museo de
Las Salinas del Carmen

La historia de las Salinas del Carmen
La exposición

1. UN VIAJE AL PASADO

Un viaje al pasado

A lo largo de la historia, todas las culturas han considerado la sal como un objeto valioso, cargado de simbolismo y con numerosas utilidades: consumo, conservación de alimentos, moneda de cambio…

Seguramente, la sal de las islas Canarias se extrajo directamente de las rasas y cantiles del litoral hasta la Conquista. Su cultivo y explotación mediante la construcción de salinas, supone una de las más bellas intervenciones del ser humano en el paisaje.

Las Salinas del Carmen datan de 1910 tal y como las conocemos hoy. En esas fechas Don Manuel Velázquez Cabrera amplió y mejoró las instalaciones de las hasta entonces denominadas salinas de la Hondurilla o salinas de la Torre para explotarlas y sacar de ellas el máximo rendimiento.

Bienvenidos a su casa.
Bienvenidos a la historia de las Salinas del Carmen.

2. EL SALÓN

La propiedad señorial y los consejos del común

Después de la Conquista, la mayoría de los cocederos naturales pasaron a ser propiedades señoriales. El derecho de uso era del vecindario, pero estaban controlados por los Consejos responsables del “común”.

En 1525, la Corona otorga a F. Jiménez de Alvornoz el monopolio sobre la producción y comercialización de la sal, pero en 1605 las salinas existentes se incorporan a la Real Hacienda.

Este será el punto de partida de la reglamentación salinera y de un gran número de ingenios salineros que provocan tal aumento en la producción de sal, que se denegarán permisos para nuevas explotaciones.

Empieza así la gran época salinera de Gran Canaria, que durante 200 años mantendrá una clara hegemonía en la producción de sal.

.

L'histoire des Salinas del Carmen
L'exposition

Salinas naturales

Existen tres tipos de salinas naturales: los charcos de marea, las salinas naturales y las salinetas, diferenciados por el nivel de obra o por la existencia o no de concentración previa.

Los primeros pobladores de Canarias conocían la sal y la recolectaban en los charcos.

Después de la Conquista se siguieron utilizando las salinas naturales, localizadas en los cantiles basálticos costeros, donde entraba el agua de espuma con las mareas vivas y cristalizaba de forma espontánea.

La recolección la realizaban las mujeres, que batían en el charco y recogían una sal fina de gran calidad. Esta recolección se mantiene actualmente de forma esporádica en varias de las islas.

Las salinas de Canarias (audiovisual)

Las salinas de las Islas Canarias nos hablan no solo de la explotación de este producto tan especial, sino también de la historia de sus gentes.

Su desarrollo y consolidación está marcado por cuatro hitos que conforman cuatro fases diferentes:

Cuando los españoles conquistaron las islas, en el s. XV, la explotación de las salinas naturales estaba vinculada exclusivamente al autoconsumo. De esta época datan las Salinas del Río, en Lanzarote, las más antiguas documentadas en las islas Canarias.

En el s. XVII, la pesca en la costa de Berbería provocó un aumento de las capturas y la necesidad de conservarlas, para lo que la sal era de gran utilidad. Esto sirvió de impulso especialmente a las salinas de Gran Canaria, que comenzaron a exportar a otras islas.

De esta manera, las salinas Canarias alcanzan su época dorada en el s. XX, gracias a la gran demanda de sal que ocasionó el apogeo de la industria conservera.

Sin embargo, la Segunda Guerra Mundial supuso un gran parón que estancó la producción salinera canaria.

Además, la inclusión de todos los tipos de salinas en la Ley española de Minas de 1944, obviando la singularidad de sus métodos artesanales de extracción, pone en peligro su continuidad por la aplicación de un impuesto.

Todo esto, unido al declive de la industria conservera a finales de los años 60, provocó una última fase de decadencia de las salinas canarias.

En la actualidad, de las 50.000 toneladas anuales de sal que se consumen en Canarias, tan solo un 8% procede de salinas de las islas.

Las salinas de Fuerteventura (audiovisual)

La orografía de Fuerteventura es idónea para la formación natural de salinas, especialmente en la costa occidental, donde los charcos hondos y charcas de pequeña altura dan lugar a un tipo de salina más evolucionado, con cocedero y tajo.

Los primeros majoreros aprovecharon estas características para obtener la sal directamente de los charcos y las salinas naturales. Un ejemplo lo encontramos en la costa de Betancuria, en las salinas de Aguas Verdes, cuyo nombre refleja el color verde característico que adquieren los cocederos.

También la vecina Isla de Lobos tuvo sus salinas, que hoy podemos visitar.

Para controlar la explotación y el comercio de la sal de estas salinas naturales, el Cabildo redacta las primeras normativas en el s. XVII. En los legajos de Betancuria podemos leer, por ejemplo, que está prohibido “hacer noche en las salinas y estancarlas, so pena de apercibimiento”. También quedaba fijado el precio de la sal y se establecían penas para quienes acaparasen sal en los amontonaderos, estando obligados a venderla a quien primero se presentase por un precio reglamentado.

En 1786, un vecino de Gran Canaria, Don Juan Francisco del Castillo Olivares, solicita permiso para abrir unas salinas en la Hondurilla. Serán instalaciones salineras más antiguas de Fuerteventura, que en 1905 hereda don Manuel Velázquez Cabrera, rebautizándolas como hoy las conocemos: las salinas del Carmen.

Estas salinas se dedicaron durante el s. XIX al consumo insular, la exportación interinsular y la industria conservera. En esta época también se consolidaron las otras salinas de la isla: las Salinas del Matorral en Jandía, las Salinas de Puerto Cabras y las Salinas de Gran Tarajal.

En el s. XX, la fase de decadencia de las salinas canarias llevó a la desaparición de todas las de Fuerteventura. Hoy, tan solo continúan en uso las más antiguas: las salinas del Carmen.

Las últimas salinas de Canarias

Salinas de Fuencaliente (Fuencaliente, La Palma).

Están declaradas SIC (Sitio de Interés Científico) y se incluyen dentro de un Parque Natural.
Empezaron a dar sal en 1971 aunque en 1972 se paralizaron durante un tiempo a causa de las cenizas de la erupción del volcán Teneguía.
Tipo: salinas nuevas de barro con fondo de piedra
Superficie total: 21.400 m2
Producción anual: 700 TN de flor de sal.
Propiedad: privada

Salinas de Bufadero (Arucas, Gran Canaria).

Catalogadas como Bien de Interés Cultural por su gran interés etnográfico, estas salinas datan probablemente del s. XVII y son el único ejemplo de salina primitiva sobre roca que subsiste.
Llegaron a producir 17 Tn/año de una “sal de roca” de gran calidad, aunque en la actualidad esa cantidad es inferior debido a grandes problemas de mantenimiento.

Tipo: salina primitiva sobre roca
Producción anual: 5-6 TN de sal de roca de gran calidad
Propiedad: multiprivada tutelada por el Cabildo

Salinas de Boca Cangrejo (Agüimes, Gran Canaria).

Construidas a mediados del s. XVIII son las salinas antiguas de barro mejor conservadas de Canarias. Están en perfecto estado de funcionamiento y tienen capacidad para producir unas 250 Tn/año. Disponen de un pequeño almacén de la sal y se mantiene la casa del salinero.

Tipo: salinas antiguas de barro
Superficie total: 7.800 m2
Producción anual: 50-60 TN
Propiedad: privada

Salinas de la Florida (Agüimes, Gran Canaria).

Construidas en 1820 tienen una capacidad productiva de unas 200 Tn/año. Seguramente en origen captaban el agua mediante un molino de viento. Conserva la casa de salinero, un pequeño almacén y una nave anexa en desuso.

Tipo: salinas antiguas de barro
Superficie total: 5.500 m2
Producción anual: 90 TN
Propiedad: privada

Salinas de Arinaga (Agüimes, Gran Canaria).

En la actualidad se mantienen dos de las cuatro salinas de Arinaga. Éstas, ubicadas en el Polígono Industrial, tienen una capacidad productiva de 600 Tn/año. Disponen de dos pequeños almacenes de la sal y una casa restaurada de dos plantas sin uso, “la Casa del Obispo”.

Tipo: salinas antiguas de barro
Superficie total: 21.030 m2
Producción anual: 80 TN
Propiedad: Cabildo Insular de Gran Canaria

Salinas de Tenefé (Santa Lucía, Gran Canaria).

Construidas a finales de 1750, actualmente producen unas 60- 80 Tn/año. Están declaradas BIC en el Categoría de Sitio Etnográfico, estando dentro del dominio público de Costas.

Tipo: salinas antiguas de barro
Superficie total: 14.100 m2
Producción anual: 200 TN

Salinas del Carmen (Antigua, Fuerteventura).

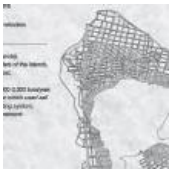
Estas salinas mixtas de forro de piedra se alimentan de forma pasiva con un sistema de bufadero. Actualmente producen unas 50-60 Tn/año de una “sal de espuma” de gran calidad.

Tipo: de transición
Superficie total: 24.300 m2
Producción anual: 700 TN de sal de espuma
Propiedad: Cabildo de Fuerteventura

Salinas de los Agujeros (Teguise, Lanzarote).

Construidas sobre 1940, actualmente producen unas 300-400 Tn/año. Disponen de un salero en desuso y una pequeña edificación para los útiles.

Tipo: nueva con forro de piedra
Superficie total: 45.500 m2
Producción anual: 850 TN
Propiedad: privada



Salinas de Janubio (Yaiza, Lanzarote).

Son las salinas más importantes del archipiélago y un ingenio salinero de interés mundial.
Producen actualmente unas 1.500-2.000 Tn/año. Se trata en realidad de varias salinas agrupadas que usaban molinos de vela y multipalas como sistema de elevación.
Forman parte de la Red Natura 2000.

Tipo: nueva con forro de piedra
Superficie total: 440.000 m2
Producción anual: 13.000 TN
Propiedad: privada

La historia de las Salinas del Carmen

1770 El nuevo señor territorial, don Francisco Bautista de Lugo y Saavedra, comienza la construcción de las primeras salinas de Fuerteventura en el término de la Hondurilla. Esto origina un ruidoso pleito que durará años entre el señor territorial y don Juan Fernando del Castillo Olivares, presunto dueño de dicha tierra.

La Audiencia de Sevilla, en 1786, desestima la apelación del supuesto propietario del terreno y se permite el inicio de las obras para la creación de las salinas.

1807 Para probar la titularidad familiar sobre estos terrenos, doña María Antonia del Castillo presenta ante el Cabildo de Fuerteventura un mapa de las salinas de la Torre, nombre con el que se conocían estas salinas por entonces.
La producción de las salinas alcanzaba por entonces unas 2.240 fanegas de sal anuales.

1901 La familia Velázquez Cabrera posee ya una décima parte de las salinas, adquirida en 1896 a la viuda de don Antonio González Bautista y Benítez de Lugo.
Sin embargo, las instalaciones están en desuso, lo que lleva a un estado arruinado que desaprovecha el gran potencial de estas salinas, como lamenta el periódico semanal majorero “La Aurora”.

1904 Don Manuel Velázquez Cabrera recibe como donación de sus tíos la décima parte de las salinas de la Hondurilla. Este célebre personaje, conocido como el abogado de Tiscamanita, tuvo un papel muy importante en esta explotación, aunque hoy es recordado y homenajeado por su empeño en la organización de los Cabildos como los conocemos hoy en día, otorgando a las Islas Canarias la importancia que se merecen dentro del gobierno de España.

1905

Don Manuel Velázquez Cabrera adquiere por completo las salinas de la Hondurilla y comienza entonces las obras de mejora de las instalaciones para explotarlas al máximo.
Se cree que fue idea del abogado de Tiscamanita rebautizar la explotación de la Hondurilla como las Salinas del Carmen, nombre de su esposa, con la que tuvo ocho hijos.

1905 Don Manuel Velázquez Cabrera vive con su familia en Gran Canaria, lejos de poder gestionar diariamente los trabajos en las salinas. Por ello, decide nombrar a una persona responsable de la producción: Juan Grande D. Blas Sánchez. Ambos acuerdan que la vivienda del salinero se sitúe en las instalaciones, y así será, durante 3 generaciones más.

1916 A pesar de un viaje a Madrid para buscar cura a una fuerte neumonía, don Manuel Velázquez Cabrera fallece el 19 de diciembre en una habitación del Hotel Universal. Nombra a su heredero, don Ginés Velázquez García, para que continúe con la gestión de las salinas del Carmen, pidiendo que mantenga las instalaciones a cargo del salinero Juan Grande D. Blas Sánchez y su yerno, don Felipe Gil González.

2002

Tras la muerte de Manuel Velázquez Cabrera, las salinas han ido pasando por diversas manos, deteriorándose con el tiempo, hasta que el Cabildo puso en marcha el plan de rehabilitación en 1995. Debido a su valor histórico, etnográfico, ecológico y ambiental, han sido declaradas Bien de Interés Cultural en 2002.

2018 El Museo de las Salinas del Carmen reabre al público con la voluntad de poner en valor la historia de estas salinas y la peculiaridad de su sal de espuma, que vuelve a estar en explotación buscando la máxima calidad.

museo de
Las Salinas
del Carmen

Los principios de las salinas

Principios generales de las salinas

Primarios

Captación – elevación
Un sistema de captación recoge el agua y a partir del punto de elevación se riegan las salinas por gravedad

Impermeabilización
Todos los estanques y elementos de las salinas son impermeables para que no haya pérdida de agua y propiciar una mejor graduación y producción de sal.

Graduación
Para asegurar la calidad de la sal es necesario concentrar la salmuera en los cocederos de 3,5° a 15° Baumé antes de pasar al tajo. Allí se recogerá al cristalizar, cuando llega a 25° Baumé. A más pasos de cocederos, mayor velocidad de cristalización.

Escorrentía
Las aguas de lluvia deben ser desviadas al exterior de la salina para evitar el deterioro de sus elementos.

Secundarios:

Limpieza de las aguas
Cuanto más limpias, mayor calidad de la sal.

Tipología
Cada modelo tiene características específicas.

Arquitectura y paisje
Aporta un mayor interés a la salina.

Tamaño de la salina
A más tamaño, mejores capacidades del medio.

Tamaño del tajo
Un tajo pequeño recoge sal de más calidad, grano más fino y menor densidad

Zona húmeda
Los organismos extremófilos son alimento de la avifauna de la salina.

* *La escala Baumé mide el % de la disolución de sal en agua*

Elementos básicos de las salinas

Toda salina dispone de cinco elementos básicos que definen su estructura:

- **El sistema de captación e impulsión**, capta y eleva el agua de mar mediante sistemas pasivos, activos (motores de bombeo), o bien movidos por la acción humana, animal, o por el viento. A partir del punto de elevación, las salinas se riegan por gravedad.

- **Los cocederos o calentadores** son estanques de gran tamaño, encadenados en sucesivos pasos, donde el agua del mar se concentra de los 3,5° Baumé a los 15° - 18° Baumé.

- **Los cristalizadores o tajos**, son recipientes más pequeños y bajos, donde la salmuera cristaliza al llegar a los 25° - 28° Baumé.

- **Los caños** o sistema de riego, son los conductos inclinados que transportan el agua por las distintas partes de la salina.

- **El sistema de defensa** permite eliminar el agua dulce de lluvia. Puede consistir en un muro perimetral o bien en un sistema de caños o de drenaje.

Sistemas de captación

Los sistemas empleados en la captación e impulsión del agua desde el mar hacia los cocederos permiten la circulación del agua en toda su estructura.

Estos sistemas pueden ser activos o pasivos, según empleen o no tecnologías de impulsión diferentes a la propia marea.

Los sistemas pasivos de captación más característicos son:

- De **caño o tubo** (el agua entra), es un conducto que conecta el mar con el interior del vaso, cuyo plano de fondo se sitúa por debajo de la bajamar máxima.

- De **estancadero** (el agua entra), consiste en un muro hidráulico de retención por donde entra el agua, como en un vaso comunicante.

- De **bufadero** (el agua salta), es un sistema propio de cantil que necesita orientarse en dirección al oleaje. Consiste en un tubo inclinado de sección progresiva donde el agua salta a la manera de un surtidor.

- De **rebosadero o saltadero** (el agua salta). Consiste en un murado de retención transversal a la dirección del oleaje cuya sección sobre la pleamar permite la introducción del agua.

- De **tomadero** (el agua corre), se trata de un caño abierto formado por dos muros paralelos y un plano de captación en el que el agua entra al subir la marea. Al poder adaptarse a cualquier tipo de costa, fue utilizado en todas las salinas antiguas de Gran Canaria.

.

El « saltadero » de las Salinas del Carmen

A diferencia de otras salinas en las que el agua se bombea o se deja pasar a través de canales, en las Salinas del Carmen lo hace a través del saltadero, por donde entra la espuma de la ola tras romper contra las rocas.

Ésta es una de las principales características de la sal de las Salinas del Carmen, una sal de espuma de altísima calidad y rica en oligoelementos.

El agua se conduce del saltadero a los cocederos por un caño abierto con un “aliviadero” que desvía el exceso de agua del mar.

Los cocederos de las Salinas del Carmen

Los cocederos, calentadores o *soleaderos,* son grandes estanques impermeables de precalentamiento donde, por sucesivos “pases”, el agua se concentra progresivamente.

Cuando el agua de mar se introduce en el saltadero se lleva hasta los cocederos, donde el salinero la deja 8-10 días para que se caliente. Después se “pasa” el agua de unos cocederos a otros durante otros 15-20 días, para que el sol la evapore.

Al llegar a 15°-18° Baumé se pasa la salmuera concentrada a la tajería, donde el salinero realiza el desnatado de la sal con el rastrillo, depositando en el fondo del tajo los cristales que se van formando en la superficie, para obtener una sal de grano fino y más calidad.

Cuando se evapora casi toda el agua, se saca la sal y se deja escurrir unos días al borde del tajo hasta que se seca.

Las Salinas del Carmen son de transición. Combinan dos tipos de cocederos, el antiguo propio de la salina de barro y el cocedero nuevo propio de la salina nueva de barro y forro de piedra. Estas salinas tienen un total de 10 cocederos con una superficie de 10.270 m2.

Los cristalizadores de las Salinas del Carmen.

Cuando el agua llega al tajo está lista para evaporarse y producir la cristalización del mineral. La sal forma una fina capa en la superficie que el salinero remueve dos veces al día para que se deposite en el fondo. Cuando se evapora casi toda el agua, se deja escurrir en el “bache” del tajo para luego recogerla y llevarla al almacén

La tajería de las Salinas del Carmen tiene una superficie de 14.830 m2 y está formada por más de 900 tajos de unos 3x3m., con fondos de barro apisonados, con pasillos o “baches” de unos 80 cm. de ancho, de barro y forrados con piedra del lugar.

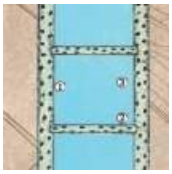
Se organiza por hiladas y combina tajos sencillos en los extremos y tajos compuestos hacia la parte central, cuyo interior está dividido mediante “paredita” formada por un cordón de barro y forro de piedra.

Tipos de cristalizadores

Los tajos o cristalizadores también conocidos como pocetas, maretas o escuadres, son los recipientes de pequeño tamaño donde cristaliza la sal.

Sus fondos son de barro apisonado e impermeables, intervienen en el proceso artesanal donde el barro se mezcla con sal y salmuera para enriquecerla y mejorar sus capacidades. La posterior separación de la sal y la tierra es una técnica delicada y difícil de aprender.

El tipo de tajo o cristalizador depende del tipo de salina y su configuración. Hay principalmente dos tipos: el sencillo, propio de la salina antigua de barro y el compuesto, que permite obtener mayor cantidad de sal y reducir el sistema de riego.



Cristalizadores simples y compuestos

Tajos sencillos de las salinas antiguas

Los tajos sencillos cuentan con baches transversales de contención altos, que pueden estar separados a su vez por baches de menor altura.
.

1. Bache o muro
2. Paredita
3. Fondo

Tajos compuestos

El tajo compuesto se subdivide interiormente en pequeños encuadres a modo de serpentín, que permiten la circulación del agua por toda su superficie.

El reducido tamaño de los encuadres contribuye a aumentar la calidad de la sal. Además, se reducen las necesidades del sistema de riego y hay un mejor aprovechamiento de la superficie.

1. Talud
2. Caño
3. Boca
4. Escuadre
5. Paredita
6. Fondo de barro apisonado
7. Montón de sal

Texto explicativo de la maqueta de las Salinas del Carmen

Las Salinas del Carmen son las únicas salinas de Fuerteventura que siguen en funcionamiento. Tienen un claro interés etnográfico, arquitectónico, cultural, natural y paisajístico.

Su trazado se adapta a la orografía de la hondonada en la que se encuentra, colocándose los cocederos en la parte trasera y la tajería frente al borde costero.

Con una superficie total de más 26.000 m2 hoy en día está al 10% de su producción histórica, con unas 50 – 70 Tn de sal al año.

La sal de las Salinas del Carmen es la única sal de espuma que se consigue en Canarias.
Es muy beneficiosa para la salud por su composición rica en oligoelementos, más incluso que el agua de mar. Contiene 40 veces más potasio natural que cualquier otra sal, 10 veces más magnesio y 7 veces más sulfatos. Además, tiene un grano fino de alta calidad y un sabor muy equilibrado y suave.

El conjunto salinero se completa con el almacén de la sal, la casa de las salinas, las 2 casas de los salineros, un aljibe de escorrentía, un horno de cal, los restos de las vías del viejo embarcadero de la sal y el Museo de las Salinas del Carmen, un importante recurso dentro de la oferta turística insular.

4. HERRAMIENTAS

Las herramientas tradicionales de las salinas

Para todas las labores que se llevaban a cabo en las salinas se empleaban herramientas y útiles diferentes, siempre con un marcado carácter artesanal y local. Cada tipo de salina (primitiva, de mortero de cal, de barro, de forro de piedra) tenía incluso variaciones sobre el mismo tipo de herramienta, cuya denominación puede variar de una isla a otra.

Muchas de ellas eran polivalentes y servían tanto para la construcción de las propias salinas como para la obtención de la sal y el mantenimiento de las instalaciones.

Casi todas las herramientas están formadas por dos elementos: el mango, confeccionado con maderas locales y una forma singular, generalmente metálica, aunque también las hay de madera y vegetales.

.

5. LA HABITACIÓN

La vida del salinero

El trabajo del salinero tradicional, a medio camino entre el artesano y el recolector, tiene la dureza y la exigencia de las labores del sector primario, pero también un gran valor etnológico y cultural.

Aunque se puede extender a los meses de invierno si escasean las lluvias, la temporada de la sal va de marzo a octubre. El resto del año el salinero se encarga del mantenimiento de las salinas, limpiando los residuos del fondo de los tajos o construyendo otros nuevos.

.

La sal a través el tiempo (audiovisual)

La sal...sal de la vida y para la vida… sin ella es imposible vivir,

nuestro cuerpo la necesita y durante muchos siglos fue el único medio para conservar los alimentos…

Todas las épocas y culturas la han buscado y valorado… Platón la considera uno de los "primeros componentes de la vida"
Homero, "el más básico de los minerales"

Plinio el Viejo, en su tratado "Historia Natural" reconoce que "Los dioses saben que la civilización no es posible sin la sal"

Tanto en los ritos paganos como en la liturgia cristiana, la sal es un elemento relevante… "que todo lo que ofrecieses en sacrificio lo has de sazonar con sal" (Lv.2,13)

En muchas culturas la sal siempre se ha ofrecido como símbolo de hospitalidad, y en las culturas africanas se encuentra dentro del "presente de la alianza" (sal, ébano, marfil, aceite y nuez de cola)

Los mercaderes de Oriente Medio lo cambiaban por oro al peso con los pueblos interiores de África, era el "oro blanco" y tenía su propia ruta como existía para la seda o las especias.
Los legionarios romanos recibían una pequeña parte de su paga en sal, era el salarium argentum, de donde proviene la palabra "Salario".

Nell'Impero En el Imperio Romano, desde su fundación, la extracción de la sal siempre fue un monopolio del estado.

Este monopolio, con mayor o menor intensidad se mantuvo durante siglos, controlando los estados la producción de sal, regulando su venta y fijando sus precios.

Los antiguos pobladores de las islas Canarias recolectaban la sal de los charcos naturales cuando el sol evaporaba el agua marina.

Lo que en eran principio sólo charcos naturales formados por la pleamar, fueron poco a poco mejorados, ampliando la capacidad modificando los fondos, y estable-ciendo diferentes pasos para aumentar la concentración salina. De los charcos profundos a los más superficiales... Así surgen unas "primitivas" salinas...

En las islas Canarias la importancia de la sal también era muy grande como demuestran ciertos documentos del siglo XVIII de la Villa de Betancuria.
En ellos se aprecia el control que el Cabildo ejercía sobre este producto fijando los precios de venta y prohibiendo su especulación.

En 1786 D. Juan Evaristo del Castillo, solicita un permiso para construir unas salinas en el lugar Conocido como la Hondurilla, un lugar donde con toda probabilidad se recogía salde forma natural.

La sal a través del tiempo (audiovisual)

En aquella ocasión la solicitud fue impugnada, pero parece, que de algún modo las salinas comenzaron a funcionar como recogen las estadísticas de Escolar y Serrano, allí se indica que en el periodo entre 1793 y 1806 se producen 2000 fanegas de sal en el municipio de Antigua.

A principios del siglo XX D. Manuel Velázquez Cabrera tras heredar de su familia una décima parte de las Salinas, decide comprar el resto y comienza la remodelación de las antiguas instalaciones, moderniza las infraestructuras, amplía las instalaciones y conforma las salinas que hoy conocemos, las Salinas del Carmen.

En la reforma de D. Manuel Velázquez se combinaron elementos de la salina antigua de contrastado funcionamiento, con otros que representaban la mejor tecnología que existía en la época.

Hoy las clasificamos como salinas de transición, en ellas conviven tajos construidos con tajos construidos con el sistema antiguo junto a otros del sistema nuevo.

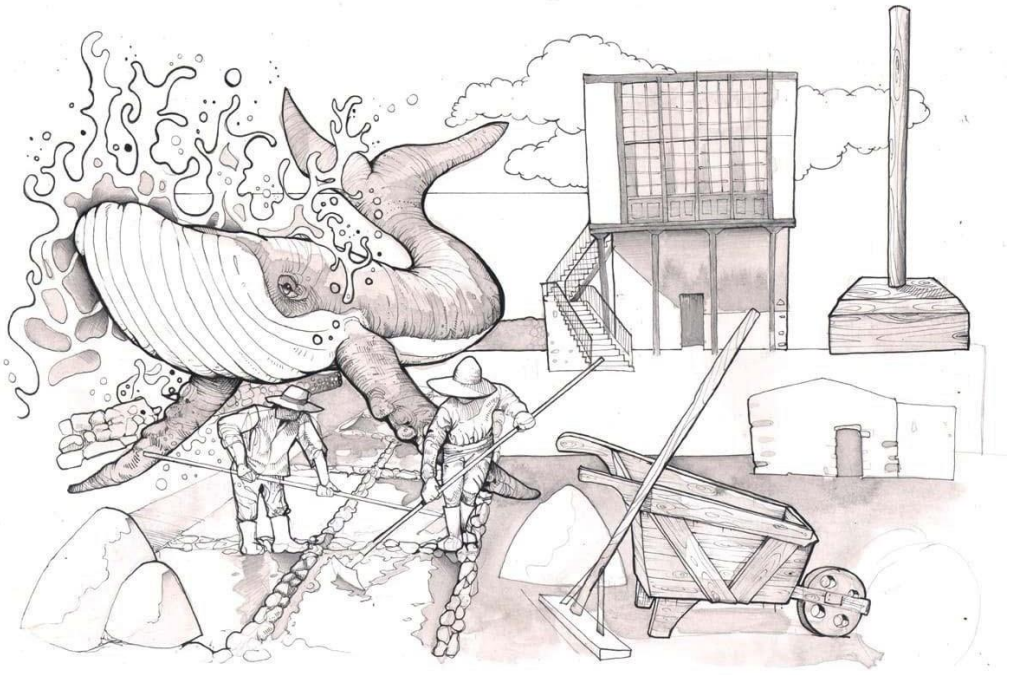
Uno de los elementos más llamativos de estas salinas es el saltadero
Un rompiente natural adaptado para recoger la espuma de las olas.
Este agua se distribuye a través de un canal hasta los cocederos para después llegar a los tajos.

En todo el proceso interviene únicamente la fuerza de la gravedad, y ningún otro tipo de energía excepto el viento y el sol.

El resultado es un producto único y excepcional…

…la sal de las Salinas del Carmen.

Las Salinas del Carmen hoy

Rehabilitadas en los años 90 a través del Programa Regis de Recuperación de las Salinas Canarias y posteriormente con inversión del Cabildo, las Salinas del Carmen fueron adquiridas por éste en mayo de 1995.

En el año 2002 fueron declaradas BIC (Bien de Interés Cultural) en la categoría de Monumento, aumentando su rango de protección. Desde entonces se ha trabajado no solamente en su conservación sino también en transformarla en un foco de difusión de la historia de la sal y las salinas de Canarias y en particular de la isla de Fuerteventura.
.