



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO



FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

**EL TIEMPO DE LA SAL.
PROCESO PRODUCTIVO ARTESANAL DE LA SAL
EN OJO DE AGUA, GUERRERO**

ENSAYO FOTOGRÁFICO

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN**

PRESENTA:
CLAUDIA IVONNE SOLÍS DÍAZ

ASESORA:
LIC. LUZ ADRIANA EGAN CASTILLO

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD. MX., 2017.



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Para ti mamá, que tanto sabor le has dado a mi vida, por todas tus enseñanzas, amor y apoyo incondicional. Te amo.

Para ti papá, que me has regalado un tesoro invaluable, quizá más del que probablemente te imaginas, tu cultura, tus raíces.

A mi querida Universidad Nacional Autónoma de México, a mis maestros por su entrega y dedicación, a mi asesora Luz Adriana Egan Castillo por mostrarme el mundo mágico de la luz convertida en fotografía.

A mi familia, amigos y cada persona que hizo posible este ensayo fotográfico bajo el radiante sol de Las Salinas, gracias por ser mis guías, por su tiempo y calidez.

Índice

Introducción	6
La sal, el oro blanco de la tierra	9
Del dicho al hecho	10
El gran tesoro de la naturaleza	14
Huellas de sal en la historia	18
Por los caminos del sur	32
Paisaje guerrerense	33
Su gente, más allá de un parentesco	41
¡Así se <i>salinea</i> !	44
Abriendo paso	44
Cristalizadores de oro blanco	46
El riego, las pilas y uno que otro <i>-tapeite-</i>	50
¡Y se hizo la sal!	53
Trueque y venta	55
Las trojas	57
Todo el año es temporada	59
El simbolismo sagrado de la sal	61
Una pizca de creencias	62
Sirenas, vírgenes y diosas	64
¿ <i>Uixtocíhuatl</i> o la fiesta de la Santa Cruz?	70
De fiesta en Las Salinas	73
Conclusiones	81
De luz y sal (Ensayo fotográfico)	85
Fichas técnicas	146
Bibliografía	152

Introducción

El radiante sol de mediodía cae sobre la espalda de los que trabajan la sal. Hora en la que remueven los paños antes regados por el agua que ha quedado de la laguna Ojo de Agua Pozahualco. Su piel brilla como el oro, mientras que sus manos van formando montañas de sal, a lo que los habitantes de Ojo de Agua, Las Salinas, perteneciente al municipio de Copala, Guerrero, le nombran morros.

El tiempo de la sal. Proceso productivo artesanal de la sal en Ojo de Agua, Guerrero, consta de un ensayo escrito y un ensayo fotográfico que tienen como objetivo mostrar el proceso productivo artesanal de la sal en dicha localidad, mismo que inicia regularmente a finales de febrero y concluye con la primera lluvia de mayo o junio, así como aspectos socioculturales en torno a él, a través de una interpretación personal de fuentes documentales y de campo.

El amor hacia el tema de la sal surgió desde que era pequeña, cuando observaba a mis abuelos paternos y tías trabajar en los cristalinos solares, para mí era como atrapar una porción de mar en pequeños granos de sal. Años después, llegó a mis manos una hermosa cámara que despertó aún más mi interés por capturar aquellos momentos, fracciones de segundo que se complementaron con un sentido social y humanitario que la formación universitaria me brindó.

Buscando información documental respecto a esta labor artesanal en México, encontré muchos huecos en la historia que poco a poco estudiosos del tema se han encargado de llenar; sin embargo, más grande es el vacío respecto a las salinas de la Costa Chica de Guerrero, que como bien lo afirma la Doctora Haydée Clotilde Quiroz Malca, investigadora de la zona e importante referencia documental para este trabajo, se trata de un área poco estudiada. Refiriéndonos específicamente a Las Salinas, encuentro escasa información documental en el lugar que registre tal proceso, ya que los pocos escritos que se tenían al respecto, según declaraciones del señor Emiliano Rodríguez, ex comisariado de la localidad, quedaron inservibles.

La importancia de realizar este trabajo se acrecentó al percátame que es una producción artesanal donde los conocimientos y la técnica empleada es una expresión viva transmitida de generación en generación, la cual va a la baja por distintas problemáticas, entre ellas: la pobreza que se vive en la zona, el ser un trabajo poco remunerado con precios inestables, la migración y el cambio climático del planeta.

Cabe resaltar que la producción de la sal en la zona es una de las principales fuentes de trabajo estacional para sus habitantes, además de la pesca; me atrevería a decir que es el motor económico que les permite satisfacer sus necesidades primarias gran parte del año por su forma de organizar las ventas. Al tratarse de una comunidad ejidataria, las relaciones sociales se vinculan directamente con este trabajo. Es decir, la importancia de la producción de la sal para sus habitantes, además de la económica, tiene que ver con sus usos y costumbres, la forma de relacionarse, de entender su medio y con el sentido de pertenencia e identidad que les provoca.

La investigación se basa en la observación directa y en el análisis del proceso productivo artesanal, junto con sus usos y costumbres, tal el es caso de la fiesta de la Santa Cruz en cada uno de sus salitrales; en testimonios obtenidos a partir de entrevistas de campo y en estudios de interés arqueológico, antropológico, histórico, textos periodísticos, entre otros, que permitieron un conocimiento más completo de la actividad en la zona como de sus pobladores.

La estructura del trabajo escrito contempla:

La sal, el oro blanco de la tierra que define a la sal desde diferentes perspectivas, informa cuáles son los yacimientos salinos naturales, expone sus usos y derivados a través de infografías y trata brevemente su historia en México.

Por los caminos del sur hace una reseña histórica de Guerrero, especialmente de la Costa Chica con el fin de discernir la pasada producción salina, abarca datos poblacionales de la zona, así como la descripción del proceso productivo artesanal de la sal y sus actividades complementarias en Las Salinas.

El simbolismo sagrado de la sal expone algunas creencias y mitos relacionados con la sal y su origen en función de un acercamiento más preciso a la actual configuración de la fiesta de la Santa Cruz que se realiza dentro del contexto productivo artesanal de la sal. Describe la fiesta de la Santa Cruz en Las Salinas, no sin antes explicar el vínculo de las concepciones prehispánicas con las coloniales que motivan dicha celebración.

Finalmente, el ensayo fotográfico titulado *De luz y sal*, que consta de una serie de múltiples fotografías con un estilo consistente, tiene la característica principal de mostrar mi punto de vista a través del lenguaje fotográfico, de la selección y del orden de las fotografías, sobre el trabajo

que los salineros* realizan en las diferentes etapas del proceso productivo artesanal de la sal en Las Salinas, incluyendo la pesca como actividad complementaria y aspectos de su vida social y festiva que giran en torno al proceso.

El poder representativo de la vida social, le da a la fotografía un carácter documental, pero éste no se encuentra desvinculado con la necesidad del hombre por dar una expresión de su sentir y pensar. Cada fotografía es una realidad fragmentada, pero la combinación secuencial de varias fotografías, permite una idea más completa de los sujetos u objetos que se representan a partir de la visión de la realidad que se busca expresar en el ensayo fotográfico.

Es importante señalar que el trabajo formal de investigación de campo y la realización del registro fotográfico en la zona de estudio lo inicié en marzo de 2014, fecha en la que algunos trabajadores de la sal comenzaron a construir sus eras y otros más ya obtenían las primeras ganancias de ellas; y durante el mes de mayo, cuando se celebró la fiesta de la Santa Cruz y terminó la producción salina de la temporada.

Quiero agradecer a las personas que con gran amabilidad, apertura y calidez me dejaron entrar en su mundo para desde el mío, mostrar que la Costa Chica de Guerrero es un lugar lleno de cultura, esfuerzo, gozo y de lucha continua. Espero que este trabajo facilite y se sume como una consulta más sobre el proceso productivo artesanal de la sal en México y de manera particular, en la Costa Chica de Guerrero.

Así es como aquel día de marzo presenté mi boleto en la estación de autobuses, guardé mi equipaje incluyendo mi tripié y tomé el asiento número 17. Después de imaginar cómo sería aquel lugar visto a través de mi lente durante un largo camino, por fin descendí del autobús y con la brisa del mar y un ambiente cálido comenzó la odisea.

* Los habitantes de Ojo de Agua, Las Salinas, son nombrados como *salineros* por su topónimo, asimismo, la palabra es utilizada para referirse a los trabajadores de la sal sean o no habitantes del lugar, en este caso, la expresión será utilizada para nombrar a los trabajadores de la sal sean mujeres, hombres, niñas o niños habitantes o no de la localidad que producen sal en la laguna Pozahualco.

La sal,
el oro blanco de la tierra

“El hombre puede vivir sin oro, pero no sin sal”.

Casiodoro.

Del dicho al hecho

Crear la imagen de la sal no es complicado, pensamos en su color, sabor y textura, damos por sentada su presencia en nuestra mesa, pero paradójicamente, por su fácil acceso, se ha dejado de lado la importancia que ha tenido en la historia de la humanidad. La sustancia cristalina ha encantado al paladar humano y entre letras y sonidos, inspirado expresiones populares como *–es la sal de la vida–*, frase que connota el aspecto más interesante de algo o de alguien, aludiendo al disfrute, al goce.

Por sus cualidades, fuentes naturales y por su precio en oro para algunos lugares, la sal adquirió merecidamente el título de *el oro blanco*. Por si fuera poco, ha sido definida desde muchas perspectivas y por muchos personajes ilustres a través de la literatura como Homero, Platón, Aristóteles, Cicerón, Plinio y Gómez Miedes, entre otros. Plinio asegura: *nihil esse utilius sale et sole* (nada es más útil que la sal y el sol)¹, y Homero nos muestra a Aquiles en un proceso casi ritual de bienvenida dirigido a los más estimados varones cuando sazona las espeteras de carne con la “*divina sal*”.²

Asimismo, el mineral ha sido protagonista de diversos cuentos como *El agua y la sal*, versión extensa del relato *El amor como la sal* en donde un rey comprueba el valioso amor que le tiene la menor de sus tres hijas comparado con la grandiosidad del condimento.³ Por su parte, Pablo Neruda, en su *Oda a la sal*, la describe como: “*una montaña de luz enterrada, catedral transparente, cristal del mar, olvido de las olas.*”⁴

En el sentido religioso y metafórico, las páginas bíblicas la muestran como símbolo de la alianza entre Dios y el hombre (Levítico 2:13), incluso se asemeja con el ser humano que difunde y practica el evangelio cuando Mateo 5:13 dice: “*Ustedes son la sal de la tierra. Pero si la sal deja de ser sal, ¿cómo podrá ser salada de nuevo? Ya no sirve para nada*”.⁵ Mismo precepto del que parte el documental *La sal de la tierra* realizado por el director Wim Wenders en codirección con Juliano Ribeiro Salgado, ya que revela la trayectoria y vida del fotógrafo

¹ Pline L’Ancien. *Histoire Naturelle*. L. XXXI. Texto preparado, traducido y comentado por Guy Serbat. Paris, Sociéte d’édition <<Les Belles Lettres>>, 1972. p. 69.

² Homero. *Ilíada*. Edición bilingüe de F. Javier Pérez. Madrid, Abada, 2012. p. 485.

³ Simona Serra. “El agua y la sal (ATU 923), cuento tradicional siciliano de la colección de G. Pitre”. *Culturas Populares. Revista Electrónica* [en línea], núm. 4, enero-junio 2007. Dirección URL: <http://www.culturaspopulares.org/textos4/articulos/serra.htm> [Consulta: 13 de marzo de 2015].

⁴ Pablo Neruda. *Tercer libro de las odas*. Buenos Aires, Losada, 1957. pp. 184-185.

⁵ *La Biblia *Latinoamérica*. Edición pastoral, XII ed., España, San Pablo y Editorial Verbo Divino, 1995. (c1972).

brasileño Sebastião Salgado a partir de su obra en fusión con la reflexión de la condición humana. Conflictos sociales, hambruna y destrucción creada por el hombre que encuentra un respiro en la conservación de la naturaleza para seguir creyendo en la humanidad.

El *Diccionario de la Real Academia Española* no se queda atrás con sus múltiples acepciones, es justo decir que involucra definiciones como: mala suerte, desgracia e infortunio.⁶ Mientras que para la geoquímica, el término sal se relaciona con una gran familia de cuerpos llamados sales: “*compuestos que provienen de la unión de un catión con un anión originado en un ácido.*”⁷

El investigador Grumberger* nos explica:

Las sales provienen de combinaciones de cuerpos con radicales ácidos y básicos y las reacciones de formación generalmente involucran el agua. Siendo productos de reacciones acuosas abundan en material sedimentario y son generalmente solubles en agua [...] Se clasifican por el anión que da el ácido. En el estado natural los más corrientes son: cloruros, carbonatos, sulfatos, fosfatos, nitratos, fluoruros, ioduros. La clasificación distingue:

- *las sales binarias, que son compuestos de dos elementos de las columnas extremas de la clasificación periódica de los elementos (son las sales halógenas): NaCl, KCl, NaF;*
- *las sales dobles que contienen dos tipos de cationes;*
- *las sales múltiples que contienen varios cationes;*
- *las sales ácidas y las sales básicas, donde del proceso de neutralización queda uno o varios radicales ácido H^+ o Básicos OH^- [...];*
- *las sales hidratadas que contienen una o varias moléculas de agua [...]*

*Los cuerpos llamados sales forman una familia bastante grande, pero si nos limitamos a los elementos disueltos, los mas frecuentes en las aguas naturales encontramos las sales principales presentados en la tabla N°1. (excluyendo los compuestos, los nitratos y fosfatos) [sic].*⁸

⁶ Real Academia Española, “sal”. *Diccionario de la Real Academia Española* [en línea]. 23.ª ed., Madrid: España, 2014. Dirección URL: <http://dle.rae.es/?id=X0g3a2Z> [Consulta: 28 de diciembre de 2015].

⁷ Hugo E. Solís Correa. *Nomenclatura química*. México, Grupo Editorial Patria, 2009. p. 166.

* En distintas publicaciones el nombre del autor se presenta como Grünberger o Grunberger, sin embargo, será respetado el nombre que se enuncia en el capítulo citado, sin descartar un posible error de traducción.

⁸ Olivier Grumberger. “Los tipos de yacimientos de sales en México y las propiedades químicas que influyen en los procesos de producción”, en *La sal en México*. vol. I. Juan Carlos Reyes Garza (coord.). Colima, Col., México, Universidad de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 1995. pp. 252-253.

	Sodio (Na)	Potasio (K)	Calcio (Ca)	Magnesio (Mg)
Cloruros (Cl)	La “Sal” (halita)	Sylvita	Antarticita	Chloromagnesita, Bischofita
Sulfatos (SO ₄)	Thernadita, Mirabilita	Arcanite	Yeso, Anhydrita	Kisserita, Hexahydrita, Epsomita
Carbonatos y Bicarbonatos (CO ₃) (HCO ₃)	Natron, Thermonatrita Trona, Nahcolita	K ₂ CO ₃	Calcita, Aragonita	Magnesita, Nesquehonita

Tabla 1: Sales no compuestos de los aniones y cationes los mas frecuente en las aguas naturales. (En negritas, los sales comunes en la naturaleza, en encuadrados útiles para alimentación) [sic].⁹

A la superficie de la tierra, dominan la calcita, la dolomita, Ca, Mg (CO₃)₂ (que no figura en la tabla porque es sal doble), el yeso y la anhydrita. Los sulfatos, nitratos, fosfatos, disueltos son a distintos grados mal tolerados por el organismo humano, mientras que el ion sodio tiene un sabor agradable que no tienen el potasio (amargo), el calcio y el magnesio. Eso explica que las únicas sales utilizadas para el consumo humano son los cloruros y carbonatos de sodio [sic].¹⁰

Es decir, la sal es químicamente cloruro de sodio (NaCl) y pertenece a una gran familia, sin embargo, dependiendo de su fuente natural y de su proceso de obtención también es conocida como: sal común, sal fina, sal de mesa, sal de cocina, sal solar, sal de grano, sal de mar, mineral halita, sal roca, sal gema, sal piedra, sal de mina, entre otros.

De acuerdo con la Coordinación General de Minería, la sal:

Tiene brillo vítreo, su coloración normalmente varía de incolora a blanca, ocasionalmente presenta color rojo, amarillo, rosa o azul [...] Es altamente diatérmica, plástica, viscosa y fluye a grandes presiones, esto la habilita como sello en fracturas y fisuras de las rocas que la circundan. Puede contener otras sustancias como: sulfato de calcio, cloruro de calcio, sulfato de magnesio, cloruro de magnesio, sulfato de sodio, bicarbonato de calcio, cloruro de potasio y bromuro de magnesio. Pertenece al sistema cristalino isométrico, su ambiente es en depósitos evaporíticos continentales y marinos, presenta una densidad de 2.17, es transparente, su dureza es de 2.5 en escala de Mohs y ocurre en forma de cristales. Es una sustancia muy soluble en el agua e inodora. [...] con la presencia de humedad del medio ambiente es un producto corrosivo de metales, aluminio y aleaciones.

⁹ Ibid., p 265.

¹⁰ Ibid., p.253.

También es altamente higroscópico. Es un producto no combustible, es decir, no es susceptible a producir flama o explosiones.¹¹

Características que la han convertido no sólo en la musa de múltiples relatos ni en el condimento y conservador por excelencia, sino en uno de los compuestos más utilizados actualmente en la industria química para la creación de subproductos en beneficio del hombre (V. infografía 1 y 2).



Infografía 1. Derivados de la sal

¹¹ Secretaría de Economía. *Perfil de mercado de la sal* [en línea], México, Secretaría de Economía, Coordinación General de Minería, diciembre 2014, pp.1-2. Dirección URL: http://economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial/minero/pm_sal_2014.pdf [Consulta: 6 de abril de 2015].

El gran tesoro de la naturaleza

El vital cloruro de sodio para el ser humano por regular el funcionamiento de los músculos y nervios, mantener la presión arterial en niveles apropiados, proporcionar la cantidad necesaria de minerales y ser esencial para la digestión, entre otros beneficios que provee su consumo adecuado,¹² es uno de los tesoros más abundantes de nuestro planeta, posiblemente uno de los primeros compuestos en ser estudiados. Se encuentra en los océanos, mares, lagos y manantiales, en depósitos terrestres como minas y canteras, en eflorescencias o costras salinas, en plantas halófilas y en fluidos fisiológicos.

De gran importancia es este compuesto, que investigadores han seguido su rastro en distintos lugares de nuestro sistema solar, ya que indica la posible presencia de agua y con ello, un lugar prometedor para sustentar vida. Tal es el caso del planeta Marte en donde experimentos de la NASA confirmaron la existencia de agua salobre,¹³ y el de la luna Europea de Júpiter en donde se sugiere su presencia.¹⁴

En México, de acuerdo con Grumberger, los yacimientos de sal de consumo humano son: “*las salmueras (agua de mar, agua de acuíferos continentales, agua termal), los suelos salinos de lagunas (sean lagunas costeras, o continentales)*”¹⁵, pero también asegura que en el país, las fuentes de sales comestibles son cuatro y que dependen de procesos geológicos:

1) Sal marina

El agua de mar es salada porque los ríos arrastran hasta ella los minerales erosionados de las rocas. La energía solar al evaporar el agua también permite la concentración de sal, así como los

¹² Admin. “La buena y necesaria sal”. *Revista del Consumidor* [en línea], México, 7 de junio de 2010. Dirección URL: <http://revistadelconsumidor.gob.mx/?p=11065> [Consulta: 4 de diciembre de 2014].

¹³ NASA en español. *La NASA Confirma la Evidencia de Agua Líquida en Marte* [en línea], 28 de septiembre de 2015. Dirección URL: <http://www.lanasa.net/news/marte/la-nasa-confirma-la-evidencia-de-agua-liquida-en-marte/> [Consulta: 28 de septiembre de 2015].

¹⁴ NASA. *NASA Research: Europa's Mystery Dark Material Could Be Sea Salt* [en línea], 12 de mayo de 2015. Dirección URL: <http://solarsystem.nasa.gov/news/2015/05/12/nasa-research-europas-mystery-dark-material-could-be-sea-salt> y NASA. *All Systems Go for NASA's Mission to Jupiter Moon Europa* [en línea], 17 de junio de 2015. Dirección URL: http://solarsystem.nasa.gov/europa/newsdisplay.cfm?Subsite_News_ID=38112&SiteID=4 [Consulta: 12 de agosto de 2015].

¹⁵ Grumberger. *Op. cit.*, p. 260.

microorganismos que colorean la salmuera, ya que mejoran la capacidad de absorción de energía solar aumentando la temperatura y con ello la evaporación.

La principal fuente de sal son los océanos y mares, es decir, 70.8% o 362 millones de Km² de la superficie del planeta Tierra.¹⁶ El agua de mar “*contiene un promedio (en peso) de NaCl de 2.7% ó 78 millones de toneladas métricas por kilómetro cúbico, [...] la sal representa cerca del 77% de los sólidos disueltos totales.*”¹⁷ En suma, 97.5% del agua total del planeta es salada.¹⁸

El *Anuario estadístico y geográfico de los Estados Unidos Mexicanos 2015* informa que la República Mexicana cuenta con 11,122 km de litoral continental,¹⁹ de los cuales, “68% corresponde a las costas e islas del Océano Pacífico y del Golfo de California y 32% a las costas, islas y cayos del Golfo de México y del Mar Caribe. Además, la zona marítima cuenta con 500 000 km² de plataforma continental, con 16 000 km² de superficie estuarina²⁰ y con más de 12 000 km² de lagunas costeras.”²¹ No obstante, se debe evaporar 92% del agua para empezar a precipitar el cloruro de sodio²² lo que implica tiempo, energía y costos.

¹⁶ José Rubén Lara-Lara, *et al.* “Los ecosistemas marinos”. *Capital natural de México*, vol. I: *Conocimiento actual de la biodiversidad* [en línea], México, CONABIO, 2008, p. 136. Dirección URL: http://www.biodiversidad.gob.mx/pais/pdf/CapNatMex/Vol%20I/I05_Losecosistemasmar.pdf [Consulta: 20 de abril de 2015].

¹⁷ Secretaría de Economía. *Op. cit.*, p.1.

¹⁸ Cuéntame de México. “Agua: distribución” [en línea]. Dirección URL: <http://cuentame.inegi.org.mx/territorio/agua/distribucion.aspx?tema=T> [Consulta: 13 de marzo de 2015].

¹⁹ *Anuario estadístico y geográfico de los Estados Unidos Mexicanos 2015* [en línea], México, INEGI, 2015, Cuadro 1.2. Dirección URL: http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos//prod_serv/contenidos/espanol/bvinegi/productos/nueva_estruc/aegeum/2015/702825077280.pdf [Consulta: 5 de enero de 2016].

²⁰ El sistema estuarino es: “*un cuerpo de agua semicerrado con dilución gradual de agua salina*’ (Pritchard, 1967); *es decir, una zona de mezcla de agua marina con agua dulce como la desembocadura de los ríos, entre otros. El término laguna costera es de tipo geomorfológico y Lankford (1977) la define como ‘una depresión topográfica por debajo del nivel medio de las mareas altas, separada del mar por una barrera y comunicada con éste a través de una o más bocas efímeras o permanentes.’ Es decir, existen lagunas costeras que pueden o no tener comportamiento estuarino permanente o estacional, separadas del mar por una barrera de arena o de otro tipo.*” Consultado de: Francisco Javier, Flores Verdugo, *et al.* “Ecosistemas acuáticos costeros: importancia, retos y prioridades para su conservación”, en *Perspectivas sobre conservación de ecosistemas acuáticos en México* [en línea], Editado por Óscar Sánchez, *et al.* Prólogo de Peter Bridgewater, México, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Instituto Nacional de Ecología, United States Fish & Wildlife Service, Unidos para la Conservación A.C., Escuela de Biología de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2007, pp.148-149. Dirección URL: <http://www.semarnat.gob.mx/archivosanteriores/temas/gestionambiental/vidasilvestre/Documents/publicaciones/Libro%20Ecosistemas%20acuaticos%20Oscar%20Sanchez%20et%20al%202007.pdf> [Consulta: 19 de abril de 2015].

²¹ Lara-Lara, *et al.* *Op. cit.*, p. 137.

²² Grumberger. *Op. cit.*, p. 261.

2) Sal de la hidrólisis

La hidrólisis es la reacción que se produce al mezclar determinadas sales con agua. Las cuencas cerradas del eje neovolcánico son zonas acumuladoras de los productos de la hidrólisis. Como ejemplo tenemos a la cuenca de México que se formó rodeada de volcanes que bloquearon el desagüe, lo que permitió que en sus lagos se almacenaran las sustancias erosionadas de las laderas circundantes, entre ellas, el cloruro de sodio.

3) Sal de los mares antiguos

Cuando el agua de mar se evapora hasta secarse, todas sus sales se precipitan creando sedimentos salinos. Grumberger señala que *“dentro de las tierras de la meseta central, en los sedimentos marinos del fin del cretáceo y del inicio del terciario, se nota la desaparición de un mar por la orogénesis. Este mar dejó sedimentos cargados de cloruro de sodio y yeso”*.²³

4) Sal termal

El agua termal que surge desde capas subterráneas de la tierra tiene una gran concentración de sales debido, entre otros factores, a las altas temperaturas que facilitan la hidrólisis. Ésta sale a la superficie a través de fisuras o en forma de manantiales. En México se cree que el agua termal posee propiedades medicinales, ya que relaja el sistema nervioso, favorece el tratamiento de algunos tipos de artritis y fractura de huesos. Es un uso alternativo para el bienestar del ser humano denominado hidrología médica o balneología.

²³ Ibid., p.260.

La Sal

a la mano del hombre.

Elemento de vida.



*De acuerdo con la Asociación Mexicana de la Industria Salinera A. C. (AMISAC), la sal tiene más de 14 mil usos en diferentes campos, estos son algunos de ellos:

A USO Alimentario



CARNES: La sal inhibe el crecimiento de bacterias. Su función como aglutinante, ablandador y potenciador de color permite una presencia compacta y atractiva a todos los embutidos tradicionales y carnes frescas preparadas.



PANADERÍA Y PASTERÍA: Controla el grado de fermentación de la masa y mejora el sabor.



HARINAS: Realza el sabor de los cereales y harinas.



PRODUCTOS LÁCTEOS: Controla la fermentación, mejora el color, textura y el sabor de quesos, margarinas, mantequillas y cremas.



CONSERVAS, ENCURTIDOS, AHUMADOS Y SALAZONES: Garantiza la conservación natural y la seguridad alimentaria de sus preparados, además de proporcionar un agradable sabor.



ALIMENTOS PROCESADOS: La sal realza el sabor de los alimentos procesados para consumo humano (papas fritas, botanas, etc.) y animal.

PROCESADO DE METALES: Se utiliza en la manufactura de aluminio, cobre, acero, berilio y vanadio, entre otros.

CURTIDURÍAS: Inhibe la acción microbiana en el interior de las pieles y les resta humedad.

LIMPIEZA: Remueve manchas, aclara prendas de algodón o lienzos amarillentos y limpia el latón, entre otros.

AGROPECUARIO: Se utiliza como alimento para ganado, en fertilizantes, pesticidas y químicos agrícolas.

HULERAS: La salmuera y el ácido sulfúrico se utilizan como coagulantes del látex.

TEXTILES Y COLORANTES: En forma de soluciones saturadas (salmueras), separa los contaminantes orgánicos en las fibras, estandariza los concentrados y favorece la absorción de los colorantes.

INDUSTRIA QUÍMICA: Uso de la sal para producir cloro y como subproducto: hidróxido de sodio (sosa cáustica o lejía), clorato de sodio, cloruro vinil, sulfato de sodio, ácido clorhídrico, entre otros.

TRATAMIENTO DE AGUAS: El sodio suaviza y el cloro desinfecta el agua.

LENTE Y PRISMAS: El cloruro de sodio se utiliza para la fabricación de lentes y prismas donde se desea un rango de transmisión entre 0.25 μ m - 16 μ m y en sistemas de láser de alta energía.

CELULOSA: Blanquea o decolora la pulpa de madera para la fabricación de papel y fibras sintéticas.

CONTROL DE HIELO Y ESTABILIZACIÓN DE CARRETERAS: Controla el deshielo en calles y carreteras. Durante la construcción de éstas, la sal se utiliza para dar firmeza al terreno.

EXPLORACIÓN DE PETRÓLEO Y GAS: La sal se usa como floculante, aumenta la densidad de los fluidos de perforación, evita la disolución de horizontes salinos e incrementa la velocidad de cementación del concreto utilizado en la perforación.



USO Industrial



Huellas de sal en la historia

La sal probablemente ha existido desde el comienzo del tiempo geológico, Multhauf precisa que se encuentran depósitos terrestres de sal formados desde el periodo precámbrico, hace más de 500 millones de años.²⁴ Este mineral ha sido necesario ya sea directa o indirectamente a través de todas las etapas de la evolución de los seres vivos y, particularmente, al ser humano le ha conferido a lo largo de los años un gusto alimenticio, riqueza económica, belleza arquitectónica, ha sido instrumento de la política y la guerra, así como de la religiosidad y la sanación.

La transición de la vida nómada a la sedentaria trajo un cambio significativo en el uso de la sal como alimento y conservador. Los cazadores nómadas que perseguían a grandes manadas que emigraban hacia zonas de pastos y salinas, se establecieron en aquellos lugares permitiendo “*el surgimiento y florecimiento de densas poblaciones en los valles de los ríos Jordán, Nilo, Tigris-Eúfrates, Amarillo de China y otros. Lo mismo fue cierto en la cuenca de México y los valles del Perú, así como en varias regiones del imperio romano.*”²⁵

Para el gobierno de la antigua China, la sal fue una fuente de ingresos básica y, aunque su obtención comenzó aproximadamente un milenio antes que en Europa, ambos casos comprendían innovaciones tecnológicas.²⁶ Los asentamientos tempranos de Roma se extendieron hacia el sur y se establecieron en el puerto de Ostia en la desembocadura del río Tíber para explorar los yacimientos salinos costeros. Posiblemente en el mismo periodo, como parte de los primeros caminos que se construyeron para la transportación de sal, se erigió el primer puente en Roma, el *Pons Sublicius*.²⁷

A pesar de estos escenarios abundantes de sal, Miguel Othón de Mendizábal justificadamente expresó “*el hombre, en general, sólo repara en la importancia de la sal, como elemento indispensable para su vida, cuando carece de ella,*”²⁸ y es que, al contrario del Sahara en donde

²⁴ Robert P. Multhauf. *El legado de Neptuno: Historia de la sal común*. Trad. Mariluz Caso. Primera edición en español. México, Fondo de Cultura Económica, 1985. (c 1978) p.21.

²⁵ M.R. Bloch. “The Social Influence of Salt.” *Scientific American* 209, 1963, p. 89, apud. Eduardo Williams. *La sal de la tierra: etnoarqueología de la producción salinera en el occidente de México*. Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán y Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco, 2003. p. 20.

²⁶ Multhauf. *Op. cit.*, pp. 9-10.

²⁷ Michael Grant. *History of Rome*. New York, History Book Club, 1997, pp. 31-32, apud. Williams. *Op. cit.*, p. 26.

²⁸ Miguel Othón de Mendizábal. *Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México*. México, Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía. 1928. p. 7.

fueron construidas casas con bloques de sal gema,²⁹ el problema de la obtención de la sal como lo nombró Multhauf, fue reconocido en otras partes de África “*donde a falta de fuentes naturales de sal la gente sobrevivía bebiendo la sangre y orina del ganado o de animales salvajes.*”³⁰

En Sudán, la necesidad de la sal fue cubierta gracias a las caravanas que se trasladaban por el desierto con el fin de intercambiarla por oro³¹ mientras que en el interior de Venezuela, los indígenas la adquirirían por medio del trueque de esclavos.³² Por ello, el problema no sólo radica en la carencia de fuentes naturales, también en la dificultad de su traslado, ya que suele ser una mercancía pesada dirigida a lugares apartados. Dado el caso, la sal se convierte en un recurso de gran importancia comercial.

En Mesoamérica, la producción de la sal prosperó de manera general por la gran diversidad de condiciones geográficas y por una alta demanda que propició la creación de diversas técnicas salineras tanto en tierra adentro como en las costas. Se trata de métodos ingeniosos basados en la lixiviación de tierras salitrosas, en la cocción de la salmuera y en la evaporación solar.

Como en otros lugares, los antiguos pobladores de México emprendieron largos viajes con el fin de encontrar condiciones favorables para su desarrollo, asentándose principalmente en zonas que brindaban el oro blanco de la tierra.

*Los olmeca-toltecas, ascendieron a la Altiplanicie y se establecieron en Teotihuacán, con apoyo en los lagos salados del Valle de México, particularmente el de Xaltocan; los olmeca-vixtoti ocuparon los valles de Oaxaca, Etla y Tlacolula, riquísimos en recursos salineros; los olmeca-huastecas, se radicaron definitivamente en Pánuco, comarca bien dotada de lagos salados y de salinas naturales, y por último, los olmeca-nonohualca, se lanzaron por la costa del Golfo de México, en busca de un nuevo habitat [sic], adecuado a sus necesidades y hábitos tradicionales.*³³

Posteriormente, nuevos grupos se consolidaron hasta llegar a formar grandes imperios como el mexica que, de acuerdo con el Códice Mendoza, recibía diversos tributos de los pueblos subordinados, entre ellos, semestralmente más de 2,000 panes de sal blanca de Ocuilan (Estado de México) destinados exclusivamente a los señores de México.

²⁹ Multhauf. *Op. cit.*, pp. 21.

³⁰ M.R. Bloch. *Loc. cit.*

³¹ Williams. *Op. cit.*, pp. 28-29.

³² Othón de Mendizábal. *Op. cit.*, p.27.

³³ *Ibid.*, p. 210.

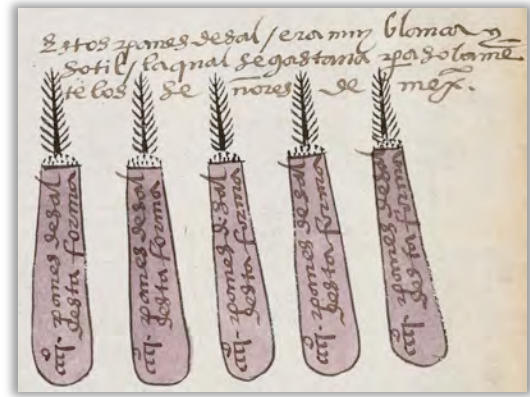


Figura 1. Tributo de panes de sal. Folio 34 r del Códice Mendoza.*

La evidencia arqueológica, sobre todo, fragmentos de la cerámica de impresión textil, impronta textil o también conocida como *Texcoco Fabric Marked* (TFM) encontrada alrededor de los lagos de Texcoco, Xaltocan y Zumpango, sugiere una intensa manufactura de sal durante el postclásico tardío. Cerámica que se infiere, fue empleada en el proceso de secado o empaque de sal para su distribución.³⁴

Fray Juan de Torquemada nos revela un poco de aquella producción de sal al tratar la entrada de Cortés a Tenochtitlan:

*Había en estos lugares gran trato de sal, no blanca ni buena de comer, especialmente para los castellanos, aunque provechosa para salar carnes; hácese de la superficie de la tierra que está cerca de la laguna que es toda salitral, como en otra parte decimos; los panes de ella son casi de color de ladrillo, redondos; era gran renta de Motecuhzuma y todavía tratan en ella, porque se lleva muy lejos.*³⁵

* Imagen tomada de: *Códice Mendoza, folio 34r* [en línea], Edición digital INAH. Dirección URL: http://www.codicemendoza.inah.gob.mx/index.php?lang=spanish&folio_number=40&type=r§ion=m, [Consulta: 11 de agosto de 2015].

³⁴ Williams. *Op. cit.*, pp. 34-37.

³⁵ Fray Juan de Torquemada. *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra* [en línea], vol. II, libro IV, 3ª ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975. (c1615) p. 151. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/volumen/02/02Libro%20Cuarto/miv2049.pdf> [Consulta: 7 de agosto de 2015].

Otro antecedente del activo comercio prehispánico del oro blanco lo proporciona el Manuscrito número 106 de la Colección Goupil-Aubin de la Biblioteca Nacional de París, al mostrar un plano del mercado colonial de Tenochtitlan con la distribución de los productos a vender, entre ellos, la sal.³⁶ Aunque el plano no corresponde a la época prehispánica, “*es factible creer [como lo refiere la arqueóloga María de Jesús Sánchez Vázquez] que la distribución del mercado en la época prehispánica fuera muy similar, sino es que igual, ya que en los primeros tiempos de la colonia muchas cosas, en este caso el mercado, no sufrieron grandes cambios por algún tiempo.*”³⁷

Sin embargo, es más detallada la información que facilita fray Bernardino de Sahagún en *Historia general de las cosas de Nueva España* sobre la venta de la sal:

*El que trata en sal, hácela, o la compra de los otros para revenderla; y para hacerla junta la tierra salitrosa, y juntada, remójala muy bien, y destíllala o cuélala en una tinaja, y hace formas para hacer panes de sal. El que revende la sal que compra de otros, llévala fuera para ganar con ella, y así no pierde ningún mercado de los que se hacen por los pueblos de su comarca, donde vende panes redondos o largos, como panes de azúcar, gordos y limpios, sin alguna arena, muy blancos, sin resabio; y a las veces vende panes que tienen resabio de cal desabrida; vende también a las veces panes delgados arenosos, y vende también sal gruesa y sal que no sala bien.*³⁸

Todavía en 1944, Ola Apenes constató la continua producción de sal en San Cristóbal Nexquipayac, un pueblo ubicado en la ribera noreste del lago de Texcoco. Más tarde (1988), Jeffrey Parsons realizó un estudio en el lugar a lo que consideró como “*los últimos vestigios remanentes de la producción tradicional de sal en el Valle de México.*”³⁹ Ola Apenes asentó que en Nexquipayac se obtenía salmuera a través de un proceso de lixiviación que utilizaba un pozo cónico excavado en la tierra. El agua resultante se hervía para obtener sal cristalizada; asimismo, la autora mencionó que la sal formada naturalmente en la superficie de los charcos salitrosos se recolectaba.

³⁶ Jacqueline de Durand-Forest. “Cambios económicos y moneda entre los aztecas”. *Estudios de cultura náhuatl* [en línea], Trad. de Josefina García Quintana, vol. 9, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971. pp. 121-123. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn09/120.pdf> [Consulta: 25 de septiembre de 2015].

³⁷ María de Jesús Sánchez Vázquez. *Zacatenco: Una unidad productora de sal en la Ribera Noroccidental del Lago de Texcoco*. Tesis de licenciatura, México, D.F., ENAH, 1984. pp. 108-109.

³⁸ Fray Bernardino de Sahagún. *Historia general de las cosas de Nueva España*. Numeración, anotación y apéndices por Ángel María Garibay K. Decima primera edición, México, Porrúa, 2006. p. 556.

³⁹ Jeffrey R. Parsons. “Una etnografía arqueológica de la producción tradicional de sal en Nexquipayac, Estado de México.” *Arqueología* (México, D.F.), julio-diciembre de 1989, segunda época: 1998, núm. 2. p. 70.

Con los estudios referidos más fuentes históricas, Parsons encontró cambios tecnológicos y sugirió que la producción de la sal en la época prehispánica alrededor del lago de Texcoco, pudo haber sido con las técnicas descritas por Apenes. Parsons consideró que por el fácil acceso de agua y suelo salino, los talleres de producción se ubicaban a las orillas del lago, y que sólo se reubicaban en caso de que se agotara el suelo o se estuviera en época de lluvias. También sugirió que en tiempo de lluvias, el suelo era transportado a los talleres por medio de canoas y almacenado para el resto del ciclo anual, mientras que en la temporada de secas, los talleres se reubicaban a zonas más bajas del lago en donde la producción probablemente se basaba, sobre todo, en la evaporación solar.⁴⁰

De acuerdo con la arqueóloga Sánchez Vázquez, a raíz de la construcción de la ampliación de la Línea 3 Norte y de los Talleres Ticomán del Sistema de Transporte Colectivo, Metro, se identificaron construcciones de carácter industrial dedicadas a la obtención de sal durante la época prehispánica en una parte de la ribera noroccidental del antiguo lago de Texcoco.

Entre los vestigios se encontró cerámica *Villa* que se infiere cronológicamente anterior a la de impresión textil también localizada en el área. Sánchez Vázquez, al igual que Jeffrey Parsons para Nexquipayac, dedujo para la ladera noroeste una movilización del asentamiento a lugares más elevados en temporada de lluvias a causa de las inundaciones, así como un posible almacenamiento de las costras salitrosas que permitieran continuar con el proceso de lixiviado y cocción de salmuera, además del uso de la evaporación solar durante la temporada de secas.⁴¹

Para Zapotitlán, Puebla, la autora Sánchez Vázquez relató en 1989 la todavía producción de sal obtenida por medio de la evaporación solar de salmuera recolectada de dos manantiales. Como parte del proceso, la sal se cristalizaba en tinas y aún húmeda, se colocaba en un canasto de carrizo para secarla y trasladarla al almacén, “*muestra fehaciente del sistema empleado en época prehispánica,*” asegura la autora.⁴²

La extracción de la sal también permitió el surgimiento y el desarrollo del sitio de Cuthá al sudeste de Puebla, entre el 150 a.C. y 250 d.C. Lugar que ha conservado significativamente la

⁴⁰ Ibid., pp.69-80.

⁴¹ Sánchez Vázquez. *Loc. cit.*

⁴² Idem. “La producción de sal en un sitio del Postclásico Tardío.” *Arqueología* (México, D.F.), julio-diciembre de 1989, segunda época: 1989, núm. 2. pp. 85-86.

técnica prehispánica de evaporación solar que requiere de cal para la creación de cristalizadores de sal llamados *pares* o *patios*.⁴³

Actualmente se desconoce la cantidad de sal que consumían los diferentes grupos prehispánicos de México, pero las investigaciones arqueológicas han hecho posible inferir que su producción y demanda aumentó en el postclásico tardío en relación al crecimiento de la población, situación que refleja un posible uso de las tres técnicas básicas de producción.

Por otra parte, las más grandes fortalezas para algunos grupos mesoamericanos fueron encontradas en el dominio de las técnicas salineras, sobre todo, en la posesión de las tierras que les proveían del preciado elemento. Los mexicas conocían perfectamente sus ventajas y las convirtieron en sus aliadas para someter a la provincia de Tlaxcala, privando a sus pobladores de los bienes básicos más de 70 años, entre ellos, la sal.

De acuerdo con Muñoz Camargo, estos pobladores “*quedaron de este cerco tan habituados a no comer sal, que el día de hoy no la saben comer, ni se les da nada por ella, ni aún sus hijos que se han criado entre nosotros comen muy poca, aunque con la muchedumbre y abundancia que hay van entrando en comerla.*”⁴⁴ No obstante, los tlaxcaltecas tenían un as bajo la manga, ya que si bien, carecían de sal, no de las eflorescencias salinas de su entorno.⁴⁵ Ixtapa, a tres leguas de Oztuma en la región norte del estado de Guerrero, también fue un importante lugar estratégico para el imperio mexica, ya que en el lugar se construyó una fortaleza para proteger de los tarascos la sal que de ahí era extraída.⁴⁶

Aunado a las estrategias de combate y a su administración salina, gracias a Sahagún sabemos que los mexicas también usaron el oro blanco para curar enfermedades del oído, aspereza o sequedad de la nariz, hinchazón de encías, la enfermedad de la toba de los dientes y muelas, la hinchazón y mordedura de lengua, sequillas en la garganta, postemas del pescuezo,

⁴³ Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. *Programa de Manejo Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán* [en línea], México, SEMARNAT, enero de 2013. p. 57. Dirección URL: http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/tehuacan_2013.pdf [Consulta: 9 de mayo de 2015].

⁴⁴ Diego Muñoz Camargo. *Historia de Tlaxcala*. Paleografía, introducción, notas, apéndices e índices analíticos de Luis Reyes García, con la colaboración de Javier Lira Toledo. México, Universidad Autónoma de Tlaxcala, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2013. (c 1998) p.124.

⁴⁵ Othón de Mendizábal. *Op. cit.*, p.196.

⁴⁶ Danièle Dehouve. *Entre el caimán y el jaguar. Los pueblos indios de Guerrero*. México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Nacional Indigenista, 1994. p. 37.

descalabraduras, mientras que el *tequesquite* (florescencia salina) se utilizaba para el lavado de las tetas de mujeres que tenían poca leche y para el colicapasio (cólico).⁴⁷

En cuanto al área maya, el investigador Anthony P. Andrews informa que en la época prehispánica, la sal era un ingrediente esencial en la dieta de sus pobladores, se utilizó como conservador para el pescado, en la curtiduría, en la medicina y en actividades rituales.⁴⁸ Según el autor, las importantes salinas de la costa de Yucatán explotadas mediante la técnica de evaporación solar:

*Se extienden desde la ría de Celestún, en el occidente, hasta El Cuyo, en el oriente. En tiempos históricos también había pequeñas salinas solares en Isla del Carmen, Isla Holbox, Isla Mujeres y, posiblemente, en la isla de Cozumel. [...] Las evidencias arqueológicas muestran que la explotación de las salinas de Yucatán se remonta al periodo Preclásico Tardío (ca. 300 a.C.-300 d.C.).*⁴⁹

Salinas de los Nueve Cerros, en la Alta Verapaz, Guatemala, también fue un lugar relevante para los mayas. Durante el periodo Clásico se producía sal mediante la cocción de salmuera proveniente de un manantial. A pesar de que estas salinas junto con las de la costa de Yucatán eran una fuente importante para las regiones aledañas, a consideración de Andrews, parece ser que no cubrían la demanda del territorio sur maya, ya que entre el 500 y 1000 d.C. se comenzó a producir sal por cocción a lo largo del litoral beliceño. Sin embargo, hacia finales del periodo Clásico, las salinas de Belice y de los Nueve Cerros dejaron de funcionar.

Andrews también asegura que para la zona sur, la mayor fuente de sal fue la zona que cubre el litoral del Pacífico desde Tehuantepec, en México, hasta el Golfo de Fonseca, en Honduras. Sal que se obtenía por medio de un proceso peculiar que aún se aplica en algunas localidades de la costa de Guatemala y El Salvador: lixiviación de tierras salitrosas dentro de grandes canoas y la posterior cocción de salmuera en ollas de barro. En cuanto al interior de las tierras altas, la mayoría de las salinas explotaban los manantiales que brotaban de los domos salinos

⁴⁷ Sahagún. *Op. cit.*, pp. 569-577.

⁴⁸ Anthony P. Andrews. *Maya Salt Production and Trade*. Tucson, Arizona, University of Arizona Press, 1983. pp. 8-14.

⁴⁹ Idem. "La sal entre los antiguos mayas". *Arqueología Mexicana* (México, D.F.), noviembre-diciembre de 1997, vol. V: 1997, núm. 28. p.40.

subterráneos de los Altos de Chiapas y Guatemala, principalmente a través del método de cocción de salmuera, ya que en La Concordia, Chiapas, la sal se obtuvo por evaporación solar.⁵⁰

Así como los mexicas encontraron una estrategia de guerra a través del desabasto de la sal y otros bienes, los mayas establecieron puestos estratégicos en el puerto de Isla Cerritos y en las salinas de Emal.⁵¹ En cuestión medicinal, se reportó que en el norte de Yucatán la sal se utilizaba para sanar la epilepsia, prevenir la concepción y aliviar dolores de parto.⁵²

A diferencia de la producción de sal practicada por los mayas en la península de Yucatán, en la costa del Pacífico, desde el norte de Colima hasta el sur de Sinaloa, los indígenas prehispánicos desarrollaron por necesidad métodos bastante complejos para recuperar el cloruro de sodio del agua de mar. El más fácil consistía en la recolección de sal espumilla formada por la evaporación de las finas salpicaduras marinas a lo largo de la playa. No obstante, la escasa producción de sal espumilla apenas bastaba para reducidos grupos de aborígenes no sedentarios.⁵³

En el estado de Oaxaca (colindante con nuestra zona de estudio) hay registro de salinas tanto en tierra adentro como en las costas, explotadas desde la época prehispánica a través de la evaporación solar, la cocción de salmuera y la lixiviación de tierras salitrosas. En Fábrica San José se identificaron actividades salineras desde el periodo Formativo medio (ca. 850 a.C.) hasta la Revolución de 1910. El método consistía en la captación y cocción del agua salada de los manantiales; ya cristalizada la sal en ollas y aún húmeda, se raspaba y moldeaba a mano en forma de bolas.⁵⁴

En cuanto a las salinas de Silacayoapan (Mixteca Baja oaxaqueña, cerca del límite que divide a los estados de Oaxaca y Guerrero), la producción de la sal manejaba otro grado de complejidad. Se infiere que el agua de los manantiales se distribuía a terrazas conocidas como

⁵⁰ Ibid., pp. 42-45.

⁵¹ Susan Kepecs, "Chichén Itzá, Tula, and the Epiclassic/Early Postclassic Mesoamerican World System", en *Twin Tollans : Chichén Itzá, Tula, and the Epiclassic to Early Postclassic Mesoamerican world*, Editado por Jeff Karl Kowalski y Cynthia Kristan-Graham. Washington, DC., Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 2011. pp. 101-102.

⁵² Robert and Margaret Redfield, 1940, pp. 67,72-73, apud. *Andrews. Maya Salt Production and Trade*. Tucson, Arizona, University of Arizona Press, 1983. p.12.

⁵³ Ursula Ewald. *La industria salinera de México, 1560-1994*. Trad. de Jorge Ferreiro. Primera edición en español. México, Fondo de Cultura Económica, 1997. (c1985). p. 52.

⁵⁴ Williams. *Op. cit.*, p. 49.

cajetes o *asoleaderos* en donde se llevaba a cabo la evaporación solar, sistema que probablemente fue utilizado en Hierve el Agua.⁵⁵

La producción de sal tuvo un brinco drástico en la Nueva España. Si bien, ya se pagaba tributo de sal a los señoríos de la época prehispánica, en la época colonial, las salinas se incorporaron al patrimonio real y con ello, al arriendo y al cobro de impuestos. “*En un principio, los españoles dependían de la sal que los indios llevaban a vender al mercado o de los tributos en sal, entregados a encomenderos o a funcionarios de la Corona para su uso personal y su venta posterior.*”⁵⁶ Pero rápidamente, al cloruro de sodio se le concedió prioridad respecto a su producción y comercio al ser aprovechado en la explotación de plata con el beneficio de patio, el cual, de acuerdo con Andrews, requería enormes cantidades de sal en tierras altas del centro de México provistas de la costa del Pacífico y la costa norte de Yucatán.⁵⁷ De hecho, la sal fue tan importante que años más tarde Juan Carlos Reyes concluyó: “*sin sal no había plata. Sin plata, la historia de la Nueva España habría sido otra.*”⁵⁸

Sin embargo, un factor sorpresa atacó los cuerpos vulnerables de la Nueva España justo cuando las mayores demandas de sal eran requeridas. Evidentemente las terribles epidemias repercutieron desfavorablemente en la industria salinera sin descartar las muertes por batallas, la esclavitud y el trabajo duro con malos tratos. Trágicamente de los 22 millones de habitantes posibles de la Nueva España en el año 1519, sólo sobrevivieron menos de un millón para el año 1620. Comunidades indígenas desaparecieron y muchas de las tierras fueron adquiridas como haciendas de propiedad española,⁵⁹ lo que propició el surgimiento de nuevas instrucciones.

Impulsado por poseer un control completo de los bienes y servicios de la Nueva España, Felipe II, Rey de España, promovió las *Relaciones geográficas* con 50 preguntas generales, entre ellas, la número 30 que cuestionaba: “*Si hay salinas en el dicho pueblo o cerca dél, o de dónde se provee de sal y de todas las otras cosas de que tuvieren falta para el mantenimiento o el vestido.*”⁶⁰ En consecuencia, surgieron decretos como la ordenanza del 23 de abril de 1580 que,

⁵⁵ Carlos Viramontes Anzures. “La producción de sal en Oaxaca. Una tradición milenaria”, en *La sal en México*, vol. I. pp. 42-45.

⁵⁶ Ewald, *Op. cit.*, p. 35.

⁵⁷ Andrews. *Maya Salt Production and Trade*. Tucson, Arizona, University of Arizona Press, 1983. pp.14-15.

⁵⁸ Juan Carlos Reyes (coord.). *La sal en México*. vol. I. p.VII.

⁵⁹ Peter Gerhard. *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821*. Trad. de Stella Mastrangelo, 2ª ed. en español. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000. (c1986) pp. 3, 24-25 y 28.

⁶⁰ René Acuña (ed.). *Relaciones geográficas del siglo XVI*. t. I. “Antequera”. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1984. p. 23.

entre otras cosas, exigía cuotas de sal de algunos pueblos salineros para la extracción minera,⁶¹ asimismo, precedieron litigios entre indígenas, e indígenas y españoles por el derecho de explotación, últimos que se aprovecharon de sus cargos oficiales.

El salitre o nitro con cierta porción de cloruro de sodio también fue un elemento importante para los españoles, aunque no tanto como la sal, ya que fue usado en la elaboración de pólvora a partir del año 1600 hasta el siglo XIX en la fabrica de Chapultepec y posteriormente, en la fabrica de Santa Fe. Los salitreros de Nativitas, Mexicalcingo, Iztapalapa, San Andrés Tepepilco, Ecatepec, Azcapotzalco, entre otros, pudieron recolectar el salitre de las paredes, cuevas o de lugares húmedos con una licencia previa otorgada por la Real Hacienda.⁶²

Por lo que respecta a la iglesia, de acuerdo con Ewald, no tuvo injerencia en la explotación legal de sal al no contar con el permiso de la Corona para adquirir tierras salinas, ni mucho menos de solicitar mano de obra para la actividad o de pedir sal como diezmo; no obstante, Ewald afirma que: *“en muchos poblados, por medios sutiles y en ocasiones mediante amenazas de excomunión, los miembros del clero eran participes de los ingresos debidos a la explotación de la sal.”*⁶³

A finales del siglo XVI, ante la escasez de sal para los distritos mineros de México debido a las bajas humanas, la Corona intentó sacar el mayor provecho a las salinas de Yucatán y Campeche. Para *“el 3 de febrero de 1692, el virrey Gálvez impuso un derecho de exportación de cuatro reales por fanega de sal embarcada en Campeche, a fin de contribuir a la construcción de las fortificaciones (la muralla) y a financiar la flota después de que el puerto fue tomado a saco por piratas.”*⁶⁴ Dos renovaciones le siguieron, una en 1754 y otra en 1768, última que redujo a la mitad el derecho de explotación, ya que la muralla se había terminado de construir, sin dejar de lado la protección militar del estado hasta el fin de la época colonial.

“Con la famosa excepción de Colima, poco a poco las salinas del Peñón Blanco y todas las demás salinas importantes de la costa del Pacífico, desde Zapotillo hasta Tehuantepec, fueron

⁶¹ Fabián de Fonseca y Carlos de Urrutia. Historia general de Real Hacienda. t. IV, escrita por D. Fabián de Fonseca y D. Carlos de Urrutia, por orden del Virrey, Conde de Revillagigedo; obra hasta ahora inédita y que se imprime con permiso del Supremo Gobierno. México, 1851. pp. 5-140.

⁶² Nidia A. Curiel Z. “El salitre y la pólvora. Ciudad de México, 1780-1810”, en La sal en México. vol. II, Juan Carlos Reyes Garza (comp.). Colima, Col., México, Gobierno del Estado de Colima, Secretaría de Cultura de Colima, Universidad de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 1998. pp. 293-299.

⁶³ Ewald. *Op cit.*, pp. 34-35.

⁶⁴ *Ibid.*, p. 37.

puestas bajo administración de la Corona.”⁶⁵ En 1770 se estableció el monopolio del comercio de la sal en Veracruz. Los Reales Alfolíes (Reales Depósitos de Sal) revendieron la sal que por orden habían comprado a los pobladores que la tenían almacenada. Como negocio completo, la sal que no era entregada se consideraba contrabando, en adición, sólo algunas personas estaban autorizadas a venderla para consumo humano. Sin duda, los decretos de la Corona hicieron posible tal monopolio, pero el puerto marítimo de Veracruz también contribuyó a un buen comercio internacional. A pesar de ello, a raíz de las fuertes protestas por parte de la provincia de Yucatán, el monopolio se abolió en 1790. La Corona también se benefició de la doble concesión de derechos sobre la tierra en la cuenca de México, es decir, el uso de la tierra para la agricultura en tiempo de lluvias y el de la explotación de eflorescencias salinas en tiempo de secas, situación que trajo largos juicios entre naturales y concesionarios.⁶⁶

Durante la Independencia, la producción de sal a menor escala y el abasto de sal para consumo humano no fueron tan afectados. La legislación minera colonial se conservó hasta la época del emperador Maximiliano, cuando se crearon las Adiciones a las Ordenanzas de Minería de julio de 1865 que principalmente exigían de una concesión oficial para poder explotar cualquier yacimiento salino, seguida de la Ley Minera de 1884.⁶⁷

En el periodo de la República, la inestabilidad causada por la guerra provocó que disminuyera la demanda de sal para la industria minera. Los reajustes entre los estados y el gobierno federal respecto a los impuestos recaudados sobre la venta y el arriendo de las salinas precedieron por décadas. Los pagos a la renta eran inoportunos y los políticos y generales requerían de ingresos, lo que desencadenó la venta de las salinas más importantes a particulares quienes explotaban todo cuanto pudiesen.⁶⁸

A fines del Porfiriato se recobró la dicha minera de aquellos tiempos coloniales y, aunque es duro decirlo, esta vez no fue gracias al cloruro de sodio, sino a la entrante tecnología para la refinación de plata. Aunado a la pérdida del mercado minero, la introducción del ferrocarril permitió que las grandes salinas lejanas como las de Yucatán se hicieran más competitivas, ya que generaban importantes cantidades de sal a costos bajos, lo que en conjunto, originó una crisis industrial salinera.

⁶⁵ Ibid., p. 38.

⁶⁶ Ibid., pp. 39-41.

⁶⁷ Ibid., pp. 41-42.

⁶⁸ Ibid., pp. 42-43.

A principios del siglo XX, la sobreproducción de la sal puso en peligro el empleo de los trabajadores de las plantas solares más grandes y algunas pequeñas industrias salineras suspendieron su producción a causa de los precios bajos contra los que competían. La creación de las cooperativas dio un respiro engañoso sólo a algunas pequeñas unidades productoras, ya que, de acuerdo al *Estudio económico-fiscal de la sal* (Estudio, 1942) según Ursula Ewald, todas las cooperativas que se organizaron desde 1934 estaban en bancarrota porque el gobierno no invertía en ellas y si lo hacía, ofrecía créditos con una tasa de interés elevada.⁶⁹

En 1933 se constituyó la Asociación Nacional de Productores de Sal (ANPS) con representantes de la industria salinera mexicana para estabilizarla y regularla. Al año siguiente, la primera Ley del Impuesto sobre la Sal cambió el gravamen de la sal, lo mismo la ley de 1939. Pero en agosto de 1980 se publicaron dos decretos en el Diario Oficial de la Federación a causa de la continua sobreproducción de sal y a una posible desaparición del pequeño productor a falta de competitividad. En general, decretos que hicieron visible la inversión financiera del gobierno federal a las compañías salineras privadas más grandes que eran gravadas mucho más onerosamente que los pequeños productores.⁷⁰

Desde el siglo XIX, la sal iba emergiendo como materia prima para la industria del cloro y de los álcalis. Durante el Porfiriato se buscó la producción de sustancias químicas básicas en el país, pero llegó la Revolución y con ella, una interrupción en los planes. Sin embargo, las crisis traen oportunidades y como una bocanada de aire fresco, durante el siglo XX la industria química, las crecientes exportaciones y la inversión extranjera en la industria salinera vieron la luz.⁷¹

Actualmente, el pensar en un avanzado cambio tecnológico, en el crecimiento poblacional y en una sociedad de consumo, nos invita a entender las altas demandas de la sal en el área industrial alimentaria (tanto humana como animal) y química (V. infografía 1 y 2). Desde modestos procesos de producción, la industria salinera mexicana se ha desarrollado hasta convertirse en la séptima productora de sal en el mundo por debajo de China y Estados Unidos,⁷²

⁶⁹ Ibid., pp. 44-45.

⁷⁰ Ibid., pp. 46-48.

⁷¹ Ibid., pp. 28-29.

⁷² U.S. Geological Survey. *Mineral commodity summaries 2015* [en línea], Reston, Virginia, U.S. Geological Survey, 2015. p. 135. Dirección URL: <http://minerals.usgs.gov/minerals/pubs/mcs/2015/mcs2015.pdf> [Consulta: 12 de junio de 2015].

y la más importante de América Latina, reporta la Asociación Mexicana de la Industria Salinera (AMISAC).⁷³

En correlación, México cuenta con la salina más grande del mundo, se trata de Exportadora de Sal S.A de C.V (ESSA), ubicada en Guerrero Negro, Baja California Sur, la cual produce sal marina a partir de un proceso de evaporación solar que requiere de vasos concentradores y cristalizadores.⁷⁴ Provee sal para la industria del cloro y el álcali, para el deshielo de carreteras, suavizadores de agua y para la industria alimentaria de Norteamérica.⁷⁵

La exportadora que “es una empresa cuyo 51 por ciento de sus acciones están en manos del Gobierno Federal, a través del Fideicomiso de Fomento Minero de la Secretaría de Economía, y el 49 por ciento restante, es propiedad de la empresa japonesa Mitsubishi Corporation,” ha incrementando su capacidad de producción para atender la demanda de Japón, Estados Unidos, Taiwán, Corea, China, Canadá, Centroamérica⁷⁶ y Rusia, país que en el año 2013 firmó un acuerdo de colaboración con la empresa para fortalecer el intercambio comercial según un artículo del diario *El Financiero*.⁷⁷

En la actualidad existe una variedad de sales con especias, se han creado sustitutos como el benzonato de sodio que actúa como conservante y la demanda de la sal en productos comestibles procesados ha originado la creación de exaltadores de sabor como el glutamato monosódico que activa los receptores de la boca. Por su parte, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF) han puesto en marcha una política que señala la adición de yodo y flúor a la sal con el objetivo de evitar cretinismo, bocio, hipotiroidismo, alteraciones mentales y caries dentales.⁷⁸

⁷³ Asociación Mexicana de la Industria Salinera A.C. *Producción de sal* [en línea], México, 2015. Dirección URL: <http://www.amisac.org.mx/produccion/> [Consulta: 12 de junio de 2015].

⁷⁴ Salitrales de San Juan Ignacio. *Sal y ballenas en Baja California*. México, SEMARNAP, 1997. p.16.

⁷⁵ Secretaría de Economía. *Acerca de ESSA* [en línea], última modificación: 21 de noviembre de 2014. Dirección URL: http://www.essa.com.mx/acerca_de_essa.aspx [Consulta: 12 de junio de 2015].

⁷⁶ Idem. *Exportadora de sal incrementará su capacidad de producción para atender la demanda mundial* [en línea], México, 1 de abril de 2011. Dirección URL: <http://www.economia.gob.mx/eventos-noticias/sala-de-prensa/comunicados/6546-exportadora-de-sal-incrementara-su-capacidad-de-produccion-para-atender-la-demanda-mundial> [Consulta: 22 de marzo de 2015].

⁷⁷ Rogelio Varela. “México venderá sal a Rusia.” *El Financiero* [en línea], México, 5 de septiembre de 2013. Dirección URL: <http://www.elfinanciero.com.mx/opinion/mexico-vendera-sal-a-rusia.html> [Consulta: 20 de abril de 2015].

⁷⁸ ISAL. *Sal y salud, nutriente enriquecido* [en línea], España y Portugal. Dirección URL: http://institutodelasal.com/sobre_la_sal/salud/nutriente_enriquecido [Consulta: 3 de febrero de 2015].

Sin ir en contra de la política señalada, la OMS que recomienda como máximo dos gramos de sodio equivalentes a cinco gramos de sal al día para personas adultas,⁷⁹ también ha diseñado una estrategia global para reducir el consumo excesivo de sodio a través de la disminución de la sal común en los alimentos. En México, debido al consumo de hasta 11 g de sal al día por una mayor ingesta de alimentos industrializados,⁸⁰ en abril de 2013, el Gobierno del Distrito Federal (GDF) puso en marcha la campaña “Menos sal, más salud” con la que busca, entre otras acciones, que los restaurantes retiren los saleros de sus mesas como medida de atención sobre el daño que provoca a la salud el abuso de sodio.⁸¹

Desde hace años se han organizado congresos sobre la sal. En agosto de 2015 se realizó el Primer Congreso Internacional de Antropología de la Sal en Lasi, Rumanía. Presidido por el Dr. Marius Tiberiu Alexianu. El congreso contó con la asistencia de representantes de diferentes países del mundo, entre ellos la delegación mexicana integrada por la Dra. Martha Monzón Flores, el Mtro. Blas Castellón, el Lic. Jesús Montaña Avilés y el Dr. Ramón Ojeda Mestre.⁸² En octubre de 2017, Los Cabos, Baja California Sur, México, será sede del Segundo Congreso Internacional de Antropología de la Sal,⁸³ en donde se espera, se dé a conocer la Enciclopedia Internacional de la Sal aprobada durante el primer congreso, lo que significa avances en el estudio de la sal, la apertura a nuevos conocimientos, proyectos y negociaciones.

⁷⁹ OMS. *Directrices: Ingesta de sodio en adultos y niños Resumen* [en línea], WHO Document Production Services, Geneva Switzerland, 2013, p.1, Dirección URL: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/85224/1/WHO_NMH_NHD_13.2_spa.pdf [Consulta: 12 de febrero de 2015].

⁸⁰ Instituto Nacional de Salud Pública. *En México, consumo de sal muy superior al recomendado* [en línea], México, última actualización: lunes, 23 de septiembre de 2013 a las 15:08. Dirección URL: <http://www.insp.mx/noticias/nutricion-y-salud/153-en-mexico-consumo-de-sal-muy-superior-al-recomendado.html> [Consulta: 20 de abril de 2015].

⁸¹ Sara Pantoja. “Quitan saleros en restaurantes del DF”, *El Universal* [en línea], Ciudad de México, jueves 4 de abril de 2013. Dirección URL: <http://www.eluniversal.com.mx/notas/914729.html> [Consulta: 19 de abril de 2015].

⁸² “Los Cabos, sede del próximo Congreso Internacional de Antropología de la Sal.” *Cabovisión.tv* [en línea], México, 26 de agosto de 2015. Dirección URL: <http://cabovision.tv/index.php/noticias-hidden/19811-los-cabos-sede-en-el-2018-del-proximo-congreso-internacional-de-antropologia-de-la-sal-boletin-de-prensa> [Consulta: 20 de febrero de 2017].

⁸³ *Second International Congress on the Anthropology of Salt*. Dirección URL: <http://saluniversalis.com> [Consulta: 20 de febrero de 2017].

Por los caminos del sur

“Parte de la naturaleza de la sal es su blancura, color que contrasta fuertemente con el color moreno de quienes la trabajan en la costa chica de Guerrero”.

Quiroz Malca.

Paisaje guerrerense

Ojo de Agua, Las Salinas, municipio de Copala es una localidad de la Costa Chica de Guerrero en donde algunos pobladores informan que, desde hace muchos años, quizá cientos, ya se *salineaba* o se producía sal, pero las fechas no son claras, así que conozcamos más del sur. El estado de Guerrero situado en el sur de la República Mexicana tiene una extensión territorial de 63 596 km²⁸⁴ divididos en las siete regiones (V. fig. 2) que concentran los 81 municipios de la entidad (V. fig. 3). Las regiones son: Acapulco, Centro, Norte, Tierra Caliente, Costa Chica, Costa Grande y La Montaña.⁸⁵

Estados Unidos Mexicanos



Figura 2. Regiones del estado de Guerrero. *

⁸⁴ Cuéntame de México. *Superficie Guerrero* [en línea], Dirección URL: <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/gro/territorio/default.aspx?tema=me&e=12> [Consulta: 4 de octubre de 2015].

⁸⁵ Gobierno del Estado de Guerrero, 2015-2021. *Municipios del Estado de Guerrero* [en línea], Portal oficial del Gobierno del Estado de Guerrero Dirección URL: <http://guerrero.gob.mx/municipios/> [Consulta: 8 de septiembre de 2016].

* Imágenes modificadas, tomadas de: Cuéntame de México: *Mapoteca digital* e INAFED. “Guerrero: Regionalización”. *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México* [en línea], 2010. Dirección URL: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM12guerrero/index.html> [Consulta: 4 de octubre de 2015].

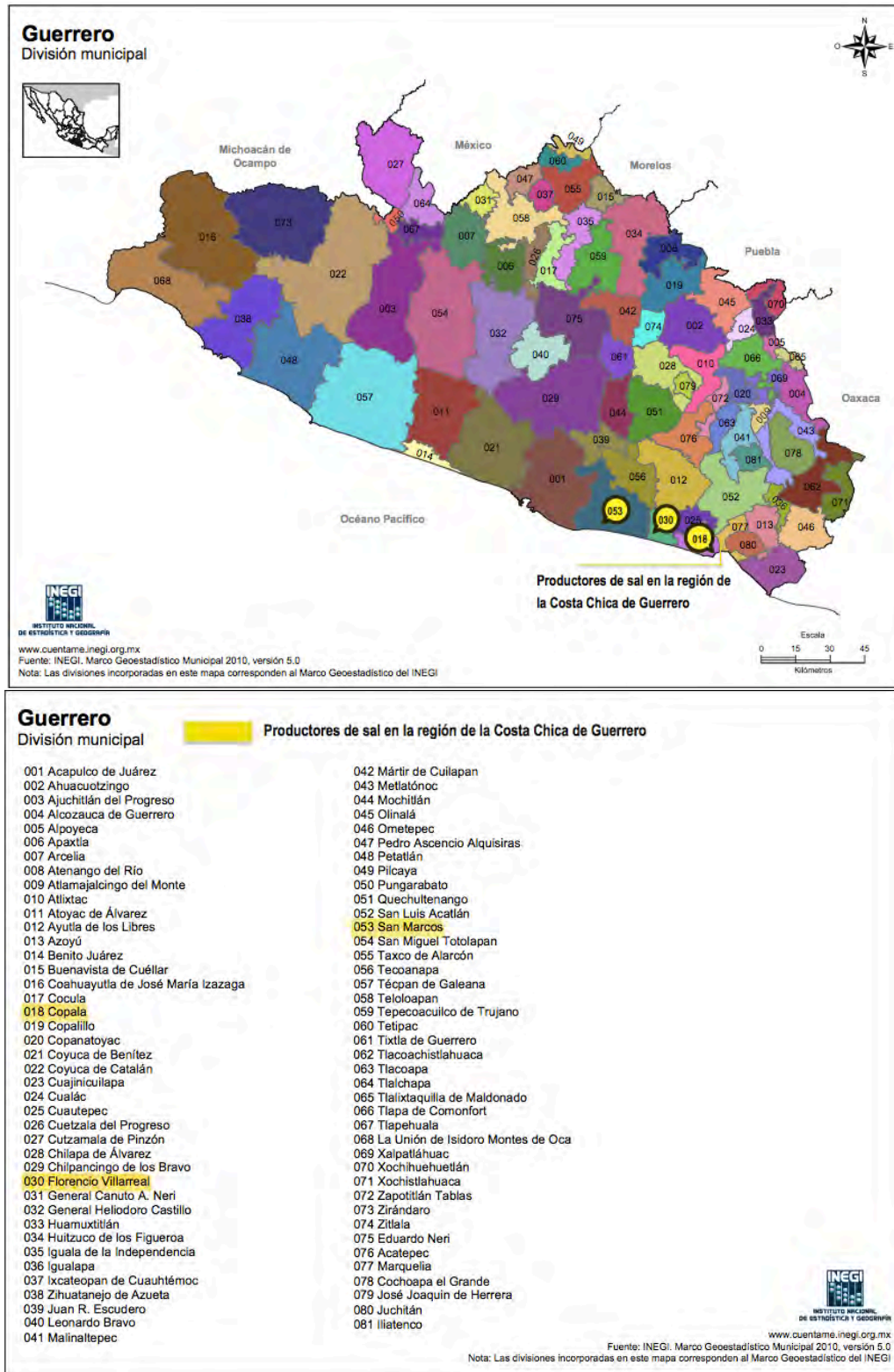


Figura 3. Guerrero. División municipal.

Imagen modificada, tomada de: Cuéntame de México. Guerrero. División municipal [en línea], Dirección URL: http://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/entidades/div_municipal/grompioscolor.pdf [Consulta: 26 de enero de 2016].

De heterogénea composición, este territorio fue transitado hace más de 20 mil años por grupos nómadas en busca de alimento y refugio. Con el tiempo, los grupos alcanzaron un mayor grado de desarrollo cultural y, a partir de que las técnicas agrícolas garantizaron su sustento, se establecieron en pequeñas aldeas al margen de los ríos y lagos. Así, Guerrero formó parte del desarrollo de la gran civilización surgida en Mesoamérica, la olmeca, sin descartar la posterior influencia teotihuacana y tolteca.⁸⁶

Los cambios continuaron y para el siglo XIV, la Costa Chica, región de nuestro interés, quedó habitada por yopis o yopes (asentamiento emparentado con los tlapanecos de la montaña), mixtecos y amuzgos.⁸⁷ A mediados del siglo XV, fructífero de bienes, Guerrero captó la atención del imperio mexica quien a través de fuertes combates logró el dominio tributario de seis provincias: Tlachco (Taxco), Cihuatlán (llamada Zacatula por los españoles, Costa Grande), Tlalcozauhtitlan, Quiyauhteopan, Tlahupan (Tlapa), Tepecoacuilco,⁸⁸ y una provincia más que comprendía sólo una pequeña porción del estado, Yohualtepec (Igualtepec).⁸⁹ Sin embargo, contrariamente a las guerras ganadas, los mexicas se encontraron con los indómitos yopis quienes defendieron constantemente su territorio, la provincia de Ayacastla (Costa Chica) creada por el reino de Yopitzinco⁹⁰

Así, Copala, antes habitada por yopis y amuzgos, perteneció a la provincia de Ayacastla, la cual, a su vez, formó parte de la provincia tributaria de Igualtepec⁹¹ aunque no hay registro de la tributación, por el contrario, sí de los cruentos combates mencionados. En adición, Peter Gerhard al tratar la provincia de Igualapa que en 1789 se encontraba como una jurisdicción civil en la Nueva España y que comprendía la región de la Costa Chica, hace mención de Copalitech (Copala) como un estado yope que probablemente tenía cierta autonomía.⁹²

⁸⁶ Secretaría de Gobernación: Gobierno del estado de Guerrero. Enciclopedia de los municipios de México. vol. II. "Los municipios de Guerrero". México, D. F., Talleres Gráficos de la Nación, 1988. pp. 7-8.

⁸⁷ *Ibid.*, p.9.

⁸⁸ Frances Berdan. "El tributo a la Triple Alianza". Arqueología Mexicana (México, D.F.), noviembre-diciembre de 2013, vol. XXI: 2013, núm. 124. p. 49.

⁸⁹ Rafael Rubí Alarcón. "Comunidades indígenas, siglos XVI y XVII del centro y la montaña de Guerrero". *Estudios de cultura náhuatl* [en línea], México, 1993, núm. 23. pp. 306-307. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn23/418.pdf> [Consulta: 23 de mayo de 2015].

⁹⁰ Secretaría de Gobernación: Gobierno del estado de Guerrero. *Op. cit.*, pp. 9, 117.

⁹¹ *Ibid.*, 117.

⁹² Gerhard. *Op. cit.*, p. 152.

Con lo anterior, aunado a que existe registro de la producción prehispánica de sal por parte de los yopis en Cimatlan, salina de San Marcos,⁹³ municipio cercano a Las Salinas (V. fig. 3.), y que las diversas técnicas que pueden inferirse desde épocas remotas para la extracción de la sal varían dependiendo de las características que presentan los yacimientos salinos, se deduce que en la época prehispánica, los pobladores de la provincia de Ayacastla, específicamente los yopis, hicieron uso de la laguna Pozahualco para la obtención de sal a través de un método práctico que actualmente se realiza en la localidad y que ofrece la propia naturaleza, la evaporación solar.

Dehouve informa que: “del 1300 al 1461, hubo un periodo de convivencia entre los tlapanecos, los mixtecos y los nahuas,”⁹⁴ por lo que seguramente la sal fue un producto de gran importancia comercial entre estos habitantes de Guerrero.

*Con la primeras invasiones aztecas, a partir de 1445, el territorio de Yopitzinco se vio reducido en gran medida; hacia mediados del Siglo XVI, la población yopi estaba concentrada mayormente en los actuales municipios de San Marcos y Tecoaanapa, que en conjunto tienen 2000 km² de superficie. El resto vivía en forma marginal dispersa en áreas que hoy son de Acapulco, Copala, Florencio Villarreal, Cuauhtepic y Ayutla. Para entonces contaban sólo cuatro señoríos yopis: Cacahuatpec, Pochotitlán, Xocutla (Xocotla después) y Xochitepec.*⁹⁵

Ahora bien, se sabe que los mexicas se abastecían de sal de Cihuatlán y Tepecoacuilco,⁹⁶ asimismo, de la actual producción de sal en el municipio de San Marcos y Florencio Villarreal, al oeste de Copala (V. fig. 3); salinas que posiblemente pudieron satisfacer las necesidades de la sal para la población prehispánica de estos territorios en conjunto con las salinas de Pozahualco, además de que probablemente se trató de una producción que satisfacía únicamente a los habitantes indómitos de la ahora Costa Chica de Guerrero, ya que al resistir el dominio mexica, los yopis lograron una independencia que pudieron mantener gracias a los recursos con los que contaba la región, a diferencia de los tlaxcaltecas quienes fueron sometidos al ser privados de los productos básicos como la sal.

⁹³ Othón de Mendizábal. *Op. cit.*, p. 139

⁹⁴ Dehouve. *Op. cit.*, p. 39.

⁹⁵ “Yopitzingo, provincia de”. *Enciclopedia Guerrerense* [en línea], Edición conmemorativa. México, 2012. Dirección URL: <http://www.encyclopediagro.org/index.php/indices/indice-cultura-general/1645-yopitzingo-provincia-de> [Consulta: 16 de agosto de 2015].

⁹⁶ Jaime Litvak King. *Cihuatlán y Tepecoacuilco: provincias tributarias de México en el siglo XVI*. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971. pp. 90-91, 94.

Ya que Copala en su antiguo territorio contaba con una población dispersa como lo refiere la cita anterior, posiblemente un reducido grupo se asentaba de manera provisional y permanente a las orillas de la laguna Pozahualco como actualmente se hace, para procesar sal a través de estanques de evaporación y pescar durante la época de lluvias.

Una vez derrotados los mexicas por la conquista española, el torrencial llegó al sur a través de las ordenes de Hernán Cortés, pero nuevamente los guerreros yopis “sacaron la casta”.

En 1522 Gonzalo de Sandoval sujetó la Costa Chica donde se fundó el sexto Ayuntamiento de la Nueva España, con cabecera en el poblado de San Luis Acatlán y dominó parte de la montaña. [...] Sin embargo, al finalizar la primera década de la Conquista, los españoles habían reducido violentamente dos rebeliones indígenas, una en Costa Grande en los astilleros de Zacatula, provocada por las vejaciones y la explotación y otra en San Luis Acatlán en la Costa Chica, donde los yopis trataron de recuperar su independencia y destruyeron el pueblo matando a una gran cantidad de españoles.⁹⁷

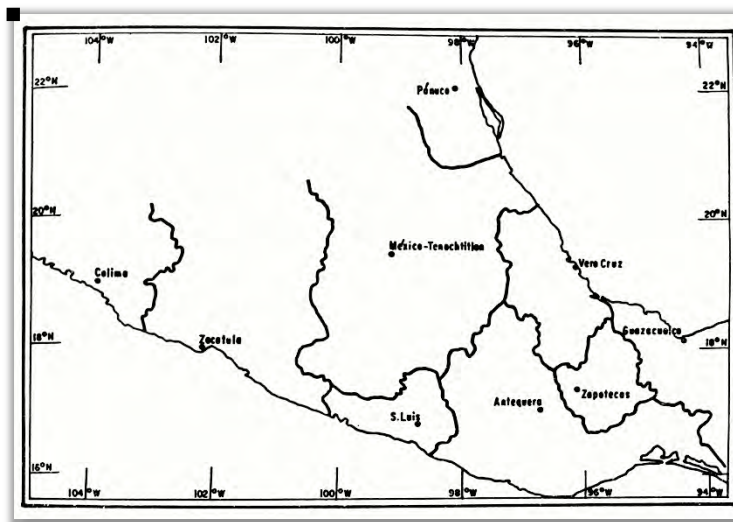


Figura 4. Límites municipales en la década de 1520.*

Las batallas, la esclavitud, la explotación, pero sobre todo, las epidemias durante el período colonial, repercutieron en una significativa reducción de la población indígena a lo largo de la costa del Pacífico. Por órdenes reales en 1551 y 1558, todos los indios sobrevivientes debían congregarse en pueblos de traza europea por lo que muchas tierras quedaron abandonadas y

⁹⁷ Secretaría de Gobernación: Gobierno del estado de Guerrero. *Op. cit.*, p.10.

*Imagen tomada de Gerhard. *Op. cit.*, p. 13.

tomadas por nuevos propietarios. En la Costa Chica de Guerrero, los yopis fueron desplazados, los pocos españoles que permanecieron, requirieron de gente trabajadora, en consecuencia, personas africanas libres y esclavas llegaron para ocuparse principalmente del cultivo de algodón y cacao, y dedicarse a las haciendas ganaderas,⁹⁸ situación que dio origen a una nueva etapa en la historia guerrerense.

En el libro *Afrodescendientes en México. Una historia de silencio y discriminación*, María Elisa Velázquez y Gabriela Iturralde Nieto señalan:

Con el transcurso del tiempo, muchas personas esclavizadas obtuvieron su libertad y se convirtieron en capataces, arrieros, pescadores y vaqueros, y junto con otros afrodescendientes de zonas aledañas que huían de la esclavitud poblaron la franja costera de esta región. Por distintas circunstancias, la población indígena de la zona quedó diezmada y se desplazó a territorios menos productivos y de difícil acceso, mientras que la afrodescendiente fue ocupando tierras fértiles cercanas al mar. De manera paulatina aparecieron en esta región pueblos con una acentuada presencia afrodescendiente, es decir, negra, morena o prieta, como se le llama en la zona.⁹⁹

Actualmente, por testimonios valiosos de personas mayores como el del señor Pedro Érgano de 70 años (2014), entre otros habitantes de Las Salinas, se sabe que la localidad comenzó como un pequeño barrio visitado por personas aledañas al lugar con el objetivo de aprovechar la doble explotación que permite la laguna. Posteriormente, aquellas personas se fueron asentando en el lugar y el crecimiento demográfico permitió un aumento en la demanda de la sal y del pescado.

La señora Lucía Zamudio Clemente de 80 años de edad (2014), habitante de Las Salinas, compartió en el 2014 información sobre la ocupación de la localidad según recuerda:

–El pueblo era chiquito porque mis abuelitos vivían hacia atrás, pa' allá, de aquel ladito, y luego las casas así seguían salteaditas, por allá estaba un jacalito, por acá estaba otro. Hasta donde está la parota, allí donde cruza el crucero pa' allá, hasta allí habían las casas. El centro era aquí donde están las escuelas, aquí está la iglesia, allí era el centro, pero de las parotas pa' allá era pura llanada, puro monte, puro campo limpio.–

⁹⁸ Gerhard. *Op cit.*, pp. 27, 155.

⁹⁹ María Elisa Velázquez y Gabriela Iturralde Nieto. *Afrodescendientes en México. Una historia de silencio y discriminación* [en línea], México, CONAPRED, 2012. pp. 19-20. Dirección URL: [http://www.conapred.org.mx/userfiles/files/TestimonioAFRO-INACCSS\(1\).pdf](http://www.conapred.org.mx/userfiles/files/TestimonioAFRO-INACCSS(1).pdf) [Consulta: 27 de junio de 2015].

En cuanto a la producción de la sal durante la colonia, los informes más cercanos a nuestra zona de estudio que comparten características similares a las de Las Salinas los proporciona la *Relación de los pueblos de Cuahuítlan, Pinotepa, Potutla [e] Icpatepeq[ue]*, contenida en las *Relaciones geográficas del siglo XVI Antequera*. Según la relación:

Toda esta tierra, hacia la mar, está llena de esteros y lagunas, grandes y pequeñas, donde se crían mojarras y otros géneros de pescado. Especialm[en]te, hay una laguna de más de seis leguas de boj, donde se toma gran cantidad de róbalo, pargos y otros pescados. Esta laguna suele suceder, por tiempos, comunicarse con la mar a causa de que la tiene muy vecina y, por tiempos, se cierra en la seca con tanta arena que no le entra la mar; pero a todo tiempo se pesca. Y, en respecto de lo que se podría pescar, es muy poco, por ser indios los que andan en ello [y] porque se contentan con c[ua]lquiera [cosa] [sic].¹⁰⁰

Por una nota hecha a mano al margen de lo citado de acuerdo con René Acuña, se infiere que la laguna de más de seis leguas de boj, es la hoy llamada laguna de Alotengo, o también conocida como Corralejo, en el ahora municipio de Pinotepa Nacional, de la que, además, se informa: “después de cerrada la boca, se disminuye el agua y, debajo del agua, media vara en fondo, se hace y cuaja sal en grano, la cual se saca por el mes de mayo”.¹⁰¹

Como refuerzo de lo dicho, la respuesta a la pregunta XXX de la misma relación enuncia: “en el pueblo de Pinotepa se cogen sal en salinas, que se seca naturalmente, y también se hace con fuego, del agua de algunas lagunas, que se cuaja con la calor del fuego. Esto es en poca cantidad, pero podría ser en mucha, lo cual se deja de hacer por la poca gente que hay en estos pueblos [sic].”¹⁰²

Gracias a estos referentes se infiere que en la laguna de Pozahualco con condiciones similares a las de la laguna de Pinotepa, se obtuvo sal durante la estación de estiaje en la época colonial, sólo que, debido a la poca población del lugar no se utilizó la cocción de la salmuera, sino la evaporación solar como actualmente se realiza. Asimismo, de acuerdo con la Doctora Ursula Ewald, la Corona no parece haber interferido en la explotación de las salinas costeras de menor escala situadas entre Tehuantepec y Colima.¹⁰³

¹⁰⁰ René Acuña. *Op. cit.*, p. 133.

¹⁰¹ *Loc. cit.*

¹⁰² *Ibid.*, p. 134.

¹⁰³ Ewald. *Op. cit.*, p. 196.

Sin embargo, los métodos de extracción pudieron ser distintos entre el año 1300 al 1461 por la mayor demanda de sal inferida. El problema radica en que las evidencias arqueológicas en estos lugares suelen ser difíciles de encontrar, ya que los instrumentos utilizados en la cosecha de la sal, contruidos de materiales naturales, se destruyen con el paso del tiempo o confunden con el propio entorno. Actualmente, en los salitrales hay ciertos montículos de tierra de aproximadamente 1.30 m de altura que corresponden a la tierra dejada por las excavaciones de los canales y de los pozos de agua contruidos. De acuerdo con Eduardo Noguera, existen montículos que pueden contener tiestos o cerámica en beneficio de la sal denominados *saladeras*,¹⁰⁴ así que, a pesar de lo complicado que podría ser un estudio en esta zona, se deja abierta la posibilidad a futuras investigaciones arqueológicas.

¹⁰⁴ Eduardo Noguera. "Identificación de una saladera". Anales de Antropología. (México), 1975, vol. XII: 1975, núm. 1. p. 118.

Su gente, más allá de un parentesco

Comprender el proceso artesanal de la obtención de la sal por evaporación solar en Las Salinas, es comprender a los actores principales de los cuales emana esta labor. En cifras oficiales, en el año 2010 la localidad contaba con 757 hombres y 720 mujeres, un total de 1,477 habitantes con un grado de marginación alto y rezago social bajo.¹⁰⁵ Para el 2014, de acuerdo con el *Diagnóstico de salud del Centro de Salud de Las Salinas y sus áreas de influencia: Islaltepec, Las Lajas, Col. 16 de Septiembre, Técnica 35, El Charco Carrizo pertenecientes al municipio de Copala, Gro.*, proporcionado personalmente en mayo del mismo año por la enfermera del Centro de Salud de Las Salinas, Josefina García, la localidad contó con 1,449 habitantes. Principalmente hombres, mujeres y niños afrodescendientes que han recreado su cosmovisión, su forma de organización social y su cultura como un valioso regalo para México.

Por ser de la Costa Chica, los habitantes se autodenominan costeños, pero no podemos dejar de lado a las personas provenientes de comunidades más altas que se establecen en Las Salinas durante la temporada de la sal o permanentemente, ya que son parte de la reproducción social en el lugar. Así se entiende que el territorio no es necesariamente una franja que limita a sus pobladores, sus usos y costumbres, sino que en él puede haber toda una red de convivencia e intercambio que a su vez los diferencia y los transforma.

Los pobladores de Ojo de Agua, Las Salinas, tienen una noción del trabajo comunitario que “*es uno de los pilares del sistema normativo, que guía el desempeño cotidiano y festivo de los habitantes de cada comunidad,*”¹⁰⁶ por lo tanto, fundamental en su estructura social. El sistema normativo involucra una regulación sustentada en valores colectivos que son del conocimiento y aceptación mayoritaria, derechos y obligaciones para una sana relación. Celebrar el día de la Santa Cruz es una costumbre que año con año los pobladores realizan sea o no productiva la temporada de la sal, ya que son consientes de la variabilidad de las ganancias de acuerdo a las condiciones climáticas fuera de su control, de ahí, parte del origen de esta práctica que los refuerza como comunidad.

¹⁰⁵ SEDESOL. *Catálogo de localidades* [en línea], Dirección URL: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=120180020> [Consulta: 30 de octubre de 2015].

¹⁰⁶ Alicia M. Barabas. “El trabajo comunitario en las poblaciones indígenas actuales”. *Arqueología Mexicana*. (México, D.F.), noviembre-diciembre de 2013, vol. XXI: 2013, núm. 124. pp.71-72.

Cada familia tiene una distribución de las actividades domésticas y productivas en torno a las estaciones anuales. En nuestro caso, esa distribución de trabajo se analiza principalmente en la obtención de la sal, aunque también llega a ocurrir a la par de las otras actividades económicas del lugar como lo son: la pesca, la agricultura, la ganadería, el comercio y el transporte urbano, entre otras.

El conocimiento respecto a la producción artesanal de la sal se transmite de generación en generación, es por ello la importancia de la participación de los niños quienes aproximadamente a partir de los 10 años de edad comienzan a realizar actividades en los solares sin descuidar sus estudios básicos. Es así como existe la distribución de trabajo entre todos los integrantes de la familia, dependiendo de las habilidades y la fuerza de cada uno. Los más pequeños no colaboran en las tareas al no ser aún aptos para ellas, aunque uno que otro juega con una cuchara de plástico imitando a los padres. Los niños corren y brincan entre los solares al atardecer, su pista de atletismo es el suelo seco de la laguna y la meta, un montículo de tierra. La obtención de la sal es un evento anual que dura aproximadamente tres meses en los cuales toda la familia se integra para beneficio propio, en consecuencia, generalmente se valoran todas las actividades realizadas por cada miembro.

De acuerdo con el *Diagnóstico de salud del Centro de Salud de Las Salinas y sus áreas de influencia...*, Las Salinas es un ejido al que le pertenece Islaltepec, Colonia 16 de septiembre, la Técnica 35 y El Charco Carrizo, es por ello que en el ámbito político, el trabajo comunitario se organiza en la asamblea de comuneros o ejidatarios. El comisariado ejidal, entre otras cosas, es el encargado de distribuir y repartir los terreno comunales. En su caso, los solares se dispusieron desde hace muchos años a las personas que lo solicitaron y con el paso del tiempo se han sucedido a los familiares quienes los trabajan. Si ningún integrante de la familia quiere o puede trabajar en alguna temporada, el terreno puede ser utilizado por alguien más, siempre y cuando haya un acuerdo con los prestadores. De ya no requerirlo, se puede ceder el derecho de propiedad sin olvidar el acuerdo de por medio.

Además de la distribución del trabajo entre los salineros, existe una organización que se puede reflejar claramente en las cooperativas. En el 2014, la *Cooperativa Salinera de Copala* se encontraba en marcha con 12 integrantes, entre ellos, un presidente, un secretario y un tesorero que aseguraban la venta de la sal a un costo más estable.

El señor Aurelio Pacheco, integrante de la cooperativa narró en el año 2014 lo siguiente:

–Cuando nos organizamos por primera vez éramos como 80, nada más que poco a poco se fueron yendo porque algunos ya dejaron de hacer sal y ya eran grandes [...] y otros no les convino porque no estaban [...] no se adaptaron, cada quien agarró su rumbo [...] Orita somos 12 y por lo regular familiar [...] familiar porque tenemos parentesco: Mascada, Mayo, Suástegui, namás se cambian los apellidos ¡jaja! [...] alguno que ya se casó con el hermano, que ya se casó con la tía y así [...] porque yo estuve varios años, el presidente que tuvimos fue el de Copala, el que hizo el grupo, él le puso Campesinos Unidos de Copala, así se llamó cuando le digo que éramos cerca de 100 personas. Se llamó Ojilve, ya falleció, él es el que hizo, el metió el proyecto a FONAES por primera vez.–

La reducción de integrantes de la cooperativa posiblemente sea un rasgo visible de aquellos precios inestables de los cuales hablaremos más adelante, así como de los cambios propios de la naturaleza, del fácil manejo del capital cuando se trabaja independientemente, de la paupérrima ayuda por parte del gobierno, además, de la movilidad migratoria, hechos que no se descubren aislados. La ventaja que muchos encuentran en el comercio de la sal es que ellos mismos organizan y administran sus ventas y ganancias durante y después de la temporada de secas si la han almacenado, mientras que una cooperativa implica estar bajo acuerdos y reglas que es importante llevarlas a cabo para su buen desempeño, situación que muchas veces no favorece la obtención del dinero en el momento requerido.

En la actualidad, la localidad, además del Centro de Salud, escuelas, tiendas, tortillerías, servicio eléctrico, telefónico, televisión por cable, entre otros, ya cuenta con un café internet en su centro y la telefonía móvil está más cerca de los jóvenes con la que tienen acceso a la información y construyen redes de comunicación que tejen nuevas formas de ver su entorno. En resumen, todas las actuales prácticas culturales de Las Salinas corresponden a la convivencia entre diversos grupos ya sean afrodescendientes, indígenas, mestizos o extranjeros a causa de la movilidad migratoria. Ahora demos paso a las actividades que los salineros realizan durante el proceso productivo artesanal de la sal sin dejar de enfatizar que la mayoría de éstas se llevan a cabo de manera simultánea por los integrantes de la familia nuclear y extensa.

¡Así se *salinea!*

Con la primera luz del día, los hombres y las mujeres de Las Salinas se dirigen hacia los salitrales cargando sobre sus hombros o en las carretillas las pocas, pero valiosas herramientas que les serán útiles en su labor. Las botellas reutilizadas de plástico para transportar el agua que apaciguará la sed durante el día no pueden faltar. Los gallos y gallinas ya han cantando y buscan alimento entre tanto matorral, los afortunados encuentran granos de maíz que se han caído de las cubetas llevadas al molino sobre las cabezas de las mujeres que ya han hecho el desayuno.

En el camino muchos son sociables. Aquí la mayoría se conoce, los une un parentesco, los Mayo, los Zamudio, los Cahua, los Mascada, entre otros. Todos compañeros de una misma cultura, la cultura de la sal. Su saludo se reconoce inmediatamente en la lejanía por su enaltecido y colorido acento –¡Adiós prima!– dice la “Negra”. Quizá sea esa herencia africana que permea en su gente o simplemente la tranquilidad que da un pueblo con vista al mar.

Rumbo a los salitrales, las personas platican sin perder el paso porque al llegar ya no hay tregua, al menos que sea con los salineros de los solares contiguos en aquellos momentos de descanso bajo las ramadas que han construido para resguardarse del sol, o tal vez, a la hora de la comida sin perder la chispa costeña, aunque de un arduo trabajo se trate. Entre ellos se encuentra el señor Antonio Mascada, mejor conocido como Don Toño, cargado de años y experiencia, delgado, de piel morena, conocedor de las costumbres del lugar y de la cerveza fría, pero más de la sal y de la pesca, quien me explica como muchos otros, sobre el proceso productivo artesanal de la sal.

Abriendo paso

Las mujeres y los hombres de Las Salinas saben muy bien cuándo comenzar con el proceso productivo de la sal. Basta con observar la naturaleza, ver el terreno seco que ha quedado de la laguna y el color del agua estancada que va del amarillo al verde, percibir su olor y degustarla, sentir la textura que deja en la piel y de escuchar el silencio de las gaviotas que se han marchado. Los salineros identifican perfectamente si será o no fructífera la producción de la sal dependiendo de la temporada de lluvias. Si llueve mucho, la barra de la laguna abre, lo que permite que entre el agua de mar y surja una alta concentración de cloruro de sodio durante la

temporada de secas, sinónimo de una positiva producción. Por el contrario, si la barra llega a abrir durante la temporada de secas, la concentración disminuye.

Francisco Contreras Espinosa, quien nombra a la laguna como Apozahualco, informa que ésta: “se sitúa entre Punta Acamana y el río Marquelia, en Guerrero, a los 16° 33’ y 16° 34’ de latitud norte y los 98° 51’ de longitud oeste. La distancia aproximada de la costa en la parte más angosta de la barra es de 20m; su orientación es de sur a norte; la barra se localiza al sur de la laguna y se abre directamente a la Bahía Dulce o Tecoanapa. Su profundidad es de 0.50m”.¹⁰⁷

La laguna con una extensión de 1, 231 ha¹⁰⁸ una vez seca, se transforma en un conjunto de salitres: El Placetón, que de acuerdo con los pobladores es un nombre dado por ser un terreno plano y amplio; El Recodo, espacio que se limita por una forma curva y en el que se ha dejado de sacar sal; El Ojo de Agua, ubicado a un costado del Placetón y el Macuil Zoyate, nombre que gracias a testimonios, sabemos que hace alusión a un árbol que podría ser el *Maculishuate* (*Tabebuia rosea*)¹⁰⁹, o como informa el señor Pedro Ergano, a los indígenas (*macehuales*) que trabajaban en la zona, cargando sobre su espalda cestos llenos de sal hechos de palma (*zoyate*).

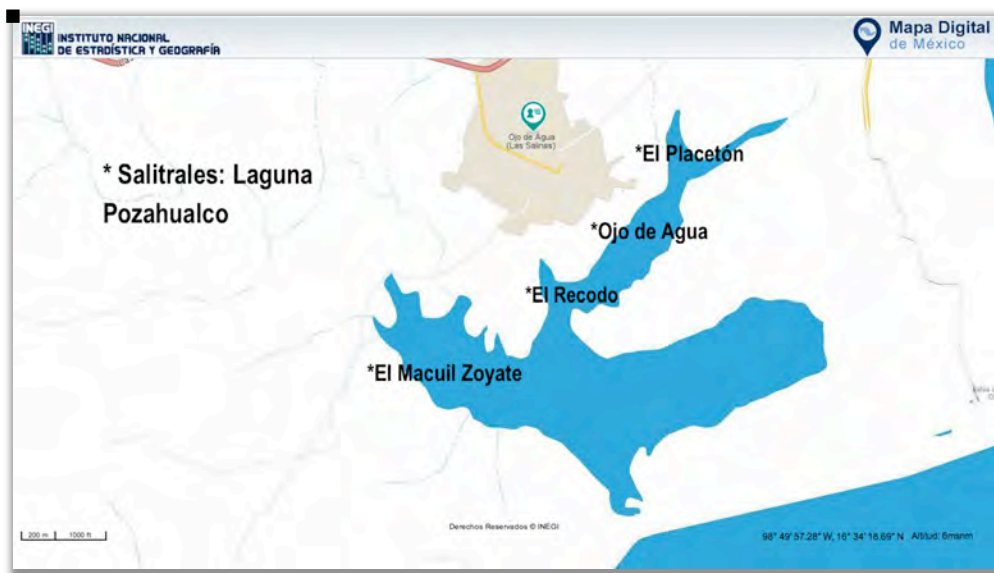


Figura 5. Salitres: Laguna Ojo de Agua Pozahualco *

¹⁰⁷ Francisco Contreras Espinosa. *Ecosistemas costeros mexicanos*. México, UAM, Unidad Iztapalapa, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 1993. p. 137.

¹⁰⁸ Idem. *Ecosistemas costeros mexicanos, una actualización*. México, D.F., UAM, Unidad Iztapalapa, 2010. p. 324.

¹⁰⁹ CONABIO. *Tabebuia Rosea* [en línea], Dirección URL:

http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/11-bigno7m.pdf [Consulta: 23 de octubre de 2015].

* Imagen modificada, tomada de: INEGI. *Mapa digital de México* [en línea], Dirección URL: <http://gaia.inegi.org.mx/mdm6/?v=bGF0OjE2LjU2MTI4LGxvbjotOTguODUyMDksejoxMSxsOmMxMTFzZXJ2aWNpb3M=> [Consulta: 11 de mayo de 2016].

En un inicio los más beneficiados son los que cuentan con un terreno totalmente seco y un canal lleno de salmuera, ya que obtienen mejores ventas de sal por ser alta la demanda y pocos los que la venden, aún así, abrir el canal y limpiarlo es un trabajo de todos, en especial, cuando los más alejados como Don Toño quien se ubica a las orillas del Placetón, requieren de agua. Es por ello que la comunidad acuerda una fecha para permitir el paso de la fuente primaria. Esta vez las bocinas que van montadas en una camioneta, anuncian con un día de anticipación, la faena para el sábado 29 de marzo de 2014.

En su mayoría jóvenes y adultos participan por igual mientras que las mujeres se encargan de *menear* las *eras o* de hacer la comida para sus esposos, hijos o familiares que quedarán exhaustos del trabajo. En conjunto, los salineros avanzan en la limpieza de acuerdo a la cercanía de su solar relevándose dependiendo de la aproximación al mismo. No hay huarache o sandalia que no cubra el lodo, a ese no le importa hurgar hasta la cintura de los salineros quienes se meten al canal y terminan con enormes plastas negras en la piel.

El lodo es tan pesado que se avanza poco a poco de sur hacia las orillas del Placetón. En aquella ocasión comenzaron a las seis de la mañana y como un trabajo de relevos, entraron prietos y salieron negros. Son como aquellos hombres de las películas que se camuflan con lodo para ir a la guerra, sólo que a ellos les cambiaron las armas por las palas. Hablan de sus cosechas, bromean y ríen, otros más se concentran en su labor, se apropian del momento compartiendo un mismo objetivo, tener agua para regar las eras que ya han construido.

Cristalizadores de oro blanco

En los salitrales se construyen eras al nivel del suelo. Son superficies de aproximadamente 60 cm de ancho por 1m de largo con ángulos redondeados que contienen la salmuera obtenida del canal o de las pilas para una rápida y fácil solidificación de la sal gracias a la evaporación solar. Pocas personas llegan a hacer de uno a tres comales además de las eras, ya que aprovechan los espacios libres que quedan de su solar; éstos cumplen con la misma función y se construyen con el mismo material que el de las eras sólo que de forma circular. La realización de ambos cristalizadores es paulatina, dependiendo del capital disponible y del número de personas que los hacen, además, sin que por ello se deje de sacar sal de los ya disponibles.

Tanto los comales como las eras son rodeados con un borde de aproximadamente 10 cm de alto lo que le da su profundidad, a ese borde los salineros le llaman *burrito*. Si el terreno a trabajar es asignado por primera vez o en él no hay rastro alguno de las eras de temporadas pasadas, se comienza desde cero, aún así, será necesario limpiar el terreno de palmas y basura que pudiese haber. Los salineros explican que con un pisón, una herramienta pesada y plana en uno de sus extremos, provista de un mango de aproximadamente 1.20 m, o un tabique o fierro plano y pesado, se aplana el terreno cuarteado por el salitre, azotando la herramienta en la superficie.

A continuación, el área se raspa con la *tarecua* (herramienta con un mango de fierro o madera de aproximadamente 1.50 m de largo con una espátula triangular en uno de sus extremos) hasta dejar el terreno lo más plano posible. Enseguida se mide la superficie de la era. En algunos casos, la medida se determina por medio de largas varas encontradas en el campo, pero el señor Marcos Zamudio tiene otro método, él mide con yute y pequeñas estacas. Después se hacen los *burritos* y se coloca agua dentro de la era para que la tierra no se cuarte y sea nivelada con una cuchara de madera.

Los que cuentan aún con el cimiento de las eras del año pasado ya no requieren medir, sólo, al igual que los otros, limpiar el terreno y quitar el salitre del interior de las eras con el pisón o la *tarecua*. En caso de que los *burritos* estén dañados, también se apisonan o se aplanan con alguna de las herramientas antes mencionadas y se reconstruyen a base de agua y tierra. En algunas ocasiones, el salitre que resulta de la limpia se conserva en costales, los cuales serán de gran utilidad para generar una mayor concentración salina del agua recolectada en las pilas.

Con la pala, dentro de la era se mezcla la arena, la cal y el agua. Se trata de una mezcla que no permite la filtración de la salmuera sino su solidificación, ésta se extienden de manera uniforme con la cuchara de madera respetando la forma de los *burros*. Es importante mencionar que, como parte de esta producción artesanal, los salineros confeccionan las cucharas referidas; ellos cortan un pedazo de roble en el campo y le dan una forma ovalada, plana y alargada con su respectivo mango, la medida es relativa, pero siempre con el fin de que alcance a cubrir la mayor parte de la era sin que sea tan pesada para sostenerla. Esta herramienta artesanal está siendo desplazada por el uso de la cuchara metálica o también conocida como cuchara de albañil, aunque la de madera permite una cobertura más amplia.

Don Toño dice que es muy importante que la mezcla sea con tierra fina, ya que entre más brumosa, más agua consume durante la temporada, es por este motivo que la arena se cierne. En el proceso, después de esparcir la mezcla, los salineros le vacían un poco de agua para ver si ha quedado o no nivelada la base, técnica que evita filtraciones, contribuye a una cristalización de sal uniforme y recolección fácil y limpia.

En general, la realización de las eras resulta ser de bajo impacto ambiental, puesto que el agua se obtiene de la que ha quedado de la laguna mientras que la tierra, según Don Toño, se recolecta del llamado *sacadero* a unos 600 m de distancia del Placetón. En este caso, el peso de la carga, volumen y distancia implica su transportación hacia los salitrales en camionetas cuando antes se hacía en caballos, bueyes o mulas, aunque actualmente las carretillas aún están a la orden del día, sobre todo, para los lugares cercanos a los solares en los que también se puede recolectar tierra, mientras que la cal, esa es harina de otro costal.

La cal se tiene que comprar, pero en la mayoría de los casos suele ser un gasto fuerte que los salineros no pueden cubrir, por lo tanto, solicitan ayuda del gobierno. Así, algunos la obtienen a un costo menor que el establecido; no obstante, el problema surge cuando la ayuda es tardía, ya que los salineros comienzan a realizar sus paños a destiempo, lo que afecta indudablemente su economía. Una buena administración de las ganancias de la temporada pasada sería lo mejor o el trabajar en la construcción de otros solares con el fin de obtener dinero para emplearlo en los propios, sin embargo, las condiciones económicas del lugar van más allá de invertir las en estas cuestiones comparadas con las necesidades del día a día.

En consecuencia, los salineros que no pueden cubrir la primera inversión y no han obtenido ayuda del gobierno o ésta ha sido insuficiente, piden dinero prestado. El caso de la señora Gloria Ortiz, habitante de Las Salinas, ejemplifica lo dicho. Ella por necesidad de invertir por primera vez en la compra de un solar, vendió por adelantado y a un bajo precio la sal que aún no había sacado, situación que le nombran *vender a tiempo*. Aunado a estas circunstancias, se avecinaba el término de la temporada y el mar arrojó agua que disminuyó la concentración salina, por lo tanto, sólo pudo entregar 12 de 40 bolsas que ya le habían sido pagadas. Como resultado, la señora Gloria quedó con una deuda que no planeó, ya que los intereses también corrían.

Con ello, es evidente que a pesar de la ayuda que ofrece el gobierno a la población, las condiciones económicas desafortunadamente siguen siendo paupérrimas. Y no es para menos, ya que de acuerdo con el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social

(CONEVAL), en el 2014 el estado de Guerrero tuvo 65.2% de la población en situación de pobreza, de los cuales 24.5% se encontraba en situación de pobreza extrema, además, 26.2% de la población total en situación vulnerable por carencias sociales, 2.6% vulnerable por ingresos y 6.0% no pobre y no vulnerable.¹¹⁰ Mientras que Ojo de agua, Las Salinas presentó en el 2010 un grado alto de marginación según el Catálogo de localidades presentado por la Secretaría de Desarrollo Social (SEDESOL).¹¹¹

A pesar de estas cifras duras que muestran una realidad de carestía, las familias necesitan continuar con la realización de las eras. Una vez esparcida la mezcla se le *echa, pasa o da piedra*, es decir, se pule la superficie de las eras pasándole repetidamente una piedra de río que los salineros consiguen, cortan y liján para su uso. Esta acción permite que no se absorba rápidamente el agua que le será vaciada a lo largo de la temporada. Después de dejarla secar durante una o dos horas, se le vacía un poco de agua con el fin de que no se *rajén* como le dicen los pobladores o se cuarteen y, en consecuencia, se filtre el agua. Si eso llegará a suceder sólo quedan dos opciones que dependen del daño: descartar la era para su uso o reconstruirla, pero como hay escaso material para su reconstrucción, preferible hacerlo lo mejor posible desde un inicio. Don Toño como otros salineros echan piedra dos veces al día, una en la mañana y otra en la tarde para dejar que la mezcla se seque durante toda la noche y que al día siguiente las eras sean todas unas cristalizadoras de sal.

Los solares de Las Salinas varían en dimensión, generalmente están hechos por 12 paños, es decir, 12 hileras que por lo regular cuentan con 12 eras cada una, dando un total de 144 eras para cada solar, aunque también hay solares de 10, 15, 20 y hasta de 30 paños dependiendo del número de los integrantes de la familia o personas que los trabajan, de la medida del terreno y del capital para invertir. A su vez, los paños son separados por un angosto camino que permite pasar entre ellos con el fin de regar, recoger y transportar la sal de las eras.

Como parte de los cuidados, algunos salineros rodean sus solares con palmas sujetas a alambres para evitar que el polvo traído por el viento, caiga a la salmuera en proceso de decantación, asimismo, le esparcen agua a los pasillos que hay entre los paños para que el viento no levante la tierra y suceda lo mismo. Lo bueno de la sal y del proceso es que nada se

¹¹⁰ CONEVAL. *Guerrero: pobreza estatal 2014*. [en línea], Dirección URL: <http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Guerrero/Paginas/pobreza-2014.aspx> [Consulta: 20 de octubre de 2015].

¹¹¹ SEDESOL. *Loc. cit.*

desperdicia, la sal que se llega a ensuciar es usada como alimento de ganado o para aumentar la salinidad del agua que se almacena en las pilas.

Cabe resaltar que la realización de las eras y pilas es una labor mayoritariamente masculina. En caso de no contar con esposo, pareja o algún familiar que pueda cumplir con esta función, las mujeres que quieren *salinear* en la temporada, contratan a peones o a mezcladores, los cuales, en el año del estudio cobraron \$10 por era, en su mayoría, dinero invertido en la propia construcción de solares, mientras que las mujeres grandes que son viudas o que están solas, además de pagar la construcción de las eras, también reciben ayuda de sus nietos y nietas.

De hecho, en muchas ocasiones, la única forma de obtener dinero e invertirlo por primera vez en la obtención de la sal es trabajando para otros durante la primera etapa del proceso: limpiando el terreno, emparejándolo, construyendo eras y pilas con o sin *tapeite*, además de recibir un buen desayuno y almuerzo por parte de los que solicitan el servicio.

En el 2014, después de hacer dos paños en la mañana, Don Toño regresó a la 1pm a su solar en el Placetón para pasarle la segunda mano de piedra, allí se encontró con José Sandoval, su vecino de trabajo a quien le pidió que le hiciera dos de tres paños que aún le faltaban. Dejándole preparada la mezcla de cal y arena dentro de las eras, el señor José Sandoval aceptó. En este contexto, aunque Don Toño pagó por la realización de los paños, contó con el apoyo del señor José y viceversa. Se trata de un acuerdo que implica un grado de confianza, de amistad y de reciprocidad. Es un intercambio que refuerza los lazos de unión y cooperación entre salineros.

El riego, las pilas y uno que otro –tapeite–

En las diferentes técnicas salineras que el hombre ha inventado a lo largo de la historia, existe la necesidad de reducir el tiempo de cristalización con una concentración previa de salmuera. Debido a que las condiciones geográficas y climáticas de Las Salinas favorecen la salinidad del agua que queda de la laguna, es posible captarla directamente del canal, a pesar de ello, en ocasiones, la falta de lluvia no permite que la barra de la laguna abra y que entre el agua del mar, lo que para la temporada de secas significa escasa agua con alta concentración salina que se relaciona con la poca o nula producción. Por el contrario, la concentración salina se reduce si la barra llega a abrir durante la temporada de la sal, situaciones que motivan la construcción de pilas con o sin *tapeite* como le nombran en la Costa Chica de Guerrero.

En Las Salinas, las eras son llenadas con la salmuera que obtienen directamente del canal o que han depositado en las pilas, a este procedimiento le llaman *regar las eras*. Las pilas cuentan con una profundidad aproximada de 1 m y con un diámetro entre 1.50 m a 2.50 m, medidas variables de acuerdo al número de eras que beneficiarán. Para su construcción se escarba la tierra y la superficie se cubre con la mezcla de cal y arena que evita la filtración del agua que le será colocada. Algunos salineros construyen *tapeites* sobre las pilas, es decir, filtros rectangulares hechos de varas, palma o zacate, agua y tierra. Con una altura aproximada de 60 cm sobre la pila; con un ancho de 60 cm y el largo entre 80 a 90 cm variables, le depositan salitre o sal y le vierten agua para que la salmuera filtrada caiga directamente en la pila. Otros introducen en las pilas, costales llenos de salitre o sal para obtener una mayor salinidad en el agua.

Cuando le pregunté a la señora Lucía Zamudio Clemente si sus abuelitos hacían *tapeite* ella contestó lo siguiente:

–Si, ya cuando no habia de canal se hacía tapeite, se hacían pilas y se colaba el agua y ya ahí regábamos de la pila [...] a mí se me hace que en aquel tiempo la laguna estaba honda, no estaba como horita encima, porque abajo, donde hace uno los tanquesitos pa' regar, pa' sacar el agua, había unos horconcitos (maderos a modo de columna) acá bajo muy hondo, y ahora ya no, se fue encimando, se fue encimando, horita está rasada [...] Había horconcitos de los tapeites, de las pilas; cuando uno escarbaba los pozos [...] abajo estaban las maderitas todavía.–

Con el testimonio de la señora Lucía se puede inferir el uso del *tapeite* en la zona desde hace más de 50 años, sin embargo, en una observación general de los salitrales de la laguna, se aprecian pocas pilas con *tapeite*, ya que la mayoría recolecta el agua del canal. Actualmente, ya sea agua recolectada directamente del canal o de la pila, se utilizan dos sistemas de riego, en el primero se acarrea el agua con cubetas colgadas de una barra que se lleva sobre los hombros o cargando las cubetas que pueden ser de metal o de plástico con las manos. Los salineros, en su mayoría hombres, llevan las dos cubetas llenas de salmuera del canal o las pilas hasta las eras por los angostos caminos que quedan entre cada paño, por lo que emplean mucha fuerza y destreza en cada jornada. En ésta como en otras etapas de la producción salina, la distribución del trabajo en las familias es evidente, en lo que el hombre o los hombres de la casa riegan las eras con el sistema mencionado, las mujeres se encargan de *rastrillar* y los niños de recoger la sal.

El segundo sistema se realiza a través de bombas de agua que funcionan con gasolina al no haber electricidad en los salitrales. Dos mangueras de gran longitud se conectan a la bomba de agua, una de ellas extrae la salmuera del canal o de las pilas y el otro extremo expulsa el agua dentro de las eras. Para esto, los salineros, sean hombres, mujeres, niños o niñas, colocan la manguera dentro de cada era con el cuidado de no desperdiciar el agua. Como se aprecia, el método requiere de poca fuerza física en comparación con el primero, es así como las mujeres y niñas cumplen esta tarea con mayor frecuencia; no obstante, los hombres siguen interviniendo en el proceso, adaptando las bombas para su funcionamiento.

En muchas ocasiones, como parte de esta nueva distribución de trabajo, en lo que los hombres realizan alguna actividad en los solares o en alguna otra área, las mujeres consiguen el combustible necesario en la gasolinera más cercana ubicada en Marquelia (V. fig. 3.), lo que permite que, al ser un municipio proveedor de bienes y servicios, las mujeres se abastezcan de los productos necesarios para el hogar y la familia.

Adquirir una bomba de agua es una inversión sumamente importante, debido a que el costo es de aproximadamente \$5,000.00 lo que si bien, resta una mayor mano de obra una vez pagada en su totalidad, también incrementa la necesidad de cubrir gastos básicos en el hogar. Ya que la bomba es una buena, pero costosa inversión que no todos pueden cubrir, nuevamente el trabajo comunitario se hace visible. De ser posible, aquellos salineros que no disponen de una, solicitan que alguien con bomba llene sus eras a cambio de un pago, así se logra un beneficio mutuo, aunque el que presta el servicio está expuesto a un mayor desgaste de su máquina que por la salinidad del agua alcanza una corta durabilidad. Sin embargo, no se descarta un uso generalizado de ella en los próximos años, dado que la carga de trabajo es significativamente menor y genera una mayor productividad.

En cuanto a las herramientas utilizadas para regar las eras, gracias al señor Bernaldino Cayetano García de 80 años (2014) y a muchos habitantes más, se sabe que las jícaras y los bules se usaban como contenedores de salmuera para el riego, así como de sal durante la recolección.

La señora Lucía Zamudio Clemente comparte:

–Antes no había bombas pa’ regar, no había mangueras, no había rastrillos de aluminio, no había cubetas pa’ regar, había una siembra de unos bules que se llamaban, esos se daban en la siembra de las aguas de las milpas, y se llamaba bules así, había unos botitos así, anchitos y le trozaban el pico aquí y luego de aquí le hacían redes de bejuco y le tejían, y ya le hacían su agarradera y con esa regaban [...] cuando abrí mis ojos ya sacaban sal.–

Tejiendo la historia, si la producción de la sal se llevó a cabo en la laguna Pozahualco durante la época prehispánica como se infiere, las jícaras debieron ser parte de los instrumentos esenciales del proceso, sobre todo, si se suma su importancia para los mexicas como producto tributario del antiguo territorio de Tlapa,¹¹² al norte de la región de la Costa Chica de Guerrero.

Actualmente, el riego de las eras por cualquiera de los dos sistemas mencionados se realiza por las tardes. Al día siguiente, antes de que caliente el sol y por las tardes, los salineros acuden a su solar para *menear* las eras, es decir, remover la capa de sal que se ha formado sobre la superficie de la era con el fin de acelerar el proceso de evaporación. Esta etapa se realiza con un *rastrillo* que es una herramienta compuesta de un mango de madera o fierro de aproximadamente 1.70 m cruzado en uno de sus extremos por una lámina, madera o un pedazo de plástico grueso. Dependiendo de la cantidad de agua evaporada, los salineros le agregan salmuera, es decir, nuevamente riegan las eras para obtener una mayor cantidad de sal. Ahora el viento, el sol y el tiempo son los encargados del proceso de cristalización.

¡Y se hizo la sal!

Al día siguiente, después de menear y regar las eras en la mañana, los salineros acuden por la tarde a los solares para *rastrillar*, ya que la sal se ha cristalizado. En esta etapa se jala la sal aún húmeda con el rastrillo hacia uno de los extremos de la era que da al pasillo. Los salineros avanzan en forma de zigzag, lo que permite un trabajo ágil, sin embargo, deben de tener cuidado

¹¹² Véase: *Códice Mendoza, folio 39r* [en línea], Edición digital INAH. Dirección URL: http://codicemendoza.inah.gob.mx/index.php?lang=spanish&folio_number=45&type=r§ion=m [Consulta: 11 de agosto de 2015].

al retirar la sal, ya que podrían dañar la superficie de la era y con ello ensuciar la sal, en consecuencia, que ésta no sea vendida como producto de consumo humano.

Una vez terminada esta etapa, todas las eras se ven con pequeños morritos de sal que son recolectados con bandejas, recogedores o algún plástico; principalmente por mujeres, niños y niñas. Después de alzar la sal, la vacían en cubetas de plástico, metal o en carretillas. Es importante que las cubetas de metal y todos los instrumentos de trabajo se laven después de su uso para evitar que la sal los oxide rápidamente. Cuando intervienen más personas en la cosecha de un solar se dividen las labores, en lo que una rastrilla, otra recoge la sal y una más riega para comenzar de nuevo con el proceso. Es así como se obtiene la sal cada tercer día.

Cuando se recolecta la sal en cubetas, los salineros avanzan por paños. Una vez llena la cubeta, la sal se vacía sobre una base circular y plana, hecha de arena y agua con cierto desnivel llamada *escurridero*, y se continúa con el proceso hasta terminar de recoger la sal de todas las eras. Si la sal se transporta en carretillas es necesario que ésta se conduzca por el angosto pasillo que queda entre los paños. El salinero recoge dos eras de la derecha y dos de la izquierda avanzando así sucesivamente hasta acumular toda la sal en el escurridero. La rapidez de esta tarea va de acuerdo con la fuerza de la persona que la realiza, cuando los niños se encargan de esta labor, la carga es distinta y por lo regular la transportan en cubetas.

Toda la sal que se recaba en el escurridero ahora forma un gran morro. El escurridero cumple con la etapa del secado de la sal en donde el agua que aún contiene, gracias al desnivel de la base, cae a un pequeño surco hecho a un costado del aplanado. Esa salmuera que se va acumulando, se vacía a la pila para obtener una mayor salinización o directamente a las eras. Al día siguiente, toda la sal recabada se coloca en un segundo escurridero lo que ayuda a su desecación y a dejar libre el primer escurridero para colocar la saliente sal. Ahora no sólo es un gran morro, sino un gran morro completamente blanco, orgulloso y digno de ser comprado, trocado o almacenado para su posterior venta.

Una ligera y corta llovizna no precisamente indica detener el proceso, pero sí puede ser una alerta del término de la temporada, en esos casos, la lluvia puede picar la era, entonces los salineros las tallan con algún cepillo o escoba y un poco de agua para que la sal que aún se pueda obtener no salga sucia o *meja* como le llaman los pobladores. Asimismo, los salineros cubren con costales y bolsas de plástico, los morros que dejan en los escurrideros para protegerlos durante la noche de cualquier eventualidad.

Trueque y venta

Este modelo de producción artesanal implica el trueque y la venta de la sal. El primero responde al principio de reciprocidad, es una actividad no regulada, se determina por una transacción lo más igualitariamente posible dependiendo del precio y utilidad de lo intercambiado, por tal motivo, siempre se parte de un acuerdo.

En Las Salinas esto requiere de un trato personal, de hecho, se lleva a cabo justo en los salitrales. Los que van en busca del trueque, principalmente mujeres, ofrecen su producto, dependiendo de éste y de las necesidades, el salinero determina si es conveniente o no hacer el intercambio. El trueque se da frecuentemente entre los habitantes aledaños a Las Salinas que, al no contar con el oro blanco, lo intercambian por productos de su cosecha o pesca, además de guisos, ropa, jabón o electrodomésticos, entre otras cosas.

Los habitantes del lugar no quedan exentos de esta práctica, ya que no todos tienen solares, *salinean* o tienen sal almacenada, de manera que la intercambian o la compran entre parientes y amigos para uso doméstico. Si existió la producción de la sal durante la época prehispánica en Las Salinas, seguramente se trató de un comercio interno a través del trueque como se practicaba en Tenochtitlan y en el área Maya.

Referente a la venta de sal, los mercaderes o compradores provenientes de Juchitán, Marquelia, Las Parotas, Ometepec, Cuajinicuilapa, San Marcos, entre otros municipios de Guerrero, entran en camionetas hasta los salitrales en busca de la materia prima requerida al mejor precio. En caso de que la cantidad de sal no se complete, los vendedores sugieren a otros salineros con los que acuerdan nuevamente el precio o lo mantienen, incluso, el primer vendedor suele pedir prestados bultos de sal para cerrar la venta, lo que muestra nuevamente la cooperación entre salineros.

Además, se encuentran los revendedores que se localizan afuera de la localidad, sobre la carretera Acapulco-Pinotepa. Ellos son los encargados de vender sal durante todo el año a un costo más alto que en los salitrales, porque han invertido en la compra de sacos de sal para envasarla, en el transporte para sacarla de los salitrales, en los cargadores y en el lugar para almacenarla. En el 2014, las camionetas cobraron cinco pesos por cada costal transportado y el cargador ocho pesos por bulto, aunque también hay compradores que cuentan con su propia camioneta.

Los mercados aledaños son de suma importancia para la venta de la sal. Al estar cerca de Las Salinas y ser una cabecera municipal, Marquelia (V. fig. 3.) se ha convertido en un importante centro de abastos para los pobladores de la zona. A la fecha se encuentra un OXXO cuando hace aproximadamente 15 años, antes de la construcción del mercado municipal, vendedores, en su mayoría mujeres, ofrecían sus productos al aire libre a un costado de la carretera federal que va de Acapulco hacia Oaxaca. Realmente era un gran mercado lleno de colores, en donde las mujeres de piel morena colocaban sus canastas llenas de frutos frescos encima de las cubetas en las que los transportaban. Jamaica, chile costeño, cacao, frijoles, maíz, plátanos, mangos, nanches, limones, sandías, papayas, piñas, cocos, panocha (piloncillo), pescado fresco y seco, camarones, carne, pollo, sal y gente dicharachera sonriendo, todo en un mismo lugar.

En cualquiera de los casos, ya sea por trueque o por venta, la sal requiere de un envasado para su transportación. Es así como los compradores invierten en los sacos de sal, los cuales, algunos irónicamente dicen azúcar, pero al final eso es lo de menos, ya que la sal llama por su color, sabor, cantidad y precio. Los sacos cuestan cinco pesos (2014) y tienen una capacidad de 50 kilos de sal. Los vendedores que pueden ser tanto mujeres como hombres ahora hacen uso de la aguja, la herramienta más pequeña de su trabajo, útil para cocer con cordones de plástico los sacos llenos. Por su parte, los compradores alquilan a cargadores que, como su nombre lo indica, cumplen con la función de cargar los bultos de sal al interior de la camioneta y de acomodarlos, así como de descargarlos.

La producción artesanal no sólo está en relación directa con la naturaleza y el número de personas que trabajan, sino con los costos y la demanda. La señora Pánfila de 37 años (2014) comentó que en la primera semana de abril vendió 20 costales de sal por 3500 pesos, es decir, 175 pesos por bulto y que en las ocasiones en las que no vende toda su sal durante la temporada y requiere cubrir alguna necesidad, la ofrece en los pueblos cercanos como muchos otros salineros. Asimismo, aseguró que a principios del mes de abril, la sal se vende a precio normal, por ejemplo, el costal de 50 kilos, en el 2014 se vendió a 150 pesos en promedio (precio que puede variar), pero a mediados de abril las cosas suelen cambiar, ya que la producción aumenta debido a que el agua es cada vez más concentrada, la mayoría o todos los salineros ya tienen contruidos el total de sus paños, las familias completas se dedican a la extracción de la sal sin olvidar sus otras labores y porque saben perfectamente que si no aprovechan este momento, después de la primera lluvia de mayo ya no habrá más sal que sacar hasta el próximo año. Así

que la sal llega a malbaratarse hasta los 50 pesos por costal, es decir, 10 kilos de sal por 10 pesos, aún más si la temporada se prolonga.

Después del 8 de mayo de 2014, tras el sismo de 6.4 grados en escala de Richter¹¹³ que sacudió a Las Salinas, llovió y con ello se detuvo la producción aunque no la demanda, lo que permitió que las últimas personas que recolectaban su sal para protegerla de la lluvia, la vendieran a buen precio. Como se observa, los costos de la sal son altamente fluctuantes. En la actualidad, los salineros tienen más posibilidad de construir sus trojas, lo que ha favorecido el almacenamiento de la sal para tiempos mejores.

La comunicación también se vuelve indispensable para determinar los precios. La ventaja que tienen los salineros que habitan en Las Salinas es que no sólo comparten el lugar de trabajo, sino que conviven en la vida diaria, lo que permite que conozcan los parámetros de producción y comercio de otros productores.

Como en el pasado entre los mayas *ahppolom yoc*, y *pochtecas* entre los mexicas, hoy los mercaderes o compradores en Las Salinas tienen a su cargo una gran función, ya que no sólo saben las rutas o transportan los productos, sino que conocen la demanda de la sal y los precios tanto en distintas regiones salineras como entre los salineros de una misma región, lo que permite crear estrategias de comercio, entre ellas, afirmar precios bajos en otras regiones o en la misma con el objetivo de que el vendedor baje el costo de su sal. Lamentablemente, aunque los salineros conozcan muy bien la oscilación de los precios, algunos por cubrir necesidades básicas, la venden a bajo precio. A pesar de ello, la indispensable relación mercader/vendedor crea un indudable beneficio mutuo en el que los acuerdos son parte primordial de la relación y del ciclo productivo.

Las trojas

Moctezuma contaba con trojas para guardar maíz, frijol, chile, bledos y otras semillas, la sal gruesa era un tributo proveniente de tierra caliente que se guardaba en sus almacenes.¹¹⁴ En Ojo de Agua, Las Salinas, algunos salineros que no vendieron todo su producto durante la temporada,

¹¹³ Instituto de Geofísica, Servicio Sismológico Nacional. *Reporte de sismo. Sismo del día 8 de mayo de 2014, Guerrero (M 6.4)* [en línea], México, UNAM. p.1. Dirección URL: http://www.ssn.unam.mx/jsp/reportesEspeciales/8mayo2014_Guerrero.pdf [Consulta: 23 de octubre de 2015].

¹¹⁴ Sahagún, *Op. cit.*, p. 449.

guardan su sal en trojas hechas de palma y madera. Dependiendo del espacio que se tenga, de la cantidad de sal a guardar y de las necesidades será su dimensión.

Los salineros almacenan la sal para uso personal, para venderla durante la temporada de lluvias o al inicio de la siguiente temporada de sal con el fin de obtener mejores ganancias. En este caso, los compradores aledaños preguntan en las casas quién vende sal y los habitantes informan en donde la pueden conseguir; en otras circunstancias, como en las de la señora Pánfila que requirió cubrir un gasto, la sal se ofrece en lugares aledaños, en mercados o se trueca.

Para quienes no cuentan con troja las cosas resultan ser más complicadas, ya que están obligados a vender toda su sal durante la temporada, aunque sea a precios bajos, así como interactuar con otros habitantes de manera cordial para conseguir un lugar en donde guardarla, por ello la importancia de las relaciones sociales. En esta cuestión, la cooperativa no tiene problemas al contar con su propia troja en la que cada uno de los integrantes, además de guardar la sal ya estipulada, puede almacenar la propia con un adecuado registro de contabilidad para un mejor control.

Como se observa, en cada etapa nada se desperdicia, todo tiene un uso y beneficio, es fácil percibir el aprovechamiento de la naturaleza que los provee de las fuentes primarias para vivir. Asimismo, se distingue una intensa mano de obra por lo que resulta ser un trabajo agotador. A pesar de ello y de la fluctuación de los precios, los salineros dicen que sí deja ganancia en comparación a otras actividades agrícolas, sobre todo, al momento de su requerimiento. Los implementos tecnológicos tanto en la producción de la sal como en la vida diaria han sido paulatinos, pero han permitido cambios en la estructura social.

Todo el año es temporada

La naturaleza ha conferido a Las Salinas de grandes recursos, es por eso que la ausencia y presencia de lluvias significan trabajo para sus habitantes. El proceso productivo artesanal de la sal inicia a partir de febrero y marzo, y concluye generalmente en mayo o junio. Por su parte, las lluvias dotan de agua a la laguna Pozahualco, la barra de arena se disipa y le da la bienvenida al mar y a sus habitantes a partir de junio y julio, todo un binomio perfecto.

La laguna rica en peces, camarones, jaibas, ostiones y langostas es el punto de reunión de los pescadores de Las Salinas y de Las Parotas durante la noche. Haciendo uso del trasmallo, una red de pesca, obtienen su mercancía marina para venderla a la mañana siguiente a los pobladores de Las Salinas y de Marquelia. Sin embargo, no es necesario esperar hasta que lleguen las lluvias para practicar la actividad, ya que durante la temporada de la sal algunos salineros como Don Toño acuden a El Charco Carrizo, un terreno ejidatario en donde se localiza el lago mejor conocido como *El Charco*, a unos 20 minutos de distancia en carro partiendo de Las Salinas rumbo a Pinotepa Nacional, poco antes de llegar al municipio de Marquelia.

En el lugar son 42 integrantes de una cooperativa, mitad de Las Salinas y mitad de Las Parotas, quienes se organizan para la reproducción y la pesca regulada de la tilapia. Su labor comienza desde temprano y todos parten a la misma hora para pescar lo que más tarde se comercializará con alguien ya establecido. Es aquí, como en otras actividades complementarias por ser posible la producción de la sal sólo en esta temporada, que Don Toño, como otros salineros, dejan ver la distribución del trabajo entre los miembros de la familia. Debido a que los días de pesca en El Charco Carrizo, Don Toño no acude al salitral, su hijo Antonio y sus dos hijas, Ana y Brígida, se encargan de *salinear*, mientras que su esposa trabaja como empleada doméstica. A su vez, las hijas cumplen con las labores domésticas y el cuidado de sus hijos.

Las principales actividades económicas que se hacen a la par van de acuerdo a la cosecha de copra, sandía y mangos, entre otros productos agrícolas; aunado a la actividad ganadera y pesquera, lo que facilita la pronta construcción de las eras que requieren de un mayor gasto y la ventaja de vender la sal a un mejor precio durante la temporada de lluvias, ya que los salineros pueden solventar las necesidades básicas con las ganancias de sus otras fuentes de trabajo.

Existe una movilidad de los habitantes de Las Salinas hacia centros urbanos de la República Mexicana o al extranjero, principalmente hacia los Estados Unidos en busca de mejores fuentes de trabajo para fortalecer la economía familiar. Muchos de los que retornan, suelen laborar en actividades propias de la agricultura, la pesca, la ganadería o la producción de sal, mientras que los que han decidido establecerse en aquellos lugares, llegan a enviar alguna ayuda económica que contribuye con la producción salina de la familia.

Muchos jóvenes se sienten orgullosos de ser costeños y de las labores productivas de la localidad, pero también buscan mejores condiciones de vida. Están llenos de sueños y aspiraciones como las de Elizabeth quien quiere estudiar odontología en la UNAM o como su hermana, a quien le gustaría ser enfermera de la Marina. Así entiendo que la producción de la sal es un medio para la realización de estos sueños, crear profesionistas que de alguna u otra forma puedan generar mejores condiciones de vida en la localidad. Del otro lado de la moneda, la disminución de la mano de obra relacionada con el trabajo poco remunerado e inestable, la búsqueda y oportunidad de mejores condiciones de vida y el cambio climático, han sido factores decisivos que han menguado la producción de la sal en la laguna Pozahualco que hace muchos años tanto oro blanco dio.

El simbolismo sagrado de la sal

*“Debe haber algo extrañamente sagrado en la sal: está en
nuestras lágrimas y en el mar”.*
Khalil Gibran.

Una pizca de creencias

¿Me pasas la sal? Algunos dudan en hacerlo, otros, simplemente ignoran la pregunta, ya que la sal también despierta oscuros temores. La sal ha estado rodeada de creencias ambivalentes a lo largo de la historia, consecuencia de sus virtudes y excesos, el claro ejemplo es que puede convertir a los alimentos en exquisitos platillos, pero unos granos de más hacerlos desagradables al paladar. En México se cree que al pasar el salero de mano en mano se recibirá la mala suerte o que el tirar algunos granos de sal conllevará a situaciones conflictivas. De hecho, existe la expresión –no me echas la sal– cuando se alude a una situación negativa y se dice que alguien está salado o salitroso como sinónimo de tener mala suerte.

En Europa, el oro blanco era considerado como un regalo divino que debía buscarse tanto por medio de oraciones como de exploración; en los siglos XVII y XVIII las procesiones religiosas en busca de yacimientos salinos fueron reemplazadas por el uso de varitas mágicas.¹¹⁵ De acuerdo con fray Juan de Torquemada, según Plutarco, los sacerdotes de Egipto guardaban perpetua castidad y se abstenían de comer sal para que su calor y sequedad no les provocase a los actos venéreos.¹¹⁶ Situación similar a la de los capellanes dedicados al culto de los dioses en la antigua provincia de Tehuacán, Puebla, al mantener durante cuatro años un riguroso ayuno, abstinencia de sal, chile y relaciones sexuales.¹¹⁷

Los bogotanos en reconocimiento a los dioses por el don de la sal, dos veces al año no podían tocar mujer ni comer sal.¹¹⁸ Significativa y evidente dieta a los placeres terrenales en donde se coloca a la par el placer del acto sexual con el del paladar, un disfrute que se reprime como parte de un sacrificio. No obstante, esto no funciona así en todas las culturas, ya que la sal también tiene connotaciones positivas.

¹¹⁵ Multhauf. *Op. cit.*, p. 22.

¹¹⁶ Torquemada. *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra* [en línea], vol. III, libro IX, 3ª ed., México, UNAM, Instituto de investigaciones Históricas, 1975.

(c 1615) p. 311. Dirección URL:
<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/volumen/03/05Libro%20Nono/miv3128.pdf>
[Consulta: 7 de octubre de 2015].

¹¹⁷ Ibid. pp. 268-270. Dirección URL:
<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/volumen/03/05Libro%20Nono/miv3112.pdf>
[Consulta: 7 de octubre de 2015].

¹¹⁸ Othón de Mendizábal. *Op. cit.*, p. 24.

Los japoneses esparcen sal por su casa tras la partida de una persona detestable, a fin de purificar los lugares y objetos contaminados por su presencia. Los luchadores de sumo esparcen sal por el ring, a fin de que el combate se desarrolle con espíritu de lealtad. En la tradición hebrea, todo sacrificio debe estar provisto de sal, en la liturgia del bautismo, se la evoca como <<sal de la sabiduría>>, pues se cree que la sal aporta un componente de incorruptibilidad y se le considera un símbolo de alianza.¹¹⁹

Por lo tanto, observamos que la importancia de la sal al resaltar el sabor de los alimentos, de hacerlos perecederos o de proporcionar beneficios a la salud, entre otros usos, adquiere un sentido que recorre los caminos del bien y del mal que rigen al ser humano en situaciones reales concretas.

¹¹⁹ Blanca Solares. *Uixtocihuatl o el simbolismo sagrado de la sal*. Barcelona Anthropos Editorial, México, UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 2012. pp.9-10.

Sirenas, vírgenes y diosas

Acercándonos al conocimiento de las creencias ancestrales referentes a la sal, nos encontramos con los antiguos pobladores mexicas que tenían una cosmovisión estrechamente relacionada con la naturaleza, herencia de un proceso histórico basada en la observación de los ciclos climáticos. Como toda sociedad eminentemente agrícola, el agua fue pieza clave para su desarrollo e influir en estas fuerzas que creían dominadas por los *tlaloque* o dioses de la lluvia, tarea de los rituales que se celebraban durante los “18 meses o veintenas del *xiuhpohualli* (cuenta del año) del calendario mexica.”¹²⁰

Entre aquellas celebraciones se veneraba a *Uixtocíhuatl*, la diosa de la sal, durante el séptimo mes llamado *tecuilhuitontli*¹²¹ que, de acuerdo con la doctora Johanna Broda, corresponde del 12 de junio al 1 de julio.¹²² Según fray Bernardino de Sahagún y sus informantes, se trataba de la hermana mayor de los dioses de la lluvia quienes la desterraron a las aguas saladas donde inventó la fabricación de la sal.¹²³ Entre los rituales llenos de danzas y cantos, se sacrificaba, entre otros, a una mujer que representaba a la diosa.

Fray Bernardino de Sahagún nos describe:

*Mataban a honra de esta diosa una mujer compuesta con los ornamentos que pintaban a la misma diosa. La vigilia de esta fiesta cantaban y danzaban todas las mujeres, viejas y mozas y muchachas; iban asidas de unas cuerdas cortas que llevaban en las manos, la una por el un cabo y la otra por el otro. A estas cuerdas llamaban xochimécatl; llevaban todas guirnalda de ajonjos de esta tierra, que se llama iztáuhyatl; guiábanlas unos viejos, y regían al canto; en medio de ellas iba la mujer que era la imagen de esta diosa, y que había de morir, aderezada con ricos ornamentos. La noche antes de la fiesta velaban las mujeres con la misma que había de morir, y cantaban y danzaban toda la noche; venida la mañana aderezábanse todos los sátrapas y hacían un areito muy solemne; y todos los que estaban presentes al areito tenían en la mano aquellas flores que se llaman cempoalxóchitl. Así bailando llevaban muchos cautivos al cu. de Tláloc, y con ellos a la mujer que había de morir, que era imagen de la diosa Uixtocíhuatl. Allí mataban primero a los cautivos, y después a ella. Otras muchas ceremonias se hacían en esta fiesta, y también gran borrachería...*¹²⁴

¹²⁰ Johanna Broda. “Las fiestas del Posclásico a los dioses de la lluvia”. *Arqueología Mexicana* (México, D.F), marzo-abril de 2009, vol. XVI: 2009, núm. 96. p. 60.

¹²¹ Sahagún. *Op. cit.*, p. 80.

¹²² Broda. *Loc. cit.*

¹²³ Sahagún. *Op. cit.*, pp. 80, 116.

¹²⁴ *Ibid.*, pp. 80-81.

Siguiendo a Sahagún, los atavíos de la diosa eran:

*Su pintura facial amarilla,
su gorro de papel con penacho de quetzal.
sus orejas de oro.
Su camisa con representación de agua,
su faldellín con representación de agua.
Sus campanillas, sus sandalias.
Su escudo con una flor acuática,
tiene en una mano su bordón de junco.*¹²⁵



Figura 6. *Uixtocihuatl*. Códice Matritense del Palacio Real de Madrid, fol. 264r.*

En relación, otro mito *mixe* sobre el origen de la sal en Tehuantepec, Oaxaca, narrado al doctor Carrasco por el informante Pedro Rodríguez en 1949, alude a un conflicto entre hermanos como en el caso de *Uixtocihuatl*. En él se menciona que los hermanos antes de quedar huérfanos, recibieron la recomendación de sus padres de mantener la armonía y que el varón no abusara de su fuerza tratando mal a su hermana porque podría causar la desgracia del pueblo. No obstante, el hermano decide separarse de ella y le corta la mano, lo que provoca el derramamiento de sangre en el río, así como su muerte en Tehuantepec. Por eso es que hay sal que antes no la hubo.¹²⁶

Alain Ichon, investigador en arqueología e historia, presenta otro mito totonaca de la Sierra que se refiere a una sirena, desde su punto de vista, personaje que parece ser la versión europeizada de la diosa de la sal *Uixtocihuatl*.¹²⁷ Asimismo, comparte una leyenda en la cual una

¹²⁵ Idem. *Ritos, sacerdotes y atavíos de los Dioses*. 2ª ed. Introducción, paleografía, versión y notas de Miguel León-Portilla. México, UNAM, Instituto de Historia: Seminario de Cultura Náhuatl, 1992. (c1958) p.137.

* Imagen tomada de Fray Bernardino de Sahagún. *Primeros memoriales*. Facsímil ed. Fotografías de Ferdinand Anders. Norman, Oklahoma, University of Oklahoma Press; Madrid, Real Academia de la Historia, 1993. Fol. 264r.

¹²⁶ Pedro Carrasco. “La reina de la sal”. *Tlalocan*. [en línea] México, vol. IV, núm. 3, 1963. pp. 225-226. Dirección URL: <https://revistas-filologicas.unam.mx/tlalocan/index.php/tl/article/view/328/326> [Consulta: 20 de diciembre de 2015].

¹²⁷ Alain Ichon. *La religión de los Totonacas de la Sierra*. México, Instituto Nacional Indigenista, Secretaría de Educación Pública, 1973. p. 134-136.

vieja que sazonaba su comida con el sudor de sus axilas; al ser descubierta por su hija quien la espía, no soporta la vergüenza y se arroja al mar. Razón por la cual el mar es salado.¹²⁸

El mito proveniente de los coras y huicholes de Nayarit, proporcionado por fray Antonio Arias de Saavedra presenta a una deidad masculina de la sal. El mito relata que *Narama* Salitroso en compañía de la deidad *Uxuu*, patrocinadora de todas las semillas y frutos de verano, fueron puestos y luego desterrados de un lugar de muchos frutos y minerales por una divinidad creadora. Invitados por aquella divinidad superior a un gran banquete, todas las divinidades reunidas colocaron en la mesa el fruto que les competía. *Narama* desnudo, sentado a la mesa, quitó de su rostro la sal producto de su sudor y la echó a las viandas. De las partes impúdicas tomó algunos chiles que esparció en la comida. Las deidades se enojaron, pero *Narama* defendió la importancia de la sal y el chile, lo cual todos reconocieron cuando probaron los ricos alimentos que habían puesto a la mesa. Desde entonces, *Narama* obtuvo el patrocinio de criar el chile, el mezcal y la sal.¹²⁹

Otro mito mesoamericano de origen incierto, registrado en el Archivo Etnográfico Audiovisual del INAH de acuerdo con Víctor Ángel Osorio Ogarrio, relata que sólo un hombre tenía la fortuna de comer sal sin saber que su esposa la obtenía de su propio cuerpo. Al igual que el mito referido por Alain Ichon, en donde la hija descubrió a su mamá sazonando la comida con el sudor de sus axilas; en este mito, el hombre espía a su esposa; mientras ella se baña él comprueba que en un traste deposita las gotitas de agua que quedan en su cuerpo, mismas que se convierten en terrones de sal con los que sazona la comida. En este caso, el señor se indigna y ante su actuar violento, muy parecido al del hermano huérfano que se menciona en el mito *mixe*, la señora que no deja de llorar, se va al mar para siempre. Es por eso que se dice que las lagrimas tienen sabor a sal y que el mar está salado, porque allí se encuentra la diosa de la sal.¹³⁰

El mito de la huasteca veracruzana narrado en lengua náhuatl, sigue manteniendo viva a la mujer de la sal al pie del cerro Postectitla o Cerro Quebrado. Roberto Williams García comparte este interesante relato que relaciona a la famosa intérprete indígena *Malintzi* o Malinche con la creación de la sal y, que a su vez, se le ha identificado como a la virgen María:

¹²⁸ Ibid., p. 136.

¹²⁹ Othón de Mendizábal. *Op. cit.*, p. 204-205.

¹³⁰ Archivo Etnográfico, Audiovisual del INAH. “La diosa de la sal”. Revista *Dinamismo*, (México), julio-agosto de 1986, año VIII:1986, p.2, apud. Víctor Ángel Osorio Ogarrio, “Sangre, sudor, mocos y lágrimas: excrecencias humanas que originaron la sal. Ensayo sobre mitología mesoamericana”, en *La sal en México*. vol. II. pp. 379-380.

La mujer que llamamos Malintzi nació aquí, en El Cerro. Su nombre verdadero es la sal. Ella y sus dos hermanos crecieron muy pobres [...] Ella les alentaba llevándoles a la labor, tortillas y pescado, en algunas ocasiones y, en otras, camarones. [...] fueron platillos tan cotidianos, que intrigó a los hermanos la procedencia, ya que carecían de recursos suficientes. [...] hasta que el hermano mayor le encomendó al menor, a que fuera a espiarla [...]

El hermano menor se escondió en el monte para verla pasar cuando se dirigiera al pozo en busca de agua, momento que aprovechó para entrar a la casa y treparse en el tapanco, de donde observó el regreso de la hermana, quien vació el cántaro en una canoa donde se introdujo para bañarse, y al hacerlo, de su cuerpo caían pescados grandes. [...]

Se repitió el acto de espionaje y el hecho maravilloso de que los camarones brotaran de la cabeza. [...] Ya sabían que los pescados brotaban de las axilas, y los camarones de la cabeza, faltaba la sal. Se dieron cuenta de que la sacaba de la nariz. Al sonarse caían muchos terrones de sal. [...]

La gente nada sabía, únicamente llegaba a la casa de la Malintzi en busca del obsequio de la sal. La gente admirada se preguntaba de dónde sacaba la sal, ya que aquí, en este lugar no había. A Malintzi, en agradecimiento, le llevaban regalos y ella los pasaba a sus hermanos. Éstos, de momento no le reprocharon nada, ya que esperaban hacerlo hasta que estuviesen ricos. Entonces le pedirían que se fuera o pudiera ser que hasta le pegasen.

Llegó el momento en que empezaron a enojarse con ella, reclamándole que ya sabían que de la nariz salía la sal y también la arena, de las axilas el pescado y de la cabellera los camarones. Y la amenazaron con pegarle si no dejaba de hacerlo. No conformes con que ella, continuaba dándoles de comer. Una vez le pegaron tanto, que hasta la reata se reventó y, no obstante, ella aún tuvo paciencia para reclamarles el maltrato, ya que todo les proporcionaba. Esta observación encendió al hermano, que sintió que indirectamente lo calificaba de mantenido y reaccionó pegándole. Entonces, ella sí se entristeció y decidió irse sin enterarles del rumbo.

Malintzi se puso a llorar sobre el techo de su casa en El Cerro. La gente acudía a verla y tristemente rogaba que no se fuera. Malintzi respondió que sentía cuánto la amaban, y les prometió que seguirían teniendo sal, aunque fuese poca, pero tendrían que ir a buscarla. Lamentaba mucho que tuviesen que ir hasta allá donde ella iba a llegar. Dejó una canoa y una paila como recuerdo, y se llevó los pescados. De repente, sobre el techo de la casa, apareció una nube, que bajó un momento, y se la llevó. También dicen que se formó un río, quizá de sus lágrimas. Ese río conforme avanzaba se iba haciendo más grande hasta que se volvió mar. En ese río se fue. La sal era de aquí, aquí tenía su casa, pero ahora ya no está ... se fue.¹³¹

¹³¹ Roberto Williams García. “La diosa de la sal. Los ámbitos de la mitología y el simbolismo”, en La sal en México, vol. II. pp. 364-366.

Como se observa, en los relatos mencionados existe cierta relación de la sal con los fluidos corporales (sangre, sudor y lágrimas), conflictos de parentesco, espionaje, destierros y desconsuelo. En la mayoría, un personaje femenino es el causante de la invención de la sal. Para nuestra zona de estudio, la señora Ofelia Cahua Soriano de 75 años (2014) comparte un relato sobre el origen de la obtención de la sal, que a su vez, se relaciona con los relatos mencionados:

–Decían mis abuelitos que está sal se hizo por una señora que se llamaba María Sequeida y María Sequeida hizo unas eras que son esas eras pa’ que uno se enseñara a mantenerse. Y tenía un jacalito dice, y en las primeras lluvias se desapareció la señora que está muy bonita, su pelote hasta acá y bien estirada. Y ella dice que no comía, que decían que no comía, que no platicaba con las personas [...] Y ya cuando se fue ella ya empezaron los viejos de antes, hay 200 años quizá, y ya empezaron a hacer las eras pa’ que cuajara, y ya empezaron hacer tres paños, esa hilera, cuatro paños [...] Y ya entonces, ya ellos fueron a verla y ya ni su jacalito estaba, ya se había levantado ella. Dicen que fue la María Santísima, que fue la virgen que nos vino a dejar está limosna pa’ que nos mantuviéramos [...] Namás calló así, cuando vieron ya estaba la señora allí ¡aha! Si porque otros señores anduvieron detrás de la sirena, porque los días jueves cantaba, pero como ya la gente se hizo mala dice que ya no siguió cantando en las peñas, allá, en la barra de la laguna ¡aha! Allí en esas peñas grandotas ahí cantaba.–

El análisis del anterior relato revela que existe una analogía entre la señora María Sequeida y la virgen María, no sólo por el nombre sino por lo que representa; misma relación que encontramos entre la *Malintzi* y la virgen, recordando que, en el mito de la huasteca veracruzana compartido por Roberto Williams, la *Malintzi* es dadora de sal. Por otra parte, el apellido Sequeida es muy parecido al de Sequeira de origen español que en el lugar se relaciona con los pobladores que se instalaron durante la conquista, por ende, con la introducción de la religión católica, lo que posibilita que se trate del mismo apellido deformado a través del tiempo.

El relato de la señora Cahua señala que la obtención de la sal es un trabajo que la virgen les dejó para que se mantuvieran, hecho que tiene relación con la diosa de la sal en palabras de fray Bernardino de Sahagún quien al hablar sobre la diosa del agua *Chalchiuhtlicue* dice: “Los señores y reyes veneraban mucho a esta diosa, con otras dos, que eran la diosa de los mantenimientos que llamaban ‘Chicomecóatl’ y la diosa de la sal, que llamaban ‘Uixtocíhuatl’,”

porque decían que estas tres diosas mantenían a la gente popular para que pudiese vivir y multiplicar.”¹³²

Como en el mito mexicana en donde *Uixtocíhuatl* se fue a las aguas saladas, así como el mito presentado por Osorio Ogarrío en el que la esposa que obtenía sal de su cuerpo huyó al mar, o en el que la *Malintzi* dejó con tristeza el lugar que habitaba, María Sequeida también abandona el lugar en el que dispuso su jacalito. Asimismo, la señora Cahua introduce el mito de la sirena como si tuviera alguna relación con la señora María Sequeida, parte que se vincula con el primer relato del autor Alain Ichon, quien considera que la sirena parece ser la versión europeizada de *Uixtocíhuatl*.¹³³

¹³² Sahagún. *Op. cit.* (2006) p.34.

¹³³ Ichon. *Op. cit.*, p.134.

¿Uixtocíhuatl o la fiesta de la Santa Cruz?

El mito de la deidad *Uixtocíhuatl*, adoración del gremio salinero mexicana, se vincula con la fiesta de la Santa Cruz realizada en nuestra zona de estudio precisamente al término de la temporada productiva de la sal, es decir, cuando inicia la época de lluvias. Los antiguos pobladores del territorio suriano, al igual que los mexicas y otros pueblos mesoamericanos, tenían una religión politeísta que permitía la explicación de numerosos fenómenos naturales. En Guerrero, “*los tlapanecos fueron el único pueblo mesoamericano que compartió con Teotihuacan la cuenta del calendario o tonalpohualli de 2 a 14 en vez de 1 a 13*”¹³⁴ y tenían como deidad a Tláloc–Jaguar (Dios de la lluvia),¹³⁵ influencia Olmeca, principal deidad de los mexicas y hermano *tlaloque* de *Uixtocíhuatl*, lo que manifiesta una relación entre las deidades veneradas.

Yopitzingo (territorio habitado por yopis), retomó un espacio sagrado construido en su mayor parte bajo influencia del horizonte Tolteca en el que se dedicó culto al sol, al agua y a los cerros.¹³⁶ A pesar de que los mexicas combatieron fuertemente contra los yopis para lograr el dominio tributario, adoptaron como propio a su dios *Xipe Totec*, el señor de los desollados,¹³⁷ lo que indica nuevamente un intercambio cultural religioso importante. Sin embargo, la Conquista Española con su culto a los santos transformó toda aquella cosmovisión prehispánica, más no la eliminó. La imposición religiosa y la convivencia entre personas indígenas, españolas y africanas, permitió un sincretismo relacionado con la gran diversidad cultural que hoy se vive en la Costa Chica de Guerrero.

Al respecto, recordemos que los yopis defendieron su territorio e independencia contra los españoles lo que provocó la muerte de muchos de ellos, los que sobrevivieron finalmente se dispersaron. Posteriormente, algunas personas africanas y afrodescendientes que obtuvieron su libertad, poblaron la zona costera que los yopis tuvieron que abandonar y nacieron nuevas prácticas culturales como una nueva forma de reinterpretar los símbolos heredados, ahora

¹³⁴ Dehouve. *Op. cit.*, p. 33.

¹³⁵ “Xipe-Tótec”. *Enciclopedia Guerrerense* [en línea], Edición conmemorativa, México, 2012. Dirección URL: <http://www.encyclopediagro.org/index.php/indices/indice-cultura-general/1640-xipetotec> [Consulta: 28 de agosto de 2015].

¹³⁶ Vanessa Hernández. “Tehuacalco, restos del misticismo de una cultura jamás doblegada”. *La jornada, Guerrero*. [en línea] Guerrero, México, viernes 15 de enero de 2010. Dirección URL: <http://www.lajornadaguerrero.com.mx/2010/01/15/index.php?section=cultura&article=011n1cul> [Consulta: 17 de diciembre de 2015].

¹³⁷ Dehouve. *Loc. cit.*

relacionados con las nuevas creencias impuestas mediante la religión católica. Es ahí donde se fueron configurando las fiestas patronales actuales como la de la Santa Cruz que coincide con el término de la temporada seca y el inicio de la temporada de lluvias, período relacionado con el ciclo agrícola que los ancestros tanto veneraban y que representaba la vida misma.

Para comprender más esta relación que se esboza, la doctora Johanna Broda explica que la fiesta de la Santa Cruz:

Se trata precisamente de la fiesta de la bendición del maíz para la siembra que da inicio al ciclo agrícola de temporal, en la que se invoca, además de la deidad del maíz, a la tierra y a las lluvias. La diosa prehispánica de los mantenimientos, Chicomecoatl, se fusiona con la deidad de la tierra y ambas llegan a ser personificadas en el símbolo católico de la Santa Cruz [...] Los lugares de culto son fuentes y ríos y, sobre todo, las cumbres de determinados cerros, donde los ritos más importantes tienen lugar durante la noche o el amanecer.¹³⁸

La doctora también comparte que *“la Santa Cruz (2/3 de mayo) es una fiesta muy importante entre muchas comunidades indígenas de México, Guatemala y Honduras. Los ritos concretos difieren según el contexto regional, sin embargo, todos se vinculan simbólicamente con el cambio de la estación seca a la de lluvias, es decir, el advenimiento de las lluvias [...] y el inicio de la siembra.”*¹³⁹ Por ejemplo, en las comunidades nahuas del Alto Balsas y de la Montaña en Guerrero se efectúan ritos para la petición de lluvias que favorezcan la siembra, principalmente en lo alto de los cerros, pero en Las Salinas, además de relacionarse con aquella evocación de una prospera siembra, tiene una unión intrínseca con la fiesta realizada por los mexicas a la diosa de la sal que pertenece al mismo grupo de celebraciones.

El *huey tozoztli*, que de acuerdo con la doctora Johanna Broda corresponde del 13 de abril al 2 de mayo, se relaciona con la transición de la época seca a la de lluvias; le sucedía la fiesta de la diosa del agua *Chalchiuhtlicue* en la veintena de *etzalcualiztli*, y 20 días después, es decir, en la

¹³⁸ Broda. “Ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica: el ritual mexicana”, en Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas. Johanna Broda, Catharine Good Eshelman (coord.^{as}). Pról. de Félix Báez-Jorge. México, D.F., CONACULTA, INAH, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 2004. pp. 48-49.

¹³⁹ Idem. “¿Culto al maíz o a los santos? La ritualidad agrícola mesoamericana en la etnografía actual”, en Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas. p. 68.

veintena de *tecuilhuitontli*, se festejaba a la diosa de la sal *Uixtocíhuatl*.¹⁴⁰ Así, en Las Salinas, la relación entre estas festividades prehispánicas con el festejo de la Santa Cruz no sólo abarca la transición de una estación a otra, también el agradecimiento de la obtención de sal y la petición de una buena cosecha tanto agrícola como salina de la próxima temporada.

¹⁴⁰ Idem. “Ciclos agrícolas en la cosmovisión prehispánica: el ritual mexica”, en Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas. pp. 35-60.

De fiesta en Las Salinas

La cruz es reconocida como uno de los símbolos más importantes de la iglesia católica, representa a la trinidad Dios - Padre, Dios – Hijo, Dios - Espíritu Santo y el padecimiento de Jesucristo en ella. Como el nombre de la celebración lo indica (Día de la Santa Cruz), la cruz es el principal signo de este culto que se asimiló de manera distinta a partir de la conquista española, ya que era un símbolo religioso prehispánico. Para los mexicas y los mayas, la cruz era considerada de suma importancia, ya que representaba los cuatro puntos cardinales en donde se encontraban las deidades, así como los elementos naturales: tierra, aire, fuego y agua conectados en su centro por un eje cósmico que comunicaba el cielo, la tierra y el inframundo.¹⁴¹

De acuerdo con la cosmovisión mexicana según la doctora en Antropología, Silvia Limón Olvera, el dios del fuego se localizaba en el centro o quinta dirección de la tierra y se manifestaba en las cuatro esquinas del mundo y en los tres sectores del cosmos: cielo, tierra e inframundo. De diversos apelativos ejercía principalmente un poder transformador y regenerador, una de sus denominaciones la tenía el tronco del árbol que veneraban en la fiesta del *huey tozoztli*, el cual, junto con el poste de la fiesta del *xócotl huetzi*, representaba tanto a un falo fecundador como al árbol cósmico del centro.¹⁴²

Sin embargo, después de la conquista, los frailes buscaron firmemente la conversión religiosa. Fray Martín de Valencia, líder de los doce primeros franciscanos fue pieza clave de este nuevo culto. Eduardo Merlo señala que en 1528 los viejos y principales de Tlaxcala fueron con fray Martín y le mostraron las milpas marchitas por la sequía. El misionero los invitó a imitarlo y se despojó de la parte superior del hábito. Azotándose con un flagelo, subió una cuesta hasta donde estaba una cruz, después subió a un cerro más alto donde colocó otra cruz. Pronto se escucharon los truenos y cayó una fuerte lluvia, salvándose las cosechas.¹⁴³ Hasta la fecha, las cruces se

¹⁴¹ Samuel Martí. “Simbolismo de los colores, deidades, números y rumbos”. *Estudios de Cultura Náhuatl* [en línea], vol. 2, México, UNAM, Instituto de Historia: Seminario de cultura náhuatl, 1960. pp. 103, 112 y 115. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn02/019.pdf> [Consulta: 9 de noviembre de 2015].

¹⁴² Silvia Limón Olvera. “El dios del fuego y la regeneración del mundo”. *Estudios de Cultura Náhuatl* [en línea], México, D.F., UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 30 de enero de 2001. pp. 51-68. Dirección URL: <http://www.ejournal.unam.mx/ecn/ecnahuatl32/ECN03205.pdf> [Consulta: 20 de mayo de 2016].

¹⁴³ Eduardo Merlo Juárez. “El culto a la lluvia en la Colonia. Los santos lluviosos”. *Arqueología Mexicana* (México, D. F.), marzo-abril de 2009, vol. XVI: 2009, núm. 96. p. 68.

colocan en la cima de los cerros y las montañas, en cuevas, pozos y manantiales en relación con la petición de lluvia a las deidades ancestrales con el fin de asegurar la cosecha.

En Ojo de Agua, Las Salinas existen cinco sitios con cruces, cuatro de ellos se localizan a las orillas de los salitres en temporada de secas, lo que es lo mismo, a las orillas de la laguna Pozahualco durante la temporada de lluvias. Dos corresponden al salitral El Macuil Zoyate, otro al Placetón y uno más a Ojo de Agua. El quinto, no por ello menos importante, se localiza en un área que ya no pertenece a la laguna pero sí a Las Salinas, cerca de las canchas de fútbol. En ellos, cuando está a punto de terminar la cosecha de la sal, se percibe un gran movimiento, sobre todo, en los primeros cuatro sitios, ya que todos los salineros tratan de vender su sal o de almacenarla y organizan la fiesta de la Santa Cruz.

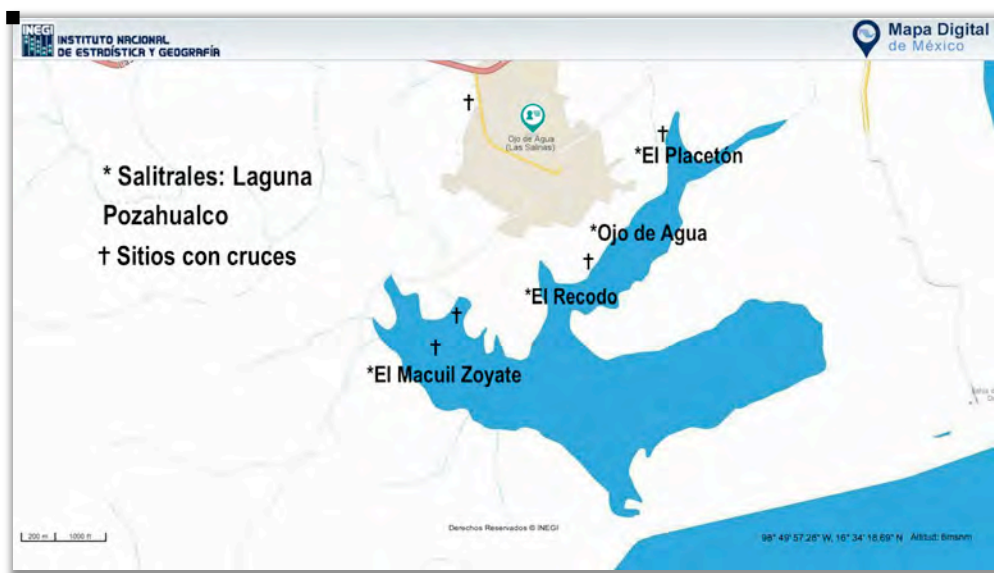


Figura 7. Salitres de la laguna Ojo de Agua Pozahualco y sitios con cruces. *

Los salineros escogen quien o quienes serán los mayordomos de la fiesta o se proponen. Ellos, con ayuda de su familia y de los que estén interesados, se encargan de arreglar y adornar la cruz, de colocar la ramada que ese día los protegerá del sol, de comprar y preparar la comida que se ofrecerá el gran día sin olvidarse del famoso chilate, bebida energética hecha a base de cacao que los propios señoríos prehispánicos degustaban. Todas las personas que quieren participar son

* Imagen modificada, tomada de: INEGI. *Mapa digital de México. Loc. cit.*

bienvenidas tanto en los preparativos como en la fiesta en donde subyace la reproducción social, el encuentro con el otro de quien también se aprende, se comparte y se es.

Hay muchas cosas que hacer y las manos fuertes hacen falta. Los hombres son los encargados de construir las enramadas hechas con varas y palmas, de organizar las peleas de gallos, el juego de cartas, la venta de refrescos y cervezas, lo demás, los mayordomos lo ofrecen gratuitamente sin distinción alguna. El pueblo está organizado para celebrar a cada una de las cruces, ya que no todas se festejan el mismo día, por ejemplo, el dos de mayo (2014) se festejó una cruz del Macuil Zoyate; el día tres, la segunda cruz del Macuil y la del Placetón; el seis de mayo, la cruz del salitral Ojo de agua y por último, el nueve de mayo, la cruz cercana a las canchas.

Eso sí, las mujeres también tienen manos recias, ellas cargan grandes cazuelas y ollas llenas de comida, ya sea barbacoa de chivo, pozole, pollos enchilados, arroz o frijoles; todo sazonado con la sal producto de su trabajo. También son las que hacen las tortillas gruesas al comal conocidas localmente como memelas, las que participan en los rezos que se realizan en la madrugada o por las tardes antes de cada fiesta, y las que bailan chilenas y cumbias como la señora Guillerma Salazar Castañeda, quien a sus 78 años de edad (2014), gustosamente representó a un toro, haciendo alusión a la danza tradicional del *toro de petate*.

Principalmente, los salineros que trabajan en el salitral al que pertenece la cruz son los mismos que acuden a su fiesta, pero ya que muchos tienen alguna relación de parentesco o son conocidos, también acuden al festejo de las otras cruces. Los gastos que se hacen al alquilar el grupo musical con instrumentos de viento, el sonido, las sillas y las mesas también son en conjunto, así que, aunque exista un mayordomo que se encargue de la fiesta, los salineros que se reúnen en apoyo a él, la comienzan desde su organización. Al visitar el sitio de la cruz del Placetón me di cuenta de ello, ya que unas horas antes de la celebración, los hombres construían la enramada, charlaban, reían y además, compartían frescas y jugosas sandías.

La celebración se convierte en una catalizadora de sentimientos y emociones, en un momento recreativo bien merecido que el salinero se regala. Asimismo, refuerza la identidad comunitaria por lo que todos los salineros cooperan de alguna u otra manera, lo que ayuda a que los gastos no sean pesados, por el contrario, se pasa un momento agradable en compañía de la familia y los amigos.

De acuerdo con la doctora Johanna Broda:

Esta continuidad se explica por el hecho de que siguen existiendo en gran parte las mismas condiciones geográficas, climáticas y los ciclos agrícolas. Perdura la dependencia de las comunidades de una economía agrícola precaria y el deseo de controlar estos fenómenos. Por lo tanto, los elementos tradicionales de la cosmovisión y los cultos del agua y de la fertilidad agrícola siguen correspondiendo a las condiciones materiales de existencia de las comunidades, lo cual hace comprender su continuada vigencia y el sentido que retienen para sus miembros.¹⁴⁴

A pesar de estas difíciles condiciones que generan la continuidad de la fiesta de la Santa Cruz como en muchas otras celebraciones que se vinculan a los ciclos agrícolas, considero que el mayor aporte en Las Salinas es fomentar la interacción entre sus pobladores lo que permite lazos fuertes de apoyo para tiempos difíciles, así como el sentido de identidad.

Como se mencionó, el arreglo y mantenimiento de las cruces son las principales tareas de los mayordomos. Las cruces son hechas de madera, posadas en un pedestal de cemento de dos o tres niveles que las enaltece. Con antelación, los mayordomos se encargan de pintar tanto la cruz como el pedestal, pero si la cruz se encuentra en un mal estado, también de su renovación.

Al amanecer del gran día, si se es escogido un mayordomo, la esposa de éste o las señoras de la comunidad son las encargadas de arreglar la cruz con flores naturales o de papel crepe, globos, listones, telas, moños y adornos de plástico picado de múltiples colores. Es un hecho que, si se elige a una mayordoma, ésta sí participará en el arreglo de la cruz con ayuda de otras mujeres entusiastas de favorecer la festividad.

En la tarde del dos de mayo me dirigí al Macuil Zoyate y vi que el sitio en donde se llevaría a cabo la celebración de la Santa Cruz el tres de mayo, sólo contaba con una enramada sin terminar y dos cruces pintadas de azul sobre un pedestal, mientras que en el segundo sitio, las mujeres ya preparaban la comida para la festividad. Se trataba de la cruz de Atrixco (localidad perteneciente a Copala), ya que fue colocada por personas provenientes de dicha localidad que se establecían en el lugar durante la temporada de la sal. La gente comentó que hace años eran numerosas las familias migrantes estacionales, pero en el 2014 sólo habían dos familias extensas provenientes

¹⁴⁴ Broda. "Introducción", en Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas. pp.19-20.

de Atrixco, una constituida por la señora Córdula Roques, sus tres hijos, nueras y nietos; y otra por la señora Martha, comadre de la señora Córdula.

Entre tantos quehaceres por la festividad, la señora Roques amablemente me explicó que su abuelita y su tía pusieron la cruz del lugar hace aproximadamente 40 años, ya que durante mucho tiempo se establecieron allí únicamente durante la temporada de la sal. Asimismo, que el número de familias provenientes de Atrixco disminuyó debido a que las personas que se establecían provisionalmente fueron muriendo mientras que sus hijos y nietos encontraron otras formas de vida fuera de la región a causa del trabajo poco remunerado.

En cuanto a la festividad en el Macuil, de acuerdo con la señora Córdula, se inició a las seis de la mañana con el tronido de cohetes, el canto de las mañanitas a la cruz, seguida del ofrecimiento de café y tamales. Así, la fiesta se recibe con gusto, con pompa y ritmo. En un pasado prehispánico, el toque de flautas tenía la intención de despertar a la gente a media noche para que fuese parte de los rituales,¹⁴⁵ hoy los cohetes son los encargados de anunciar a los pobladores que la fiesta ha comenzado y los convoca a su reunión. Al respecto, haciendo una pequeña comparación con los datos que se tienen del festejo a la diosa de la sal *Uixtocíhuatl*, después de una dura velada y del sacrificio humano, los pobladores prehispánicos tocaban muchas cornetas y caracoles, seguido de esto “*toda la gente [...] se iba para sus casas, y todos comían y holgaban, y convidaban los unos a los otros: esto es, toda la gente que trataba en sal bebían largamente pulcre...*”¹⁴⁶, comenta Sahagún.

En el Macuil se esperó la presencia del sacerdote a la una de la tarde para que llevara a cabo la misa, por lo que las mujeres se organizaron para que la comida estuviera lista antes de su llegada y la de los asistentes. Unas cortaron cebollas y cilantro, limpiaron y molieron ajos, otras prepararon la salsa roja, prendieron la leña y colocaron sobre ella, ollas grandes llenas de pollo, carne de puerco, arroz y frijoles. Le esparcieron sal a los alimentos y los menearon con grandes cucharas de madera, cambiaron de lugar las ollas para avivar el fuego y el chilate quedó delicioso.

A lo lejos percibí la llegada de los asistentes, entre ellos, mujeres que caminaban hacia la enramada, cubiertas de la cabeza con una pequeña toalla o con sombrillas para protegerse del energético sol. Ellas, al igual que las mayordomas aportan gran colorido y belleza a la cruz. Así, al

¹⁴⁵ Sahagún. *Op. cit.*, (1992), p. 71.

¹⁴⁶ Idem. *Op. cit.*, (2006), pp. 117-118.

llegar al sitio, lo primero que hacen es entregar la ofrenda a la mayordoma, se trata principalmente de arreglos florales y veladoras, en algunas ocasiones hasta una pequeña aportación económica para ayudar en los gastos; parte de la tradición con aquellos rasgos culturales mexicas, ya que de acuerdo con Sahagún, se hacían ofrendas con flores que las mujercitas llevaban en sus manos¹⁴⁷ y, particularmente en el festejo de *Uixtocíhuatl*: “*toda la gente que miraba el areito tenían en las manos flores amarillas que llaman cempoalxóchitl, otros tenían la yerba que llaman iztáuhyatl ...*”.¹⁴⁸

En aquel día, la mayordoma recibió los presentes con un abrazo e inmediatamente los acomodó sobre la base de la cruz. Encendió las veladoras como símbolo de esperanza, fe y divinidad. La gente siguió llegando y los hombres iniciaron las apuestas en una pequeña mesa donde jugaron cartas. Las mujeres apoderadas de la cocina, acomodaron las ollas sobre mesas de madera para facilitar su repartición. En este caso, como en el festejo de la cruz del Placetón y la de Ojo de Agua, al ser muchos los asistentes, la comida y el chilate se distribuyó en charolas.

En el Macuil ya era más de la una y el sacerdote aún no llegaba, mientras tanto, las mujeres disfrutaron del momento entre charlas. Los cohetes se escucharon y me dirigí hacía aquel lugar donde retumbaba el sonido; una señora era la encargada de prenderlos y correr rápidamente para alejarse de ellos. Finalmente se supo que el sacerdote no llegaría, así que la gente organizó un rezo y la estudiantina conformada por jóvenes entusiastas se dejó escuchar. Con la ausencia del sacerdote se dio por hecho la continuidad del evento no sin antes posponer la misa para el día siguiente. Los ánimos aumentaron poco a poco con la venta de cervezas, la pelea de gallos y el baile.

A la mañana siguiente, el sacerdote se presentó al Macuil para efectuar la misa a la cruz de Atrixco, pero los asistentes no se compararon con los del día anterior, ya que las miradas estaban puestas en la cruz del Placetón que fue adornada con bellas flores blancas y amarillas. Su misa se realizó en la iglesia de Las Salinas desde muy temprano y se escuchó el estruendo de los cohetes. A diferencia del festejo de la cruz de Atrixco en el que las familias establecidas provisionalmente tienen acondicionados fogones para su uso diario, en los sitios de las cruces restantes no se prepara la comida, sino que la gente se encarga de llevarla, ya que no cuenta con los utensilios ni lugares necesarios para su elaboración.

¹⁴⁷ Idem. *Op. cit.*, (1992), p. 47.

¹⁴⁸ Idem. *Op. cit.*, (2006), pp. 117.

Como coincidencia del festejo, llegó el agua corriente a la localidad y las mujeres la aprovecharon para lavar su ropa y los niños para bañarse. La segunda cruz del Macuil también se festejó el tres de mayo y, al igual que en las otras como lo marca la costumbre, se ofreció un plato de comida y un vaso lleno de chilate, sólo que en ella acudió poca gente, seguramente porque no hubo música que la motivara ni apuestas ni pelea de gallos, mucho menos cervezas frías. A mi parecer se trató de la fiesta más austera del lugar, ya que la cruz se encuentra apartada de la zona del trabajo artesanal, es decir, alejada del área en donde la convivencia de las personas es inminente, por consecuencia, hay poca distribución del trabajo respecto a los preparativos y con ello, pocos recursos económicos para efectuar gastos.

Al otro extremo de la laguna, en el sitio de culto del Placetón, hubo más concurrencia correlacionada con la comida ofrecida, el sonido contratado, el baile, pero sobre todo, con la pelea de gallos y la venta de cerveza. De hecho, también venta de ricas paletas de grosella para mitigar el calor y cohetes dirigidos al cielo como petición divina de lluvia.

En la fiesta de la Santa Cruz perteneciente al salitral de Ojo de Agua realizada el seis de mayo, fue clara la distinción de las actividades realizadas por los hombres y las mujeres durante el evento. Las mujeres con sus hijos alegraron la fiesta en la parte en la que se ubicaba la cruz; bailaron chilenas y cumbias guerrerenses, danzas heredadas y adaptadas que permean en esta cultura costeña. El grupo musical y las ollas llenas de comida también se encontraban de su lado. Al otro extremo de la enramada, los hombres, algunos con sus hijos y una que otra mujer, rodearon el área de combate que se dispuso para los gallos y tocó la banda de viento sin inmutarse por el sonido que produjo del otro lado el grupo musical.

En cuanto a la pelea de gallos, se trata de una actividad milenaria traída a México por los conquistadores, ahora parte de ese sincretismo cultural que se vive en Las Salinas. Sin ser partidaria de dicha actividad, encuentro que a través de ellos, los hombres en sociedad demuestran su valentía y suerte, siempre impulsados por el gusto y el orgullo que sienten cuando ha ganado el gallo criado. Por su parte, los que apuestan, dejan ver su solvencia económica que les brinda de cierto rango entre los asistentes.

Finalmente, el nueve de mayo se realizó la fiesta de la cruz ubicada detrás de las canchas de fútbol. Como se mencionó en un principio de este apartado, ésta cruz no tiene relación con los salitres, ya que no se localiza a las orillas de la laguna como las otras, sin embargo, sí en la

misma localidad que se beneficia de la sal en la que convergen las mismas prácticas rituales y tradicionales de las fiestas mencionadas.

Gastronómicamente hablando, la barbacoa de pollo en chile costeño es el guiso típico de esta celebración y el chilate, bebida ancestral para el deleite del paladar. El arroz blanco contrastante con el chile rojo de la barbacoa y las tortillas de maíz hechas a mano, conjunto excepcional y completo en la dieta festiva. Por último, la sal enaltece todos los sabores de los guisos preparados por aquellas mujeres costeñas, sin ella, nada sabría igual ni las fiestas ni la cerveza ni la vida en Las Salinas.

La continuidad del festejo a la Santa Cruz es sumamente importante, ya que aporta cosas significativamente positivas a las personas de esta comunidad salinera que se integra y renueva con las nuevas formas de reinterpretar la vida. Independientemente de la religión que se profese, la fiesta, como muchas otras en la región, refuerza el lazo de unión entre sus pobladores, crea nuevas redes de amistad que se benefician durante la vida cotidiana, así como redes de comercio y nuevos núcleos familiares, todo como parte del desarrollo humano y cultural en este determinado espacio. Por ello, la sal de la vida, también es el sabor de la Costa Chica de Guerrero.

Conclusiones

Esta investigación muestra la producción de la sal en México desde tiempos remotos a través de fuentes documentales y de campo. Es un hecho que, debido a la necesidad humana de la sal por sus usos y beneficios, los primeros grupos mesoamericanos buscaron yacimientos naturales que albergaban el mineral y crearon heterogéneas técnicas que requerían de fuerza y habilidad para facilitar su obtención, así como redes de comercio para su venta, intercambio y tributación.

Por ser una sustancia de gran importancia económica, las problemáticas sociales se han instaurado en ella a lo largo de los años. En México, las grandes industrias han tomado un papel relevante en la economía del país, y la salinera se ha consolidado como una de las más fuertes en el mundo. A pesar de ello, los pequeños productores no cuentan con la infraestructura necesaria para lograr el requisito que demanda mantenerse dentro de la competencia de mercado, aún peor, procurar las necesidades básicas de cada uno de ellos.

Las políticas públicas actuales han implementado la adición de yodo y flúor a la sal con el objetivo de evitar enfermedades como el cretinismo, el bocio y las caries dentales; no obstante, se han instaurado medidas como la de retirar los saleros de las mesas de los restaurantes con el fin de concientizar a la gente de un consumo controlado de sal que beneficie su salud, ya que en exceso puede generar hipertensión, daño renal, enfermedades cardiovasculares y accidentes cerebrovasculares.

Como parte fundamental de la investigación en nuestro lugar de estudio: Ojo de agua, Las Salinas, se infiere para la laguna Pozahualco una muy probable producción de sal desde la época prehispánica realizada principalmente por los antiguos pobladores yopis a partir de la técnica de evaporación solar como actualmente se realiza. La muerte de los naturales a causa de las batallas, la esclavitud, epidemias, en consecuencia, la necesidad de gente que trabajara en las haciendas españolas dedicadas a la ganadería y a la agricultura en la Costa Chica de Guerrero durante la época colonial, fueron pieza clave para que el lugar fuera ocupado por africanos y afrodescendientes. Hoy los pobladores costeños son parte de ese sincretismo cultural que hace años le dio un cambio significativo al paisaje sureño, inspiración de tanta poesía con sus mares y atardeceres.

Dar a conocer las etapas actuales del proceso productivo artesanal de la sal en la laguna, realizadas por las admirables manos trabajadoras de la Costa Chica, fue una de las prioridades cumplidas en este trabajo. Su técnica se basa en raíces ancestrales transmitidas de generación en generación, situación que es muy valiosa para su continuidad, tanto, como el trabajo de cada integrante de la familia que se ha especializado en la materia. En consecuencia, no es una labor que cualquiera con acceso a suelos adecuados pueda hacer, ya que la producción exitosa requiere de conocimientos, fuerza, paciencia, dedicación, experiencia y de la atención cuidadosa a los detalles. Es un trabajo vertiginoso por su temporalidad y en calma por la espera que requiere de los salineros para que la sal sea cristalizada.

Como se observó, la fiesta de la Santa Cruz es trascendental en Las Salinas por el número de sitios en los que se lleva a cabo, así como la dedicación y organización que los pobladores le imprimen. Una fiesta jubilosa en la que recaen los principios divinos de la época prehispánica ajustados a los parámetros religiosos católicos y al sentido de comunidad. Un intercambio cultural que le ha convenido a los salineros para el mejor aprovechamiento de su medio.

En el lugar ha disminuido la población que se dedica a la actividad salinera y con ello, la producción. Los factores son múltiples: fenómenos naturales que no favorecen la cosecha como son las lluvias tempranas o tardías, bajos recursos económicos que generan una producción incosteable, la búsqueda de mejores condiciones de vida tanto en el país como en el extranjero y la competencia del mercado por los precios bajos industriales de la sal. Rasgos que impulsan la petición divina y gubernamental de condiciones favorables para el desarrollo del proceso.

Mi abuela Gaby dice que antes todo estaba lleno de morros grandes, tan altos y blancos que cuando la escucho, parece que sus pequeños ojos brillan como reflejo de lo que un día fue. Mi abuelo Isaías me cuenta que llegó a dormir bajo la cobija estrellada del Placetón, que muchos hombres salineros acudían desde la madrugada a los salitrales sin ningún rastro de luz más que el de la luna y el de los candelabros para construir las eras antes de que el sol hiciera de las suyas, y que al acercarse la temporada de lluvias, quemaban aquellos morros de sal para que se formara una capa dura a su alrededor que los protegiera del agua.

Los pobladores dicen que desde la carretera se veían los relucientes cerritos de sal y que camiones entraban por ella para distribuirla a México y Acapulco, entre otros lugares. En cuanto a las modificaciones tecnológicas que ayudan a la producción de la sal, no han sido muchas a través de los años, de hecho, recientemente se ha introducido el uso de bombas de agua que

facilitan una mayor producción en menor tiempo siempre y cuando las condiciones ambientales sean favorables, además de mejores medios de transporte.

La armonía entre la naturaleza y el hombre genera el sano desarrollo de ambos. Tanto los salineros como los pobladores de la localidad han reconocido las leyes de la naturaleza e implementado técnicas para ser favorecidos sin dañarla, haciendo uso de la tierra para la agricultura y de la laguna para la pesca y la cosecha de la sal. Aún las fuentes primarias y sus manos son sus mejores herramientas para las actividades estacionales.

Los manglares constituyen una parte fundamental en la vida interna y externa del cuerpo de agua, así que su cuidado y conservación es de sumo interés. Motivados a la protección de este bello lugar por ser su fuente de trabajo y de vida, los pobladores no han permitido la salida de aguas residuales a la laguna, de ser así, sería algo catastrófico para la naturaleza, la localidad y otros grupos aledaños. El ciclo de la laguna es perfecta, ya que la salinización del suelo se combate con el aporte de agua de lluvia, de no ocurrir esto, la inestabilidad del medio físico repercutiría en el aspecto económico y en la manera en que se han establecido las relaciones sociales para sustentar y reproducir sus condiciones de vida.

Por todo lo anterior, es indispensable consumir los productos obtenidos por manos mexicanas para mantener con vida cada uno de los procesos productivos que se mantienen en armonía con la naturaleza, en particular, la sal que los locatarios han generado con tanto esfuerzo.

Las fuentes documentales han sido decisivas para comprender la importancia de la sal a lo largo de la historia, en este trabajo ayudaron a discernir lo que pudo haber sido en Las Salinas. Las fuentes vivas de la localidad son un gran tesoro invaluable del presente y del futuro que no podemos dejar de lado, mucho menos cuando el proceso productivo se ha ido apagando no sólo en el lugar, sino en muchos pueblos que tanta vida dieron.

El ensayo fotográfico *De luz y sal* es uno de los trabajos más enriquecedores que he realizado, desde su planeación hasta su presentación, con el fin de dar a conocer el proceso productivo artesanal de la sal en la localidad a través de mi lente, desde un enfoque documental y etnográfico. Crear una fotografía con un mensaje claro, requiere de un apropiado manejo de la técnica y de conocimientos específicos sobre la materia que reflejan la intención del fotógrafo, pero también de su sensibilidad y pasión. Para mí la fotografía se ha convertido en el medio predilecto para comunicar lo que siento y pienso.

Fue satisfactorio cómo me relacioné con las personas en Las Salinas a través de mi cámara, mi compañera de viaje. Al llegar a los salitrales, pensé que ante la presencia de ella, la gente se sentiría cohibida o modificaría su comportamiento, pero no fue así. Considero que se familiarizaron rápidamente con mi presencia por el lazo familiar que me une a su cultura, por mi interés de mostrar su trabajo que tanto admiro, por la compañía de mis primos que me supieron guiar y por su gran amabilidad de la cual estoy infinitamente agradecida. Lo que en conjunto, permitió que capturara la espontaneidad del momento en su entorno natural, con base en mi subjetividad, bagaje cultural, fuentes documentales y de campo, sin interferir en sus actividades salineras.

La duración de la producción salina determinada por la naturaleza fue el motor para poner todos mis sentidos en acción, para los salineros ocurre lo mismo. En mi estancia tuve la oportunidad de disfrutar de paisajes increíbles, y en los atardeceres, contemplar los bellos solares en su quietud después de una larga jornada.

Sabemos que las aportaciones que nos ha brindado la sal durante siglos son extraordinarias. Se ha metido en nuestros hogares de manera tan familiar y amistosa que pocas veces hemos valorado su entrega y considerado las consecuencias de su abuso. Muchos asentamientos han florecido y otros se han apagado por su existencia. El cloruro de sodio ha permitido lazos entre poblaciones que han ayudado a su conservación. No sólo ha creado fuertes relaciones comerciales, sino formas de vida.

Este ensayo fotográfico es contado a partir del lente de una joven que en su niñez, a manera de juego, recolectó granos de sal de una pequeña era; la que en las vacaciones de abril era cautivada por la troja de sus abuelos llena de costales blancos ordenados uno sobre el otro. Aquella niña percibía el trabajo en los solares como algo totalmente novedoso e interesante sin saber cuanta historia guardaban. Le sorprendía cómo los salineros iban y venían con sus descalzos pies morenos sobre la tierra caliente, las pesadas cargas en su espalda, el sumo cuidado de recolectar la sal para no ensuciarla, y hasta la manera de intercambiarla y de venderla.

Hoy *De luz y sal* muestra eso y más, se trata de una serie de fotografías documentales, etnográficas, de retrato y de paisaje tomadas durante el mes de marzo y mayo de 2014 en Ojo de Agua, Las Salinas, que tiene como objetivo expresar mi punto de vista sobre el trabajo que los salineros realizan en las diferentes etapas del proceso productivo artesanal de la sal en la localidad dentro de su contexto social y festivo, tal es el caso de la pesca como actividad complementaria y la fiesta de la Santa Cruz configurada por un sincretismo cultural.

El ensayo fotográfico hace una oda a los salineros como símbolo de identidad y a los solares como un lugar que preserva un trabajo artesanal mexicano heredado desde tiempos inmemoriales, mismo que paulatinamente ha disminuido en la localidad por ser poco redituable, aunado a los cambios climáticos que no favorecen a la producción y que, entre otras cosas, ha desembocado en la migración de los salineros en busca de mejores condiciones laborales y en un menor número de familias dedicadas a la cosecha de la sal.

He aquí instantes únicos e irrepetibles, espejos de agua bajo el sol con brillantes morros de sal, sorprende ver tanto sabor de costa. Eso es lo que mis fotos tienen, sabor a costa. Finalmente, a lo largo del tiempo se ha marcado la historia y mis fotografías capturan acciones que sólo ocurren en él, el tiempo de la sal.

Abriendo paso













Realización de eras

















Riego











¡Y se hizo la sal!















E nvasado, trueque, venta y almacenamiento de la sal.















Una actividad complementaria



Pesca







Fiesta de la Santa Cruz

























Retratos y paisajes





















Fichas técnicas



El gran canal
Tiro: f 5.6; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



La bifurcación
Tiro: f 5.6; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Abriendo brecha
Tiro: f 5.6; 1/160s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Creando caminos
Tiro: f 5.6; 1/400s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Fuerza y movimiento
Tiro: f 5.6; 1/50s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Pies descalzos
Tiro: f 5.6; 1/125s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Fuente de sal
Tiro: f 5; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Punto de partida
Tiro: f 4.5; 1/1000s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 26/03/2014



Arena fina
Tiro: f 4.5; 1/1250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Construcción de sueños
Tiro: f 4.5; 1/160s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



Entre sol, mar y arena
Tiro: f 4; 1/125s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



Mezcla para paños
Tiro: f 4; 1/125s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



Reflejos del Placetón
Tiro: f 4; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



Maestro de la sal
Tiro: f 4.5; 1/400s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



Habilidad y experiencia
Tiro: f 4; 1/200s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



El comienzo
Tiro: f 4; 1/1000s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Huellas del tiempo

Tiro: f 4; 1/100s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Soporte para morros

Tiro: f 4; 1/1250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Finura de piedra

Tiro: f 5.6; 1/800s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Un atardecer en el Macuil

Tiro: f 4.5; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 27/03/2014



Del otro lado del canal

Tiro: f 5.6; 1/60s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 23/03/2014



Herencia de amor

Tiro: f 5; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Salmuera

Tiro: f 5; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 4/05/2014



Pila de agua

Tiro: f 4; 1/1000s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



La base de la sal

Tiro: f 4; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



El riego

Tiro: f 4.5; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 27/03/2014



Equilibrio

Tiro: f 4.5; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 27/03/2014



Fin de la jornada

Tiro: f 4; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



A paso firme

Tiro: f 5.6; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 25/03/2014



Rastrillo de cristales

Tiro: f 5; 1/800s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 5/05/2014



Recolecta de morritos

Tiro: f 4; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Carrera contra el tiempo

Tiro: f 5.6; 1/640s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Las primeras cosechas

Tiro: f 5.6; 1/800s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Maravillas del salitral

Tiro: f 5; 1/640s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Bajo el sol de Las Salinas

Tiro: f 4.5; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18:55 mm
Fecha: 27/03/2014



Amor a la sal

Tiro: f 5; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 9/05/2014



En la enramada

Tiro: f 5; 1/125s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Morros

Tiro: f 5; 1/640s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Contemplación

Tiro: f 5; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 4/05/2014



Riqueza del mar

Tiro: f 5; 1/800s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 5/05/2014



La venta

Tiro: f 4.5; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 25/03/2014



Salinera

Tiro: f 5.6; 1/400s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Entre dos es mejor

Tiro: f 5.6; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 1/05/2014



El cargador

Tiro: f 5; 1/400s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 4/05/2014



La ruta de la sal

Tiro: f 5; 1/640s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 9/05/2014



Esfuerzo compartido

Tiro: f 5.6; 1/125s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 1/05/2014



La troja

Tiro: f 5.6; 1/15s
ISO: 200
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 1/05/2014



Camino a casa
 Tiro: f 5; 1/400s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 9/05/2014



Para llevar
 Tiro: f 5; 1/1250s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 11/05/2014



Sonrisa a flor de piel
 Tiro: f 5; 1/100s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 11/05/2014



Saboreando el momento
 Tiro: f 5; 1/125s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 11/05/2014



Redes que atrapan
 Tiro: f 4; 1/1250s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 28/03/2014



El Charco Carrizo
 Tiro: f 4; 1/640s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 28/03/2014



El regreso de los pescadores
 Tiro: f 5.6; 1/125s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 28/03/2014



Un gran día
 Tiro: f 5.6; 1/30s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 28/03/2014



El sabor de la vida
 Tiro: f 5; 1/640s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 10/05/2014



Adoración a la Santa Cruz
 Tiro: f 5; 1/160s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 3/05/2014



Ofrendas de luz y color
 Tiro: f 5.6; 1/60s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 2/05/2014



Festividad
 Tiro: f 5.6; 1/100s
 ISO: 400
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 2/05/2014



Al calor de las brasas
 Tiro: f 5; 1/20s
 ISO: 800
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 3/05/2014



Para chuparse los dedos
 Tiro: f 5.6; 1/160s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 2/05/2014



La mayordoma
 Tiro: f 5.6; 1/500s
 ISO: 100
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 2/05/2014



Delicias de la costa
 Tiro: f 5.6; 1/400s
 ISO: 200
 EF-S: 18-55 mm
 Fecha: 2/05/2014



Sabor a Guerrero

Tiro: f 5.6; 1/200s
ISO: 200
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 2/05/2014



Para que baile mi gente

Tiro: f 5; 1/100s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 6/05/2014



Acuerdos que tomar

Tiro: f 5; 1/125s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 3/05/2014



Peso neto

Tiro: f 5; 1/80s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 3/05/2014



El amarre

Tiro: f 5; 1/80s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 6/05/2014



Perder o ganar

Tiro: f 5; 1/50s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 6/05/2014



Con el último aliento

Tiro: f 4; 1/320s
ISO: 400
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 3/05/2014



La apuesta

Tiro: f 2.8; 1/500s
ISO: 400
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 3/05/2014



Al son que me toquen

Tiro: f 5; 1/30s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 6/05/2014



Luces del Placetón

Tiro: f 5; 1/30s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 4/05/2014



El negro de la costa

Tiro: f 4.5; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 25/03/2014



Cosechas de mi tierra

Tiro: f 5.6; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 2/05/2014



Don Toño

Tiro: f 5.6; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



Historias que contar, Ofelia Cahua

Tiro: f 5.6; 1/250s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



Mirada de mujer

Tiro: f 4.5; 1/160s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 27/03/2014



Usos y costumbres

Tiro: f 5; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



Perfil salinero

Tiro: f 5.6; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 28/03/2014



La costalilla

Tiro: f 5.6; 1/60s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 4/05/2014



Alegre bienvenida

Tiro: f 5.6; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 2/05/2014



Los niños de Atrixco

Tiro: f 5.6; 1/25s
ISO: 200
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 2/05/2014



Lazos que unen

Tiro: f 4.5; 1/500s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 24/03/2014



En la cima de los sueños

Tiro: f 4.5; 1/60s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 27/03/2014



La magia del saltral

Tiro: f 4.5; 1/100s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 27/03/2014



Solares

Tiro: f 5; 1/320s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014



El tiempo de la sal

Tiro: f 5; 1/8s
ISO: 100
EF-S: 18-55 mm
Fecha: 7/05/2014

Fuentes de información

Bibliografía

- Acuña, René (ed.). Relaciones geográficas del siglo XVI. t. I. “Antequera”. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, 1984. 411 pp.
- Alegría Margarita, *et al.* Manual para el manejo de información en la investigación documental. México, UAM-Unidad Azcapotzalco, 1994. XI + 46 pp.
- Álvarez, Cecilia. Valles de sal. Colima, Universidad de Colima, s.f. 28 pp.
- Andrews, Anthony P. Maya Salt Production and Trade. Tucson, Arizona, University of Arizona Press, 1983. XIV + 173 pp.
- Baeza, Pepe. Por una función crítica de la fotografía de prensa. Barcelona, Editorial Gustavo Gili, SA. 2ª ed., 2003. (c 2001). 192 pp.
- Broda, Johanna y Catharine Good Eshelman (coord.^{as}). Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas. Pról. de Félix Báez-Jorge. México, D.F., CONACULTA, INAH, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 2004. 498 pp.
- Coe, Michael D. y Richard A. Diehl. In the Land of the Olmec. vol. I. “The Archaeology of San Lorenzo Tenochtitlan”. Austin, Texas, University of Texas Press, 1980. 416 pp.
- Contreras Espinosa, Francisco. Ecosistemas costeros mexicanos. México, UAM, Unidad Iztapalapa, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, 1993. 415 pp.
- ----- Ecosistemas costeros mexicanos: una actualización. México, D.F., UAM, Unidad Iztapalapa, 2010. 516 pp.
- Dehouve, Danièle. Entre el caimán y el jaguar. Los pueblos indios de Guerrero. México, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Instituto Nacional Indigenista, 1994. 210 pp.
- Eco, Umberto. Cómo se hace una tesis. Trad. de Lucía Baranda y Alberto Clavería Ibáñez. Primera edición en español. Barcelona, Editorial Gedisa, 2001. (c 1977). 233 pp.
- Ewald, Ursula. La industria salinera de México, 1560-1994. Trad. de Jorge Ferreiro. Primera edición en español. México, Fondo de Cultura Económica, 1997. (c1985). 515 pp.
- Flores Clair, Eduardo. Un granito de sal. México, Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, 1992. 51 pp.

- Flores Díaz, Antonio, *et al.* Salinidad un nuevo concepto. Colima, Col., Universidad de Colima, 1996. 138 pp.
- Fonseca, Fabián de y Carlos de Urrutia. Historia general de Real Hacienda. t. IV, escrita por D. Fabián de Fonseca y D. Carlos de Urrutia, por orden del Virrey, Conde de Revillagigedo; obra hasta ahora inédita y que se imprime con permiso del Supremo Gobierno. México, 1851. 700 pp.
- Freund, Gisèle. La fotografía como documento social. Versión castellana Josep Elias. 1ª ed. en español. Barcelona, Editorial Gustavo Gili, SA, 1993. (c.1974) 207 pp.
- Gerhard, Peter. Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821. Trad. de Stella Mastrangelo. 2ª ed. en español. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 2000. (c 1986) 495 pp.
- Homero. Ilíada. Edición bilingüe de F. Javier Pérez. Madrid, Abada, 2012. 1200 pp.
- Ichon, Alain. La religión de los Totonacas de la Sierra. México, Instituto Nacional Indigenista, Secretaria de Educación Pública, 1973. 512 pp.
- Illades, Carlos. Guerrero. Historia breve. Preámbulo de Alicia Hernández Chávez. 2ª ed. México, FCE, Colmex, FHA, 2011. (c2000) 188 pp.
- Jiménez García, Elizabeth, *et. al.* Historia general de Guerrero. vol. I. “Época prehispánica”. México, Asociación de Historiadores de Guerrero A.C., INAH, Gobierno del Estado de Guerrero, JGH Editores, 1998. 517 pp.
- Kaufmann, Dale W. (ed.). Sodium Chloride. The Production and Properties of Salt and Brine. New York, Reinhold, 1960. XIV + 743 pp.
- Kepecs, Susan. “Chichén Itzá, Tula, and the Epiclassic/Early Postclassic Mesoamerican World System”, en Twin Tollans: Chichén Itzá, Tula, and the Epiclassic to Early Postclassic Mesoamerican World. Editado por Jeff Karl Kowalski y Cynthia Kristan-Graham. Washington, DC., Dumbarton Oaks Research Library and Collection, 2011. pp. 95-111.
- ----- “Salt Sources and Production”, en The Postclassic Mesoamerican World. Editado por Michael. E. Smith y Frances F. Berdan. Salt Lake City, University of Utah Press, 2003. pp. 126-130.
- La Biblia *Latinoamérica. Edición Pastoral. XII ed., España, San Pablo y Editorial Verbo Divino, 1995. (c1972).

- Liot, Catherine. “La sal de Saluya: cronología y papel en la organización del poblamiento prehispánico”, en El occidente de México: arqueología, historia y medio ambiente. Perspectivas regionales. Actas del IV Coloquio de Occidentalistas. Ricardo Ávila, *et al.* (eds.). Guadalajara, Jalisco, Universidad de Guadalajara, Instituto Francés de Investigación Científica para el Desarrollo en Cooperación, 1998. pp. 135-155.
- ----- Les salines préhispaniques du bassin de Saluya (Occident du Mexique). Milieu et techniques. Oxford, England, Archaeopress, 2000. XII + 292 pp.
- Litvak King, Jaime. Cihuatlán y Tepecoacuilco: provincias tributarias de México en el siglo XVI. México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971. 151 pp.
- Mendizábal, Miguel Othón de. Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México. México, Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, 1928. 226 pp.
- Multhauf, Robert P. El legado de Neptuno. Historia de la sal común. Trad. de Mariluz Caso. Primera edición en español. México, Fondo de Cultura Económica, 1985. (c 1978) 441 pp.
- Muñoz Camargo, Diego. Historia de Tlaxcala. Paleografía, introducción, notas, apéndices e índices analíticos de Luis Reyes García, con la colaboración de Javier Lira Toledo. México, Universidad Autónoma de Tlaxcala, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, 2013. (c. 1998) 388 pp.
- Neruda, Pablo. Tercer libro de las odas. Buenos Aires, Losada, 1957. 205 pp.
- Parsons, Jeffrey R. “Late Postclassic Salt Production and Consumption in the Basin of Mexico. Some Insights from Nexquipayac”, en Economies and Politics in the Aztec Realm. Editado por Mary G. Hodge y Michael E. Smith. vol. 6, Albany, Institute for Mesoamerican Studies, 1994. pp. 257-290.
- Pline L’Ancien. Histoire Naturelle. L. XXXI. Texto preparado, traducido y comentado por Guy Serbat. Paris, Société d’édition << Les Belles Lettres >>, 1972. 194 pp.
- Quiroz Malca, Haydée. Las mujeres y los hombres de la sal de la Costa Chica de Guerrero. México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 2008. 258 pp.
- Reyes Garza, Juan Carlos (coord.). La sal en México. vol. I. Colima, Col., México, Universidad de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 1995. XXIV + 282 pp.
- ----- (comp.) La sal en México. vol. II. Colima, Col., México, Gobierno del Estado de Colima, Secretaría de Cultura de Colima, Universidad de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares, 1998. XI + 473 pp.

- Sahagún, Fray Bernardino de. Historia general de las cosas de Nueva España. Numeración, anotación y apéndices por Ángel María Garibay K. Décima primera ed., México, Porrúa, 2006. 1061 pp.
- ----- Ritos, sacerdotes y atavíos de los dioses. 2ª ed. Introducción, paleografía, versión y notas de Miguel León-Portilla. México, UNAM, Instituto de Historia: Seminario de Cultura Náhuatl, 1992. (c1958) 176 pp.
- ----- Primeros memoriales. Facsímil ed. Fotografías de Ferdinand Anders. Norman, Oklahoma, University of Oklahoma Press; Madrid, Real Academia de la Historia, 1993. 176 pp.
- Salitrales de San Ignacio. Sal y ballenas en Baja California. México, SEMARNAP, 1997. 48 pp.
- Solares, Blanca. Uixtocíhuatl o el simbolismo sagrado de la sal. Barcelona, Anthropos Editorial, México, UNAM-Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, 2012. 171 pp.
- Solís Correa, Hugo E. Nomenclatura química. México, Grupo Editorial Patria, 2009. 173 pp.
- Vázquez Salguero, David Eduardo. Rastros de sal. México, Fondo Estatal para la Cultura y las Artes de San Luis Potosí, 2008. 94 pp.
- Williams, Eduardo. “Explotación de la sal en Michoacán (siglo XVI): un estudio etnohistórico”, en El occidente de México: arqueología, historia y medio ambiente. Perspectivas regionales. Actas del IV Coloquio de Occidentalistas. Ricardo Ávila, *et al.* (eds.). Guadalajara, Jalisco, Universidad de Guadalajara, Instituto Francés de Investigación Científica para el Desarrollo en Cooperación, 1998. pp. 221-229.
- ----- La sal de la tierra: etnoarqueología de la producción salinera en el occidente de México. Zamora, Michoacán, El Colegio de Michoacán y Secretaría de Cultura del Estado de Jalisco, 2003. 309 pp.

Documentos

- Diagnóstico de salud del Centro de Salud de Las Salinas y sus áreas de influencia: Islaltepec, Las Lajas, Col. 16 de Septiembre, Técnica 35, El Charco Carrizo pertenecientes al municipio de Copala, Gro. Enero 2014. 22 pp. Proporcionado de manera personal por la enfermera del Centro de Salud, Josefina García en mayo de 2014 en Ojo de Agua, Las Salinas, del municipio de Copala, Guerrero.

Enciclopedia

- Montemayor, Carlos (coord.) Diccionario del náhuatl en el español de México. México, Gobierno del Distrito Federal, UNAM, 2007. 441 pp.
- Secretaría de Gobernación: Gobierno del estado de Guerrero. Enciclopedia de los municipios de México. vol. II. “Los municipios de Guerrero”. México, D.F., Talleres Gráficos de la Nación, 1988. 400 pp.

Filmografía

- La sal de la Tierra (The Salt of the Earth). Wim Wenders y Juliano Ribeiro Salgado. Decia Films, Amazonas Images y Solares Fondazione delle Arti, Francia, 2014, 110 minutos.

Fuentes electrónicas

- Admin. “La buena y necesaria sal”. *Revista del Consumidor* [en línea], México, 7 de junio de 2010. Dirección URL: <http://revistadelconsumidor.gob.mx/?p=11065> [Consulta: 4 de diciembre de 2014].
- *Anuario estadístico y geográfico de los Estados Unidos Mexicanos 2015* [en línea], México, INEGI, 2015, 921 pp. Dirección URL: http://internet.contenidos.inegi.org.mx/contenidos/productos//prod_serv/contenidos/espanol/bviniegi/productos/nueva_estruc/aegeum/2015/702825077280.pdf [Consulta: 5 de enero de 2016].
- Asociación Mexicana de la Industria Salinera A.C. *Producción de sal* [en línea], México, 2015. Dirección URL: <http://www.amisac.org.mx/produccion/> [Consulta: 12 de junio de 2015].
- Asociación Mexicana de Restaurantes, A.C. *Menos sal, más salud. Bájale a la sal* [en línea], México, 2014. Dirección URL: <http://www.amr.org.mx/docs/Boletin-Menos-Sal-Mas-Salud-V2.pdf> [Consulta: 19 de abril de 2015].
- *Cabovisión.tv*. “Los Cabos, sede del próximo Congreso Internacional de Antropología de la Sal.” [en línea], México, 26 de agosto de 2015. Dirección URL: <http://cabovision.tv/index.php/noticias-hidden/19811-los-cabos-sede-en-el-2018-del-proximo-congreso-internacional-de-antropologia-de-la-sal-boletin-de-prensa> [Consulta: 20 de febrero de 2017].
- Carrasco, Pedro. “La reina de la sal”. *Tlalocan*. [en línea] México, vol. IV, núm. 3, 1963, pp. 225-226. Dirección URL: <https://revistas-filologicas.unam.mx/tlalocan/index.php/tl/article/view/328/326> [Consulta: 20 de diciembre de 2015].

- *Códice Mendoza, folio 34r* [en línea], Edición digital INAH. Dirección URL: http://www.codicemendoza.inah.gob.mx/index.php?lang=spanish&folio_number=40&type=r§ion=m [Consulta: 11 de agosto de 2015].
- *Códice Mendoza, folio 39r* [en línea], Edición digital INAH. Dirección URL: http://codicemendoza.inah.gob.mx/index.php?lang=spanish&folio_number=45&type=r§ion=m [Consulta: 11 de agosto de 2015].
- CONABIO. *Tabebuia Rosea* [en línea], Dirección URL: http://www.conabio.gob.mx/conocimiento/info_especies/arboles/doctos/11-bigno7m.pdf [Consulta: 23 de octubre de 2015].
- CONEVAL. *Guerrero: pobreza estatal 2014* [en línea]. Dirección URL: <http://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Guerrero/Paginas/pobreza-2014.aspx> [Consulta: 20 de octubre de 2015].
- Cuéntame de México. *Agua: distribución* [en línea], Dirección URL: <http://cuentame.inegi.org.mx/territorio/agua/distribucion.aspx?tema=T> [Consulta: 13 de marzo de 2015].
- Cuéntame de México. *Guerrero. División municipal* [en línea], Dirección URL: http://cuentame.inegi.org.mx/mapas/pdf/entidades/div_municipal/grompioscolor.pdf [Consulta: 26 de enero de 2016].
- Cuéntame de México. *Mapoteca digital* [en línea], Dirección URL: http://200.23.8.30/mapoteca/framePrint.php?urlmap=http://solgeo.inegi.org.mx/ms_tmp/mapdig147535476828504.PNG&urlscalebar=http://solgeo.inegi.org.mx/ms_tmp/57f0200d_6f20_2.PNG&LISTA_CAPAS=002&nombres_capas=Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas,Entidades%20federativas [Consulta: 4 de octubre de 2015].
- Cuéntame de México. *Superficie Guerrero* [en línea], Dirección URL: <http://cuentame.inegi.org.mx/monografias/informacion/gro/territorio/default.aspx?tema=me&e=12> [Consulta: 4 de octubre de 2015].
- Durand-Forest, Jacqueline de. “Cambios económicos y moneda entre los aztecas”. *Estudios de Cultura Náhuatl* [en línea], Trad. de Josefina García Quintana, vol. 9, México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1971. pp. 105-124. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn09/120.pdf> [Consulta: 25 de septiembre de 2015].

- Flores Verdugo, Francisco Javier, *et al.* “Ecosistemas acuáticos costeros: importancia, retos y prioridades para su conservación”, en *Perspectivas sobre conservación de ecosistemas acuáticos en México* [en línea], Editado por Óscar Sánchez, *et al.* Prólogo de Peter Bridgewater, México, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Instituto Nacional de Ecología, United States Fish & Wildlife Service, Unidos para la Conservación A.C., Escuela de Biología de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, 2007, 293 pp. Dirección URL: <http://www.semarnat.gob.mx/archivosanteriores/temas/gestionambiental/vidasilvestre/Documents/publicaciones/Libro%20Ecosistemas%20acuaticos%20Oscar%20Sanchez%20et%20al%202007.pdf> [Consulta: 19 de abril de 2015].
- Gobierno del Estado de Guerrero, 2015-2021. *Municipios del Estado de Guerrero* [en línea], Portal oficial del Gobierno del Estado de Guerrero, Dirección URL: <http://guerrero.gob.mx/municipios/> [Consulta: 8 de septiembre de 2016].
- Hernández, Vanessa. “Tehuacalco, restos del misticismo de una cultura jamás doblegada”. *La jornada, Guerrero* [en línea], Guerrero, México, viernes 15 de enero de 2010. Dirección URL: <http://www.lajornadaguerrero.com.mx/2010/01/15/index.php?section=cultura&article=011n1cu1> [Consulta: 17 de diciembre de 2015].
- INAFED. “Guerrero: Regionalización”. *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México* [en línea], 2010. Dirección URL: <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM12guerrero/index.html> [Consulta: 4 de octubre de 2015].
- INEGI. *Mapa digital de México* [en línea], Dirección URL: <http://gaia.inegi.org.mx/mdm6/?v=bGF00jE2LjU2MTI4LGxvbjotOTguODUyMDksejoxMSxsOmMxMTFzZXJ2aWNpb3M=> [Consulta: 11 de mayo de 2016].
- Instituto de Geofísica, Servicio Sismológico Nacional. *Reporte de sismo. Sismo del día 8 de mayo de 2014, Guerrero (M 6.4)* [en línea], México, UNAM, 6 pp. Dirección URL: http://www.ssn.unam.mx/jsp/reportesEspeciales/8mayo2014_Guerrero.pdf [Consulta: 23 de octubre de 2015].
- Instituto Nacional de Salud Pública. *En México, consumo de sal muy superior al recomendado* [en línea], México, última actualización: lunes, 23 de septiembre de 2013 a las 15:08. Dirección URL: <http://www.insp.mx/noticias/nutricion-y-salud/153-en-mexico-consumo-de-sal-muy-superior-al-recomendado.html> [Consulta: 20 de abril de 2015].
- ISAL. *Sal y salud, nutriente enriquecido* [en línea], España y Portugal. Dirección URL: http://institutodelasal.com/sobre_la_sal/salud/nutriente_enriquecido [Consulta: 3 de febrero de 2015].

- Lara-Lara, José Rubén, *et al.* “Los ecosistemas marinos”. *Capital natural de México*, vol. I: *Conocimiento actual de la biodiversidad* [en línea], México, CONABIO, 2008, pp. 135-159. Dirección URL: http://www.biodiversidad.gob.mx/pais/pdf/CapNatMex/Vol%20I/I05_Losecosistemasmar.pdf [Consulta: 20 de abril de 2015].
- Limón Olvera, Silvia. “El dios del fuego y la regeneración del mundo”. *Estudios de Cultura Náhuatl* [en línea], México, D.F., UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 30 de enero de 2001. pp. 51-68. Dirección URL: <http://www.ejournal.unam.mx/ecn/ecnahuatl32/ECN03205.pdf> [Consulta: 20 de mayo de 2016].
- Martí, Samuel. “Simbolismo de los colores, deidades, números y rumbos”. *Estudios de Cultura Náhuatl* [en línea], vol. 2, México, UNAM, Instituto de Historia: Seminario de cultura náhuatl, 1960. pp. 93-127. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn02/019.pdf> [Consulta: 9 de noviembre de 2015].
- NASA. *All Systems Go for NASA's Mission to Jupiter Moon Europa* [en línea], 17 de junio de 2015. Dirección URL: http://solarsystem.nasa.gov/europa/newsdisplay.cfm?Subsite_News_ID=38112&SiteID=4 [Consulta: 12 de agosto de 2015].
- NASA. *NASA Research: Europa's Mystery Dark Material Could Be Sea Salt* [en línea], 12 de mayo de 2015. Dirección URL: <http://solarsystem.nasa.gov/news/2015/05/12/nasa-research-europas-mystery-dark-material-could-be-sea-salt> [Consulta: 12 de agosto de 2015].
- NASA en español. *La NASA Confirma la Evidencia de Agua Líquida en Marte* [en línea], 28 de septiembre de 2015. Dirección URL: <http://www.lanasa.net/news/marte/la-nasa-confirma-la-evidencia-de-agua-liquida-en-marte/> [Consulta: 28 de septiembre de 2015].
- OMS. *Día Mundial del Corazón 2014: con menos sal se salvan vidas* [en línea], Ginebra, 25 de septiembre de 2014. Dirección URL: <http://www.who.int/mediacentre/news/notes/2014/salt-reduction/es/> [Consulta: 12 de febrero de 2015].
- OMS. *Directrices: Ingesta de sodio en adultos y niños Resumen* [en línea], WHO Document Production Services, Geneva Switzerland, 2013, ii + 4 pp., Dirección URL: http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/85224/1/WHO_NMH_NHD_13.2_spa.pdf [Consulta: 12 de febrero de 2015].
- Pantoja Sara. “Quitan saleros en restaurantes del DF”, *El Universal* [en línea], Ciudad de México, jueves 4 de abril de 2013. Dirección URL: <http://www.eluniversal.com.mx/notas/914729.html> [Consulta: 19 de abril de 2015].

- Real Academia Española, “sal”. *Diccionario de la Real Academia Española* [en línea]. 23.^a ed., Madrid: España, 2014. Dirección URL: <http://dle.rae.es/?id=X0g3a2Z> [Consulta: 28 de diciembre de 2015].
- Rubí Alarcón, Rafael. “Comunidades indígenas, siglos XVI y XVII del centro y la montaña de Guerrero”. *Estudios de cultura náhuatl* [en línea], México, 1993, núm. 23, pp. 297-341. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/nahuatl/pdf/ecn23/418.pdf> [Consulta: 23 de mayo de 2015].
- *Second International Congress on the Anthropology of Salt*. Dirección URL: <http://saluniversalis.com> [Consulta: 20 de febrero de 2017].
- Secretaría de Economía. *Acerca de ESSA* [en línea], última modificación: 21 de noviembre de 2014. Dirección URL: http://www.essa.com.mx/acerca_de_essa.aspx [Consulta: 12 de junio de 2015].
- Secretaría de Economía. *Exportadora de sal incrementará su capacidad de producción para atender la demanda mundial* [en línea], México, 1 de abril de 2011. Dirección URL: <http://www.economia.gob.mx/eventos-noticias/sala-de-prensa/comunicados/6546-exportadora-de-sal-incrementara-su-capacidad-de-produccion-para-atender-la-demanda-mundial> [Consulta: 22 de marzo de 2015].
- Secretaría de Economía. *Perfil de mercado de la sal* [en línea], México, Secretaría de Economía, Coordinación General de Minería, diciembre 2014, I + 49 pp. Dirección URL: http://economia.gob.mx/files/comunidad_negocios/industria_comercio/informacionSectorial/minero/pm_sal_2014.pdf [Consulta: 6 de abril de 2015].
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. *Programa de Manejo Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán* [en línea], México, SEMARNAT, enero de 2013, 329 pp. Dirección URL: http://www.conanp.gob.mx/que_hacemos/pdf/programas_manejo/tehuacan_2013.pdf [Consulta: 9 de mayo de 2015].
- SEDESOL. *Catálogo de localidades* [en línea], Dirección URL: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=120180020> [Consulta: 30 de octubre de 2015].
- Serra, Simona. “El agua y la sal (ATU 923), cuento tradicional siciliano de la colección de G. Pitrè”. *Culturas Populares. Revista Electrónica* [en línea]. núm. 4, enero-junio 2007. Dirección URL: <http://www.culturaspopulares.org/textos4/articulos/serra.htm> [Consulta: 13 de marzo de 2015].

- Torquemada, Fray Juan de. *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra* [en línea], vol. II, libro IV, 3ª ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975. (c 1615) pp. 150-153. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/volumen/02/02Libro%20Cuarto/miv2049.pdf> [Consulta: 7 de agosto de 2015].
- ----- *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra* [en línea], vol. III, libro IX, 3ª ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975. (c 1615) pp. 268-270. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/volumen/03/05Libro%20Nono/miv3112.pdf> [Consulta: 7 de octubre de 2015].
- ----- *Monarquía indiana de los veinte y un libros rituales y monarquía indiana, con el origen y guerras de los indios occidentales, de sus poblaciones, descubrimiento, conquista, conversión y otras cosas maravillosas de la misma tierra* [en línea], vol. III, libro IX, 3ª ed., México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, 1975. (c 1615) pp. 310-311. Dirección URL: <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/monarquia/volumen/03/05Libro%20Nono/miv3128.pdf> [Consulta: 7 de octubre de 2015].
- Torre, Daniel de la. “¿Por qué el agua de mar es salada?”. *¡De acuerdo! La ciencia a tu medida* [en línea], Uruguay, octubre 2013, núm. 1, pp. 30-31. Dirección URL: http://www.revistadeacuerdo.org/images/stories/revistas/De_acuerdo-El_agua-Version-SIM-PTB-LATINOAMERICANA-72_dpi.pdf [Consulta: 11 de marzo de 2015].
- U.S. Geological Survey. *Mineral commodity summaries 2015* [en línea], Reston, Virginia, U.S. Geological Survey, 2015, 196 pp, Dirección URL: <http://minerals.usgs.gov/minerals/pubs/mcs/2015/mcs2015.pdf> [Consulta: 12 de junio de 2015].
- Varela, Rogelio. “México venderá sal a Rusia”. *El Financiero* [en línea], México, 5 de septiembre de 2013, Dirección URL: <http://www.elfinanciero.com.mx/opinion/mexico-vendera-sal-a-rusia.html> [Consulta: 20 de abril de 2015].
- Velázquez, María Elisa y Gabriela Iturralde Nieto. *Afrodescendientes en México. Una historia de silencio y discriminación* [en línea], México, CONAPRED, 2012. 145 pp. Dirección URL: [http://www.conapred.org.mx/userfiles/files/TestimonioAFRO-INACSS\(1\).pdf](http://www.conapred.org.mx/userfiles/files/TestimonioAFRO-INACSS(1).pdf) [Consulta: 27 de junio de 2015].
- “Yopitzingo, provincia de”. *Enciclopedia Guerrerense* [en línea], Edición conmemorativa, México, 2012. Dirección URL: <http://www.encyclopediagro.org/index.php/indices/indice-cultura-general/1645-yopitzingo-provincia-de> [Consulta: 16 de agosto de 2015].

- “Xipe-Tótec”. *Enciclopedia Guerrerense* [en línea], Edición conmemorativa, México, 2012, Dirección URL: <http://www.encyclopediagro.org/index.php/indices/indice-cultural-general/1640-xipetotec> [Consulta: 28 de agosto de 2015].

Hemerografía

- Andrews, Anthony P. “La sal entre los antiguos mayas”. *Arqueología Mexicana* (México, D. F.), noviembre-diciembre de 1997, vol. V: 1997, núm. 28. pp. 38-45.
- Attolini Lecón, Amalia “Los placeres del paladar. Los caminos de las mercaderías entre los mayas prehispánicos”. *Arqueología Mexicana* (México, D.F.), julio-agosto de 2013, vol. XXI: 2013, núm. 122, pp. 48-53.
- Barabas, Alicia M. “El trabajo comunitario en las poblaciones indígenas actuales”. *Arqueología Mexicana* (México, D.F.), noviembre-diciembre de 2013, vol. XXI: 2013, núm. 124. pp. 71-77.
- Berdan, Frances. “El tributo a la Triple Alianza”. *Arqueología Mexicana* (México, D.F.), noviembre-diciembre de 2013, vol. XXI: 2013, núm. 124. pp. 49-55.
- Broda, Johanna. “Las fiestas del Posclásico a los dioses de la lluvia”. *Arqueología Mexicana* (México, D. F.), marzo-abril de 2009, vol. XVI: 2009, núm. 96. pp. 58-63.
- Carrera Stampa, Manuel. “Relaciones Geográficas de Nueva España siglos XVI y XVIII”. *Estudios de Historia Novohispana* (México), 1968, vol. II: 1968. pp. 233-261.
- Castellón Huerta, Blas Román. “Un grano de sal: aportaciones etnoarqueológicas al estudio histórico de una industria ancestral”. *Anuario de Historia* (México), 2007, vol. I: 2007, pp.67-83.
- Merlo Juárez, Eduardo. “El culto a la lluvia en la Colonia. Los santos lluviosos”. *Arqueología Mexicana* (México, D. F.), marzo-abril de 2009, vol. XVI: 2009, núm. 96. pp.64-68.
- Noguera, Eduardo. “Identificación de una saladera”. *Anales de Antropología* (México), 1975, vol. XII: 1975, núm. 1. pp. 117-151.
- Parsons, Jeffrey R. “Una etnografía arqueológica de la producción tradicional de sal en Nexquipayac, Estado de México.” *Arqueología* (México, D.F.), julio-diciembre de 1989, segunda época: 1989, núm. 2, pp. 69-80.
- *Revista del Consumidor* (México), Junio de 2010, núm. 400, 80 pp.
- Sánchez Vázquez, María de Jesús. “La producción de sal en un sitio del Postclásico Tardío”. *Arqueología* (México, D.F.), julio-diciembre de 1989, segunda época: 1989, núm. 2. pp. 81-87.

- Villela Flores, Samuel. “El culto a las deidades de la lluvia en la Montaña de Guerrero”. Arqueología Mexicana (México, D.F.), marzo-abril de 2009, vol. XVI: 2009, núm. 96. pp. 69-72.
- Villela Flores, Samuel y Elizabeth Jiménez García. “Paquetes sagrados en Guerrero, ayer y hoy”. Arqueología Mexicana (México, D.F.), noviembre-diciembre de 2011, vol. XIX: 2011, núm. 112. pp. 70-75.

Tesis

- Quiroz Malca, Haydée. Las mujeres y los hombres de la sal. Un proceso de producción y reproducción cultural en la Costa Chica de Guerrero. Tesis de doctorado. México, Universidad Iberoamericana, 1998. 407 pp.
- Sánchez Vázquez, María de Jesús. Zacatenco: Una unidad productora de sal en la Ribera Noroccidental del Lago de Texcoco. Tesis de licenciatura. México, D.F., ENAH, 1984, 121 pp.