

LAS SALINAS DE JARAQUAS

Ignacio Latorre Zacarés

En el anterior número de *El Dis-trito*² iniciamos una serie de artículos dedicados a las salinas de la Meseta de Requena-Utiel, comenzando por las antiguas salinas reales de Hórtola. Nuestra comarca posee el mayor número de salinas de interior de la Comunidad Valenciana, todas ellas con usos históricos. En este número le dedicamos el artículo a las salinas de Jaraguas, también llamadas **Mina Lolita**.

Las salinas están situadas a menos de un kilómetro de Jaraguas (término municipal de Venta del Moro), accediéndose fácilmente por una pista, en parte asfaltada, que surge por la parte noreste del casco urbano. Se encuentran en el centro de un diapiro triásico redondo y junto a la margen derecha de la rambla Salobreja. La Salobreja desemboca en la rambla Albosa a unos centenares de metros, justo al pie de la aldea. Como en

el resto de la comarca, el paraje salinero se ubica donde afloran yesos, margas y arcillas del Keuper que contienen sales que, en contacto con aguas de infiltración y percolación, provocan su disolución y generación de acuíferos salados. Su tamaño es de 1,84 hectáreas.

Es de enorme interés su más que probable **explotación desde los iberos**. Las diferentes prospecciones realizadas entre los años 1994-2000 han hallado en los propios terrenos de las salinas y en sus alrededores cerámica ibérica muy fragmentada datada entre los siglos IV-II a.C.: diversos *lebetes*, tinajas y tinajillas ibéricas, que podrían funcionar para lavar y depurar la sal, y una olla de cocina que podría servir para cocer la salmuera y facilitar la evaporación. El arqueólogo David Quixal (Quixal, 2020) hipotetiza que en las propias salinas no se residiría y que serían frecuentadas y explotadas



Pozas de las salinas de Jaraguas, foto de José Monteagudo



Pozo de extracción de agua salada en Jaraguas.
Julio de 2011



Restauración pozo central de las salinas.
Jaraguas noviembre de 2006

durante los meses estivales, por lo que sería sólo un hábitat temporal de construcciones endebles que explicaría la escasa concentración de materiales. Su cercanía a la ciudad ibérica de Kelin (Caudete de las Fuentes) y otros yacimientos ibéricos cercanos avalarían su antigua explotación.

A pesar de que la explotación se remonta a la Edad del Hierro, el Archivo Municipal de Requena que sí custodia documentación desde el siglo XV de las salinas de Hórtola, Villargordo y Pajazo, no lo hace de las de Jaraguas. Ni siquiera el catastro del Marqués de la Ensenada de Venta del Moro o Requena (1752) las cita. Tampoco se citan en los diferentes expedientes de emancipación de Venta del Moro. Esto era así porque el uso de las salinas de Jaraguas era **comunal** y no estaba controlado por el concejo de Requena, como sí tenía competencias sobre el resto de yacimientos salineros que eran de titularidad real y de las que la monarquía detraía ciertos aprovechamientos que transfería a señores. Este uso comunal de las salinas de Jaraguas se extendió hasta su final en 1978. Sin embargo, en 1951 hubo un fracasado intento de privatización por parte de un particular que inscribió a su nombre las salinas aprovechando la Ley de Minas.

El Ayuntamiento de Venta del Moro en sesión oficial de 6 de agosto de 1951 sancionó el uso inmemorial y comunal de las salinas de Jaraguas:

“... dichos terrenos (las salinas) desde tiempos remotos y con el beneplácito y consentimiento tácito de todos los ayuntamientos que han regido este municipio, viene explotándose por unas veinte familias de la expresada aldea de Jaraguas y mediante unas pequeñas balsas que construyen y con gran trabajo y sacrificio, obtienen sal que utilizan para sus necesidades y para la venta, pero que no llega en algunas campañas a recompensar el esfuerzo que realizan para obtenerla”.

El que se haya explotado comunalmente hasta tiempos recientes nos ha permitido conseguir testimonios orales y escritos de su funcionamiento y aprovechamiento.

En Jaraguas están documentadas dos técnicas de extracción de sal. La más usual es la de evaporación directa por radiación solar, pero también se usaba menos frecuentemente la de evaporación asistida.

En el propio espacio salinero había un manantial de agua salada, otro de

agua dulce y un pozo central nutrido con agua del manantial salado. Emilio Iranzo (2006) contabilizó además del pozo central, unos seis pozos menores que las familias realizaban cerca de sus piletas; alrededor de veinticinco piletas de cristalización (denominadas en Jaraguas pozas) y cinco áreas de secado y carga de la sal.

Leandro Arenas (2007) y Asunción Panadero (2001) describieron detalladamente la forma de trabajar en las salinas de Jaraguas. Del **pozo central** tenían derechos comunes todos los propietarios de las balsas o pozas del salinar. Era un pozo ancho por la boca que se estrechaba en el fondo y estaba recubierto de madera y piedras para que no se desmoronara. Su profundidad era de unos cinco o seis metros. En la parte más profunda, un cuadrilátero de un metro cuadrado aproximadamente con madera de pino endurecida por el contacto con el agua salada; a partir de los troncos de pino, las piedras lo iban redondeando, ensanchándolo cada vez más conforme se acercaba a la boca. Las juntas de las piedras estaban rejuntadas con greda dado que el yeso o cemento no ligaban bien con la sal. Había unas repisas escalonadas donde se situaban tres personas, varones o hembras, que formando una cadena humana para elevar el agua con cubos. Estos cubos se vaciaban en una chocla y por medio de acequias se conducía el agua a las pozas. Otras veces se vaciaban directamente los cubos sobre las pozas. Una vez sacada toda el agua, se dejaba descansar el pozo unos 20 o 25 minutos y se iba recuperando hasta el nivel deseado de agua para, a continuación, volver a formar la cadena humana de extracción.

Existían, además, pozos pequeños que algunas familias realizaban cerca de sus balsas o pozas, pero como tenían

poca 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. Juan Torres (*Latorre Zacarés, 2021*), el último molinero de sal y él mismo también salinero, nos decía cómo, a veces, llenar dos o tres cubos de agua costaba medianoche, pues en cada turno de cola se llenaba sólo un cubo. Si querías cuatro cubos debías hacer cuatro colas. Cuantos más cubos se le echaba a la poza, más sal se recogía. Cuando manaba mucho había agua para todos y se canalizaba por su acequia y entonces se regaba a manta como en las huertas.

El agua extraída del pozo central o de los menores se dejaba sobre las pozas que eran rectangulares y de poca pro-



Fotografía antigua de las salinas de Jaraguas. Archivo Fotográfico Asociación Cultural Amigos de Venta del Moro

fundidad para facilitar la cristalización de la sal. Estas pozas se heredaban generacionalmente. El suelo de las piletas era de losas de piedra y arcilla. Era el potente sol comarcano de verano el que realizaba su función de evaporar el agua hasta cristalizar la sal en las piletas. La sal se amontonaba en el centro y con capazos de esparto y cellos (aros de hierro de las barricas) se recogía, sin contactar con las manos para que no se horadaran. Se depositaba la sal en las áreas de secado o tendaderos donde se hacían surcos con los pies. El pozo de agua dulce se utilizaba para lavar parte de la sal, que al extraerla de las balsas salía sucia por estar en contacto con la tierra. La temporada salinera duraba desde mayo a septiembre. Las tormentas de verano podían estropear parte de la cosecha.

Pero cuando la temporada salinera de verano no era buena, en invierno se recurría a la **técnica de evaporación asistida**. Para ello se usaba una plancha o caldera metálica de 2,25 metros de larga y 1,50 metros de ancha, con unos ribetes de 10 centímetros, sobre la que se depositaba la salmuera. Unas tiebles

(trébedes) elevaban la plancha unos 25 centímetros del suelo, para que pudiera colocarse el combustible que alimentaba el fuego y que hacía hervir el agua. La sal cristalizaba en grano fino, que no era necesario moler, aunque era de menor calidad.

Una vez seca la sal ya se podía moler, así que se transportaba en carro hasta el **molino de Jaraguas** que cobraba por su trabajo la llamada *maquila* que equivalía al 10% de los kilos de sal molida. Tras moler la cebada durante todo el año, se paraba unos días para molturar la sal que se había recogido durante el verano. Para ello, previamente, había que levantar la piedra con la que se había molido la cebada y picarla quitándole lo que se había pegado de harina y volverla a montar para moler la sal. De no hacerse así, la sal se pegaba y no caía por las ranuras de salida. Sin embargo, para pasar de moler sal a harina no hacía falta picar la piedra, pues la sal es más dura y lo limpia todo. Cuando se cambiaba la molienda de sal a cebada, la primera cebada molida se tiraba, unos cuatro o cinco kilos, y el resto ya era útil. Se mo-

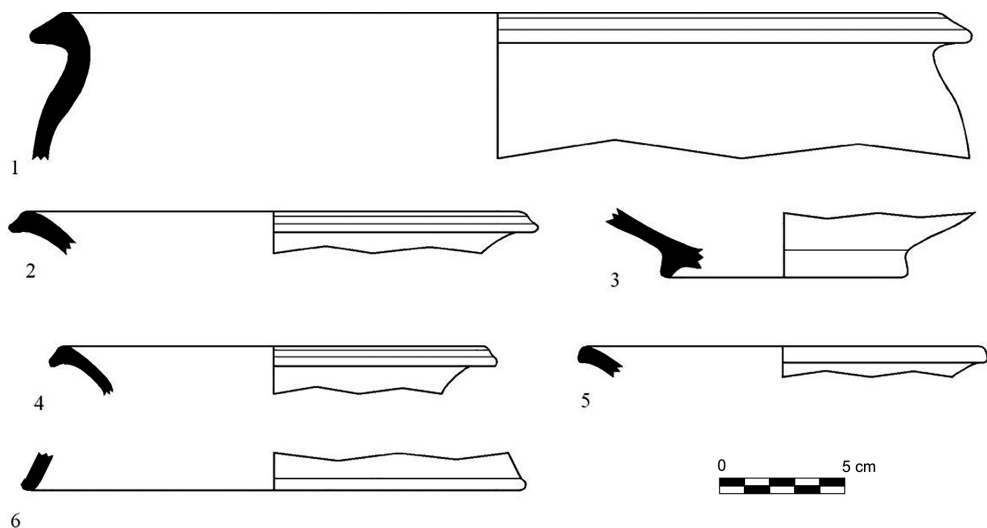


Lámina de materiales arqueológicos procedentes del entorno de las salinas de Jaraguas



Ortofoto de las salinas de Jaraguas en el Visor Cartográfico Valenciano

lía unos cinco días seguidos la sal y se cambiaba de nuevo a la cebada que era prioritaria, pues había muchos animales y la necesidad apretaba.

Una vez molida la sal se cargaba en sacos de 40 kg. La sal producida era utilizada para la alimentación humana, los salazones y los curados como en las matanzas domiciliarias de cerdos, tan habituales en la comarca. También se utilizaba para el ganado y hay que recordar que en Jaraguas, cerca de las salinas, en el corral de Monteagudo y paraje de Gil Marzo, se cruzan las dos grandes veredas pecuarias de la comarca: la Cañada Real de La Mancha o San Juan y la Cañada de la Serranía o de Hórtola.

Lo común era el **trueque** o cambiar la sal por otros productos en pueblos de la comarca y mucho más allá. Por ejemplo, Juan Torres cuenta cómo su padre cuando acababa la vendimia subía con

un carro de una caballería con veinte o treinta sacos de sal hasta Teruel, cambiándola por nueces, manzanas y otros productos. Volvía por la Serranía de Cuenca en un trasiego de unos quince días, hasta que permutaban toda la sal. Era sal para boca y cambiaban uno o dos kilos de sal a cada particular en una época en que las salinas escaseaban. Las tías de Leandro Arenas cambiaban la sal en la Vega del Magro por patatas y bajocas que después vendían en Jaraguas. Fernando Olivares cambió la sal en Enguídanos por nabos que era lo único que había; pero en Camporrobles logró cambiar los nabos por guijas, centeno, avena y lentejas.

Algunas de las familias jaragüeñas que recurrían a las salinas eran de las más necesitadas de la aldea por ser familias numerosas o con pocas tierras. Con el trueque de la sal conseguían ali-



Salinas de Jaraguas

mentos vitales para la familia como judías, cebollas, trigo, remolacha, cebada, avena, centeno y las tan utilizadas guijas para las gachas. Los cambios eran de un kilo de sal por kilo y medio de legumbres o harina. Fernando Ponce cambiaba sal por cecina (carne de cabra adobada y seca).

Los parajes salineros son siempre espacios interesantes desde el punto de vista **geológico y botánico**. En las salinas de Jaraguas se pueden encontrar fácilmente minerales como aragonitos, jacintos de Compostela y arcillas grises del triásico que eran utilizadas para lavar la lana. Fue en estas salinas donde por primera vez se describió en la Comunidad Valenciana la rara y pequeña gramínea denominada *Puccinellia hispanica*, muy escasa a nivel mundial y asociada a espacios salineros (*Ferrer Gallego, 2012*). En total, se han hallado 75 taxones botánicos en las salinas de Jaraguas (*Matanov, 2020*). Leandro Arenas también constató la curiosa costumbre de

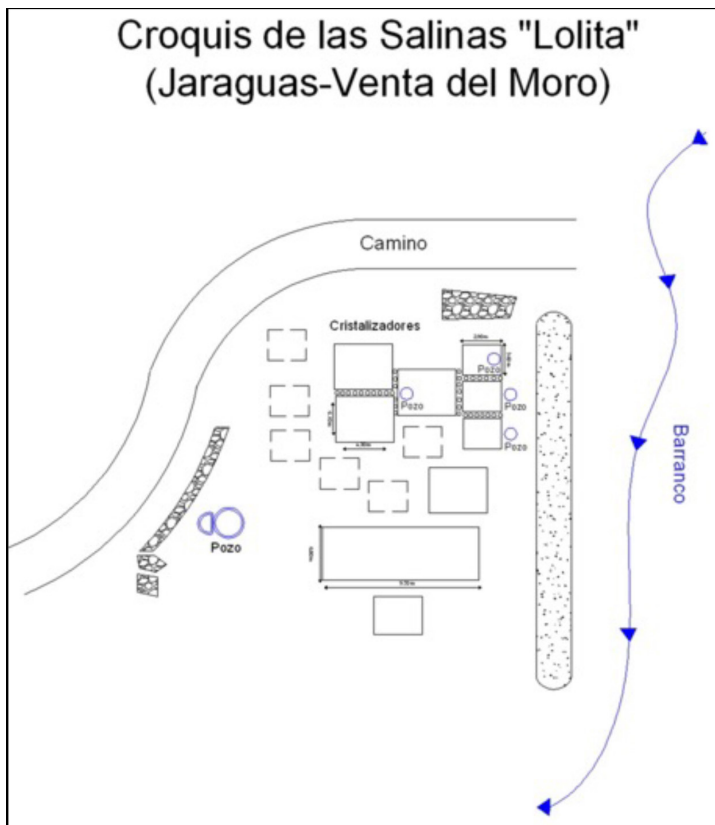
depositar esparragueras de los ribazos y cardos seteros en algunas pozas y que, al pegarse la sal sobre sus brotes y finas hojas se formaban unos bonitos adornos que se colgaban en los techos de las casas de Jaraguas a modo de lámparas.

La última extracción de sal en Jaraguas fue hacia 1977-1978 por Juan Torres, el molinero, y sus amigos Julián Morales, Alfredo Ferrer y Vicente Montegudo. Limpiaron las pozas antiguas del padre de Juan que estaban en la orilla y sacaron 3 o 4.000 kilos de sal que vendieron a un pastor de Fuenterrobles sin moler.

Debido al abandono de su utilización y a una perniciosa restauración realizada en la primera década del siglo XXI, el estado actual de las salinas de Jaraguas es muy malo. Convendría mucho no perder este verdadero paisaje cultural que ha ayudado a subsistir a tantas generaciones de jaragüños y que podría convertirse en otro atractivo turístico de esta bonita aldea venturreña.

BIBLIOGRAFÍA

- ARENAS DOMÍNGUEZ, Leandro. “La Salobreja”. *Oleana*, n. 21, 2007, p. 195-199.
- FERRER GALLEGO, Pedro Pablo. “Un hallazgo extraordinario en las salinas de Jaraguas”. *El Lebrillo Cultural*, 2012, n. 29, p. 9-10.
- HORTELANO IRANZO, José Luis. “Aproximación al estudio de las salinas en el altiplano de Requena: noticias y relaciones de las salinas en el altiplano de Requena-Utiel”. *Oleana*, n. 21, 2007, p. 273-284.
- IRANZO GARCÍA, Emilio. “Los espacios salineros de interior: el caso de la comarca de Requena-Utiel”. *Oleana*, n. 21, 2007, p. 219-248. P.C. Salinas.
- IRANZO GARCÍA, Emilio. “Sal, cultura y paisaje: Jaraguas y sus salinas”. En: *El Lebrillo Cultural*, n. 23, 2006, p. 29-34.
- LATORRE ZACARÉS, Ignacio. “Juan Martínez Torres. El último molinero de sal de Jaraguas”. *El Lebrillo Cultural*, agosto de 2021, n. 38, p. 38-39.
- LATORRE ZACARÉS, Ignacio. “Jaraguas: una breve descripción”. *El Lebrillo Cultural*, 2001, n. 15. P. 7-15.
- MATANOV, Nikolay; PUCHE, María Felisa y FERRER-GALLEGU, Pablo P. “Análisis de la flora vascular de los afloramientos salinos de la comarca Utiel-Requena”. *Oleana: Cuadernos de Cultura Comarcal*, 2020, n. 36, p. 67-108. II Congreso de Naturaleza Meseta de Requena-Utiel (23-25 de octubre de 2020).
- PANADERO PONCE, Asunción. “Las salinas de Jaraguas”. *El Lebrillo Cultural*, 2001, n. 15. P. 17-18.
- QUIXAL SANTOS, David. “La sal de los iberos: las salinas de Jaraguas y el aprovechamiento de los recursos salinos en la antigüedad”. *El Lebrillo Cultural*, n. 37, agosto de 2020, p. 10-16.



Croquis aproximado de las Salinas de Jaraguas por Emilio Iranzo García (2006).

