



La producción de sal, evidencia de la influencia musulmana en el desarrollo de la sociedad occidental

- El Seminario Internacional de Cocinas 2024 reflexiona sobre la diversidad y riqueza de las culturas alimentarias de México y el mundo
- En el foro, académicos destacaron los modos de producción de este alimento que se han desarrollado a lo largo de la historia

La forma de acumular el capital económico, el oro, la plata y hasta la sal, así como los conocimientos tradicionales y la relación con el medio ambiente que generaron sociedades musulmanas, como la de Al-Ándalus, fue aprovechada por el imperio español como parte de su desarrollo, de acuerdo con el profesor de la Universidad de Granada, Guillermo García-Contreras Ruiz.

Esto como parte de su [ponencia](#) *Consumir sal en Al-Ándalus: gastronomía, salud, comercio y producción en el mediterráneo occidental medieval*, presentada durante su participación en el [Seminario Internacional de Cocinas 2024](#).

En el encuentro virtual, organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través de la Coordinación Nacional de Antropología (CNA) del Instituto Nacional de Antropología (INAH), el historiador precisó que se nombró así a las diferentes organizaciones territoriales que hubo en gran parte de la península ibérica, desde el siglo VIII hasta el XII, en donde se desarrolló la producción de sal, a través de un modo distinto al feudal.

Sobre la producción de la sal, García-Contreras Ruiz detalló los beneficios y desventajas de su consumo, tanto para personas como animales, así como los usos que tuvo en las tierras de cultivo, consignados en manuales de cocina, tratados de agronomía, ganadería, médicos y farmacológicos; textos legales y notariales, así como en regulaciones de mercado.

Tras señalar que este producto también generó rutas de comercio, detalló los diferentes modos de producción que existían, como la minería, salinas de fuego y marítimas, lagunas saladas, manantiales y pozos, así como la infraestructura que se generó para ese proceso.

“La clave es entender que hay una sociedad diferente a la feudal, que es la sociedad islámica del mediterráneo, que engloba al Oriente, al Oriente





Próximo, al norte de África, a Sicilia, las Islas Baleares y la península ibérica, a partir de una organización social determinada”, aseguró.

El investigador agregó que en esta sociedad se desarrollaron diferentes procesos para la organización del trabajo, las relaciones sociales y socioambientales, de las que se benefició el feudalismo, el cual incorporó elementos que formaron parte de lo que dio origen al capitalismo.

En ese sentido, la investigadora de la Dirección de Antropología Física del INAH y coordinadora del seminario, Yesenia Peña Sánchez, señaló que algunos especialistas tienen por hipótesis que “durante la Colonia existieron sistemas agrícolas y de producción de recursos que son de talante medieval”.

Por su parte, Lilia Hernández Albarrán, académica adscrita a la CNA, expuso acerca de los diversos modos de producción, usos y aspectos simbólicos que giraban en torno a la sal dentro de las diferentes culturas mesoamericanas, en [tiempos prehispánicos](#).

Las sesiones del Seminario Internacional de Cocinas se llevan a cabo los primeros martes de cada mes, hasta noviembre de 2024, y se transmiten a través del canal de YouTube de la CNA.

La siguiente ponencia, *Proceso y productos: la alimentación en la colonia cordobesa (gobernación de Tucumán), siglos XVI y XVII*, será impartida por las académicas de las universidades nacionales de Córdoba y de la Plata, en Argentina, Romina Grana y Laura López, el 6 de agosto de 2024.

---ooOoo---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](#)

X Corp: [@INAHmx](#)

Instagram: [@inahmx](#)

YouTube: [INAH TV](#)

TikTok: [@inahmx](#)

Sitio web: [inah.gob.mx](#)

