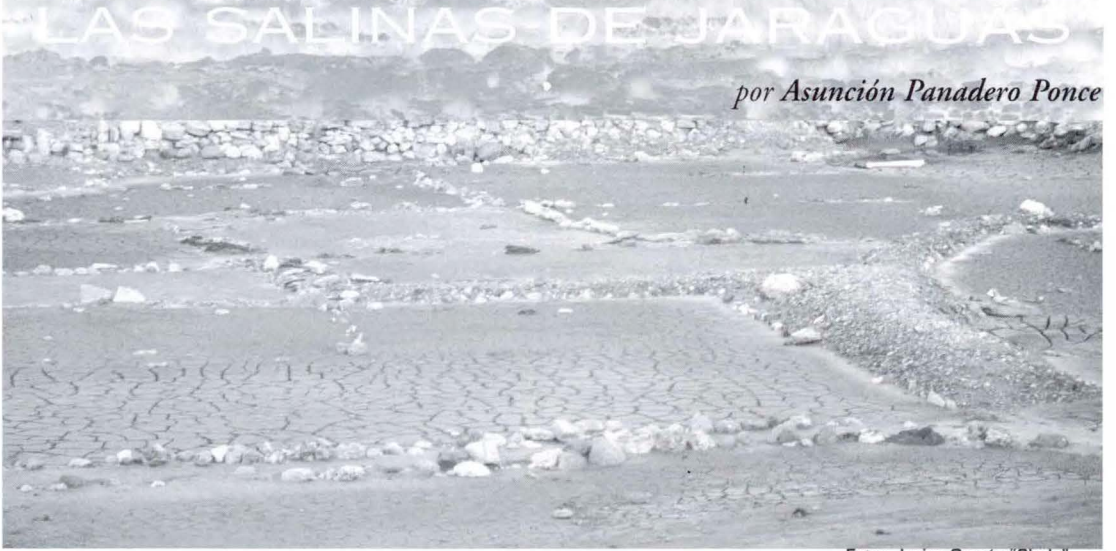




*En el artículo se describen las salinas de Jaraguas, incidiendo en los métodos de extracción de la sal, así como el comercio que de ella efectuaban las familias salineras.*



*por Asunción Panadero Ponce*

Foto: Javier García "Chole"

En Jaraguas, a una distancia de 1 km aproximadamente del casco urbano, existe un terreno que es una mina de sal llamada "Lolita", cuya propiedad es estatal. Esta mina se compone de un manantial de agua salada que tiene un pozo central en forma de embudo, de boca ancha que luego se va estrechando. De profundidad tiene de 5 a 6 metros y se necesitan unas tres personas para sacar el agua.

Las salinas las trabajaban las familias que querían y cada una construía sus propias balsas, también llamadas pozas. Existían pozos pequeños que algunas familias realizaban cerca de sus balsas, pero éstos tenían poco agua. El más usado era el pozo central. El agua se repartía por igual entre todos los usuarios de las salinas, tanto el que tenía una balsa como el que tenía muchas; simplemente el que tenía varias pozas hacía más tandas y trabajaba mucho sacando el agua y pasando más horas en las salinas.

Las pozas pasaban de generación a generación, tal como me lo ha contado Fernando Ponce, que tiene 77 años, y que recuerda que ya sus abuelos trabajaban en la tarea de producir sal.

Los utensilios usados para dicho trabajo eran capazos de esparto y los "cellos" que eran los aros de fierros empleados en las pipas o cubas de vino. Con los cellos y los capazos se evitaba el que se recogiera la sal con las manos, para así que no se horadasen, especialmente si

se llevaba alguna herida.

La sal se extraía llenando las pozas con el agua salada de los pozos, donde se dejaba reposar unos días. El sol se encargaba de calentar el agua y así cuajaba y se convertía en sal. Una vez cuajada la sal, se recogía con los capazos, se hacían montones y se trasladaba al molino. La sal debía estar previamente secada para poder molerla.

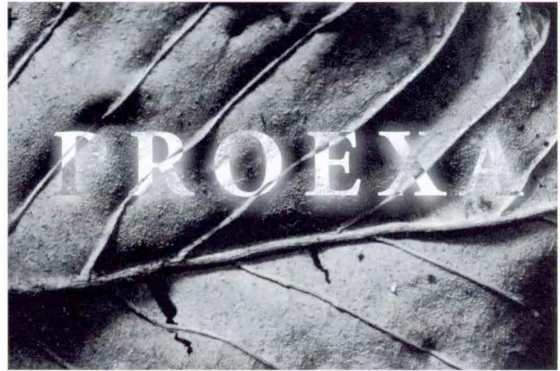
El molino se cobraba el 10 % de los kilos molidos y no se pagaba con dinero. Era el derecho de maquila. Una vez molida se echaba en sacos de 40 kg. de capacidad y se vendía en los pueblos de la comarca. Pocas veces se utilizaba el dinero, pues la norma era que se cambiara por productos que se cosechaban en los pueblos visitados por los salineros y que servían para dar de comer a sus familias. Estas familias eran generalmente las más necesitadas de la aldea, bien porque no tenían tierras propias o bien porque eran familias con muchos hijos y pocos haberes para poder sobrevivir. En aquella época, el trueque de la sal por otros productos solucionó las necesidades más prioritarias de estas familias salineras, pues les ayudaban a conseguir comida para ellos y para los animales que tenían. La sal se cambiaba por judías, cebollas, trigo; remolacha, cebada, avena, centeno y guijas. Las guijas se convertían en harina que constituía en aquella época uno de los alimentos más utilizados, ya que era barato y saciaba mucho el hambre que había en esa época. El

propio Fernando Ponce cambiaba sal por cecina (carne de cabra adobada y seca).

El mismo Fernando Ponce me contó una anécdota del jaragüeno Fernando Olivares, quien se fue con una carga de sal a un pueblo de la serranía de Cuenca llamada Enguidanos y cambió sal por nabos, pues sus gentes no tenían otra cosa. Él pensó que no podía venirse a Jaraguas con la carga de nabos, pero por el camino, en su paso por Camporrobles, paró para ver si podía cambiar su carga. Fernando tuvo suerte y cambió los nabos por guijas, centeno, avena y lentejas. Los cambios eran de 1 kg. de sal por quilo y medio de legumbres o harinas. Fernando Olivares regresó a Jaraguas con mercancía para su familia y sus animales y lo consideró como un buen cambio.

También se extraía sal en invierno. Para ello, se usaba una plancha de 2,25 metros de larga y 1,50 metros de ancha con unos ribetes de 10 centímetros y unas "tiebles" o trébedes que elevaban la plancha a 25 centímetros del suelo. Se ponía la plancha encima de las "tiebles", se le echaba agua salada y se lo ponía fuego debajo. La sal salía ya molida, pero era de menor calidad. Además, cuando el tiempo era lluvioso tenía más facilidad para derretirse. Sólo se utilizaba esta forma de producir sal cuando el verano no era bueno (veranos de temperaturas bajas o muchas tormentas) o la cosecha era floja.

No sé exactamente cuantas familias trabajaban en la sal, pero eran muchas y muy necesitadas. Se hacían amistades y también se peleaban por el agua, pero en general se tenía buena armonía entre todos. El paso de los años ha servido para que la gente cultivara más las viñas y fuera abandonando el trabajo de las salinas. En estos momentos están abandonadas y estropeadas, pero las gentes que trabajaron en ellas en unos años tan difíciles aún mantienen unos recuerdos muy bonitos de aquellos tiempos trabajando en la mina Lolita. Con este escrito quiero hacer un homenaje a toda esta gente con una especial referencia a mi familia materna, ya que todos eran salineros.



## Carnicería Jesús Yeves



Especialidad en embutidos caseros

Charter - Supermercado

C/ Lepanto, 10. Telf: 217 81 84

