



# Montevideo Portal



Foto de archivo: Pixabay

## **SALADO, PERO SALADO BIEN**

**¿Pensaste alguna vez en cómo la sal cambió la humanidad? Esta columna sí**

La historia de la sal es más apasionante de lo que parece y ha marcado el avance de la humanidad, cuenta Bernardo Borkentzain

29.03.2019 13:02

Lectura: 7'

El químico Bernardo Borkentzain inaugura un nuevo ciclo de divulgación en Montevideo Portal, centrado esta vez en las especias y condimentos. La sal es la encargada de romper el hielo. O de derretirlo al menos.

Sin embargo, lo más común es pensar en ella como dos cosas: lo que queda en la piel después de bañarse en el mar y un conjunto de cristales en un frasco que se usa para condimentar la comida. Y es más, mucho más que eso.

Por un lado, junto con el ahumado, el salado es uno de los procesos utilizados para conservar los alimentos, y, de hecho, es la única sustancia natural que permite este alargamiento de la vida de los mismos, siendo una característica que erróneamente se atribuía a todas las especias(1).

Pocas sustancias como ésta han atravesado y marcado la historia de manera tan permanente, siendo que su uso, si bien en descenso forzado por las regulaciones bromatológicas, ha pervivido mucho después de que se justificara su utilización. De hecho, una vez inventados los procesos de desecado, enlatado o refrigeración, la sal se volvió innecesaria como conservador, pero como el público se habituó a su sabor, no ha desaparecido su uso.

Hay muchísimas historias que la tienen como protagonista, pero veamos algunas anécdotas como ilustración. En la época del imperio romano, a los legionarios se les pagaba con sal (de ahí la palabra "salario") ya que ellos mismos se encargaban de conservar su comida. Y se producía un problema de tipo jurídico: la sal se entregaba en una bolsita de cuero atada con un cordel, y si el que pagaba la soltaba, pero el que cobraba no alcanzaba a tomarla, y la sal se desparramaba en el suelo, perdiéndose (era carísima, recordemos), surgía un problema. En efecto, el pago se realizó, pero el cobro no se efectuó, y el tema se resolvió de la siguiente manera: los oficiales pagaban frente a una mesa, y depositaban el salario sobre la misma, de dónde era tomada por el legionario. Esto aún pervive en la costumbre de no pasar el salero en la mesa, sino depositarlo en la misma para que sea tomado por la persona que lo solicita.

La segunda también data del Imperio romano, y es la existencia de una salsa llamada "garum" (hoy en día se está tratando de reflotar) uno de cuyos ingredientes era pescado salado y fermentado al sol a lo largo de un verano, el cual, una vez filtrado, dejaba un líquido llamado "liquamen" que era el ingrediente principal del garum. La presencia de la sal moderaba la putrefacción (como lo hace en el sauerkraut moderno) evitando la generación de elementos tóxicos.

En Indonesia desde la antigüedad se consumen salsas parecidas de soja y pescado fermentados llamadas "kecap ican", las que migraron a Inglaterra en el siglo XVII bajo la forma de anchoas saladas machacadas. En el lenguaje indonesio "kecap" suena "kechup" y de ahí proviene el nombre de la salsa que en América derivó, mediante el agregado de tomate y azúcar en la versión casi dulce que conocemos hoy.

## **Economía de la sal**

Como no podía ser de otra manera, los primeros registros de consumo y comercio datan de los antiguos imperios chinos, hasta el mítico Chi-Huang Di (2670 AC). Con la explotación de salinas, y la desecación del agua salada de mar utilizando hornos de gas natural se desarrolló tempranamente allí también (circa 800 AC).

En el antiguo Egipto hay indicios de uso de las salinas naturales desde circa 3000 AC en conservación de alimentos y en las primeras momificaciones.

En occidente el comercio de la sal con oriente se hizo fundamental (la venida de tan lejos era el origen de su alto costo). Rutas importantes como la Via Salaria romana dan cuenta de ello.

En épocas más tardías, los celtas comercializaron la sal extraída de las minas de la hasta hoy llamada "Salzburgo" o ciudad de la sal.

Más acá en el tiempo, los viajes intercontinentales solamente fueron posibles (y apenas) gracias a la conservación de alimentos por la salazón, llegando incluso el charque y el tasajo, junto con los cueros salados la forma en que se exportaban los productos agropecuarios de nuestro país hasta inicios del siglo XX.

Aún hoy la sal sigue siendo un producto industrial y alimentario muy importante, pese a que bromatológicamente se esté desestimulando su consumo.

## **Magia y química de la sal**

La sal es un compuesto llamado "iónico", lo que significa que no existe como tal la molécula "cloruro de sodio", sino que un

crystal de sal se compone de una red enorme de entidades con carga eléctrica positiva (sodio) y negativa (cloruro) que se unen y ordenan para formar cristales cúbicos perfectos por fuerzas de atracción. Esta característica de formar cristales es parte de su esencia y de por qué se la consideró (y aun se considera, créase o no) que tiene poderes mágicos, ya que las entidades cristalinas tienen la propiedad de crecer. Última hora, lo que, unido a su alto precio y dificultad de obtener. Más leídas, en la antigüedad se le asignaban muchas propiedades esotéricas, como alejar a los espíritus y vampiros, siendo en muchos lugares hasta hoy costumbre poner como hechizo protector cruces de sal.

Por otro lado, industrias como la obtención de hipoclorito de sodio (que se usa en las soluciones de lavandina) tienen a la sal como materia prima, uso que, junto con otros menos conocidos, la hace aún muy demandada en ciertas industrias.

Una de las propiedades más conocidas de la sal es que absorbe agua, pero son ciertas impurezas de la sal de mesa común como el cloruro de magnesio o calcio las que hacen que lo haga a tal grado que se humedezca y disuelva parcialmente en ella (2).

Hasta hace bien poco (siglo XIX), antes de que la química derivara como ciencia de la alquimia, la sal era considerada uno de los cuatro productos principales para obtener la piedra filosofal, aunque no siempre era la misma sal. Como era "hija del mar y del Sol", se la consideraba unión de los principios activos y pasivos de la naturaleza y que fijaba ambos en una sustancia sólida. Como la alquimia tiene una versión espiritual, esto da lugar a múltiples interpretaciones, muchas de las cuales dejan perplejos a los químicos, que como todos sabemos, son ateos de la magia(3).

Sin embargo, con sus propiedades que la hacen muy particular, como la de poder corroer el hierro, o desecar los alimentos y formar cristales que crecen, como ya dijimos, es razonable entender.

## Usos y gastronomía de la sal

Nos rodea, y no solamente en la cocina. En la industria farmacéutica, específicos como los sueros fisiológicos o las sales de reposición para evitar la deshidratación (incluyendo las bebidas electrolíticas de los deportistas) serían imposibles sin ella.

Y muchas preparaciones gastronómicas como los embutidos o fermentados como los que mencionábamos, también, por lo que su consumo alimentario (no nutricional) parece difícil de erradicar.

(1) En la época en que iba al liceo, era común enseñar que las especias de las Indias eran usadas para conservar la comida. Sólo la sal tiene esa propiedad.

(2) De hecho, el cloruro de calcio en escamas es el producto que se vende para eliminar la humedad en roperos y placares, y al descartarlo ya son disoluciones. Esta propiedad de absorber agua del ambiente y disolverse en ella se llama "delicuescencia"

(3) De todas maneras la alquimia es un sistema iniciático, lo que implica que desde fuera no pueden entenderse sus enseñanzas, las que son crípticas a más no poder de todas maneras.

*Q.F. Bernardo Borkentzain*  
*borky@montevideo.com.uy*  
*Twitter @berbork*