante e Ibiza. En las localidades portuguesas de Setúbal predominaba la sal o Aveiro. Tras la conquista castellana la sal pertenecía a la Corona, pero su control a veces era concesionado; Felipe II había creado en 1564 el monopolio real por medio del estanco de la sal. Las salinas de La Malaha fueron entregadas al Zagal, tras la rendición de la parte oriental del reino de Granada, por la capitulación de 1489, pero en 1495 las quejas de la población malagueña, al ser obligados a comprar sal del arrendador de las salinas de Dalías y La Malaha, provocaron que siguiera en manos de la Corona; oficialmente en 1752 llevaban el nombre de *R. Salinas* (Reales Salinas) y pertenecían a Fernando VI. A finales del siglo XVIII la sal constituía una de las mejores rentas de la Corona. La revolución de 1868, "la gloriosa", con su programa individualista y contrario a cualquier obstáculo al libre comercio, amparó las medidas que se proponían respecto del desestanco de productos como la sal y el tabaco⁵.

Actualmente Estados Unidos es el mayor productor de sal a nivel mundial y México ocupa el 7º lugar mundial y el primero en producción de sal en América Latina^{1,2}.

Importancia en la política

Políticamente, en la medida en que la explosión demográfica aumenta, la necesidad del consumo de sal se intensifica, por ello ésta se destinaba a asegurar el consumo de los habitantes, y era controlada siempre por las minorías que gobernaban los concejos en donde había explotaciones salineras. La creciente utilización de la sal como un producto común en la alimentación y, en consecuencia, en el tráfico comercial, debió de impulsar la voluntad por parte del Estado de ejercer un control mayor o menor sobre su explotación³.

La sal siempre ha sido fuente de discordias, de luchas marítimas por su comercialización, distribución y por el control de la recaudación de impuestos causados por su consumo.

En la lucha por los mercados de las salinas, "la bahía de Bourgneuf fue durante mucho tiempo la salina atlántica de mayor producción. Su sal era de una calidad menor, entre 30 y 50% más barata que la sal de la competencia, como la procedente de las Wich inglesas o de Cheshire o la de Lüneburg. Más tarde le haría competencia la sal de Brouage⁶.

En el sector eclesiástico "hasta siglos tardos medievales el interés de los monasterios por sus prioratos costeros estaba más relacionado con la sal y con el pescado que con el ganado. Ejemplo: una diócesis visigoda se llamaba Salionea (Poza de la Sal)"⁷. La compañía inglesa de las Indias Orientales se apoderó de los monopolios de la sal,

del opio, del betel y de otras mercancías que, para ellos, eran minas inagotables de riqueza⁸. En Argentina "el abastecimiento de sal en cantidades suficientes fue una de las principales preocupaciones del Cabildo de Buenos Aires. En 1668 hallaron yacimientos naturales de sal, en la actual provincia de La Pampa, conocidos más tarde como Salinas Grandes: en 1716 el Ayuntamiento dispuso organizar las expediciones cuyo objetivo principal era llevar sal a Buenos Aires, costeadando la tropa de escolta para su seguridad. En 1770 y 1772, representó uno de los ramos que más ingresos produjo en los caudales públicos. En el Río de la Plata, la sal se utilizó para la conservación de la carne; fue a partir de 1780, con la aparición de los primeros establecimientos saladeriles, donde sería empleada también para la curación de los cueros. La salazón de cien reses vacunas requería, aproximadamente, veinte fanegas de sal. En 1804 ingresaban por ella \$ 2856 y sólo era superado por la recaudación de corrales (\$ 17124,1), y pregonería (\$ 4982,3). En 1805, se reconocía que los recursos de la sal integraban el patrimonio real⁹. Aún a principios del siglo XIX, el monto por la sal tributada por las carretas y administrada por las autoridades, seguía siendo significativo.

Visión cultural

Culturalmente, a la sal se le atribuyen propiedades purificadoras, preservadoras y antisépticas; en las naciones orientales vino a ser símbolo de fidelidad y amistad. Entre los árabes, comer la sal de alguien es equivalente a compartir su hospitalidad.

Cuando una persona que prepara los alimentos no pone sal suficiente, se dice de ella que es sosa pues no tienen sazón. Lejavitzer, en un análisis literario, señala que esto se aplica también al discurso: Cicerón señala que "el discurso no debe resultar insípido", el apóstol San Pablo aconsejará "que vuestra conversación sea siempre amena, sazónada con sal". En ese sentido hay coincidencia con Quintiliano, quien dice "esos discursos que tienen sal añaden algo que nos hace tener sed de escuchar", y se relaciona con las negociaciones, ya que en el Antiguo Testamento el símbolo de la alianza entre Dios y el pueblo hebreo es nombrada "Alianza de sal"¹⁰.

Es común que se diga "la comida está salada", al haber un exceso de ese producto en su preparación, o que es demasiado insípida pues falta sal en su preparación. En México, cuando una persona no obtiene éxito en lo que se propone, se dice que está salada.

Las emociones fuertes tienen ese sabor, lo que se comprueba cuando se dice: "el stress le pone sal a la vida, le da sabor", y lo ameno se emparenta con el tedio: "si la vida no tiene sal, es sosa y aburrida". Al bailar con garbo, la española tiene salero, como sinónimo de gracia y picardía. También una frase célebre de Khalil Gibran dice "debe haber algo extrañamente sagrado en la sal: está en nuestras lágrimas y en el mar"¹¹.

Los lazos de unidad entre la gente también se expresan en la frase “compartir el pan y la sal”, que implica un lazo de fraternidad indestructible. El acercamiento a otros también va acompañado de ella para Aristóteles: “no es posible conocerse mutuamente los hombres antes de haber consumido juntamente la sal”. Como bienhechora del hombre, este ingrediente da sabor a los guisados, excita el hambre y despierta el apetito hacia toda clase de comidas. De ella, sin duda, viene todo el agrado y la máxima alegría por el alimento. De aquí que Isidoro de Sevilla piense que la salud tomó su nombre. “Nada hay, pues, más útil que la sal y el sol” se puede completar con la frase de Horacio, quien la percibe como paliativo del hambre: “con sal, el pan calmará bien a tu estómago ladrante”. Tan esencial es la sal, que la palabra salario se deriva de su nombre: “los romanos consideraban que la sal en sí misma constituía una verdadera comida, y además la tenían por un nutrimento muy saludable. En un principio, los soldados romanos recibían, como parte de su paga, un puñado de sal; dicha remuneración mantuvo el nombre de *salarium* y, como alimento espiritual, “Jesús exhorta a sus discípulos a ser la sal de la tierra” (Mt 5,13)¹².

Notas

Declaración de conflictos de intereses

La autora ha completado el formulario de declaración de conflictos de intereses del ICMJE traducido al castellano por *Medwave*, y declara no haber recibido financiamiento para la realización del artículo/investigación; no tener relaciones financieras con organizaciones que podrían tener intereses en el artículo publicado, en los últimos tres años; y no tener otras relaciones o actividades que podrían influir sobre el artículo publicado. El formulario puede ser solicitado contactando a la autora responsable.

Referencias

1. Laszlo P. Los caminos de la sal. Madrid: Complutense, 2001: 112. ↑
2. Ruiz A. Las Salinas de la Malaha. Madrid, 2005. ↑ | [Link](#) |
3. Malpica A. La sal en al-Andalus. Poblamiento y explotación de los recursos. 2005: 255 -277. ↑ | [Link](#) |
4. Le Goff J. La civilización del Occidente medieval Barcelona España: Paidós, 1999. ↑
5. Taruselli G. Las expediciones a salinas: caravanas en la pampa colonial. El abastecimiento de sal a Buenos Aires (Siglos XVII y XVIII). Ed. Quinto Sol, 2006:9-10 ↑
6. Laszlo P. Los caminos de la sal. Madrid: Complutense; 2001 ↑
7. Orella JL. Relaciones medievales entre Gascuña y Guipúzcoa. La diócesis de Pamplona y de Bayona. *Azkoaga Nov* 2001: 93-212. ↑
8. Marx K. El capital. México: Ed. Siglo XXI, 1979. ↑
9. Taruselli, G. Las expediciones a salinas: caravanas en la pampa colonial. El abastecimiento de sal a Buenos Aires (Siglos XVII y XVIII). *Quinto sol*; 2006, 125-150 ↑
10. Lejavitzter, A. El pan y la sal: hacia una poética del gusto en el epigrama de Marcial. *Acta Poética* 29-1; 2008 p. 203-222. ↑
11. Khalil Gibran. Frases célebres. *Sabidurias.com* ↑ | [Link](#) |
12. Asociación Mexicana de la industria Salinera. *Catálogo. México D.F.* ↑ | [Link](#) |



Esta obra de Medwave está bajo una licencia Creative Commons Atribución-NoComercial 3.0 Unported. Esta licencia permite el uso, distribución y reproducción del artículo en cualquier medio, siempre y cuando se otorgue el crédito correspondiente al autor del artículo y al medio en que se publica, en este caso, Medwave.