

Peccata minuta

Hay que mojarse



No me parece mal lo de Tabarnia, aunque el nombre, más propio de una república imaginada por el **Hergé** de Tintín que de una posible y regada realidad, sea mejorable. Propongo nombres más feos, menos altisonantes, como **Barcico** (Barcino+Tarraco: 2) o **Barnaco** (Barna and Company), privilegiando así, como debe ser, la capital sobre la provincia.

Otra posibilidad sería empezar a pensar seriamente, con vistas a las

próximas o inmediatas elecciones, en el PaLiCa (Partit Litoral Català), cuyo himno no debería ser el *Mediterráneo* de **Serrat** (canción ya pretendida para otros usos) ni *El meu amic, el mar*, de **Llach**, dado que su autor nació en un lindo pueblo de tierra adentro desde cuyo campanario no se adivinan oleaje ni horizonte. ¿Nuestro eslogan electoral? *La mar de bien*.

Este muy húmedo partido contaría con ideólogos de renombre internacional como **Baudelaire** («*l'Homme libre, toujours tu chériras la mer...!*»), **Paul Valéry** («*La mer, la mer, toujours recommencée...*»), **Espronceda** («*Con diez cañones por banda...*»), **Hemingway** (*The old man and the sea*) y así hasta mil. El gobierno que presidiría por mayoría abrumadora el PaLiCa, dispondría, naturalmente, de ejército de mar,

basando sus efectivos en las golondrinas del Moll de la Fusta, los menegantes cruceros que aún recalán en nuestras aguas, así como –si la necesaria naumaquia para hacernos así lo requiere–, la expropiación forzosa de yates, veleros, barcas de pesca y barquitos de papel anclados entre Sant Carles de la Ràpita y Malgrat (de Mar), todos bajo mandato de acreditados lobos de mar como Haddock, Acab, Nemo o Chanquete. Habría que consensuar por referéndum si la bandera pirata sería la más oportuna, o bien recuperar la enseña de aquellos míticos delfines que recorrían a nado el Mare Nostrum con las cuatro barras tatuadas en su lomo.

Conscientes de la enorme tristeza que provocaría en la futura mili-

tancia *paliqüena* la pérdida de grandes enclaves marítimos como Lloret, Palamós, Port de la Selva o el fronterizo y *benjaminesco* Portbou, podrían establecerse puntuales intercambios de *castells* por habaneras, *xató* por gambas, **Ruscalleda** por Can Roca y **Miró** por **Dalí**; también la diplomacia debería ponerse a pactar de inmediato (paella, fino, flamenco, pescaito frito...) con los puertos, playas y faros comprendidos entre Vinaròs y Algeciras.

Con la mar salada

Por si no hubiese quedado suficientemente claro, el PaLiCa, enemigo de las estructuras provinciales que propone conservar Tabarnia, ofrecería solo sus líquidos servicios a los pueblos o ciudades que lindan estrictamente con la mar salada: ni Cornellà ni Terrassa ni Sabadell ni hostias. Hay que mojarse. ¡Feliz 2018! ≡

Pequeño observatorio



El pasado siempre sabe pasar

Entre los papeles que he recibido por correo estos días he encontrado una felicitación de Navidad. Me lo envía desde el Maresme la familia **Cusachs Colomer**. Podría decir que ya hace años que no los he visto, pero puedo decir también que recupero su recuerdo muy a menudo. Por un hecho: en la sala de estar de casa tengo mi busto en bronce que **Cusachs** me hizo por amistad. Como es un hombre de curiosidades varias comprenderá que también me interese por las cosas que van desapareciendo con el tiempo y que él también debió haber visto cuando era joven en la ciudad.

El sereno y el vigilante. Dos personajes barceloneses tradicionales en nuestras noches. Cuando yo era estudiante e iba a Can Folch para compartir unos estudios, al volver a casa tenía que dar palmas para que este funcionario, el vigilante, guiándose por el sonido de aquella especie de aplauso viniera hacia donde yo estaba para abrirme la puerta con una gran llave.

A los jóvenes de hoy les debe sonar como algo exótico las figuras del sereno y el vigilante

Yo le daba unos céntimos y él me ofrecía una pequeña candela para que tuviera un poco de luz cuando comenzara a subir hacia mi piso por una escalera absolutamente oscura. Los jóvenes lectores de hoy difícilmente se harán cargo de la situación.

También les cuesta creer –a mí también me ocurre– que en pleno día pasara por la calle un hombre gritando: «¡el afilador!». El vecindario del Eixample bajaba a la calle con sus cuchillos y tenedores. Tampoco es una invención mía que yo escuchara en plena calle del Eixample a un hombre que gritaba: «En la piel de conejo...».

Quizá de todos estos hechos y costumbres se podría hacer una escena antológica presentada en un escenario de teatro. El vestuario sería importante. Pero pienso que todo ello sería un fracaso.

Sobre el pasado se han dicho muchas cosas. Es natural, porque todos nosotros seremos, un día u otro, habitantes del pasado. Un pasado que vivirá un poco o nada. Quién lo decidirá será el futuro, siempre imprevisible. ≡

LOS SÁBADOS, CIENCIA

Oro, incienso y... sal

El cloruro sódico no solo resulta imprescindible para el hombre, también para todos los animales



A pasada primavera, cuando pasaba unos días en la sierra de Jaén, salí a pasear una noche y me encontré con que varias vacas que pastaban por la zona, se habían agrupado en la cumbre de una pequeña colina, como si estuvieran adorando la luna llena. Cuando me acerqué descubrí que su atención se dirigía a unas piedras blancas que a la luz de la luna emitían un resplandor iridiscente. No me aproximé demasiado porque tenían unos cuernos muy largos, pero me volví a la casa pensando que había sido testigo de una escena mágica. Al día siguiente descubrí que las piedras blancas no eran más que trozos de sal; más tarde supe que los pastores suelen dejarlas en las zonas donde pasta el ganado para que las vacas puedan lamerlas y así obtengan su dosis diaria de sal, cosa difícil comiendo solo pasto.

Así comprobé que la sal común, el cloruro sódico de fórmula química NaCl, no solo es imprescindible para el hombre, sino para todos los animales, por lo que ha tenido gran relevancia en la historia. Da nombre a la ciudad de Salzburgo, cuna de **Mozart**, y a la capital del estado norteamericano de Utah, Salt Lake City; de ella se derivan la palabra *salario* porque al ser una sustancia muy valiosa y que no se descompone, se empleó como moneda para pagar a los soldados romanos. También tuvo un papel protagonista en la construcción de la Gran Muralla China, paga-



MONRA

da con las tasas aplicadas a su comercio, y en el fin de la dominación británica en la India con la Marcha de la Sal, encabezada por **Gandhi** a mediados del siglo XX.

ESTA SUSTANCIA es además uno de los principales potenciadores de sabor, por lo que es el aditivo alimenticio más común. Está formado por los iones sodio (Na+) y cloruro (Cl), por lo que es un compuesto iónico, no irónico, como aparece en algunas webs. El ion sodio es parte esencial de la bomba sodio-potasio, una proteína presente en todas las membranas celulares encargada de mantener el volumen celular e imprescindible en la transmisión de los impulsos nerviosos; cuando esa bomba no funciona bien, la presión arterial sube y hay que disminuir la ingesta de sodio. En cuanto al ion cloruro, cuando está en el estómago como

parte del ácido clorhídrico, HCl, es el principal agente en la digestión. El supuesto peligro de mezclar alimentos ácidos con otros básicos son patrañas. Para poder digerir los alimentos, el pH de nuestros estómagos es muy ácido, casi tanto como el del agua fuerte, cuyo componente principal es también HCl. La ingesta diaria de sal recomendada es 5 gramos por persona, aunque en España la media está en torno a 10.

El gran valor de la sal en el pasado no se debía solo a su uso como condimento: había una gran demanda para preparar salazones, procedimiento de conserva de alimentos empleado desde la prehistoria. Aunque en las salinas del sur de Europa se obtenía por evaporación del agua del mar, en las costas del norte de Europa o en sitios alejados del mar había dificultades para obtenerla en grandes cantidades, de ahí que se estable-

cieran rutas de la sal en todos los continentes. En nuestro mundo actual refrigerado y lleno de productos congelados hemos olvidado que hace menos de un siglo solo se podía comer pescado en las costas y carne poco después de la matanza, a no ser que ambos alimentos hubieran sido conservados en salazón. Este procedimiento consistía en recubrir la carne o el pescado de abundante cantidad de sal que absorbía el agua e impedía la proliferación de bacterias y mohos. La alternativa para asegurar la ausencia de agua en estos alimentos era secarlos al aire o ahumarlos. En los últimos tiempos disponemos además del envasado al vacío, que como las otras técnicas de conservación de alimentos, lo que hace es retirar el agua de los mismos.

¿Y POR QUÉ se echa sal a las carreteras cuando nieva? Esencialmente por el mismo motivo por el que se le añade al agua de cocer las patatas: porque tanto su temperatura de congelación como de ebullición, se ven modificadas cuando disolvemos sal en ella. Es lo que los químicos llamamos *propiedades coligativas* porque solo dependen del número de partículas disueltas. La sal hace que el agua se congele a temperatura inferior a cero grados –es un anticongelante– y que hierva a una temperatura superior a 100 grados. Y a mayor temperatura, las patatas se cuecen antes.

Es evidente que aunque los magos de Oriente le trajeron al niño Jesús sustancias preciosas, se olvidaron de una muy humilde pero mucho más valiosa: la sal común. ≡
Catedrática de Química Inorgánica de la Universidad de Sevilla.