

## **HISTORIA DE LA SAL**

CHARRO GORGOJO, Manuel Ángel

Revista de Folklore número: 214 Año: 1998

Fundación Joaquín Díaz

---

Para Mahatma Gandhi la relación con la sal es la misma que la que tenemos con la lluvia que cae del cielo: nadie tiene por qué administrarla ni vendérsola. (Diana Raznovich)

La sal es una de las sustancias minerales más abundantes en la naturaleza y se la conoció desde tiempos antiguos, debido a su importancia nutricional y medicinal en el ser humano, y por otra parte, por ser imprescindible como condimento en los alimentos para resaltar su sabor. Se ha empleado para conservar los alimentos y también se le han atribuido significaciones religiosas, poderes malignos e incluso propiedades claves en las prácticas de la alquimia. Su industrialización arranca de la prerromanización, siendo potenciada después por los romanos; en las liturgias pagana y cristiana formaba parte de sus ritos sagrados, como el bautismo, la consagración de templos, la bendición de aguas.

El objeto del presente trabajo es proporcionar un marco excepcional para exponer información sobre una gran variedad de aspectos acerca de la sal. Por supuesto, no podemos presentar una visión total sobre este recurso, pero, sí al menos, desde el punto de vista económico, y al mismo tiempo contrastar las explicaciones del folklore y las científicas respecto del valor simbólico de la sal y el sentido ritual, así como de sus aplicaciones prácticas.

### **IMPUESTO SOBRE LA SAL y REVOLUCIONES SOCIALES**

Se han hallado vestigios arqueológicos de un impuesto sobre la sal, en la antigua China, bajo el mandato del emperador Yu, en el año 2000 a. C.

En el mundo romano fue instaurado por uno de los primeros reyes de Roma, Ancus Marcius y uno de sus cónsules -Livius 555 a. C.- era apodado Salinator, por haber intervenido en la administración de estos impuestos y haber subido el precio de la sal. La palabra "salario" y "asalariado", usada tanto en países latinos como anglosajones, tuvo su origen en la costumbre de efectuar los pagos con dicho producto. Cuenta Plinio el Viejo en su Historia Natural, que la sal ha jugado un papel destacado en la historia de Roma. La más antigua vía romana era la "vía salariae", ruta por donde se distribuía la sal del Jónico hacia los mercados de la sal en la Italia central llamados salinae y también por donde las legiones romanas marchaban a la guerra. Igualmente pagaban a sus soldados con una gratificación en sal denominada "salarium argentatum" y el salario se reducía si el soldado no era digno de su sal, esta frase nos recuerda que tanto griegos como romanos, compraban esclavos con este mineral. En África está en boga en el siglo VI el uso de la sal como dinero y en la Edad Media estaba extendida esta práctica en Inglaterra, China, Tibet y otras partes de Asia. La moneda de sal era el término usado que denotaba el dinero pagado por los arrendatarios a su señor como trueque por el servicio prestado de traerle sal del mercado. En diferentes lugares de Alemania se practica un juego que consiste en poner un pequeño montón de arena, otro de sal y una hoja verde sobre una mesa para luego vendar los ojos a la persona del grupo que juega a elegir uno de ellos: si buscando a tientas elige la sal se estima que será rico.

En el valor de la sal destaca el empleo como parte del salario correspondiente a los funcionarios urbanos. Portereros y mayordomos cobraban el portazgo, los jueces percibían una o dos cargas de sal tal como se consigna en el Fuero de Ledesma. Es evidente que los funcionarios vendían por su cuenta la sal que recibían y este comercio lucrativo les daba posibilidades de enriquecimiento, lo que facilitaba el ascenso social.

En Castilla y León, a finales del siglo XIII, en tiempos de Alfonso X, se hace una prolija reglamentación del

cobro de la renta y de las ventas del producto y se concluye con el establecimiento del monopolio real en 1338.

En la corona de Aragón la explotación de la sal, su distribución y la percepción de las correspondientes tasas era en regalía de la Corona, igual que en otros muchos Estados. En el reino de Valencia se estableció desde el mismo momento de la conquista con Jaime I, cuando en 1240 fijó los límites y precio dentro de los cuales se vendería la sal de la ciudad de Valencia. Pedro IV el Ceremonioso prohibió la entrada de sal extranjera en la gabela de Valencia y ordenó que se destruyeran las salinas construidas por particulares, ya que, obviamente perjudicaban los ingresos de la Corona. Igualmente Fernando el Católico dio una pragmática el 17 de marzo de 1488 con el objetivo de evitar su introducción y los fraudes con la sal del reino, castigándose con la pena de muerte y pérdida de bienes las infracciones. Lo que se pretendía era engrosar las arcas reales con una buena gestión de la explotación de la sal, lo que tuvo su reflejo en el arrendamiento de dichas salinas.

En Vizcaya, en 1631, se produjo la rebelión de la sal en protesta por el establecimiento del poder central de un Estanco de la Sal, lo que se consideró antiforal.

El cobro de impuestos sobre la sal ha sido universal, pero donde su aplicación desencadenó importantes consecuencias fue en Francia. Este tributo comenzó con Felipe VI de Valois para pagar la Guerra de los Cien Años, pero como resultó muy rentable, se fue aumentando su cuantía. Este impuesto no se pagaba por la sal que se compraba, sino por el número de miembros de la familia y la cantidad a comprar era obligatoria y fijada por los administradores del tributo. Este impuesto era regresivo en sumo grado, pues la nobleza, el clero y la burguesía estaban exentos, y los pobres campesinos aportaban la mayor al tesoro real mediante tasas sobre la sal. Nunca hubo un reparto de impuestos más desigual, que supusiera tantos abusos y que suscitara la cólera y revueltas de las clases populares.

Pocos años antes de la Revolución Francesa, el afán recaudador, unido a las crisis agrícolas ocasionadas por las malas cosechas de vino y cereales, y el aumento de la población en las ciudades contribuyeron a la pérdida del poder adquisitivo de las masas populares. La gravedad de la crisis económica tuvo amplio calado en el pueblo que exigía pan y reivindicaba la abolición de impuestos indirectos, sobre todo las gabelas, que para los campesinos resultaban excesivamente duros. La Asamblea de la Revolución anuló la gabela, pero pocos años después durante el Directorio fue implantada por Napoleón con motivo de los gastos derivados de la campaña en Rusia.

Otra revolución ligada a la sal fue la de la India promovida por Mohandas Gandhi como respuesta pacífica a los punitivos impuestos por la sal que imponían los británicos a su colonia. Se preguntaba: ¿Si la providencia suministra la sal en tanta abundancia, que hasta los océanos están repletos de ella, por qué debe estar sujeta a impuestos? Fue el principio del fin del gobierno británico en la India.

En la revolución china, un aspecto importante de la lucha entre los ejércitos de Chang Kai-Shek y los de Mao Tse-tung fue el bloqueo del suministro de sal que los primeros ejercieron sobre Mao, hasta que éstos pudieron obtener sus propias fuentes de sal.

En China y en la India, desde la Edad Antigua, según Plinio, los soberanos tuvieron más beneficios del impuesto de la sal que de las minas de oro. La fuente de ingresos que representaba la sal queda patente en el hecho de que, al igual que en Egipto, en Bizancio o en Chipre, en todo el imperio romano, las salinas eran propiedad del Estado. Con esta observación se percibe el valor fiscal de la sal, característica que también menciona el relato bíblico (I Mac., 11, 33-36) cuando Demetrio I intenta aliarse con Jonatan con la promesa de eximirle de tributos y le perdona los impuestos sobre la sal. Pero esta particularidad ha pasado la página

de la historia, su papel político ha perdido gran parte de su importancia con la caída de su valor fiscal y económico con relación a otros productos ya otras fuentes de ingresos para los erarios públicos.

## **EL COMERCIO DE LA SAL**

El hombre prehistórico descubrió los yacimientos salinos siguiendo las veredas abiertas por animales rumbo a lamederos, situados casi siempre en cavernas poco profundas. La sal, como otros recursos naturales, condicionó desde muy antiguo la elección de los lugares de asentamiento hasta tal extremo que se observa una notable concentración de la población tanto en los lugares de aprovisionamiento como a lo largo de las vías a través de las cuales se distribuía el producto. De forma paulatina se establecieron rutas marítimas a fin de transportarla a los lugares que carecían de ella.

En el siglo V a. C. la explotación de la sal como producto fue introducido en España por los comerciantes fenicios y griegos. Estos acostumbraban a utilizarla para la salazón de pescados y en la preparación de una salsa de pescado denominada garum, que era uno de los productos de consumo más caros que se exportaba a la ciudad de Atenas. El desierto sur del Sahara occidental ha sido una importante fuente de sal durante varios siglos. Hasta hace poco en la África tropical era difícil de obtenerla, como consecuencia de esto la sal en Tandenni era muy valiosa y los comerciantes con grandes caravanas de camellos emprendían peligrosos viajes a través del desierto para traer y transportar los bloques de sal al legendario lugar de Tombuktú, situado en el sur. Tal era el auge del comercio, que las caravanas compuestas de hasta doscientos camellos, hacían recorridos regulares durante largos viajes de dieciséis días. Tan grande era la demanda de sal que se entregaban niños a los comerciantes a cambio de ella y se intercambiaba por oro. Se construyeron imperios sobre la sal; Tombuktú, ahora una pequeña aldea, se convirtió en un próspero centro de comercio de la sal en el Sahara principalmente por su emplazamiento en el río Níger, la ruta del gran río del oeste de África. Todavía se comercia con la sal, pero los gloriosos días de la legendaria Tombuktú pasaron y su papel como centro de un poderoso imperio económico basado en la sal ha desaparecido.

A principios del siglo V d. C., en toda el África subsahariana los mercaderes árabes cambiaban onzas salinas por oro. En Etiopía solía utilizarse como moneda corriente unas gruesas láminas de sal, llamados amoles, de aproximadamente veinticinco cms. de largo por cinco de ancho; mientras los loaves de sal (panes hechos de sal) se usaban como monedas en otras regiones del África central.

En la Edad Media se podía comprar en Tombuktú un esclavo por una placa del tamaño de su pie y una viajera cuenta que, en 1882, le ofrecieron una joven por cuatro loaves de sal.

El comercio de la sal fue la primera fuente para la formación de importantes capitales europeas como Venecia, que llegó a alcanzar gran poder gracias a este recurso y el pescado en salazón, como consecuencia de esto, la ciudad-estado no sólo se convirtió en un centro próspero de comercio, sino de la comunicación y las finanzas. En palabras de Bergier, los venecianos dejaron su huella, hasta el momento de la decadencia nostálgica de su ciudad, en la vida de la sal en el Mediterráneo.

## **DE LO RELIGIOSO A LO PAGANO**

En la cultura de los pueblos antiguos, la imagen de la sal va unida a los conceptos de fidelidad y hospitalidad, de la amistad y de la mutua confianza. De igual manera que los elogios a la sal han sido numerosos; también referencias a la misma se han utilizado como maldiciones. Así en la Biblia se dice que al malvado se "le dé casa en el desierto y albergue en una tierra salada" (Job, 39, 6) y en otra parte dice "permanecerán en la sequedad del desierto, en tierra salobre e inhabitable" (Jer., 16, 6).

Dentro de la liturgia católica la sal se considera símbolo de pureza, de ahí que en la ceremonia bautismal, el

bautizado reciba unos granos de ese mineral para asegurar su alegórica purificación. En la Biblia, la sal es un medio simbólico de unión entre Dios y su pueblo (Levítico, 2, 13) y Elíseo purifica una fuente echando sal en ella (II Libro de los Reyes, 2, 19). En el sermón de la montaña Jesús llama a sus discípulos la sal de la tierra (San Mateo, 5, 13) y el padre de la iglesia Jerónimo llama a Cristo la sal redentora que penetra en el cielo y en la tierra.

Los sacerdotes egipcios no consumían sal, pero preconizaban derramarla sobre las ciudades destruidas por las guerras y las epidemias para alejar a los demonios; algunos afirman que esta costumbre persistía todavía durante las guerras púnicas y que las ruinas de Cartago fueron rociadas de sal por los romanos. Esto mismo hizo Abimelech con la conquistada ciudad de Siquem (Jueces 9, 45). El hermetismo da a la sal el valor del principio neutro, la sal se encuentra con el azufre y el mercurio, símbolos de los principios masculino y femenino, en el Gabinete de reflexión donde está situado durante algún tiempo el candidato a la iniciación masónica.

Al receptáculo de la sal, el salero, se le ha tenido tanta reverencia supersticiosa como a su contenido. El simbolismo de él es usualmente femenino como es indicado por el cumplido español llamando a la amada "el salero de mi amor". Los saleros, a menudo de gran magnificencia, eran y todavía son uno de los regalos favoritos de las bodas. En Roma el salinum paternum constituyó una especial herencia familiar que se transmitía de generación en generación. En tiempos clásicos el salero compartió la naturaleza de un vaso sagrado, asociado con el templo en general, y más particular con el altar. Para los romanos era una cuestión de principio religioso ya que ningún otro plato se ponía en la mesa hasta que el salero estaba colocado. En el patio de las casas romanas se colocaba un salero, dando a entender con ello la separación entre los individuos de la familia y los extraños a ella.

La colocación del salero en la Edad Media era una ceremonia compleja, y el resto de los elementos se disponían en relación a él. Con el transcurso del tiempo, la sal fue adquiriendo carácter social, así el rango de los invitados a un banquete era precisamente indicado por su asiento. Con relación a un salero de plata - en la mesa de los ricos siempre se presentaban magníficos saleros ejecutados por los más afamados orfebres y en las familias pobres se contentaban con emplearlo de loza- puesto sobre la mesa; el dueño de la casa y los huéspedes importantes solían sentarse cerca de él. En esta época estaba muy arraigada la creencia supersticiosa de que verter sal en público, pues es un símbolo de amistad, acarrea mala suerte; por ello quien había tirado el condimento debía de arrojar un poco más sobre su hombro izquierdo, ya que se creía que ese lado era siniestro y que allí se agrupaban los espíritus malignos. Es posible que esta creencia se base en un célebre pasaje bíblico, donde la sal es vehículo para el castigo divino. Según el Génesis (19, 1-29) un emisario del Señor habló a Lot, ordenándole que tomase a su esposa y sus dos hijas y abandonara la corrupta ciudad de Sodoma, sin volver la vista atrás por ningún motivo. Cuando Sara, la mujer de Lot, se volvió para mirar, quedó transformada en estatua de sal. Esta narración parece nacida de la imaginación popular que con frecuencia cree reconocer formas humanas en las rocas curiosamente esculpidas por la erosión. Otra explicación bastante convincente aportada por Rafols es que leyendo el capítulo 14 del Génesis se fija el escenario en el mar Muerto, lo que permite deducir que la muerte de la mujer de Lot le sobrevino a causa de las emanaciones sulfurosas. Con lo cual es lógico pensar que su cuerpo se cubriese inmediatamente de incrustaciones salinas. Como alusión a las ruinas de Sodoma y Gomorra se reitera que "El convierte las tierras fértiles en salinas para castigar la malicia de sus habitantes" (Sal., 107, 34).

Antiguamente, la ausencia de un salero sobre la mesa era señal de un importuno presagio, pues la sal era símbolo de amistad. En una de las obras maestras de Leonardo da Vinci, la Última Cena, pese a los cambios posteriores de su composición -Judas sostiene en la mano la bolsa y no el cuchillo y lo que derrama no es un vaso sino un salero- quiere significar el momento trágico de la traición que uno de los apóstoles está a punto de consumir. Cervantes recoge en el Quijote (parte II, cap. LVIII) está generalizada superstición de que "derramar sal en la mesa es mal agüero". Algunos supersticiosos dicen que se neutraliza tirando agua por el

balcón o la ventana. Otros creen que se deshace el maleficio tomando con los dedos un poco de sal vertida y tirándolo al suelo, hacia atrás, por encima del hombro izquierdo tres veces. La explicación era que para contrarrestar dicho augurio se arrojaba sal por encima del hombro izquierdo para cegar al demonio y después se hacía la señal de la cruz sobre la que quedaba. También se cree que quien pise la sal derramada tendrá disgustos y si la pisan dos novios no llegarán a casarse. Según Luján, el gastrónomo Grimod de la Reyniere, que era un recalcitrante escéptico, escribió: "En cuanto a la historia de la sal derramada en la mesa, que es otra temible superstición, lo esencial es que ella no caiga dentro de un buen plato". Esta creencia de maleficio por verterse la sal, se fundaba en que, siendo la sal cosa de tanto valor, por su servicio y utilidad al hombre, era lamentable el que cayera al suelo y más si encima se pisaba y profanaba, por lo que para que no ocurriese una desgracia a quien así lo hacía, se echaba sal en la puerta de la casa, para que no entrasen las brujas, ni los malos espíritus en las cuadras de los animales, y muy particularmente si había una mujer que trataba de arrebatarse al esposo. Sin embargo, en Inglaterra y Francia era considerado desafortunado servir sal en la mesa. Esta creencia adquiere en círculos anglicanos mayor significado en la expresión popular del dicho: "El que me sirve sal, me ayuda a afligir". En Italia era una familiaridad indebida cuando la sal es ofrecida por un hombre a la esposa de otro siendo causa de celos y de riña.

Una de las características principales, asociadas a la sal, en el pensamiento popular es la de su ofrecimiento como signo de amistad. El origen de dicho significado está relacionado con una de sus propiedades: su estabilidad. A causa de esta propiedad, la sal era considerada como emblema de perennidad y permanencia, y de eternidad e inmortalidad; en la Edad Media se pensó que por esta razón el diablo detesta la sal.

Remontándonos a los tiempos bíblicos, Yahvé es el primero en utilizar la sal para refrendar el pacto de amistad (nº 18, 19) y en análogos términos se dirige Abías a los judíos (II Crón. 13, 5).

La sal ha jugado un papel importante en cuestiones de hospitalidad. En países orientales es costumbre tradicional poner sal a extranjeros como signo de buena voluntad y prenda de amistad, y en Europa se presenta a los huéspedes antes de otra comida, significando la fuerza permanente de la amistad. Cuando un abisinio desea hacerle una atención especial a un amigo le presenta un trozo de sal y cortésmente le pide permiso para lamerlo con su lengua. En los países más diversos y en todas las épocas, desde la antigua Grecia a la moderna Hungría, la sal ha sido usada para confirmar pactos entre tribus y las alianzas más solemnes son ratificadas con esta sustancia.

Según las costumbres nómadas, los que han participado del mismo banquete y comido de la misma sal están unidos por un pacto, de ahí la expresión pacto de sal. En algunos pueblos árabes se siguen sellando las alianzas con esta sustancia, con la frase: "hay sal entre nosotros" cuando existe un acto de familias o personas y aún se emplea la expresión "se le negó el pan y la sal" para indicar el más absoluto y cruel rechazo a un individuo.

A partir del siglo XVI, los dueños de las tabernas inglesas acostumbraban a poner un plato con sal en el bar para que los clientes la estuvieran probando mientras bebían una copa; los rusos sirven un plato con pan y sal como símbolo de bienvenida.

Desde las culturas más primitivas se conoce el empleo de la sal para la conservación de los alimentos y para evitar la corrupción de los cadáveres al embalsamarlos. Estas propiedades antipútridas que antiguamente se atribuían al misterioso poder purificador, hoy se explican porque la concentración hipertónica salina, impide la reproducción de los gérmenes y de los fermentos, a la par que por la acción deshidratante impide la actividad bacteriana. Generalmente se supone que esta es la razón que tiene el poder de la sal de proteger del diablo y otros demonios malignos, quienes tienen horror de ella. La misma propiedad ayudó a establecer la asociación entre la sal y la inmortalidad; de ahí su relación con la costumbre de usar sal para embalsamar. En el antiguo Egipto, la sal y una vela encendida, representó la vida y se ponía encima de un cuerpo muerto

para expresar el deseo de prolongar la vida del difunto. En Gran Bretaña se pone sal en un cadáver, y se añade tierra, siendo aquélla la representación del espíritu inmortal, y ésta el emblema del cuerpo corruptible.

Un rasgo interesante acerca de la superstición en general y del simbolismo de la sal es su carácter ambivalente. A menudo distintos investigadores de la sal hacen notar que en una misma costumbre prima la fertilidad, en otro la esterilidad y así sucesivamente.

## **SIMBOLISMO DE LA SAL EN EL FOLKLORE y LA SUPERSTICIÓN**

La gran importancia atribuida a la sal condujo a considerarla con poderes sobrenaturales, y ha sido ampliamente empleada en procedimientos mágicos. Su función principal estaba relacionada con apartar la influencia del espíritu maligno. La sal detestada por los demonios es casi un pensamiento universal, la única excepción que comenta Jones, está en el folklore húngaro donde por el contrario los seres malvados son aficionados a ella. La sal no estaba presente en los banquetes del diablo y de las brujas. Ha sido uno de los productos encantadores contra el poder del diablo, de magos, de brujas, del mal de ojo, y en general de las influencias negativas. También protegerá a los campos de las malas influencias. Y se usó para prevenir las almas del muerto en el más allá devolviéndole a la tierra y asegurándole la paz en el purgatorio.

El hechizo más temido era el mal de ojo, al cual se achacaban todo tipo de enfermedades, tanto de los niños como de los adultos. Para precaverse de él lo que daba mejor resultado a los judíos que emprendían un viaje, con todos los pronunciamientos a su favor, era echar las suertes con granos de trigo, carbón y sal, y recitar un conjuro. En la provincia de Almería el medio profiláctico empleado, que conserva una vigencia actual, es un saquito cuyo contenido son tres granos de trigo, un puñadito de sal y una miguilla de pan que se les cuelga a los niños susceptibles de ser objeto de dicho mal, y el curandero con la yema del dedo de la mano coge sal bendiciendo a su hijo. En Murcia, para evitar que a un niño muy hermoso le hagan mal de ojo, se le pone entre las ropitas una miga de pan con un grano de sal dentro. En algunos pueblos de la provincia de Salamanca están arraigadas dos creencias supersticiosas: pedir sal prestada trae mala suerte y poner una cruz de sal a la puerta o con puñados de sal hacer una cruz en el aire evitan las tormentas.

La creencia de que determinadas sustancias pueden librarnos de las acechanzas de los malos espíritus y atraer sobre nosotros toda clase de venturas existió ya entre los hombres de las más primitivas civilizaciones. Así la sal se ha empleado como amuleto, como sucedió con la penitenciada valenciana Bautista Guillén en 1725, que llevaba siete granos de sal en la manga para lograr su libertad. En una obra clásica de la brujería *Malleus malleficarum* relata Sprenger y Kramer lo siguiente: "El juez y sus asesores en un proceso de brujería no debían permitir que les tocara la bruja, pero siempre llevaban con ellos sal consagrada el Domingo de Ramos". La sal es una sustancia efectiva para defenderse de las brujas y Caro Baroja afirma que uno de los hechos que indican la proximidad de las brujas es que el gallo canta a deshora; entonces conviene echar un puñado de sal al fuego. En Bearne (Francia), se arroja también sal pero cuando se escucha el grito de la lechuza.

Todas estas creencias no tienen otro significado que el de sobrevalorar la sal, interpretando erróneamente sus propiedades, como ocurre cuando entra una persona sospechosa de brujería y se echan unos granos de sal en la lumbre, pues se piensa que al crepitar huyen los espíritus; esta crepitación no es sino la expulsión brusca del agua de cristalización por efecto del fuego.

También la sal preserva a los animales de la mala suerte, pues en la Confolentais (Francia), los campesinos que temían un maleficio sobre su ganado cogían sal con sus manos juntas en copa y la esparcían rodeando a los animales tres veces. Cuando se vende por primera vez la leche de una vaca que acaba de parir, no se le olvidará añadir un grano de sal para que la lactancia no se detenga. En algunos departamentos del oeste de

Francia cuando se quiere llevar una vaca a la feria es prudente poner un poco de sal entre los cuernos del animal e incluso en el bolsillo del vendedor para que la venta pueda desarrollarse favorablemente. En Bélgica la sal se mezcla con la comida de una yegua o vaca preñada favoreciendo el nacimiento; en Normandía se les da a las vacas asegurando suficiente mantequilla. En Frigia oriental y Escocia se pone sal en la primera leche después de parir la vaca con el fin de asegurar un abundante suministro de buena leche. En Bohemia (República Checa) se le da a una vaca preñada. La costumbre de frotar la piel de los niños recién nacidos con sal era común entre los árabes y ya es referida en la Biblia (Ez. 16, 4-5). El uso de la sal para proteger al recién nacido contra los demonios malos y malas influencias colocándola en la lengua o sumergiéndolo en agua con sal estaba en boga en tiempos antiguos por toda Europa y era anterior al bautismo cristiano. Actualmente se pone la sal en la cuna del recién nacido en Holanda, en Escocia era costumbre poner sal en la boca del niño al entrar en casa de un extraño por primera vez.

Estrechamente unido al concepto de incorruptibilidad, está su uso para promover la fecundidad o evitar la impotencia. Este poder milagroso queda reflejado en la costumbre en distintos lugares de Europa de poner sal en los bolsillos del novio para evitar la impotencia. En el sudoeste de Francia se pone sal en el bolso izquierdo del novio antes de la misa de su casamiento con igual fin. En nuestro país una de las misiones de la madrina de la boda en los pueblos es vigilar el lecho de los recién casados para que ninguna persona envidiosa les eche sal en la cama, pues trae consigo disgustos y a un la impotencia o al menos la esterilidad. En Escocia, en la noche antes de la boda, la sal es derramada en el suelo del nuevo hogar con el fin de proteger a la joven pareja contra el mal de ojo. La idea del maleficio prácticamente idéntica al mal de ojo, principalmente surge del miedo contra la impotencia. En Pamproux (Francia), la sal se pone en la ropa de los novios con el mismo motivo y en Alemania la sal es esparcida en el zapato de la novia.

Existe al otro lado del canal de la Mancha un gran número de tradiciones relativas a la sal, como antídoto contra los malos espíritus. En Irlanda, se cuenta que el primero de mayo, ni fuego, ni agua, ni leche debe salir de la casa, y si un viajero pide una taza de leche, se le debe dar esa taza de leche mezclada con sal a fin de cazar los espíritus maléficos. En el mismo país, muy marcado por la tradición celta, se prescribe comer un poco de sal durante las veladas fúnebres por las mismas razones. En esta ceremonia donde la presencia de la sal es necesaria se narra una curiosa costumbre del sur del País de Gales, presente igualmente en Escocia. En estas comarcas, cuando un pobre muere, se sitúa sobre su cuerpo un plato de sal y se clava en la sal una bujía encendida para prevenir la mala suerte. También se recoge una tradición popular por la cual en los pueblos existe un hombre despreciado por todo el mundo y cuya función poco envidiable, consiste en comer los pecados de los difuntos. Para hacer esto, se sitúa sobre el muerto un plato conteniendo sal, el mismo lo recubre con un trozo de pan. El “comedor de pecados” pronuncia palabras rituales, come el pan y se va llevando con él las culpas del difunto. En la isla de Man, se registra un curioso proceso de adivinación por la sal. El primero de noviembre se pone sal en un dedal de coser y se vuelca sobre un plato para formar una pequeña pila. Se hacen otras tantas pilas de sal si hay más personas en la casa y a la mañana siguiente se mira si alguna se ha desplomado; pues la persona a quien estaba atribuida morirá en el transcurso del año. En Hesse (Alemania), durante la noche de Navidad, la más larga y la más negra del año, los malos espíritus son particularmente activos; se sitúan ordenados sobre la mesa doce pieles de cebolla que se rellenan de sal. Las envolturas en las cuales la sal se haya disuelto al día siguiente de la mañana indican el mes del año en curso en el cual la familia estará expuesta a la desgracia y para prevenir la adversidad se arroja enseguida sal fresca que previamente ha sido bendecida.

En la zona centro y en el norte de España ha sido muy frecuente la costumbre de poner sobre el vientre de los difuntos, en el velatorio de un cadáver, un plato con sal, para que no se reviente aunque se hinche; también se solía colocar el plato con sal debajo del ataúd con el mismo fin, y en los pueblos de Albacete colocan además de sal, unas tijeras abiertas. Abandonando el mundo de la superstición y adentrándonos en el ámbito de la razón, lo que sí ocurre es que la sal absorbe el vapor acuoso que sale por las vías naturales

del difunto, aumenta de peso y al comprimir las vísceras facilita la expulsión de gases y así se evita la descomposición cadavérica.

El folklore muestra que la sal es aborrecida por el diablo y en leyendas relativamente recientes acerca del sabbat de las brujas, Caro Baroja citando a Cauzons describe el menú de estas reuniones. Consistía en cadáveres de niños recién nacidos y donde se bebía toda clase de licores desagradables y la sal faltaba en todos los alimentos. En Guyena (Francia), se cuenta que si el Maligno no tiene cola, es porque las gentes le han puesto sal sobre este apéndice, lo que le quemaba horriblemente. El gritaba de dolor y se cortaba a dentelladas la punta quemada, donde no le queda más que un muñón. Este miedo del Diablo hacia la sal existe en el Magreb donde es quizás una supervivencia semítica.

Desde tiempos milenarios, en Japón, se creyó que la sal, colocada en pequeños montones junto a la entrada de las casas, en el brocal de los pozos o en el suelo, tras las ceremonias funerarias, tenía el poder de purificar los lugares y los objetos que hubieran sido manchados. En la actualidad, tras la partida de una persona detestable esparcen sal por el umbral de su casa, y también los campeones de sumo, lucha tradicional japonesa, la extienden sobre el dohyozyo antes de los combates, en señal de purificación y a fin de que el combate se desarrolle con espíritu de lealtad.

Se ha sugerido que existe una relación íntima entre actitudes extremas de la abstinencia de todo género y la excesiva represión sexual. De la misma manera, la sal ha establecido una relación múltiple con la idea de abstinencia sexual. En la región de Tuxlas (México), para llegar a ser hechicero, cuarenta días antes del rito de iniciación, el aprendiz debe guardar abstinencia sexual y una dieta rigurosa de alimentos sin sal. Los célibes sacerdotes egipcios tenían que abstenerse durante cierto tiempo totalmente del uso de la sal, pues en la tierra excita los deseos de muchísimos seres terrenales. La abstinencia de las relaciones sexuales y de compartir sal es prescrita por varios días por los hombres de las tribus de Dyak después de regresar de una expedición en que han tomado cabezas humanas y por tres semanas un indio Pima que ha matado un apache; posteriormente la esposa del hombre también tiene que abstenerse de consumir sal durante los mismos períodos. Las numerosas costumbres muestran claramente que constituyen ritos de purificación y expiación. La abstinencia de relaciones sexuales y de sal también es frecuentemente prescrita durante ritos funerarios u ocasiones importantes. Así los Nyanza del lago Victoria mientras pescan y en la isla de Nias mientras los cazadores colocan trampas para animales salvajes por miedo a los espíritus de los animales que matan o intentan matar. En Uganda cualquier hombre que ha cometido adulterio o consumido sal no se le permite compartir el pez ofrenda sagrado. En México los indios huicholes sufren la misma doble abstinencia mientras se recoge una variedad de cactus que produce al que lo come una especie de éxtasis y se considera una planta sagrada. Los indios del Perú se abstienen marido y mujer del trato carnal y de comer sal por un período de seis meses con ocasión del nacimiento de gemelos, en Nicaragua desde el momento en que se siembra el maíz hasta recolectarlo. Esta práctica está relacionada con el desarrollo de las cosechas. Speck en *The yuchi indians* refiere que durante las ceremonias de la cosecha de los primeros frutos los indios yuchi de California, observan rigurosamente la continencia y se abstienen de la sal. Los indios de Nueva Granada, en América del Sur, guardaban encerrados desde niños a los que llegarían a ser sus gobernantes o caudillos y debían observar unas reglas muy estrictas, como no ver el sol, no comer con sal, ni hablar con una mujer y si infringía una sola regla, era considerado infame y perdía todos sus derechos al trono. Entre los tiyanos de Malabar, una de las reglas que deben guardar durante la reclusión las jóvenes pubescentes es que deben consumir una dieta estrictamente vegetariana sin sal, tamarindos o chiles, pues se las considera impuras y nadie puede tocarlas. En Bear (India) las mujeres Nagin, prostitutas sagradas viven como esposas del dios serpiente, periódicamente practican la mendicidad y durante este tiempo no probarán la sal, la mitad de sus beneficios van a los sacerdotes y la otra mitad a comprar sal y golosinas para los lugareños. Otra creencia interesante era que el consumo de sal se consideraba afrodisíaco, y estaba prohibido a los ascetas y matrimonios jóvenes, así como a los brahmanes en determinados actos expiatorios.



## IMPORTANCIA DE LA SAL

El aprecio por este recurso ha sido esencial en todas las épocas, especialmente para las poblaciones antiguas cuya alimentación era menos variada que la nuestra. La sal no sólo es el primer condimento o el primer conservante como decía Ausonio en su poema *Los alimentos*, sino también una necesidad del organismo. Según Horacio el pan y la sal bastarán para calmar la crisis de tu estómago. En la antigua Grecia, Hornero llama divina a la sal, la cual se utilizaba en sacrificios expiatorios y misterios para purificación simbólica y afirmaba que los héroes de Troya comían siempre carne condimentada con sal, lo que puede interpretarse como un signo de ostentosa riqueza o que por esa razón eran tan valientes. Platón la describe como especialmente estimada por los dioses.

En el libro de Job se resalta una nueva aplicación de la sal, la de condimento esencial para conseguir comida apetitosa (Job, 6, 6), pues sin ella los alimentos eran insípidos e indigestos, precisándose la sal para estimular el apetito y facilitar la digestión. Estas ideas están repetidamente glosadas en el refranero por Soropán de Rieros en el siglo XVII con gran erudición, indicando que además del buen sabor que la sal proporciona a los alimentos, añade las propiedades digestivas y antipútridas y refiere la gran mortandad que hubo en la tripulación de las naves de Hernando de Soto, conquistador de Florida, porque los soldados se resistían a comer, por faltarles la sal. También cuenta que el invicto emperador Carlos V durante la conquista de Túnez temiendo el excesivo calor de aquella tierra y la falta de agua, el día que debían atacar al enemigo ordena que cada soldado pusiese un grano de sal debajo de la lengua para remedio de la sed. La necesidad de sal como condimento está expresada también en adivinanzas

Me recorro todo el mundo  
y todo el mundo me aprecia;  
en los palacios del rey  
sin mí no ponen la mesa.

Blanca soy,  
blanca nací  
pobres y ricos  
comen de mí.

Y en cuentos infantiles. Uno muy conocido, con muchas variantes, alusivo a la necesidad de la sal es el de El rey y sus tres hijas. Como artículo de primera necesidad (Ecle., 39, 25). Y Darío cuando aprueba la reconstrucción del templo de Jerusalén, ordena que cada día se dé a los ancianos de los judíos sal, entre otros presentes para realizar los sacrificios (Esd., 6, 9). También San Isidoro en sus *Etimologías* se hace eco de la necesidad de la sal en toda comida, ya que por su naturaleza da sabor a los alimentos, excita el hambre y abre el apetito en todo tipo de manjares.

Plinio el Viejo, en su *Historia Natural*, dice: "Los más elevados goces de la vida no existirían sin el uso de la sal". Esta misma idea la resalta Quintiliano afirmando que la sal es lo opuesto de lo insípido. Los árabes la denominan raíz de la tierra, los indios americanos la arena blanca mágica y en la tradición hebrea como un maná con que Dios obsequió al género humano. En el mundo romano, la sal fue objeto de gran veneración, considerándola obsequio de Salus, diosa de la salud.

La sal también influía en la política religiosa de la época, pues los príncipes tenían su política de donación de la sal a las iglesias y monasterios. Además de asegurarles la salvación eterna y conseguir el apoyo de la Iglesia, la sal jugaba un papel trascendental por la voraz posesión que los monasterios medievales tenían debido a la importancia de la ganadería en la economía monástica.

La sal no sólo es apta para el consumo humano, como aditivo culinario, sino que ofrece al ser humano un amplio espectro de utilidades y aplicaciones. Algunos de estos usos se basan en las propiedades de la sal para mantener el frío; de ello deriva su utilización en la conservación de alimentos. Esta propiedad es puesta de manifiesto por Cervantes en el Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha (Parte II, Cap. XXIII): "...eché un poco de sal en vuestro corazón, porque no oliese mal, y fuese, si no fresco, a lo menos amojamado a la presencia de la señora Belerma...".

Lo mismo que la industria química actual sigue necesitando la sal, ésta era utilizada en la antigüedad por sus virtudes medicinales y se ofrecía como remedio de diversas enfermedades: inflamación de los ojos, tratamiento de cicatrices y desolladuras, de la sarna o de las paperas.

Pobre niño aquel que, al besarlo, su frente sabe a sal. Un embrujo pesa y no tardará en morir.

Esta creencia de la cultura popular, arraigada en los países nórdicos de Europa, constituye una añeja referencia a la fibrosis quística, enfermedad frecuente y de origen genético. Como el dicho refleja, esta afección se identificaba por el excesivo contenido de sal en el sudor.

La sal se ha usado extensivamente por su gran poder curativo para fines medicinales. Se creyó que tiene la función de prevenir y de curar enfermedades, como ya fue comentado por Plinio. Los árabes del alto Egipto, antes de salir en una jornada para prevenir la quemadura del sol echaban sal.

Torres Villarroel en su Recetario astrológico y alquímico refiere que las sales son de gran utilidad en la medicina, pues se puede aplicar a las fiebres malignas o intermitentes, las viruelas, aplopaxis, perlesía, peste y contra todo veneno coagulante.

Otro empleo de la sal no menos significativo por sus propiedades es para predecir el tiempo. Rodríguez Marín señala que es tan higrométrica la sal, que en alguna casa de labradores andaluces mezclan con ella la cal y arena de un poco de enlucido, para conocer el salitre que rezuma la pared cuando está próxima la lluvia.

Uno de los usos más antiguos de la sal era la limpieza. En la antigua Roma la sal y el agua fueron utilizadas en lugar de papel higiénico, pues cada letrina contenía un cubo de ella. También reemplazaron a la orina humana en diversos lugares. Uno de los usos supersticiosos de la orina era lavar los pechos de una mujer después del embarazo con el fin de asegurar un buen suministro de leche; esta costumbre pervivió en Francia desde 1847 hasta principios de siglo. Cuando el suministro de sal era escaso en un país dado, sus habitantes recurrían a la orina como sustituto. Así los dinkas de África Central usan la orina de vacas para lavarse y como sustituto de la sal, pero aquí intervienen otros motivos ya que para ellos el ganado tiene un carácter sagrado.

Los agrónomos romanos nos ofrecen un amplio catálogo de los diversos usos de la sal: conservación de carnes y de pescados, aliño de aceitunas, elaboración de cuajada, conservación de lechugas, ciruelas, peras y otras frutas, fabricación del vino al estilo griego y las salazones de pescado. Este último empleo también era conocido por los judíos. Durante el medievo, la sal era un artículo necesario no sólo en la cocina, sino también en los piensos del ganado y lo mismo sucede con los productos derivados del matadero y de la cabaña pecuaria (salazones, embutidos, jamonería, tocinería, cueros, leche, lana y pergaminos). La sal conservaba las carnes y se utilizaba también en la elaboración de las medicinas.

La utilizamos en la comida, se halla en el queso, los alimentos fritos o envasados, hasta en el helado y se esparce por toneladas en las autopistas por el invierno para evitar que se congelen. La sal ha sido fundamental en la explotación de nuestro planeta y fuera de él, incluso hoy, el combustible sólido para la propulsión de los cohetes espaciales es un derivado de la sal. En épocas anteriores fueron los alimentos

salados los que permitieron viajes largos en los descubrimientos de las Américas, Australia y Nueva Zelanda, pues resultaba imposible acceder a los alimentos frescos, y el impacto de la sal en la sociedad, la ciencia y la economía ha sido grande.

El hombre del Paleolítico no añadía sal a sus alimentos, posiblemente porque no lo necesitaba, ya que tenía una ingesta de sodio a expensas principalmente de carne; y los que vivían en las costas, de los peces, crustáceos y moluscos marinos.

Durante el Neolítico cuando el hombre se hizo agricultor y comía menos carne, notó probablemente la falta de sal y es cuando comenzó a añadirla a los alimentos. Es conocida la apetencia de los herbívoros por la sal, puesto que la dieta vegetal es más pobre en sodio que la cárnica, a diferencia de los carnívoros que son menos ávidos por este mineral.

El historiador romano Salustio recoge una observación etnográfica en la que cuenta que los nómadas apenas se alimentan más que de leche y de carne de venado, sin emplear sal ni otros estimulantes del apetito. Recordemos que las poblaciones privadas de sal, utilizaban diversos sustitutos como la ceniza vegetal, el agua marina y la salmuera.

Una dieta fundamentalmente vegetal requerirá un mayor aporte de sodio, lo que explica que las poblaciones rurales consuman más sal. Por el contrario, una dieta rica en carne precisa una menor cantidad, ya que la sangre es un líquido fisiológico altamente salino. Así, los pueblos carnívoros como la tribu de los masai se alimentan de la sangre de los bueyes, e incluso llegan a beberse la orina de sus animales, y las gentes que comen carne cruda pueden prescindir de la sal, como los caníbales.

La población Yanomame, en Brasil y Venezuela, reciben algo de sodio del pescado y caza que comen. Sin embargo, su dieta consiste sobre todo en frutas y verduras que aportan bajas dosis de sodio, ya que el suelo de los bosques húmedos tiene deficiencias de sodio.

Algunos individuos como los pigmeos, al no poder obtener sal de las minas o evaporando el agua del mar, extraían de las cenizas animales una sal mezclada apta para el consumo. Muchas tribus norteamericanas (panwnee, shoshoni, sedeaters), que ignoraban la existencia de nuestra sal común, utilizaban en su lugar hidróxido de potasio o las hojas de fáfara, una planta halófila.

Altamir recoge una aplicación curiosa del uso de la sal como sistema de caza de los ciervos, los alces y los osos, basado en la gran avidez que los animales tienen por este producto, citada por Ossendowski. Consiste en esparcir sal en determinados lugares denominados "solenki", a los que acuden los animales animados por una imperiosa necesidad fisiológica. Para ello los cazadores cavan zanjas profundas que tapan con ramas cubiertas con sal y tierra y de esta forma caen en los hoyos cazándolos fácilmente.

Para la mayoría de los mamíferos que no pueden beber agua salada, el océano es un vasto desierto. Las ballenas se adaptan a su entorno al metabolizar la grasa acumulada para obtener el agua. Sin embargo, algunos reptiles, incluidas las iguanas de las Galápagos sí pueden beber agua salada y expulsan el exceso de sal por su nariz en forma de salmuera concentrada que produce una glándula salada.

Para los grandes herbívoros terrestres, el problema no es cómo eliminar el exceso de sal, sino intentar obtener la necesaria, porque lo que comen contiene muy poco sodio. Consumen plantas con un bajo nivel de sodio y por ello tienen un poderoso instinto que les empuja a buscar la sal, buena prueba de ello, durante milenios han sido las cuevas de los elefantes donde dichos animales se han introducido para arrancar con sus trompas tierra rica en sodio de las paredes del techo. Se ha sugerido que en algunos animales herbívoros que el hombre domesticó, su primera asociación es que estos se acercaban al hombre para lamer la orina

de los seres humanos de forma que éste pudo ser su primer contacto. Los carnívoros, en cambio, tienen suficiente sodio para mantenerse sanos con la sal que obtienen de la sangre y de la carne de los animales que cazan.

La consideración del carácter salúfero y beneficioso de la sal llevó con frecuencia a aportes de sal en la alimentación humana de cantidades que son el triple de la ración basal si nos atenemos a las noticias de Catón. Aunque la sal está siendo vilipendiada por la dietética moderna, toda criatura que quiere seguir viviendo la necesita. Mientras los animales vivieron en los mares, tenían la sal a su alcance, pero, una vez que se aventuraron en tierra firme, la búsqueda de la sal se convirtió en una fuerza conductora de la evolución de muchas especies.

El simbolismo de la sal es un tema de difusión universal cuya presencia fue constante e ininterrumpida desde la Prehistoria hasta nuestros días. Se afirma que, puesto que fue el primero de los condimentos del hombre, el hambre de ella es prácticamente general. Hay constancia documental de que los hombres se establecieron cerca de las fuentes de abastecimiento de sal. Algunos pueblos primitivos extraían de las cenizas una sal mezclada, cuando no podían obtenerla de las minas o evaporando agua de mar.

Una vez se hubo probado, se buscaba ávidamente e incluso se usaba como dinero. Los impuestos sobre la sal servían a menudo para pagar los sueldos de los soldados y funcionarios. A falta de impuestos regulares para financiar la maquinaria administrativa del Estado, los soberanos recurrían a estos impuestos extraordinarios que recaían frecuentemente en las capas sociales más desfavorecidas.

El valor simbólico de la sal y el sentido ritual que la acompaña tiene su explicación en el origen de la sal y sus aplicaciones prácticas. Entre los diversos significados asociados a ella se encuentran la fecundidad, salud, protección, pureza, lealtad...

Podemos establecer una absoluta identidad en la configuración mental de seres tan lejanos entre sí, en el espacio y en el tiempo, como puede serlo un campesino medieval escocés y un sacerdote del antiguo Egipto, creyentes de las supersticiones en torno a la sal. Lo que permite llegar a establecer la existencia de un sustrato cultural común para gran parte de las creencias.

Estamos tan acostumbrados a su presencia que nos olvidamos de su amplio y polifacético contenido simbólico. Pues, ¿quién no ha oído o leído mitos y leyendas sobre este singular condimento?

## **BIBLIOGRAFIA**

- ALTAMIR BOLVA, J. (1949): La sal en el mundo, Vol. I. Europa II, África, Asia. Estades, Madrid.
- BERGIER, J. F. (1982): Une histoire du sel. Office du Livre. Friburgo.
- BLANCO, J. B. (1985): Prácticas y creencias supersticiosas en la provincia de Salamanca. Diputación Provincial de Salamanca.
- BLAZQUEZ MIGUEL, J. (1988): Inquisición y criptojudasmo. Ed. Kaydeda. Madrid.
- BLOC, M. R. (1963): "The social influence of salt". Sci. Am. 209, pp. 89-98.
- CARO BAROJA, J. (1973): Las brujas y su mundo. Alianza Editorial. Madrid.
- CASTILLO DE LUCAS, A. (1958): La sal: algunas tradiciones populares relacionadas con la medicina. Ed. Instituto Iby. Madrid.
- CHEVALIER, R. (1991): "Réflexions sur le sel dans l'histoire romaine: un produit de première nécessité insaisissable". Gerion, anejos 3, pp. 53-60.
- GRANJA ALONSO, M. de la (1993): Villafáfila: Explotación, mercadería y usos de la sal. Estudios humanísticos: Geografía, historia y arte. 15, pp. 135-147.
- EISENHOFER, L. (1956): Compendio de liturgia Católica. Ed. Herder.
- FRAZER, J. G. (1989): La rama dorada: magia y religión. Fondo de Cultura Económica. Madrid.

- GARCIA RAMOS, J. A. (1981): "Datos originales del folklore médico almeriense", *Asclepio*, vol. XXXIII, pp. 275-314.
- GIOVANNI, A. (1985): *Le sel et la fortune de Rome*. Atheneum, 63, pp. 373-387.
- GRIMAL, P. (1973): *Mitología de las estepas, de los bosques y de las islas*. Ed. Planeta. Barcelona.
- HINOJOSA MONTALVO, J. (1993): *Las salinas del mediodía alicantino afines de la Edad Media*. *Investigaciones Geográficas*, 11, pp. 279-292.
- ISIDORO, S. (1983): *Etimologías*. Vol. II. Biblioteca de Autores Cristianos. Ed. Católica. Madrid.
- JONES, E. (1923): *Essays in applied psycho-analysis*. Psychoanalytical. London.
- MANGAS CUELLO, A. y HERNANDO, M<sup>a</sup>. Rosario (1981): "La sal y las relaciones intercomunitarias en la Península Ibérica durante la antigüedad". *Mem. Hist. Ant.*, IX-XII, pp. 219-231.
- MATTEI SALINAS, J. (1983): "La sal ¿amiga o enemiga del hombre?", *Geografía Universal*, 13, pp. 90-111.
- MEYER, Ph. (1982): *L 'homme et le sel. Le temps des sciences*. Fayard.
- PASTOR DE TOGNERI, R. (1963): "La sal en Castilla y León. Un problema de la alimentación y del trabajo una política fiscal (siglos X-XIII). *Cuadernos de Historia de España*, 17-18, pp.42-87.
- PUIG MUSET, P. (1984): *Sal y alimentación. Un absurdo desbarajuste*. Ed. Sirocco. Barcelona.
- RAFOLS, J. M. (1971): "Divagaciones sobre la sal". *Química e Industria*, 17, pp. 3-7.
- RISCO, V. (1961): "Apuntes sobre el mal de ojo en Galicia", *RDTP*, XVII, pp. 66-92.
- RODRIGUEZ MARIN, F. (1926): *Más de 21.000 refranes castellanos no contenidos en la copiosa colección del Maestro Gonzalo Correas*. Ed. Rev. Arch. Bib. y Mus. Madrid.
- SAMIRK, G. K. & BARRICK, M. E. (1968-69): "On the folklore of salt in Spain", *Ethnologia Europaea*, 2-3, pp. 149-156.
- SANCHEZ PEREZ, J. A. (1948): *Supersticiones españolas*. de. S. A. EE. T. A Madrid.
- SCHROETER, J. (1944): "Le sel dans l'antiquité et dans la prehistoire". *Rev. Giba*, 41, pp. 1406-1412.
- SEPULVEDA, M<sup>a</sup> Teresa (1983): *Magia, brujería y supersticiones en México*. Ed. Everest. México.
- SORAPAN DE RIEROS, J. (1975): *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua*. Tomo XVI. Real Academia Nacional de Medicina. Madrid.
- SUSUKI, D. (1990): *Salt of the Earth. The nature of things*. Canadá.
- TOUSSAINT-SAMAT, M. (1991): *Historia natural y moral de los alimentos*. Tomo I. Alianza Editorial. Madrid.
- WELSH, M. J. y SMITH, A. E. (1996): "Fibrosis quística". *Investigación y Ciencia*, nº 233, pp. 16-24.