EL CORZO
VOLUMEN I - AÑO 2013
Sociedad Gaditana de Historia Natural

Sensaciones salineras

Javier Ruiz

Este artículo, más bien un "rudimento de ensayo Histórico-Natural", pretende descubrir un aspecto de las **salinas y marismas de la Bahía de Cádiz** original en su planteamiento y con la intención de aportar referentes inéditos. A veces la conjunción de *viejos y diferentes* saberes, dan nuevos enfoques al conocimiento. Algo así como hacer "naturalismo de salón" recordando lecturas y revisando anotaciones de ese **ecosistema tan antrópico.** Como reiteradamente espeta mi buen amigo Pepe Blanco y hablando por boca de **Cajal** (no en vano, es también anatomopatólogo) *"no existen cuestiones agotadas, sino hombres agotados* en *las cuestiones"*.

Foto José Luque

De los Olores, Colores y Sabores de las Salinas.

No será una exposición poética, mi modesto *verbo cálido* no llega a eso. Pero a través de mis palabras pretendo recrear lo que organolépticamente conllevaba pajarear en las **Salinas gaditanas** a mediados del **siglo XX** y con la imaginación, a finales del **XIX** (momento del esplendor productivo).

Olores

Todos alguna vez habéis experimentado al llegar a las costas, el agradable "olor a mar". Especialmente si sois del interior o aún siendo indígenas (propios del lugar), llevabais algún tiempo fuera. Hoy se sabe científicamente que es debido en su mayor parte, al dimetil sulfuro **(DMS)** y que ese gas es producido por la descomposición enzimática del dimetilsulfoniopropionato **(DMSP**) uno de los compuestos orgánicos más simple y a vez, la forma de azufre volátil más abundante de la superficie de los océanos.. El DMS es producido en mar abierto por diversas microalgas, entre las que destacan los cocolitofóridos. En la franja costera también está presente en los fangos salineros al ser derivado de las rutas metabólicas de degradación de diversos compuestos de azufre, especialmente el DMSP y, además, es producido por algunas plantas marismeñas. Por ello y por lo que más tarde señalaré, ese "*olor a marismas",* es más fácil de percibir en la Bahía de Cádiz.

En las salinas gaditanas y como consecuencia de la necesidad de gestión del embalsamiento de las aguas de los **esteros**, las compuertas se mantienen abiertas durante los meses de noviembre/diciembre hasta abril/mayo a los influjos diarios de las mareas. El resto del año permanecen *cerradas,* con objeto de producir sal y facilitar el engorde de los peces de "acuicultura tradicional" que la actividad también generaba.

Su escasa profundidad, 1 m. aproximadamente, y su permanente exposición al sol durante el verano,

propiciaban unas aguas moderadamente templadas, y en las que se producían grandes cantidades de algas que el capataz debía sacar regularmente con una pértiga. Evitando, así, que se desarrollasen demasiado y acaparasen el oxígeno destinado a la fauna piscícola. Esto, lo realizaba hasta varias veces en la temporada. Luego, cada 5-7 años, se dragaba la totalidad del estero con objeto de proteger el fondo de las algas en descomposición, pues es perjudicial para el "pescado de fondo", como el lenguado. Decían que dejaban las tierras del estero "vírgenes". Si solamente es necesario cien partes por trillón en el aire para percibir el "olor a mar" ¿os imagináis la cantidad disponible de biomasa –algas, organismos en los fangos y plantas - generadora de DMS en las casi 150 salinas en producción, si tenemos en cuenta que los esteros suponen más de 1/3 de su superficie y que en total sumaban 5.400 Has ? Además, las salinas tenían esta *actividad de mantenimiento*, que se llamaba "desborriñado", en cualquier otra de las estructuras embalsantes con el objeto de mantener las profundidades adecuadas que propiciaran la cristalización de la sal. Igualmente deberíamos sumar a la superficies de salinas, otras 5.000 Has. de **marismas** y **fangos intermareales** y un **"espejo de aguas permanentes"** y con escasa profundidad, de otras 10.000 Has.

Pero en el "eau de parfum" de las salinas y marismas gaditanas no todo es **DMS**. La creación de un perfume, como en una composición musical, se realiza basándose en diferentes *notas armonizantes* (así se expresan los *nariz*- creadores perfumistas -) Así, me atrevo a pensar en la participación los **mercaptanos,** generados en la descomposición de la materia orgánica de los fangos intermareales, al igual que el **sulfhídrico**, que también escribe sus *notas*. Con todo, y perfumistamente hablando, tenemos unas " notas altas " (o de salida o de cabeza), las de la *primera impresión* pues son las más volátiles, que proporcionaría el DMS ; unas "notas medias " (o de corazón), con el mercaptano y las **aminas** de eventuales peces muertos en descomposición *por ser fétidas y conferir personalidad*; y unas " notas bajas" (o de fondo) y muy *duraderas y que nos acompañaran durante horas* que aportaría el sulfhídrico.

Foto José Luque

Y si dudáis de esta aventurada fórmula, atravesad uno de los caños salineros, bien "remangados" cuando observéis aves o paseéis por la marisma y ya me contaréis cuando al llegar a casa, y aún bien lavados, se permanece un tiempo con el olor a marisma anclado en la pituitaria.

Hasta aquí mi hipótesis de un Eau de parfum de creación netamente natural, a expensas de las correcciones pertinentes por cualquier químico o licenciado en Ciencias del Mar

Pero había otro olor olvidado por todos los que saben de algo de las salinas de la Bahía de Cádiz y que se mezclaba armoniosamente en el paisaje. Era el olor de la **brea.**

Todas las maderas, generalmente de pino de

Flandes, que estaban formando parte de las **compuertas y largaderos** (compuertas menores) estaban pintados con ella como forma de protección. De hecho, el *portalón* se calafateaba como una embarcación y así se evitaban pérdidas de agua. También se pintaban las *vírgenes, riostras y molinetes* (las maderas verticales y horizontales de la estructura). Aún hoy, en alguna vieja Casa Salinera, al entrar en sus ruinas, se percibe ese olor. Muy característico era en el molino de mareas de Río Arillo, pues sus 12 Compuertas (para las piedras de moler), se reutilizaban para convertir en estero a todo el Caño del mismo nombre – aún cuando ya no se molía-. Recordamos en la familia a mi tío-abuelo Salvador, afanado en mantenerlas en buen estado, derritiendo en bidones puestos al fuego, piedras de alquitrán.

Foto JM Amarillo

No recuerdo la composición de esa perfumada **brea**, pero si es conocida la utilizada en Coria del Río (Sevilla), en la orilla del río Guadalquivir y de afamada carpintería de rivera, con netos vínculos con las marismas de Doñana. De hecho era una mezcla de **alquitrán con** perrubia (pez rubia o colofonia: residuo sólido de la destilación de la trementina) como disolvente. Con esa mezcla se "pintaba" toda madera salinera susceptible de estropearse con las humedades. Cuando se procedía a aplicarse durante muchas semanas, toda la salina olía a la canción de Joan Manuel Serrat Mediterráneo cuando decía *"eres una mujer perfumadita de brea"*

La relación entre *olfato y memoria* es tan estrecha que funciona casi como "máquina del tiempo" y si se asocia algo a un olor, el recuerdo es imborrable.

Colores... pero predominando el Blanco y Negro

Ya he mencionado que casi fueron 150 las salinas de la Bahía de Cádiz, y todas tenían su salero,(y en su inmediatez , uno o dos *embarcaderos*) es decir sus "pirámides de sal" donde se *amontonaba* la recolección. Esto confería a la Bahía una peculiar *Sky-Line* donde la proverbial claridad se reflejaba en docenas de blancas montañas. Aquí tenemos el color Blanco.

Para el Negro debo explicaros que casi toda la producción de sal, se comercializaba a través de grandes barcos mercantes fondeados en la Bahía. Pero para llegar a ellos se utilizaban unos barcos de *poco calado*, que permitieran navegar por los Caños y recoger los acopios de la producción. Eran llamados **Candrays** (y otros más pequeños los **Faluchos**). Tan importante era ese tránsito que dependiendo de la profundidad y accesibilidad de los mismos, había (generalizando) 3 tipos de Salinas (y hasta 6 si consideramos la influencia de los vientos, sobre todo el de *levante*) (Arias, 1996):

- Salinas de TODA AGUA o CABOTAJE : Los barcos accedían hasta con *mareas muertas*
- Salinas de POCO AGUA o ZUMAJO : Los barcos llegaban en *mareas vivas*
- Salinas de MEDIA AGUA: Los barcos llegaban con mareas de coeficiente intermedio.

Eran los **Candrays (*)** unas embarcaciones de dos proas, de 17 o 18 m. de eslora, 5 de manga y 1 de puntal, que eran gobernados por *un patrón, el sota* y 1 o 2 *marineros*. Eran llamados en San Fernando, la "gente de los barcos". Se desplazaban gracias a sus *velas latinas* y llegado el caso, con *pértigas* a la manera de los *cajones* de Doñana o la Albufera valenciana. Todos, sin excepción, eran **negros** debido a su continuo **calafateado** (y **embreado**), confiriendo una suerte de *fantasmagóricas masas* en su lento navegar si coincidía con las brumas y nieblas costeras. Durante el invierno, algunos Candrays se dedicaban al dragado de arena en la Bocana al Atlántico del Caño de Sancti –Petri. Para ello se dejaban embarrancar sobre su panza durante la bajamar y se cargaban a paladas. De hecho, mi abuelo *armaba* 2 barcos de su propiedad con ese fin.

Foto José Luque

Esos Candrays y los más pequeños Faluchos, además de la gran profusión de embreados de las maderas del trajinar salinero (compuertas y demás), nos dan el color Negro.

Sabores

Aquí seré enormemente conciso. Os puedo asegurar por experiencia propia que el pescado de **estero tradicional** (hoy casi inexistente) no tiene nada que ver en su sabor con el resultado que dan los producidos por **esteros industriales.** En casa y desde siempre, lo hemos podido constatar y *hablo con propiedad.* Y para refrendar esto por *boca ajena*, recuerdo que gracias a mis trabajos con las aves de la Bahía, hice amistad con una magnífica persona que era quién dirigía técnicamente la mayor empresa de acuicultura industrial en la zona; llegando en su *buena labor* al máximo nivel productivo posible con los conocimientos del momento. Años más tarde pasó a dirigir la mayor superficie de Andalucía con destinos acuícolas. Invitado a conocerla (y observar sus pájaros) al terminar nos convidó a comer en un famoso restaurante donde se comercializan sus productos. Y he aquí mi sorpresa, cuando al pedir al camarero las viandas, nos aconsejó consumir el salvaje Albur del Guadalquivir, pues según decía *"somos lo que comemos y actualmente los piensos para peces no confieren de manera perfecta los ácidos grasos que aportan el auténtico sabor* ".

Aún hoy, prefiero una humilde Lisa (similar

(*) No conozco el origen cierto del Candray. En el argot de los marinos mercantes se identifica con su nombre a cualquier tipo de vieja embarcación con los más elementales y precarios requisitos para la navegación usada generalmente en pequeños tránsitos portuarios. De hecho, además de *parecer* ser un apellido anglosajón, se postula con que proviene del inglés "Can Dry", algo así y en una traducción muy libre como; *lata de sardinas flotante.* Señalar además, que durante la **Guerra de la Independencia Española 1.808-1.814**, las famosas Compañías Voluntarias de Cazadores Salineros Escopeteros, navegaban en Candrays por los Caños, *madrugándoles* a los *gabachos* que tenían sitiada a Cádiz y San Fernando. Gracias al dominio de un medio tan hostil, no fueron pocos los franceses aliviados del peso del sus almas.

al Albur) que la mejor Dorada o Lubina criada con "piensos compuestos" de acuicultura intensiva. A veces bromeo con la idea de que si me comiera a mi querido y sinvergüenza gato, **Terry** (también *piensívoro*) tendría el mismo sabor.

No he querido desviarme del hilo argumental propuesto, que no es otro que el intentar transmitiros *aquello*, que casi nunca se menciona, cuando se describe un ecosistema. Especialmente si es uno, tan *antrópico* - y repito, pajarero - como las **salinas**.

Pero no es excusa para obviar que el mencionado **Dimetilsufuro (DMS)** - el olor a mar- tiene al parecer gran importancia en la localización - **olfativa -**de fuentes de alimento por parte de algunas **aves marinas**. De hecho, la concentración de este gas, es mayor en zonas de elevada metabolización del fitoplancton. Muy probablemente, muchos seréis buenos sabedores del fenómeno, y lo que conlleva. Aún así, creo que puede ser interesante (al menos para mí) el enlace que os señalo (http://cybertesis.uach.cl/tesis/uach/2004/fch297d/doc/fch297d.pdf).

Ignoro si la abundante presencia de ambientes estuarinos del **Golfo de Cádiz** y la hipotética mayor producción de **DMS** (de los fangos de salinas y marismas) podría, en determinadas épocas del año, explicar la mayor o menor presencia de **Paíños o Pardelas**. Respecto a estas últimas, concretamente las cenicientas, hoy sabemos que las pertenecientes a la raza atlántica y que forman parte de la colonia existentes en las mediterráneas islas Chafarinas, recorren con frecuencia y durante el período reproductor más de 300 Km. para así poder alimentarse en el Golfo de Cádiz Ante mi sincero desconocimiento, se me antoja interesante *fantasear* con ello.

Una curiosidad al caso

Los pescadores de San Fernando, faenaban de *septiembre a enero* por la noche, regresando por la mañana. El resto del año, lo hacían por la mañana, regresando por la tarde. Ello era porque decían que en *primavera y verano*, se producía por la noche "*fosforescencias"*(plancton) que ahuyentaban a los peces. Era la "ardentía del mar".???? El solo remar, *iluminaba* las barcas (Molina Font, 2011).

Foto José Luque

Agradecimientos

Pretender hacer un ensayo de esta naturaleza, más que licencia puede parecer arrogancia. Por ello, gracias a los que toleran o no mis equívocos, que son muchos menos tras las amables y sustanciales aportaciones de Francisco Hortas y Carlos M. García. También gracias a ambos

Bibliografía

- Arias, A. M. 1996. Aspectos ecológicos y biológicos de las marismas y salinas de la Bahía de Cádiz. En: J. M. Barragán (Coord.). Estudios para la ordenación, planificación y gestión integradas de las zonas húmedas de la Bahía de Cádiz. pp. 121-181. Ed. Okius-Tau. Barcelona.

- Molina Font, J. 2011. La historia pequeña de la Isla de San Fernando. 350 pp. Ed. Mayi. Cádiz.