

- LEÓN PORTILLA, M. (1959): *Visión de los vencidos*. Universidad Nacional, México.
- Pintura del Gobernador, Alcaldes y Regidores de México. Códice en geroglíficos mexicanos y en lenguas castellana y azteca, existente en la biblioteca del Exmo. Señor Duque de Osuna. (1878)*: Publicase por vez primera con la autorización competente. Madrid, Imprenta de Manuel G. Hernández.
- RODRÍGUEZ BECERRA, S. (1985): «La economía colonial», en *América colonial*, Cuadernos Historia 16, n.º 84, pp. 14-22.
- RUIZ MEDRANO, E. (2000): «Códices y justicia: los caminos de la dominación», *Arqueología Mexicana: Códices Coloniales*, vol. 7, núm. 38, pp. 44-50.
- SARABIA VIEJO, M.ª J. (1978): *Don Luis de Velasco, virrey de Nueva España: 1550-1564*, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, Sevilla.
- (1999): «Luis de Velasco el Viejo y Francisco de Toledo: dos tipologías virreinales de la América de Felipe II». *Chronica Nova*, 26, pp. 333-345.

- VALDERRAMA, Jerónimo de (1961): *Cartas del Licenciado Jerónimo Valderrama y otros documentos sobre su visita al gobierno de Nueva España. 1563-1565*. Col. Documentos para la Historia del México Colonial, v. 7, México, editor José Porrúa e hijos, publicados por France V. Scholes y Eleanor B. Adams.
- VALLE, P. (2008): «Altépetl, huey altépetl y altepetontli. Imágenes de la organización política indígena en el Códice Osuna», en *Análisis etnohistórico de códices y documentos coloniales*, coordinadoras Celia Islas Jiménez, María Teresa Sánchez Valdés y Lourdes Suárez Diez. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- VALLE ARIZPE, A. (2000): *Virreyes y Virreinas de la Nueva España: Tradiciones, leyendas y sucesidos del México Virreinal*. Publicado por Editorial Porrúa, México.
- ZABALA, S. (1985): *El servicio personal de los indios en la Nueva España. 1550-1575*. Tomo II. El Colegio de México.

TERRITORIO Y PAISAJE

SALINAS DE SUBSISTENCIA EN LA ANDALUCÍA RURAL CULTURA DEL TRABAJO DE LOS ÚLTIMOS SALINEROS DE OSUNA Y SU COMARCA

Por

ANTONIO FAJARDO DE LA FUENTE

Geógrafo

JOAQUÍN BENÍTEZ JIMÉNEZ¹

Historiador

El estudio realizado sobre la actividad de producción y comercialización de sal en las tierras del duque de Osuna y del marqués de Estepa en la comarca de la Sierra Sur sevillana (Fajardo 2020) nos ha permitido evidenciar el valor económico y la trascendencia territorial de esta actividad, sustentada en la presencia de importantes recursos naturales por la existencia de numerosas fuentes ricas en cloruro sódico. Este trabajo permitió identificar las principales salinas existentes en la comarca, su evolución histórica, así como las huellas que han llegado hasta nuestros días. Sin embargo, el acceso a nuevas fuentes, en este caso orales, nos ha permitido abordar un asunto modesto por su trascendencia económica, pero de interés no solo porque completa el estudio de la actividad, sino porque lo encara desde el lado humano de los protagonistas. Junto con las grandes y medianas explotaciones existieron otras muy pequeñas, actividad salinera de subsistencia, explotadas solo por una familia y de manera temporal con medios muy rudimentarios, y cuyos ingresos completaban los provenientes de los salarios o rentas provenientes del campo. La oportunidad de entrevistar a algunos de los titulares de estas salinas, o a sus familiares directos relacionados también con la explotación salinera, la mayoría nonagenarios, nos ha permitido un acercamiento al factor humano y a la cultura del trabajo de esta actividad.

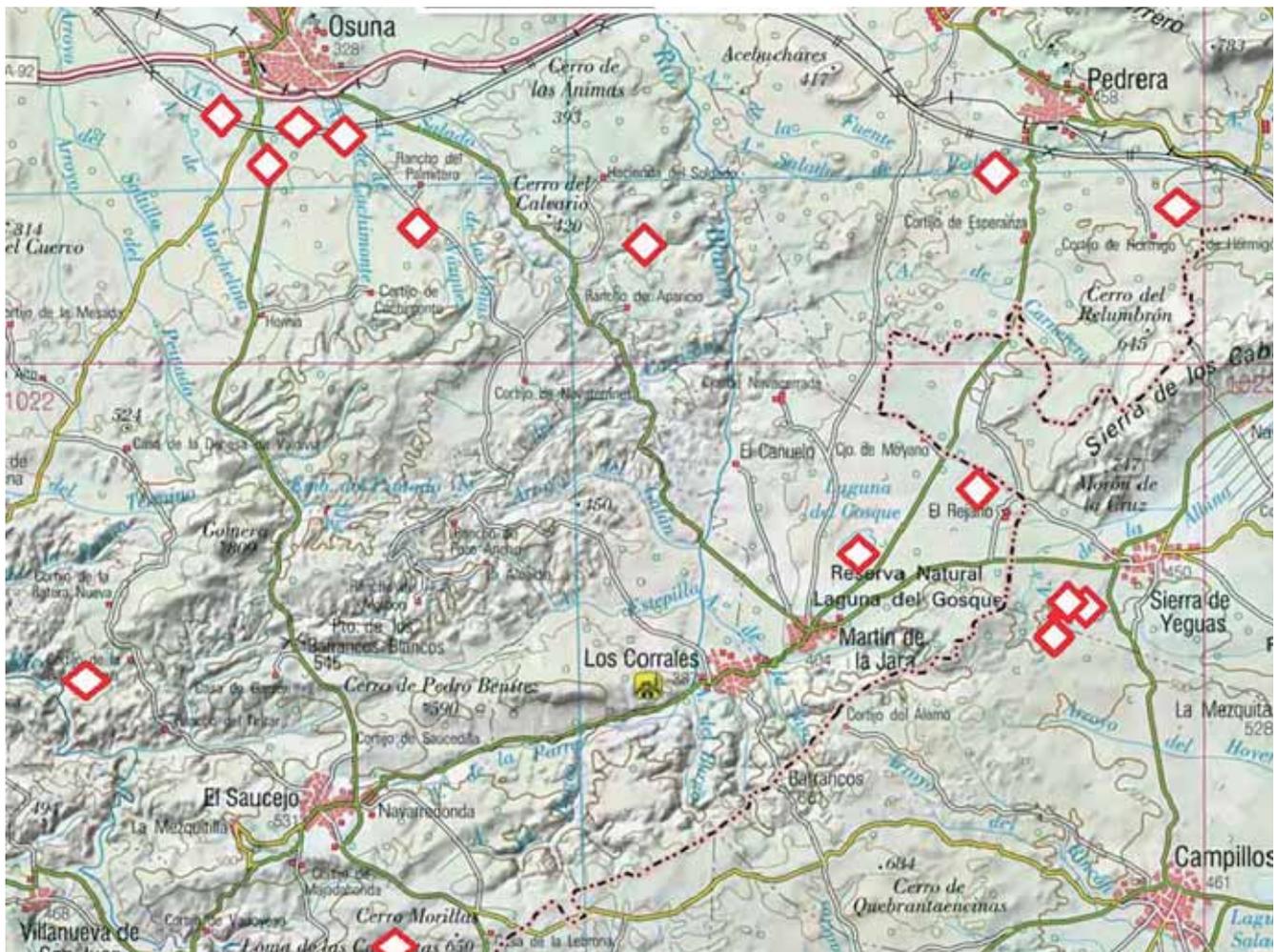
SALINAS DE SUBSISTENCIA EN LAS COMARCAS DE ESTEPA Y OSUNA: NUEVAS EXPLOTACIONES INVENTARIADAS

Como se menciona en el primer inventario realizado de la actividad salinera de las comarcas de Osuna y Estepa, las circunstancias históricas y la evolución de la demanda han hecho que la extracción de sal haya revestido muy distintas manifestaciones. Fue extraída en la Antigüedad de las lagunas de la zona esteparia y saladares localizados entre Astigi y Urso (Castro García 2019), donde se precipitaba en costras. Avanzando en el tiempo, en numerosos casos se eligieron como emplazamiento de los cortijos y haciendas la cercanía de algún manantial o pozo de agua salada, aprovechándose estos recursos con pequeñas explotaciones para el consumo doméstico. Se utilizaron también los espumeros, costras salinas que se forman en verano en las inmediaciones de los numerosos cursos de aguas salobres o saladas² para alimentar al ganado.

Salinas como tales, entendidas como *fábricas de sal*, inventariamos 11, de los cuales 10 han sido explotadas en el siglo XX, siendo el periodo comprendido entre 1940 y 1960 el de mayor actividad. De éstas solo 4 eran salinas de un cierto tamaño, productivas, que exigían la contratación de personal y una estructura empresarial para su explotación. Al día de hoy solo sobreviven dos de ellas, aunque la extracción de sal es testimonial, ya que la orientación principal de estas explotaciones es la producción y venta de salmuera.

¹ Autor principal del capítulo dedicado a la salina de Escamilla.

² Existen en la comarca 36 topónimos relacionados con la presencia de sal, la mayoría hidrotopónimos (Fajardo 2020).



UBICACIÓN DE LAS SALINAS INVENTARIADAS EN LA COMARCA DE OSUNA Y ESTEPA
 ESCALA ORIGINAL 1:100.000. INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL. [HTTP://WWW.IGN.ES/IBERPIX/VISOR/](http://www.ign.es/iberpix/visor/)

El análisis de fuentes orales³ nos ha permitido identificar ahora cuatro salinas más: tres en el término municipal de Osuna y una en el de El Saucejo, salinas que no han dejado huellas en las fuentes documentales por su escaso tamaño, entre 300 m² y 2 500 m². Estas explotaciones comparten otro rasgo: están situadas en espacios periféricos, alejadas de las poblaciones y con una difícil accesibilidad, no podían competir con explotaciones mejor posicionadas, y su producción era muy escasa, estimada entre 15 y 30 Tm/año, cifras ínfimas comparados con la producción media de salinas de gran envergadura, como las existentes en el Valle Salado de Guadalajara⁴ (Hueso – Carrasco 2008), o como la producida hoy en salinas, como la de Juan González en Sierra de Yeguas.⁵

El sistema de explotación era tecnológicamente muy modesto, utilizándose la fuerza del hombre para la extracción de las salmueras de los pozos en muchos casos, y en algún otro incluso para su distribución por las eras o pozas. Era una actividad de subsistencia, a tiempo parcial, que completaba las rentas familiares. El desarrollo temporal de la actividad fue en varios casos muy corto, con la excepción de la salina de Escamilla y la de El Saucejo, que estuvieron activas

hasta finales de la década de los 80, mientras que el resto desapareció por la diáspora de la emigración sufrida en las poblaciones de la Sierra Sur Sevillana a partir de 1960. Otro rasgo de interés es las dificultades que tenían que afrontar los salineros para superar los obstáculos provocados por la falta de recursos o de experiencia previa, solventadas en muchos casos con ingenio. Por último, otro rasgo común es que la mayoría de estas pequeñas explotaciones estaban surtidas por manantiales muy singulares, con gran riqueza de salinidad, entre 20 y 25° Bé⁶, que hacía innecesario la existencia de calentadores, y compensaban en parte los problemas de accesibilidad, o la carencia de experiencia previa, con la utilización de salmueras hipersalinas, que permitían en algún caso la cristalización de la sal en las balsas en solo 24 horas, cuando en otras salinas del centro y sur peninsular la salinidad media de sus fuentes era inferior, y rara vez superaba los 23° Bé, por lo que el proceso duraba habitualmente más de una semana⁷.

La supervivencia, en la mayoría de las salinas estudiadas, de los protagonistas de su explotación, personas muy mayores, nos ha permitido un acercamiento a la actividad gracias al testimonio oral, lo que nos ha proporcionado una aproximación rica y afectiva a unas historias de vida muy ligadas a esta actividad.

³ Ha sido fundamental las aportaciones de Antonio Martín Lucas, ya que por su trabajo como guarda rural es un profundo conocedor del término municipal de Osuna y de las personas que trabajaban y vivían en sus campos.

⁴ En las ocho salinas inventariadas del Valle Salado (Guadalajara), la producción anual oscilaba entre los 1 300 y los 230 tm/año. La superficie de las salinas también era mucho mayor, de 4 a 1 ha, contando con más de 200 eras de media.

⁵ En estas salinas de 2,5 ha de superficie se producían 1 000 tm/año.

⁶ Los grados Baumé es una escala mediante la cual se mide la salinidad del agua. El máximo es 30° Bé, cuando el agua está saturada y comienza a precipitarse la sal. Las aguas del mar Mediterráneo tienen 3° Bé.

⁷ En las salinas de Baena el ritmo de saca es aproximadamente cada 15 días (Gómez Aragón 2010).

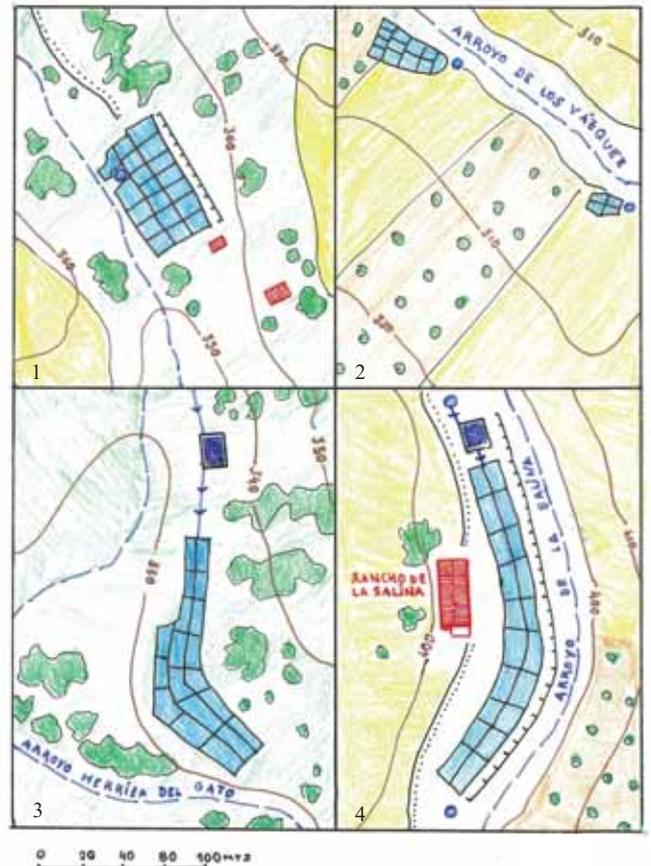
CARACTERIZACIÓN DE LAS NUEVAS SALINAS INVENTARIADAS EN LAS COMARCAS DE OSUNA Y ESTEPA

DENOMINACIÓN TÉRMINO MUNICIPAL COORDENADAS	PROCEDENCIA DE LAS AGUAS SALINIDAD ° Bé.	EXTENSIÓN DE LA SALINA	INSTALACIONES	PERIODO DE ACTIVIDAD	PRODUCCIÓN ANUAL ESTIMADA	TIPO DE PROPIETARIO	CAUSA DEL CESE DE LA ACTIVIDAD	ESTADO DE CONSERVACIÓN
Salina de Pandito Osuna x-5.16416 y 37.09513	Manantial 19° Bé	800 m ²	Canaletas de conducción desde la fuente 1 calentador 20 eras	1954-1966	15 Tm	Mediano propietario agrícola	Emigración, falta de mano de obra	Regular
Salina de Escamilla Osuna x -5.01371 y 37.19642	Pozo-manantial 24/25° Bé	450 m ²	Pozo 22 eras Casa de aperos	s. XIX-1988	25/30 Tm	Jornalero	Enfermedad del propietario	Muy transformada
Salinas de Los Linares Osuna x -5.07994 y 37.20554 x -5.07922 y 37.20514	Pozo-manantial Rezumadero S/D	200 + 120 m ²	Pozo-manantial 15 eras Rezumadero 4 eras	1949-1960	25 Tm	Pequeño propietario agrícola	Falta de mano de obra por emancipación de los hijos	Desaparecida, colmatada
La Salina El Saucejo x- 5.08245 y 37.03343	Pozo-manantial 19°/24° Bé	2.500 m ²	Pozo 1 Calentador 22 eras 1 rancho	Ca 1925-1995	80/100 Tm	Mediano/pequeño propietario	Pérdida de rentabilidad por falta de demanda. Sustituido por explotación de salmuera	Eras colmatadas

FUENTE: ELABORACIÓN PROPIA CON LOS DATOS PROPORCIONADOS POR LOS INFORMANTES O INFERIDOS DE LA OBSERVACIÓN DIRECTA Y DE FUENTES CARTOGRÁFICAS Y FOTOGRAMÉTRICAS



SALINA DE ESCAMILLA. EN PRIMER TÉRMINO LA CASA DE APEROS YA DERRUIDA; AL FONDO, EL POZO-MANANTIAL. MANOLO EL SALINERO BARRE CON UNA BALEA, ESCOBÓN DE RETAMA PARA LIMPIAR LAS ERAS O POZAS. (FOTOGRAFÍA PROPIEDAD DE LA FAMILIA SÁNCHEZ BORREGO, MEDIADA LA DÉCADA DE LOS 70 DEL SIGLO PASADO).



RECONSTRUCCIÓN DE LAS SALINAS INVENTARIADAS, ELABORACIÓN PROPIA A PARTIR DE LOS DATOS APORTADOS POR LOS INFORMANTES, DEL RECONOCIMIENTO DEL ESTADO ACTUAL Y DE LAS SIGUIENTES FUENTES FOTOGRAMÉTRICAS: VUELO AMERICANO DE LA SERIE B (1956-57) Y VUELO INTERMINISTERIAL (1977).

INSTITUTO GEOGRÁFICO NACIONAL, FOTOTECA DIGITAL. [HTTPS://FOTOTECA.CNIG.ES/FOTOTECA/](https://fototeca.cnig.es/fototeca/)

1. SALINA DE ESCAMILLA; 2. SALINA DE LOS LINARES
3. SALINA DE PANDITO; 4. LA SALINA DE EL SAUCEJO O DE LOS GRACIA



SALINA DE ESCAMILLA, ÚLTIMA SALINA QUE ESTUVO EN EXPLOTACIÓN EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE OSUNA. SE OBSERVA EL SISTEMA DE CONDUCCIÓN DE LA SALMUERA DESDE EL POZO Y LA ALTURA CONSIDERABLE DE LOS MUROS DE LAS ERAS. (AUTOR: JUAN MARTÍN SÁNCHEZ, MEDIADA LA DÉCADA DE LOS 80 DEL S. XX)



SALINA DE ESCAMILLA, ACOPIO DE SAL PARA SU SECADO. (AUTOR: JUAN MARTÍN SÁNCHEZ, MEDIADOS DÉCADA 80 S. XX)

LA SALINA DE ESCAMILLA: UNA EXPLOTACIÓN DE SUBSISTENCIA DE LARGO RECORRIDO (S. XIX-1989)

Esta interesante explotación salinera está localizada al sureste del término municipal de Osuna, en la cabecera del Arroyo Salinoso y próxima al cerro de El Calvario. La familia protagonista que la ha explotado hasta 1988 son los Sánchez Borrego. Los padres, Manolo (1929-1989) y Paca (1930), y las hijas: Asunción (1958), Mari Pepa (1962) y María Dolores (1965), cada una de ellas conocida en el pueblo de Aguadulce –donde residen Paca y María Dolores– con su nombre de pila, a los que se le une el apodo de *la Salinera* por estar vinculadas de una manera u otra con la explotación o comercialización de la sal.

Al sureste del término municipal de Osuna, colindante con el de Gilena, se encuentra el cortijo de El Ciprés, una gran explotación cuya edificación principal se encuentra totalmente arruinada. Por los alrededores dominan el paisaje de fuertes desniveles y pequeñas herrizas con crestones o moños de vegetación que coronan los cerros. Los antiguos olivares que aprovechaban la superficie útil fueron suplantados por cultivos cerealistas e industriales en el último cuarto del siglo XX. Recientemente se han vuelto a recuperar las plantaciones de olivares con marcos más intensivos. Sin embargo, en los espacios donde las rejas de los arados no llegaban, bien por las fuertes pendientes, bien por el afloramiento de riscos, se conserva un interesante bosque natural de acebuches, encinas acompañados de un matorral mediterráneo de lentisco y retama.

El protagonista de este paisaje es el arroyo del Salinoso, afluente del río Blanco por la izquierda, con un recorrido irregular de 5 kilómetros, dependiendo de las estaciones y las lluvias; discurre entre abruptas herrizas que desde los 400 m de altitud ha tallado estos barrancos salvando un desnivel de casi 200 metros antes de su desembocadura, cubiertos con una frondosa vegetación del bosque de galería o de ribera, en un estado de conservación aceptable, y un entorno paisajista de valor, por donde transcurre el sendero señalizado por el Ayuntamiento de Osuna «PR-A 402 Arroyo de el Salinoso». Además de la flora perenne propia del Mediterráneo, se pueden contemplar también algunos ejemplares de álamos (negros y blancos) y chopos. La fauna es muy variada: zorros, comadreas, tejones, lirones, jinetas, meloncillos, conejos, águilas, búhos, mochuelos, perdices, ruiseñores, mirlos; algunas rapaces, además de numerosos reptiles. La geología ha propiciado la existencia de estratos de rocas ricas en sales por toda la cuenca, lo que hace que todas las aguas superficiales sean salobres y que en verano en sus márgenes la sal se precipite y sus riberas adquieran un aspecto albar.

La riqueza en sales de las aguas del arroyo Salinoso se ha explotado históricamente. Hay una referencia de la actividad en el cortijo del Ciprés en un documento notarial de 1827. Se trata de una referencia vaga, aparece en un documento de deslinde de la finca consiguiente a la partición entre sus dos propietarios y herederos: los hermanos Aranza de Aguirre. Hablaba sin más de la línea fronteriza entre las dos partes que pasaba cerca de la salina. Se menciona también al «Arroyo del Pozo del Agua Mala», que en otra parte cita como «de agua salobre», y que una parte de la finca se denominaba «Llano de la Salina»⁸. Hay que recordar que en este siglo, hasta 1868, la producción y comercialización de la sal estaba controlada por el Estado, y que toda la comarca se incluía dentro del partido salinero de Osuna, surtido fundamentalmente por las salinas existentes en Sierra de Yeguas.

No hemos encontrado otras referencias documentadas de la explotación de esta salina, únicamente el testimonio oral que nos ha proporcionado Paca y sus hijas, y que se remontan cronológicamente a principios del siglo XX.

La salina estaba enclavada entre grandes propiedades, los cortijos de la Lapa, el Ciprés y Aparicio, propiedad de Cándido Abad Hidalgo, uno de los mayores contribuyentes de rústica en el pueblo en las décadas centrales mitad del siglo XX. Era al menos desde el primer tercio del siglo XX de la familia de Antonio Escamilla Martos, tío político de Manolo el Salinero. El primero se casó en segundas nupcias con Carmela la Salinera, tía de sangre de Manolo. Antonio Escamilla y Carmela explotaban la salina con métodos muy arcaicos y rudimentarios, y no tenían descendencia. Con diez o doce años Manolo estaba muy débil y enfermizo, «no había forma que se espabilara, parecía que se iba a morir», y padre de Manolo convenció a su cuñada Carmela para se lo llevara a la Salina, a ver si allí, al abrigo de aquel paraje silvestre, se reponía. Remedio de santo, entre los vientos salitrosos, el agua preñada de minerales curativos y la música de fondo de los pájaros, se recuperó milagrosamente y creció muy espigado, siempre fino y flaco. Aprendió con solvencia todas las faenas y secretos de aquel yacimiento y asumió la «dirección de la salina». Era un pozo natural de unos tres o cuatro metros de hondo, sin brocal, el agua salada se sacaba con un cubo atado a una cuerda, siempre con cuidado de no romper el solerón de tosca, la roca madre que nutría el manantial. Cubo a cubo se iban llenando las pozas de evaporación, las saladeras o eras.

Manolo fue muy poco tiempo a la escuela, pero era un chico espabilado y aprendió a leer y las cuatro reglas con sus tíos, que lo prohijaron, destacando en las habilidades de las cuentas, además de las tareas relacionadas con la salina y con el campo. Su formación se completó cuando *fue a servir*, al servicio militar obligatorio.

⁸ Referencia documental aportada por Francisco Luis Díaz Torrejón, investigador de la historia de Osuna en la primera mitad del siglo XIX.



SALINA DE ESCAMILLA. EN PRIMER TÉRMINO, MANOLO EL SALINERO EXTRAE MANUALMENTE A CUBOS LA SALMUERAS DEL POZO-MANANTIAL, CON UNA CARRUCHA APOYADA EN UN TOSCO HORCÓN. (FOTOGRAFÍA PROPIEDAD DE LA FAMILIA SÁNCHEZ BORREGO, MEDIADA LA DÉCADA DE LOS 70 DEL SIGLO PASADO)

Manolo se casó con Paca la Salinera en 1957. Su tío Escamilla decretó que la Salina no era el lugar más adecuado para un matrimonio joven, la tuvo que abandonar y se dedicó durante un tiempo a repartir carbón con un carrito por las calles de Aguadulce, que era un artículo de primera necesidad en la cocina de aquel tiempo de penuria. Pero «la cabra tira al monte» y Manolo retornó pronto a la Salina, en 1958, cuando ya había nacido la primera hija, Asunción. El desplazamiento lo hacían al principio en una burra, por el camino de El Francés (hoy carretera SE-485 Sevilla-Martín de la Jara), pero el mal estado del camino hacía los 8 kilómetros eternos. Manolo introdujo algunas mejoras técnicas en la explotación: una carrucha o polea atada a unos palos sobre el pozo para tirar de la cuerda con más facilidad, unos canalillos o acequias rodeando las eras o balsas, denominados en otros rincones *calentadores*, para distribuir el agua desde el pozo, y a esperar de dos a cuatro días a que el sol y –sobre todo– el solano (viento de levante) se bebieran el agua y dejaran la sal en el fondo. Se recogía todavía húmeda y se amontonaba porque, si se dejaba secar, se adhería fuertemente al fondo y no había forma de arrancarla. La salina pasó de hecho a manos de Manolo, pues la trabajaba desde antes de casarse, pero hasta 1977 seguía siendo formalmente de su tío político (Antonio Escamilla Martos), ese año Manolo pagó 300 000 pesetas por el enclave a los sobrinos herederos de Antonio Escamilla, propiedad descrita en el contrato de compraventa como «salina de 256 metros cuadrados que arroja por su superficie plana dieciocho litros de agua por hora», lo que se nos antoja muy poca agua la que se describe en este contrato.

La temporada de la sal duraba de junio hasta agosto, coincidiendo con la época de la siega. Por allí pasaban cuadrillas de segadores y segadoras de Los Corrales y de Aguadulce, que junto con las familias residentes en los cortijos animaban el ambiente en plena calina veraniega, lejos del mayor control social existente en las poblaciones. En la salina todo era pequeño: una casilla mínima de aperos que daba al sur, al arroyo Salinoso, con cubierta vegetal que servía para almacenar, y una casa de no más de 10 m² con una sola ventana, una cama y una pequeña chimenea para calentar y cocinar. La casa se situaba a mayor altura dominando la explotación, pero no contaba con pozo de agua potable y había que desplazarse lejos a buscarla.

En 1962 el matrimonio y las dos hijas nacidas, Asunción y M.^a Pepa, se trasladaron a la salina con la intención de vivir en la casilla. Allí criaban gallinas y algún cochino para los gastos de la casa; el marrano se escapaba, trotando a su aire, y se metía en los sembrados linderos, de don Cándido, pero la relación con el terrateniente donde se enclavaba la salina era buena. Mari Pepa todavía no andaba sola y la llevaban al



IMAGEN FAMILIAR DE LA FAMILIA SÁNCHEZ BORREGO, CONOCIDOS TODOS CON EL APODO DE *EL/LA SALINERO/A*. LA PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN LA ACTIVIDAD ERA MUY IMPORTANTE, ESPECIALMENTE EN LA PARTE COMERCIAL. (FOTOGRAFÍA PROPIEDAD DE LA FAMILIA SÁNCHEZ BORREGO, PRINCIPIOS DE LA DÉCADA DE LOS 70 DEL SIGLO PASADO)

cortijo del Ciprés a jugar con las niñas de los caseros. Cierta día, Paca se percató de que su hija tenía los pelitos de la coronilla muy tiesos: los piojos y las liendres se la estaban comiendo. Este incidente anecdótico tuvo su trascendencia: decidió regresar al pueblo con las niñas.

Manolo no abandonó el feudo; compró una motocicleta que hizo más ágil el desplazamiento y con el tiempo un motor para bombear el agua del pozo hasta las eras de evaporación, lo cual hacía menos penosas las tareas, sobre todo el traslado de los sacos de sal desde un lugar de difícil acceso hasta el domicilio familiar en Aguadulce, aunque lo más complicado eran los repechos desde la salina al cortijo, pues en los 600 metros que habían hasta el cortijo había que salvar más de 60 metros de desnivel.

A finales de agosto, terminada la actividad extractiva, el Salinero y su familia se hacían comerciantes y distribuía la sal por las panaderías, tiendas y talleres de matanza de Aguadulce y Osuna con la burra (en los primeros tiempos). Más tarde utilizó el carro y, finalmente, el tractor de Antonio el Yegüero, recorriendo las calles y repartiendo la mercancía. La familia le ayudaba especialmente en las tareas de comercialización, pues su mujer, y luego progresivamente las hijas, vendían la sal al por menor en su propia casa, llevaban la contabilidad o cobraban deudas pendientes. Utilizaba las medidas tradicionales de capacidad: fanega, media, cuarto, cuartillo, almud y medio almud.

Cuentan las informantes que hicieron un análisis químico en un laboratorio y que el resultado fue sobresaliente⁹, «de las

⁹ La sal de mesa disponible hoy en los supermercados ha sido refinada en un proceso químico, tiene poco que ver con la sal natural, pura y virgen de las salinas, con más de 50 minerales saludables. A su importancia



SITUACIÓN ACTUAL DEL POZO-MANANTIAL DE LA SALINA DE ESCAMILLA, HOY CONVERTIDA EN UN HUMEDAL DE AGUAS SALADAS. (AUTOR: CARLOS FAJARDO DE LA FUENTE. FECHA 26-05-2021)

mejores sales que se habían visto». La productividad era alta porque la salinidad era de las más elevadas de la comarca: 24-25° Baumé, produciendo entre 25 y 30 toneladas de sal al año. Una salinidad tan alta hacía innecesaria la existencia de la alberca o *recocedero*, utilizado en otras salinas como evaporador para aumentar la salinidad del agua extraída del pozo o de la fuente-manantial.

A ningún salinero le parecía mala su sal, y es complejo medir qué parámetros definen la calidad, si bien en aquellos tiempos la sal preferida era la fina, y se despreciaba la flor de sal, cristales de sal que se produce en la superficie de la salmuera concentrada, producto que hoy tiene mayor reconocimiento y valor, pero que entonces no era estimada porque esas primeras sales debían ser limpiadas para favorecer la cristalización de la sal común¹⁰.

económica hay que unirle su valor simbólico: en algunos pueblos de la comarca, los amigos del novio la noche de bodas le metían sal en los bolsillos del traje para evitar la disfunción eréctil, y a la novia se le rociaba sal en los zapatos para excitar la fecundidad. En todos sitios es mala señal derramar la sal por el suelo.

¹⁰ Sobre la calidad de la sal hay una norma técnico-sanitaria que establece qué y cómo analizar la calidad de la sal para uso humano: el RD 1424/1983 por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitarias para la obtención, circulación y ventas de sal y salmueras comestibles. De cara a valorar la calidad *sanitaria* habría que ver que algunos parámetros no superaran los valores de referencia como metales pesados y nitratos. En cuanto a *calidad* relacionada con su sabor o adecuación para su uso en boca o en salazón, el tema es más complejo, según manifiesta el especialista Emiliano Mellado Álvarez (Andasal):

Sobre el sabor o gusto de la sal hay poca experiencia: la Universidad de Córdoba ha hecho un análisis sensorial de diferentes sales para establecer la base de un perfil organoléptico que se ha ido completando a partir de catas de valoración y aprendiendo de los maestros y maestras salineros.

Como pasa con el primer aceite de la molienda, de sabor amargo, que antes no se valoraba y ahora todo el mundo celebra, en el tema de sal se han puesto de moda nuevos productos y sabores. Ahora está de moda la flor de sal, un producto que los salineros no han valorado nunca como tal; todo lo contrario, al ser una capa superficial era y es

Finalizado el ciclo de la sal Manolo se incorporaba a los trabajos del campo como jornalero, que era el principal sustento de la familia, trabajando –como Paca– en lo que saliera: las faenas del olivar, la remolacha, el algodón, la siega. Así sacaron a las hijas hacia adelante, pero sin perder de vista aquel rincón del Salinoso. Con la primavera volvía a la salina (en realidad nunca se iba) para preparar la nueva campaña. Como pasaba allí muchos días y noches conocía aquellos montes como la palma de la mano: árboles y arbustos, hojas y frutos, pelos y plumas de los animales, el husmo, sus cantos y silencios, las madrigueras, los excrementos, los huevos, las crías, los comederos, los bebederos, los dormitorios, las huellas en el suelo, sus costumbres y desplazamientos. Con esta mochila de conocimientos prácticos, una escopeta y algunos artilugios auxiliares, se hizo cazador certero en distintas artes, hasta tal punto que completaba la economía doméstica. El Salinero no presumía de sus proezas ni alardeaba de zurrón, y disimulaba las presas entre los aparejos de la burra para no «llamar la atención». Paca distribuía las piezas (perdices, liebres o conejos) discretamente con su canasto de caña atendiendo a encargos. Mujer con iniciativa, no solo buscaba en el mercado local la salida a estas capturas, y se desplazó y encontró en la ciudad de Sevilla restaurantes y bares que compraban las presas. Cazador de subsistencia, para poder sobrevivir en una época de tanta necesidad, a pesar de su modestia y discreción no pudo evitar los recelos y el interés de algunos y tuvo que enfrentarse a alguna denuncia ingrata, pero supo salir siempre airoso de estas comprometidas situaciones.

Hombre formal, sencillo y discreto, Manolo tenía tres grandes aficiones: su familia, la caza y su salina. Tenía el perfil de jornalero con vocación múltiple, hiperactivo, con horarios y rutas muy flexibles, representante de un coro muy numeroso de hombres y mujeres que, despachados del campo y sin la esperanza de un jornal, salían a diario a buscar aceitunas, garbanzos, espigas, un manojo de espárragos, bellotas, un haz de leña, tagarninas, a cazar furtivamente una liebre, un conejo, zorrales. La Dictadura persiguió de manera más o menos explícita estas prácticas de subsistencia, y en los archivos de Estepa (*depósito de presas*) hay constancia de muchos hombres y mujeres de Aguadulce –y de toda la comarca– condenados a cárcel por decreto gubernativo, sin juicio, por *hurto*. Las semblanzas de esta familia de salineros se completa con la de Paca, mujer inquieta y trabajadora, hija de ferroviario, que ejerció de soltera de guardabarrera en la

habitual que en el manejo de la salmuera en las piletas se eliminara lo antes posible para favorecer la evaporación y continuidad del proceso de cristalización en el fondo de la pileta. Esta sal, al ser la primera, contiene menos sodio, algo más de magnesio y su sabor no es tan salado como el producto tradicional que se cosecha, muy agradable en boca pero de escasa utilidad en otros menesteres tradicionales como el salazón de la matanza. En este tipo de uso se necesitan sales más finas en cuanto tamaño de grano se refiere y potentes, que aseguren la conservación y maduración de la carne. En la elaboración del queso y el pan, cada maestro tenía también y tiene sus preferencias, cuestión de gustos, pero sobre todo de que la sal sea capaz de garantizar la conservación y resultado final deseado.

Con relación al sabor, hay sales como la flor de sal que suavizan el sabor salado, pero también otras que lo potencian, como las sales de menor tamaño de cristal, bien sean naturales o molidas, e incluso otras que generan sensaciones astringentes –picantes y amargos– asociadas a la presencia de otros minerales como el potasio y magnesio, dos elementos que en base a los análisis que hemos hecho son capaces de predecir el origen de un tipo u otro de sal, algo así como el ADN de la salina. En las sales que no se cosechan a tiempo, estos elementos tienen una mayor proporción y, por tanto, sabores no deseados. Resumiendo, hay dos tipos de conceptos de calidad que hay que controlar: uno objetivo, en cuanto a la ausencia de contaminantes y contenido en Na y Cl que recoge la normativa; otra, en parte objetiva con relación a la adecuación o no de su uso como conservante y saborizante en la elaboración de productos, y en parte subjetiva en cuanto a preferencias personales y, nunca mejor dicho, el gusto personal. La flor de sal es utilizada por la cocina de prestigio como base para ensaladas y remate de carnes y pescados, pero para otras cuestiones como la cocción de la pasta es preferible la sal tradicional, básicamente porque al tener menos sabor salado hay que echar más cantidad y, se quiera o no, le metemos, al final, más sodio al cuerpo, y ya es bastante con el que nos entra sin saberlo.

estación de Aguadulce y, posteriormente, también jornalera trabajando ya con hijas pequeñas en duras faenas, como la siega de garbanzo, volcada siempre en buscar el sustento para sus hijas. De ellas cabe destacar que son personas generosas, abiertas y con curiosidad vital.

Como todo en esta vida, la salina tuvo su decadencia. A mediados de los ochenta esta salina artesanal ya no podía competir con la productividad de las salinas industriales, a lo que se unía los crecientes requerimientos administrativos que exigían la legislación para la producción y comercialización de la sal. Pero no fueron estas circunstancias las que supusieron el fin. Manolo cayó enfermo y, con mucha pena, decidió venderla. En septiembre de 1988 se traspasó por 2,6 millones de pesetas a un industrial de la localidad de Pedrera, José Salamanca. El nuevo dueño tenía un «proyecto» más ambicioso y agresivo: sacar cubas de salmuera para su uso industrial; perforó hasta diez o doce metros más hondo, buscando el corazón del ventero, y pulverizó la tosca más cercana, la roca madre de la fuente salada. Consiguió más caudal, pero de agua dulce, y abandonó la explotación. Manolo falleció prematuramente el año siguiente, sin querer volver a pisar la salina. Pero las salineras, Paca, Asunción, Mari Pepa y María Dolores han heredado en su memoria ese manantial vivo, fuente de recuerdos, vivencias, ecos y resonancias, sueños, experiencias, que hacen que la salina siga ahí, como un pegamento familiar de sus vidas. Paca guardó en su casa un buen depósito de sal que con los años se ha agotado... «el trabajito que me cuesta ahora comprar la sal en la tienda».

Hoy día en el territorio queda una modesta huella de la antigua salina: el pozo-manantial sin brocal de tres metros de diámetro de agua salobre que desborda un pequeño caudal al vecino cauce de una de las cabeceras del arroyo Salinoso. El movimiento de tierras que supuso su profundización para captar más caudal de salmuera ha alterado las antiguas eras; sin embargo, persiste una depresión estacionalmente inundada de 10 por 15 metros en las inmediaciones del pozo, así como restos de ladrillos y materiales que conformarían las pozas y los pequeños canales de suministro y la casilla de aperos. La naturaleza salina del manantial, y su riqueza, se evidencia por la llamativa presencia de cristales de sal en las inmediaciones del pozo.

LA SALINA DE PANDITO: EXPLOTACIÓN FAMILIAR ABANDONADA POR EL ÉXODO DEMOGRÁFICO (1954-1966)

Al sur del extenso término municipal de Osuna, en las proximidades del molino de las Monjas en la ribera del río Corbones, y cercana a las poblaciones de El Saucejo y de Villanueva de San Juan, la salina de Pandito –de vida efímera– es ejemplo evidente de explotación salinera vinculada al periodo conocido como la Autarquía. Tiene otros rasgos que la hacen muy singular: una fuente de agua peculiar, ubicación en una topografía accidentada en ladera que obligó a una tarea ingente e ingeniosa de adaptación al terreno, su aceptable estado de conservación y la supervivencia de su actor principal, un salinero muy veterano (97 años) que nos ha trasladado su testimonio de primera mano.

Situada en una zona molinera, hoy día de difícil acceso, en la proximidades del arroyo Herriza del Gato, tributario del río Corbones, y muy próximo al camino –hoy semiabandonado– de la Ratera a Villanueva de San Juan. Se trata de una zona en antaño con un aprovechamiento agroforestal y ganadero de subsistencia, apoyada por la existencia de un buen número de cortijadas, ranchos y caseríos, así como la presencia histórica de 6 molinos en la ribera del río Corbones, el curso fluvial de mayor entidad de la comarca¹¹.

¹¹ En su proximidades se encuentra el embalse de Puebla de Cazalla, con una capacidad de 74 hm³ y una lámina de 330 ha. Su construcción en 1994 ha sido y es muy polémica dado el carácter salino de sus aguas, que imposibilita su uso para riego o consumo humano para el que fue concebido. Por



EMPLAZAMIENTO DE LA SALINA DE PANDITO, SITUADA A MEDIA LADERA, SU CONSTRUCCIÓN OBLIGÓ A UN GRAN ESFUERZO FÍSICO POR EL MOVIMIENTO DE MATERIALES. HOY DÍA EL MONTE BAJO HA IDO OCUPANDO LAS ERAS. (FOTOGRAFÍA DEL AUTOR, 01-05-2021)

La familia Sánchez Barragán procedía de la localidad maglagueña de Alpanseire, de la que deriva el apodo de *Pandito*, que acompaña a buena parte de sus miembros. El cabeza de familia, Juan Jesús Sánchez (1900-1980), se casó con Isabel Barragán (1901-1951). Ambas ramas eran de clase media: propietarios, se dedicaban a la comercialización de ganado a la venta de chacinatas, etc. Entre 1932 y 1936 la familia se traslada a la cercana población de Algámitas y poco después busca una finca para dar sustento a la numerosa prole de cinco hijas e igual número de hijos, adquiriendo una explotación mixta, con plantación de cereales, olivar y ganado ovino y caprino. Entre todos construyeron bajo la férrea autoridad del padre el cortijo de Periche, para lo que hubo que habilitar sobre el terreno hornos para poder fabricar materiales de construcción, como el yeso, cocidos de las rocas extraídas de las herrizas de este territorio. El padre, hombre de carácter, huía de tener casa en el pueblo y vivía aislado, concentrado en sus tareas, aunque se contrató a un maestro para instruir a los hijos varones, que asistía a domicilio.

En la finca, bajo el control del padre, cada uno de sus hijos asumía distintas funciones. Entre todos ellos Diego (1924), el hijo mayor, era el más inquieto, dotado con iniciativa y habilidad aprendió y ejerció diversos oficios, como el de herrador. Impulsó hacia 1954 la construcción de un salina en las proximidades de un manantial de agua salada cuya agua nunca faltaba, existente en la finca, y a unos 200 metros, en un lugar donde la pendiente permitía su establecimiento al contar con una topografía más benigna. Las tareas fueron penosas, con la ayuda de sus hermanos varones, pues se trata de una zona rocosa y en pendiente que obligó a un ingente trabajo de picar roca y desplazamiento de material. Tras preparar el terreno se construyó una conducción de piedra y argamasa de cal, con el mismo material una alberca, o calentador para aumentar la concentración de sales, o para almacenar las salmueras, así como un sistema de vasos o eras a dos niveles y de forma longitudinal adaptada a las curvas de nivel del relieve que utilizaba el ladrillo como fondo. El agua se traía desde el manantial captado por una canaleta excavada en la tierra y que salvaba el desnivel del terreno (barrancos y vaguadas) con un ingenioso sistema de canaletas construidas con hojas de pitas.

Sin embargo, esta iniciativa autodidacta de Diego chocó con un gran problema resultado de su desconocimiento: el uso de materiales convencionales como el ladrillo, la cal y el

ello fue una decisión política, y no técnica, la que impulsó el desarrollo de esta gran obra pública de dudosa utilidad. Hoy día sus aguas se utilizan, mezcladas con otras de mejor calidad, para favorecer la regulación del Bajo Guadalquivir, y para la laminación de avenidas.



SALINA DE PANDITO, DETALLE DEL RECOCEDERO O ALBERCA DONDE SE ACUMULABA EL AGUA PROCEDENTE DEL MANANTIAL ANTES DE SU DISTRIBUCIÓN A LAS ERAS POR LA CONDUCCIÓN DE MAMPOSTERÍA. (FOTOGRAFÍA DEL AUTOR, 01-05-2021)



MANANTIAL DE LA SALINA DE PANDITO, SUS AGUAS TIENEN UNA ALTA SALINIDAD, Y SE TRASLADABAN HASTA LA ALBERCA, SITUADA A 200 METROS, MEDIANTE UNA CANALETA EXCAVADA EN LA ROCA. (FOTOGRAFÍA DE JUAN JESÚS SÁNCHEZ DÍAZ. 27-06-2021)

cemento pronto reveló su escasa compatibilización con las aguas hipersalinas, lo que obligó a buscar un asesoramiento externo, un gaditano radicado en la cercana localidad de Pruna, que aconsejó eliminar los materiales inapropiados, sustituyéndose los suelos de las balsas o eras de cemento y ladrillo por la arcilla y el barro. Superado este problema, la salina entró en plena producción, favorecida por la alta salinidad del manantial (19 grados Baumé). Aunque todos los varones se afanaban en las diversas tareas de la salina, solo Diego era conocido y reconocido como salinero, y dirigía los trabajos.

Las tareas se desarrollaban de junio a septiembre, y a juicio de Diego no revestían dureza, pese a que obligaba a trabajar descalzo para no ensuciar la sal y «en paños menores» al sol desde junio a septiembre. Considera Diego que lo duro no era fabricar la sal, sino comercializarla, empezando por su acarreo hasta el salero, ubicado en el rancho o cortijo, dependencias que, por la corrosión de la sal o por la presión que ejercía la sal acumulada, sufría un gran deterioro; y desde allí era trasladada en bestias para su comercialización a ventas, como la del Moralejo, que era el punto de encuentro de la numerosa población residente en cortijos y ranchos de la zona, y a las localidades de El Saucejo y Villanueva de San Juan, trasladada en incómodos sacos de esparto de 50 kilos. En el caso de El Saucejo esta salina competía con la sal producida por otra local mucho más productiva, aunque Diego considera que la suya era de superior calidad. Se comercializaba preferentemente la sal fina sobre la gruesa, y se despreciaba, al contrario de los gustos actuales, la flor de la sal. Las cosechas eran muy desiguales, según las circunstancias meteorológicas, pero en temporadas normales se producían 300 fanegas, unas 15 toneladas al año. La venta se realizaba al por mayor, y rara vez comercializaban cantidades inferiores a la fanega. La tecnología utilizada era muy rudimentaria, apenas se utilizaba instrumental más que el «rodillo» para extraer la sal.

Tampoco se utilizaba instrumental para analizar la salinidad, los «pesa sales» o areómetro¹².

El fin de la salina estuvo ligado al gran éxodo poblacional que sufrió el mundo rural andaluz a partir del proceso iniciado por el Plan de Estabilización de 1959, que puso nominalmente fin al periodo de la Autarquía rigurosa del régimen de Franco¹³. En el caso de la salina de los Pandito, hacia 1965 el inquieto Diego emigró a Barcelona para trabajar de matachín o matarife en un matadero de aves; poco después a Suiza, donde conocería a Salesa, su pareja de origen gallego, para trabajar en una fábrica de piensos. Diego, conforme a su capacidad e ingenio, finalizó su vida laboral como policía municipal en El Vendrell (Tarragona), jubilándose en 1985 y regresando a vivir a la aldea de Navarredonda (El Saucejo). La marcha progresiva de hasta 6 hermanos a Barcelona siguiendo los pasos de Diego, supuso el abandono de la salina, quedándose el padre con un hijo varón al frente de la explotación en el rancho, hasta que en 1975 lo abandonó para residir sus últimos días en El Saucejo. En la corta vida de la salina, ésta supuso un complemento económico importante para la economía familiar, pero la falta de fuerza de trabajo suficiente para su explotación y mantenimiento hizo imposible la continuidad de la actividad.

Las instalaciones de las salinas han sido alteradas por el paso del tiempo, pero conserva sus estructuras, que emergen

¹² Emiliano Mellado Álvarez (Fundación ANDASAL): «El pesa sal o pesa leñas es fundamental en la actividad salinera. Sin embargo, nos hemos encontrado con viejos salineros que, teniéndolo, no se fían. Prefieren acariciar el agua, con eso les sobra para saber qué y cómo hacer con las aguas, cuando las aguas empiezan a coger densidad se vuelven más pesadas y viscosas, con tocarlas para ellos es suficiente».

¹³ Entre los censos de población de 1950 y 1981 los municipios que componían los partidos judiciales de Estepa y Osuna perdieron 23 745 habitantes, el 25 por ciento, la mayor parte población joven, fuerza del trabajo que emigró fundamentalmente a Cataluña y que privó a sus localidades de origen de un capital humano básico para su desarrollo. (Fuente: Censos de población. Población de derecho por Partidos Judiciales. Instituto de Estadística y Cartografía de Andalucía).



DIEGO SÁNCHEZ BORREGO (ALPANDEIRE, 1924), PRINCIPAL ARTÍFICE DE LA SALINA DE PANDITO. SU MARCHA A BARCELONA EN 1965 PROVOCÓ EL ABANDONO DE ESTA EXPLOTACIÓN POCO DESPUÉS. (FOTOGRAFÍA DEL AUTOR, 22-05-2021)

en medio de una vegetación arbustiva que la ha ido colonizando. Destaca la alberca o calentador de 6 por 4 metros y 1 metro de altura, las conducciones sobre muro de mampostería, y los cerca de 20 eras o pozas irregulares de unos 20 metros cuadrados de media, que ocupan unos 800 metros cuadrados distribuidas a dos alturas y encajadas de forma longitudinal a media ladera en forma de L. Las conducciones hacia el manantial han desaparecido por efectos de la erosión. Su actual propietario, Juan Jesús Sánchez Díaz, sobrino de Diego, ha mostrado su interés en aprovechar las cualidades del agua del manantial, aún no suficientemente investigadas, así como de conservar los restos de la salina.

LA SALINA DE LA FAMILIA GRACIA: UNA EXPLOTACIÓN MUY PRODUCTIVA (CA 1925-1995)

La salina conocida con esa denominación se encuentra a cuatro kilómetros al sur del núcleo de El Saucejo, accediéndose por el camino del Cañuelo, prácticamente colindante con el término municipal malagueño de Cañete la Real. De esta población procedía los Gracia, familia que se instaló a principios del siglo XX en El Saucejo y que es propietaria, al menos en las últimas cuatro generaciones, de la finca La Capellanía.

En un terreno bastante accidentado, al fondo de un valle se encontraba el nacimiento del arroyo de las Salinas, tributario del río Corbones, que tenía lugar en un manantial de aguas semipermanentes cuyas condiciones hipersalinas eran conocidas históricamente.

A la familia Gracia le acompaña el apodo de *el de la salina*. Según el testimonio de los actuales propietarios, la explotación fue construida en el primer cuarto del siglo XX por su bisabuelo, si bien en los Boquejos Planimétricos de El Saucejo (1873) del Instituto Geográfico y Catastral aparece el mencionado arroyo de las Salinas, lo cual parece indicar que

existió una primera explotación, al menos desde la segunda mitad del siglo XIX.

Fue José Gracia, el bisabuelo (1875-1940), quien según el testimonio de sus descendientes construye una explotación salinera muy productiva aprovechando la riqueza de sales del manantial, uno de los más altos de la comarca (entre 19 y 24 grados Baumé), para dar un sustento a su hijo Carlos Gracia Robles (1907-1979), personaje muy popular en El Saucejo por su espíritu alegre, y para el que las salinas fueron su principal fuente de ingresos. La explotación de la sal permitió criar a sus cinco hijos, que con el tiempo trabajarían en la salina; Carlos, sin embargo, nunca tuvo necesidad de trabajar físicamente en ella, lo que da idea de su productividad y rentabilidad.

Carlos Gracia Robles, abuelo de los actuales propietarios, se encuentra con una explotación muy mejorada gracias a que su padre realiza importantes trabajos que configuran a la salina como ha llegado hasta nuestros días. Para asegurar la provisión de las salmueras, se construye sobre el manantial un pozo de 3 metros de diámetro y ocho metros de profundidad, y en el fondo del valle, de forma paralela al arroyo primero, una alberca o calentador de 10 por 5 metros y poco más de un metro de altura, donde se producía una primera concentración por evaporación. A continuación se encontraban una sucesión de *pozas* pareadas más o menos regulares de 6 por 5 metros, hasta un total de 22 que ocupan el fondo del valle. Las pozas tenían un firme empedrado similar a los de las eras donde se trillaba y aventaba el cereal, aunque se alternaban piedras con losas de mayor tamaño. Los muros estaban contruidos de mampostería. El agua del pozo-manantial salía por gravedad y se conducía y distribuida por el lado izquierdo de las pozas, paralelo al arroyo del que se defendía la explotación por un grueso muro de piedra de hasta un metro y medio de altura, para evitar la inundación y aterramiento de las eras por las avenidas producidas tras las lluvias ocasionalmente extraordinarias. En la parte sur de las salinas había un pequeño pozo de agua salobre que servía para la limpieza de los utensilios, para la higiene y para saciar la sed de las bestias, pues el agua de boca era traída de un pozo situado en la finca conocida como Jaén, a cerca de media hora andando de la salina.

Además en las mismas inmediaciones de la salina, existía una casa denominada el cortijo o rancho de la Salina, de considerables dimensiones, donde residía la familia y los trabajadores de la salina, y que contaba con un almacén, denominado *troje* o *salón de la sal*, que ocupaba 25 metros cuadrados, y que se llenaba hasta cerca de tres metros de altura, lo que da idea del volumen de la producción. Además de las personas, pues la familia pasaba buena parte del año aquí, estas instalaciones servían de cobijo a las tres bestias de carga que eran necesarias para el funcionamiento de la explotación y para la distribución de la cosecha de sal.

El procedimiento de trabajo era muy productivo: rellenadas las pozas si la meteorología era propicia (lo que era favorecido cuando soplabla el solano), se procedía todavía con agua en las eras a *juntar* la sal con un rastrillo de madera en pequeños montones donde se dejaba secar un par de días. Después se cargaba la sal con las palas en los serones de las bestias que emprendían solas el camino hasta el muy cercano troje o *salón de la sal* por un camino empedrado, donde eran descargadas. Los animales, solos, emprendían el camino de vuelta a las pozas para repetir la operación.

La comercialización se realizaba directamente en la salina, donde se formaban colas de arrieros que venían a recoger la pesada carga que se repartía por los pueblos más próximos: Cañete, Algámitas, Pruna. Además en El Saucejo, en la casa familiar de Carlos en la calle Matarredonda, había un despacho donde se vendía la sal al por menor en cantidades desde el cuartillo (poco más de un kilo), medio almud, un almud, hasta el quintal.

El hijo, Carlos Gracia Sánchez (1943-2019), hombre muy trabajador, de mentalidad más progresista, y muy apreciado en el pueblo, heredó la salina hacia 1973, y al menos hasta



CARLOS GRACIA SÁNCHEZ (EL SAUCEJO, 1943-2019), ÚLTIMO PROPIETARIO DE LA SALINA DE LOS GRACIA O DE EL SAUCEJO, UNA PRÓSPERA EXPLOTACIÓN RECONVERTIDA PARA LA VENTA DE SALMUERA O AGUASAL PARA EL ENCURTIDO DE LA ACEITUNA DE MESA. (FOTOGRAFÍA PROPIEDAD DE LA FAMILIA. HACIA 1963)



ESTADO ACTUAL DE LA SALINA, TAMBIÉN CONOCIDA COMO DE EL SAUCEJO O DE LOS GRACIA. ERA UNA IMPORTANTE EXPLOTACIÓN QUE OCUPABA EL FONDO DE UN VALLE. HOY DÍA LOS SEDIMENTOS APORTADO POR LAS CRECIDAS DEL ARROYO DE LA SALINA CUBREN LAS ERAS O POZAS. (FOTOGRAFÍA DEL AUTOR. FECHA: 06-06-2021)

la década de los 80 vivió de la explotación, pues las tierras heredadas (12 fanegas) no eran sino un complemento a la salina. Cuando la fabricación de sal entró en declive necesitó completar estos ingresos con otros procedentes de trabajos temporales, como la vendimia en Francia, pues la demanda de sal fue decayendo poco a poco por la aparición y universalización de los aparatos de refrigeración industrial y doméstico. Coincidió el declive de la demanda de sal con una nueva: la creación en 1986 en El Saucejo de una cooperativa de aceituna de verdeo, Nuestra Señora del Rosario, provocó que existiera una demanda local de salmuera utilizada para el aderezo de la aceituna que empezó siendo satisfecha por el pozo de La Salina, aunque estas aguas tienen una concentración tan alta que tenían que ser diluidas, por lo que, al contrario de otras explotaciones de salmuera de la comarca, no fue necesario construir balsas de evaporación para conseguir por concentración la salinidad requerida para los procedimientos de aderezo de la aceituna.

Los hijos de Carlos: María –tristemente fallecida prematuramente– Carlos y Juan Antonio Gracia Gracia ayudaban a su padre en la explotación. Sergio, el más pequeño, la conoció, pero era aún niño cuando la fabricación de sal cesó. Las tareas de la extracción de sal se completaban con la comercialización, así como con la limpieza y mantenimiento de las instalaciones de almacenamiento y la distribución de la cosecha, tareas en la que participaba María. Hasta 1995 se siguió extrayendo sal por el método tradicional porque seguía existiendo una demanda, más residual, para atender a compromisos de familiares y amigos, y se conservaron en activo algunas de las pozas, concretamente 6 o 7 de las 22 que existieron. Ya a partir de este año la explotación se dedica exclusivamente de venta de salmuera, para ello se modernizó la captación con un nuevo pozo de anillas de hormigón

sobre el antiguo manantial, extrayéndose la salmuera con una bomba eléctrica movida por un grupo compresor, e impulsándose la salmuera hacia una gran balsa cubierta construida en el 2008 por el mayor de los hermanos, depósito con una capacidad aproximada de 300 metros cúbicos, instalaciones que han permitido vender en algún año 2 millones de litros de salmuera o aguasal. Este negocio ha ido a menos, pues la salmuera está siendo sustituida en la industria del aderezo de aceituna de mesa por otros productos que generan menos residuos y la demanda ha ido decayendo. El difícil acceso a la finca además encarece los gastos de producción, pues la salmuera solo puede ser transportadas por cubas de 5000 litros remolcadas por un tractor, siendo imposible el acceso hasta la finca de camiones cisternas.

El carácter simbólico de la explotación para la última generación de los Gracia, todos apodados *el de la salina*, queda patente en que los terrenos de la vieja salina han permanecido en un proindiviso entre los cuatro hermanos, y en la vinculación afectiva que mantiene con los recuerdos de esta actividad. El año 2017, para que las nuevas generaciones conocieran el proceso, construyeron una pequeña balsa y volvieron a fabricar sal con la participación de sus hijos. De la vieja salina muchos de sus elementos han desaparecido, como el rancho, el calentador o el muro de defensa, hoy destruidos. Las pozas están enterradas por los sedimentos y es previsible que se conserven sus estructuras bajo las arenas. Sobrevive ese manantial –hoy pozo– rico en sales, por lo que no sería muy complicado recuperar parcialmente algunos elementos de la vieja salina y volver a cosechar sal en esta rica explotación.



AMBROSIO LINARES (OSUNA, 1929) SEÑALA LA UBICACIÓN DE LAS SALINAS DE LOS LINARES, DOS PEQUEÑAS EXPLOTACIONES TRABAJADAS JUNTO CON SU CUATRO HERMANOS VARONES CUANDO LAS TAREAS AGRÍCOLAS LO PERMITÍAN. (FOTOGRAFÍA DEL AUTOR. FECHA: 05-06-2021)



EMPLAZAMIENTO DE UNA DE LAS SALINAS DE LOS LINARES, EN LAS INMEDIACIONES DEL ARROYO DE LOS VÁZQUEZ. LA CALVA EN LA SEMENTERA EVIDENCIA LA NATURALEZA SALINA DE LOS SUELOS. UNA TUPIDA VEGETACIÓN DE PLANTAS HALÓFILAS, PRINCIPALMENTE TARAJES, HA OCUPADO LAS ERAS DE LAS ANTIGUAS SALINAS. EL POZO Y EL REZUMADERO QUE LAS SURTÍAN TAMBIÉN HAN SIDO TAPADOS POR SEDIMENTOS. (FOTOGRAFÍA DEL AUTOR. FECHA: 08-05-2021)

LAS SALINAS DE LOS LINARES: PECULIARIDADES DE UNA PEQUEÑA EXPLOTACIÓN (CA 1949-CA 1960)

Situadas al sureste de Osuna, a 4 kilómetros, se accede por la cañada real de Osuna a Cañete o camino de la Madueña. Ambrosio Linares Perea (Osuna, 1929) es su propietario, pequeño agricultor y tractorista por cuenta ajena, nos acompaña, exhibiendo su envidiable estado de salud y su buena memoria, a visitar la finca donde se encontraban las dos salinas propiedad de su familia, y en las que trabajó desde mozo hasta poco antes de contraer matrimonio, por lo que la vida de esta explotación fue corta. Se encuadra en el periodo de aparición de muchas pequeñas explotaciones que surgen en el periodo de la Autarquía, tras la Guerra Civil. En este caso se trata de dos pequeñas salinas, cuyos impulsores fueron autodidactas, y que guardan algunas peculiaridades interesantes en su sistema de producción, muy artesanal.

El padre de Ambrosio, Antonio Linares Canaleja (1898-1980), era un agricultor, pequeño propietario, trabajador por cuenta ajena de otros grandes propietarios, hombre recto y dotado de iniciativa e ingenio –rasgos que comparte con su hijo– consiguió acrecentar el patrimonio familiar. Tenía una finca de unas ocho hectáreas, así como un cercano rancho en la finca conocida como el Barranco, muy próxima a otra denominada La Compañía.

La familia vivía en el campo, desplazándose a Osuna solo en situaciones excepcionales, como la feria. Era muy numerosa: ocho hijos, cinco varones y tres mujeres, entre los cuales Ambrosio ocupa el tercer lugar. La finca se ubica en un terreno alomado y en su límite este es atravesado por el intermitente arroyo de los Vázquez. Antonio observaba en las proximidades del arroyo la existencia de un rezumadero de agua salada, y poco antes de que Ambrosio fuese a servir (servicio militar obligatorio), hacia 1949, un día hizo una prueba colmando un lebrillo, y al comprobar el gran acopio

de sal que se produjo una vez cristalizada, se decidió a construir con sus propias manos y con la ayuda de sus hijos un pozo de 4 metros de diámetro y unos siete metros de profundidad cuyas paredes reforzó con toscas de piedra. El agua alumbrada prácticamente llegaba a la altura del brocal, y permanecía estable con muy escasa pérdida de nivel por el estiaje o por la extracción de agua para las salinas. Se desconoce la salinidad de las aguas de esta fuente, ya que nunca fue medida, pero debía de ser muy alta.

Con el tiempo, el cabeza de familia compró al vecino colindante los derechos de uso de otro rezumadero de agua salada que alimentaba a otras dos o tres pozas, situadas a un centenar de metros, lo que confirma la importancia y riqueza del acuífero salino aquí existente; pero en este caso no hicieron un pozo, sino que adaptaron el manantial para captar agua, y construyeron algunas pozas más, concretamente 4 eras, pero esta salina siempre fue muy secundaria respecto a la primera.

Nadie les transmitió el oficio, y quizás por ello esta salina carecía de calentador; y las 14 o 15 pozas o albercas, irregulares de 5 por 7 metros, eran rellenadas por las aguas extraídas desde el pozo, con cubos, lo que exigía el empleo de muchos brazos y de la participación de todos los hermanos varones en las faenas, que se concentraban por las tardes del verano para no desatender las otras tareas. Las albercas estaban construidas por piedra, revestidas con un aglomerante que por su origen podría ser cal de Morón. Curiosamente, la misma familia construyó en su propia casa un pequeño horno de cal donde se cocían rocas procedentes de una herriza cercana al cerro de El Calvario, rica en carbonato cálcico, produciendo cal para enjalbegar, a lo que hay que unir la cantera que también explotaron en la propia finca para producir zahorra destinada a la mejora de los caminos y carreteras. Todo ello da idea de la iniciativa del cabeza de familia para que la economía familiar estuviese diversificada.

El procedimiento del trabajo de las salinas de los Linares difiere de otros conocidos en la comarca, por el escaso tiempo empleado para su fabricación: llegado el periodo estival, de junio a septiembre, por la tarde las pozas se inundaban a cubos con una muy escasa profundidad, unos pocos centímetros, y solo 24 horas después la sal se cosechaba siempre que las circunstancias meteorológicas lo permitiesen. Los hermanos varones dedicaban las tardes a estas faenas, ya que las mañanas se dedicaban preferentemente a otras labores: siega, trilla, desvareto, verdeo, etc. No conocemos la riqueza en sales de las aguas, pero sí la producción diaria de estas salinas: unos cinco costales al día que, suponiendo que serían de 50 kilos, darían una producción anual estimada de 25 toneladas, considerando unos 100 días útiles coincidentes con el periodo veraniego, que podía alargarse o acortarse.

La explotación de la salina se completaba con su comercialización, en la que participaba toda la familia. La sal extraída era amontonada y secada en las proximidades de las albercas, y de allí era cargada en las bestias en costales de mimbres y repartida por las hermanas de Ambrosio entre los numerosos residentes de las cercanas viñas, o trasladada en carro hasta Osuna, donde se almacenaba en la casa familiar de la calle de la Cruz, casa estratégicamente situada, pues era la primera de la población, lindando con las eras y con los principales caminos que se dirigían desde Osuna hacia el sureste, entre ellos la mencionada cañada real, por la que se accedía a la finca. En esta vivienda existía una habitación de 7 por 4 metros de paredes reforzadas donde se almacenaba la sal, y desde donde se distribuía, casi siempre al por mayor, por la localidad de Osuna. La parte más importante de la demanda estaba relacionada por la necesidad de salar los productos procedentes de la matanza. Una noticia de interés que aporta nuestro informante es que todavía en la inmediata posguerra se cobraba por el Ayuntamiento de Osuna un derecho de *portaje* a la mercancía de sal que entraba en la ciudad, impuesto que Ambrosio denomina *consumista*, una herencia del Antiguo Régimen, de cuando este producto estaba estancado y su comercialización sometida al control fiscal del Estado.

El abandono de estas salinas estuvo vinculado principalmente a la falta de fuerza de trabajo, de la que dependía. Cuando se casó Ambrosio en 1966 con Antonia Morejón Cardoso (Aguadulce, 1944), las salinas se habían abandonado recientemente por la falta de mano de obra, ya que al ir formando familia los hermanos y hermanas, y emanciparse de la economía familiar, la explotación salinera se fue quedando sin la necesaria fuerza de trabajo.

Tras este abandono en la ribera del arroyo de los Vázquez, ha ido creciendo una frondosa vegetación de tarajes y plantas halófilas. Las sucesivas avenidas han ido colmatando las eras. Incluso los dos pozos o rezumaderos han sido enterrados por sedimentos y hoy no se aprecian. En la zona más alejada del curso fluvial una calva en la sementera de cereales o de los cultivos industriales (girasol o cártamo) evidencian con claridad el carácter salino de estos suelos. La finca sigue siendo propiedad de Ambrosio, aunque la tiene alquilada, ya que ninguno de sus 5 hijos se dedica a la agricultura. La actividad salinera queda demasiado alejada de la memoria de Ambrosio. Ni él ni ninguno de sus hermanos se sienten salineros, pero sí recuerda con cariño esta actividad a la que se dedicó muy joven con sus hermanos varones, y en la que todos participaban en la toma de decisiones. Fue un complemento económico para la familia, y sus faenas las apreciaban, pues eran más amables que otras tareas agrícolas, y ello pese a que son las únicas salinas que conocemos de la comarca cuya eras o pozas no se rellenaban usando la fuerza de la gravedad y tenían que ser inundadas a cubos, lo cual exigía un gran esfuerzo físico.

CONCLUSIÓN: ¿ES POSIBLE RECUPERAR LAS SALINAS ABANDONADAS?

La actividad salinera ha revestido a lo largo de la historia numerosas manifestaciones, especialmente en esta comarca de la subbética, donde la riqueza en sales se evidencia en fuentes, manantiales, humedales y en los cursos fluviales. Entre ellas han pasado casi desapercibidas las pequeñas salinas que suponían un complemento a la economía familiar, para pequeños agricultores y jornaleros. Conocer la peculiaridades de estas explotaciones y su cultura del trabajo nos ha permitido acercarnos a las dificultades a las que tenían que hacer frente en entornos en algunos casos hostiles, y partiendo de grandes carencias de conocimientos o experiencias previas, dificultades a las que se enfrentaron con ingenio y esfuerzo. Ha sido muy satisfactorio constatar con el testimonio de los viejos salineros que esta memoria está aún latente, y que no es imposible pretender recuperar parcial o totalmente algunas de estas viejas explotaciones, ya que algunas conservan su capacidad funcional, con una orientación no exclusivamente productivista, valorando lo original de estos paisajes naturales y culturales, de estas instalaciones preindustriales y del patrimonio inmaterial, que estará vivo mientras existan las fuentes de sal y estén presentes en la memoria de los viejos salineros o sus familias. Hay que mencionar también los procesos que amenazan esta posible recuperación: las fuentes que dieron vida a estas salinas están seriamente afectadas por la sobreexplotación de los acuíferos y por el cambio climático (Fajardo 2021). Además, estos lugares carecen de cualquier tipo de protección, pese a su singularidad, y su transformación irreversible puede suceder en cualquier momento.

AGRADECIMIENTOS

Este artículo no hubiese sido posible sin la colaboración generosa de los antiguos salineros, memoria viva de una actividad en vías de extinción pero que permanece muy presente en estos informantes, o en la de sus familias.

Salina de Escamilla: Francisca Borrego, María Dolores Sánchez Borrego y Asunción Sánchez Borrego. Salina de Pandito: Diego Sánchez Barragán, Antonio Sánchez Barragán, Diego Sánchez Gómez, Juan Jesús Sánchez Díaz, Juan Antonio Sánchez Gómez, Alonso Gracia y David Marín. Salina de los Gracia: Sergio Gracia Gracia y Carlos Gracia Gracia. Salinas de los Linares: Ambrosio Linares y Juan Manuel Linares.

Además, hemos contado con la colaboración imprescindible de Antonio Martín Lucas, Emiliano Mellado Álvarez y Francisco Luis Díaz Torrejón.

BIBLIOGRAFÍA CITADA

- CASTRO GARCÍA, María (2019): «La Lantejuela, un complejo endorreico entre dos colonias béticas: Astigi y Urso», en *Economía de los humedales. Prácticas sostenibles y aprovechamientos históricos*. Col·lecció Instrumenta, Universitat de Barcelona, pp. 137-276.
- FAJARDO DE LA FUENTE, Antonio (2020): «La declinante huella de la actividad salinera en el Marquesado de Estepa, la Villa de Osuna y sus pueblas». Sevilla: *Cuadernos de los Amigos de los Museos*, n.º 21, pp. 159-172.
- (2021): «Amenazas sobre los paisajes y actividades salineras del suroeste español por el cambio climático», *Revista PH*, n.º 104. Sevilla: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, pp. 15-18.
- GÓMEZ ARAGÓN, Anahara (2010): «Salinas de interior en Baena». *Revista PH*, n.º 76. Sevilla: Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, p. 63.
- HUESO, Katia – CARRASCO, Jesús F. (2008): *Las salinas de los espacios naturales protegidos de la provincia de Guadalajara*. Asociación de los Amigos de las Salinas de Interior.