

UNIVERZA V LJUBLJANI
EKONOMSKA FAKULTETA

DIPLOMSKO DELO

GASPER DOLHER

UNIVERZA V LJUBLJANI
EKONOMSKA FAKULTETA

DIPLOMSKO DELO

EKONOMSKA ZGODOVINA SOLI

Ljubljana, avgust 2016

GAŠPER DOLHER

IZJAVA O AVTORSTVU

Podpisani Gašper Dolher, študent Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, avtor predloženega dela z naslovom Ekonomska zgodovina soli, pripravljenega v sodelovanju s svetovalcem dr. Zarjanom Fabjančičem

IZJAVLJAM

1. da sem predloženo delo pripravil samostojno;
2. da je tiskana oblika predloženega dela istovetna njegovi elektronski obliki;
3. da je besedilo predloženega dela jezikovno korektno in tehnično pripravljeno v skladu z Navodili za izdelavo zaključnih nalog Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani, kar pomeni, da sem poskrbel, da so dela in mnenja drugih avtorjev oziroma avtoric, ki jih uporabljam oziroma navajam v besedilu, citirana oziroma povzeta v skladu z Navodili za izdelavo zaključnih nalog Ekonomske fakultete Univerze v Ljubljani;
4. da se zavedam, da je plagiatorstvo – predstavljanje tujih del (v pisni ali grafični obliki) kot mojih lastnih – kaznivo po Kazenskem zakoniku Republike Slovenije;
5. da se zavedam posledic, ki bi jih na osnovi predloženega dela dokazano plagiatorstvo lahko predstavljalo za moj status na Ekonomski fakulteti Univerze v Ljubljani v skladu z relevantnim pravilnikom;
6. da sem pridobil vsa potrebna dovoljenja za uporabo podatkov in avtorskih del v predloženem delu in jih v njem jasno označil;
7. da sem pri pripravi predloženega dela ravnal v skladu z etičnimi načeli in, kjer je to potrebno, za raziskavo pridobil soglasje etične komisije;
8. da soglašam, da se elektronska oblika predloženega dela uporabi za preverjanje podobnosti vsebine z drugimi deli s programsko opremo za preverjanje podobnosti vsebine, ki je povezana s študijskim informacijskim sistemom članice;
9. da na Univerzo v Ljubljani neodplačno, neizključno, prostorsko in časovno neomejeno prenašam pravico shranitve predloženega dela v elektronski obliki, pravico reproduciranja ter pravico dajanja predloženega dela na voljo javnosti na svetovnem spletu preko Repozitorija Univerze v Ljubljani;
10. da hkrati z objavo predloženega dela dovoljujem objavo svojih osebnih podatkov, ki so navedeni v njem in v tej izjavi.

V Ljubljani, dne 15.08.2016

Podpis študenta: _____

KAZALO

UVOD	1
1 SOL NA KITAJSKEM	2
1.1 Najstarejše navedbe uporabe soli na Kitajskem	2
1.2 Uporaba soli v prehrani na Kitajskem	2
1.3 Viri soli	3
1.4 Trg soli in njegova regulativa	4
1.5 Vloga soli v 20. stoletju	6
2 SOL V EGIPTU IN V AFRIKI	7
3 SOL V OBDOBJU KELTOV	9
4 SOL V OBDOBJU STARIH RIMLJANOV	10
5 SOL V SREDOZEMLJU IN NA JADRANU	13
6 SOL V EVROPI V OBDOBJU SREDNJEGA IN NOVEGA VEKA	17
6.1 Praktična uporaba soli	17
6.2 Pridobivanje soli na severu Evrope	19
6.3 Pridobivanje soli na Poljskem	20
6.4 Pridobivanje soli v Franciji	21
6.5 Pridobivanje soli v Avstriji	23
7 SOL V ANGLIJI	25
8 SOL V AMERIKI	28
9 SOL V INDIJI	33
10 SOL IZ MRTVEGA MORJA	35
11 SOL NA SLOVENSKEM OZEMLJU	36
11.1 Trgovanje s soljo	36
11.2 Upravljanje soli pod beneško oblastjo	37
11.3 Upravljanje soli pod avstrijsko oblastjo	38
11.4 Upravljanje soli pod francosko oblastjo	39
11.5 Upravljanje soli pod ponovno avstrijsko oblastjo	40
11.6 Upravljanje Piranskih solin v 20. in 21. stoletju	41
SKLEP	44
LITERATURA IN VIRI	46

UVOD

Življenje izvira iz morja, tekočine, ki jo v glavnem sestavljata voda in sol, oba elementa, ki sta nepogrešljiva za naš obstoj. Večini ljudi je poznano dejstvo, da voda sestavlja velik del našega telesa, malokdo pa ve, da je sol ravno tako pomembna, saj je od nje odvisna večina procesov našega organizma.

Sol kot nepogrešljiva sopotnica spremlja človeka že od začetka njegovega obstoja. Prvotno je človek sicer ni prideloval, saj je potrebno sol zaužil z mesom živali, ki jih je ujel. Ko se je človek začel ukvarjati s poljedelstvom, pa je pridobivanje soli postalo nuja.

Sol je bila skozi večino svoje zgodovine predmet državne regulative. Sol kot taka je bila pomemben vir prihodkov za državni proračun, zaradi velikega gospodarskega in strateškega pomena pa so bili na področju pridobivanja in trgovanja s soljo nemalokrat ustvarjeni državni monopoli. Take politične odločitve so pogosto vodile v kronično pomanjkanje soli, kar je pripeljalo do razvoja tihotapstva. Strateški pomen soli je pripeljal tudi do številnih vojaških spopadov. Sol je bila pogosto dejavnik napredka narodov, včasih pa tudi propada. Na uporabo soli skozi stoletja so vplivali mnogi dejavniki. Prvotno je namen soli določala pokvarljivost hrane, ki je je človek moral imeti dovolj na zalogi, če je želel premostiti obdobja pomanjkanja. Uporaba soli kot konzervansa je začela pomembno upadati po industrijski revoluciji. Vlogo soli v svetu so pomembno spremenili izumi v različnih industrijah. Eni so soli odvzeli pomembnost, drugi so odpirali nove možnosti njene uporabe. V današnjem času se sol kot konzervans uporablja precej manj kot nekoč, saj jo je v tem nadomestil hladilnik. Se pa sol veliko uporablja v kemični industriji, kjer pomembno vpliva na naš vsakdan skozi proizvode, ki vplivajo na kakovost našega življenja.

Danes sol večinoma jemljemo kot samoumevno in se njenega velikega pomena premalo zavedamo. Sol namreč ni zgolj dobrina, temveč tudi proizvodni dejavnik, ki je zaradi svojega širokega spektra uporabe pogosto odločal o usodi številnih gospodarstev in narodov. Zato je v preteklosti zaradi tega pomembnega resursa prihajalo do številnih vojn. **Namen** diplomskega dela je opozoriti na velik pomen soli nekoč in danes. Ljudje so se pomena soli v preteklosti zelo dobro zavedali, v preteklem stoletju pa je zaradi večje dostopnosti produkta to zavedanje začelo upadati. **Cilj** diplomskega dela je prikazati gospodarsko vlogo in širši družbeni pomen soli v svetu skozi zgodovino vse do danes. Cilju diplomskega dela sledi **struktura naloge**. Princip strukturiranja diplomskega dela je časovno-geografski, pri čemer je najprej upoštevan časovni princip. V prvem poglavju je govor o soli na Kitajskem, od koder izvirajo najstarejši zapisi o soli. Tu je prikazan pomen soli skozi celotno kitajsko zgodovino, dodatno pa je problematika strukturirana po podpoglavjih, kjer je prikazan pomen soli skozi različne gospodarske vidike in različna obdobja kitajske zgodovine. V prvem podpoglavju je pomen soli tudi kulturno umeščen oz. prikazan z vidika kitajske kulture. Upošteva v prvi vrsti kronološki pristop, je zgodovina soli v naslednjih poglavjih

predstavljena po različnih geografskih sklopih. V zadnjem sklopu je predstavljena zgodovina soli na slovenskem ozemlju. V zaključku naloge so podani sklepi in ugotovitve, ki izhajajo iz diplomskega dela.

Metoda: Diplomsko delo temelji na deskriptivni metodi, ki obsega splošno opisovanje in opredeljevanje pojavov, ter metodi kompilacije, kjer je na podlagi več različnih virov opisano zgodovinsko dogajanje v posameznem obdobju. V diplomsko delo so vključena tudi teoretična znanja, osvojena v času dodiplomskega študija.

Hipoteza: Sol je bila skozi zgodovino nadvse pomembna dobrina in proizvodni dejavnik ter pogosto strateški resurs, ki je vse do danes ohranil velik del svojega pomena.

1 SOL NA KITAJSKEM

1.1 Najstarejše navedbe uporabe soli na Kitajskem

Sol je v kitajski tradiciji prisotna že od nekdaj. Na jezeru Xiechi pri Yunchengu naj bi sol nabirali že pred več kot 6000 leti pr. n. št. Davno pred našim štetjem se je na Kitajskem s soljo trgovalo, trgovina pa je bila predmet raznih ekonomskih politik. Bloch tako navaja, da je že leta 2200 pr. n. št. cesar Hsia Yu uvedel prvi solni davek. Kako pomembna je bila sol skozi dolgo kitajsko zgodovino priča tudi dejstvo, da je Marco Polo v Tibetu odkril solne modelčke z odtisnjeno podobo Džingiskana, ki so jih uporabljali kot plačilno sredstvo (History of salt – Cargill, 2011).

1.2 Uporaba soli v prehrani na Kitajskem

Ko pomislimo na sol, običajno najprej pomislimo na njeno uporabo v kulinariki. Na Kitajskem je ta pojav še bolj izrazit, ker imajo Kitajci poseben odnos do hrane in uporabe začimb. Svoje jedi pripravljajo na podlagi uravnoveženih kombinacij, običajno nasprotujočih si okusov, kjer igra sol najpomembnejšo vlogo (Kurlansky, 2003, str. 359–360). Soli se pri tem ne uporablja za soljenje jedi, temveč se jedem dodaja slane omake in druge slane proizvode. Na tak način so ljudje v preteklosti varčevali s soljo, katere cena je bila zelo visoka (Kurlansky, 2003, str. 27).

Kitajci so oboževali kombinacijo rib in soli. Trgovina z ribami in soljo je zaradi tega cvetela. Celo znan konfucijanski mislec Mencij (372 pr. n. št.–289 pr. n. št.) naj bi se preživiljal s prodajo rib in soli. Podobno kot drugod po svetu so tudi Kitajci ribe fermentirali v soli. Na Kitajskem je sol še danes nepogrešljiva pri shranjevanju zelenjave, ki je v današnjem Sečuanu še vedno eden izmed glavnih dodatkov jedem. Ta dodatek se običajno postreže z nesoljenim rižem (Kurlansky, 2003, str. 27, 361–365).

Uporaba soli za shranjevanje hrane je Kitajcem omogočila rešitev težave prevoza jajc. S posebno metodo shranjevanja so uspeli ohraniti sveža jajca tudi do 100 dni (Kurlansky, 2003, str. 30).

1.3 Viri soli

Pridobivanje soli je zelo staro opravilo. Pred več kot 4000 leti so Kitajci puščali slanico, da je izhlapevala v majhnih solinah ali v puščavskih kotanjah. Bazeni soli v okolici velikega ovinka Rumene reke (zanka Ordos) so najpomembnejši v severnem delu države. Najbolj obsežni in produktivi bazeni soli pa se nahajajo v provinci Jiangsu ter po celotni dolžini obale. Ti predstavljajo 75 odstotkov celotne tamkajšnje proizvodnje (Bloch, 1996a).

Raziskovalci so pred kratkim ugotovili, da je sol svoj čas reševala družbeni in ekonomski razvoj na območju današnjih Treh sotesk v bližini jezua na reki Jangce. To območje je bilo zaznamovano z obiljem slanice, zaradi česar je postalo center predelave in distribucije soli (Bloch, 1996a).

Na Kitajskem je bil način pridobivanja soli v preteklosti naprednejši kot drugod po svetu. V okolici Sečuana so pred nastankom krščanstva za pridobivanje soli izkoriščali tehnologijo vrtin. Ta tehnologija je predvidevala uporabo plavžev, v katerih so ljudje talili železo in jeklo. Ti dve kovini sta Kitajcem omogočili izdelavo vrtin, ki so segale do 600 metrov globoko. Slanico so črpali po bambusovih ceveh, ki so bile opremljene z usnjenimi zaklopkami (ventili), ki so porivale in vsrkavale slanico. Slanico so nato izparevali v velikih železih ponvah, kot gorivo pa so uporabljali naravni plin. V obdobju, ko so Kitajci uporabljali bambus, ki ni vseboval alg in je bil odporen na gnitje, so Egipčani za črpanje slanice uporabljali lesene cevi. Ta tehnika je bila v Evropi uporabljena komaj v 17. stoletju (Bloch, 1996a).

Kako pomembni so viri soli oz. njihovo obvladovanje, nam kaže obdobje med letoma 685 in 643 pr. n. št., ko je država Qi (današnji Šandong) pridobila oblast prek dobičkonosnega trgovanja z ribami in soljo. Država je soline zaradi njihove pomembnosti proglasila za državni zaklad oz. jih podržavila (Bloch, 1996a).

Okoli leta 520 pr. n. št. so bile soline in kovačnice glavni viri bogastva. Kitajska je bila, po obdobju notranjih vojn in družbenih prevratov, prvič združena v času dinastije Čin (221–206 pr. n. št.) pod vladavino cesarja Jing Dženga (259–210 pr. n. št.). Pri tem so pomembno vlogo igrali bogati viri soli, ki so cesarju omogočili, da je združil šest držav tekmic. Dinastijo Čin je nasledila dinastija Han (206 pr. n. št.–9 n. št., 25–220 n. št.), ki je uvedla denarno gospodarstvo in novo družbeno ureditev, ki je kmetom omogočila lastništvo nad zemljo. V tem obdobju sta bila sol in železo, poleg žita, še vedno najpomembnejši dobrini. Okoli leta 120 pr. n. št. je država dvignila davke, da bi izboljšala svoj proračun. To je privedlo do

nelegalnega kovanja denarja in splošnega dviga cen ključnih dobrin. Država je skušala inflacijo nadzirati tako, da je razširila državni monopol nad soljo in železom na precej širše območje, kot je to bilo v času dinastije Čin. Ceno soli je skušala znižati z uravnavanjem prevoza, skladiščenja in distribucije. V ta namen so bili med letoma 117 in 115 pr. n. št. odprti urad in skladišča. Uradniki so tekmovali s trgovci, da bi na trgu kupili sol po nizki ceni in jo v obdobju pomanjkanja preprodali po razumnih cenah. Vsi ti ukrepi so omogočili povečanje prilivov v prej izpraznjeno državno blagajno (Bloch, 1996a).

Na drugi strani je državno reguliranje izkrivljalo trg in pripeljalo do pretirane koncentracije moči v državnih rokah, kar je zaviralo podjetniški duh. Ureditev trgovine ter proizvodnje soli in železa je zato med prebivalstvom povzročila nezadovoljstvo. Na dvoru sta se tako pojavila dva tabora. Eden je zagovarjal odpravo monopola in menil, da bi bilo treba ponovno vzpostaviti fevdalni sistem, saj je ta v preteklosti omogočil boljše upravljanje zemlje in zadovoljitev potreb posamenika. Zagovorniki monopola so po drugi strani menili, da mora imeti država nadzor nad soljo, železom in žitom. To naj bi preprečilo tekmovalno pogoltnost in korupcijo med trgovci ter privedlo do stalnega dohodka, s katerim bi financirali obrambo države. Monopol nad soljo in železom so leta 44 pr. n. št. ukinili, vendar je bil ponovno vzpostavljen štiri leta kasneje, in sicer ob nastanku nove finančne krize (Bloch, 1996a).

1.4 Trg soli in njegova regulativa

Dinastija Tang (618–907 n. št.), ki je izvedla številne davčne reforme in uvedla državni monopol nad viri soli, je poskrbela tudi za novo regulativo trgovine s soljo. To je uravnavala prek sistema upravljalcev in preprodajalcev, s katerimi je nadzorovala proizvodnjo soli. Država je od proizvajalcev odkupovala sol in jo trgovcem prodajala tudi po desetkrat višjih cenah (Bloch, 1996a).

Za to, da se je soline s pridom izkoriščalo, so skrbele prefektore, ki so soline dajale v najem družinam, ki so jih bile sposobne dobičkonosno upravljati. Uradniki so imeli dolžnost preverjanja in nadzorovanja popravljalnih del na solinah ter bili poleg tega zadolženi za obdavčevanje soli. Uradnik Liu Jen je najprej uredil proizvodnjo, skladiščenje in trg soli, nato pa se je dogovoril za sodelovanje z organizacijo rečnega prometa. Dorekli so tudi urnik potovanja po rekah. Čiščenje in vzdrževanje rečne struge sta bila poleg ostalih del plačana v skladu z dogovorom (Bloch, 1996a).

V obdobju med letoma 780 in 790 n. št. je v severovzhodnem delu države prišlo do uporov. Država je spet potrebovala denar, zato je povišala solni davek. Sistemska reforma je privedla do povišanja prihodkov, sol pa je leta 900 n. št. postala glavni vir državnega prihodka. Med pomembnimi odhodki je bilo vzdrževanje vojske; sprva je južni del države proizvajal toliko soli, da je sam popolnoma zadostoval potrebam vojske po soli, vendar se je število vojakov v naslednjih sto letih povečalo z dvesto tisoč na več kot milijon. Vzdrževanje vojske je tako

terjalo kar 60 odstotkov državnega proračuna. Država je zato povečala davke: na račun soli je bilo pri tem pobranih kar 50 odstotkov vseh davkov (Bloch, 1996a).

Dinastija Ming (1368–1644 n. št.), ki je nasledila mongolsko dinastijo, je vladala nad precej večjim območjem kot katerakoli prejšnja dinastija. Na razpolago je imela 3 milijone vojakov, ki so seveda potrebovali zalogo hrane. Trgovci, ki so oskrbovali vojsko z žitom, so od vojske dobili v plačilo solne certifikate. Ti so trgovcem omogočali prodajo soli državi po dobičkonosnih cenah (Bloch, 1996a).

V času vladavine mešane ekonomije papirnatega denarja (vrednostni papirji) in bakrene gotovine je bilo pobranih več davkov. Vsak je moral kupovati in prodajati na trgu, zato so kmetje hodili prodajat v mesta ali so postali trgovci oziroma obrtniki. Svoboda trgovanja je naraščala in nadzor nad industrijo je postajal čedalje bolj ohlapen. Okoli leta 1500 so Kitajci solne davke plačevali v denarju, ki je kot plačilno sredstvo popolnoma zamenjal sol. Od leta 1617 dalje v državnih skladiščih zato ni bilo več soli (Bloch, 1996a).

Običajni trgovci in preprodajalci so bili nižje rangirani kakor kmetje in obrtniki. Plačevati so morali dodatne takse in carine, kar je seveda znižalo njihovo konkurenčnost v primerjavi z »gentlemanskimi« trgovci, ki so običajno pripadali plemiškim družinam ali visokemu meščanstvu. Plemiški trgovci so razpolagali s kapitalom in delali v žitnem ali solnem državnem monopolu. Bili so torej državni uslužbenci, a jim je bilo prepovedano posedovati zemljo ali pridobivati sol. Na tak način je država skušala preprečiti pretirano bogatenje trgovcev in nelegalno pridelovanje soli. Kljub vsemu so bile te omejitve ukinjene v obdobjih rasti gospodarstva, trgovci pa so si lahko omislili lasten posel (Bloch, 1996a).

Obsežna regulativa s seboj običajno prinese tudi razvoj črnega trga in razvoj tihotapstva. Na Kitajskem je bilo tihotapljenje soli razširjeno podobno kot drugod po svetu. Tihotapstvo je v veliki meri potekalo iz obmorskih krajev v notranjost države po rečnih kanalih. Podkupljeni nadzorniki prometa so dopuščali tihotapstvo kar na krovu ladij. Na koncu 19. stoletja je tihotapstvo že tako napredovalo, da se je na trgu sočasno pojavilo tudi več kot 100 tihotapcev, ki so svojo sol postavili naprodaj po polovični ceni državne soli. Državni monopol so poleg tihotapcev spodkopavali tudi muslimani, ki so vzdolž obale province Hebei ilegalno prodajali sol. Zbirali so se v združbe, ki so štejele od 300 do 400 ljudi (Bloch, 1996a).

Monopol nad soljo se je v tistem času izvajal preko zapletenega sistema kvot, licenc in certifikatov z različnimi stopnjami in tržnimi učinki. Območja v notranjosti države so bila v primerjavi z obalnimi mesti bolj obdavčena. Poleg tega so bile ladje za prevoz žita, ki so zastonj prevažale sol, oproščene plačila davka na tehtanje. Ribiške barke so imele svoja posebna dovoljenja. Ljudje so izkoriščali vse možne luknje v zakonu, da bi prišli do dodatnega zaslужka (Bloch, 1996a).

Razmere so se nekoliko uredile leta 1892, ko je komisar Tao Čou uspešno zaustavil korupcijo in tihotapstvo na vzhodni obalni planoti severno od reke Jangce. Čou je postavil proizvodnjo soli na 1.000 kvadratnih miljah in zaposlil 400.000 delavcev. Četudi naj bi proizvodnjo soli vodili cesar, lokalne oblasti in ministrstvo za dohodke, je z njim v resnici upravljalo manjše število trgovcev (Bloch, 1996a). Razmere na trgu bi tako še najbolje opisali kot oligopol, zato ni nenavadno, da so omenjeni trgovci imeli dobičke.

Čou je uspel zmanjšati cene soli tako, da je nekaj vplivnih trgovcev, ki so imeli pravico do proizvodnje in prodaje soli, zamenjal s politično bolj zanesljivimi kadri. Kljub vsem naporom pa Čou ni uspel znižati cene soli do takšne mere, da bi preprečil pritok ilegalne soli iz drugih provinc. Poleg tega proizvodnja ni sledila naraščajočemu povpraševanju, roki dobave soli pa so bili predolgi (Bloch, 1996a). Da so cene ostale na visoki ravni, ponudba na trgu pa prenizka, je seveda logična posledica dejstva, da Čou ni odpravil oligopola, temveč le zamenjal igralce na trgu.

V času stare solne administracije je bila sol obdavčena na celotni verigi od proizvajalca do kupca. Zaradi takega obdavčevanja je bilo treba plačati 42 različnih davkov preden je končni potrošnik dobil sol. Kitajska je bila prevelika in bilo je nemogoče nadzorovati proizvodnjo, trgovanje in prevoz soli. Solna administracija je zato dodelila pravico distribucije soli samo nekaterim trgovcem, ki so s tem zelo obogateli. Administracija je nato obdavčevala samo prevoz soli (Kurlansky, 2003, str. 344).

Sol ni imela pomembnega vpliva samo v naši daljni zgodovini, temveč tudi v novejši, saj je bil ravno visok davek na sol eden od glavnih razlogov, ki so vodili do padca kitajske monarhije (Salt – Salt institute, 2013).

1.5 Vloga soli v 20. stoletju

Na začetku dvajsetega stoletja je še vedno obstajal monopol nad soljo. Leta 1912 je kitajski cesar odstopil s položaja in tako dovolil nastanek republike. Podeželje je bilo še vedno razdeljeno v okrožja. Cena soli se je precej razlikovala glede na okrožje, ljudje pa so smeli kupovati sol samo od specializiranih lokalnih trgovcev. Davke in carine so pobirali v skladiščih in v tranzitu. Zasebno pridelovanje soli je bilo prepovedano. Prevažanje soli iz enega okrožja v drugo se je smatralo za tihotapljenje. Taka ureditev je seveda ugajala trgovcem (oligopolistom), pa tudi državi. Država je s solnim davkom odplačevala posojila iz tujine, s katerimi je financirala modernizacijo države (Kurlansky, 2003, str. 343–344). Eno izmed pomembnejših posojil je bilo reorganizacijsko posojilo v višini 25 milijonov angleških funtov. Posojilo so leta 1913 prispevale države, ki so bile članice zahodne družbe Quintuple Group of Bankers, in sicer Velika Britanija, Francija, Rusija, Nemčija in Japonska. Kitajci so v zameno za to posojilo morali dovoliti, da so tujci sodelovali s kitajskimi upravljalci solne administracije. Poleg tega je morala Kitajska stremeti k poplačilu

posojila. Tujec, ki je prevzel nalogo odprave podkupljenosti solne administracije, je bil Irec Sir Richard Henry Dane. Dane je bil pred tem generalni inšpektor obdavčevanja soli v Indiji. Pod njegovim vodstvom je imela britanska administracija ogromne zasluge z naslova obdavčevanja soli.

V prvi polovici 20. stoletja se je na Kitajskem pojavil trend privatizacije. Leta 1950 je država zato imela v lasti le tretjino solne industrije. Deset let kasneje pa se je stanje popolnoma zasukalo, saj je država imela v lasti 98 odstotkov solne industrije. Kitajska je postala druga največja svetovna proizvajalka soli.

Solni monopol je bil na Kitajskem že v preteklosti celovit, notranji del organizirane države. Kitajska je mnogo pred ostalim svetom uspešno uvedla moderno tehnologijo za uporabo globokega vrtanja, dvigovanje slanice in njen transport po ceveh. Monopol soli je ustvaril veliko prihodkov za financiranje vojn, državnih podjetniških potez in za zatiranje uporov. Ustvaril je tudi veliko delovnih mest. A je s svojim delovanjem prizadel revnejši sloj prebivalstva in služil interesom vplivnih posameznikov. Monopol je svojo vlogo odigral tudi pri modernizaciji Kitajske v 20. stoletju. Danes je solni davek uporabljen kot regulator cene med povpraševanjem in ponudbo (Bloch, 1996a).

2 SOL V EGIPTU IN V AFRIKI

Ena izmed stvari, po katerih je Egipt najbolj poznan, so mumije, za pripravo katerih je bila potrebna sol. Podobno so Egipčani sol uporabljali za shranjevanje mesa, rib, zelenjave, predvsem pa oliv (Salt – History for kids, 2013). Praksa pridobivanja soli v Egiptu sodi med najstarejše na svetu, kar potrjujejo egipčanski dokumenti, ki naj bi bili tako stari kot kitajski dokumenti o pridobivanju soli v Sečuanu (Kurlansky, 2003, str. 41). O antični uporabi soli pričajo tudi mnogi starodavni grobovi, ki naj bi bili stari več kot 4000 let. V teh grobovih so bili med darovanji najdeni tudi sol, soljene ribe in ptiči (A brief history of salt, 2013).

Preden so kemiki v 17. in 18. stoletju odkrili vsebine različnih soli, so egipčanski alkimisti, zdravilci in kuharji že poznali številne vrste soli, njihove kemične lastnosti in njihove različne okuse, zaradi česar so jih znali uporabljati za specifične namene. V tistem času so odkrili sol, natron, ki je mešanica bikarbonata in natrijevega karbonata z majhnim odstotkom natrijevega klorida. Stari Egipčani so ga imenovali božanska sol. Natron so uporabljali za mumificiranje bogatašev. Čašice z natronom so našli tudi v Tutankamonovi grobnici, medtem ko so manj premožne Egipčane mumificirali z natrijevim kloridom (Kurlansky, 2003, str. 45–46).

Sodeč po starodavnih zapisih na papirusih, naj bi Egipčani zelo radi jedli zelenjavo, shranjeno v soli. Poleg zelenjave so v soli shranjevali meso in ribe. Na podlagi arheoloških najdb gre sklepati, da je bilo tovrstno shranjevanje izumljeno ravno v Egiptu (Salt guide,

2013). Ribe, najdene v egipčanskih grobovih, namreč izvirajo iz obdobja pred nastankom najstarejših kitajskih dokumentov o shranjevanju rib v soli. Sol je egipčanski civilizaciji (kot prvi med civilizacijami) omogočila masovno shranjevanje hrane zaradi neizprosni življenjskih pogojev (Kurlansky, 2003, str. 43).

Obsedenost z ustvarjanjem rezerv je privedla do mnogih spoznanj na področju shranjevanja in fermentacije hrane. Ena izmed egipčanskih iznajdb je vzhajan kruh. Egipčanski peki so pekli veliko vrst kruha z različnimi dodatki, vedno pa je bil kruhu dodan ščepec soli. Med živalmi, ki so jih udomačili Egipčani, so tudi ptice, in sicer race, gosi, golobi in pelikani. Soljeno meso ptic so Egipčani shranjevali v velikih glinenih posodah. Kot že predhodno povedano, so Egipčani s pomočjo soli shranjevali tudi številne vrste rib in celo ribja jajčeca, ki so jih solili, sušili in stiskali, s čimer so ustvarili zelo znano mediteransko prikuho, imenovano »*bottarga*«. Glavni izvozni produkt Egipta so bila sicer živila, kot so žito in leča, vendar je shranjevanje rib in ptičev v soli imelo pomembne ekonomske posledice. Tako shranjena živila so namreč omogočila trgovino tudi z bolj oddaljenimi kraji. Poleg tega so bili ti proizvodi bolj primerni za trgovanje od same soli, saj so bili, upoštevajoč njihovo ekonomsko vrednost, prostorsko manj potratni. Zato so Egipčani na Srednji vzhod izvažali zelo malo soli, a veliko slanih proizvodov, predvsem rib. Hrana v soli je bila gonilna sila egipčanske ekonomije in pomemben izvozni produkt v naslednjih 4000 letih (Kurlansky, 2003, str. 43–48). Sčasoma so Egipčani začeli trgovati s Feničani. Ribe v soli so zamenjevali za cedrin les, steklo in purpur, ki je bil narejen iz školjk po skrivnem receptu. Feničani so s svojimi proizvodi ustvarili imperij, vendar so kasneje v Sredozemlju začeli prodajati tudi proizvode ostalih držav, kot na primer egipčanske ribe v soli in severnoafriško sol (Hall, 2013).

Okoli leta 800 pr. n. št. so Feničani zgradili Sfax, luko, ki je aktivna še danes. V tistih časih je bil Sfax pomemben zaradi oskrbovanja Sredozemlja s soljo in ribami v soli. Nedaleč od Sfaksa, proti notranjosti dežele, se nahajajo številna posušena slana jezera, iz katerih je mogoče v toplem in suhem obdobju pridobivati sol. Arabci so te posušene »soline« imenovali *sebkha*. Na današnjih zemljevidih severne Afrike so te soline vidne na območju od libijsko-egiptovske meje do alžirsko-maroške meje (od libijskega Sabkaht Shunayna do alžirske Sebkhe de Tindouf) (Kurlansky, 2003, str. 49–50).

V preteklosti so prebivalci območja Fezzan (današnji južni del Libije) trgovali z Egiptom in Sredozemljem. V 3. stoletju pr. n. št. je to območje postalo znano po proizvodnji soli. Proizvajalci soli se niso zadovoljili samo s pobiranjem soli z dna posušenih jezer, temveč so pobirali tudi zemeljsko skorjo. To so prekuhavalii toliko časa, da so izločili čiste kristale soli, ki so jih shranjevali v belih cilindričnih posodah, visokih približno en meter. Trgovci so s temi posodami prečkali puščavo. V nekaterih predelih Sahare pridobivanje in prevažanje soli še vedno poteka na starodaven način (Kurlansky, 2003, str. 50).

Prevoz soli je bil od nekdaj ključen dejavnik dobičkonosnosti soli, ker je bila ta težka in prostorsko relativno potratna. Drugod po svetu so sol prevažali z ladjami, kar v Sahari ni bilo možno; tam so sol prevažale karavane. Prva dokumentirana potovanja čez Saharo so se zgodila okoli leta 1000 pr. n. št. Takrat so kot prevozno sredstvo služili voli, kasneje pa so jih nadomestili konji. Promet čez Saharo je obstajal že prej, a je bil redek – vse dokler ni v 3. stoletju kamela nadomestila konja (Kurlansky, 2003, str. 50–51). V srednjem veku so karavane kamel prevažale sol iz severa proti zahodu v Timbuktu. Sol je bila tam zamenjana za sužnje, zlato, bombaž in druge dobrine (Salt – History for kids, 2013).

Leta 1352 naj bi si arabski popotnik Ibn Battuta ogledal afriško mesto Tegaza, ki naj bi bilo zgrajeno iz soli, vključno z mošejami. Evropejci so Tegazo odkrili v 19. stoletju, vendar je bilo mesto takrat že zapuščeno. Sodeč po starejših pričanjih, Tegaza ni bila edino mesto, zgrajeno iz soli. V prvem stoletju n. št. je namreč Plinij Starejši pisal o nahajališčih soli v Egiptu in pri tem omenjal hiše, zgrajene iz soli (History of salt – El Nasr salines company, 2011). V antični Tegazi so sol v blokih pridobivali iz zgornje plasti zemlje. Te bloke soli, težke 90 kilogramov, so ljudje naložili na kamele, po enega na vsak kamelji bok, in jih odpeljali v 700 kilometrov oddaljen Timbuktu (Kurlansky, 2003, str. 52).

Tegaza je bila mesto, kjer so se ustavljali trgovci, ki so potovali čez Saharo. Pomembnost tega mesta je bila v tem, da je bilo mesto svoj čas proizvodni center soli. Tegazo je kasneje nadomestilo mesto Taoudenni. V preteklosti so Evropejci zaradi nenavadnega načina trgovanja zmotno verjeli, da so na jugu Tegaze sol zamenjevali za enako težo zlata. Afriški trgovci so namreč trgovali molče. Vsak je prinesel svoj mošnjiček (sol ali zlato), katerega je želel zamenjati, menjava pa je stekla šele, ko sta bila oba zadovoljna z velikostjo mošnjička druge strani, zato je trgovanje lahko trajalo tudi nekaj dni (Kurlansky, 2003, str. 52–53).

Afričani so v nasprotju z Egipčani imeli raje navadno sol kakor natron. Zato so bogati Afričani uporabljali navadno sol, revni pa natron. Natron se je uporabljal za peko, za odpravljanje prebavnih motenj, poleg tega naj bi bil celo afrodisiak. Navadno sol so ljudje uporabljali izključno za pripravo jedi. Afričani so poznali veliko vrst soli, med katerimi je bila večina nečistih. Vsaka vrsta je imela svoj namen, zato so se za različne jedi uporabljale različne soli. V času kolonializma so Afričani čistemu natrijevemu kloridu primeševali svoje nečiste soli, saj so bili bolj vajeni takega okusa (Kurlansky, 2003, str. 53–54).

3 SOL V OBDOBJU KELTOV

Ekonomija Keltov je bila osnovana na proizvodnji in trgovini s soljo in železom. Njihova spretnost pri obdelovanju kovin in izdelovanju orodja (njihove kovine in orodje so poznali kot najboljše v Evropi) pa jim je prišla prav pri samem rudarjenju. Že v 7. stoletju pr. n. št. je keltska kultura cvetela zaradi trgovine s soljo in železom (Celtic culture, 2011).

Zahodna zgodovina je Kelte vse do 19. stoletja označevala za neusmiljene barbare. To ljudstvo, ki je obstajalo od zgodnje železne dobe, torej od leta 700 pr. n. št. do leta 450 pr. n. št., so raziskovalci poimenovali »ljudstvo obdobja halštat«. Kelti so pomemben delež svoje trgovine osnovali na soli, vrednost keltskih najdb pa priča o uspešnosti njihove trgovine. Ramsauerjeva izkopavanja so namreč razkrila, da je to ljudstvo živelo od pridobivanja soli in da je trgovalo s celotnim kontinentom. Izkopana trupla so bila okrašena z nakitom, ki je izviral z različnih območij, in sicer iz Sredozemlja, severne Afrike in celo Bližnjega vzhoda (Kurlansky, 2003, str. 58).

Velik delež »keltske« soli je izviral iz nahajališč v Halleinu in Hallstattu, kjer so ljudstva že davno pred prihodom Keltov pridobivala sol. Arheološke najdbe pričajo, da so ljudje v Hallstattu rudarili sol že 5000 let pr. n. št. V Halleinu pa naj bi plemena pridobivala sol iz slanice že 4000 let pr. n. št. Kelti so na območju Halleina okoli leta 600 pr. n. št. začeli z rudarjenjem soli. Izkopali so rove v skupni dolžini okoli 4,5 kilometra na globini do 280 metrov. Na območju Halstatta pa se je rudarjenje Keltov pričelo še prej, okoli leta 800 pr. n. št. (Hallein, 2011; Hallstatt, 2011).

V 90. letih prejšnjega stoletja so ljudje odkrili mumije v bližini bazena Tarim na Kitajskem. Mumije so odkrili vzdolž svilene poti, glavne trgovske poti med Sredozemljem in Pekingom. Podobnost s keltskimi najdbami iz Halleina in Hallstatta ter najdbami iz škotskih Highlandsov nakazuje na možnost tega, da so Kelti trgovali tudi z Azijo (Coonan, 2006). Kelti so potovali in trgovali na dolgih relacijah. Pretežno so prodajali sol, ki so jo pridobivali v svojih bogatih nahajališčih v Evropi. Tudi Kelti, podobno kot pred njimi že Egipčani, so odkrili, da je lažje in bolj donosno trgovati s soljenimi izdelki, kakor trgovati s samo soljo. Grki in Rimljani, ki so tudi trgovali s Kelti, so o njih zapisali, da so zelo radi jedli meso tako divjih kot domačih živali. Meso, shranjeno v soli, naj bi bila njihova specialiteta.

Kelti so pri rudarjenju uporabljali tehniko kopanja odprtih s širokim kotom. Le tako so lahko prišli dovolj globoko v notranjost zemlje, do bogatih nahajališč soli. Pri tem so uporabljali bronasto, proti jedkosti soli odporno orodje (Kurlansky, 2003, str. 60–61).

4 SOL V OBDOBJU STARIH RIMLJANOV

Zgodovino Rimljanov je zaznamoval neprestan boj med bogatimi patriciji in revnimi plebejci, ki so bili načeloma brez pravic, občasno pa so jih bogataši skušali utišati tako, da so jim dodelili nekatere pravice. Med temi je bila tudi pravica do soli. Tu je šlo za državne subvencije, ki so omogočale plebejcem, da so kupovali sol po nižji ceni. Rimska oblast je to počela vselej, kadar je potrebovala podporo ljudstva, predvsem v času vojn. Občasno je Rim sledil kitajskemu vzoru in je sol izkoriščal za financiranje vojn. Takrat je cena soli divje narasla, dobički pa so bili preusmerjeni v vojaško industrijo (Singh, 2002).

Koncept kuhinjske soli izvira iz rimskih časov. Patriciji so imeli zelo razvito kuhinjo – tako po sestavinah kot po izgledu. Živila so solili, sušili, začinjali. Sol je Rimljanom omogočila shranjevanje hrane in s tem njen prevoz iz oddaljenih predelov imperija. Primeri take hrane so bili nemški pršuti, britanske ostrige in jeseter iz Črnega morja. To je bila hrana višjega sloja, medtem ko so plebejci jedli polnozrnat kruh, žitarice, ribe in olive. Pri prehranjevanju so razliko med premožnimi in revnimi predstavljale tudi posode, v katerih so hranili sol. Premožni patriciji so sol hranili v bogato okrašenih srebrnih solnicah, revni plebejci pa v navadnih morskih školjkah (Kurlansky, 2003, str. 63).

Rimska vlada ni imela monopola nad soljo, vendar je nadzorovala njeno ceno, kadar je bilo to potrebno. Cena soli je bila v mestu Rim nizka, drugod pa je naraščala z oddaljenostjo od najbližjih solin (Singh, 2002). Primer pomembne državne intervencije pri postavljanju cene soli datira v leto 506 pr. n. št., torej tri leta pred padcem cesarstva oziroma nastankom republike. Takratna oblast je prevzela nadzor nad solinami v mestu Ostia, ker so trgovci postavili previsoko ceno soli (The importance of salt – My geology page, 2011).

Italijanska mesta so bila večinoma grajena v bližini solin. Rim ni izjema, saj je bil zgrajen na hribih za solinami, ki so se nahajale na severnem bregu ob izlivu Tibere. Te soline so nadzorovali Etruščani, zato so Rimljani leta 640 pr. n. št. zgradili lastne soline na drugi strani reke, v Ostiji (Bloch, 1996b).

Prva velika rimska cesta, imenovana Via Salaria, je bila narejena za prevoz soli v Rim in v notranjost polotoka (Salt – Salt institute, 2013). S širjenjem rimskega imperija je prevoz soli (kljub v ta namen zgrajenim cestam) postal predrag, saj je bilo treba s soljo oskrbovati vse bolj oddaljene kraje. Želja oblasti je bila, da bi si ljudje lahko privoščili sol, poleg tega pa naj bi bila sol lahko dostopna vojakom. Vojake so celo plačevali s soljo in od tod v mnogih jezikih pojmujejo plačilo kot *salarium* (lat.), *salario* (it.), *salary* (angl.) in *solde* (fra.) (Salt – Salt institute, 2013). Iz tega izvira tudi angleška beseda *soldier* (vojak).

Sol je odigrala pomembno vlogo pri nastanku in širitvi rimskega imperija. S soljo so Rimljani namreč financirali številne vojne (Salt – History for kids, 2013). Na zavzetih ozemljih so Rimljani prevzeli nadzor nad solinami ali pa so jih, v primeru, da teh ni bilo, zgradili. Na tak način so skušali dodatno znižati ceno soli. Gradili so seveda v bližini plaž, močvirij in izvirov slane vode (Il sale nella storia, 2013). Primeri zavzetih krajev, kjer je obstajala proizvodnja soli, so Hallstatt, Hallein, številne keltske soline v Galiji in Britaniji, feničanske in kartežanske soline v severni Afriki, Siciliji, Španiji in na Portugalskem. Poleg tega so se Rimljani polastili solin v Grčiji, na Črnem morju in na Srednjem vzhodu. Arheologi so na ozemlju nekdanjega Rima odkrili 60 solin, ki segajo v čas rimskega imperija (Kurlansky, 2003, str. 65).

Rimljani so slano vodo kuhali v glinenih posodah, ki so jih kasneje razbili in tako pridobili trden blok soli. Druga tehnika pridobivanja soli je temeljila na črpanju morske vode v umetne bazene, kjer je voda izhlapela zaradi sonca. Primer uporabe te tehnike so soline v Ostiji. Sol so Rimljani pridobivali tudi na druge načine. Kopali so jo v rudnikih, strgali z dna posušenih slanih jezer, kuhali slano vodo iz močvirij, kurili močvirnate rastline in tako pridobili sol iz pepela. Vse te tehnike so prevzeli od drugih ljudstev. Genialnost Rimljanov ni bila v originalnosti, temveč v administraciji oziroma v razsežnosti izvedbe (Kurlansky, 2003, str. 65–66).

Pred uporabo slane vode za shranjevanje hrane so Rimljani običajno naredili preizkus slanosti. V slanico so največkrat položili jajce. V primeru, da je jajce ostalo na površju, je bila slanost prava. Preizkus z jajcem se še danes uporablja v celotnem Sredozemlju in velja za standardno metodo, medtem ko se ponekod v severni Evropi na enak način uporablja krompir (Kurlansky, 2003, str. 66).

Večji del soli so Rimljani zaužili preko živil, ki so jih kupili na trgu. Sol so dodajali celo vinu v obliki začinjene mešanice, imenovane »*defrutum*«, ki je ob pomanjkanju zamaškov služila kot zaščita za vino. Rimska hrana je bila relativno slana, čeprav so kuhinjsko sol malo uporabljali. V 1. stoletju je Plinij ocenil porabo soli povprečnega Rimljana na 25 gramov dnevno. Današnji povprečen Američan porabi skoraj 135 gramov soli dnevno (Kurlansky, 2003, str. 67).

Rimljani so veliko soli porabili pri proizvodnji pršutov in drugih svinjskih proizvodov, kar so verjetno povzeli po Keltih. Klobase so proizvajali sami ali jih uvažali iz Galije. Veliko francoskih in italijanskih receptov za klobase izhaja iz rimskih časov. Originalne pršute in klobase so Rimljani v Rim pripeljali iz severnega dela imperija. Najbolj prestižen pršut je izviral iz Burgundije, ki je tedaj pripadala Keltom. Rimljani so uvažali pršut iz mnogih keltskih območij, med katerimi so tudi območja današnje Nemčije. Kelti so vestfalske pršute, ki so jih Rimljani zelo cenili, najprej sušili, solili in nato dimili, pri čemer so uporabljali zelo cenjen lokalni les (Kurlansky, 2003, str. 67).

Temelj rimske prehrane so bile olive v slanici in olivno olje. Za patricije so olive predstavljale predjed, medtem ko so bile za plebejce obrok hrane. Katon je na seznam živil, ki jih je namenjal svojim delavcem, uvrstil kruh, olive, vino in sol. Rimljani so shranjevali veliko zelenjave v slanici, ki so ji včasih dodali kis. Med to zelenjavo so spadali tudi sladki janež, šparglji in ohrovt. Zelenjavo so solili, ker so verjeli, da bo sol prekrila grenak okus zelenjave. Iz tega izvira tudi beseda »*insalata*«, kar bi dobesečno pomenilo »usoljena« in je italijanski izraz za solato (Kurlansky, 2003, str. 66–69).

Med rimske specialitete je spadala tudi riba v soli, ki je bila steber rimskega trgovanja. Grški zdravnik Galeno (130–200 n. š.) je veliko napisal o trgovanju Rima s soljeno ribo.

Pristanišča v Rimu so bila polna ladij, s katerih so razkladali slano ribo iz vzhodnega in zahodnega Sredozemskega morja. Leta 241 pr. n. št. so Rimljani premagali Kartažane in zavzeli Sicilijo. Slednja je postala pomemben vir dohodkov in je bila zaradi tega znana kot »**Kašča Rima**«. Glavna dejavnost ob celotni obali je bil ribolov, shranjevanje in prodaja ribe v soli. Od tu izvira modroplavuta tuna, ki je bila najbolj znana riba v Sredozemskem morju. Sicilijanci so sol pridobivali s kuhanjem slane vode, ki so jo črpali iz močvirij. Arheološka izkopavanja so razkrila mnogo solin na zahodu otoka v bližini Trapanija in na otoku Favignana (Kurlansky, 2003, str. 69–71).

V predrimskem času je bilo Črno morje pomembno zaradi lovljenja in soljenja rib. Najbolj značilne ribe za to območje so bile tune, vendar se je lovilo tudi slanike, jesetre, skuše in inčune. Od Črnega morja do Gibraltarske ožine so se kraji proizvodnje soli pretežno nahajali v bližini krajev ribolova. Na ta način so nastale prave industrijske cone, ki so bile namenjene proizvodnji najrazličnejših proizvodov na temelju soli, med njimi ribam v soli, ribji mezgi in purpurju (Kurlansky, 2003, str. 71).

Termin *salsamentum* so Rimljani uporabljali za soljene proizvode. S trgovskega vidika je bila riba v soli najpomembnejši *salsamentum*. Ko so Rimljani porabili najboljše kose ribe za *salsamentum*, so ostanke uporabili za izdelavo mezg (Curtis, 2009). Najbolj poznana rimska mezga je bil *garum*, ki je bil narejen iz fermentirane ribe v soli (Salt – History for kids, 2013). Rimljani so *garum* uporabljali na enak način kot so Kitajci uporabljali sojino omako. Namesto da bi hrano solili, so polili nekaj kapljic *garuma* na meso, ribe, zelenjavo ali celo sadje. Najstarejša obstoječa kuharska knjiga vsebuje več receptov z *garumom* kot s soljo. Ti recepti so bili namenjeni bogatim ljudem, saj je bil *garum* dražji od soli. Čeprav naj bi bila ta vrsta kuhinje neke vrste »*haute cuisine*« za rimsko elito, so ljudje *garum* opisovali kot nekaj gnilega. *Garuma* niso uporabljali le kot dodatek k hrani, temveč tudi kot zdravilo za prebavne motnje. Poleg tega naj bi celil rane, zdravil tuberkulozo in glavobole (Kurlansky, 2003, str. 71–75).

Ko so Rimljani prevzeli feničansko trgovanje z ribo v soli, so odkrili, kako proizvajati purpur. Tinkturo, ki je bila stranski proizvod soljene ribe, so pridobili s soljenjem morskega polža *murex*. Purpur je od leta 1500 pr. n. št. naprej prinašal velik dobiček trgovcem iz Tira. Tinktura, ki so jo pazljivo pridobili iz *murexa*, je bila luksuzna dobrina, ki je postala simbol bogastva in vpliva (Kurlansky, 2003, str. 76).

5 SOL V SREDOZEMLJU IN NA JADRANU

Sredozemska obala je bila polna solin. Nekatere so bile manjše in so lahko zadovoljevale samo lokalne potrebe, druge pa so bile velika trgovska podjetja, kot so to bile soline v Konstantinoplu in na polotoku Krim. Tiste soline, ki so bile najbolj cenjene in pomembne v starem Rimu, so svoj pomen ohranile tudi po propadu imperija. Zelo cenjena je bila sol iz

Aleksandrije, še posebej cenjen je bil solni cvet – lahki kristali soli, ki jih solinarji pobirajo z vodne gladine. O tem, da so v starem Rimu imeli zelo jasno predstavo o tem, iz katerih solin prihaja najboljša sol, priča tudi rimski pisec Plinij starejši, ki je hvalil sol iz Egipta, Trapanija, Cipra in Krete (Kurlansky, 2003, str. 81).

V 7. stoletju so Benečani začeli ustvarjati umetna jezera za izhlapevanje slane vode na novem ozemlju Chioggie. Med 6. in 9. stoletjem je bila uvedena še zadnja velika inovacija na področju proizvodnje soli. Pred tem časom so vodo iz morja puščali v enem samem bazenu in čakali, da izhlapi. Nova tehnika je predvidevala izgradnjo več bazenov, pri čemer je bil prvi največji, sledili so čedalje manjši in plitvejši bazeni. V prvi bazen so vodo prečrpavali s črpalkami in zapornicami. Ko je voda dosegla določeno stopnjo slanosti, so to vodo prečrpali v naslednji (manjši) bazen. Istočasno so v prvi bazen dolili svežo vodo iz morja. V manjšem bazenu so vodo spet pustili, da je dosegla višjo stopnjo slanosti, nato pa jo prečrpali v naslednji bazen. V zadnjem bazenu je voda dosegla tako stopnjo slanosti, da je bilo mogoče pobirati solne kristale (Kurlansky, 2003, str. 83).

Proizvodnja soli zahteva malo orodja, relativno skromne investicije in malo delovne sile, razen ob času pobiranja soli, ko je potrebno več delavcev. Nekateri zahodni zgodovinarji trdijo, da naj bi tehniko več bazenov izumili Kitajci okoli leta 500, a si sami ne jemljejo zaslug za to inovacijo. S počasnim izhlapevanjem se namreč pridobiva grobo sol, Kitajci pa so vedno cenili drobno sol. Ideja o več bazenih za izhlapevanje je najverjetneje nastala v Sredozemlju, kjer so grobo sol uporabljali za soljenje rib in shranjevanje pršutov. Severnoafriški muslimani so verjetno prvi uporabili ta sistem na Ibizi v Španiji v 9. stoletju. V 10. stoletju pa so to tehniko uporabljali tudi na dalmatinski obali. Leta 965 so bili narejeni umetni bazeni v Cervii, v 11. stoletju pa so tak sistem vzpostavili Benečani (Kurlansky, 2003, str. 84).

Benetke so imele hudo konkurenco na majhnem ozemlju Jadrana. Beneške soline so se razprostirale po večjem delu lagune, vendar so bile najpomembnejše tiste v Chioggii, kjer se je proizvajala fina sol in ki so predstavljale dve tretjini solin v južni laguni. V neposredni bližini Chioggie, kjer je bilo tudi pristanišče, v Comacchiu, pa so sol proizvajali tudi benediktinski menihi. Leta 932 so Benečani uničili te soline in s tem svojo konkurenco. To je ojačalo tretje najpomembnejše soline, in sicer tiste iz Cervie, ki so bile v lasti nadškofa iz Ravenne. Benečani so ob slabih letinah morali sol uvažati, ko pa so v 13. stoletju poplave in nevihte uničile večji del solin v Chioggii, so Benečani postali še bolj odvisni od uvoza. To je Benečane pripeljalo do spoznanja, da je trgovina s soljo bolj dobičkonosna od lastne proizvodnje. Od leta 1281 je beneška vlada dodeljevala trgovcem subvencijo za nakup soli, ki so jo v Benetke prinesli iz drugih krajev. Prevažanje soli v Benetke je postal tako dobičkonosen posel, da so si trgovci privoščili prevažanje tudi drugih dobrin po občutno nižji ceni od tekmecev. Bogati trgovci so zato lahko pošiljali ladje v vzhodno Sredozemsko morje, jih natovarjali z dragocenimi indijskimi začimbami, ki so jih v vzhodni Evropi

prodajali po precej nižjih cenah v primerjavi z njihovimi tekmeci, ki niso bili iz Benetk. Benečani so tako na račun dražje soli obvladovali trgovino z začimbami in žitaricami. Kadar je bila letina žitaric slaba, je beneška vlada uporabila prihodke iz naslova soli, da je subvencionirala uvoz žitaric iz drugih sredozemskih dežel in na ta način monopolizirala italijanski trg z žitaricami. Benetke niso imele monopola nad samo proizvodnjo soli kot Kitajska, so pa zato s spretnim uravnavanjem trgovine preko sistema kvot pridobile veliko bogastvo. Administracija, ki naj bi nadzirala dragoceno blago, je odobrila posojila za financiranje trgovanja z drugimi dobrinami. Med 14. in 16. stoletjem so bile Benetke glavno pristanišče za trgovino z žitaricami in začimbami. V tem času je sol predstavljala od 30 do 50 odstotkov teže uvoza dobrin v Benetke. Sol je morala prestati kontrolo vseh »agencij« republike. »*Camera salis*« je trgovcem podeljevala licence, ki so določale koliko, kje in po kakšni ceni so trgovci lahko prodajali sol (Kurlansky, 2003, str. 84–85).

Benetke so si zagotovile ugled zanesljivega dobavitelja, zato so vsi želeli sklepati pogodbe z Beneško republiko, to pa je Benetkam omogočalo postavljanje pogojev poslovanja. Leta 1250 so Benetke sklenile pogodbo o dobavi soli z Mantovo in Ferraro. Pogodba je predvidevala, da lahko samo Benetke oskrbujejo ti dve mesti s soljo. Ta pogodba je postala model vseh kupčij, ki so jih Benetke sklenile v zvezi z dobavo soli. Z večanjem števila odjemalcev soli so si Benetke morale priskrbeti nove proizvajalce soli, administracija je zato financirala svoje trgovce, da so prepluli celotno Sredozemsko morje in priskrbeli nove proizvajalce soli. Benečani so bili vedno pripravljeni skleniti pogodbe o odkupu soli. Če je bilo le možno, so soline prevzeli v upravljanje ali jih kar kupili (Kurlansky, 2003, str. 86).

Benetke so z upravljanjem proizvodnje manipulirale trge. Na koncu 13. stoletja so Benetke želele dvigniti ceno na svetovno raven, zato so uničile vse soline na Kreti in prepovedale lokalno proizvodnjo soli. Benečani so začeli uvažati sol, ki so jo prebivalci Krete potrebovali, in jo prodajali v trgovinah, z dobičkom pa poplačali lastnike uničenih solin. Beneška politika je stremela k nadzoru cen, vendar si je hkrati prizadevala, da bi bilo prebivalstvo zadovoljno. Dve stoletji kasneje se je zgodila nesreča, v kateri se je potopila flota, namenjena v Aleksandrijo. Kmetje na Kreti so zaradi te nesreče preživeli krizno obdobje, saj je s tem, ko je bila lokalna proizvodnja prepovedana, soli na otoku primanjkovalo (Kurlansky, 2003, str. 86).

Benetke so dobile novo veliko tekmico, Genovo, ko je ta spremenila otok Ibizu v največjega proizvajalca soli v Sredozemskem morju. Benetke so ukrepale in spremenile Ciper v drugega največjega proizvajalca v Sredozemskem morju. Benetke so imele rezervne trgovske ladje, ki so jih lahko v primeru vojne uporabile za bojevanje. Beneške ladje so nadzirale celoten Jadran, ustavljale druge ladje in jih pregledovale, da bi pri trgovanju zagotovile spoštovanje beneških pravil. Nobena ekonomija, razen kitajske, ni temeljila na soli v taki meri kot beneška (Kurlansky, 2003, str. 86–87).

Razširjeno in razvito trgovanje Benetk so omogočile reke v zaledju, med katerimi je bila gotovo najpomembnejša reka Pad. Odlični pogoji za poljedelstvo, prisotnost reke Pad in cesta »*Via Emilia*« so omogočili razvoj trgovine v Padski nižini ter razvoj mest, kot so Piacenza, Parma, Reggio, Modena in Bologna. Razvoj ekonomije na tem območju je bil odvisen predvsem od pristanišča in soli za poljedelstvo. Odlični pogoji so omogočili razvoj dveh trgovskih velesil: Genove v Ligurskem morju in Benetk ob Jadranskem morju, ki sta medsebojno tekmovali za prevlado na tem območju.

V Emiliji Romagni se je včasih nahajalo rimsko mesto Veleia, ki je bilo zgrajeno nad podtalnim virom slane vode, zato je bilo znano kot »veliki kraj soli« oziroma »*Salsomaggiore*«. Prvi podatki o proizvodnji soli v Veleji segajo v 2. stoletje pr. n. št. Proizvodnja soli v Veleji je bila opuščena po padcu rimskega cesarstva, vendar jo je Karel Veliki obnovil, ker je potreboval sol za svojo vojsko (Kurlansky, 2003, str. 92).

V 11. stoletju je imela družina Pallavicino v lasti vse vodnjake s slano vodo. Leta 1318 je mesto Parma od družine Pallavicino odkupilo 31 vodnjakov. Ta dogodek je bil tako pomemben, da so ga uprizorili celo v freski v grofovskem dvorcu mesta. Kdor je bil namreč lastnik vodnjakov *Salsomaggiore*, je vladal celotni regiji. V tem primeru je moč prešla iz rok fevdalnega gospoda v roke mesta Parma (Kurlansky, 2003, str. 92).

Še pred časom, ko je Karel Veliki dal obnoviti vodnjake v *Salsomaggiore*, so mornarji prevažali sol iz Jadranskega morja v Parmo. Mornarji so bili plačani z denarjem ali z dobrinami, med katerimi je bil tudi slavni parmski pršut. V Parmu se je proizvodnja sira, pršuta, masla, soli in moke razvijala harmonično. Proizvajalci pršuta so uporabljali sol iz vodnjakov *Salsomaggiore*, medtem ko so proizvajalci sira uporabljali sol iz Genove ali Benetk. Vsako mesto v Padski nižini je vodilo svojo lastno politiko v zvezi s soljo, kar pomeni, da so mesta uvažala tako beneško kot genoveško sol, strošek uvoza pa so prevalila na končne potrošnike. To je pripomoglo k nastanku tihotapstva soli po stranskih cestah, ki so povezovala Genovo, Piacenzo, Parmo, Reggio, Bologna in Benetke. Padska nižina je v zameno za sol ponujala salame, pršut in sire, včasih pa tudi svojo znamenito moko iz rahlega žita, kar dokazuje neprecenljivo vrednost soli v tistem času. Kasneje, v 18. stoletju, ko so Parmu vladali Burboni, se je sol zamenjevalo za luksuzne francoske dobrine ali celo za sužnje (Kurlansky, 2003, str. 92–98).

Genova je kupovala sol od mesta Hyères (blizu mesta Toulon) v Franciji. Hyères je v 12. stoletju postal pomemben proizvajalec soli, to pa je povzročilo propad trgovanja s soljo iz Pise. Kasneje so trgovci naredili soline na podlagi sistema bazenov tudi na Sardiniji, ki je postala ena izmed večjih proizvajalk soli v Sredozemskem morju. Genovežani so kupovali sol tudi iz Tortose v Španiji, s to soljo pa so oskrbovali tudi Barcelono. Po letu 1250 se je Genova z nakupovanjem soli v Črnem morju, v severni Afriki, na Cipru, Kreti in Ibizi dodatno razširila v Sredozemskem morju (Kurlansky, 2003, str. 98–100).

Tudi genoveško trgovino je poganjala sol. Kupljeno sol so Genovežani uporabljali v proizvodnji salam, ki so jih zamenjevali za surovo svilo. Genovežani so bili prvi, ki so v trgovske namene uporabljali velike ladje, ki so jih jemali v najem od Baskov. Velika prostornina je omogočala natovarjanje velike količine soli na povratnih poteh. Kamorkoli so odšli genoveški mornarji, so skušali prevzeti nadzor nad lokalnimi solinami, kjer bi natovorili tovor za povratno pot. Kljub vsemu trudu Genovežanov so Benetke prevladale zaradi svoje organizacije in sistema subvencij pri nakupu soli. Tekmovalnost med mestoma je prerasla v vojno, ki je trajala med letoma 1378 in 1380, v kateri so zmagale so Benetke (Kurlansky, 2003, str. 100–101).

Z odkritjem Amerike in vzpostavitvijo novih trgovskih poti je Sredozemsko morje izgubilo vlogo središča morskega trgovanja, zato je usahnila tudi beneška moč, Genovežani pa so se prilagodili novim razmeram (Kurlansky, 2003, str. 101–102).

6 SOL V EVROPI V OBDOBJU SREDNJEGA IN NOVEGA VEKA

6.1 Praktična uporaba soli

V srednjem veku je katoliška cerkev prepovedala porabo mesa ob svetih dnevih. V postnih dnevih je bila hrana, ki so jo ljudje lahko zaužili, točno določena. Prepovedano je bilo rdeče meso, dovoljene pa so bile nekatere ribe. Zaradi velikega števila postnih dni je na tržišču srednjeveške Evrope nastala velika potreba po hrani, ki bi bila alternativa mesu. Ribje meso je predstavljalo dobro alternativo, zato je trgovanje z ribo doživelo razcvet. Te posebne pogoje pomanjkanja in prepovedi so izkoristili Baski, ki so Evropi prodajali soljeno trsko in svoj čas imeli na ta račun velik zaslužek.

Baski so imeli pri lovljenju rib pomembno prednost pred ostalimi konkurenti. Njihove ladje so imele navzkriž postavljene deske in so bile zaradi tega bolj trdne. Navdih za tako gradnjo so Baski dobili najverjetneje od Vikingov, s katerimi so imeli stike. S takimi ladjami so bili Baski sposobni prepotovati poti, ki so bile daljše od 1600 kilometrov, kar jim je omogočilo dostop do bogatejših lovišč rib, predvsem trsk, s katerimi trgovanje je bilo donosnejše od tistega s kitovim mesom in maščobo. Prednost trske je njena velikost in majhna vsebnost maščob, kar zelo poenostavi shranjevanje in sušenje. Da pa bi to ribo prepeljali tako daleč, so jo shranjevali v soli. Baski so kot najuspešnejši ribiči v Evropi v svojem času popolnoma obvladovali trg trske v soli (Abagond, 2014).

Trska se nahaja samo v severnih vodah, vendar je kljub temu postala pomemben del prehrane celotne Evrope. V južni Evropi so jo ljudje jedli shranjeno v soli, saj sveže ni bilo mogoče dobiti. Vse države severne Evrope, ki so se ukvarjale z ribolovom, so želele prodajati trsko v soli. Sprva so te države proizvajale premalo soli, vendar so težavo kmalu odpravile s tem, ko so začele sol pridobivati s pomočjo izparjevalnih sistemov. Tudi proizvodnja soli v

Guerandu in Bourgneufu se je precej povečala ravno zaradi nove tehnike pridobivanja soli. Pred tem so ljudje puščali vodo izparevati v enem samem velikem bazenu, proces izparevanja pa je bil zaradi tega zelo dolgotrajen. Ko so Evropejci doumeli stroškovno prednost nove tehnike pridobivanja soli, so Bourgneuf, Guerande in otok Noirmoutier spremenili v velike proizvajalce soli. Njihova lega je bila odlična, saj so se te soline nahajale na atlantski obali, torej na severozahodu Francije (The importance of salt – Free online research papers, 2014).

Razvoj industrije shranjevanja trske v soli je povzročil velik dvig povpraševanja po morski soli, ki je veljala za edino primerno za shranjevanje trske. Portugalci so zaradi tega povečali svoj ribolov in proizvodnjo soli. Aviero je bil eden izmed pomembnejših krajev proizvodnje soli do 10. stoletja, nato pa so postale soline v Setubalu najpomembnejše v državi. Setubalska sol je bila v Evropi znana po svoji čistosti, suhosti in velikosti zrn. Ta sol naj bi bila idealna za shranjevanje rib in sira (Teachers' notes, 2014).

Po razmahu lova na trske v 16. stoletju so se marsikatera mesta razvila v središča. Tako se je zgodilo tudi z mestom La Rochelle, ki je zaradi svoje lege na Atlantiku postalo evropsko pristanišče za odhod na Novo Fundlandijo. Ladje, ki so odhajale na Novo Fundlandijo, so bile natovorjene s soljo, ki je bila uporabljena za soljenje trsk. Območje med otokom Ile de Re in Guerande je zaradi dobave soli postalo tako pomembno, da je postalo sinonim za proizvodnjo soli v izparilnih bazenih. Območje Guerande se je specializiralo za proizvodnjo ribe v soli. Maja in junija so ljudje pojedli sardele kar sveže, v ostalih mesecih leta pa so jih dajali v sol. Druge ribe, kot so skuša, jegulja in losos, so solili predvsem v času posta, saj je bilo takrat mogoče jesti le določene vrste mesa (Kurlansky, 2003, str. 116).

V srednjem veku so sol uporabljali predvsem za shranjevanje živil, vendar je imela tudi druge namene uporabe. Uporabljali so jo za shranjevanje usnja, čiščenje dimnikov, spajanje cevi, posteklevanje keramike in celo kot zdravilo proti zobobolu, depresiji in želodčnim težavam (The importance of salt – Free online research papers, 2014).

Med bolj dostopnimi solmi je bila tako imenovana zalivska sol iz Bourgneufa. Ta sol ni bila najbolj čista, lahko bi rekli celo, da je bila umazana. Njena prednost so bila velika zrna in cenovna dostopnost. Bogataši so to sol uporabljali samo za shranjevanje hrane, medtem ko so čisto in dražjo sol uporabljali kot kuhinjsko sol. Srednji sloj se je »znašel« s prekuhavanjem in tako pridobil čistejšo sol (The importance of salt – Free online research papers, 2014).

O obsežnosti trgovanja s soljo priča dogodek iz leta 1557, ko je 1.200 ladij za prevažanje soli priplulo v pristanišče Le Croisic. To pristanišče se je nahajalo ob vhodu notranjega močvirnatga morja. Pristanišče Le Croisic je zaradi trgovanja s soljo, podobno kot La Rochelle, postalo zelo pomembno (Teachers' notes, 2014). Celotna Evropa je kupovala sol

v tem francoskem zalivu. V srednjem veku so v Le Croisicu začeli sol kupovati Irci, plačevali so jo s slaniki, lososi, maslom, usnjem in še posebej z govejim in svinjskim mesom. Sol so običajno z ladjami prevažali v Cork ali Waterford. Irska govedina, iz katere so pazljivo odstranili kosti in jo solili, je bila enaka današnjemu *Irish corned beefu*. To govedino so zelo cenili v Evropi, ker se ni kvarila. Zaradi cenovne dostopnosti so Francozi to meso uporabljali za prehranjevanje sužnjev v kolonijah na Karibih. Kasneje je govedino v prehrani zamenjala trska, ki je bila še bolj dobičkonosna (Kurlansky, 2003, str. 119–120).

Ljudje v srednjem veku so sol smatrali za strateško dobrino v primeru vojn. Zato se je vsak, ki je želel vstopiti v vojno, oskrbel z ogromno količino soli in začel shranjevati hrano v soli. Tipičen primer je bil nizozemski grof, ki se je pripravljaj na boj s Frizijci. Grof je v tistem času dal soliti 7.342 trsk, da bi imeli njegovi vojaki dovolj hrane (Kurlansky, 2003, str. 122). Proizvodnja soli v Evropi se je vrtočavo povečala zaradi dveh razlogov. Prvi je bil ogromen dobiček, ki je nastajal zaradi trske v soli, drugi pa je bila nova tehnika proizvodnje soli preko sistema umetnih bazenov. To povečanje proizvodnje soli je povratno vplivalo na povečanje ulova rib. Ribičem namreč ni bilo več treba skrbeti, da bi se ribe hitro pokvarile, zato so si lahko privoščili daljše plovbe. Trski in slanikom gre zasluga, da mnogi predeli Evrope niso trpeli lakote. Dnevna količina soli, ki jo je Evropejec zaužil, se je povišala s 40 gramov v 16. stoletju na 70 gramov v 18. stoletju. Ta količina soli je bila zaužita predvsem v obliki soljenih rib (The importance of salt – Free online research papers, 2014).

6.2 Pridobivanje soli na severu Evrope

Na Švedskem so v preteklosti imeli ogromno slanikov, niso pa imeli soli, s katero bi te ribe solili in jih shranjevali. Slaniki so predstavljali pomemben del vsakodnevne evropske prehrane. Po porabi je slanike prekašala samo polenovka. Slaniki so bili po Evropi tako razširjeni, da so prodajalce morskih rib v Parizu imenovali kar *harengères*, oziroma prodajalci slanikov. Povpraševanje po slanikih v Evropi je v 14. stoletju naraslo predvsem zaradi vse večje pomembnosti severnih držav, ki so osvajale takratni svetovni trg. Mesti Antwerpen in Amsterdam sta prekosili Benetke in Genovo in postali dve izmed glavnih pristanišč v Evropi. Slaniki so bili zelo pomembni za severne države, še posebej za Nizozemce, saj so se nizozemski ribiči in mornarji prehranjevali predvsem s tovrstno hrano. Porast porabe slanikov gre v veliki meri pripisati tudi povečani ponudbi soli. Proizvodnja slanikov je popolnoma odvisna od razpoložljive količine soli. Slaniki vsebujejo maščobo, zato je treba to ribo soliti, da bi jo ohranili za kasnejšo porabo. Kljub temu, da ljudje te ribe niso oboževali, je bila poraba slanikov visoka. Slanike so jedli revni, bogataši pa so si raje privoščili sveže ribe. Za soljenje slanikov so severna ljudstva potrebovala veliko soli. Zaradi neprimerne klime so ti ljudje uporabljali tehnike pridobivanja soli, ki so bile nekoliko drugačne od običajnega izparevanja slane vode v bazenih. Nizozemci so sol pridobivali tako, da so šoto najprej namočili v slano vodo in jo nato zakurili. Pridobljen izdelek je bil sestavljen iz pepela in soli. Ta izdelek so nato stresli v slano vodo, to pa toliko časa kuhali,

da je izparela. Tako pridobljena sol je bila lahko zelo kvalitetna, vendar je bil postopek pridobivanja zelo drag. Zaradi tega so tako pridobljeno sol proizvajali le v manjših količinah. Zaradi pomanjkanja je cena soli zelo narasla, solinarji pa so začeli iskati sol okoli nasipov in s tem ogrožali njihovo trdnost. V strahu za varnost območij za nasipi je nizozemska vlada obdavčila šoto, preko katere se je v tistem času pridobivala sol, in tako sčasoma zatrla proizvodnjo soli s pomočjo šote (Kurlansky, 2003, str. 125–129).

Medtem so Danci in Finci sol pridobivali tako, da so vodo iz oceana pustili v bazenih, da nekoliko izpari. Ko se je voda zgostila, so jo kuhali toliko časa, da je izparela. Pridobljeno sol so uporabljali v predelovalni industriji lososa. Norvežani so slano vodo iz oceana črpali preko cevi izdelanih iz drevesnih debel. Načrpano slano vodo so nato kuhali enako kot Danci in Finci. Kasneje so to tehniko prevzeli tudi Švedi in jo ohranili do 18. stoletja. Ta tehnika pridobivanja soli je povzročila opustošenje mnogih gozdov, saj je predvidevala visoko porabo lesa, za relativno majhno količino pridelane soli (Kurlansky, 2003, str. 130).

Zaradi pomanjkanja soli so ljudje na severu Evrope iznašli mnoge načine za shranjevanje slanikov. Eden izmed teh je bilo dimljenje mesa. Kljub pomanjkanju soli je najbolj uporabljen način shranjevanja rib predvideval veliko porabo soli. Slanike so ribiči običajno očistili in jih skupaj s soljo spravili v sode. Slanike so pustili počivati en dan v sodih, jih nato dodatno prekrili s soljo, sode pa zapečatili (Kurlansky, 2003, str. 131–134).

Pomanjkanje soli v severnih deželah je v 13. stoletju odpravila Hanzeatska zveza. Zveza je bila sestavljena iz več manjših družb iz severne Nemčije, ki so se borile za skupen trgovski interes. Hanzeatska zveza je v času svojega delovanja uspela streti piratstvo v Baltiku, postaviti standarde kvalitete blaga, uvesti pravila trgovanja in pripraviti zanesljive navtične karte. Postavili so svetilnike in druge pripomočke za navigacijo. Zveza je prevzela nadzor nad trgovanjem soli in slanikov. Sol, ki jo je zveza prodajala, je postala znana kot hanzeatska sol. Kvaliteta te soli je bila visoka, zato so ljudje na splošno zaupali hanzeatskim trgovcem (Kurlansky, 2003, str. 136).

6.3 Pridobivanje soli na Poljskem

Srednja Evropa je bila, kar se nahajališč soli tiče, različno obdarjena. Nekateri narodi so imeli bogate vire, drugi pa so bili primorani sol uvažati. Med prve spada Poljska zaradi svojih rudnikov soli, predvsem Wieliczke in Bochnie. Med druge pa spadata Bohemia (pokrajina na Češkem) in Madžarska. Slednja je sol izdatno potrebovala zaradi svojih znanih mesnih proizvodov (ogrska salama).

Poljska je imela v preteklosti bogate izvire slane vode, ki so jih izkoriščali vse od leta 3500 pr. n. št., vendar so ti pred koncem srednjega veka presahnili. To je v 13. stoletju ljudi prisililo v kopanje rovov, da so prišli do kamene soli (Lienhard, 1984). Oblast nad rudniki

je leta 1278 prevzel poljski kralj in jih dal v najem podjetnikom, ti pa so sol prodajali bogatašem po zelo ugodni ceni. Prvotni rudarji, ki so delali v teh rudnikih, so bili pretežno vojni ujetniki, zato so z njimi ravnali kot s sužnji. Delovne razmere so se izboljšale šele v 14. stoletju, ko so v rudnikih začeli delati tudi svobodni ljudje (Kurlansky, 2003, str. 161–162).

Izkopana sol iz lokalnih rudnikov je bila bistvenega pomena za Poljsko ekonomijo, še posebej iz rudnikov Wieliczka in Bochnia, saj so prihodki iz tega naslova predstavljali velik delež (kar tretjino) skupnih prihodkov države (Natural resources, 2014). Wieliczka je postala znamenita, ko so rudarji leta 1689 v njeni notranjosti začeli izvajati verske obrede, kar jim je omogočala zadostna širina rudnika. Rudnik je poseben zaradi kapelice, verskih podob, kipov in lestencev, ki so jih iz solnih kristalov izklesali rudarji (Kurlansky, 2003, str. 162). Kljub obilnosti domače soli so se na lokalnem trgu pojavljale različne tuje soli, ki so domači soli predstavljale hudo konkurenco. Poljski kralj je skušal zaščititi lokalno sol tako, da je prepovedal uvoz tuje morske soli, vendar niti to ni ustavilo pritoka tuje soli (Kurlansky, 2003, str. 163).

Leta 1772 so si Poljsko razdelili habsburška monarhija, Prusija in Ruski imperij. Poljska je tako izginila kot narod vse do konca prve svetovne vojne. Habsburžani so s prisvojitvijo Galicije prevzeli nadzor nad Wieliczko in Bochnio. Sol iz teh dveh rudnikov so prodajali na Poljskem, v habsburškem cesarstvu in v Ruskem imperiju. Slednji je bil še posebej zanimiv trg, saj so njegovi prebivalci zaradi dolgih in hudih zim potrebovali velike zaloge soli za shranjevanje mesa in zelenjave (Kurlansky, 2003, str. 163).

Danes so rudniki soli še vedno aktivni, vendar so hkrati pomembni turistični kraji, ki jih obiskujejo tako turisti kot pomembni državniki. Zaradi svojih mojstrov in iz soli je zanimiva predvsem Wieliczka. Sicer pa se na Poljskem v zdravstvene namene s pridom izkorišča preostale aktivne vrelce slane vode (Natural resources, 2014).

6.4 Pridobivanje soli v Franciji

Soljenje je bilo sprva namenjeno shranjevanju hrane za zimski čas. V srednjem veku pa so ljudje jedli hrano v soli kar celo leto. Shranjevanje hrane v soli je potekalo večinoma v domovih ljudi. To nalogo so vedno opravljali moški; ženskam je bilo to opravilo prepovedano, saj naj bi slabo vplivalo na fermentacijo. Primer soljene hrane za posebne priložnosti je »*choucroute*« oziroma ohrovt v slanici, ki je tipična hrana za področje Alzacije in Lorene. Poleg vina, soli in soljenega mesa je bil »*choucroute*« eden izmed glavnih izvoznih izdelkov Alzacije (Kurlansky, 2003, str. 141–143).

V časih Plinija je rimski legijonar Peccaius zgradil bazen za pridelovanje soli, s čimer je želel financirati rimsko vojsko, ki se je bojevala proti Galcem. Bazem je zgradil na lijastem

izlivu reke Rodano. Ozemlje, ki je kasneje postalo del Francije, je bilo idealno za proizvodnjo soli, zato so Toskanci investirali v izgradnjo solin. Kasneje je francoski kralj Ludvik IX. s prihodki od prodaje soli iz teh solin financiral svoj križarski pohod nad Srednjim vzhodom. Leta 1290 je francoski kralj kupil še bližnje soline Peccais in kasneje so te združene soline postale tretji najpomembnejši kraj proizvodnje soli v Sredozemskem morju (prvi je bila Ibiza, drugi pa Ciper) (Kurlansky, 2003, str. 146–147). Iz teh sredozemskih solin so Francozi prevažali sol po reki Rodano do mesta Lion. Prevoz čez provansalsko hribovje pa je bil predviden samo do najbližjih mest. Razpoložljivost soli, krav, ovac in koz je omogočila Francozom, da so razvili 265 vrst sira. (Kurlansky, 2003, str. 147). Leta 1259 je Karel iz Provanse uvedel solni davek »*gabelle*« v solinah Berre blizu Marseja, s katerim je financiral vojno za pridobitev kraljevine Neapelj (History of salt – Cargill, 2011). V naslednjih stoletjih je bil davek postopoma uveden tudi drugod po Franciji, njegova višina pa se je na posameznih področjih razlikovala, tako sta po višini davka na sol poimenovana Pays de Petite Gabelle (»dežela nizkega davka«) in Pays de Grande Gabelle (»dežela visokega davka«). Pri tem so bili izjema Pays Exempt (»izvzete dežele«) in Baski, ki so si izborili neplačevanje davka. Baskom je to omogočalo prodajanje soli po konkurenčni ceni tako v Španiji kot v Franciji. Država je proizvodnjo soli na območjih nizkega davka omejila, da proizvodnja ne bi preplavila trga in tako »škodovala« državnim blagajnam. Sprva je solni davek predstavljal 1,66 odstotka prodajne cene soli. Kasneje je odstotek zelo narasel, ker so kralji s tem reševali svoje finančne krize (Kurlansky, 2003, str. 213–218). Ena izmed najbolj motečih uvedb je bil »*sel du devoir*« oziroma obveza, po kateri je moral vsak prebivalec, ki je bil starejši od osmih let, kupiti sedem kilogramov soli letno po ceni, ki jo je določila vlada. Ljudje te soli niso smeli uporabiti za izdelavo slanih mesnih izdelkov, sicer so bili obtoženi tihotapstva soli, kazni za to pa je bila zelo stroga (Salt guide, 2013). Davčna regulativa, ki kljub številnim ratifikacijam ni uspela v poenotenju in poenostavljenju davčnih postopkov, se je na koncu izkazala za enega od vzrokov za francosko revolucijo (Moinier, 1996).

Ludvik XIV. je imenoval Jean-Baptiste Colberta za upravnika državnih financ in trgovanja. Colbert je bil velik zagovornik merkantilizma. Bil je mnenja, da je francoska sol dragocen izvozni izdelek. Trudil se je izboljšati prevoz soli in s tem konkurenčnost francoske soli, ki je bila po njegovem mnenju najboljša na svetu. Menil je tudi, da je soljena riba odličen izvozni izdelek, to pa je bil razlog, zaradi katerega so bili Pays Exempt oproščeni davka. (Kurlansky, 2003, str. 215–218).

Različno obdavčevanje soli je povzročilo razmah tihotapstva. Tihotapci so bili najbolj aktivni na meji med deželami, ki so bile oproščene davka in deželami, ki so plačevale najvišji davek, kjer je bila razlika v ceni posledično ogromna (Salt guide, 2013). Švicarski bankir, ki ga je najela francoska vlada, je ocenil, da je bila najnižja cena soli 31 sousov, najvišja pa kar 611 sousov. Ob takih razlikah so tihotapci zlahka obogateli. Tihotapci so iznašli veliko načinov, kako pretihotapiti sol. Eden izmed teh je bilo prekomerno soljenje rib, ki so bile

namenjene za prodajo v Franciji. S podkupovanjem državnih kontrolorjev so uspeli pretihotapiti večje količine soli. Soli pa niso tihotapili samo moški, temveč tudi ženske. Te so sol skrivale pod obleko v majhnih vrečkah. Sol so običajno skrivale v intimnih predelih, ker so upale, da jih dacarji (*gabelous*) na tistih predelih ne bodo pregledovali. Tako so nastale »umetne riti« (fr. *faux culs*), ki pa so jih dacarji pogosto odkrili. Država je skušala omejiti tihotapstvo, zato je dacarjem dala polna pooblastila, ki so poleg vsega dovoljevala nošenje orožja. Spopadi med tihotapci in dacarji so bili zaradi tega pogosti. V primeru, da je bil ubit kdo od pobiralcev davka, so kraljevi vojaki oropali kraj, v katerem je bil dacar ubit. Proti koncu 18. stoletja je dal kralj vsako leto ubiti preko 3.000 ljudi zaradi tihotapstva soli (Kurlansky, 2003, str. 218–221).

Revolucionarji so davek na sol ukinili, a je bil kaj kmalu ponovno uveden v začetku 19. stoletja. Dokončno je bil ukinjen šele po koncu 2. svetovne vojne (History of salt – Cargill, 2011).

6.5 Pridobivanje soli v Avstriji

Na tleh današnje Avstrije in nekdanje habsburške monarhije sega zgodovina pridobivanja soli v davno preteklost. Del te zgodovine je bil obravnavan že v poglavju o Keltih. Arheološke najdbe o rudnikih soli na tem območju pa so še starejše in segajo v leto 1100 pr. n. št. Na območju Halstatta je bil najden rudnik soli, segajoč v to obdobje (Salz, 2011). Kakor drugod po svetu so se vladarji tudi na tem območju zavedali pomena soli, zato je bila slednja predmet večkratne državne monopolizacije. Tako so že na začetku 16. stoletja principi Zgornje Avstrije in Salzburga monopolizirali proizvodnjo soli na tem območju (Salz, 2011). Kasneje, na polovici 19. stoletja, je avstrijska monarhija posameznikom odvzela pravico pridobivanja soli iz rudnikov. Od takrat naprej so to lahko počele le kraljeve družbe. Ta ureditev je veljala vse do propada monarhije Avstro-Ogrske, leta 1926 pa so ti rudniki postali državna last. Državni monopol je vztrajal z izjemo obdobja med letoma 1938 in 1945, vse do leta 1997, ko so bili rudniki pod vplivom evropske protimonopolne regulative privatizirani (Salz, 2011).

V Nemčiji je bilo veliko starodavnih rudnikov soli, ki so bili zaprti po razpadu rimskega cesarstva. V srednjem veku jih je Rimokatoliška cerkev dala ponovno odpreti, kakor je to storila v Franciji. Cerkev je samostane pogosto gradila v bližini rudnikov ali drugih virov soli, ker je računala na dobiček od prodaje soli. Alpski svet med Bavarsko in Avstrijo je v srednjem veku doživel razcvet ravno zaradi izkopavanja soli v rudnikih. Bavarski mesti Berchtesgaden in Reichenhall sta bili pomembni zaradi izkopavanja soli, medtem ko so na avstrijskem ozemlju obstajala kar štiri taka mesta, in sicer Hallein, Hallstatt, Ischl in Aussee. Avstrijski del je bil poimenovan Salzkammergut, kar pomeni »izvor vseh podzemnih slanil žil«. Blizu bavarskega Reichenhalla se nahaja gora soli Durnberg. Na bavarski strani gore se nahaja rudnik Berchtesgaden, na avstrijski strani pa keltski rudnik Hallein. V srednjem

veku je prišlo do spora med Bavarci in salzburškimi nadškofi, ker je Halleinski rudnik segal na bavarsko stran gore, nadškofje pa so pobirali bavarsko sol (Kurlansky, 2003, str. 155–156).

Na koncu 8. stoletja je prvi salzburški nadškof ponovno odprl starodavni keltski rudnik Hallein. Iz dobičkov od prodaje soli je zgradil mesto Salzburg, ki si ga je Avstrija prisvojila šele leta 1816. Čeprav je imel Salzburg bogate vire zlata, srebra in bakra, je svojo neodvisnost ohranil do leta 1816 – ravno zaradi ogromnega dobička od trgovanja s soljo. V 17. stoletju je nadškof Wolf Dietrich skušal pridobiti prevlado na trgu soli. Ceno soli je zelo znižal, in ker se Bavarska ni odzvala na znižanje cene, je nadškofija uspela plasirati na trg velike količine soli in doseči ogromne dobičke, s katerimi je bila financirana izgradnja številnih zgradb v Salzburgu. Spor med Bavarsko in Salzburgom je rezultiral tudi v oboroženih spopadih v letih 1597 in 1611. Bavarska se je maščevala s prepovedjo trgovanja s salzburško soljo, nadškof Dietrich pa je izgubil »solno vojno«. To je imelo uničujoče posledice za mesto Salzburg, saj je bilo mesto izločeno iz trgovanja s soljo. Spor med Bavarsko in Salzburgom se je prekinil šele s pripojitvijo Salzburga Avstriji. Sporazum med Avstrijo in Bavarsko je Avstrijcem dovoljeval izkopavanje bavarske soli, vendar so morali 40 odstotkov izkopane soli izročiti Bavarcem. Poleg tega so Bavarci lahko koristili avstrijski les za kuhanje slane vode. Kljub izobilju lesa v srednjem veku so bile njegove zaloge po dolgoletnem izkoriščanju zelo načete, tako da ga je bilo težko dobiti (Kurlansky, 2003, str. 156–157). Poleg medsebojnega tekmovanja sta se bavarska in salzburška sol soočali s hudo konkurenco morske in turške kamene soli, zaradi katerih je proizvodnja v rudnikih drastično upadla (History, 2011).

Leta 1268 so na tem območju iznašli novo tehniko pridobivanja soli. Po stari tehniki so kameno sol zdrobili v prah in iz tega pridobili sol, po novi tehniki pa so rudarji točili vodo v cevi, ki so bile postavljene v solnih žilah. Ko je voda postala slana, so jo odpeljali v Hallein, kjer so jo kuhali in tako pridobivali sol. Kasneje se je tehnika dodatno razvila in dobila ime *sinkwerken*. Ta tehnika je predvidevala, da so rudarji v podzemnem prostoru, imenovanem *sinkwerk*, mešali sol, vodo in glino, pridobljeno zmes pa shranjevali v velikih lesenih posodah. Zmes so nato pretočili v lesene cevi, iz teh pa v železne posode, kjer so zmes prekuhali. Kopenski prevoz je bil zelo drag zaradi davkov, ki jih je bilo treba plačati. Zaradi tega so tihotapci tovorili sol po stranskih poteh, kar jim je omogočalo prodajanje soli po nižji ceni (Kurlansky, 2003, str. 157–158).

Durnberški rudnik je dolg 30 kilometrov. Glavni rov je bil izkopen leta 1450, medtem ko so leseni podporni stebri stari komaj 100 let. Konec 17. stoletja so salzburški nadškofje za pomembne goste začeli organizirati ogled durnberškega rudnika. V rudniku se nahaja 25 podzemnih jezer, kjer je še danes mogoče iti na izlet s čolnom (Kurlansky, 2003, str. 159–160).

7 SOL V ANGLIJI

V Angliji so na zgodovino soli vplivali mnogi dejavniki. Med bistvenimi dejavniki je bila reka Mersey. Ta teče mimo angleškega višavja in se izliva v Irsko morje. Na tej reki je bilo zgrajeno pristanišče, kasnejše mesto Liverpool, ki je svoj čas po pomembnosti zaostajalo samo za Londonom. Pomembnost reke Mersey in mesta Liverpool je izvirala iz soli, ki so jo proizvajali v grofiji Cheshire. V času, ko je bil britanski imperij na vrhuncu, je bila sol iz Liverpoola cenjena in znana po celem svetu kot sol imperija (Kurlansky, 2003, str. 169). Arheološke najdbe kažejo na sledi solinarstva na angleških tleh, ki segajo v obdobje Kelto. Rimljani so ob svojem prihodu prevzeli keltske soline in začeli graditi nove (Salt history – Salt association, 2011). Leta 43 pr. n. št. so v pokrajini Essex zgradili soline, ki so s soljo oskrbovale London; slednjemu je bilo po rimljanskih načrtih usojeno postati najpomembnejše pristanišče na Temzi. Zaradi pomanjkanja šote, kuriva, s pomočjo katerega so kuhali slanico, so Rimljani začeli uporabljati les iz severozahodnih gozdov Anglije. Na severozahodu so na območju današnje grofije Cheshire odkrili mesto Northwich, kjer so prebivalci proizvajali sol na enak način kakor oni in sicer z izhlapevanjem slanice v glinenih posodah. Sosednje območje današnjega severnega Walesa pa so Rimljani izkoriščali zaradi svinca, iz katerega so izdelovali posode, težke tudi do 135 kilogramov, v katerih so kuhali slano vodo (Kurlansky, 2003, str. 169–170).

Proizvodnja soli v Cheshiru se je razvijala vse od časa Rimljanov. Zapisi iz 11. stoletja, časa kralja Edvarda, pa nakazujejo, da je bila sol v času Rimljanov obdavčena ter da so se elementi rimljanske ureditve trgovanja s soljo ohranili vse do časa teh zapisov (Salt history – Salt association, 2011).

Liverpool, v katerem se je trgovalo s cheshirsko soljo, je po pomembnosti dolgo zaostajal za pristaniščem v Bristolu, tudi zaradi trgovanja s soljo. Na to dejstvo je najbolj vplivalo trgovanje s portugalsko in francosko soljo v Bristolu, saj Angleži niso zmogli proizvajati zadostne količine soli in so jo zato uvažali (Kurlansky, 2003, str. 171). Kako močno so bili Angleži odvisni od uvoza priča dejstvo, da je angleška mornarica uporabljala sol iz Francije, svoje največje tekmice (Salt and the chemical revolution – Salt association, 2011).

Angleži so sol uporabljali v proizvodnji rib v soli, predvsem slanikov, sol iz Cheshira pa so uporabljali tudi v druge namene. Meso so shranjevali v soli in si tako priskrbeli hrano do pomladi. Solili so tudi zelenjavo in maslo. Slednje je bilo večinoma preslano, zato je bilo napisanih več nasvetov, kako ga razsoliti. V Cheshiru, kjer je bilo veliko krav in soli, je bila zelo razvita proizvodnja sira, na kar kažejo številne vrste angleškega sira (Kurlansky, 2003, str. 174).

Prekomerno izkoriščanje gozdov je povzročilo resno pomanjkanje lesa in dvig njegove cene. To se je odrazilo tudi na »solni« industriji, v kateri so za izparevanje slanice začeli

uporabljati premog. A je to pridelovalcem soli povzročilo nove težave: višje temperature pri izgorevanju premoga so zahtevale nove investicije v proizvodnjo v obliki zamenjave svinčenih posod z železnimi. Ker te niso bile odporne proti koroziji, je bila sol, pridelana iz teh kotlov, slabše kvalitete. Poleg tega železnih kotlov ni bilo možno pretopiti in iz njih narediti novih kotlov, tako kot v primeru svinčenih, kar je še dodatno podražilo proizvodnjo (Technology and change in the early modern period – Salt association, 2011).

V tem obdobju so ljudje mrzlično iskali nahajališča premoga, da bi si zagotovili cenejše gorivo za kuhanje slanice. Po zaslugi tega pomanjkanja pa je leta 1670 prišlo do naključnega odkritja kamene soli (Technology and change in the early modern period – Salt association, 2011). Odkritje je seveda pomembno vplivalo na industrijo soli, ki je bila v polnem razvoju. Ob koncu 17. stoletja je bila Velika Britanija priča novi davčni ureditvi, ki je povišala davčno stopnjo nekaterih dobrin, med njimi tudi soli. Tako domača kot tuja sol sta bili podvrženi davku, vendar sta obstajala dva različna urada; eden ki je skrbel za pobiranje davkov od domače soli, drugi pa za davek soli iz uvoza. Leta 1702 je skrb nad obdavčitvijo soli, tako domače kot tuje, prešla pod ingerenco enega urada. Pri tem je davek na domačo sol za nekajkrat presegel njeno tržno vrednost, davek na sol iz uvoza pa je bil dvakratnik davka na domačo sol. Višina davka je tako kot običajno tudi tokrat povzročila tihotapljenje pa tudi razširjeno korupcijo med dacarji. Tihotapstvo je bilo še dodatno spodbujeno zaradi dejstva, da je irska sol uživala privilegirani položaj in ni bila podvržena obdavčenju. To je po eni strani botrovalo razvoju solinarstva na Irskem, ki je sol izvažala v obe Ameriki, Rusijo in Skandinavijo, po drugi strani pa je tihotapstvo te soli povzročilo zaton solin na zahodni angleški obali (Salt and the chemical revolution – Salt association, 2011).

Življenje v Angliji se je začelo spreminjati v 18. stoletju. Podnebje se je omililo, to pa je omogočilo razvoj modernega poljedelstva. Zaradi možnosti proizvodnje hrane skozi celo leto se je potreba po soli za shranjevanje hrane zmanjšala. Kljub temu je proizvodnja soli naraščala. Na koncu 18. stoletja so bile zgrajene rafinerije soli ob reki Mersey, v liverpoolskih dokih pa je bilo zgrajeno skladišče soli. Stroški proizvodnje soli so se začeli povečevati zaradi usihanja goriv za kuhanje slane vode. Zaradi pomanjkanja lesa so Angleži sicer začeli uporabljati premog, a so bili zaradi prevoza goriva stroški kljub temu še vedno previsoki. V želji da bi čim bolj znižali stroške, so mnogi skušali najti podzemna nahajališča premoga (Kurlansky, 2003, str. 183). Drugi razlog za naraščanje cene soli so bili visoki solni davki, s katerimi se je financiral kraljevi dvor. To je seveda spodbudilo tihotapstvo, zaradi česar je bilo po navedbah Grofa Dundonalda letno aretiranih 10.000 ljudi (History of salt – Cargill, 2011).

Naravno okolje na tem območju Anglije je bilo zaradi močne industrije precej spremenjeno. Mesta v Cheshiru so bila zaradi pretirane proizvodnje soli zelo umazana. Proizvajalci soli so morali plačevati kazni zaradi onesnaževanja, vendar jih to ni ustavilo pri njihovem početju,

saj so bili dobički v panogi precej visoki (Kurlansky, 2003, str. 184). Omenjene kazni pa so primer državnega poizkusa uravnavanja negativnih ekonomskih eksternalij.

Pridelovalci soli so delali ves dan, da so čim bolj izkoristili najete kotle za kuhanje slane vode. Običajno so delali vsi člani družine. Otroci so začeli delati čim so dopolnili 9 let starosti. Delo je bilo neznosno, reforme pa so se uvajale postopoma. Inšpektorji so sčasoma dosegli, da so smeli otroci in žene delati samo od šestih zjutraj do šestih zvečer. Kasneje so se uvedle druge reforme, med njimi tudi ta, da so ženske smele delati v solinah samo, če so bile polnoletne (Kurlansky, 2003, str. 298).

Gozdovi v Cheshiru so izginili zaradi prekomernega izkoriščanja. Usedline, ki so ostajale na dnu kotlov za kuhanje slane vode, so proizvajalci soli občasno postrgali in zmetali kar na pašnike. Zemlja na območju Cheshira se je kmalu začela posedati, hiše v mestih pa nagibati in rušiti. Zanimivo dejstvo je bilo, da se je zemlja posedala vedno v bližini centrov proizvodnje soli. Luknje, ki so nastale, so bile v obliki lija, kasneje pa so na teh mestih nastala slana jezera. Proizvajalci soli so se zelo trudili prikrivati dejstva in so za nastanek tega pojava obtožili rudarje, ki so kopali kameno sol, češ da njihovi zapuščeni in nezasuti rovi povzročajo posedanje zemlje. V 19. stoletju so ljudje prišli do spoznanja, da nastanek dolin nima nobene povezave z bližino rudnika soli. Pravi razlog za posedanje zemlje je bilo prekomerno in prehitro črpanje slane vode iz vrtin. To je povzročilo odplakovanje velikih količin kamene soli, kar je privedlo do posedanja zemlje. Pojav je začel povzročati resne težave, saj so bili zaradi tega uničeni mostovi in železniške proge. Stroški popravila nastale škode so izčrpali mestne blagajne (Kurlansky, 2003, str. 300). Omenjena škoda je viden primer negativnih eksternalij, ki nastanejo zaradi pomanjkanja ustrezne regulative in ekonomskega delovanja.

Kljub temu, da je bilo v 19. stoletju jasno, kako poteka proces posedanja zemlje in zakaj do tega pride, ni bilo mogoče določiti krivca. Območja, kjer se je zemlja posedala, so bila lahko precej oddaljena od krajev, kjer se je črpalo slano vodo, solinarji pa so bili številni. Ker ni bilo možno določiti krivca, tudi ni bilo možno sprožiti sodnega postopka. Meščani so zaradi nastale škode predlagali zakon, ki je predvideval, da bi celotna industrija soli plačala nastalo škodo. Želeli so tudi uveljaviti zakon, ki bi določal, da lastnik zemlje postane tudi lastnik zemlje, ki se nahaja pod površjem. Na tak način bi morali proizvajalci soli plačati za izčrpano slano vodo. Proizvajalci soli pa so se izgovarjali, da so lastniki posedle zemlje že bili poplačani z ekonomsko dobrobitjo, ki jo je prinesla solna industrija. Poleg tega so proizvajalci soli zatrjevali, da bi se doline pojavljale tudi, če slana voda ne bi bila izčrpana. Parlament je ugodil pritožbi proizvajalcev soli, predlog zakona pa je bil leta 1880 zavržen (Kurlansky, 2003, str. 301–302).

Skupina londonskih finančnikov je leta 1887 ustanovila finančno skupino Salt Union. Cilj te skupine je bil pokupiti vse lokalne soline. Uspelo jim je pokupiti 85 odstotkov celotne proizvodnje v Angliji. V prvih letih obstoja je Salt Union dosegala dobre poslovne rezultate,

vendar so se dobički sčasoma precej zmanjšali. Leta 1891 so ljudje iz Cheshira ponovno predlagali zakon za povračilo nastale škode zaradi črpanja slane vode. Takrat je bil krivec en sam, Salt Union, in parlament je zakon odobril. Salt Union je morala izplačati odškodnino za nastalo škodo, deset let kasneje pa je še sama podala zahtevek za odškodnino, ker naj bi se zemlja na njenem posestvu posedala zaradi drugih solinarjev, ki so ravno tako črpali slano vodo. Salt Union je uspela dobiti odškodnino na podlagi nastalega zakona o povračilu škode zaradi črpanja slane vode. Ta isti zakon pa je privedel do ustanovitve komisije za izplačevanje odškodnine zaradi črpanja slane vode (Cheshire brine subsidence compensation board ali Brine board). Komisijo naj bi financirali iz takse, ki so jo morali plačevati vsi proizvajalci soli. Taksa je zelo bremenila male proizvajalce soli, za velike proizvajalce pa je bila nepomembna, kar je povzročilo, da je marsikateri proizvajalec soli opustil svojo obrt. Brine Board je določila pravila, po katerih je bilo treba graditi stavbe, da bi bili ljudje v primeru nastanka škode upravičeni do odškodnine. Zgradbe so morale biti zgrajene tako, da bi bila morebitna nastala škoda čim manjša (Kurlansky, 2003, str. 302–303).

V začetku 20. stoletja je Salt Union zaradi premajhnega povpraševanja in prihoda novih konkurentov, ki so odprli številne soline po Veliki Britaniji, morala zapreti številne manj učinkovite soline (Salt and the chemical revolution – Salt association, 2011). Poleg skupine Salt Union sta v Angliji obstajali še dve pomembni družini, ki sta proizvajali sol. Družina Thompson se je oklepala tradicije in je proizvajala sol v tehnološko zastarelih kotlih, medtem ko je družina Stubbs za kuhanje slane vode uporabljala novejšo izparilnike. Leta 1986 je družina Thompson zaradi zastarele tehnologije opustila pridelavo soli, medtem ko je družina Stubbs še danes ena izmed treh največjih proizvajalk soli v Veliki Britaniji (Kurlansky, 2003, str. 304–308).

8 SOL V AMERIKI

V ameriški zgodovini je sol ključno vplivala na izid vojn. Zaradi tega so si ljudje neprestano prizadevali, da bi imeli nadzor nad soljo in s tem oblast.

Ta zakonitost je obstajala tudi v Južni Ameriki, kjer je sol predstavljala pomemben dejavnik razvoja tamkajšnjih plemen. Plemena v Južni Ameriki so sol pridobivala s kuhanjem slane vode, s pobiranjem soli ob obali ali na robu oceana ali s strganjem dna posušenih slanih jezer, kakor so to počeli ljudje v afriških sebkah v Sahari (Kurlansky, 2003, str. 192).

Eno izmed pomembnejših plemen v Južni Ameriki je bilo Čibča. Pripadniki tega plemena so živeli na območju današnje Bogote, Sogamosa in Tunje v Kolumbiji (Chibcha – Encyclopædia Britannica online, 2013). Zaradi kvalitete in količine pridelane soli so postali vodilno pleme v Južni Ameriki. Sol so proizvajali tako, da so slano vodo kuhali v posodah različnih oblik. Za lažji prevoz soli so zgradili posebne poti, vzdolž katerih so bile postavljene tudi postojanke. Tudi v tem plemenu so proizvajali različne vrste soli. Čista, bela

sol, je bila namenjena bogatemu sloju, umazana, črna sol, pa je bila namenjena revnim ljudem. Vsi izviri slane vode so bili last vladarja oziroma zipe, ki je odločal tudi o razdeljevanju soli prebivalstvu (Estel, 1958).

V Južni Ameriki so, podobno kot Čibči, tudi Maji dosegli svoj razcvet preko trgovanja s soljo. Sol so začeli proizvajati 1000 let pred našim štetjem (Mayan salt, 2013). Maji so imeli zelo razvito proizvodnjo in trgovanje s soljo, s slanimi izdelki in z usnjem. Po zadnjih arheoloških spoznanjih naj bi bili Maji iz predklasičnega obdobja sposobni proizvesti do 24000 ton soli na leto v obratu »Salinas de los Nueve Cerros« (Ancient Mayan city had industrial salt processing plant, 2013). Maji so sol uporabljali tudi kot zdravilo in pri obredih, povezanih z rojstvom in smrtjo (Conrad, 2006). Antropolog Frans Blom je odkril, da so Maji slano vodo iz izvirov s pomočjo drevesnih debel preusmerili v kamnite posode, kjer je voda izparela zaradi sonca. Podobno tehniko pridobivanja soli so imeli prebivalci Havajev, ki so slano vodo shranjevali v kamnitih skledah (Kurlansky, 2003, str. 193–194).

Na začetku 16. stoletja so v Južno Ameriko prispeli Španci. Prevzeli so oblast od lokalnih voditeljev in nadzor nad mnogimi viri soli. Sol je bila za Špance ključnega pomena. Uporabljali so jo za hranjenje vojakov in živali, ki so jih pripeljali s seboj. Poleg tega je bila sol zelo pomembna za prečiščevanje srebra, saj je tehnika pridobivanja srebra predvidevala velike količine soli (Bloch, 1996a).

Španci so zavzeli tudi polotok Jukatan, kjer so imeli posebno ugodne pogoje za pridelovanje soli. Poleg tega ima Jukatan strateško lego, saj se nahaja v bližini Karibov in Srednje Amerike. Ti dejavniki so omogočili, da je bil Jukatan največji proizvajalec soli v Ameriki. Španci so želeli dodaten dobiček z naslova soli, zato so sol obdavčili, to pa je povzročilo zvišanje cene in s tem manjšo konkurenčnost v primerjavi z angleško soljo na Kubi (Kurlansky, 2003, str. 195).

Angleži so za razliko od Špancev prispeli v Severno Ameriko, kjer so prevzeli nadzor nad trgovanjem s trsko na vzhodni obali Severne Amerike. Kasneje so prispeli tudi na Karibe, kjer so prevzeli nadzor nad proizvodnjo soli, ki so jo potrebovali za shranjevanje trsk. Sčasoma se je veliko Angležev naselilo na območju med Novo Škotsko in Karibi, kar pa je povečalo povpraševanje po soli. Anglija je zaradi tega sklenila zaveznitvo s Portugalsko. Angleži so Portugalcem nudili ladjevsko zaščito pred Francozi, Portugalci pa so pustili Angležem, da so pobirali sol na Zelenortskih otokih (Stone Gaines & York, 2007).

Španci so skušali drugim preprečiti dostop do soli v Južni Ameriki, vendar brez uspeha. Nizozemci so kradli špansko sol v laguni Araya, ki se nahaja v Venezueli, Angleži pa na Tortugi, karibskem otoku, ki danes pripada Venezueli (Marley, 2010, str. 762). Pirati in sovražne ladje so pogosto napadali ladje iz Severne Amerike, ki so šle nabirat sol v Južno Ameriko. Ladje so se zato združevale v konvoje, ki so jih varovale bojne ladje. Običajno so

konvoji odšli nabirat sol na otok Tortuga, ki je bil eden izmed bogatejših s soljo. Ko so bile vse ladje polne soli, je konvoj odplul nazaj proti severu. Ladje v konvojih so imele običajno različne cilje, zato so, čim so priplule na območje, kjer je bila možnost napada s strani sovražnih ladij manjša, odplule vsaka svojo pot (Kurlansky, 2003, str. 196).

Glavno blago, ki so ga prevažali na ladjah na poti iz Karibov v Severno Ameriko, je bila sol. Po tonaži je sol prekašala tudi rum in melaso. Na poti nazaj pa je glavni del tovora predstavljala soljena trska, s katero so hranili sužnje na plantažah sladkornega trsa (Stone Gaines & York, 2007).

V južnem predelu bahamskega arhipelaga in na otokih južneje od arhipelaga so pobiralci soli v notranjosti otokov odkrili slana jezera. Najbolj znana področja s takimi jezери so bili: otok Velika Inagua, Južni Caicos, Salt Cay in otoki Turks. Ladje, ki so se ustavljale na otoku Salt Cay, da bi pobirale sol, so zasedle tretjino otoka. Okoli leta 1660 so ljudje začeli bolj sistematično izkoriščati Salt Cay. Leta 1678 se je enako zgodilo na otoku Veliki Turk (Kurlansky, 2003, str. 199–200).

Španci so hodili na Bermude v obdobju zime, da bi pokradli delovne predmete in uničili domove pobiralcev soli. Zaradi tega so se pobiralci soli iz Bermudov na začetku 18. stoletja preselili na Salt Cay. Na tem otoku so ljudje zgradili majhno pristanišče, ki pa je bilo najbolj varno izmed vseh na otočju Turks in Caicos. Sčasoma so se ladje povečale in so zato imele globlji vgrez, pristanišče pa jim je zaradi nizke vode postalo nedostopno. Prebivalci tega območja so zato začeli graditi manjše in lažje ladje. S temi ladjami so sol pripeljali do večjih ladij, ki so čakale v globljih vodah. Čeprav so bili ti otoki zelo pusti in niso bili primerni za poljedelstvo, so doživeli obdobje razcveta zaradi strateške pozicije vzdolž plovni poti in britanske potrebe po soli (Kurlansky, 2003, str. 200–202).

Angleži, Nizozemci in Francozi so neprestano iskali sol, ki je bila nujno potrebna, da so lahko svoja bogata nahajališča trske v Ameriki spremenili v dobičkonosna. Nizozemci so dodeljevali subvencije lokalnim proizvajalcem soli, kasneje pa so odobrili izgradnjo solin na otoku Coney Island blizu Novega Amsterdama. Francoze so domorodci poučili, kje se nahajajo izviri slane vode, močvirja in bogata nahajališča soli, kamor so živali hodile lizat sol. Francozi so tako izkoristili mnoge že obstoječe soline. Primeri takih solin se nahajajo v današnjih državah New York in Illinois. Angleži so pisali o bogastvu v Ameriki in skušali prepričati svoje rojake, da bodo s prihodom v Ameriko obogateli. Nekateri so možnost obogatitve odkrili ravno v soli; ribe, shranjene v soli, so marsikomu prinesle veliko bogastvo. Ljudje v Novi Angliji so veliko soli uporabljali tudi za domačo rabo. Na žalost pa je angleška pridobitev ameriških ozemelj časovno sovpadla z odkritjem kamene soli v Cheshiru. Proizvodnja angleške soli se je povečala, kar pa je povzročilo padec cene. Ameriška sol je tako postala predraga, proizvodnja soli v Ameriki pa je propadla. Angliji je uspelo narediti Ameriko ranljivo, saj je bila ta odvisna od angleške soli. Dokler so bili odnosi med Ameriko

in Anglijo dobri, so Angleži dobavljali sol Američanom. Ko pa so se odnosi zaostri, so Angleži s svojimi ladjami postavili blokado, ki je povzročila hudo pomanjkanje soli v Ameriki. Industrija predelovanja rib, vojska, konji in zaloge zdravil kontinentalne vojske Georgea Washingtona, vse to je trpelo zaradi pomanjkanja soli. Angleži so razmere dodatno zaostri z izoliranjem in kasnejšim uničenjem ameriških virov soli in solin (Kurlansky, 2003, str.203–209).

Sprva so se Američani odzvali na pomanjkanje soli tako, da so prekuhávali slano vodo. Ta tehnika pa ni omogočala proizvodnje večje količine soli. Zato so uvedli še nekaj drugih tehnik pridobivanja soli, ki pa ravno tako niso omogočale večje proizvodnje soli. Ameriški kongres je zato leta 1776 naznanil, da bo izplačal nagrado (subvencijo) v višini tretjine dolarja za vsakih 25 kilogramov proizvedene ali uvožene soli. Naslednje leto je zaradi omenjene nagrade na obali New Jerseyja nastalo ogromno število zasebnih solin. Eno izmed središč proizvodnje soli, ki so nastala zaradi obljubljenega nagrade, je bilo Cape Cod. Sprva je bila proizvodnja soli zelo draga in je predvidevala veliko ročnega dela. Kasneje pa so se po Cape Codu razmahnilo solni mlini, ki so v posode za izparevanje črpali slano vodo. Kljub vsemu Američani niso uspeli proizvesti dovolj soli za lastne potrebe (Kurlansky, 2003, str. 209–211).

Pariški traktat je leta 1783 prekinil vojno med Združenimi državami Amerike in Veliko Britanijo, vendar ni uspel prekiniti slabih odnosov. ZDA je bilo prepovedano trgovanje z Veliko Britanijo. Današnji otoki Turks in Caicos, ki zajemajo tudi otok Salt Cay, so postali zavetišče privržencev Velike Britanije. Cena soli v Cape Codu je iz 50 centov narasla na 8 dolarjev na bušel (približno 36 kg). Leta 1793 je povojno ekonomijo zaznamovalo močno povpraševanje po soli (Kurlansky, 2003, str. 225–226). Tesar iz Cape Coda, Reuben Sears, je izumil streho, ki se je odpirala in zapirala preko lesenih valjev. Ta izum je omogočal proizvodnjo soli od marca do oktobra, kar je povzročilo porast proizvodnje soli. Ob sončnem zahodu in v primeru slabega vremena so streho zaprli, da se slana voda ni razredčila. V izgradnjo solin v Cape Codu je bilo vložena veliko truda in denarja, investicija pa se je skozi čas izkazala za zelo rentabilno, saj so od tega zelo dobro živele številne družine. Povečana proizvodnja soli je omogočila razvoj ribolova (Stone Gaines & York, 2007).

Američanom je v času revolucije primanjkovalo soli. Da bi spodbudili proizvodnjo in se izognili ponovnemu pomanjkanju, je veliko držav povišalo nagrade proizvajalcem soli. Leta 1787 so Američani začeli proizvajati sol v Onondagi. Sol so pridobivali iz virov slane vode. Sprva je bila proizvodnja majhna, in sicer 360 kilogramov na dan. V letu 1810 so na območju Onondage in Cayuge proizvedli že preko 295 ton soli dnevno. Območja, kjer so bili izviri slane vode, so postala središča proizvodnje soli v ZDA (Kurlansky, 2003, str. 226–228). Leta 1808 je Joshua Forman na zboru v New Yorku predlagal izgradnjo kanala, ki bi povezoval Velika jezera z reko Hudson. Kanal Erie naj bi služil kot poceni prevoz soli iz Onondage v New York. Po številnih zapletih je bil kanal zgrajen šele leta 1825, ko so

Američani po osamosvojitvi trpeli hudo pomanjkanje soli. Polovica investicije je bila financirana z naslova solnega davka (History of salt – Cargill, 2011). V mestecu Syracuse, vzdolž kanala, so zgradili postajo, kjer so opravljali tehtanje posameznih pošiljk soli. Kanal Erie je zelo pripomogel k razvoju ameriške soli (Sadowski Jr., 2014). Poleg tega so v solinah v New Yorku, Salini in Syracusi začeli uporabljati sistem premičnih streh podobno kot v Cape Codu. To je pripomoglo k povečanju proizvodnje soli in razvoju samih mest.

Bogat vir soli se nahaja tudi v kraju Great Buffalo Lick, ki se razteza vzdolž reke Kanawha. Pravi razvoj so soline iz Kanawhe doživele šele med vojno z Veliko Britanijo, saj so v tistem času Američani trpeli hudo pomanjkanje soli. Zato tudi ni nenavadno, da so bile te soline, podobno kot tiste v Saltvillu in na otoku Avery, tarča napadov severnjakov v času ameriške državljanske vojne (History of salt – Cargill, 2011). Takrat je 3.000 delavcev proizvedlo 225.000 ton soli letno, danes pa dvakratno število delavcev proizvede 100-kratno količino soli (Salt – Salt institute, 2013).

Med vojno leta 1812 in državljansko vojno je k nadaljnjemu razvoju solin iz Kanawhe pripomogel razvoj mesne industrije (Balow, 2013). Soline iz Kanawhe so imele monopolni položaj v Midwestu in so kljub velikemu povpraševanju zadovoljevale potrebe celotnega Midwesta (Rowe, 2014). Konkurenčnost Kanawhe je v veliki meri izvirala iz dejstva, da so v teh solinah delali sužnji. Prednost nizkih stroškov proizvodnje in prevoza soli iz Kanawhe se je izničila z razvojem drugih vrst transporta, predvsem železniškega (Rowe, 2014). Kanawha je svojo vlogo pomembne dobaviteljice soli izgubila leta 1850, in sicer zaradi odkritja novega vira soli v mestu Mason v Zahodni Virginiji (Stealey III, 2010). Dodaten udarec za Kanawho je bila odprava davkov na uvoženo sol, kar je zmanjšalo konkurenčnost domače soli. Soline v Cape Codu so zaradi tega propadle, Kanawhi pa je uspelo preživeti (Kurlansky, 2003, str. 234–241).

ZDA so bile na polovici 19. stoletja velik potrošnik soli, poraba soli je namreč znašala 22 kilogramov na prebivalca, kar je bilo več kot v Evropi. Na severu ZDA je nastalo veliko novih solin, ki so pripomogle k temu, da je severni del ZDA proizvajal precej več soli kot južni, ki je bil še vedno odvisen od uvoza soli. Razlika v proizvodnji soli med severom in jugom je prišla do izraza v času ameriške državljanske vojne (1861–1865). Ob nastanku zapore pristanišč na jugu ZDA se je stanje še poslabšalo. Jug je zaradi zapore, ki je trajala vse do konca vojne, trpel hudo pomanjkanje soli in ostalih osnovnih dobrin. Njihove cene so zaradi špekulantov hudo narasle. Pred izbruhom vojne je 70-kilogramska vreča soli v New Orleansu stala 50 centov. Leta 1862 se je ta cena povzpela na 6 dolarjev, naslednje leto pa celo na 25 dolarjev. Problem pomanjkanja soli so ljudje reševali na različne načine. Tisti, ki so živeli vzdolž obale na jugu ZDA, so, da ne bi trošili dragocene soli, za kuhanje jedi izkoriščali morsko vodo. Spet drugi so kristale soli, ki so ostali na soljenem mesu, pazljivo postrgali in jih ponovno uporabili (Beard, 2013). Na pomembnost soli je poleg dejstva, da je je primanjkovalo, vplivalo tudi dejstvo, da je denar v vojnem času naglo izgubljal svojo

vrednost. Zato so ljudje kot plačilo za svoje delo raje dobili sol kot denar. Pomanjkanje soli in orožja je bil tudi eden izmed dejavnikov, ki so pripomogli k zmagi severnega dela ZDA. Med vojno so prebivalci severa ZDA skušali zavzeti in uničiti vse soline na jugu ZDA, saj so se zavedali strateškega pomena soli, prebivalci juga ZDA pa so svoje soline skušali obraniti oziroma jih ponovno usposobiti.

Med vojno sta se dve družini, McIlheny in Avery, preselili na močvirnat otok Petite Anse (Funding Universe, 2013). Zgodovinarji verjamejo, da so Indijanci na tem otoku pridobivali sol že pol tisočletja pred prihodom belcev (Salt – Salt institute, 2013). Družini Avery in McIlheny sta proizvajali sol za jug in za njegovo vojsko, kar pa ni trajalo dolgo, saj je prebivalcem severa ZDA leta 1863 uspelo uničiti tudi te soline (Funding Universe, 2013).

Po koncu vojne se je Dudley Avery vrnil na otok Petite Anse in leta 1869 kupil še preostali del otoka ter ga kasneje preimenoval v otok Avery (Avery Island – Knowla Encyclopedia of Louisiana, 2013). Na otoku je vojska uničila vse, le pekoči feferoni, ki jih je gojil Edmund McIlhenny, so ostali nedotaknjeni. Edmund je začel izdelovati pekočo omako, katere sestavine so bili pekoči feferoni, kis in sol z otoka Avery (Stradley, 2004).

Leta 1868 je Edmund poslal 350 vzorcev pekoče omake veletrgovcem v New York, kar se je izkazalo za dobro potezo, saj je že do naslednjega leta uspel prodati preko tisoč stekleničk feferonove omake, po en dolar za stekleničko. Omako so ljudje uporabljali pri pripravi jedi, kjer je bilo treba uporabiti feferone in sol. Leta 1870 je Edmund pridobil patent za izdelavo svoje omake, ki jo je poimenoval *tabasco sauce* (Funding Universe, 2013). Po svoji smrti leta 1890 je družini zapustil majhno podjetje, ki je proizvajalo omako Tabasco, ki je bila v povojni Louisiani bolj dobičkonosna od soli (Kurlansky, 2003, str. 264).

Na zahodu ZDA so se ponudile nove možnosti za uporabo soli. Najpogosteje so jo ljudje uporabljali za prečiščevanje mineralov, predvsem srebra. Konec 19. stoletja so ljudje namreč začeli množično izkopavati dragocene kovine. Zaradi potratnih metod prečiščevanja mineralov so potrebovali ogromne količine soli. Ljudje so zato lahko obogateli ali z izkopavanjem dragocenih kovin ali s proizvodnjo soli.

9 SOL V INDIJI

Anglija je na Indijo in na njene dobrine, tako kot tudi na svoje ostale kolonije, gledala predvsem v luči možnosti ekonomskega izkoriščanja in sol pri tem ni bila izjema.

Sol v Indiji je bila podvržena obdavčitvi vse od maurijske dinastije, ki je vladala od 321. do 185. leta pr n. št., vendar je bila raven obdavčitve za tamkajšnje prebivalce sprejemljiva. Ko pa so britanske proizvodne kapacitete soli v Cheshiru bistveno zrasle, se je britanski imperij začel ozirati po možnih izvoznih trgih. Kolonije so bile pri tem najbolj enostaven odgovor,

saj je bil z njimi vzpostavljen pomorski promet, preko katerega so se prevažale dobrine v Veliko Britanijo, sol pa je potovala v nasprotni smeri. Seveda je lokalna sol v koloniji predstavljala hudo konkurenco, posebej zato, ker je bila bistveno cenejša in hkrati bolj kakovostna. Angleži so želeli kupiti vso sol iz indijske Orisse, da bi lahko svojo sol prodajali po višji ceni. Indijci so uvideli angleško namero, zato so ponudbo zavrnil. Angleži so nato prepovedali, da bi se sol iz Orisse prodajala v Bengali (Singh, 2002).

Britanska vzhodnoindijska družba je začela postopoma zviševati davek na indijsko sol, da bi angleška sol postala bolj konkurenčna. Kljub ogromnim domačim nahajališčem na vzhodni in zahodni obali Indije ter nahajališčem kamene soli in slanim jezerom v osrednjem delu države, je sol tako (umetno) postajala čedalje bolj nedostopna Indijcem.

Na zahodni obali v Gujaratu se nahaja močvirje Rann of Kutch, kjer se sol proizvaja že vsaj 5000 let, na vzhodni obali pa se nahaja Orissa, zelo pomemben kraj za proizvodnjo soli. Sol iz Orisse, imenovana *panga*, je bila zelo znana in cenjena v Indiji. Trgovci so prihajali v Orisso iz zelo oddaljenih mest, da bi se lahko dokopali do te izvrstne soli. Celo Britanci iz Bengale so kupovali sol v Orissi, vendar so jo uporabljali za izdelovanje smodnika (Singh, 2002).

Kljub prepovedi prodaje so sol iz Orisse tihotapili v Bengalo. Tihotapstvo je omogočala gosta džungla, angleška sol pa ni mogla tekmovati s ceneno indijsko soljo, zato so Angleži leta 1803 pod pretvezo, da želijo uničiti tihotapstvo, zasedli Orisso in jo priključili Bengali. Proti koncu leta 1804 je Velika Britanija izdala odlok, s katerim je sol iz Orisse postala britanski monopol. Zasebna prodaja in prevoz soli sta bila prepovedana. Kdor je imel sol iz Orisse, jo je moral nemudoma prodati angleški vladi. V roku nekaj let je v Indiji smela proizvajati sol le angleška vlada (Singh, 2002).

Indijski proizvajalci soli so se skušali upreti sistemu, vendar brez uspeha. Če so želeli preživeti, jim je preostalo le, da so naskrivaj proizvajali in prodajali sol. V 19. stoletju je Britanska vzhodnoindijska družba postavila kontrolne točke – carinarnice po celotni Bengali, da bi pobirala solni davek in zatrla tihotapstvo. Leta 1840 so Angleži vzdolž zahodne meje postavili celo ograjo iz bodeče žice, da bi preprečili nelegalen prehod dobrin v Bengalo. Leta 1857 je nastal upor, ki ga je angleška vlada uspela zatreti z vojsko. Po tem dogodku so Angleži raztegnili ograjo, ki je preprečevala tihotapstvo, na 4.000 kilometrov. Ograja se je raztezala od Orisse do Himalaje. Leta 1870 je carinska meja, namenjena predvsem pobiranju solnega davka, imela 12.000 zaposlenih (Kurlansky, 2003, str. 314–315).

Leta 1863 je angleška vlada prepovedala proizvodnjo soli v Orissi, kar je povzročilo hudo lakoto v letu 1866. Največ mrtvih zaradi lakote je bilo med proizvajalci soli. Zaradi nastale krize so Britanci začeli lastno proizvodnjo soli *kartach* (sol, proizvedena s pomočjo sonca).

Ta odločitev se je izkazala za popoln uspeh, saj je angleški *kartach* prekašal angleško sol iz Cheshira. Leta 1893 je angleška vlada zaprla tudi to proizvodnjo soli, saj je bilo za Angleže nesprejemljivo, da bi tuja sol prekašala angleško. Proizvajalci soli so ponovno doživeli hudo lakoto, kljub temu, da se je sol proizvodila sama pred njihovimi očmi. Angleška vlada je namreč prepovedala vse, kar je bilo v povezavi s soljo, torej tudi strganje soli s tal. Proizvajalci soli so se zaradi tega odselili iz Orisse, ljudje na tem območju pa so ostali brez soli (Kurlansky, 2003, str. 316).

Indijci so zaradi nastale situacije začeli javno izražati nezadovoljstvo, kar je privedlo do miroljubnega upora, ki ga je vodil Mohandas Karamchad Gandhi. Ta je 2. marca 1930 pisal lordu Irwinu in v pismu zahteval odpravo solnega monopola. Ker se to ni zgodilo, se je Gandhi s svojimi privrženci podal na 380 kilometrov dolgo pot proti Dandiju, kjer so prekršili britanski zakon tako, da so pobirali sol na tamkajšnjih plažah. To je spodbudilo ostale ljudi, da so začeli nabirati sol, čeprav so s tem kršili britanski zakon (History of salt – Cargill, 2011). Sol so začeli prosto prodajati na ulicah. Veliko ljudi je bilo zaradi izvajanja protestov zaprtih, med njimi tudi Gandhi. Po mnogih neuspešnih poskusih, da bi utišali ljudstvo, je britanska vlada pristala na kompromis, ki je Indijcem dovoljeval pobiranje soli za lastno rabo (Salt guide, 2013).

Leta 1947 je Indija postala neodvisna država, to pa je omogočilo proizvodnjo soli in prodajo po sprejemljivih cenah. Danes vodi industrijo soli nekaj mogočnih trgovcev soli. Orissa je izgubila svoj pomen, nadomestila so jo druga mesta proizvodnje, ki se nahajajo na polotoku Gujarat in v močvirju Rann of Kutch. Življenje solinarjev se praktično ni premenilo, saj še vedno živijo v revščini. Junija leta 1998 je hurikan, ki je besnel po polotoku Gujarat, pobil veliko solinarjev, to pa je povzročilo velik porast cene soli. Situacija se je umirila šele proti koncu leta 1999. Prihod novih solinarjev je privedel do večje proizvodnje soli, temu pa je sledil padec cene soli, ki je ponovno postala dostopna vsem (Kurlansky, 2003, str. 326–328).

10 SOL IZ MRTVEGA MORJA

Mrtvo morje je bilo v preteklosti kljub visoki slanosti primernejše za prevoz soli kakor za samo proizvodnjo. Primer tega je mesto Jeriho, ki se nahaja blizu Mrtvega morja, in je pred 10000 leti izkoriščalo morje za prevoz soli. To mesto je bilo znano središče trgovanja soli. Poleg zelo slanega morja se na tem območju nahaja Sodoma, gora iz čiste soli, ki je bila v preteklosti izjemno pomembna, saj je bila del ene najpomembnejših trgovskih poti soli (Kurlansky, 2003, str. 330).

Mrtvo morje je bilo znano po svojih zdravilnih in kozmetičnih učinkih že v času egipčanske kraljice Kleopatre VII., ki je na tem območju dala zgraditi zdravilišča. Ostanke teh zgradb v Ein Bokeku in Ein Gediju so vidni še danes (Stone Gaines & York, 2007). Danes je Ein Bokek največji zdraviliški kompleks na obali Mrtvega morja, ki se ponaša s številnimi

luksuznimi hoteli, klinikami, toplicami, naravnimi vreli in ostalimi turističnim kapacitetami (Dead sea, 2011). Začetki današnje naselbine v Ein Bokeku segajo v leto 1956, ko se je blizu izvira sladke vode Ein Gedi utaborila skupina izraelskih vojakov. Štiri leta kasneje je bil zgrajen hotel Ein Bokek blizu istoimenskega izvira vode, ki se nahaja južno od Mrtvega morja. Nekoliko južneje so zrasle soline, ki so prvotno služile proizvodnji soli, kasneje pa so pripomogle k razvoju turizma. V bližini so bile zgrajene majhne plaže, ki še dodatno popestrijo turistično ponudbo (Kurlansky, 2003, str. 335–336).

Kljub cvetočemu turizmu je glavna dejavnost ob Mrtvem morju še vedno proizvodnja soli. Da bi premostili visoke stroške prevoza, so Izraelci postavili 17 kilometrov dolg tekoči trak, namenjen prevozu soli. Trak prenese v mesto Tzefa od 600 do 800 ton soli na minuto. Sol se iz Tzefe prepelje po železnici do Sredozemskega morja. Navadna sol (natrijev klorid) zaradi visokih stroškov ni rentabilna, kar pa ne velja za kalijev klorid. Deset odstotkov svetovne proizvodnje kalijevega klorida izvira iz izraelskega podjetja Dead Sea Works. Povpraševanje za ta proizvod obstaja predvsem zaradi uporabnosti v kmetijstvu, in sicer kot gnojilo. Poleg tega se uporablja za proizvodnjo kloridov in tekočih bromidov. Dead Sea Works je danes usmerjen v proizvodnjo magnezijevega klorida, iz katerega pridobiva magnezij in z njim zalaga svetovni trg (Kurlansky, 2003, str. 337–340).

Danes se v Ein Bokeku poleg turizma in proizvodnje soli ukvarjajo tudi s proizvodnjo kozmetičnih produktov, proizvedenih na podlagi tamkajšnjega mineralnega bogastva. S temi produkti zalagajo svetovno priznana zdravilišča in lepote salone po vsem svetu (Dead sea, 2011).

11 SOL NA SLOVENSKEM OZEMLJU

11.1 Trgovanje s soljo

Vladarji na slovenskem ozemlju so se, tako kot drugi vladarji na svetu, dobro zavedali življenjskega pomena soli. Zato so nad soljo razglasili svoj monopol in s tem skušali nadzorovati proizvodnjo in prodajo. Prihodki od soli so bili kljub raznovrstnim težavam zadostni, da so občutno pripomogli k polnjenju vladarjeve blagajne. Pomembnost teh prihodkov je prišla do izraza predvsem v obdobjih vojn ali splošnega pomanjkanja (Holz, 1998, str. 106–107).

Na slovenskem ozemlju so se vladarji soočali z dvema vrstama soli. Na Štajerskem se je v rudniku Aussee pridobivala kamena sol, v obalnih mestih pa morska sol. Poleg teh dveh glavnih soli se je na slovenskem ozemlju trgovalo s soljo iz Trsta, Devina, Reke, Bakra, Senja, Ogrske, Sedmograške, Moldavije in Vlaške. Manj premožni kmetje, ki so smeli v omejenem obsegu prodajati sol, predvsem pa tovarniki, so na račun prevoza in prodaje soli dobro zaslužili. V številnih mestih so se kar vsi prebivalci ukvarjali s prevozom soli. Taka

mesta so bila zaradi tega znana daleč naokrog. Predvsem morska sol je predstavljala zelo donosen posel, to pa je spodbudilo tudi druge poslovne dejavnosti (Holz, 1998, str. 106–107).

Na slovenskem narodnostnem območju so soline obstajale v naslednjih krajih: Trst (tu je bilo dvoje solin), Milje, Koper, Izola, Strunjan, Lucija in Sečovlje. Soline v zadnjih treh navedenih krajih oz. »piranske« soline (govorimo namreč o območju današnje piranske občine) so lokalnemu prebivalstvu nudile možnost preživetja najverjetneje že od 11. stoletja. Prvi zapis, ki omenja piranske soline, je znamenita listina rižanskega zbora iz leta 804 (Hieng, 2008, str. 8–12).

11.2 Upravljanje soli pod beneško oblastjo

Pod beneško oblastjo so piranske soline po površini zasedale dvakrat toliko kot koprške, te pa dvakrat toliko kot miljske (Apollonio & Pucer, 2005, str. 25). Že v tem obdobju se solinarstvo ni povezovalo zgolj s proizvodnjo soli, temveč tudi s turizmom. Že v 13. stoletju je bil Portorož poznan po zdravilišču benediktincev, ki so v njem zdravili revmatske težave (Apollonio & Pucer, 2005, str. 79).

Leta 1275 sta pod beneško oblast padla tako Koper kot Izola, osem let kasneje pa še Piran. Do leta 1283 je Piran (podobno kot večina obalnih mest v severnem Jadranu) imel neke vrste ekskluzivni sporazum o prodaji soli Beneški republiki, po katerem je Beneška republika odkupila celoten pridelek soli po vnaprej dogovorjeni ceni z izjemo petine pridelka, ki je pripadla solinarju, in sedmine, ki je pripadala občini (Hieng, 2008, str. 14). Beneška republika se je dobro zavedala pomena soli in tega, kako jo čim boljje iztržiti. Kot monopolist so Benetke z omejevanjem produkcije umetno vzdrževale visoko ceno soli in ta način ustvarjale dobiček. Produkcijo so omejevali tako s prepovedjo širitve solin (Hieng, 2008, str. 14) kot s tem, da so v času bogatih letin enostavno ukazali predčasno prekinitve sezone pridobivanja soli (Geister, 2004, str. 94). Pri tem pa je interese solinarjev in lastnikov solin zastopal Svet dvajsetih modrih, ki se je vsakih pet ali deset let pogajal glede trgovanja in pridelave soli z beneško oblastjo (Hieng, 2008, str. 14).

Ukrepi omejevanja proizvodnje soli in prenizko postavljene odkupne cene so spodbujali tihotapstvo. Slednje je bilo še dodatno spodbujeno s strani Habsburžanov, ki so z različnimi olajšavami preusmerjali sol v Trst. Benečani so solno tihotapstvo skušali preprečevati z visokimi zagroženimi kaznimi, kot so odvzem tovara soli, denarna kazen, izgon in celo smrtna kazen (Geister, 2004, str. 99). Da bi zaščitila svoj monopol pri trgovanju s soljo in zatrla tihotapstvo, je beneška oblast imenovala podestate, kapitane, ki so pisali poročila o razširjenosti tihotapstva in predlagali ukrepe. V 16. stoletju so dodatno uvedli službo providurjev, uradnikov, ki so nadzirali vse, kar je bilo povezano s soljo (Žitko, 1979, str. 87).

Ena od metod, s katero so Benetke ščitile svoj solni monopol, je bila tudi prepoved proste plovbe po morju za prebivalce Istre. Na ta način se je promet soli in ostalih dobrin preusmeril v Benetke (Žitko, 1979, str. 82).

V omejevanju solnih polj so bili Benečani dosledni in so »na črno« zgrajena polja običajno preprosto uničili. Izjema je bil Piran, ki je imel v svojih statutih zapisano avtonomno pravico občine, da sama odloča o širitvi solnih polj. Pravica je izvirala še iz časa sporazuma o prostovoljni priključitvi Pirana beneški oblasti. Kljub tej pravici je med Piranom in beneško oblastjo skozi celotno obdobje Beneške republike prihajalo do številnih sporov okoli širitve solnih polj (Hieng, 2008, str. 14). Piranske soline so pridobivale na pomenu takrat, ko je Beneška republika izgubljala svoja ozemlja. Primeri tega so: vojne s Turki in izguba grških in ciprskih solin (Apollonio & Pucer, 2005, str. 14), izguba Dalmacije v 14. stoletju (Hieng, 2008, str. 16) ter izguba ozemelj na severnem Jadranu ob koncu Beneške Republike. Ob izgubi posameznih ozemelj so bile Benetke še posebej motivirane za širitev piranskih solin, strateški pomen slednjih pa je utrdilo dejstvo, da so slednje ležale globoko na Beneškem ozemlju in niso bile izpostavljene sovražnikom (Hieng, 2008, str. 16). Benetke so leta 1428 celo uničile nekaj solin na današnjem hrvaškem ozemlju, da v primeru izgube ozemlja tamkajšnje soline ne bi prišle v roke sovražnika. To pa je omogočilo Piranu, da je leta 1460 postal največji pridelovalec soli na vzhodni Jadranski obali (Pogorelec, 2006, str. 57–60). Na začetku 16. stoletja je prepoved trgovanja s soljo s »Kranjci« paradoksalno spodbudila gradnjo novih solin v Piranu. Pirančani so namreč načrtno gradili nove soline, da bi proizvedene količine soli presegle skladiščne kapacitete. Sol, ki je ni bilo možno vskladiščiti, je tako nenadzorovano obležala na prostem, kar so s pridom izkoriščali tihotapci (Pogorelec, 2006, str. 61–68). Kot posledica neprestanih sporov med Benetkami in avstrijsko monarhijo se je tihotapstvo v 17. stoletju razbohotilo do te mere, da so tihotapci ustvarili lastno oboroženo ladjevje. Benetke so se na to odzvale z gradnjo novih skladišč, uničevanjem presežkov pridelane soli in uničevanjem nelegalnih solnih polj (Pogorelec, 2006, str. 68–70). Piranske soline so svoj največji obseg dosegle v letu 1791, in sicer 4.020 kristalizacijskih gred (Geister, 2004, str.74).

11.3 Upravljanje soli pod avstrijsko oblastjo

Pod avstrijsko oblastjo je na slovenskem narodnostnem ozemlju potekala neke vrste trgovinska in politična vojna med kameno soljo iz rudnika Aussee (danes na avstrijskem Štajerskem) in morsko soljo. Ker je bil rudnik v lasti Habsburžanov, so slednji posledično favorizirali porabo kamene soli tako, da so določili območja, na katerih se sme prodajati določeno sol. Severno od te solne meje se je trgovalo s kameno, južno pa z morsko soljo. Položaj meje se je skozi čas spreminjal v odvisnosti od vojaških, gospodarskih in političnih razmer (Holz, 1998, str.106). Pridobivanje kamene soli je bilo v primerjavi z morsko soljo bistveno dražje, zato so ljudje raje uporabljali morsko, prodaja kamene soli pa je ob vsakem povišanju cene upadla. V takih primerih je vladar skušal v korist kamene soli premakniti

solno mejo proti jugu, to pa je privedlo do nemirov in uporov prebivalstva, ki je živelo vzdolž solne meje. Tihotapstvo, ki je bilo že od nekdaj prisotno, se je takrat še dodatno razbohotilo. Vladar je skušal ta pojav omejiti z denarnimi, zapornimi in fizičnimi kaznimi, v nekaterih primerih pa je tihotapce enostavno vpoklical v vojsko. Predvidene so bile tudi nagrade ovaduhom, ki bi prijavili tihotapce, a ukrep ni privedel do pravih uspehov (Holz, 1998, str. 108–109).

Zaradi razbohotenega tihotapstva so vladarjevi uradniki poostrili nadzor nad tovarniki, ki so skrbeli, da je sol prispela v notranjost dežele. Sol so tovarniki lahko kupili samo v ustreznih vladarjevih skladiščih in s tem pridobili boleto, s katero so potrjevali legalnost nakupa. V primeru, da so tovarnika med potjo ustavili vladarjevi služabniki, je moral z ustreznimi dokumenti dokazati, da sme prevažati sol. Moral je tudi povedati kam in komu je namenjen prodati sol, med potjo pa ni smel prodajati ali raztovarjati soli. Samo v izjemnih primerih je smel tovarnik raztovarjati sol, pa še takrat je moral sol pripeljati do najbližje krajevne oblasti, kjer so vse dokumentirali, od tam naprej pa je tovarnik prevažal sol na lastne stroške in na lastno odgovornost. Vsem preprekam navkljub pa so iznajdljivi tovarniki še naprej preprodajali sol med potjo, njihovi običajni kupci pa so bili gostilničarji in privatniki (Holz, 1998, str. 108–109).

Nastop Habsburžanov je piranskim solinam omogočil nemoten razvoj, saj sta bili odpravljeni prepoved širitve solin in omejitev pridelane soli. Odkupne cene soli so občutno zrasle, piranska sol pa je med »Kranjci« vnovič zaslovela. Kot posledica avstrijskih političnih odločitev so začele zamirati koprskе soline. Trst je bil razglašen za glavno luko monarhije. S tem je koprskа luka izgubila na pomenu, posledično pa tudi koprskа trgovina in koprskа sol (Terčon, 2004, str. 47).

11.4 Upravljanje soli pod francosko oblastjo

Pod francosko oblastjo se je sistem nadzora nad soljo na slovenskem ozemlju spremenil. Da bi deželo zaprli pred nefrancoskimi izdelki, so Francozi prepredli naše ozemlje s carinarnicami. Glavni stan carinske uprave se je nahajal v Trstu. Ta je imel pod svojim okriljem inšpektorate v Ljubljani, v Trstu, na Reki, v Sisku, v Beljaku in v Gorici. Vsak od teh inšpektoratov je bedel nad številnimi carinarnicami (Holz, 1998, str. 113).

Poleg ostrejšega nadzora so bile pod francosko oblastjo uvedene strožje kazni za tihotapce in njihove sodelavce. Zaporne kazni so trajale veliko dlje in pod hujšimi pogoji, uvedena sta bila prisilno delo in vžig znamenja, smrtna kazen pa ni bila več izjema (Holz, 1998, str. 114). V času Ilirskih provinc so piranske soline zalagale francosko oblast z okoli 20.000 ton soli letno. Leta 1812 so Pirančani v času francoske oblasti zaslužili 413.737 srebrnih francoskih frankov, kar bi danes po ocenah preseglo 5 milijonov evrov (1 frank bi danes ustrezal 12,5 evrom), naslednje leto pa približno 200 tisoč frankov (Apollonio & Pucer, str. 24–25). Ilirske

provincije so kljub številnim solinam trpele pomanjkanje soli. Na to je vplivalo tudi dejstvo, da so bile istrske soline rezervirane za italijansko kraljestvo. Francozi so zato morali kupovati tujo sol. Tu pa je ponovno nastopila večna tekmica Anglija. Ta je spodbujala tihotapstvo na našem ozemlju in preko domačih posrednikov oskrbovala deželo s soljo (Holz, 1998, str. 114).

Francozi so skušali pomanjkanje zaježiti z obnovo zapuščenih in poškodovanih solin, a jim je za to zmanjkalo časa in denarja. Francoska vladavina je bila enostavno prekratka, da bi za seboj lahko pustila vidnejši pečat (Holz, 1998, str. 115).

11.5 Upravljanje soli pod ponovno avstrijsko oblastjo

Ko so leta 1813 na slovenskem ozemlju ponovno zavladali Avstrijci, so se morali soočiti z vesplošno zmešnjavo na gospodarskem področju. Treba je bilo ponovno urediti zakonodajo in gospodarstvo. Na področju trgovine je bilo treba uvesti avstrijski merski sistem, cene pa preračunati v avstrijsko valuto. Tudi trgovanje s soljo in pridelava soli sta doživela spremembe. Uvedena je bila svobodna trgovina z morsko soljo na Primorskem in s kameno soljo na Štajerskem, trgovina na debelo pa je ostala pod nadzorom državne uprave. Temu so sledile prepovedi trgovanja z določenimi solmi, ki jih je vlada smatrala za tuje (Holz, 1998, str. 116).

Avstrijska monarhija je ob svojem ponovnem nastopu prevzela francoski model, uvedla strog nadzor in državni monopol nad trgovino s soljo. Trgovino na debelo je upravljala preko državnih skladišč in skušala vplivati tudi na trgovino na drobno (Pogorelec, 2006, str. 76–78).

Piranske soline so pod avstrijsko oblastjo (1822) sprva doživele širitev. Miljske, ki so bile bolj marginalnega pomena in niso bile dovolj rentabilne, pa so bile ravno v tem obdobju (1820) opuščene. Kasneje so Avstrijci začeli znova zavirati proizvodnjo piranske soli ter proizvodnjo soli s piranskih solin ohranjali na ravni od 20.000–28.000 ton letno (Apollonio & Pucer, 2005, str. 24–25).

Ko je avstrijsko cesarstvo v drugi polovici 19. stoletja izgubilo sever Italije, je to za piranske soline pomenilo izgubo ključnih trgov. Pirančani so zato leta 1860 zaprosili cesarja za dovoljenje za izvoz soli na tuje trge, kar jim je bilo tudi odobreno. Piran je tako začel izvažati sol v otomanski imperij, nekaj soli je šlo celo v Indijo, a se prevažanje soli v to državo ni izšlo zaradi visokih stroškov prevoza (Pogorelec, 2006, str. 76–78).

Proti koncu 19. stoletja se je solinarstvo usmerilo pretežno v turizem, predvsem z uporabo slanice v zdravstvene namene. Leta 1891 je delniška družba, ki jo je ustanovila skupina piranskih bankirjev in intelektualcev, zgradila kopališče in zdravilišče na Fižinah. Med

letoma 1908 in 1912 se je novo zdravilišče imenovalo Portorose (Portorož). Do leta 1913 se je turizem v Portorožu hitro razvijal in do prve svetovne vojne vse bolj pridobival na veljavi. Ko je Italija zasedla to ozemlje, razvoju turizma na naših tleh ni posvečala potrebne pozornosti (Apollonio & Pucer, 2005, str. 80–83).

11.6 Upravljanje Piranskih solin v 20. in 21. stoletju

V začetku 20. stoletja je Avstro-Ogrska odkupila piranske soline, ki so bile dotlej v lasti plemičev, bogatih družin, cerkve in posameznikov. Solinarji so solna polja najemali od lastnikov, ki so v zameno dobili polovico zaslužka od prodane soli. V večini primerov so bili solinarji v dopoldanskih urah dolžni obdelovati njive gospodarja, od katerega so najeli soline. Nekateri solinarji, odvisno od dogovora z gospodarjem, so bili plačani tudi za to delo. Po odkupu solnih fondov s strani avstro-ogrsko monarhije je bilo obvezno dopoldansko obdelovanje njiv ukinjeno. Solinarji niso sklepali posebnih pisnih pogodb, saj je bilo dovolj, da so se prijavi pri uradu solnega konzorcija, ki je skrbel za razpis za delo v solinah. Hrano so si solinarji običajno prinesli sami, le pod avstro-ogrsko vladavino so živež dobivali na kredit, kar so poplačali na koncu leta, ko je bil narejen obračun pridelane soli (Hieng, 2008, str. 42–48).

Avstro-ogrsko oblast je uvedla spremembe v načinu pridobivanja soli. Posodobljena sta bila predel sečoveljskih solin Lera in soline v Strunjanu. Črpalke na veter so bile odstranjene, nadomestile so jih bencinske. Pomembnejša novost je bil tudi Beaumejev aerometer, s katerim še danes merijo slanost morske vode. Majhne soline so pod avstro-ogrsko vladavino združili v en velik solni fond, ki je bil obdan z bazeni različnih stopenj izparjevanja, in sol pobirali enkrat tedensko (Kenda, 2004, str. 12).

Po koncu prve svetovne vojne je oblast nad solinami prevzela Italija. V tem obdobju so bile dokončno opuščene in nato še izsušene koprške soline. Piranske soline so bile leta 1924 preurejene tako, da se je sol pobiralo le enkrat na leto. Zaradi neugodnih vremenskih razmer se sistem ni obnesel, soline so posledično ponovno preuredili. Solne bazene so zmanjšali, njihovo število pa povečali. Pobiranje soli je bilo zaradi tega enostavnejše, količina pridelane soli pa se je bistveno povečala (Kenda, 2004, str. 12).

Pod italijansko vladavino solinarji hrane niso več dobivali na kredit, so pa zato vodje dela na solnih poljih dobivali plačo za osemurno delo, ki ga je uvedel fašistični režim (Hieng, 2008, str. 48).

Obdobje po kapitulaciji Italije do leta 1970 je znano po dobrih letinah in visoki izkoriščenosti solin (Kenda, 2004, str. 12). Vendar je ravno v tem obdobju sol slovenskih solin začela izpodrivati kamena sol iz Tuzle. Proti koncu 20. stoletja so slovenske soline začeli počasi opuščati. Leta 1968 sta bila opuščena proizvodnja soli v Luciji (Fazan) in v delu Sečoveljskih

solin (Fontanigge), razlog za to je bila poleg rudnika v Tuzli tudi cenejša afriška sol. (Škornik, 2008, str. 32–34).

Osemdeseta leta 20. stoletja so v Sečoveljskih solinah prinesla modernizacijo, strojno izdelani nasipi so omogočili delo z manjšo mehanizacijo v samih solinah, to pa je privedlo do znižanja zaposlenih in stroškov upravljanja s solinami. V letu 2000 je bilo v Sečoveljskih solinah zaposlenih le še 18 ljudi (Pogorelec, 2006, str. 98–100). V zadnjih letih je v Sečoveljskih solinah v povprečju zaposlenih 25 ljudi, v glavni sezoni pa se to število dvigne na 30–35 ljudi.

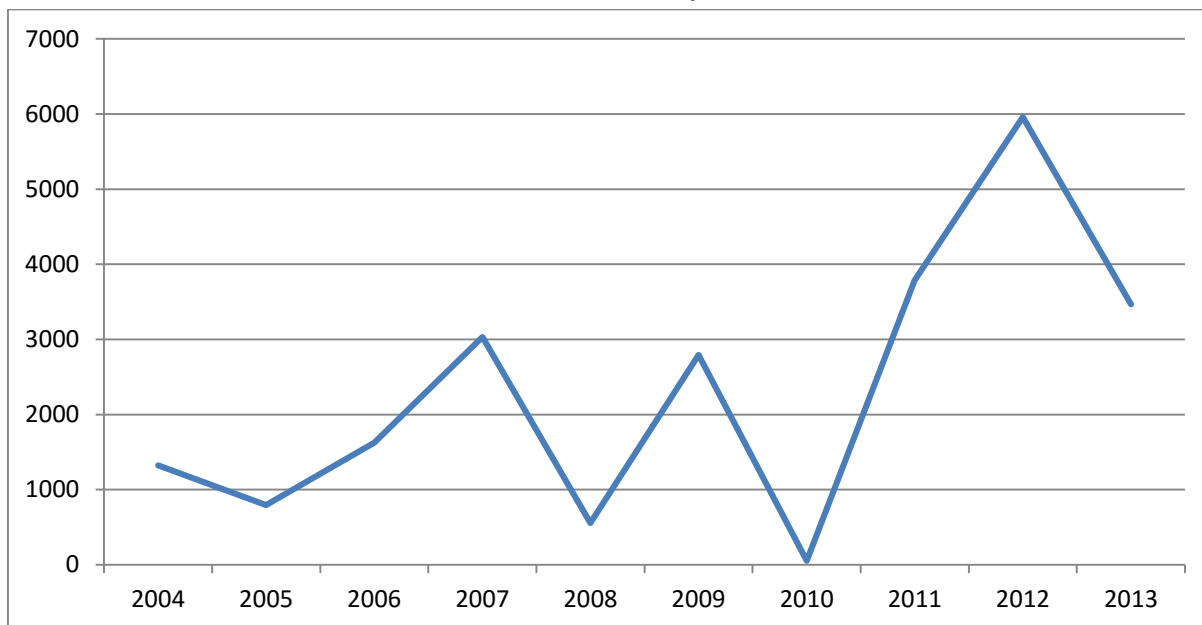
V Sloveniji danes sol pridelujejo le še v Sečoveljskih solinah, in sicer v Leri, kjer se solinarji trudijo oživiti solinarske običaje in proizvodnjo soli po starem klasičnem postopku. Leta 2002 je podjetje Mobitel, d.d. kupilo podjetje Soline Pridelava soli, d.o.o., ki ima pravico upravljanja s Krajinskim parkom Sečoveljske soline (Škornik, 2008, str. 34).

Zaradi nizke proizvodnje in specifične tehnologije je slovenska sol v primerjavi s soljo iz tujine predraga. V Sloveniji se sol tako čedalje bolj povezuje s turizmom. V zadnjih letih se pri nas prodaja predvsem solni cvet, ki velja za sol najvišje kakovosti in ga je posledično možno prodajati po višji ceni. To sol ljudje uporabljajo predvsem za posebne priložnosti, za pripravo gurmanskih jedi. Odnos do solnega cveta je zato podoben odnosu, ki so ga ljudje imeli do soli v času njenega pomanjkanja (Kenda, 2004, str. 19).

Skozi zgodovino so ljudje poleg soli cenili tudi stranske proizvode solin, vendar se je zavedanje o zdravilnih učinkih teh proizvodov skozi čas izgubilo. Pri nas so ti stranski proizvodi ponovno pridobili na vsesplošni prepoznavnosti šele v zadnjih letih, in sicer zaradi vse večje reklame velnes centrov in zaradi vse večje potrebe ljudi po sprostitvi od stresnega življenja. V zdraviliščih so poleg slane vode (matične lužine) in same soli zelo cenjene blatne kopeli, s katerimi zdravijo različne bolezni in obolenja. V velnes centrih se blato uporablja tudi v lepotne namene.

Danes v Sloveniji sol pridelujejo v Sečoveljskih solinah, kjer je pridelajo povprečno 2.000 ton letno (desetletno povprečje), kar predstavlja med 1,5 in 2,5 odstotka letne porabe soli v Sloveniji.

Slika 1: Pridelava soli v Leri v obdobju 2004–2013 v tonah



Vir: Soline, Pridelava soli d.o.o., 2015.

Podjetje Soline, Pridelava soli d.o.o. trži sol in izdelke na bazi soli pod tremi blagovnimi znamkami: Solnce (prehrambeni proizvodi), Lepa Vida (kozmetika) in KPSS (ekoturizem – spominki iz Krajinskega parka Sečoveljske soline). Leta 2005 je podjetje Soline, Pridelava soli d.o.o. za svoj proizvod pridobilo certifikat geografskega porekla.

Podjetje v zadnjih letih posluje pozitivno in povečuje tako prihodke kot dobiček. Leta 2009 je realiziralo slabe 3 milijone evrov prihodkov in skoraj 0,5 milijona evrov dobička (Soline, Pridelava soli d.o.o., Letno poročilo 2009, 2010).

SKLEP

Sol je v preteklosti odigrala pomembno vlogo v razvoju človeštva. Pomembnost soli izvira tudi iz dejstva, da je bila skozi svojo zgodovino pretežno redka dobrina. Včasih so na njeno redkost vplivali naravni pogoji, v večini primerov pa je bila njena redkost posledica odločitev vladarjev v posameznih državah.

Že v času starodavne Kitajske so cesarji imeli monopol nad soljo, saj so se zavedali, da se lahko s pomočjo soli gradi, širi in vzdržuje cesarstvo. Zavedali so se tudi, da lahko preko soli uspešno nadzorujejo svoje podložnike. Večina kasnejših uspešnih držav je sledila kitajskemu vzoru tako, da so razglasile monopol nad soljo. Izjema so Benetke, ki so bile izjemno trgovsko naravnane in so na račun dražje uvožene soli obvladovale trgovanje z drugimi dobrinami.

Ker je bila sol predmet monopola, je nad trgovanjem s to dobrino bdela država. Cena soli je bila zaradi tega pogosto postavljena previsoko in je umetno povzročala pomanjkanje v revnejših slojih prebivalstva. Posledično se je še posebej v časih hudega pomanjkanja razbohotilo tihotapstvo. Ker so tihotapci uživali podporo predvsem revnejših slojev, v nekaterih primerih tudi bogatašev, plemičev ali uradnikov, ki so računali na udeležbo pri dobičku, so vladarji ta pojav bolj ali manj neuspešno zatirali. Sol je bila na nekaterih območjih tako dobičkonosna, da so se s trgovanjem ukvarjali vsi lokalni prebivalci. Na Slovenskem so se s prevozom soli na primer ukvarjale cele vasi, ki so bile zaradi te dejavnosti znane daleč naokrog.

Pomembnost soli se je v preteklosti izkazala predvsem v prehrani. Sol je bila odličen konzervans, ki je omogočal evropskim državam shranjevanje rib in ostale hrane za dalj časa. Le s konzerviranjem hrane v soli so ljudje uspeli preživeti obdobja največjega pomanjkanja. Uporaba soli je ribičem omogočala lovljenje rib na bolj oddaljenih bogatih loviščih, mornarjem in raziskovalcem pa daljše plovbe in s tem možnost odkrivanja novih ozemelj. Malo verjetno je, da bi Krištof Kolumb odkril Ameriko, če ne bi za konzerviranje hrane uporabljal soli. Kasneje sta sol kot konzervans sicer nadomestila najprej led, nato hladilnik, vendar ne popolnoma. Sol se še vedno uporablja kot konzervans pri specifičnih jedeh, kot so prigrizki in suhomesnati proizvodi.

Na uporabo soli so v zadnjih dveh stoletjih močno vplivali izumi, ki so ustvarili nova področja uporabe soli, predvsem v kemični industriji, kjer s pomočjo soli izdvajajo posamezne elemente iz naravnih spojin. V tem smislu je sol veliko pripomogla pri prečiščevanju plemenitih kovin in pridobivanju ali izdelavi lahkih materialov, ki se danes uporabljajo v hitrostnih športih in znanosti.

Sol je torej bila del vsakdana in je krojila usodo gospodarstev. Kot strateški resurs je mnogokrat odločala tudi o izidu vojn. Pomemben vpliv je imela tudi na običaje in na z njimi povezan način prehranjevanja. Sol je v nekaterih delih sveta še vedno simbol prijateljstva, zaupanja in prosperitete. Marsikje se z njo izraža dobrodošlico, v športu in ritualih pa ima pogosto pomen purifikacije, očiščenja.

Človek si težko predstavlja, da je sol jedro vsega, saj ga mediji neprestano svariijo pred njenim prekomernim uživanjem. Ali je res tako škodljiva ali njeni blagodejni učinki kljub vsemu nadvladajo? Sol vsebuje minerale in mikroelemente, iz katerih je grajeno naše telo. Brez kalija in natrija ne bi bili sposobni ne misliti ne delovati. Odgovor je torej v zmernosti. Le z zmerno uporabo soli lahko človek ohranja zdravo in vitalno telo. Škodita nam lahko le nevednost in naivnost. Seveda je pri tem pomembno, da uporabljamo naravno sol, ki ni industrijsko predelana.

Danes je sol kljub vsem zgodovinskim preobratom ohranila svojo pomembnost in večino svojih namenov uporabe, kar seveda potrjuje prvotno zapisano hipotezo. Sol je bila, je in bo ostala pomembna za naš obstoj. Spreminjala se bo le stopnja našega zavedanja o njeni pomembnosti.

LITERATURA IN VIRI

1. *A brief history of salt*. Najdeno 21. julija 2013 na spletnem naslovu <http://www.saltdpm.com/eating-with-salt.html>
2. Abagond, J. (2014, 31. marec). Basque whalers. *Wordpress*. Najdeno 27. aprila 2014 na spletni strani <https://abagond.wordpress.com/2014/03/31/basque-whalers/>
3. *Ancient Mayan city had industrial salt processing plant*. Najdeno 28. decembra 2013 na spletnem naslovu <http://www.thehindu.com/todays-paper/tp-in-school/ancient-mayan-city-had-industrial-salt-processing-plant/article5183225.ece>
4. Apollonio, A., & Pucer, A. (2005). *Piranska sol*. Ljubljana: DZS.
5. Avery Island. (b.l.) V *Knowla Encyclopedia of Louisiana*. Najdeno 27. decembra 2013 na spletnem naslovu <http://www.knowla.org/entry/1210/>
6. Balow, J. (2013, 7. september). Salt of the earth: Siblings revive historic brine business in Malden. *Sunday gazette-mail*. Najdeno 11. januarja 2014 na spletnem naslovu <http://www.wvgazette.com/News/201309070065?display=print>
7. Beard, R. (2013, 26. december). The salt wars. *Opinionator*. Najdeno 1. marca 2014 na spletnem naslovu http://opinionator.blogs.nytimes.com/2013/12/26/the-salt-wars/?_r=0
8. Bloch, D. (1996a). MR BLOCH ARCHIVE – China & Salt – Made the world go round. Najdeno 6. aprila 2008 na spletnem naslovu http://www.salt.org.il/frame_china1.html
9. Bloch, D. (1996b). MR BLOCH ARCHIVE – Archeology. Najdeno 29. decembra 2013 na spletnem naslovu http://salt.org.il/frame_arch.html
10. *Celtic culture*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletni strani <http://www.joellessacredgrove.com/Celtic/history.html>
11. Chibcha. (b.l.) V *Encyclopædia Britannica online*. Najdeno 28. decembra 2013 na spletnem naslovu <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/110298/Chibcha>
12. Conrad, D. (2006, 1. januar). The Ancient Maya – A Commercial Empire. *Mexconnect*. Najdeno 28. decembra 2013 na spletnem naslovu <http://www.mexconnect.com/articles/1574-the-ancient-maya-a-commercial-empire>
13. Coonan, C. (2006, 28. avgust). A meeting of civilisations: The mystery of China's celtic mummies. *The Independent*. Najdeno 26. aprila 2014 na spletnem naslovu <http://www.independent.co.uk/news/world/asia/a-meeting-of-civilisations-the-mystery-of-chinas-celtic-mummies-5330366.html>
14. Curtis, R. (2009). Umami and the foods of classical antiquity. *The American journal of clinical nutrition*, 90(3), 712–718. Najdeno 20. julija 2013 na spletnem naslovu <http://ajcn.nutrition.org/content/90/3/712S.long>
15. *Dead sea*. Najdeno 19. oktobra 2011 na spletni strani <http://www.einbokek.com/deadsea.htm>
16. Estel, L. (1958). The Mosca (Chibcha). *The Ohio Journal of Science*, 58(4), 235–244. Najdeno 28. decembra 2013 na spletnem naslovu https://kb.osu.edu/dspace/bitstream/handle/1811/4550/V58N04_235.pdf;jsessionid=7FB0290F2F2DE5273FBFFD227973F2ED?sequence=1

17. Funding Universe. (b.l.). *McIlhenny company history*. Najdeno 21. julija 2013 na spletnem naslovu <http://www.fundinguniverse.com/company-histories/mcilhenny-company-history/>
18. Geister, I. (2004). *Sečoveljske soline*. Ljubljana: Založba Kmečki glas.
19. Hall, J. (b.l.) A bit about salt ... *Salt yard Atlanta*. Najdeno 21. julija 2013 na spletni strani <http://saltyardatlanta.com/?p=297>
20. *Hallein*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletni strani <http://www.salzwellen.at/it/hallein/miniera/storia/>
21. *Hallstatt*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletni strani <http://www.salzwellen.at/it/hallstatt/miniera/storia/>
22. Hieng, P. (2008). *Nad kavedini Sečoveljskih solin*. Brezovica pri Ljubljani: Harlekin No.1.
23. *History*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletni strani <http://www.salinen.com/en/unternehmen/history>
24. *History of salt – Cargill*. Najdeno 19. oktobra 2011 na spletnem naslovu <http://www.cargill.com/salt/about/historyofsalt/index.jsp>
25. *History of salt – El Nasr salines company*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletni strani <http://www.nasrsalines.com/History-of-salt.html>
26. Holz, E. (1998). Sol kot državni monopol. Od cesarice Marije Terezije do marčne revolucije 1948. *Annales ser. hist. sociol.* 1(24), 105–120.
27. *Il sale nella storia*. Najdeno 20. julija 2013 na spletnem naslovu <http://www.saltexpo.com/sale-e-storia/il-sale-nella-storia>
28. Kenda, L. (2004). *Preiskovalna raziskava trženja spleta pridelkov in izdelkov Piranskih solin* (diplomsko delo). Ljubljana: Biotehniška fakulteta.
29. Kurlansky, M. (2003). *Sale una biografija*. Prva izdaja 2003. Ariccia.Rizzoli.
30. Lienhard, J. H. (1984). Wieliczka sol. *University of Houston*. Najdeno 28. aprila 2014 na spletnem naslovu <http://www.uh.edu/engines/epi2154.htm>
31. Marley, D. (2010). *Pirates of the Americas*. Santa Barbara: Abc-Clio.
32. *Mayan salt*. Najdeno 28. decembra 2013 na spletnem naslovu http://www.salemspice.com/cart/index.php?main_page=product_info&cPath=1&products_id=449
33. Moinier, B. (1996). The role of salt in civilisation. *Tribunes*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletnem naslovu <http://www.tribunes.com/tribune/sel/mon1.htm>
34. *Natural resources*. Najdeno 28. aprila 2014 na spletnem naslovu <http://en.poland.gov.pl/Natural,Resources,310.html>
35. Pogorelec, Š. (2006). *Sečoveljske soline – Antropološka interpretacija krajine od povojnega obdobja do danes* (doktorska disertacija). Ljubljana: Filozofska fakulteta.
36. Rowe, L. L. (b.l.) King salt history. *Larrylrowe*. Najdeno 11. januarja 2014 na spletnem naslovu <http://www.larrylrowe.com/History-of-Malden/King-Salt-History.shtml>
37. Sadowski Jr., F. E. (b.l.) Images of the Erie Canal in Syracuse. *Erie canal*. Najdeno 11. januarja 2014 na spletnem naslovu <http://eriecanal.org/Syracuse.html>

38. *Salt – History for kids*. Najdeno 27. julija 2013 na spletnem naslovu <http://www.historyforkids.org/learn/food/salt.htm>
39. *Salt – Salt institute*. Najdeno 21. julija 2013 na spletnem naslovu <http://www.saltinstitute.org/>
40. *Salt and the chemical revolution*. Najdeno 19. oktobra 2011 na spletnem naslovu <http://saltassociation.co.uk/education/salt-history/salt-the-chemical-revolution/>
41. *Salt guide*. Najdeno 21. julija 2013 na spletnem naslovu <http://www.beyondtheshaker.com/pages/Salt-Guide.html>
42. *Salt history – Salt association*. Najdeno 19. oktobra 2011 na spletnem naslovu <http://saltassociation.co.uk/salt-the-facts/salt-history/>
43. *Salz*. Najdeno 27. novembra 2011 na spletni strani http://austria-forum.org/af/AEIOU/Salz/Salz_english
44. Soline, Pridelava soli d.o.o. (2010). *Letno poročilo podjetja Soline, Pridelava soli d.o.o.* Seča: Soline, Pridelava soli d.o.o.
45. Singh, M. (2002) The story of salt. *MK Gandhi*. Najdeno 30. junija 2013 na spletnem naslovu <http://www.mkgandhi.org/articles/the%20story%20of%20Salt.htm>
46. Stealey III, J. E. (2010, 26. oktober). Salt industry. *The West Virginia Eyclopedia*. Najdeno 1. marca 2014 na spletnem naslovu <http://www.wvencyclopedia.org/articles/168>
47. Stone Gaines, J. & York, J. (2007). Saltworks. *A Journal of the History of Falmouth and Vicinity*, 21(1), 11–17. Najdeno 1. januarja 2014 na spletnem naslovu <http://www.woodsholemuseum.org/spritsail/saltworks.pdf>
48. Stradley, L. (2004). History of Tabasco Pepper Sauce. *What's cooking America*. Najdeno 27. decembra 2013 na spletnem naslovu <http://whatscookingamerica.net/History/Tabasco.htm>
49. Škornik, I. (2008). *Spoznajmo soline*. Portorož: Soline.
50. *Teachers' notes*. Najdeno 27. aprila 2014 na spletnem naslovu http://dorsetsea.swgfl.org.uk/html/seafaring/lyme/teachers_notes.htm
51. *Technology and change in the early modern period*. Najdeno 19. oktobra 2011 na spletnem naslovu <http://saltassociation.co.uk/education/salt-history/technology-change-in-the-early-modern-period/>
52. Terčon, N. (2004). *Z barko v Trst: Pomorstvo v Piranu, Izoli in Koprju ter gospodarska vloga sverozahodne Istre v odnosu do Trsta (1850–1918)*. Koper: Univerza na Primorskem (Znanstveno-raziskovalno središče Koper).
53. *The importance of salt – Free online research papers*. Najdeno 27. aprila 2014 na spletnem naslovu <http://www.freeonlineresearchpapers.com/importance-of-salt>
54. *The importance of salt – My geology page*. Najdeno 19. oktobra 2011 na spletnem naslovu <http://mygeologypage.ucdavis.edu/cowen/~gell115/salt.html>
55. Žitko, S. (1979). Solno tihotapstvo na območju piranskih, koprskih in miljskih solin v času Beneške republike. *Slovensko morje in zaledje: zbornik za humanistične, naravoslovne in družboslovne raziskave* (str. 79–95). Koper: Založba Lipa.