

# Índice

<b>Presentación.....</b>	11
<b>Introducción a la presente edición .....</b>	13
<b>Agradecimientos.....</b>	17
<b>Capítulo 1</b>	
<b>Historia y Etnografía .....</b>	19
Introducción .....	21
Vivir de la Salina.....	23
Historia salinera en la bahía de Cádiz .....	25
La sal en Cádiz hasta la Edad Media.....	27
Presente de las salinas de la bahía de Cádiz: Un estudio etnográfico .....	29
Paisaje identitario.....	31
La salina en tiempos de la Guerra Civil, la posguerra hasta su desaparición.....	31
Organización del trabajo en la salina. Puestos de trabajo, herramientas y horarios.....	36
Glosario de herramientas, utensilios y trabajos salineros.....	44
<b>Capítulo 2</b>	
<b>Manejo tradicional del agua en las salinas artesanales         de la bahía de Cádiz.....</b>	49

Introducción .....	51
¿Cómo hacer una salina? .....	52
Recorrido del agua en una salina .....	53
Combear, anegar y arrones .....	60
Partes de una salina.....	61
Otras partes de la salina .....	66
<b>Capítulo 3</b>	
<b>Otros aprovechamientos extensivos de la marisma salinera:</b>	
<b>El estero y los caños .....</b>	71
Introducción.....	73
Cría de peces. Sistema de producción .....	73
Manejo del estero .....	74
Recolección .....	78
Los caños y su aprovechamiento. El marisqueo .....	79
<b>Capítulo 4</b>	
<b>Labores para la extracción de sal y mantenimiento de una salina artesanal tradicional .....</b>	
Introducción.....	83
Limpieza de tajerías.....	35
Condiciones para sacar sal .....	85
La extracción de sal.....	92
Tareas de invierno.....	95
Evoluciones y adaptaciones en la salina.....	101
<b>Capítulo 5</b>	
<b>Experiencias para el desarrollo integral en salinas artesanales de la bahía de Cádiz.....</b>	
	119

Introducción .....	121
RTS. Perspectivas de futuro .....	121
Educación medioambiental .....	139
<b>Anécdotas y testimonios .....</b>	<b>179</b>
<b>Glosario de términos salineros .....</b>	<b>189</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>215</b>
<b>Colaboradores .....</b>	<b>221</b>