



# LAS SALINAS DE JANUBIO



*sal con sabor a sal*

La historia de las Salinas de Janubio, las más grandes y peculiares de las islas canarias, empieza a finales del siglo XIX. Se cuenta que Don Vicente Lleó Benlliure empezó allá por el año 1895 a usar el charco natural detrás de la playa negra de Janubio para instalar ahí los primeros cocedores para producir sal. Durante los siguientes 50 años y con un esfuerzo continuo se construyeron las instalaciones que forman hoy en día las impresionantes Salinas de Janubio. Aunque ya sus tiempos de gloria han pasado, todavía y para siempre formarán una parte importante de la historia de Lanzarote.

El proceso de producción de sal es igual al de hace 100 años. El agua del mar se filtra desde la playa y se concentra en la laguna natural. Desde ahí las bombas suben el agua a un canal principal desde el que se distribuye hacia los grandes cocedores que son los que se encuentran más arriba. Ahí el sol y el viento hacen que parte del agua se evapore. Este es el primer proceso de concentración de sal en el agua. Desde los grandes cocedores el agua se va pasando a tajos más pequeños, donde se aumenta más y más la cantidad de sal por litro. Una vez cristalizada se recoge la sal con el rastrillo y se pone sobre el talud con ayuda de una pala. Después se recoge y se guarda en el almacén, para al final envasarla en sacos. Todos los trabajos en las Salinas son totalmente artesanales y lo único que ha cambiado desde sus comienzos son las bombas o motores que elevan el agua al caño general, que han sustituido a los antiguos molinos que, aunque

en desuso, permanecen inertes como huellas de su reciente pasado.

Los tiempos en los que se podía ganar dinero con la producción de sal ya son historia. Desde que la industria pesquera perdió importancia, la demanda de la sal cayó drásticamente. Hoy en día solo el 20 % de las Salinas están en funcionamiento y gran parte del trabajo se dedica a conservar este paisaje tan espectacular. Hace años que existe un plan para construir un mirador sobre las salinas y un centro turístico, donde los visitantes puedan informarse sobre el proceso de la producción natural de la sal. Con una guía de senderos, la gente podría acercarse a la historia de las salinas y su contribución en el pasado en la industria lanzaroteña. Un plan que sería importante tanto para el municipio de Yaiza como para asegurar la protección de las salinas, aunque aún no hay una decisión definitiva.

La sal está sujeta regularmente a controles sanitarios y se puede adquirir en algunos supermercados de la isla. También existe la posibilidad de comprarla directamente en el Almacén de las Salinas a unos 50 céntimos el kilo. Está abierto todos los días de 7 a 14:30 horas. Además de tener un primer contacto directo con el tradicional negocio de la sal, la compra ayuda a conservar un paisaje industrial tan único como espectacular que forma parte de la identidad, la cultura y la tradición de Lanzarote. Muchos residentes y restaurantes de la isla usan exclusivamente esta sal en sus cocinas ■

