

Sal artesanal de la Mixteca poblana

David Rodolfo Domínguez Arista

1. ¿Cuál es la zona donde se localizan? qué nos pueden contar de ella: del paisaje; ¿de la gente, etc.?

El estado de Puebla, concretamente la región Mixteca, es un territorio con características biofísicas que han permitido, por milenios, la producción de sal artesanal. Lo anterior debido a la transmisión del saber hacer de esta producción, su permanencia como tradición, como una forma de relación con la naturaleza y los recursos naturales, lo que ha permitido hasta la actualidad, mantener vivos los conocimientos, las propias salinas, así como el uso alimenticio, económico y cultural del producto.

Son varias las comunidades que se dedican a la producción de la sal en la región: San Antonio Texcala y Zapotitlán Salinas; Chila y San Pedro Ocotlán en Chila de la Sal; Tlaxcuapan en Piaxtla; y Xicotlán.

Las salinas son un elemento preponderante en la relación de los productores con algunos municipios y con los ecosistemas de la Reserva de la Biósfera de Tehuacán-Cuicatlán, ya que ellos mismos han contribuido a preservar y fomentar la biodiversidad endémica de la región, pues la producción de sal está ligada sustancialmente a la preservación de los recursos naturales. Su actividad organizada para cuidar su entorno pasa por la conservación y manejo del agua, la preservación del suelo, la conservación de fauna y flora nativa, y el resguardo de elementos culturales ligados a las salinas como sepulcros antiguos y otros lugares ceremoniales.

2. ¿Qué alimento ancestral o alimentos ancestrales están rescatando o han intentado preservar?

La sal fósil o sal de tierra. Es una sal producida desde hace dos mil años, mediante procesos artesanales que poco han cambiado desde hace siglos. La sal tiene

orígenes antiguos y su proceso sufrió algunos cambios tecnológicos tras la llegada y el dominio español en estas regiones. Pues empezó a ser utilizada principalmente para el beneficio de la plata, perdiendo parte del valor simbólico que le atribuían los pueblos indígenas.

Estas salinas están ubicadas en lugares que son considerados zonas arqueológicas vivas, porque se han mantenido en el mismo sitio y para la misma función desde hace milenios, alcanzando su esplendor en el periodo del Reino de Cuthá, alrededor del año 700 d.C.

La preservación se ve interrumpida por la explotación de Ónix y mármol en la zona, lo que compite con las propias salinas en espacio e importancia económica. La migración y el precio de la sal son otros factores en contra de la tradición y la permanencia del producto.

3. ¿Cuál es el motivo por el que han realizado esta labor de rescate de alimentos ancestrales?

Hay varios factores que han impulsado la preservación de estos productos. Ha habido esfuerzos por crear rutas turísticas para generar derrama económica en la región, otros han buscado generar algún sello de calidad para darle un valor agregado a la sal. Esto está ligado directamente, en el caso de Zapotitlán salinas, a la pertenencia a la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán. Se busca preservar la tradición, pero también la biodiversidad asociada y la cultura ligada a esta producción localizada.

La vigilancia sobre el uso de los recursos y la preservación de la biodiversidad alrededor de la producción de sal ha llevado a los productores a acudir a sus instituciones comunitarias como las asambleas, para tratar de regular las actividades que influyen en la agricultura, la ganadería y el aprovechamiento forestal, pretendiendo establecer acuerdos comunes entre los involucrados: instituciones comunitarias, organizaciones sociales, instituciones gubernamentales municipales, estatales y federales.

4. ¿Cómo han logrado organizarse? ¿Qué problemas o dificultades han tenido?

Más de 300 productores en estas comunidades están en procesos organizativos buscando continuar la producción para sus respectivos mercados. Al mismo tiempo, buscan proporcionar valor agregado a la sal – ya sea mediante la creación de marcas colectivas, certificaciones o sellos de calidad como una Indicación Geográfica o Denominación de Origen – que hasta el momento se vende solamente a granel. Por lo anterior, han buscado desarrollar cooperativas como forma de organización que fortalezca la búsqueda de los objetivos señalados. A la par, las comunidades han realizado murales colectivos, han participado en descubrimientos arqueológicos en sus comunidades, deciden hacer esculturas en donde se refleje su historia ligada a la producción de sal, y han desarrollado sus propios ordenamientos ambientales reflejados en la construcción arquitectónica de las salinas y los pozos de agua; las terrazas de evaporación; el cuidado, rediseño y restauración de las mismas salinas. Es decir, buscan retomar los elementos culturales que los proveen de identidad teniendo como eje articulador la producción de sal: la preservación arquitectónica de las salinas que data de la época prehispánica, al igual que lugares sagrados, otras ruinas y restos arqueológicos, así como documentos de origen colonial y moderno que constituyen la continuidad de la herencia de estas comunidades productoras. La producción de sal es, en sí misma, una constante en el tiempo y en los diversos momentos históricos en los que los productores ubican transformaciones sociales importantes: el periodo prehispánico, la colonia y la revolución. En cada periodo importante de la historia local, la conservación de la producción salinera ha sido parte sustancial de su preservación como grupo social, al mismo tiempo, ha significado una importante fuente de recursos económicos para la población. La producción salinera complementa la producción estacional de maíz y es igualmente vital pues los pobladores esperan la época de lluvias para sembrar maíz, y esperan la época de secas para producir la sal.

El contexto de comercialización desigual, y desfavorable que enfrentan los productores proviene, en buena medida, de los obstáculos organizativos: la falta de

un relevo generacional, las diferencias religiosas y políticas, los bajos precios de la sal por el acaparamiento, y la situación social de inseguridad y violencia. Las actividades que realizan como contraparte son: formación de cooperativas; creación de marcas colectivas; búsqueda de algún sello distintivo o certificación que le asegure prestigio a su producto y; creación y documentación de su historia colectiva para reafirmar su identidad.

5. ¿Qué mensaje desean transmitir al público oyente?

La importancia de preservar los alimentos tradicionales. Como consumidores conscientes se puede contribuir a la preservación no solo del alimento en cuestión, en este caso la sal, sino que cuando hay Acciones Colectivas en el territorio, organizaciones y vínculos institucionales, al preservar el alimento se preserva también la cultura, la biodiversidad y las estructuras comunitarias vinculadas a ellas.

De esta forma el consumo consciente e informado es un aporte no solo a el mantenimiento de la cultura sino que proporciona el ingreso económico necesario para la reproducción de los productores, sus técnicas, tecnologías e infraestructura.