



Breve historia de la sal.

Luis Eduardo Cortés Riera.

cronistadecarora@gmail.com

La sal ha tenido en la historia de la humanidad un valor que no es solo económico o alimentario, sino que está dotada de extraordinarios valores simbólicos y espirituales. Este metal no ferroso, conocido milenariamente como “oro blanco”, recurso estratégico que conectó comunidades muy alejadas entre sí, y se constituye en un factor primordial de civilización y cultura de todos los pueblos de la Tierra. La sal es un componente primordial para la vida en general. En la dieta humana es imprescindible para mantener el equilibrio de los fluidos corporales, también es un elemento central en la metalurgia, las curtiembres, la conservación de alimentos, y ha sido usada como medicamento en los sistemas médicos tanto en el presente, como en la antigüedad.

La sal en el viejo mundo.

La humilde sal, la única roca comestible por los seres humanos, ha sido desde tiempos muy remotos un factor de primer orden en la comunicación y contacto de los pueblos. Está presente en todas las gastronomías del mundo: como condimento y como efectivo conservante de pescados y carnes. Ha tenido este mineral enorme poder simbólico pues de ella deriva la palabra salario, y el uso frecuente que se le da en los textos sagrados, tanto de oriente como de occidente: significa pureza, santidad, sabiduría, fidelidad. “Vosotros sois la sal de la vida”, decía Jesucristo a sus seguidores. El profeta Mahoma aconsejaba iniciar y terminar las comidas con la sal. A menudo las rutas de la seda y la sal coincidían y se complementaban.

Se conocen desde el neolítico las salinas cercanas a Barcelona en España. Ella da nombre a Salzburgo en Austria, nombre que significa “ciudad de la sal”. Los romanos tomaron de los celtas la extracción y el uso del mineral, a tal punto que la mayoría de las ciudades del Imperio se edificaron en las cercanías de salinas. La agregaban a diversos

vegetales y verduras, por lo que de allí deriva la palabra ensalada. El griego Estrabón, padre de la geografía, escribe que la sal más apreciada en Roma procedía de Borgoña, Francia.

La primera mención escrita del uso de la sal viene de China, zona de Zhongba, durante el año 2000 antes de nuestra era, empleada en la fermentación de alimentos. En Egipto antiguo se ha encontrado evidencia desde 3000 antes de nuestra era de su uso en salazones para conservar restos humanos y producir jamones. En la Edad Media europea dos ciudades monopolizaron la venta y tráfico de ella: Venecia y Génova. El famoso jamón serrano español y el de Bayona, Francia, el embutido salami italiano y húngaro, los distintos quesos curados, manchego, parmesano, gouda, auténticas joyas de la gastronomía, vienen de esta época.

Benvenuto Cellini se hizo famoso al diseñar saleros en oro durante el Renacimiento. El roszys de los países del Este europeo es una deidad que provoca el encurtido con sal de las verduras. Debemos a la “Pérfida Albión” las succulentas anchoas en salazón que acompañan pizzas y cervezas gélidas, así como el ketchup salado que hogaño se consume casi dulce con el agregado de tomates americanos. La Revolución Francesa de 1789 elimina “por odioso” el impuesto de la sal, La Gabelle, origen de frecuentes motines en el país. Fue un español, Bernardino Gómez de Miedes quien escribe un colosal tratado sobre la sal en tres volúmenes: *Comentarios acerca de la sal*, 1579. La casa de Austria la monopolizó en el inmenso imperio español de entonces. Napoleón Bonaparte restituyó el impuesto a la sal que la Revolución había abolido por odiosa y antipopular. Necesitaba dinero para sus guerras.

La sal en América precolombina.

Los antiguos Mayas hacían largos recorridos para extraerla de las costas del actual Belice. La ciudad-estado de Tikal consumía 130 mil kilogramos por año. La sociedad militarista de los aztecas la asociaban al prestigio y cortaban a menudo su suministro a pueblos que se les resistían, como los Tlaxaltecas. La sal y el jade eran parte esencial de su cosmovisión. La empleaban como primitiva moneda para exigir tributos imperiales a los pueblos sometidos. En los Andes peruanos y ecuatorianos era símbolo de estatus social y se usaba en ceremonias religiosas, pues se la consideraba una excrecencia de los dioses. Las salineras del Cusco eran el epicentro productivo del vasto imperio Inca. Las minas de sal de Zipaquirá eran esenciales para la economía de los Chibchas en Colombia.

Las rutas de la sal en Venezuela anteriores a Cristóbal Colón.

Antes de adentrarnos en las rutas de la sal en nuestro territorio, debemos hablar de la Teoría H. Ella fue planteada en 1943 por el antropólogo estadounidense Cornelius Osgood, y sostiene que en Venezuela penetraron diversos pueblos, los arawacos y los caribes. Dos ejes migratorios poblaron a Venezuela precolombina, el occidental de los arawacos en el trazo izquierdo de la H, y el oriental de los caribes en el trazo derecho de la H. La barra horizontal de la H indica las interrelaciones y los contactos culturales entre ambos ejes migratorios.



De modo pues que no nos extrañe que las rutas de la sal precolombinas siguieran las trayectorias de esta letra, es decir desde la costa del Mar Caribe o de Las Antillas hasta penetrar muy hondo en la masa continental suramericana. Dos importantes centros salitreros observamos en la costa caribeña venezolana: las salinas de Araya en el oriente del país, y las salinas de la península de Paraguaná, Guaranao, Los Taques y Coro, al occidente.

Los caribes explotaron las salinas de Araya desde tiempos inmemoriales, en tanto que los caquetíos de Paraguaná extraían y distribuían la sal a través de las llamadas rutas de la sal que atravesaban los actuales estados Falcón, Lara y Portuguesa, para continuar muy hondo en los llanos occidentales venezolanos con su preciosa carga. Los caquetíos de la costa caribe, con su centro de poder en Coro en las manos del poderoso Diao, enviaban el valioso mineral hasta las márgenes del río Turbio, en donde los caquetíos habían construido una organización compleja de jefes y sacerdotes, según pudo observar en 1530 el capitán alemán Nicolás Federmann, quien había seguido los senderos salinos orientado por baquianos indígenas. Desde Coro, escribe Reinaldo Rojas, los caquetíos transportaban la sal marina por la Sierra de San Luis, llegando hasta Purureche, Matatere, Baragua y Churuguara, donde los aborígenes xaguas la distribuían hasta Variquecemeto, o valles del Turbio, y continuaba hasta los ríos Yaracuy y Tocuyo, para seguir hacia otro asiento caquetío en Acarigua, Estado Portuguesa, y seguir hasta el piedemonte andino.

Sin embargo, existieron explotaciones de sal terrestre en las poblaciones del semiárido larense, concretamente en Quíbor y Barquisimeto, según nos refiere Pedro Cunill Grau al llamar estas explotaciones salineras parte de los “paisajes soterrados” de Venezuela. Hubo una mina de sal terrestre en Barquisimeto que casi nadie recuerda, nos dice este sabio chileno-venezolano.

Los holandeses les pusieron la mira a las salinas de Venezuela, escribe Rafael Dávila. La corona española edificó un fuerte para defender las de Araya en 1623, y la apropiación de Curazao por Holanda tiene parecidas motivaciones, la salazón de pescado. En 1740 los ingleses intentaron tomar las salinas de Los Taques, pero fueron repelidos por los aborígenes de Moruy, refiere Crisanto Silva Aguilera. Durante esos años, dice Carlos Felice Cardot, se habló de la primera y segunda batallas de la sal, las que terminaron con victorias españolas sobre los Países Bajos.

En el siglo XX se industrializa la producción salinera en Venezuela. En Araya trabajaban unos 300 obreros que producían entre mil y dos mil toneladas de sal. La Laguna

de Bajarigua, el lago salino más grande de Venezuela, ubicada en la Península de Paraguaná, comenzó a explotarse industrialmente a comienzos del siglo XX. El monopolio estatal se mantuvo por décadas. Más de las tres cuartas partes de la producción se obtiene en las salinas de Araya (Estado Sucre), las Cumaraguas y Coche, a cargo de la Empresa Nacional de Salinas (ENSAL), la cual privatizó sus operaciones en el estado Sucre en agosto de 1995. También existen otras fuentes salinas en Zulia Falcón y Nueva Esparta; aunque todas estas son fajas evaporativas, pues hasta el momento no se han localizado depósitos de roca sal en el país. Según estudios realizados las salinetas económicamente explotables son las de Ancón de Iturre del Estado Zulia, Las Camaraguas-Bajariguas, golfeta de Coro, Píritu-Unare, Araya y Coche; con un total aproximado a los 740.000 Tm. por año.

Para finalizar no podemos olvidar la célebre película Araya, dirigida por Margot Benacerraf en 1959. La película acompaña la vida de los salineros y los pescadores de Araya, una península al noreste de Venezuela, donde funcionó durante siglos una gran salina natural. El film gana el Festival Internacional de Cine de Cannes, además forma parte del patrimonio cinematográfico de Memoria de Mundo de UNESCO.

Referencias.

Cunill Grau, Pedro. (2015). Cunill Grau invita a reconstruir los paisajes soterrados de Barquisimeto. Diario El Impulso, Barquisimeto, Venezuela, 20 julio, 2015

Dávila P. Rafael I. (2015) LA SAL: OBJETIVO CODICIADO POR HOLANDA EN LAS PROVINCIAS DE NUEVA ANDALUCÍA Y VENEZUELA DURANTE EL SIGLO XVII.

Felice Cardot, Carlos. (1987) Curazao hispánico. Academia Nacional de la Historia. Caracas, Venezuela.

Rojas, Reinaldo. (2002) De Variqueceto a Barquisimeto. Siete estudios históricos. Fondo Editorial Buría. Barquisimeto, Venezuela.

Silva Aguilera, Crisanto (2023). Una introducción a la historia de la sal en Venezuela.

Carora,

Estado Lara,

República Bolivariana de Venezuela,

jueves 17 de julio de 2025.

