



LA SALINA: PATRIMONIO NATURAL Y CULTURAL. TRABAJO LÉXICO CONTRASTIVO ESPAÑOL-FRANCÉS¹

LA SALINA: NATURAL AND CULTURAL HERITAGE. SPANISH-FRENCH CONTRASTIVE LEXICAL WORK

Mercedes López Santiago
Universitat Politècnica de València
mlosan@idm.upv.es

RESUMEN

La sal, llamada también *oro blanco*, ha constituido un producto de incalculable valor a lo largo de la historia de la humanidad. En efecto, este pequeño mineral ha sido utilizado y se utiliza actualmente como condimento en la alimentación humana y animal, como conservante de alimentos (carne, pescados y verduras) y como elemento indispensable para la industria (curtido de pieles, detergentes, esmaltes, cerámica, textiles, medicamentos, cosméticos, etc.). La sal se obtiene principalmente de las salinas costeras, de las minas de sal y de las salinas de interior. Además, estas explotaciones salineras representan un paisaje reconocido tanto como patrimonio natural como cultural. Por ello, en este trabajo, a partir de un corpus de documentos publicados recientemente en Internet relacionados con la sal y su producción, se presenta un estudio léxico contrastivo español-francés sobre el léxico empleado en las instalaciones salinas con el fin de contribuir a su conocimiento, conservación y difusión, como muestra incuestionable del valor cultural de este patrimonio natural.

Palabras clave: sal, terminología (español-francés), patrimonio cultural, patrimonio natural.

ABSTRACT

The salt, also known as white gold, has been a product of incalculable value throughout the history of mankind. Indeed, this small mineral has been used and is still used today as a condiment in human and animal food, as a food preservative (meat, fish, and vegetables) and as an indispensable element in industry (leather tanning, detergents, enamels, ceramics, textiles, medicines, cosmetics, etc.). The salt is mainly obtained from coastal salt works, salt mines and inland salt works. Moreover, these salt works represent a landscape that is recognized both as a natural and cultural heritage. Therefore, based on a corpus of documents recently published on the Internet related to salt and its production, this paper presents a spanish-french contrastive lexical study on the lexicon used in salt installations to contribute to their knowledge, conservation, and dissemination, as an unquestionable example of the cultural value of this natural heritage.

Keywords: salt, terminology (French-Spanish), cultural heritage, natural heritage.

¹ Este trabajo se enmarca en el Proyecto LEARA. Léxico de especialidad: Aplicaciones y recursos didácticos para su aprendizaje (UV-SFPIE_PID-1641931), 2021-2022, del que formo parte como investigadora.



1. INTRODUCCIÓN

En la actualidad, la sal sigue ocupando un lugar destacado en la vida de los seres humanos: en la cocción y conservación de alimentos, en la cría de animales (*bloques de sal, blocs de sel*) e incluso en el mantenimiento de las carreteras en invierno (*sal de deshielo, sel de déneigement*), para que estas sean transitables. Este mineral, denominado *oro blanco*, sirvió de pago durante largo tiempo como moneda de cambio. A este respecto, el *Diccionario de la lengua española* (2021) de la RAE-ASALE indica que la palabra *salario* proviene del latín *salarium*, derivado de *sal*; recuerda de este modo el valor de este minúsculo mineral compuesto de sodio y de cloro. En realidad, la sal posee otros usos amén de los mencionados porque, gracias a sus características y beneficios, se emplea en la composición de productos farmacéuticos, en el curtido de pieles, en la fabricación de cerámica, en el procesamiento de metales, en la industria textil, en la producción de jabón y detergentes o en la fabricación del papel. De igual modo, la sal se utiliza en el cuidado de la piel y del cabello, para eliminar toxinas e impurezas en tratamientos relajantes por medio de baños de agua de mar, o en la confección de lámparas de sal, entre otros productos.

En cuanto a su lugar de extracción, la sal proviene principalmente del mar en las salinas o salinas costeras, aunque existen salinas de interior, en las cuales la sal procede de manantiales ricos en cloruro sódico. También se obtiene sal de la corteza terrestre por medio de dos sistemas: las minas y las perforaciones. En el primero de ellos, se trata de excavaciones con galerías y sistema de extracción de la roca de sal o halita. En el segundo, se perfora la tierra y, una vez localizado el depósito salino, se introduce agua dulce a presión; a continuación, se extrae la salmuera concentrada y tras la evaporación del agua, se obtiene la sal. Todas estas localizaciones comportan ejemplos de paisajes valiosos desde el punto de vista del patrimonio natural. A este respecto, el Convenio Europeo del Paisaje (2000) define el paisaje como “cualquier parte del territorio tal como la percibe la población, cuyo

carácter sea el resultado de la acción y la interacción de factores naturales y/o humanos” y señala que “el paisaje desempeña un papel importante de interés general en los campos cultural, ecológico, medioambiental y social”. De hecho, cabe señalar que el paisaje interviene de manera contundente en el ámbito del turismo, como fuente principal de entornos naturales atractivos para los turistas. Ciertamente, la actividad salinera es una muestra inestimable de patrimonio natural y cultural que se refleja además en su léxico.

En efecto, los paisajes salinos comportan un conjunto de palabras especializadas o términos que se emplean para nombrar, identificar y caracterizar las actividades que se llevan a cabo y los productos obtenidos en ellos. Estos términos, según Cabré (1993, p. 169), “son las unidades de base de la terminología [y] designan los conceptos propios de cada disciplina especializada”. En el caso que nos ocupa, se trata de la producción y explotación de la sal, sus métodos de extracción y sus distintos usos. En este trabajo, se presenta una investigación contrastiva sobre el léxico de la sal en dos lenguas –el español y el francés– con el fin de contribuir al estudio, la conservación y la difusión de este valioso léxico, evidencia incuestionable del valor cultural de este patrimonio natural, a partir de un corpus de documentos sobre la sal publicados en Internet.

2. FUNDAMENTOS TEÓRICOS

En la vida cotidiana, los seres humanos son capaces de comprender y de expresar pensamientos, inquietudes, sentimientos e información variada, más o menos compleja, gracias a las palabras y a recursos comunicativos como la entonación, el ritmo, el volumen o la interacción (contacto visual y físico), entre otros. En contextos científico-técnicos, de igual modo, “el conocimiento científico se expresa, se transmite, a través de la palabra” (Gutiérrez Rodilla, 2005, p. 9). En estos ámbitos, las palabras se utilizan como vehículos de transmisión del saber, en este caso, de especialidad, y adquieren una entidad y matices particulares que las diferencian del léxico general de la lengua.

Este conjunto de palabras especializadas recibe el nombre de *términos*; y la ciencia que estudia y recopila los términos especializados se denomina *terminología* (Cabré, 1993, p. 21). Para Depecker (2005, p. 7), la terminología se ocupa de unidades lingüísticas y, por lo tanto, “elle s’attache précisément à décrire dans les langues les unités spécialisées”. A su vez, Filsinger (2020, p. 2) confirma que “tanto la teoría como la práctica de la terminología están en contacto con otras disciplinas y estas la nutren para que cumpla su cometido, básicamente el de detectar, recoger y almacenar unidades terminológicas en un campo del saber dado”.

Retomando la definición de *término* (palabra especializada), esta no es única tampoco, dependiendo de los especialistas. Así, Cabré (1993, p. 169) observa que “los términos, que son las unidades de base de la terminología, designan los conceptos propios de cada disciplina especializada”. En cambio, Lerat (1997, p. 14) señala que “no es la designación –el hecho de señalar algo– lo que constituye el término sino la asignación convencional de un nombre (*name*) a una noción (denominación)”. Depecker (2005, p. 7), por su parte, prefiere la forma *unités terminologiques* a la de *termes*, justificando esta elección “en raison de la variété et de la complexité des formants linguistiques entrant dans leur composition”. Para Cabré (2005, p. 96) las unidades terminológicas “son unidades de conocimiento, de significación, de denominación y de comunicación especializadas”. Como Cabré (2005), consideramos que los conceptos unidad y especialización definen con claridad las unidades léxicas de un campo de especialidad.

Hoy en día, resulta incontestable la necesidad de contar con un corpus textual en una investigación sobre el léxico, con el fin de detallar y examinar sus particularidades y su uso en ámbitos generales o de especialidad. Para Parodi (2008, p. 95), la lingüística de corpus es “un método de investigación que puede ser empleado en todas las ramas o áreas de la lingüística, en todos los niveles de la lengua y desde enfoques teóricos diferentes”. Por su parte, Le Poder (2012, p. 222) expone que “los términos se deben observar,

analizar y describir en el contexto situacional y social en el que se utilizan”. En este sentido, los corpus textuales constituyen un medio idóneo para llevar a cabo estas acciones y, sobre todo, cuando se trata de corpus comparables redactados en dos o más lenguas distintas. Faya Ornia (2015, p. 340) define los corpus comparables como “textos originales en dos o más idiomas, según la época de composición, la categoría de texto, el público al que se dirigen, etc.”. Afirma esta autora que estos corpus son multilingües y, por lo tanto, “facilitan las comparaciones entre lenguas, así como las investigaciones cruzadas”. Por nuestra parte, añadimos que los corpus comparables proporcionan información auténtica sobre cualquier temática o campo de especialidad, además de proporcionar datos sobre aspectos etnográficos y culturales de cualquier comunidad lingüística.

En la formación de las palabras, tanto en español como en francés, existen distintos procedimientos. En este trabajo, nos centraremos en tres de ellos, la derivación, la composición y el acrónimo, por ser los procesos formativos presentes en el léxico de la sal utilizado en los documentos del corpus sobre el que se basa. Para Ayuso Collantes (2018, p. 14), la derivación es “un procedimiento de gran fecundidad y eficacia para dotar a la lengua de nuevas palabras a base de añadir a un lexema o raíz una serie de afijos, que bien pueden ser prefijos o sufijos”. El uso de los prefijos no provoca cambios en la clase gramatical *calentada* → *precalentada*, *bactérienne* → *antibactérienne*), mientras que los afijos sí pueden dar lugar a ese cambio (*sal* → *salado*, *affiner* → *affinage*). A este respecto, Varela Ortega (2018, p. 41) señala que “mediante el procedimiento de la derivación formamos nuevas palabras a partir de otras, bien añadiendo un afijo, bien por cualquier otro medio no afijal”. En este último caso, añade esta autora (2018, p. 42) que “algunos lingüistas hablan también de conversión en otros casos de derivación léxica sin afijo derivativo aparente, como en *sal* > *sal-ar*”. En el caso de la composición, se trata de la creación de una unidad léxica a partir de dos unidades léxicas ya existentes, como es el caso de *broyage-criblage*. Por último, el acrónimo

es otra fuente de creación de palabras. Según Medina y Stender (2019, p. 98), “los acrónimos [...] son siglas pronunciables como palabras que se integran en la lengua como sustantivos y se pronuncian como tales”. Agregan estos autores que “la unión no resulta siempre de unir la primera letra de cada palabra, siendo posibles otras muchas combinaciones: Mercosur (Mercado Común del Sur), Eurasia (Europa y Asia)”, como ocurre en la unidad léxica *Saléaux* que procede de Salées-Eaux-Lezey.

Por otra parte, en el ámbito que nos ocupa, consideramos que la explotación de la sal forma parte del patrimonio natural y cultural, tanto español como francés. Según la Unesco (2021), “el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos. Comprende también [...] conocimientos y prácticas relativas a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculadas a la artesanía tradicional”. En tal sentido, para Cabrera García (2021, p. 2), “el paisaje salinero es una realidad compleja y dinámica, compuesta por elementos naturales y culturales [...] consecuencia de los procesos de producción y comercialización de la sal sobre el territorio a lo largo de los siglos”. Efectivamente, son innegables los estrechos vínculos entre el turismo y el patrimonio cultural, puesto que se organizan numerosos encuentros de especialistas sobre estos temas, tales como el I Congreso Internacional "El patrimonio cultural y natural como motor de desarrollo: investigación e innovación" (2012), el Congreso Internacional sobre Gestión Turística del Patrimonio Cultural y Natural (2021) o el II Congreso internacional de Gestión Turística del Patrimonio en destinos de interior (noviembre de 2022), entre otros.

En una explotación salinera se combinan armoniosamente estos tres aspectos: el patrimonio natural, el patrimonio cultural y el turismo. La experiencia turística se convierte así en el nexo entre ambos patrimonios, pues los turistas, al visitar una salina (paisaje), descubren un mundo de gran valor (patrimonio natural) que gravita en torno a un elemento básico y común como es la sal (patrimonio cultural). Higuera García (2020, p. 8) defiende “la integración del patrimonio cultural desde planes regionales de turismo y económicos”.

En esta misma línea, sostiene Azurmendi (2010, p. 32) que “nuestros paisajes están conformados por un importante patrimonio cultural consecuencia de la actividad humana sobre la naturaleza”. Además, Collin (2019, p. 26) afirma que “el concepto de patrimonio se asocia [...] con la triada: un territorio, una lengua y una historia”.

Para esta investigación, se ha llevado a cabo una búsqueda de trabajos sobre la sal y su explotación. Se han localizado trabajos relacionados con esta temática, desde el punto de vista de la historia y de la economía (Donderis Guastavino, 2017; Ruiz Lozano, 2015; Terán Manrique, 2014; Valiente Cánovas & Ayarzagüena Sanz, 2013; Ballesteros Pelegrín & Fernández Ramos, 2013; Sala Aniorte, 2013; Alonso, Jiménez, Cabrera & Ariza, 2007; Delbos, 1983); del turismo (Cabrera García, 2021; Sala Aniorte, 2007); de la arquitectura (García Grinda, 2020; Pozo Menéndez, 2020); del patrimonio natural (Plata Montero, 2020); o del patrimonio cultural (Sala Aniorte, 2006). A pesar de que, en su artículo La sal de la poesía: una breve mirada filológica, López Navia (2020, p. 36) afirma que “no parece haber en el amplísimo tesoro léxico del español ninguna otra palabra tan presente como el sustantivo *sal* y sus derivados en la nutrida (nunca mejor dicho) familia léxica de la alimentación”, solo hemos encontrado otros dos trabajos sobre la terminología de la sal: Hernando García-Cervigón y Alonso Sutil, 2007 (estudio lexicográfico de la sal desde el siglo XII al XVII) y Hocquet y Hocquet, 1974 (sobre el vocabulario de las salinas en la Edad Media). Por otra parte, es cierto que existen listados de términos sobre la sal y su explotación alojados en páginas web de empresas (*Siemcalisa*², *Le Natursel*³, *SelsdeFrance*⁴ o *TradySel*⁵), en blogs (*levieuxlogisguerande.over-blog.fr*⁶) y también en la

² <https://cutt.ly/5FN8gQo>

³ <https://cutt.ly/aFN8z3K>

⁴ <https://cutt.ly/RFN8b1v>

⁵ <https://cutt.ly/KFN8Wpz>

⁶ C'est un petit lexique comprenant les termes suivants: *aderne, cobier, étier, fare, fleur de sel, lousse, moulon, œillet, trémet et vasière*.

prensa (*Elcorreo.com*⁷), pero se trata de un somero conjunto de términos relacionados con la sal acompañados de una breve definición, sin indicar las fuentes de documentación empleadas. De igual modo, diccionarios generales de lengua española (*Diccionario de la Lengua Española de la RAE*, 2021) y de lengua francesa (*Dictionnaire de langue française, Larousse.fr*), así como otros diccionarios técnicos como, por ejemplo, el *Diccionario de términos culinarios, esp-fr, fr-esp*⁸ (2020) o el *Grand Dictionnaire Terminologique* (2012), incluyen términos relacionados con la sal; pero no de manera tan completa y exhaustiva como en los propios documentos que conforman el corpus estudiado. En efecto, el valor de la explotación de la sal puede apreciarse en el léxico específico empleado en los diferentes textos objeto de este trabajo, como se detalla a continuación desde una perspectiva contrastiva español-francés.

3. OBJETIVOS Y METODOLOGÍA

El objetivo de este estudio contrastivo (español-francés) es describir, en estas dos lenguas, el léxico de la sal, es decir, especificar su composición, formación y diversidad. Consideramos que la actividad salinera, tanto en España como en Francia, representa un sector de considerable valor, tanto desde el punto de vista económico como cultural y social. Por ello, estudiar su léxico constituye una labor necesaria porque, como manifiesta Loffler-Laurian (2005, p. 170): “dans les domaines spécialisés, connaître les choses c’est connaître les mots qui les désignent”. Para alcanzar ese objetivo, se ha confeccionado un corpus⁹, modesto pero representativo, de documentos sobre la sal. Este corpus es comparable, no paralelo y de tamaño similar en ambas lenguas. Para ello, se ha privilegiado la cantidad de texto frente a la cantidad de

⁷ Artículo de prensa “Las salinas y sus palabras” publicado en El Correo el 16 de mayo de 2011. <https://cutt.ly/iFN8YYK>

⁸ Solamente 15 términos incluidos: *salar, salazón, salero, salmuera, salobre, salpimentar, salpimienta, salpresar; salaison, saler, saler et poivrer, salière, saumâtre, saumure, saupoudrer.*

⁹ En anexo, se adjunta la relación de los documentos que componen el corpus en el que se ha basado este trabajo.

documentos, con el fin de conseguir aproximadamente el mismo número de unidades léxicas en francés y en español, las dos lenguas objeto de estudio contrastivo. Es por ello por lo que este corpus se compone de 90 documentos (62 en español y 28 en francés) con un total de 299.091 palabras (148.594 en español y 150.497 en francés). Los criterios aplicados en la selección de los documentos sobre la sal han sido los siguientes: lenguas de redacción (español y francés); medio de publicación y difusión (Internet); variedad de fuentes consultadas (públicas y privadas); y fecha de creación de los documentos seleccionados.

- a) Se han seleccionado textos redactados en lengua francesa (Francia) y en español (España), dejando para futuras investigaciones otras variedades geográficas, tales como el español de América o el francés de Canadá.
- b) Se han buscado textos publicados en Internet, por su gran visibilidad y fácil accesibilidad, además de por su gran difusión.
- c) Se ha tenido un cuidado especial en seleccionar textos procedentes de distintos sitios webs, con el fin de obtener muestras textuales procedentes de diferentes sitios especializados y semiespecializados. Así, se han seleccionado textos de empresas dedicadas a la producción y explotación de la sal, museos sobre la sal, sitios web pertenecientes a organismos públicos (agencias de investigación, agencias de turismo, consejerías de educación, etc.), artículos de prensa (periódicos, revistas, etc.) y blogs personales con entradas dedicadas a las salinas.
- d) Se han recopilado textos de fecha reciente, es decir, publicados en los últimos años, con el objeto de verificar la vigencia y uso del léxico de la sal, tanto en español como en francés.

Una vez constituido el corpus bilingüe (español-francés) de documentos sobre la sal, se ha procedido a su estudio por medio del programa de concordancias *AntConc*. Este software permite realizar análisis textuales a partir de documentos en formato txt. Para ello, *AntConc* posee varias herramientas, tales como *Word List* (listado de unidades léxicas, por frecuencia y por orden alfabético –principio o fin de la unidad–), *Concordance* (listado de aparición de una unidad léxica –simple o compuesta– junto al texto que la rodea –por delante y por detrás–), *Clusters* (agrupaciones léxicas a partir de una unidad), *Collocates* (listado de las colocaciones que aparecen junto al término buscado) y *Keyword List* (listado de palabras clave al comparar el corpus introducido con otro de referencia). De todas las herramientas descritas, para

este trabajo, hemos empleado *Word List*, *Clusters* y *Collocates*, con las que hemos podido identificar las unidades léxicas sobre la sal incluidas en los documentos que conforman el corpus de trabajo, obtener su frecuencia de uso, así como sus colocaciones y concordancias, como se describe en el apartado siguiente.

4. ANÁLISIS LÉXICO

Antes de proceder a la exposición y descripción de las unidades léxicas extraídas del corpus de documentos sobre la sal, conviene explicar brevemente cómo son y funcionan las salinas costeras, las minas de sal y las salinas de interior.

Generalmente, una salina costera está compuesta por extensiones de tierra inundables, atravesadas por canales por los que entra el agua del mar o del océano. Cuando se evapora el agua, la sal depositada en el fondo es amontonada en grandes montículos (algunos de más de 20 metros de altura, según las explotaciones de sal), para que se termine de secar y poder recogerla para su transporte, venta y uso comercial. Existen igualmente otros tipos de salinas costeras totalmente naturales, es decir, cuyo origen no es la acción humana. Un buen ejemplo de este tipo de salinas se encuentra en la Caleta de Interián, en Tenerife, donde se recoge, manualmente, la sal depositada por el mar entre las rocas de lava, a medida que el agua va desapareciendo por efecto del sol. En las salinas de interior, por el contrario, la extracción se lleva a cabo por medio de perforaciones por las que se inyecta agua dulce sobre la bolsa de sal. Con esta agua y la sal se forma una salmuera, que se saca a la superficie y se trata posteriormente para recuperar la sal. Por último, en las minas de sal, en el subsuelo y por medio de galerías, se extrae la sal con maquinaria. La sal se amontona en grandes túmulos en el interior de la mina, antes de ser transportada al exterior. Su uso es principalmente industrial y para la conservación de las carreteras en invierno, porque esta sal, también llamada *sal gema*, contiene muchas impurezas.

4.1. UNIDADES LÉXICAS RELACIONADAS CON LA SAL

La búsqueda y selección de documentos sobre la sal, teniendo en cuenta los criterios mencionados en el apartado anterior, ha permitido la constitución de un corpus equilibrado y representativo, así como adecuado para este estudio de unidades léxicas sobre la sal, su producción, explotación y comercialización porque se ha tenido en cuenta tanto el contenido como la variedad e idoneidad de todos los documentos que lo conforman. Tras la elaboración del corpus de estudio, el análisis efectuado, gracias al programa *AntCon*, sobre las unidades léxicas recopiladas ha permitido identificar unidades léxicas (simples y complejas). Entre las primeras, se aprecian principalmente formaciones por derivación (*salinera, salino, salifère, salicole, etc.*), y, en menor grado, por composición (*salnet, salicam, etc.*); entre las unidades complejas, las combinaciones más usadas comprenden un sustantivo seguido o precedido de un adjetivo (*sal fina, salado manantial, salinas artesanales, le sel rose, le gros sel, les salines artesanales, etc.*); sustantivo más preposición más sustantivo (*sal de mesa, sal de mesa, le sel de mine, le salage à sec, la salaison par saumurage, etc.*); y formaciones más complejas (*sales marinas para deshielo, minas de sal a cielo abierto, l'aquaculture en marais salant, l'exploitation du sel par dissolution, etc.*).

Las mencionadas unidades léxicas pertenecen a cinco campos temáticos relacionados con la sal: lugares de explotación; métodos o procesos de explotación; herramientas; personal trabajador; y tipos de sal; las cuales se exponen en los subapartados que siguen.

4.1.1 Lugares de explotación de la sal: denominación y descripción

Denominación

Como hemos explicado en la introducción, la sal puede obtenerse tanto junto al mar como en el interior y tanto en superficie como en profundidad. En efecto, en el corpus de documentos redactados en lengua española, se han identificado, por un lado, la unidad simple *salina*, y, por otro, las unidades complejas

salina costera, salina marítima, salina de interior y mina de sal. Las unidades *salina, salina costera* y *salina marítima* son sinónimas y designan las explotaciones de sal ubicadas junto al mar; y las dos restantes unidades complejas se corresponden al tipo de extracción de la sal en profundidad, por medio de galerías (*mina de sal*) y de perforaciones o sondeos (*salina de interior*).

De igual modo, en el corpus de documentos redactados en lengua francesa, se han detectado distintos nombres para los lugares de extracción de la sal. Las unidades, simples y complejas, que nombran cada una de estas situaciones son las siguientes: *marais salant, marais, salin, mine de sel* y *saline*. Las tres primeras son utilizadas de manera indistinta porque nombran el mismo lugar de explotación, es decir, una salina. Las otras dos unidades léxicas, *mine de sel* y *saline*, se refieren a otros dos lugares de explotación de la sal, pero en profundidad. En el primer caso, se trata de una explotación minera, y en el segundo, de una perforación para alcanzar una bolsa de sal en el subsuelo.

Descripción

Con respecto a la descripción de las salinas, es decir, a las partes que componen estas instalaciones, destacamos varios apartados: conducción del agua de mar; zonas inundadas con agua marina; áreas de cristalización; espacios de recogida y de secado de la sal; y otras instalaciones.

Entre los lugares de entrada y paso del agua de mar a la salina, pueden distinguirse dos subapartados: la conducción del agua de mar y las zonas de contención de esta agua. El proceso de conducción del agua de mar dentro de las salinas se lleva a cabo por medio de un sistema de canales compuesto por varios elementos, tales como:

- (1) *la cabecera / l'étier* (entrada principal del agua)
- (2) *el canal de conducción de agua marina, el caño de alimentación / le cbenal*
- (3) *el lucio* (canales en zigzag) / *le canal à chicanes*
- (4) *la compuerta / la trappe*

Las zonas de contención del agua sirven para impedir que el agua de mar se extienda fuera de la propia salina, por ejemplo: *vuelta de fuera* (muro que delimita la salina con el exterior) / *la diguette*; o *el embarrachadero* (espacio de tierra entre los tajos o cristalizadores para contener el agua) / *la diguette*.

Las zonas inundadas con agua de mar reciben igualmente distintas denominaciones, desde el *estero* / *le cobier* (primer receptáculo de recogida y almacenamiento del agua de mar) hasta las *balsas*, *calentadores*, *cocederos*, *concentradores*, *concentradores de cabecera*, *eras*, *lagunas*, *saladar* y *tabletas* (distintas denominaciones para las áreas inundadas de agua de mar en una salina) / *les adernes*, *les aires*, *les bassins*, *les bassins de décantation*, *les tables salantes*, *les vasais et les vasières*.

Áreas de cristalización de la sal

La evaporación del agua de mar y la cristalización de la sal tienen lugar en la *tajería*, zona de la salina que comprende diferentes compartimentos llamados *tajos*, *cristalizadores* o *estanques cristalizadores* / *les bassins de cristallisation*, *les bassins de décantation*, *les bassins d'évaporation* (*les vasières*), *les cristallisoirs*, *les œillets*, *les œillets d'évaporation*.

Espacios de recogida y secado de la sal

Diariamente, los trabajadores de la salina recogen la sal y la depositan en la *ladure* (zona situada en el cruce de los *œillets* (*cristalizadores*) en pequeños montones (*las verachas* / *les javelles*). Después, toda la sal extraída se transporta a la *plaza salinera* / *trémet*, donde se amontona, para su secado, en montículos identificados con diferentes términos: *garberas*, *montañas de sal*, *montones de sal*, *pirámides de sal* / *dôme de sel*, *tas de sel*. En ocasiones, cuando estos montones se recubren de arcilla para proteger la sal, se designan: *mulot*, *pilot*.

Otras instalaciones

Además de los espacios descritos, según el volumen de la explotación salina existen otras dependencias, tales como *la casa salinera (la maison des paludiers)*, que sirve de almacén y oficina; los talleres (*les ateliers*) o los silos (*les silos de stockage*), para el almacenaje.

En relación con las partes de una mina de sal, como se trata de una estructura similar a una mina de extracción de minerales, consta de *cámaras (chambres)*, *galerías subterráneas (galeries principales et secondaires)*, *pozo (puits, puits vertical)*. La sal extraída de la mina se denomina *sal gema (le sel gemme)* o *sal de roca (le sel de roche)* y su uso es principalmente industrial.

Las salinas de interior comprenden distintas partes según el tipo de salina y de proceso de extracción de la sal. Se conservan dos tipos de salina interior: manantial de agua salada y depósito de sal en profundidad. Un manantial de agua salada comprende principalmente varios elementos: el propio *manantial de agua salada (l'eau de source, la source de sel)*, *las pozas o balsas de evaporación-precipitación (le bassin, la cuve)* usadas para la evaporación del agua y los *crystalizadores (les bassins de cristallisation)* para la cristalización de la sal. Las *perforaciones* o *sondeos* hasta una *bolsa de sal* subterránea se componen de: *pozo (le puits de sondage)*, *bolsa de sal en profundidad (la couche de sel, le gisement de sel)*, *canal (la canalisation)* y *bañera de piedra* para recibir la salmuera (*le grand bassin en pierre*).

4.1.2 Métodos o procesos de explotación de la sal

Los modos o procesos de explotación de la sal reciben distintas acepciones según el tipo de explotación. Así, en la salina, a partir del agua de mar, y por el método de evaporación por la acción del sol y del viento, se consigue este preciado mineral, en forma de escama (*la flor de sal*) o en forma de granulado (grueso o fino). El método de explotación de una salina costera comprende distintas operaciones: la preparación de las salinas consiste en la limpieza y mantenimiento del canal de entrada del agua de mar (*la préparation des*

salines) y el llenado de agua de la salina (*el llenado de las eras, le remplissage des bassins*); la *evaporación del agua* (*l'évaporation de l'eau salée*); la *concentración* (*la concentration de l'eau salée*) y la decantación de impurezas (*la decantación, la décantation*); la *cristalización de la sal* (*la cristallisation du sel*); y la recogida (*la recogida de sal, la recogida a mano, la récolte du sel*). La *flor de sal* (*la fleur de sel*), fina capa de sal en la superficie del agua contenida en las balsas se recoge cuidadosamente; mientras que la *sal común*, que se ha depositado en el fondo de las balsas, se obtiene mediante el uso de rascadores o *varas* largas. Por último, la sal recogida diariamente se deposita junto a las balsas en pequeños montones (*les javelles*), después se lleva a la *plaza salinera* para apilarla en grandes montículos o *montañas de sal* –de hasta veinte metros de altura–, para su *secado*. Tras esta fase, la sal se lava, tamiza y envasa tanto para el consumo humano y animal como para la industria (curtido de pieles, detergentes, esmaltes, etc.).

En las minas de sal, el proceso se asemeja al de una mina de extracción de carbón, metales u otros minerales. Por ello, gracias a la construcción de un *pozo* (*le puits*) y de galerías (*las galerías subterráneas, les galeries*) se llega a la *roca de sal* (*la roche de sel*), que será perforada (*la perforación, le perçement de trous de mine*) para obtener la sal, en forma de bloques (*los bloques de sal, les blocs ou les quartiers de sel*). Después, se extraen estos bloques a la superficie por medio de *vagonetas* (*le roulage en berlines*) y se transportan a una zona de triturado-cribado de la sal (*la station de broyage-criblage*) para poder ser comercializada.

En las salinas de interior, el sistema de producción comprende varias etapas: la extracción de la salmuera por medio de una perforación; la *decantación* (*la décantation*), que permite que el poso de impurezas se quede en el fondo de la bañera de piedra que recoge la salmuera extraída; el calentamiento de la salmuera (*le chauffage*) y evaporación del agua (*l'évaporation*) y cristalización de la sal (*la cristallisation*); y la *recogida de la sal cristalizada* (*la récolte du sel*) del fondo de los evaporadores de salmueras

(*les évaporateurs*), para su uso comercial. En el caso de las salinas de interior cuya sal proviene de manantiales de agua salada, se sigue un procedimiento similar al de las salinas costeras. El agua salada se introduce en pozas para que, por efecto del sol y del viento, se evapore y cristalice la sal. Tras este paso, se procede a la recogida de la sal para su comercialización, etapa final de una explotación de sal.

4.1.3 Herramientas en la explotación de la sal

El estudio detallado de las unidades léxicas procedentes del corpus confeccionado para este trabajo revela la presencia de términos referidos a las herramientas utilizadas en las distintas explotaciones de sal mencionadas anteriormente. Se ha considerado pertinente aportar también los equivalentes en español o en francés de aquellos términos que no están incluidos en nuestro corpus de documentos, para facilitar su comprensión. Para distinguirlos, estos equivalentes van precedidos de un asterisco y sin cursiva.

Herramientas empleadas en las salinas o salinas marítimas / les marais salants

Distinguimos entre herramientas de mano y herramientas para transportar la sal. Entre las herramientas de mano, citamos:

- (5) *la zoleta* (especie de azada para rascar la sal) / *la boyette – la boguette*
- (6) *la vara* (palo largo con una tabla en el extremo para recoger la sal) / *le las, le simoussi*
- (7) *el rastrillo – el rastro* (para recoger la sal del fondo) / *le râble*
- (8) *el cedazo* (palo para recoger la flor de sal) / *la lousse ou la lousse à fleur*
- (9) *la raspadera* (palo para rascar la sal) / *un souvron*
- (10) *la pala / la pelle*

Además de estas herramientas de mano, en las grandes salinas se emplea maquinaria más potente para la recogida de la sal, como *la cosechadora (*la récolteuse de sel*) y la cinta transportadora (*le convoyeur de décharge*) para verter la sal en un *camión volquete* o *basculante (*la benne*).

Entre las herramientas para transportar la sal, reproducimos una selección de las más frecuentemente incluidas en los documentos del corpus analizado:

- (11) *el serón* (espuerta para llevar carga a lomos de un animal) / **la sacoche*
- (12) *la cesta - el capazo / panier en osier - la bazenne, le sac*
- (13) **una caja de madera sobre la cabeza / la gède*
- (14) *la paribuela / *le brancard*
- (15) *la vagoneta / la berline*
- (16) *la carretilla / la brouette*
- (17) *el camión volquete / *le camion à benne*
- (18) *el transporte a granel / le chargement en vrac*
- (19) *el envasado de la sal / l'emballage du sel*

Herramientas empleadas en las minas de sal / les mines de sel

Como se trata de un proceso de extracción de mayor envergadura, los trabajadores de una explotación minera de sal se sirven de herramientas más pesadas como las siguientes:

- (20) * *la barra metálica / la barre à mines*
- (21) *la pala / la pelle*
- (19) *el pico metálico / le pic à mines, le pic à tête, le pic à veine*
- (20) **la excavadora / la machine à pincés*
- (21) **el taladro para compresor de aire / la perforatrice à air*
- (22) **el taladro neumático / la perforatrice pneumatique*
- (23) **el jumbo de perforación / le jumbo de foration*

Para el transporte de la sal gema (sal de mina) desde el interior de la mina a la superficie, se emplean herramientas potentes y de envergadura, tales como:

- (24) *la cinta transportadora / le convoyeur à bandes, le tapis roulant*
- (25) **el transportador de cadena / le convoyeur à chaînes*
- (26) *las vagonetas / les berlines (wagonnets)*
- (27) *el camión volquete / *le camion à benne*

Herramientas empleadas en las salinas de interior / les salines

En esta ocasión, tras los procesos de perforación y bombeo del agua salada, se pasa a la evaporación de la sal y a la obtención de los cristales de sal. Entre los procesos llevados a cabo, señalamos el proceso del sondeo o perforación de sondeos (*le sondage salin*), el de la inyección de agua dulce

o introducción de agua dulce a presión (*l'injection d'eau douce*) y el de la extracción de la salmuera (*l'extraction de la saumure*) de la salina de interior y el secado de la salmuera por medio de la evaporación del agua. Por ello, los trabajos propios de una salina de interior precisan de herramientas específicas que se adaptan a cada uno de los procesos mencionados, como se muestra a continuación

- (28) *la bomba de extracción / la pompe verticale d'extraction*
- (29) *el borno-chimenea / la cheminée*
- (30) *el borno-chimenea / la cheminée*
- (31) **la bomba de calor / la pompe à chaleur*
- (32) *la caldera / la poêle à sel*
- (33) **el soplador / le ventilateur (la soufflante)*

Por último, para el transporte de la sal, las personas que trabajan en una salina emplean distintas herramientas y objetos, tales como:

- (34) *el saco / le sac*
- (35) *el bigbag / el big-bag (de 25 a 1200 kilos) / le big-bag*
- (36) *la bolsa, el paquete / le sachet, le paquet*
- (37) *el envasado de la sal / l'emballage du sel*
- (38) *la cinta transportadora / le tapis-roulant*
- (39) *el camión volquete / * le camion à benne*

4.1.4 *Personal de una explotación de sal*

En una explotación salinera trabajan numerosas personas. Dependiendo del tipo de explotación, del tamaño y del estado de su mecanización, el personal varía en número y funciones de manera considerable. En efecto, la persona que trabaja en una salina recibe distintos apelativos, tales como:

- (40) *la salinera, el salinero / le paludier, la paludière ; le saulnier ; la saunière, le saunier*

Cabe señalar que la misma actividad recibe varias denominaciones diferentes, en francés, según la ubicación de las salinas costeras. Así, a orillas del Mediterráneo, estos trabajadores se llaman *la saunière* y *le saunier*, con una variedad ortográfica en la forma *le saulnier*; y en la costa atlántica, sus apelativos

son *la paludière* y *le paludier*. Para referirse, de manera general, a la persona que posee una explotación de sal, y no necesariamente trabaja en ella, en francés, se utilizan las siguientes unidades léxicas: *l'agriculteur de la mer*; *l'exploitant*; *le marchand de sel*; *le saliculteur*.

Cuando se trata de describir una actividad concreta dentro del proceso de explotación de una salina, la persona que la realiza recibe distintos nombres. Adjuntamos algunas de estas denominaciones utilizadas en los documentos del corpus analizado. Se observa que no existen equivalencias en ninguno de los casos expuestos. Así, en el corpus español, el *montonero* es la persona que coloca la sal recogida en montones y la *hormiguilla* es un aprendiz que solo se dedica al transporte de la sal hasta la *plaza salinera* o *salero*.

En el corpus francés, se recoge la unidad léxica compleja *la porteuse de sel*, actividad que realizaban mayoritariamente mujeres por medio de cajas o cestos sostenidos sobre la cabeza; el obrero encargado del transporte de los sacos de sal sobre sus hombros (antaño) o en pallets es denominado *le cariste*; y el trabajador que rasca la sal del fondo de las balsas de la salina después de la evaporación del agua de mar es llamado *le tireur de sel*.

En cuanto a las minas de sal, solo se han identificado denominaciones de los trabajadores en los documentos redactados en francés. Además de la unidad léxica *mineur de sel*, el personal de una mina de sal recibe distintos nombres según la actividad, tales como: el *haveur*, que es el obrero que maneja la cortadora de la roca para alcanzar la sal; el *foreur*, que es el encargado de perforar agujeros en la mina; el *mineur boutefeu*, que se ocupa del encendido de las mechas para atravesar las rocas de sal; y el *rouleur (chargeur-transporteur)*, que transporta la sal hasta el exterior de la mina.

4.1.5 Tipos de sal

En este apartado, se presentan los diferentes tipos de sal repertoriados en los documentos, en español y en francés, que conforman el corpus textual fuente de este trabajo. Variadas propiedades intervienen en la creación de estas unidades léxicas complejas, tales como el lugar de extracción, el

tamaño, el grado de humedad, la composición química, el modo de producción, el color, el uso y las variedades gastronómicas.

La primera clasificación responde al lugar de extracción de la sal, como se muestra en los ejemplos reproducidos.

- (41) *la sal marina / le sel marin, le sel de mer, le gros sel de mer, le sel solaire*
- (42) *la sal de mina, la sal minera, la sal gema, la sal de roca / le sel de mine, le sel minier, le sel gemme, le sel de roche*
- (43) *la sal de manantial o de sondeo / le sel de source, le sel ignigène, le sel igné*

El granulado o tamaño del grano de sal marca diferencias, tanto en este producto como en sus designaciones. Cabe destacar las diferentes denominaciones de la sal gorda en lengua francesa frente a la única forma en español, en los documentos que conforman el corpus sobre el que se basa esta investigación.

- (44) *la sal fina / le sel fin*
- (45) *la sal marina fina / le sel marin fin*
- (46) *la sal gorda / le gros sel, le gros sel de mer, le sel grené, le sel gris*
- (47) *la sal molida / le sel moulu*
- (48) *la sal refinada / le sel raffiné*
- (49) *la sal marina refinada / le sel marin raffiné*
- (50) *la sal marina sin refinar / le sel marin non raffiné*
- (51) *la sal cristalizada / le sel cristallisé*
- (52) *el bloque de sal / le bloc de sel*
- (53) *las escamas de sal / le sel écaillé*
- (54) *la flor de sal / la fleur de sel*

El grado de humedad determina de igual modo distintas sales y, por consiguiente, la adopción de distintos nombres que muestran, una vez más, la riqueza léxica para describir la actividad de la explotación de la sal, tanto en España como en Francia.

- (55) *la sal seca / le sel séché*
- (56) *la sal seca fina / le sel fin séché*
- (57) *la sal seca gruesa / le gros sel séché*
- (58) *la sal húmeda, la sal marina húmeda / le sel humide*

- (59) *la sal gruesa húmeda /le gros sel humide*
- (60) *la sal de mina húmeda /le sel gemme humide*
- (61) *la sal líquida /le sel liquide*

El contenido de otros elementos químicos, como el yodo o el flúor, también interviene en la formación de unidades léxicas complejas, tales como:

- (62) *la sal fluorada /le sel fluoré*
- (63) *la sal yodada / le sel iodé*
- (64) *la sal nitritada / le sel nitrité*
- (65) *la sal hiposódica / le sel hyposodé*

El modo de producción de la sal es diverso, por lo tanto, se distinguen igualmente en distintas nominaciones que se utilizan para nombrar dicho proceso.

- (66) *la sal artesanal /le sel artesanal, le sel agrícola, le sel solaire)*
- (67) *la sal ecológica / *le sel écologique*
- (68) *la sal tradicional /le traditionnel sel raffiné*
- (69) *la sal industrial /le sel industriel*
- (70) *la sal minera /le sel minier*

Asimismo, el color participa en la descripción de las distintas sales: sal blanca (*le sel blanc*), sal rosa o sal del Himalaya (*le sel rose*), la sal negra y la sal marrón (propia de la isla de Lanzarote). En lengua francesa, se emplea el color gris (*le sel gris*) para denominar la sal gorda. En español, se emplea la unidad léxica *oro blanco* para referirse a la sal, como un bien muy preciado.

El uso de la sal también recibe distintas apelaciones, según se trate del consumo humano o animal. En esta ocasión, cabe resaltar la existencia de una sal adecuada para la cocina judía, como ocurre con otros tipos de alimentos, como la carne con certificación kosher.

- (71) *la sal fina de mesa /le sel de table*
- (72) *la sal común /le sel alimentaire, le sel de table*
- (73) *la sal fina de cocina /le sel de cuisine*
- (74) *la sal gruesa de cocina /le gros sel de cuisine*
- (75) *la sal de salazón /le sel de salaison*
- (76) *la sal judía o sal kosher /* le sel kosher*

(77) *la sal granito /le sel granite*

De igual modo, el uso industrial de la sal toma distintas denominaciones según el ámbito de actuación, como puede observarse en los ejemplos que siguen.

(78) *la sal de deshielo /le sel de déneigement*

(79) *la sal vacuum /* le sel vaccum*

(80) *la sal lavavajillas /le sel lave-vaisselle*

(81) *la sal para piscinas /le sel pour piscine*

(82) *la sal para la descalcificación /le sel adoucisseur*

Finalmente, la sal puede también combinarse con otros elementos, tales como las hierbas y las especias, para dar lugar a condimentos gastronómicos empleados tanto en la cocina diaria como en la alta cocina, como ocurre en el caso de la flor de sal.

(83) *la sal con aromas naturales /le sel marin aromatisé*

(84) *la sal aromatizada /le sel fin aromatisé*

(85) *la sal con pimienta /le sel fin au piment*

(86) *la sal marina con finas hierbas – la sal marina a las hierbas /le sel fin aux herbes*

(87) *la sal con especias / le gros sel aux épices*

(88) *la flor de sal con aromas /la fleur de sel aromatisée*

4.2 UNIDADES LÉXICAS DERIVADAS DE SAL Y SAU

La lectura detallada de los documentos que conforman nuestro corpus ha permitido detectar numerosas unidades léxicas compuestas a partir de *sal*, *salis*, tanto en español como en francés; y de *sau* en lengua francesa. Así, en el grupo de los sustantivos, que son los más productivos, se ha optado por consignar la unidad léxica en singular; si aparece en plural es porque no ha aparecido nunca en singular en el corpus de documentos sobre la sal. Entre estas unidades léxicas, se hallan preparados alimenticios (p. ej. *el salmorejo* o *la sauce*), trabajadores (p. ej. *el salinero* o *le salinier*), objetos (p. ej. *el salero*

o *la salière*), procesos (p. ej. *el salazón* o *le salage*), etc. A continuación, se transcriben estas unidades léxicas:

- (89) *sal, salis* > *saladar, saladera, salar, salario, salazón, salazonera, salchichón, salero, salicornia, salina, salinera, salinero, salinidad, salinización, salitre, salitrosidad, salmorejo, salmuera, salmueroducto, salobral, salobrar, salsa.*
- (90) *sal, salis* > *salage, salaire, salaison, salar, salariés, saleuses, salicorne, saliculteur, saliculture, salière, salin, saline, salineur, salinier, salinisation, salinité, saloir, salorge, salure.*
- (91) *sau** > *sauce, saucisse, saucisson, saumoduc, saumurage, saumure, saunage, saunaison, saunerie, saulnier, saunier, saunière, saupoudreur.*

De igual modo, destaca la presencia de nombres de ciudades, pueblos y comarcas, formadas a partir de *sal* o de *sau*. Se trata de topónimos que testimonian de la actividad salinera en estas zonas. Se han localizado, entre otros, los siguientes:

- (92) *Laguna Salada de la Mata, Salar de Leintz, Salobrar de Campos, Valle Salado de Añada, etc.*
- (93) *Salies de Béarn, Salies-du-Salat, Salindres, Salonnes, Saulxures-les-Nancy, etc.*

En cuanto a la inclusión de *sal* o derivados en las denominaciones de empresas y marcas, dedicadas a la explotación de la sal, estamos ante una estrategia de marketing y de publicidad que persigue mostrar con total claridad la actividad industrial desarrollada. Entre los procedimientos utilizados, destacamos la derivación (p. ej. *salinera, salinière*) y la composición por la unión de dos unidades recortadas (p. ej. *Salicam*= *salinière* + *Camargue*) o por la unión de dos unidades léxicas (p. ej. *Salnet* = *sal* + *net* (limpio en mallorquí). Entre las denominaciones de empresas, mostramos esta breve selección.

- (94) *Grupo Salins España, Sal Costa, Sal Marina de Mallorca, Salinas de Janubio, Salinera de Cardona, Salinera Española, Salnet, etc.*
- (95) *Compagnie des Salins du Midi, Groupe Salins Bourdic, Salicam (Société salinière de Camargue), Saléaux (Salées-Eaux-Lezey), Salins Aigües Mortes, Société Salinière de Lorraine, etc.*

En el apartado de los adjetivos, en un número menor comparado con los sustantivos, hemos recogido todas las formas, masculina y femenina, singular

y plural, utilizadas en el corpus de documentos sobre la sal. Como es de esperar, estos adjetivos califican las personas, las explotaciones, los procesos, los productos, etc. relacionados con la explotación de la sal en una salina marina, en una mina de sal y en una salina de interior. Destaca su origen a partir de *sal*, *salis* y *de sau*; así como su formación con sufijos, tales como: *-ada*, *-ero*, *-era*, *-ier*, *-ière*, *-cole*, *-fère*, etc. Se muestran algunos de los ejemplos repertoriado en el corpus estudiado.

(96) *sal*, *salis* > *salada(s)*, *salado(s)*, *salinera*, *salinero*, *salino(s)*, *salinosos*, *salitrosas*, *salobres*.

(97) *sal*, *salis* > *salant(s)*, *salante(s)*, *salé(s)*, *salée(s)*, *salicole(s)*, *salière(s)*, *salifère(s)*, *salin(s)*, *saline(s)*, *salinier*, *salinière(s)*, *salinisées*, *salinisés*.

(98) *sau* > *saumâtre(s)*, *saunante(s)*.

Por último, en relación a los verbos, hemos detectado los siguientes: derivados de *sal*: *salar*, *saler*; derivado de *saline*: *saliner*; y un único ejemplo de derivación de *sau*: *saupoudrer* (*sel*: *sau* + *poudrer*), en el conjunto de los documentos que forman el corpus analizado.

5. CONCLUSIÓN

La sal, un diminuto mineral, constituye un gran tesoro, no solamente desde el punto de vista económico (alimentación, gastronomía, ganadería, industria, cosmética, salud, etc.) sino también sociocultural (prácticas laborales artesanales, léxico de especialidad). Efectivamente, las explotaciones salineras forman parte de nuestro paisaje (salinas costeras, minas de sal y salinas de interior) como patrimonio natural, pero también como patrimonio cultural, puesto que son bienes de interés cultural de gran valor, fiel reflejo de una actividad humana ancestral, de un modo de producción y de una manera de vivir presentes en muchos países del mundo. Por todo lo expuesto, las salinas representan una candidatura excepcional para incluir en cualquier oferta turística sobre patrimonio natural y patrimonio cultural, mediante salidas escolares, visitas guiadas por la explotación, rutas de senderismo (*Le petit train des marais salant de la Camargue*), descubrimiento de la flora salinera

(la siempreviva, la salicornia, etc.), observación de la fauna (flamencos, garzas, etc.), contemplación de paisajes diversos y multicolores (montañas de sal, lagunas de agua salada, vegetación, etc.), patrimonio industrial (canalizaciones, eras, almacenes, caminos, etc.), etc.

En este trabajo, a partir de un corpus de documentos procedentes de Internet sobre la explotación de la sal en España y en Francia, se han identificado las unidades léxicas, en español y en francés, que conforman este léxico de especialidad. Este corpus ha permitido obtener información auténtica sobre los distintos tipos de explotación salinera, las diversas tareas efectuadas en esas explotaciones, las herramientas empleadas, el personal trabajador y sus funciones, así como otros aspectos etnográficos y culturales, tales como los distintos tipos de sal existentes y la variedad de usos de la sal, tanto en la cocina como en la industria. Desde el punto de vista del análisis léxico contrastivo (español-francés) objetivo de este trabajo, se concluye que esta investigación permite afirmar: (1) el valor del léxico de la sal como testigo de una actividad milenaria; (2) la gran variedad de términos para nombrar las partes de una salina (*el lucio-le canal à chicanes balsas-, el pozo-le puits, el manantial salino-source*, etc.), las funciones allí desarrolladas (*la evaporación-l'évaporation, la cristalización- la cristallisation, la decantación-la décantation*, etc.), los tipos de sal (*la sal fina-le sel fin, la sal gruesa-le gros sel, le sel gris, la sal aromatizada-le sel aromatisé, la flor de sal-la fleur de sel*, etc.), las herramientas (*la vara-le las, la zoleta-la boyette*, etc.); (3) la existencia de términos específicos de una zona geográfica de explotación de la sal: *le saunier-la saunière* en la costa mediterránea y *le paludier-la paludière* en la costa atlántica, por ejemplo; (4) la distinción del tipo de sal para el consumo seguro según las creencias: *la sal judía o sal kosher, la sal ecológica*, etc.; y (5) la riqueza de este léxico específico que debe ser estudiado y conservado como testigo fiel de un producto alimenticio, pero también de uso industrial, pequeño en tamaño pero inmenso en posibilidades y, por ello, uno de los más importantes en la historia de los

seres humanos. Merece, por lo tanto, un lugar de honor en el patrimonio natural y cultural de la Humanidad.

A este respecto, Higuera (2020, p. 8) plantea una cuestión de vital importancia sobre el patrimonio. Para esta autora, “el patrimonio no es un recurso renovable” y se pregunta “cómo lograr su preservación, su mantenimiento y su identidad adaptándose a los tiempos y formas de vida del s. XXI”. Quizás una de las mejores formas para conseguir este reto es el reconocimiento y defensa de nuestro patrimonio natural y cultural, no solamente por parte de sus actores principales, sino también de toda la sociedad. En este sentido, la aportación de investigaciones (económicas, históricas, antropológicas, sociales y lingüísticas) ayudará de manera decisiva a lograr este reto. Este trabajo aspira contribuir al reconocimiento del gran valor patrimonial y cultural de las salinas, de las minas de sal y de las salinas de interior, por medio del estudio y difusión de su léxico, tanto en español como en francés.

BIBLIOGRAFÍA

- Alonso, C., Jiménez, M., Cabrera, F. & Ariza, J. (2007). *Geoarqueología y arqueometría de la sal*. En Lagóstera, L., Bernal, A., Arévalo, A., Hedges, E. & Hedges, J. (eds.) *Cetariae* 2005. Salsas y salazones en Occidente durante la Antigüedad, 317-325.
- Ayuso Collantes, C. (2018). La lengua del boxeo. Procedimientos de formación léxica. *ELUA: Estudios de Lingüística Universidad de Alicante*, 32, 9-31. <https://doi.org/10.14198/ELUA2018.32.1>
- Azurmendi, L. (2010). Patrimonio natural y patrimonio cultural. *Fabrikart: arte, tecnología, industria, sociedad*, 9, 32-46. <https://cutt.ly/EAp61dH>
- Ballesteros Pelegrín, G. A. & Fernández Ramos, J. F. (2013). La explotación industrial de las salinas de San Pedro del Pinatar (Murcia). *Papeles de Geografía*, 57-58, 55-68. <https://revistas.um.es/geografia/article/view/191251>
- Cabré, M.^a T. (2005). *La terminología: representación y metodología*. Antártida / Empúries.
- Cabré, M.^a T. (1993). *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Antártida / Empúries.
- Cabrera García, V. M. (2021). Jardines luminiscentes en las salinas de las Islas Canarias. *Informes de la construcción*, 73(563), 1-9. <https://doi.org/10.3989/ic.81028>
- Charbonnier, C. (2020). *Diccionario de términos culinarios Español - Francés, Francés - Español*. Publicaciones Univ. de Extremadura. <https://cutt.ly/wFN5jSZ>

- Collin Harguindeguy, L. (2019). La transformación del patrimonio cultural en recursos turístico. *Revista Andaluza de Antropología*, 16, 21-48. <https://doi.org/10.12795/RAA.2019.i16.02>
- Consejo de Europa (2000). *Convenio Europeo del Paisaje*. <https://cutt.ly/GAp6B98>
- Delbos, G. (1983). Savoir du sel, sel du savoir. *Terrain*, 1, 11-22.
- Depecker, L. (2005). Contribution de la terminologie à la linguistique. *Langages*, 157, 6-13. <https://doi.org/10.3406/lgge.2005.970>
- Donderis Guastavino, A. (2017). La historia de las salinas a través de los archivos. *De re metallica: revista de la Sociedad Española para la Defensa del Patrimonio Geológico y Minero*, 28, 75-84.
- Faya Ornia, G. (2015). Revisión y propuesta de clasificación de corpus. *Babel: Revue internationale de la Traduction*, 60(2), 234-252. <https://doi.org/10.1075/babel.60.2.06fay>
- Filsinger Senftleben, G. (2020). Evolución diacrónica de la terminología y disciplinas en contacto. *Tonos Digital*, 39, 1-25. <https://doi.org/10.20868/ciur.2020.128.4388>
- García-Cervigón, A. H. & Alonso Sutil; M. C. (2007). Estudio lexicográfico de la terminología relacionada con la sal desde el siglo XII hasta el XVII. En N. E. Morère Molinero (coord.), *Las salinas y la sal de interior en la historia: economía, medio ambiente y sociedad* (pp. 757-776). Universidad Rey Juan Carlos y Dykinson.
- García Grinda, J. L. (2020). Arquitectura y sal. Historias y curiosidades. *Cuadernos de investigación urbanística*, 128, 51-58. <https://doi.org/10.20868/ciur.2020.128.4392>
- Gutiérrez Rodilla, B. (2005). *El lenguaje de las ciencias*. Gredos.
- Higueras García, E. (2020). Sal y cultura. Reflexiones a la luz del I Seminario Internacional de Paisajes Culturales de la Sal Artesanal en España e Iberoamérica. *Cuaderno de Investigación Urbanística*, 128, 7-11.
- Hocquet, J. C. & Hocquet, J. (1974). Le vocabulaire des techniques du marais salant. *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, 86(2), 527-552. <https://doi.org/10.3406/mefr.1974.2319>
- Larousse (sf). *Dictionnaire de langue française*. <https://cutt.ly/tFN5npS>
- Le Poder, M. E. (2012). El sector inmobiliario en el contexto de la crisis económica y financiera: glosario español-francés/francés-español. *Çédille*, 8, 219-236. <https://doi.org/10.21071/ced.v8i.5490>
- Lerat, P. (1997). *Las lenguas especializadas*. Ariel Lingüística.
- Loffler-Laurian, A.M. (2005). Les désignations de minéraux et de gemmes: de la terminologie au vocabulaire courant. *Quaderns de Filologia. Estudis Linguistics*, X, 151-171.
- López Navia, S. A. (2020). La sal de la poesía: una breve mirada filológica. *Cuadernos de investigación urbanística*, 128, 23-34.
- Medina Reguera, A. & Stender, A. (2019). Siglas, acrónimos y abreviaturas en la prensa especializada económica en alemán y español. *Revista Onomázein, número especial V*, 94-113. <https://doi.org/10.7764/onomazein.tradecneg.05>

- Office québécois de la Langue française (2012). *Grand Dictionnaire terminologique*. <https://cutt.ly/4FN5Tqa>
- Parodi, G. (2008). Lingüística de corpus: una introducción al ámbito. *RLA. Revista de Lingüística Teórica y Aplicada*, 46(1), 93-119. <https://doi.org/10.4067/S0718-48832008000100006>
- Plata Montero, A. (2020). El Valle Salado de Añana (Araba/Álava): un ejemplo de buenas prácticas en la recuperación de paisajes culturales y naturales de la sal. *Cuadernos de Investigación*, 128, 14-22. <https://doi.org/10.20868/ciur.2020.128.4389>
- Pozo Menéndez, E. (2020). Sal y salud. Pobladores y territorios. *Cuadernos de investigación urbanística*, 128, 59-70. <https://doi.org/10.20868/ciur.2020.128.4393>
- Real Academia Española (2021). *Diccionario de la lengua española*. Edición en línea. <https://cutt.ly/jAp6JsX>
- Ruiz Lozano, C. (2015). El paisaje de las explotaciones salineras mediterráneas: el caso de las Salinas de Ibiza. [trabajo fin de Grado, Universidad de Barcelona]. http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/69010/1/Cristina_Ruiz.pdf
- Sala Anierte, F. (2006). El Museo del Mar y de la Sal como herramienta de socialización. Creación de la Red Europea de Museos de la Sal. *Museo: Revista de la Asociación Profesional de Museólogos de España*, 11, 159-168.
- Sala Anierte, F. (2007). *La sal y las ciudades salineras: identidad cultural y atracción turística*. En N. E. Morère Salinero (coord.), *Las salinas y la sal del interior en la historia: economía, medio ambiente y sociedad* (pp. 1061-1090). Universidad Rey Juan Carlos y Dykinson.
- Sala Anierte, F. (2013). *Las salinas, la sal y el puerto de Torre Vieja*. En I. Aguilar Civera (coord.), *El comercio y la cultura del mar: Alicante, puerta del Mediterráneo* (pp. 357-373). Generalitat Valenciana, Conselleria d'Infraestructures, Territori i Medi Ambient.
- Terán Manrique, J. (2014). *La sal, el oro blanco de las sociedades preindustriales: uso y técnicas de obtención en la prehistoria peninsular*. En J. M. Ballesteros López (coord.), *Phicaria II. Uso y gestión de recursos naturales en medios semiáridos del ámbito mediterráneo* (pp. 195-208). Universidad Popular de Mazarrón: Ayuntamiento de Mazarrón, Concejalía de Cultura.
- Unesco (2021). *Patrimonio cultural*. <https://cutt.ly/sAp6FsH>
- Valiente Cánovas, S. & Ayarzagüena Sanz, M. (2014). *La sal y su importancia en las ocupaciones humanas de un territorio: el ejemplo de Salinas de Espartinas (Ciempozuelos, Madrid)*. En J. M. Ballesteros López (coord.), *Phicaria II. Uso y gestión de recursos naturales en medios semiáridos del ámbito mediterráneo* (pp. 118-132). Universidad Popular de Mazarrón: Ayuntamiento de Mazarrón, Concejalía de Cultura.
- Varela Ortega, S. (2018). *Morfología léxica: la formación de las palabras*. <https://cutt.ly/fAp6SKP>

ANEXO

En este anexo se incluye la relación de los documentos que conforman el corpus bilingüe (español y francés) sobre el que se basa este trabajo y que fueron consultados de mayo a noviembre de 2021. Como se ha mencionado anteriormente, aunque el número de documentos no es idéntico, el número de palabras es similar en español y en francés.

CORPUS EN ESPAÑOL

BLOGS

- Blog Canarias. Las salinas de Fuencaliente. <https://cutt.ly/rFN5U3V>
- Blog de Cerem La sal de la tierra. Salinas y su importancia en la actualidad. <https://cutt.ly/kFN5P3q>
- Blog De excursión por Alicante. Museo de la Sal. <https://cutt.ly/yFN5FIq>
- Blog De viaje con blog. Un recorrido por las salinas de Torrevieja. <https://cutt.ly/AFN5K6k>
- Blog de Lonikasiko_Museo de la sal en busca del oro blanco de Leintz-Gatzaga. <https://cutt.ly/DFN5XLt>
- Blog de Servigroup. <https://cutt.ly/eFN5VQT>
- Blog El Giroscopio. Visita a las Salinas del Alemán en Isla Cristina. Sal ecológica de Huelva. <https://cutt.ly/aFN5NSU>
- Blog El guisante verde proyect. El Jardín de la Sal, una experiencia para los cinco sentidos en La Palma. <https://cutt.ly/IFN51Ph>
- Blog El lobo bobo. Entre Salinas. <https://cutt.ly/8FN5205>
- Blog Fotografiandoviajes.com Visita a las salinas de Fuencaliente en La Palma. <https://cutt.ly/LFN53Pj>
- Blog Imanes de viaje. Las Salinas de Añana en Álava, más que un Valle Salado. <https://cutt.ly/5FN57XX>
- Blog La gaveta voladora. Blog de viajes. Salinas de Fuerteventura, paseo por un museo al aire libre. <https://cutt.ly/OFN56Fw>

- Blog Los apuntes del viajero. Visita a las Minas de Sal de Cardona. <https://cutt.ly/vFN6wLX>
- Blog Los Viajes de Aspasia. La explotación de la sal. <https://cutt.ly/mFN6i06>
- Blog Los Yuyis. Visitar la laguna rosa de Torrevieja – ¿Cuándo es la mejor época? <https://cutt.ly/ZFN6sW3>
- Blog Salado. <https://cutt.ly/yFN6hCs>
- Blog Siempre de paso. Las Salinas de Añana (Álava). <https://cutt.ly/6FN6zSN>
- Blog Tu hobby_tu viaje. Un museo muy salado en Santa Pola (Alicante). <https://cutt.ly/qFN6vnq>
- Blog Viajablog. Visitando el Parque Regional de las Salinas y Arenales de San Pedro del Pinatar. <https://cutt.ly/FFN6n0P>
- Blog ViajesyRutas. Visitando las antiguas Salinas de Imón. <https://cutt.ly/WFN6Wad>
- Blog Gran Canaria. Las salinas en Gran Canaria, el tesoro blanco que vino del mar. <https://cutt.ly/MFN6RBH>

EMPRESAS

- Grupo ASAL. <https://cutt.ly/vFN6HCR>
- Grupo Salins España. <https://cutt.ly/IFN6LR5>
- Ibérica de Sales. <https://cutt.ly/1FN6X60>
- Infosa, Empresa Salinera. <https://cutt.ly/XFN6VXY>
- ISAL Instituto de la Sal. <https://cutt.ly/oFN6MxW>
- Sal marina de Mallorca. <https://cutt.ly/3FN60IY>
- Salcosta.com. <https://cutt.ly/3FN69rr>
- Salinera de Cardona SL. <https://cutt.ly/3FN634K>
- Salinas d'Es Trenc. <https://cutt.ly/TFN647F>
- Salinas de Janubio. <https://cutt.ly/aFN65P7>
- Salinera Española. <https://cutt.ly/oFMqwHQ>

MUSEOS

- Centro de Interpretación del Sitio Etnológico Salinas Punta de Tenefé. <https://cutt.ly/CFMqr2W>
- Centro de interpretación Las salinas. <https://cutt.ly/iFMquqI>
- Museo de la Sal de Chiclana. <https://cutt.ly/rFMqoir>
- Museo de las Salinas del Carmen (Fuerteventura). <https://cutt.ly/3FMqdbh>
- Museo del Mar y la Sal-Torre Vieja. <https://cutt.ly/tFMqhlW>
- Museo salino de Leniz. <https://cutt.ly/YFMqkuA>

PRENSA

- Desaparecen los últimos vestigios de la explotación minera de la sal. <https://cutt.ly/dFMqmg>
- Huelva pone sabor al verano: la sal de Isla Cristina. <https://cutt.ly/pFMwNu5>
- Janubio: 125 años de tradición salinera. <https://cutt.ly/UFMwM2z>
- La explotación salinera de Torre Vieja se prepara para la temporada de verano. <https://cutt.ly/aFMeRRs>
- La salina El Estanquillo de San Fernando apuesta por un futuro sostenible. <https://cutt.ly/tFMeJi1>
- Las salinas milenarias de Cádiz piden paso. <https://cutt.ly/tFMeJi1>
- Parque Natural de las Salinas de Santa Pola en Alicante. <https://cutt.ly/MFMExLI>
- Salinas junto al mar: un viaje por las más bellas de España. <https://cutt.ly/8FMeVCv>

SITIOS WEB

- Arenales y Salinas de San Pedro. Instituto de Turismo de la Región de Murcia. <https://cutt.ly/MFMe8pI>
- Cuando la ciencia se asoma a las salinas. Fundación Descubre. <https://cutt.ly/DFMe7lj>
- El Valle Salado. Álava Turismo. <https://cutt.ly/IFMe6TJ>
- Explotación de la sal. Agencia Iberoamericana para la difusión de la Ciencia y de la Tecnología. <https://cutt.ly/1FMrwSP>

- La explotación industrial de las salinas de San Pedro del Pinatar (Murcia). <https://cutt.ly/uFMrrRb>
- Las Salinas, cultura y sabor de Fuerteventura. Patronato de Turismo de Fuerteventura. <https://cutt.ly/4FMrgLG>
- Las Salinas de Arinaga. Cabildo de Gran Canaria. <https://cutt.ly/3FMrjIx>
- Las Salinas de Tenefé. BOC. <https://cutt.ly/JFMrlwi>
- La sal de hace 200 millones de años que aún se extrae en Saelices de la sal (Guadalajara). Consejería de Educación, Cultura y Deporte de Castilla y La Mancha. <https://cutt.ly/gFMrcG5>
- Los procesos de explotación de la sal en las lagunas de Villafáfila, Zamora. Junta de Castilla y León. <https://cutt.ly/IFMrbXU>
- Real Decreto 1424/1983, de 27 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la obtención, circulación y venta de la sal y salmueras comestibles. <https://cutt.ly/aFMrmRI>
- Recogida de la sal en las Salinas de Bonmatí. <https://cutt.ly/NFMrWle>
- Salinas de Canarias. Agencia canaria de investigación, innovación y sociedad de la información. <https://cutt.ly/sFMrRuE>
- Salinas de Tenefé Santa Lucía de Tirajana - Gran Canaria. <https://cutt.ly/4FMrY4n>
- Salinas de Tenefé (2). <https://cutt.ly/DFMrOzH>

CORPUS EN FRANCÉS

BLOGS

- Blog Le coin des becs salés. <https://cutt.ly/XFMrF5j>
- Blog Aromatic-Provence. <https://cutt.ly/8FMrHRE>
- Bloc Notes Eco. <https://cutt.ly/VFMrKmm>
- Blog Des roulettes sous les pieds. <https://cutt.ly/PFMrZ33>
- Blog Sud Corner. <https://cutt.ly/hFMrVof>

EMPRESAS

- Groupe Salins. <https://cutt.ly/RFMr8wK>

- La Saline d'Einville. <https://cutt.ly/0FMr4Jg>
- Le Guérandais. <https://cutt.ly/JFMr5Dj>
- Le Natursel de Guérande. <https://cutt.ly/fFMtquC>
- Le Saunier de Camargue. <https://cutt.ly/wFMtwZH>
- Les sels de Gruissan. <https://cutt.ly/LFMtrKW>
- Quadrimes Sels. <https://cutt.ly/3FMtuJO>
- Sel Salies-de-Bearn. <https://cutt.ly/5FMtaq4>

MUSEOS

- Le Musée départemental du Sel de Marsal. <https://cutt.ly/SFMtdEi>
- Le Musée du Sel et des Traditions Béarnaises. <https://cutt.ly/vFMtgTG>
- Le Musée des Marais Salants. <https://cutt.ly/hFMtjMr>
- La Grande Saline de Salins-les-Bains. <https://cutt.ly/uFMtl0d>
- La Saline royale d'Arc et Senans. <https://cutt.ly/RFMtxFe>

PRENSA

- Salins de Gruissan et La Palme : le sel au goût de réussite. <https://cutt.ly/KFMtW6K>
- Le sel, les oiseaux et la mer : les cinq plus beaux marais français. <https://cutt.ly/5FMtRY3>
- En Camargue, le changement, c'est maintenant. <https://cutt.ly/tFMtUqP>
- La fleur de sel contre vents et marais. <https://cutt.ly/UFMtOhl>
- À Guérande, randonnée au pays de l'or blanc. <https://cutt.ly/xFMtSyJ>

SITIOS WEB

- Dossiers. La route du sel, historique, géologie, alimentation. <https://cutt.ly/SFMtFRc>
- La production de sel en France. <https://cutt.ly/BFMtJyO>
- D'où vient le sel ? <https://cutt.ly/VFMtKLi>
- Le sel, l'or blanc de Guérande. L'office de Tourisme intercommunal la Bau-le-Presqu'île de Guérande. <https://cutt.ly/OFMtZc7>
- Sels de France. Acteurs & producteurs. <https://cutt.ly/OFMtBWq>