Oficios, saberes y modos de hacer

Actividad extractiva y recolectora de la sal en Jaén

Identificación

Localización

- PROVINCIA **Jaén**
- COMARCA **Área metropolina**
- MUNICIPIO **Jaén**

Identificación

- TIPOLOGÍA ACTIVIDAD Producción de sal / Salina / Extracción
- PERIODICIDAD **Continua**

Las actividades de extracción, almacenamiento, envasado, comercialización y mantenimiento de la salina se suceden durante todo el año. Esta actividad se divide entre los denominados meses productivos y no productivos.

a) Periodo improductivo. Durante el periodo que transcurre entre los meses de septiembre-octubre y mayo-junio, las actividades asociadas al cultivo, la extracción y el almacenamiento de la sal dejan paso a otro tipo de procesos de trabajo. Una vez finalizada la campaña de extracción, el volumen de sal almacenado es sometido a distintos procesos, entre los cuales cabe destacar el cribado y molienda del producto para la obtención de distintas medidas y formatos de venta. Este proceso se ve acompañado de una minuciosa limpieza y eliminación de impurezas. Además, será durante este periodo cuando se acondicione y limpie la superficie de extracción para la reactivación de la actividad.

b) Periodo productivo. El comienzo de la campaña de extracción (entre Junio y septiembre-octubre) se inicia tras la limpieza de la superficie productiva de la salina. La actividad durante este periodo es continua. El proceso de extracción y almacenamiento de la sal se alterna, de modo que suelen emplearse dos días para extraer la sal al pasillo, y otros dos para trasladarla a los almacenes.

Descripción

El beneficio de la sal de manantial en las salinas de interior de la provincia de Jaén constituye un proceso productivo definido por un conjunto de técnicas para la adquisición y trasformación de materias primas de origen mineral. Sin embargo, la influencia de la meteorología y las condiciones climáticas en el desarrollo de este proceso ha llevado a algunos autores a definir la actividad como una suerte de agricultura mineral. Las técnicas de adquisición de la sal están condicionadas, en primer lugar, por las fuentes de extracción de la materia prima, y en segundo lugar, por las técnicas empleadas en su adquisición. La extracción tanto si sigue el método tradicional, como si sigue técnicas modernas, en esencia funciona de la misma manera. Captación y cultivo de la salmuera. Esta es obtenida de cursos superficiales (ríos o arroyos salados) y subterráneos (pozos o manantiales), a continuación es distribuida entre las estructuras de acumulación. Una vez que la salmuera alcanzaba una temperatura de entre 23º C y 25º C, se daba inicio al proceso de regado. El regado de la superficie productiva era supervisado por el salinero o encargado de la explotación, que debido a la experiencia conocía la cantidad exacta de líquido que precisaba cada uno de los cristalizadores. A continuación se deja el tiempo necesario para la evaporación del agua en cada uno de los cristalizadores. La duración de este proceso depende de las condiciones climáticas particulares de cada lugar. A la hora de recolectar la sal, era conveniente que quedara una mínima proporción de agua en los cristalizadores para evitar que se solidificara en exceso. El proceso de extracción se realizaba mediante el uso del legón o rodillo si se trata del método tradicional, y con maquinaria ligera si se trata del industrial. La sal se desplazaba con suavidad teniendo cuidado de no deteriorar la superficie de la poza para ni levantar impurezas, y es acumulada en el punto central o en uno de los límites del cristalizador. En la mayoría de las salinas, junto a estos existen saleros o superficies de secado, sobre los cuales se vierte la sal una vez que pierde los sobrantes de agua en el interior de la poza. Cuando esto sucede, la sal es cargada en espuertas por medio de una pala y amontonada en los saleros, en el método industrial se usa un motovolquete. De ahí se traslada al almacén, donde se tamiza o criba para separar las impurezas y el polvo, además se separa en distintos grados de grosor si el propósito de su comercialización es destinarla al consumo humano. Tras esto, es clasificada y almacenada en sacos o bolsas según peso, dejándola lista para su posterior comercialización.