

# mainatges d'òc **PLUMALHON**

## Los samis



(5,76)

ISSN 1264-6738

### Lo Tiò



Bon Nadal  
e bona annada

Pescaries de sal

**A** I Senegal, i a un lac qu'es famós perque las aigas son vengudas ròsas. Es lo lac Retba.

## Pescaire de sal

### Un lac ròse

**F**a trenta ans, lo lac Retba èra un lac ordinari. E puèi per una rason inconeguda, s'es cambiat en lac salat.

E la color ròsa, alara ? Dison que ven dels micrò-organismes que dissòlvan los minerals d'aquellas aigas saturadas de sal.

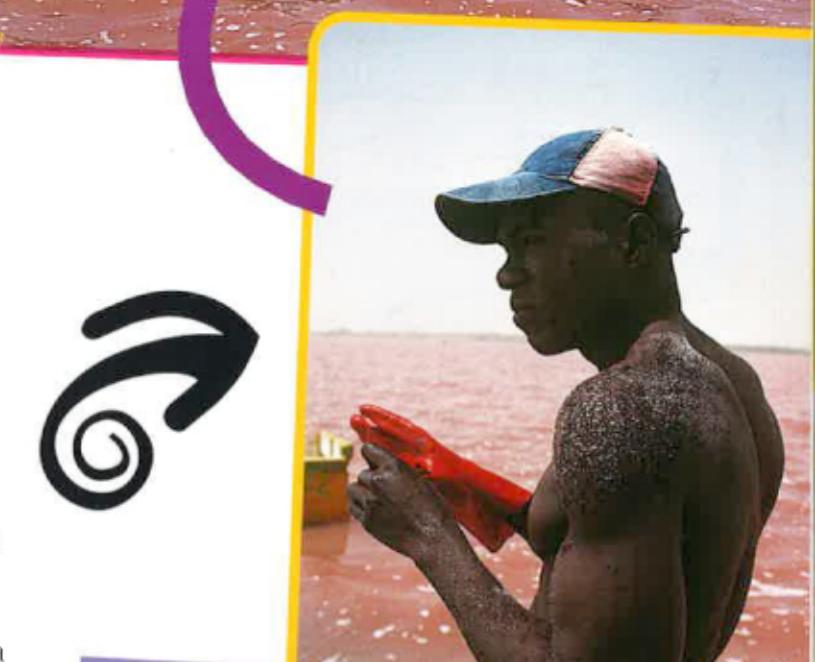


**A** l'ora d'ara, los òmes trabalhan a tirar aquela sal del fons del lac per la vendre. Per far aquel trabalh, s'onchan lo còs amb de burre de karite per s'aparar de la sal que crema la pèl. Dins aquela aiga i a 300 g de sal per litre.

### Un banasta, una barca

**L**os òmes dintran dins l'aiga fins a la talha e de còps que i a, fins a las espatlles. Copan la crosta de sal que s'es depausada al fons del lac. Se sèrvon de picas. Emplisson de barcas que pòdon portar una tona de sal.

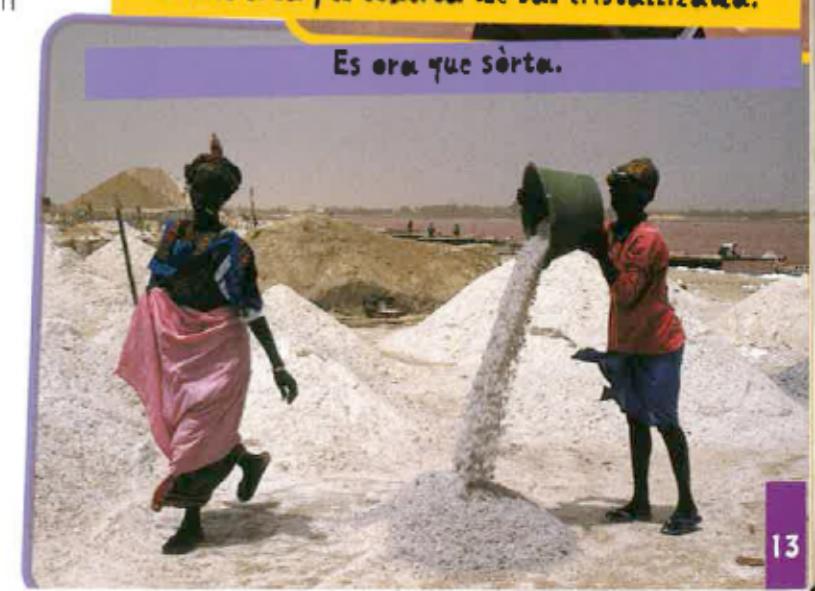
Drech sus sa barca, lo pescaire la fa avançar lentament cap a la riba en butant amb una barra longa que tòca lo fons.



Al cap de tres oras de trabalhi dins l'aiga,

**L**'òme es la pèl coberta de sal cristallizada.

Es ora que sorta.





## Secar la sal

Cada ferrat pesa mai de 27 kg. Caldrà que faga un quarantenat de viatges per vojar completament la barca.

Tanlèu arribada sus la riba, voja son ferradat e fa pilòt après pilòt. Los pilòts grisoses venon d'esser faches. Aquò's la sal trempa qu'a aquela color. En secant tres o quatre jorns al grand solelh, l'aiga s'evapora e los pilòts venon blancs.



Es una femna que descarga

la sal amb un ferrat

que porta sul cap.



A lara es lo moment de metre la sal dins de sacs de 50 kg que seràn venduts a l'entorn de 3 €.

Los sacs de sal del lac ròse son expediats suls mercats del Senegal, mas tanben de Mauritania, de Mali e d'autres païses africans. S'utiliza mai que mai per salar lo peis e per la cosina.