

Las salinas de Ibiza y Formentera

Joan Vilà i Valentí

Territoris (2000), 3:
191-204

Las salinas de Ibiza y Formentera

J. VILÀ VALENTÍ (1961) : *Las salinas de Ibiza y Formentera*. In “Boletín de la Cámara Oficial de Comercio, Industria y Navegación de Palma de Mallorca”. Any LXI, n. 630. pàgs. 35 - 41, essent el seu director Bartomeu Barceló i Pons. Es tracta d'un número monogràfic dedicat a les Pitiüses.

SUMARI

Preàmbulo

Importancia tradicional de la explotación salinera

Las salinas de Ibiza

Las salinas de Formentera

La producción

El comercio

Perspectivas y problemas

Apéndice estadístico. Bibliografía citada

* * *

Las dos islas Pityusas - Eivissa y Formentera - constituyen una perfecta síntesis del mundo mediterráneo. No está ausente de ellas elemento alguno, histórico o que pueda entrar en la caracterización de los países cercanos a nuestro mar. Paso de pueblos y de culturas, en una sucesión impresionante: griegos y púnicos, romanos y bárbaros, musulmanes y cristianos; gentes de toda procedencia, a los cuatro vientos, pero casi siempre del marco mediterráneo: de las tierras itálicas o de sectores más alejados del Oriente, oleadas de norteafricanos, Reconquista desde el Nordeste peninsular.

En el paisaje, como en un crisol, se han fundido la naturaleza y los aportes humanos más diversos para darnos, en forma depurada y tangible, la más acabada imagen de una región mediterránea: la clásica trilogía de los cultivos, la colonización familiar y el poblamiento disperso, la ciudad amurallada y en acrópolis, la ganadería reducida y la industria artesana, la pesca y el comercio marítimo. La sal también. ¿Cómo podían faltar en una acabada síntesis mediterránea las formas blancas y azules, geométricamente ordenadas, de las salinas?.

Importancia tradicional de la explotación salinera

La sal ha jugado, y sigue jugando en la economía de las Pityusas, singularmente en Ibiza, un relevante papel. Se trata, además, de una actividad muy antigua, que

probablemente se remonta a la época prerromana, cuando buena parte del comercio del Mediterráneo occidental estaba en manos de los púnicos.¹

Durante muchos siglos la sal ha constituido uno de los productos básicos de la economía ibicenca y probablemente el que ha presentado una mayor importancia en el comercio de la isla. De las salinas dependían, en efecto, «la conservació i benefici total de esta illa», como confiesan las mismas Ordenaciones.² La sal proporcionaba trabajo al agricultor, en verano; era al mismo tiempo la fuente segura de ingresos anuales para la misma corporación municipal. El comercio establecido con este producto abarcaba numerosos sectores de las tierras periféricas del Mediterráneo occidental; un autor



Fig. 1. Vista parcial de un estanque cristalizador de Ibiza. Una vez cavada la sal se amontona en alargadas bandas de sección triangular (*calçades*). Así se deja dos o tres días, para que escurra parte del agua

¹ VILÀ VALENTÍ, JOAN (1955) : *Notas sobre la antigua producción y comercio de la sal en el Mediterráneo Occidental*. Véase la cita completa de las obras que indicamos, en la bibliografía que se adjunta al final del artículo.

² *Reales Ordenaciones Iviza*, pág. 145

medieval nos informa de que “Ibiza..., provee de sal gran parte de Africa”; desde el siglo XVI, se conquistan los mercados del Báltico; siguiendo tendencias y rutas marinas que probablemente se habían establecido ya en la antigüedad. No puede extrañar que un autor catalán escribiese, hace casi cuatro siglos, que “Ivissa... es lo saler de tot el mon”.

Un conjunto de circunstancias físicas y humanas han contribuido a originar y mantener, durante cientos de años, esta importante actividad salinera. En un estudio anterior hemos tenido ocasión de analizar detenidamente los factores y elementos que han condicionado la aparición y permanencia de nuestras salinas.³ Entre las condiciones físicas conviene destacar la existencia de anchas y bajas llanuras litorales (fig. 2) y de un largo verano, cálido y seco. Entre los factores humanos es preciso subrayar la importancia que ha presentado la presencia de una notable masa de población afectada por un vacío estival de trabajo y la apertura, desde antiguo, de unas rutas comerciales marinas hacia alejadas tierras.

Las salinas de Ibiza

Las salinas de las Pityusas están localizadas a ambos lados del canal de los Freus, que separa Ibiza de Formentera. Los materiales cuaternarios, de origen terrestre o marino, forman dos opuestas llanuras que se adentran suavemente hacia el canal. Las arenas consolidadas (*marès*), las arcillas rojas de las playas colgadas y los limos y arenas recientes, formando estas últimas dunas o *pujols*, se adentran hacia los Freus hasta Punta Portes, en Ibiza, y hasta Punta Borronar, en Formentera. En este sector llano, afectado además por un clima local, marcadamente seco y cálido, se despliegan las salinas (fig. 1).

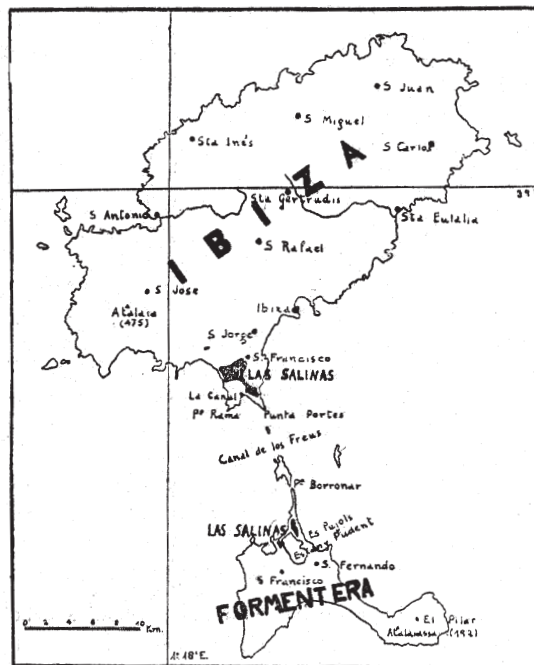


Fig. 2. Situación de las salinas de Ibiza y Formentera

³ VILÀ VALENTÍ, JOAN (1953) : *Ibiza y Formentera, islas de la sal*, 366-382

Las de Ibiza son, sin duda, las más antiguas. Es probable que ellas existiesen ya - como hemos dicho - en la época púnica. A partir de la dominación romana no faltan nunca las suficientes referencias para ir conociendo las principales vicisitudes de estas salinas. En los tres primeros siglos de la Edad Moderna, una vez iniciado el activo comercio con el Báltico, la explotación salinera ibicenca conoció un notable esplendor. Dependían entonces de la universidad o municipio de Ibiza que percibía buena parte de la renta de la sal. En 1715, tras la guerra de Sucesión, pasaron a la Corona por derecho de conquista.

En 1871 se inicia la etapa actual de las salinas ibicencas, al ser vendidas por el Estado a una empresa privada. El precio de la venta fue, según datos facilitados por el archiduque Luis Salvador, de algo más de 1.162.000 pts. Unos quince años después se iniciaron numerosas obras de reforma y mejora que pronto redundaron en una mayor producción.

En conjunto, presentan una extensión de unas 400 Ha, extendiéndose por las llanuras situadas al norte de Puig Falcó y al sur de Corbmarí (fig. 2). Aproximadamente unas tres cuartas partes de las salinas están destinadas a estanques concentradores. Cuando el agua ha alcanzado una densidad cercana a los 23-24 grados Beaumé pasa a los estanques ctistalizadores. En éstos, que abarcan cerca de 103 Ha., se deposita el cloruro sódico o sal común. Hemos calculado que el rendimiento medio es de 467 Tm. de sal por Ha. de cristizador, según los datos medios anuales del último decenio.

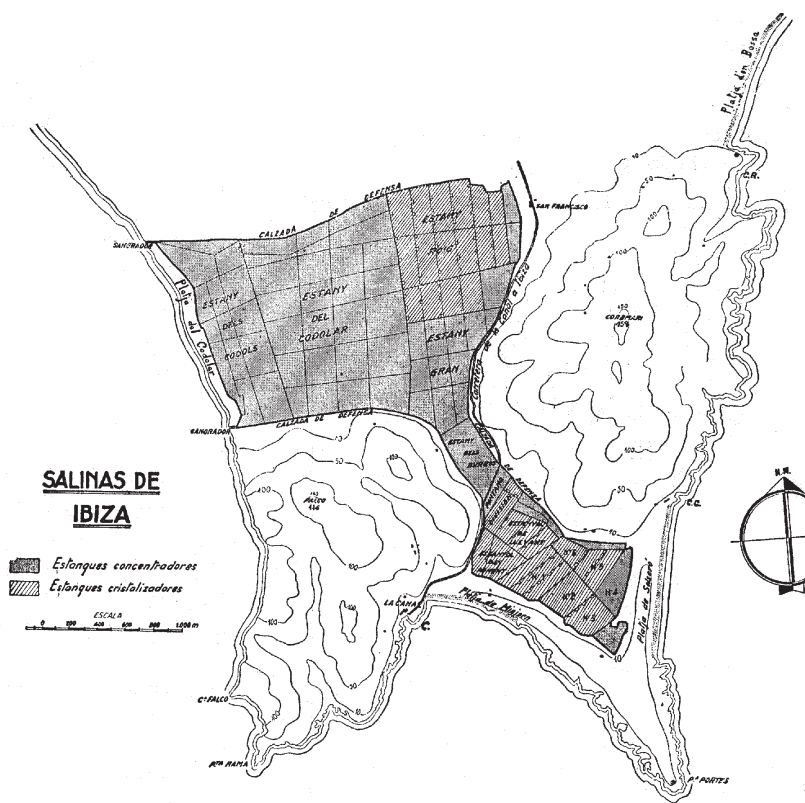


Fig. 3. Plano de las salinas de Ibiza

Las salinas de Formentera

La primera cita que tenemos de estas salinas se refiere a la Reconquista, lo que evidencia su existencia durante la dominación musulmana.⁴ Existió luego un largo período de abandono, más o menos completo, que, corresponde a la fase de inseguridad y despoblación de la isla de Formentera, desde el siglo XIV a fines del XVII.

Como ocurrió con las salinas de Ibiza, las formenterenses fueron vendidas en la centuria pasada a una empresa privada, por el precio de 80.400 pts. En 1897, la Sociedad propietaria de las salinas de Ibiza adquirió las de Formentera. Al año siguiente esta empresa, que desde entonces ha regentado la explotación salinera en ambas Pityusas, tomó el nombre de “Salinera Española”.

Una amplia albufera situada al norte de la Isla, el llamado Estany Pudent, constituye el área dedicada a la concentración preliminar del agua marina. Ésta posee ya, al salir del estanque, una densidad de 9 a 10° Beaumé y va concentrándose a lo largo de las diversas secciones que presenta un canal circundante a la albufera. A ambos lados del Estany Pudent aparecen los cristalizadores que, en conjunto, ocupan una superficie cercana a las 25 Ha. El rendimiento medio de estas salinas es de 682 Tm. por Ha. de cristalizador, de acuerdo con los datos correspondientes al último decenio.

En Formentera no existe embarcadero para la sal. Ésta se transporta en barcasas a La Canal (fig. 2), lugar de embarque del producto procedente de las salinas de Ibiza.



Fig. 4. *Transporte de la sal.* La sal se amontona en las plazas construidas al efecto junto a los cristalizadores (*salers*) o se almacena en los depósitos situados junto al embarcadero. El transporte se efectúa por medio de vagonetas.

⁴ VILÀ VALENTÍ, JOAN (1950) : *Formentera*, 399. El documento que se cita puede verse en MACABICH, III, 16-17.

La producción

A partir del siglo XVIII poseemos datos que permiten formarnos una idea del volumen total de producción en las dos salinas de las Pityusas. A mediados de dicha centuria la sal obtenida oscilaba alrededor de las 30.000 Tm. En los decenios que siguen las cifras suelen ser bastantes más bajas y casi nunca, que sepamos, se supera la cantidad antes indicada: en el quinquenio 1774-78 el promedio anual fué de 16.000 Tm.; en el quinquenio 1786-99, de 27.400 Tm. Los autores de la época indican que se podría llegar a los 50.000 modines, esto es, a más de 69.000 Tm.; pero, en realidad, esta cifra jamás fue entonces alcanzada.⁵ Durante buena parte del siglo XIX la producción siguió oscilando entre 15.000 y 30.000 Tm. Ya en la segunda mitad de la pasada centuria la decadencia fue muy acusada: hacia 1870 en Ibiza se obtuvieron sólo unas 7.750 Tm. y en Formentera unas 850 Tm.⁶

Como resultado de las reformas llevadas a cabo en el penúltimo decenio, la producción se elevaba, a finales del pasado siglo, a una 35.000 Tm. Ya en nuestra centuria se había alcanzado, antes de la primera Guerra Mundial, las 90.000 Tm. anuales. Superada la crisis motivada por dicha cinflagración la producción asciende rápidamente alcanzando un máximo (111.000 Tm.). En el tercer decenio se mantiene 80.398 Tm. como promedio anual en el quinquenio 1921-25 y 70.703 Tm. en el quinquenio 1926-30. Tras la crisis de la segunda Guerra Mundial, se vuelve a obtener ya una cifra normal en 1948. En los dos últimos quinquenios la producción ha sido de 71.354 Tm. y 56.855 Tm. respectivamente; de éstas, un cuarto aproximadamente corresponden a las salinas de Formentera y el resto a las de Ibiza (véase el apéndice estadístico, al final del artículo).

La irregularidad de la producción salinera debe achacarse no sólo a determinadas circunstancias históricas y a las diversas coyunturas económicas, sino a numerosos factores físicos, singularmente climáticos. Con razón se ha considerado el proceso de obtención de nuestro producto como un verdadero cultivo.

El comercio

La sal obtenida en las Pityusas se ha destinado tradicionalmente al comercio. Desde que conocemos su existencia, las salinas de Ibiza y Formentera han presentado una notable importancia, lo que muestra que se ha tratado de conseguir no un producto de subsistencia sino comercial. Probablemente en la Edad Antigua la sal ibicenca entró ya en el tráfico con los países atlánticos. Durante la Edad Media la sal es enviada, aparte de la Península, a las tierras periféricas del Mediterráneo occidental (Italia, Africa septentrional) y a las islas cercanas (Mallorca, Menorca, Córcega, etc.). En el siglo XVI se establecen, de nuevo, relaciones comerciales con los países del mar del Norte y Báltico. La producción salinera adquirió gran importancia. Un cronista escribe que las salinas constituyen, “la sostentasió de nostras vidas y sostentasió de la nostra terra, per ahon se subvenen y remedian nostras necessitats y treballs”. El comercio de la sal llega a ser activísimo y con destinos muy diversos: Escolano aforma que acuden embarcaciones de toda Europa, a finales del siglo

⁵ Véase una descripción de las salinas en el siglo XVIII en CIRER: *Tratado de las Salinas de Yviça*.

⁶ VILÀ VALENTÍ, JOAN (1953): *Ibiza y Formentera, islas de la sal*, 390-391.

XVIII; Martín de Callar pudo ver reunidos en alguna ocasión “bastimentos de siete naciones diferentes extranjeras sin contar las españolas”.⁷

El producto que se exportaba hacia los mares del Norte y Báltico era la llamada “sal roja”, destinada a la salazón del pescado. En la actualidad casi toda la producción salinera mantiene el mismo destino; sólo una ínfima cantidad es consumida, en las propias islas, como sal de mesa. En el tercer decenio de nuestro siglo, en una fase de apogeo de la producción salinera, predominaba netamente la exportación de sal hacia los países del Atlántico septentrional: en dos años típicos, por ejemplo, el de 1925 y el 1930, fondearon en La Canal 20 barcos noruegos, 15 británicos y 11 daneses, sobre un total de 52 buques. En los dos últimos decenios ha adquirido importancia el embarque de la sal con destino a puertos del norte de España, singularmente al adquirir incremento varias sociedades para la salazón y preparación del pescado, en especial el bacalao, tales como la PYSBE de San Sebastián y la COPIBA de Vigo. En el trienio 1949-51 fueron absorbidas ya por el mercado español - en el que a veces destaca también algún puerto levantino, especialmente Barcelona - más de 14.000 Tm. anuales de sal. De esta manera, junto a la tendencia hacia el Atlántico norte, tradicional en los últimos siglos, ha cobrado valor últimamente la ruta hacia las costas septentrionales españolas (fig. 1).

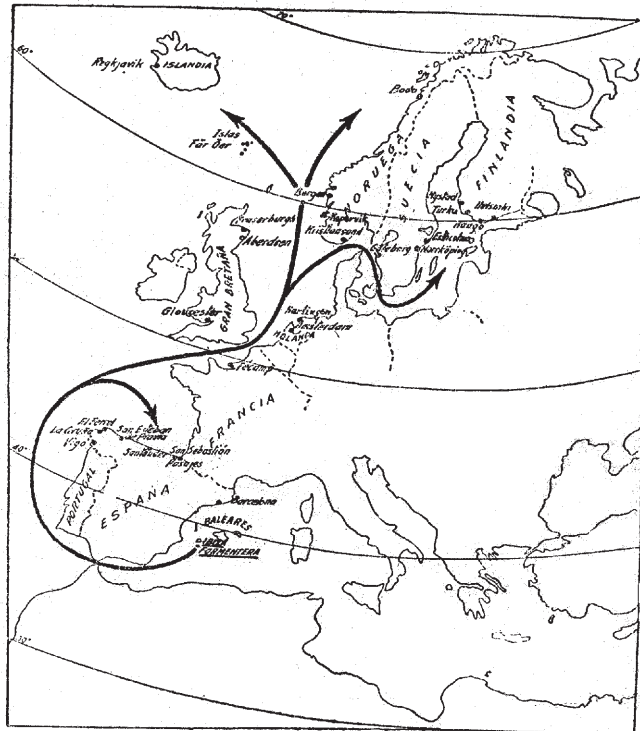


Fig. 5. Rutas comerciales de Eivissa y Formentera en el siglo XX.

⁷ Memorias, 38.

Perspectivas y problemas

La producción salinera sigue jugando actualmente, como fue antaño, un acusado papel en la economía de Ibiza y Formentera. En este último decenio, tan importante para ambas Pityusas, ya que ha significado el inicio de un nuevo despliegue económico, la sal ha continuado siendo un producto básico en la exportación. Ella ha mantenido su tradicional valor, junto al reciente desarrollo del turismo y a la mayor intensidad y comercialización de ciertos cultivos de los regadíos, como en el caso de la patata temprana. Pero ha habido ya ciertos cambios técnicos, que más adelante señalaremos.

Se mantiene, en efecto, los mercados extranjeros tradicionales y a ellos se les han sumado en los últimos quinquenios, como hemos indicado, algunas áreas españolas. No parece próxima la necesidad de encontrar en las Pityusas nuevas salidas al cloruro sódico obtenido como es el caso de otras salinas españolas (Sant Carles de la Ràpita) o como



Fig. 6. *La iglesia de Sant Francesc Xavier*. Enclavada junto a las salinas de Ibiza, esta iglesia corresponde a una pequeña capilla de origen muy antiguo que surgió para atender a las necesidades religiosas de los salineros. En 1785 fué elevada a parroquia, al mismo tiempo que la capilla de Sant Ferran, situada cerca de las salinas de Formentera.

antaño se intentó en las mismas que estudiamos. Pero indudablemente la competencia de los restantes centros de producción mediterráneos puede motivar el aprovechamiento de otras sales marinas, aparte del cloruro sódico, como ocurre actualmente en Torrevieja con el boro. Sin embargo, debe tenerse en cuenta que mientras la sal de las Pityusas goza de considerables ventajas respecto a su utilización para la salazón, los otros productos que pueden obtenerse no presentan, al parecer, la riqueza y calidad de otras salinas españolas.

Por otra parte, aún manteniendo una producción y unos mercados que siguen la línea tradicional, han debido verificarse, en este último decenio de desarrollo económico, algunas modificaciones para el reajustamiento de las bases técnicas y laborales de nuestras salinas a la coyuntura actual. En realidad se está verificando en la actualidad una profunda transformación en el proceso de obtención y recogida de la sal. Hace diez años podíamos presentar la explotación salinera de las Pitiüsas como un conjunto de actividades tradicionales, poco evolucionadas, en las que jugaba un papel fundamental el trabajo humano. En aquellos años, hacia 1950, el personal permanente era escaso, oscilando alrededor de algo más del centenar de obreros y técnicos entre las dos salinas; pero en la época de la recogida de la sal, en verano, debía acudir un numeroso personal eventual, que podía llegar a sumar, en conjunto, unos 650 hombres (unos 150 *cavadors* y unos 500 *traents* o *traients*).

Una producción más cuantiosa y una recogida más rápida exigen una progresiva mecanización de los trabajos de cava, carga, transporte y molturación, como ha ocurrido en otras salinas españolas, de las que la de San Pedro del Pinatar, pertenecientes a la misma sociedad, constituyen un buen ejemplo. Pero este hecho, que se está efectuando ya en nuestro caso, encierra el problema de la creación de un paro tecnológico temporal. De esta forma se moderniza y acrecienta la producción, pero cede en importancia el valor laboral y social que, hasta hace poco, mantuvieron tradicionalmente las salinas. Para la población ibicenca y formenterense se va perdiendo aquella trascendencia humana que tenía antaño la explotación salinera, cuando acudía a ella buena parte de la población - “todos los naturales de una y otra isla, con tal de que sea gente robusta” - dice Martín de Callar,⁸ para ayudar a cubrir sus necesidades y llenar el vacío de trabajo veraniego. Queda así planteado un problema social que sólo una intensificación agrícola, poco probable, o un nuevo proceso de industrialización o un avance turístico podrán ir solucionando satisfactoriamente.

⁸ *Memorias*, 37.

APÉNDICE ESTADÍSTICO

LA PRODUCCION DE SAL (*). (En Tm.)

Año	Salinas de Ibiza	Salinas de Formentera	Total	Promedio anual de los quinquenios
1920	89.541	21.565	111.106	
1921	64.445	15.010	79.455	
1922	61.440	18.920	80.360	
1923	62.980	15.100	78.080	80.398
1924	69.750	14.580	84.330	
1925	65.860	13.905	79.765	
1926	51.629	14.909	66.529	
1927	60.627	16.203	76.830	
1928	60.612	16.854	77.466	70.703
1929	52.417	14.697	67.114	
1930	50.910	14.665	65.575	
1931	60.961	18.840	79.801	
1932	59.658	—	59.658	
1933	53.220	19.295	72.515	64.888
1934	30.633	15.860	46.493	
1935	49.420	16.456	65.876	
1936	—	—	—	
1937	48.458	18.261	66.719	
1938	50.082	—	50.082	
1939	48.700	14.395	63.095	
1940	33.500	—	33.500	
1941	25.750	8.875	34.623	
1942	2.500	—	2.500	
1943	16.891	—	16.891	
1944	—	—	—	
1945	—	—	—	
1946	34.654	—	34.654	
1947	50.450	4.750	55.200	
1948	67.235	14.720	81.955	67.091
1949	56.065	14.680	70.745	
1.950	74.600	18.300	92.900	
1951	54.700	17.635	72.335	
1952	61.450	12.005	73.455	
1953	56.750	11.615	68.365	71.354
1954	52.450	23.015	75.465	
1955	49.250	17.900	67.150	
1956	62.800	21.300	84.100	
1957	56.850	18.025	74.875	
1958	36.929	12.207	49.136	56.855
1959	25.070	15.446	40.516	
1960	23.767	11.883	35.650	

(*) Según datos amablemente facilitados por “Salinera Española, S.A.”

Bibliografía citada

- ANÓNIMO. (1751) : *Reales Ordinaciones de la isla y Real Fuerza de Iviza* (1685). Palma, M. Cerdá y Antich.
- CALLAR DESCALLAR, PRÓSPERO MARTÍN DE (1798) : *Memorias históricas y geográficas de Ibiza y Formentera llamadas antiguamente las Islas Pythiusas*. Obra de D. Próspero Martín de Callar y Descallar, español. Ferrara, Imprenta de los herederos de Josef Rinaldi, 56 págs. El nom es el pseudònim del Rector del Col·legi dels Jesuïtes de Palma. Hi ha una reimpressió feta a Eivissa, Imp. de Mariano Tur, 1915, 56 pàgs.
- CIRER, JAYME : *Tratado de las Rs. Salinas de Yviza y Formentera, que comprhénde, el manejo antiguo, quando se governaban por la Universidad de dicha Ysla, y el posterior desde que se incorporaron a la Corona, con varias instrucciones para sus fábricas. Compuesto por Dn _____ Cobrador de Rtas. unuidas en dicha Ysla*. .62 fols. Biblioteca Central de la Diputación de Barcelona. Manuscrit n. 21
- MACABICH LLOBET, ISIDORO (1936) : *Historia de Ibiza. III. Crónicas siglos XIII y XIV*. Palma, Imp. de Francisco Soler Prats, 54.
- VILÀ VALENTÍ, JOAN (1950) : *Formentera. Estudio de geografía humana*. In “Estudios Geográficos.”. CSIC, Madrid. XI, 40. 389 - 442 + VII làms + 9 gravats.
- VILÀ VALENTÍ, JOAN (1953) : *Ibiza y Formentera, islas de la sal*. In “Estudios Geográficos.”. CSIC. Madrid. XIV, 363-408+6 figs. + V làms. Hi ha una separata de 48 pàg. + V Làm.
- VILÀ VALENTÍ, JOAN (1955) : *Notas sobre la antigua producción y comercio de la sal en el Mediterráneo Occidental*. In “Actas del I Congreso Arqueológico del Marruecos Español. 1953”, Tetuán, 226-234.

Seminario de Geografía
de la Universidad de Murcia, 1961.