

LA SAL DE CARDONA

Andreu Galera i Pedrosa

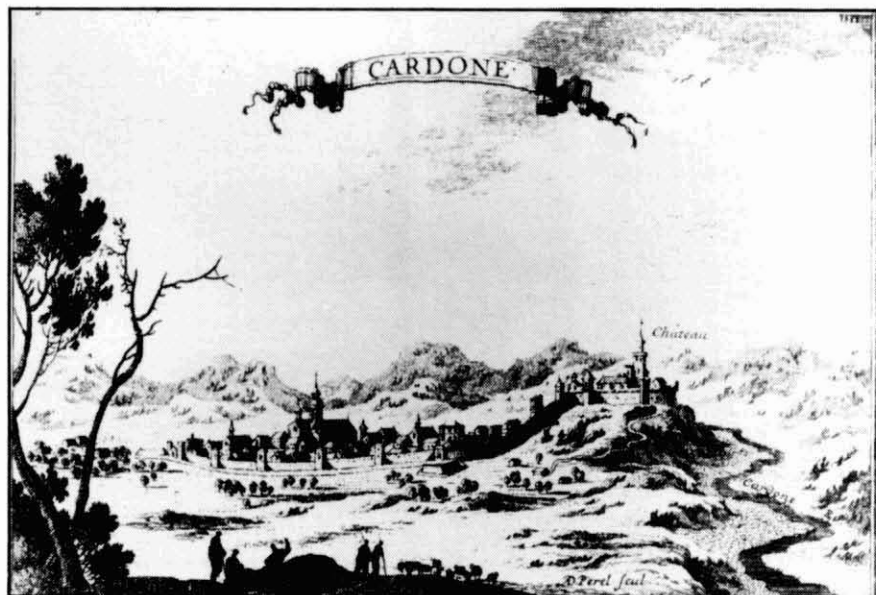
La muntanya de sal de Cardona ha estat explotada i apreciada des de molt antic. Diversos autors, des de l'antiguitat, es fan ressò d'aquesta meravella de la naturalesa. El present article analitza un capítol en el qual Pere Gil i Estalella, jesuïta i geògraf, parla a bastament de la sal de Cardona en una història natural de Catalunya redactada el 1600. Aquesta interessant descripció, que fins ara no s'havia considerat en l'estudi del salí de Cardona, es posa en relació amb altres textos dels segles XVI i XVII, els quals ens mostren d'una manera molt gràfica la importància històrica que ha tingut la sal de Cardona.

«Y així com lo saler com esta dit se posa en mitg dela taula; ayxi ha volgut Deu nostre Senyor en mitg de Cathalunya posar las Montanyas de sal de Cardona.»

Anys enrere, en llegir Núria Sales i el seu volum quart de la *Història de Catalunya* publicada per Edicions 62, on parla de les guerres de la sal i les revoltes dels angelets esdevingudes al segle XVII en la Catalunya francesa,¹ ens vàrem admirar per la frase que dona títol al present article. Encuriosits, vàrem saber que el seu autor era el jesuïta i geògraf Pere Gil i Estalella (Reus 1551 - Barcelona 1622), el qual, entre els anys 1598 i 1600, havia escrit una història de Catalunya. En el llibre primer d'aquella història, redactat l'any 1600

amb el títol *Libre primer de la història Cathalana en lo qual se tracta de Història o descripció natural, çò és, de cosas naturals de Cathaluña*, va dedicar el capítol vuitè a la sal del Principat sota la designació «*De la sal ques' cull en las riberas del mar; y de las minas y montanyas grans y maravellosas de sal de Cardona; que estan casi en mitg de Cathaluña.*»² La seva lectura ens va fer adonar que a més de la frase utilitzada per Núria Sales, en Pere Gil havia dedicat bona part d'aquest capítol a explicar la importància de les salines de Cardona i a lloar les virtuts de la seva sal.

El més sorprenent de tot, però, era que fins ara aquesta obra havia passat desapercebuda en tots els estudis sobre el salí de Cardona.



La vila de Cardona segons un gravat del llibre *Les plans, et profils des principales villes, et lieux considerables de la principauté de Catalogne*, de Sébastien Portault, cavaller de Beaulieu (any 1650?).

Atès el tema d'aquest dossier, avui ens agradaria donar a conèixer les lloances que, un dels productes més característics de la nostra comarca, la sal de Cardona, va merèixer per part d'un dels intel·lectuals més destacats de la Catalunya del segle XVII. L'abundància d'observacions que s'apleguen en aquest capítol permeten fer un ampli comentari de les salines de Cardona en relació amb el tema de la història de l'alimentació.

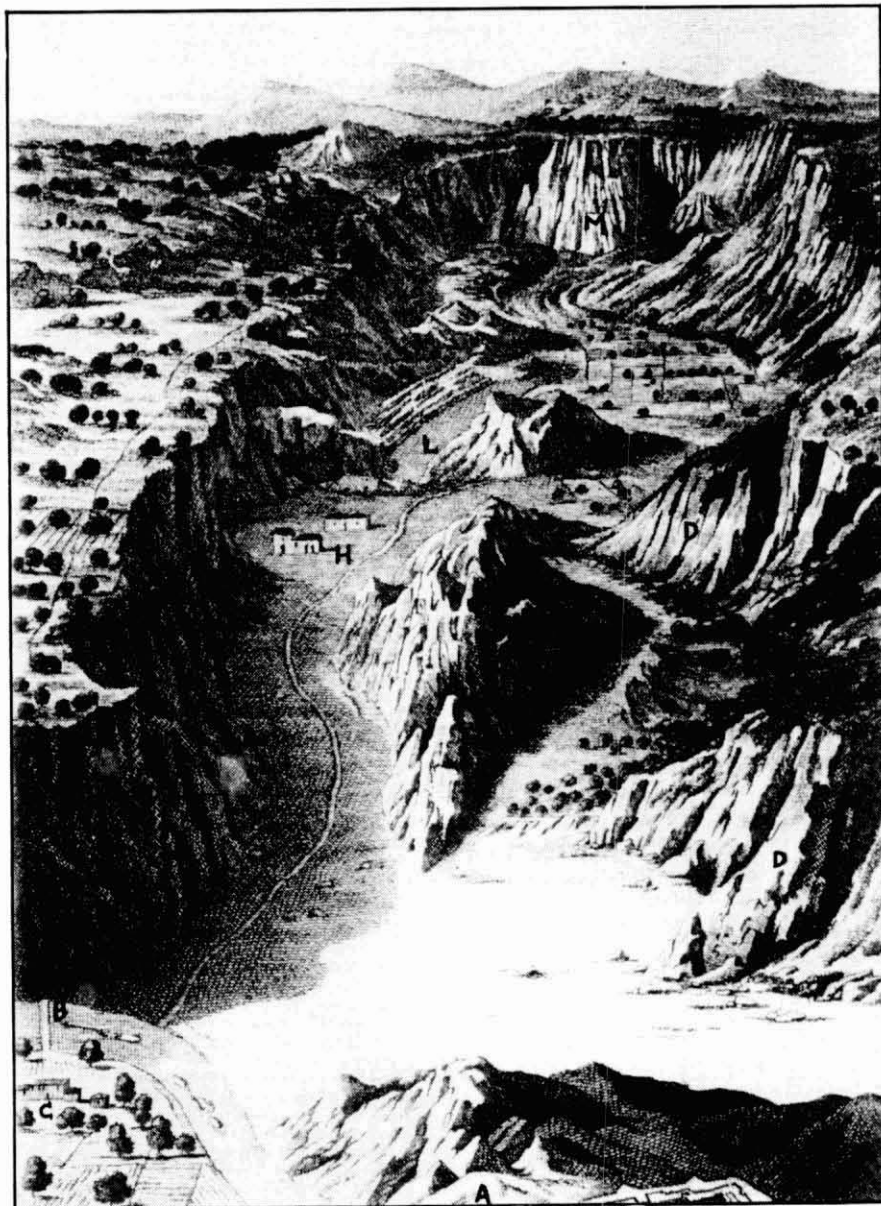
En el passat, la sal era considerada com un producte molt valuós, donada la necessitat que se'n tenia per donar gust als àpats, per alimentar els ramats i guarir certes malalties del bestiar, però sobretot era imprescindible per a conservar els aliments. El mateix Pere Gil deia, fent referència a això, el següent: «La sal en los alimentos y en los brous y caldos que reb lo home per alimentarse y nutrirse es un necessarissim ministre de naturalesa; ab la qual ella ajudada, per la contrarietat continua que pateix del calor natiu y humido radical; estant lo aliment temperat ablo sabor dela sal: usa della com de instrument per à correr, digerir, y nutrir, conforme es convenient per à la salut dels cossos humans. Y ayxi com lo us de demasiada sal en los menjars seca y crema les entranyas: y lo no usar sal en los menjars, es causa se engendren en los cossos humans cuchs y altres indisposicions corporals: ayxi lo us temperat dela sal es utilissim, per à la consrvació del temperament del temperament del home.

La sal nosols es necessaria per alimentar los cossos vius: pero es totalment necessaria, per conservar que nos podrescan y sian bons aliments los animals morts. Perque della se usa per à salar los porchs, en sec, ò ab aygua sal. per a fer sacina de vacas, cabras y altres animals terrestres. per a conservar serdines, anchovas, varats, toñynas, y altres peyxos ab aygua sal en barrils: Bacallars, Merlussas, Congres, Arangades y altres peyxos conservarlos salats en sec.»³

En el cas de Catalunya, la sal es podia trobar en les fonts salades de Gerri i Vilanova de la Sal, a les salines marítimes de Canet, Castelló

d'Empúries i Tortosa, o bé a les salines de sal gemma de Cardona.⁴ Conegudes i segurament explotades des de la prehistòria, les salines de Cardona abastiren durant tota l'edat mitjana i moderna les principals poblacions de la Catalunya central. En aquest sentit només ens cal recordar com bona part dels cenobis catalans venien a cercar la sal de Cardona, com ara els monestirs benedictins de Sant Llorenç prop Bagà, Sant Pere de Casserres i Santa Maria de Serrateix, les canòniques de Sant Vicenç de Cardona, Santa Maria de Solsona i de la Seu de Barcelona o els monestirs cistercencs de Santa Maria de Poblet i Santes Creus.⁵ Així, quan, a l'entorn de l'any 1103, el vescomte

de Cardona Bernat Amat (1103-1151) va confirmar la donació feta a la canònica de Sant Vicenç de Cardona pels seus avantpassats del delme de la sal i de sis sesters per somada cada setmana, també va afegir una aimina de sal setmanal per salar («et eminam salis per salar similiter per unamquamque ebdomadam.»)⁶ Tanmateix, malgrat ser el principal jaciment, les salines de Cardona no serien les úniques de la Catalunya central ja que, l'any 1185, el rei Alfons I el Cast cedia a Ramon de Montcada la meitat d'aquella mina de sal que feia poc temps sortia al castell de Súria, al Bages («illa mena sive meneria salis que nuper exiit in castro de Sorisa, in Bagii.»)⁷



Les salines de Cardona, segons la planxa LXXXI, núm. 1 del Voyage pittoresque et historique de l'Espagne d'Alexandre de Laborde (any 1806). La lletra A és el castell de Cardona, la B el riu Cardener, la C els molins de l'Areny, la H els edificis de les salines; la L l'explotació de sal gemma, la M la Muntanya de Sal.

En Pere Gil havia de ser un bon coneixedor de la nostra comarca i de les salines de Cardona ja que, com ell mateix diu, les va visitar dues vegades.⁸ I és que, per aquells temps el renom de la sal de Cardona feia que arribessin fins les salines visitants il·lustres. Així, el dilluns 20 de juny de 1672, el bisbe de Solsona Lluís Ponts i d'Esquerrer (1664-1685), que llavors passava uns dies a la vila de Cardona, «*baxa a la sal ab molt acompanyament y seguí tota la sal y puya molt content.*» Cinc anys després, 16 de març de 1677, el príncep de Parma, aleshores virrei i capità general de Catalunya, visitava també les salines i altres «*antigalles, tant del castell com de la vila*», acompanyat del marquès de Leganès, del fill del conestable de Castella i del duc de Normanville.⁹ Aquests són els exemples més rellevants de la gent que s'arribava fins a Cardona atreta per la fama de la seva sal.

Però, passem a veure què va dir en Pere Gil de la sal de Cardona: «*Es estada ditchosissima Cathaluña en la abundancia de sal que la Divina misericordia li ha comunicada. Perque encara que no te camps ni arenals que donan sal. Pero te sal de aygua en grandissima abundancia, ayxi en la ribera del mar com en alguns estanys perque desde la ralla entre Cathaluña y frança fins als alfachs y ha molts estanys naturals cerca del mar en los quals en lo Invern entra la aygua, y en lo estiu se condensa y fa la sal: y parts y en las quals ab artifici se traú la aygua del mar, y se condensa y se fa sal, y particularment cerca de Tortosa es en gran abundancia la sal que allí se traú cada any.*

Y que mes es te las montanyas de sal de Cardona; les quals son moltes y molt altes, y totes sal; y son tals y aytals y tants effectes de sal en ellas, que veurer les, es veurer un continuo miracle que ha obrat Deu y continuament obra en naturaleza. Delas quals y ha mes coses de escriurer que no demana la brevedat de la present nostra obra. Sols delas mes principals referire deu deles quals se podran compendres moltes deles ques deyxan.

La 1a es que esta sal de Cardona sala molt mes: y es mes penetrant

que la del mar. y una mesura della sala tant com mesura y mitja dela sal feta de aygua del Mar: y ayxi encara que es mes cara; pero menor cantitat della basta per à fer lo effecte que fa la major cantitat de la sal del mar.

La 2a es que preserva mes de corruptio las cosas per ella saladas, que no la sal del mar. y aixi los Tocinos y carns de Salinas que salan ab sal de Cardona se conservan mes: y manco se tornan rancias, que los ques salan ab sal del mar. Y la experiencia ha ensenyat en Barcelona y en las parts maritimas de Cathaluña: que quan en Dezembre fa poc fret, y se salan los tocinos: si se salan ab sola sal de mar moltes vegadas se gastan y corrompen: y si se salan absal de Cardona o se mescla alguna cantitat de ella; ò nunca ò molt à tart se corrompen, antes se salan y conservan maravellosament.

La 3a que es tan fort en moltes montanyes la dita sal de cardona, com son les altres pedres: y sis tallas à modo de pedres dellas se podrian edificar cases molt fortes y durables. Pero com alli y ha en altres montanyes veynes abundancia de pedres, noy ha us, de edificar de dites pedres: y per ser dites montanyas desal del Duc de Cardona, y haver graves penas, que ningú puga pendrer ni robar la sal.

La 4a que dites montanyas y pedras de sal se fan, taulas, columnas, Crucificis, Imatges esculpidas molt gracioses: fansa saltiris, fruytas de varietat de colors, ossells, y animals ab varietat de colors que te dita sal. Fanse uns cayrons ò rajolas de sal: las quals se aportan y venen per tota Cathaluña: y lo servey de dites rejoles es que quant algu esta malalt, y te fret de peus, o dolors de ventre, espalles ò altres parts del cos que provin-gan de fret: escalfan dites rajolas, y ab draps de lli envolicadas las posan als peus ò part ques ha de escalfar; y fan dites rajoles dos efectes; lo primer es que per ser de sal retenen mes lo calor que no si fossen de fanc: lo segon es que perla virtut dela sal obra mes efficacmente lo calor per remediary corregir lo fret del malalt.

La 5a es que naturalment, de la sal ques diu escuma: que es blanquissima: y es aquella sal que en temps de plujas y humitats regota, se

fan raims, flautes, confits, dragea, rollons, y coses semblants: que si las veu dira son fetas ab artifici de mestres abilissims, y noson fetes per mestres, sino per lo auctor, y virtut de la naturaleza.

La 6a es que en las mateyxas montanyas y ha sal de differentissimas colors; una es vermella, altra groga, altra verda, altra cendrosa, altra burella: alguna lleonada, molta della retira à vermella ò a media entre vermella y blanca que es un vermell molt clar, altra retira à blava; y te un blau molt clar participant mes de blanc que no del blau; la mes della es blanca. Yo he vist dos vegadas estas montanyas de sal y sempre so estat molt admirat de aquella obra del Senyor. Una vegada un tros de sal de color de codonyat fet de codonys y sucre, tan fi y natural color; que es cert que sino mo agueran dit; y me agueran posat aquell tros de sal en un plat en lloc de codonyat yom fora totament engan-yat; y lo mateyx passa dels confits, y dragea y altres coses que de dita sal se fan.

La 7a es que tenint dita sal com te tantes colors per intensos que sian y perfets dits colors, quant se desmenussa y pica, ve à restar blanca: y posada en la aygua y fusa en ella, es blanquissima y no dona color algu ala aygua, ni als menjars; ni mes ni manco que si fos sal feta dela mar. Lo qual es cosa maravellosa y digna y de gran consideració.

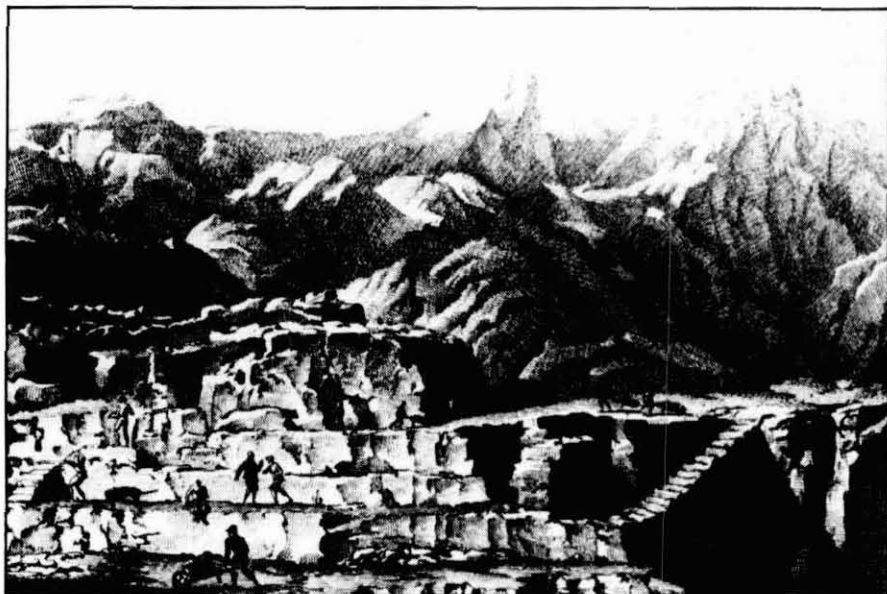
La 8a es que damunt de totes dites montanyes de sal y ha tres y quatre y sinc y sis palms de bona terra y fructifera y se crian en ella herbas y arbres, y participan dela virtut dela sal: y son mes saborosas que las altres dela mateyxa especie de altres montanyes.

La 9a que los bestiaris que pasturan sobre dites montanyes tenen les carns mes sanes saborosas y sustanciosas per raho de dites herbas: y per raho dela aygua salada que beuen del Riu Cardener lo qual passa alas faldas de dites montanyas. Y los peyxos dela mateyxa manera ques crian en lo riu cardener despres que ha passat per dites montanyes son millors y mes saboros quelos dels altres rius de Cathaluña, y que los mateyxos ques crian en lo mateyx riu

antes que passe per dites montanyes.

La 10a ques' segueix dela 8a y 9a que los homens naturals de aquella terra, son forts, ban acomplexionats, ingeniosos, sans, y aptes per à totes coses. Per lo qual deu aquella terra molt al creador de aquellas montanyas, per haverlos posats en aquell lloc. y si estas montanyas ayxi com estan allí estigueren en mitg de Italia, España à França valdrian un tresor inestimable: pero ara allihont estan etc. no valen tant etc. tota via la principal renda de aquell ducat es dela sal etc. y asso per ara bastara haver escrit de la sal de Cathaluña.»

Fixem-nos que en Pere Gil parla en primer lloc de les salines de mar com les de Tortosa, per passar tot seguit a dissertar sobre les salines de Cardona que per a ell són les més importants de Catalunya, atesa l'abundància de mineral i la qualitat d'aquest. En aquest sentit, ja al segle XVI, l'historiador i cronista d'Índies Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (Madrid 1487 - Santo Domingo 1557), en parlar de les salines de La Española (illa d'Haití), havia dit el següent: «*la qual no es inferior a la que en Cataluña llaman sal de Cardona: porque así cresce como aquélla, y ésta es una de las buenas que se saben en el mundo (digo la de Cardona, y por eso puse comparación en ella)*».¹⁰ L'explicació d'aquesta estima per la sal de Cardona és que sala més i conserva millor els productes adobats amb ella. Per demostrar-ho, en Pere Gil comenta l'experiència que es tenia a la ciutat de Barcelona i altres indrets de la costa en relació amb salar les carns amb sal de mar i amb sal de Cardona. Un contemporani seu, el dominic fra Jaume de Rebollosa (Castellvell de Solsona 1560 - Lleida 1621), parlava l'any 1603 de les salines amb les següents paraules: «*A dos leguas de Solsona esta Cardona, villa no tan famosa por el nombre que da a sus duques, ni por tener en su territorio un monte de cierta tierra que no parece sino harina, y una fuente de agua que se engañara quien creyendo que es vino clarete: quanto por sus inagotables minas de sal. Son estas unos montes muy grandes todos de sal, y con tal diferencia que es cosa maravillosa, porque una parte*



Detall de les pedreres esglaonades d'on s'extreia la sal gemma de Cardona, segons la planxa LXXXI, núm. 3 d'Alexandre de Laborde (any 1806).

*dellos es la que llaman sal espuma, para servicio de mesa, y esta es la mas blanca que creo ay en el mundo, pues es cierto no ay nieve que en el candor la eceda: otra parte es sal cristalina, que por parecerse tanto al cristal, se labran cuentas y varios dices della: otra parte es de sal azul, verde, narajanda, roxa y otras colores, aunque molida es muy blanca como tambien una y otra tan firme como piedra, llamo esta mina inagotable, no tanto por ser tan grande, quanto porque se ve evidentemente que crece: y lo que para mi es de mayor prodigio, que con salar mucho mas esta que qualquier otra sal en igual cantidad, y ser propiedad suya no solo ser esteril sino esterilizar, con todo esto he visto pinos, cepas, y otros arboles y plantas vivas al lado de la mina sal, y aun en ella.»*¹¹ Com veiem, fra Jaume va descriure les salines de Cardona amb termes molt semblants als emprats per Pere Gil, destacant també el fet que la sal de Cardona salés molt més que la sal d'altres indrets. I això no és tot, perquè uns cent anys després, l'any 1717, en Lluís de Llangot, personatge encarregat de la defensa de les salines, escrivia això: «*La salina de Cardona és una de la mayores de Europa. La sal es excelente. Sala una tercia más que todas las otras sales de Cathaluña, es blanca y clara como el cristal y tan abundante que aunque se sacase para todo el mundo, la que esta en la superficie*

*de la tierra y non contar lo que esta devaho, en diez mil años no se acabaría y además crece continuamente.»*¹²

Les salines de Cardona pertanyien al duc de Cardona, cosa que el nostre autor fa constar en referir-se a la consistència de les muntanyes de sal.¹³ Aquestes eren una de les poques salines que no eren propietat del Reial Patrimoni, raó per la qual l'any 1631 fra Antoni de Sotomayor (Pastoriza 1548 - Madrid 1648), en nom del rei Felip IV, proposava al duc Enric de Cardona (1601-1640) la seva compra-venda, i no arribà a cap acord.¹⁴

Crida l'atenció l'explicació que en Pere Gil dóna de com amb la sal es feien diferents figures, tradició que ha continuat fins avui en dia,¹⁵ així com també unes rajoles que en escalfar-se servien per a curar malalties com el fred als peus o els dolors al ventre i a l'esquena. Com ja hem vist, també fra Jaume de Rebollosa parla d'aquestes figures, però no esmenta aquestes rajoles amb finalitats curatives. Qui sí que ho fa és en Domènec Costa i Bofarull (Solsona 1749 - Castellnou de Seana, Urgell 1806) que, cap a la fi del segle XVIII, escriuria el següent: «*Hay en este célebre y nunca bastantemente poderado salín sal blanca, roxa y cristalina. La blanca sirve para el uso común. De la roxa se fabrican ladrillos llanos y corbados para calentar los pies y costado; y de la cristalina,*

que se halla en trozos entre la otra formando por su pureza y ternura como espejos, se hacen cruces, peanas, candeleros, saleros, rosarios y otras cosas primorosas.»¹⁶

En Pere Gil també comenta algunes característiques del mineral com ara els seus colors i l'anècdota que en la seva pròpia persona va viure, en creure que un tros de sal era un codony. Així mateix, observa com malgrat la diversitat de colors de la sal, una vegada aquesta era molta en els molins de les salines esdevenia blanca, sense donar cap color als menjars. En relació amb això, el prevere Josep Ignasi Abad, originari de Cardona i rector de la parròquia de Sant Joan de Bergús, va escriure, l'any 1778, el següent: «Vuy se compon esta illustre vila de unas 550 casas al peu del castell fortissim per naturalesa, y art, circuit à part de orient, y tremontana del riu Cardener, à ponent es la vila, y à mitg dia lo clot de la sal, maravella de Europa. Te lo territori salát cosa de mitja hora de llarch, y un quart de ample. Aqui se descubren varias montanyetas de sal pura, brillant, y transparent, una blanca, como lo cristall més fi, altra roja, alguna de color de plom, no poca de color de cendra, y molta jaspeada ab llistas, y visos de diferents colors; pero tota ella es tant blanca como la pura neu si se mol bé. No tenen menos candor, sino mes hermosura algunas covas, que naturalment se forman à causa de la sal que se fon en temps humit, y destilant à gotas se pren, y forma uns a modo de rahims, y nuvols, que vestint tota la concavitat afalagan la vista. De la sal de las penyas se fabrican estatuas, rulls, rajolas, y unas à modo de confituras candidas, com peras, tauletas de tos, ametllas, y melindrós cuberts ab tal primor contrafets, que sols se diferencian dels verdaders ab lo pes, y gust.»¹⁷

Les salines es trobaven al sud del castell i vila de Cardona, dins una àmplia vall, orientada de nord-est a sud-oest, en la qual es conreaven moltes vinyes aprofitant els pocs pams de terra que hi havia per sobre dels dipòsits salins.¹⁸ Això va cridar l'atenció d'en Pere Gil, que observa com les herbes i arbres que creixien a la vall tenien més gust que les

mateixes espècies crescudes en d'altres muntanyes. Sobre això mateix l'esmentat Josep Ignasi Abad deia l'any 1778 el següent: «Però lo mes admirable de est terreno es que alli naixen algunas fontetas de agua dolsa, y molt insipida, que produeix molta, y molt bona herba per las besties, y molt gustosas verduras, y hortalissas per los homens en alguns hortets que alli tenen los ministros; y quant alli se permetian vinyas lo vi de ellas mereixia las alabansas del celebre Archebisbe de Paris Marca.»¹⁹

Característica que Pere Gil observa també en el bestiar que pasturava en aquelles herbes i en els peixos del l'aigua del Cardener al seu pas per Cardona. Circumstància, aquesta darrera, que va tornar a observar

aquell mateix segle el manresà Magí Canyelles (Manresa 1622 - 1685) que, l'any 1685, deia això: «Circuhida está la Ciutat de Manresa de dos caudalosos rius, lo un vulgarment anomenat Llobregat y lo altre Cardoner, un per cada costat de la Ciutat molt útils y de comoditats pera tots los ciutadans de Manresa, ja per la abundancia del agua com també per lo que dels dos caudalosos rius abundan y proveheixen als ciutadans de peix fresch, com son bachs, bágaras, anguilas y algunas truitas, lo qual peix es de lindíssim gust y sabor, majorment lo del riu Cardoner, que com discorran ditas aguas per lo Salí de la Vila de Cardona, cria lo peix fort y las anguilas ques crian en ell son alabadas per los qui las gustan.»²⁰

DON DIEGO IGNAZIO DE LA

MONEDA, CAVALLERO DE EL ORDEN DE San-Tiago, Cavallero de la Reyna Viuda nuestra Señora, Regidor Perpetuo de la Villa de Madrid, y Administrador General por su Magestad de Reales Rentas generales, de Aduanas, y Salinas, en esta Ciudad de Barcelona, y Principado de Cathaluña.

Certifico que *Don Diego Ignacio de la Moneda* y en su nombre su Syndico *Fernando Maluenda* dexa otorgada escritura de obligacion, baxo la aprobacion de el Excelentissimo Señor Don Joseph Patiño, Superintendente general de la Real Hazienda, de gastar de las Salinas de *Cardona* no de otras Salinas, ni Alfolsi, en el tiempo de dos años, que darán principio en primero de Enero de mil setecientos treinta y tres, y cumpliran à vltimo de Deziembre de mil setecientos y treinta y quatro *de Sal*, esto es *de Sal* en cada vno de los dos años, las que pagará conforme las vaya sacando, y passado el termino de cada quatro meses, sino sacare, la que le perteneciere en ellos, de suerte que se verifique estar sacada toda la de sus obligaciones, à lo menós el vltimo dia de Deziembre de cada vno, quedará en su defecto sin recurso à beneficio de la Real Hazienda, y pagará su importe sin accion alguna à la entrega de la especie como está refuelto por su Excelencia dicho Señor Don Joseph Patiño, y se practica en todas las Salinas de España, à que obligò la persona, y bienes del Bayle, Regidores, y demás vezinos, como deudas Fiscales, y Reales; Y se previene, que precisamente, ha de sacar dicha Sal de las referidas Salinas de *Cardona* pues la que sacare de otros, no se les abonará. Y para que conste de la obligacion, que dexa otorgada. Doy la presente en Barcelona à 8 *de Julio* de mil setecientos y treinta y dos años.

Guia de les salines de Cardona expedida per Diego Ignacio de la Moneda, Administrador General de les salines del Principat, per 660 faneques de sal a favor de la vila de Cardona (any 1732).

Per últim, en Pere Gil enllesteix la seva dissertació explicant la influència de la sal en els cardonins i com les salines eren la principal renda del ducat de Cardona. En aquest sentit, les rendes generades per la venda de la sal significaven en la segona meitat del segle XVII la xifra de 20.000 lliures anuals per al duc de Cardona,²¹ essent l'import general de les rendes del ducat de l'entorn de les 120.000-167.000 lliures.²² Malgrat això, fa la reflexió de com les salines restaven infraexplotades en comparació a si s'haguessin trobat a Itàlia, França o Espanya, sense donar les raons del perquè. És possible que als seus ulls, la manca d'innovacions en el sistema d'explotació i les males comunicacions terrestres, disminuirien les possibilitats d'augmentar la producció de sal i la competitivitat d'aquesta en els mercats. En aquest sentit es manifesta la doctora Catalina Meniz Márquez, autora d'una tesi doctoral que estudia les salines de Cardona des del segle XVIII ençà, segons la qual els vells camins de bast de la comarca encarien el preu del mineral de tal manera que no podien competir amb la sal provinent d'altres indrets de la península, en especial la de Torreveija.²³ Com a testimoni d'això, tenim les paraules que, l'any 1824, l'intendent de Catalunya Vicenç de Frigola i Xetmar (València 1770 -?), va dir en referir-se a les salines de Cardona: «Si se construyesen las convenientes carreteras para su exportación, segun está indicado en el artículo agricultura, esta montaña vendría á ser una mina de oro».²⁴ Com veiem, en aquest sentit, Pere Gil va ser un home avançat al seu temps, que va saber valorar les possibilitats econòmiques d'aquella meravella natural que eren les salines de Cardona.

Han passat quasi quatre-cents anys des d'aleshores i les salines han sofert molts canvis, sobretot en el present segle XX. La industrialització i el desenvolupament dels adobs inorgànics van fer que, des de l'any 1929 (quan la venda de les salines per part dels ducs de Medinaceli a la Unión Española de Explosivos Río Tinto), l'extracció de potassa desplaçés a un segon terme l'antiga ex-

plotació de sal.²⁵ Després de seixanta anys de producció ininterrompuda de potassa, a l'estiu de l'any 1990 les mines de potassa de Cardona sege llavan els seus pous per les dificultats tècniques del jaciment. Això va fer que la direcció de Mines de Cardona, S.L., inclosa dins el grup ERKIMIA, es plantegés de nou la producció i comercialització de la sal de Cardona, cosa que han fet en els tres darrers anys amb un èxit notable. Amb aquestes pàgines voldríem reivindicar el paper de la sal de Cardona en la història de l'alimentació i suggerir una idea que no és meva: seria possible demanar algun dia en el futur la denominació d'origen per a la sal de Cardona? Com hem vist al llarg d'aquest article, arguments històrics no en falten.

NOTES

- 1- N. SALES: «Grans crisis del segle XVII», *Història de Catalunya*, vol. IV (Els segles de la decadència. Segles XVI-XVIII), Barcelona, 1989, p. 392. Així mateix, voldríem agrair els consells oferts pel doctor Joan Vilà i Valentí i per Domènec Martínez Muñoz en relació amb l'obra d'en Pere Gil.
- 2- J. IGLÉSIES: «Pere Gil, S.I. (1551-1622) i la seva Geografia de Catalunya», *Quaderns de Geografia*, I, Barcelona, 1949, p. 201-211. En Josep Iglésies va transcriure el manuscrit del Llibre primer que es trobava en el Seminari de Barcelona, dins la inacabada col·lecció dels *Quaderns de Geografia*. Per a fer el nostre treball hem utilitzat aquesta transcripció, respectant en tota manera les grafies transcrites per Josep Iglésies.
- 3- J. IGLÉSIES: «Pere Gil», *op. cit.*, p. 202.
- 4- Y. MALARTIC: «Le sel en Catalogne (XIIIe-XVe siècles)», *106e Congrès nat. des Soc. savantes*, Perpinyà, 1981, p. 181-200.
- 5- A. GALERA i PEDROSA, «Les salines de Cardona i la pesta negra de 1348. La disminució de les rendes de la sal», *Miscel·lània d'Estudis Bagencs*, 9, Manresa, 1994, p. 69-96.
- 6- Arxiu Parroquial de Sant Miquel i Sant Vicenç, Fons Sant Vicenç, Arxiu Capitular de Cardona, núm. 1.
- 7- M. GUAL CAMARENA: «Para un mapa de la sal Hispana en la Edad media», *Homenaje a Jaime Vicens Vives*, I, Barcelona, 1965, p. 483-497.
- 8- En aquest sentit recordem que va estar procurador del procés de canonització d'Ignasi de Loiola i impulsor de la fundació de la Cova de Sant Ignasi de Manresa.
- 9- Arxiu Històric de Cardona, X. 3, Llibre del Secretariat (1664-1682), F. 63 v. i 155 v.
- 10- G. FERNÁNDEZ DE OVIEDO y VALDÉS: *Historia general y natural de las Indias (1535-1580)*, llibre VI., cap. 6
- 11- J. DE REBULLOSA: *Descripción de todas las provincias y reynos del mundo, sacada de las Relaciones Toscanas de Juan Botero Benes*, Barcelona, 1603, p. 10 i 11.
- 12- Arxiu General de Simancas, M. P. y D. II-9, Guerra Moderna legajo 3.302.
- 13- A. GALERA i PEDROSA: «El plano del castillo y salinas y contornos de Cardona del excelentísimo señor duque de Cardona», *Dovella*, 47, Manresa, 1993, p. 11-15.
- 14- Arxiu General de la Casa Ducal de Medinaceli, Secció de correspondència i assumptes varis, Cases de Montcada i Aitona, lligall 213-21.
- 15- Només ens cal recordar el museu de sal que al segle XIX va haver-hi en la casa del il·lustre prevere cardoní Joan Riba i Fígols, el qual va reunir una interessant col·lecció d'escultures. Sobre la biografia de Joan Riba vegeu a J. DOMEQUE i MONENY: «Notes biogràfiques de l'insigne patrici mossèn Joan Riba i Fígols, Pbre.» a *Jocs Florals de Cardona*, Cardona, 1914, p. 100-119. Sobre el seu museu vegeu a J. RIBA y FÍGOLS: *Museo de sal gema de Cardona*, Barcelona, 1861.
- 16- D. COSTA Y BAFARULL, *Memorias de la ciudad de Solsona y su iglesia*, II, Barcelona, 1959, p. 584.
- 17- J. I. ABAD: *Historia dels Sants Martyrs Hermenter y Celdoni*, Cervera, 1778, p. 9 i 10.
- 18- Sobre aquestes vinyes vegeu a A. GALERA i PEDROSA: «El plano del castillo», *op. cit.*, p. 13.
- 19- J. I. ABAD: *Historia dels Sants Martyrs*, *op. cit.*, p. 10.
- 20- M. CANYELLES: «Descripció de la grandesa y antiquitats de la ciutat de Manresa», *Biblioteca Històrica Manresana*, I, Manresa, 1896, p. 129-130.
- 21- J. SERRA VILARÓ: «La vila, el veïnat i els castells», *Història de Cardona*, llibre II 1ª part, Tarragona, 1968, p. 75.
- 22- N. SALES: «Senyors i vassalls a la Catalunya dels segles XVI-XVIII», *Història de Catalunya*, vol. IV, *op. cit.*, p. 143.
- 23- C. MENIZ MÁRQUEZ: *Aportación a la historia de la sal*. Minas de Cardona, vol. I, tesi doctoral inèdita, Madrid, 1979, p. 285-286. Aquesta autora observa com aquestes millores en les tècniques d'explotació i en les vies de comunicació no arriben fins la segona meitat del segle XIX.
- 24- V. DE FRIGOLA i XETMAR: *Relación de los pueblos de que consta el Principado de Cataluña*, Barcelona, 1824, p. 5.
- 25- Malgrat tot, durant molts anys va existir una planta de preparació propietat de Ramon Homs, que es va aturar l'any 1970, en deixar de subministrar-li mineral Explosivos Río Tinto.

Andreu Galera i Pedrosa

Arxiu Històric de Cardona