

Rescate sobre la obtención de sal por medios tradicionales en el sur del Estado de México

*Dentro de los objetivos del **Observatorio Gastronómico del Estado de México**, está el proporcionar información obtenida a través de investigaciones que tienen que ver con el rescate de usos y costumbres sobre alimentos consumidos y/o producidos en la entidad. En este orden de ideas, se presenta un trabajo sobre el rescate de la sal tradicional de dos comunidades del sur del Estado de México.*

Héctor Favila Cisneros

Agosto-diciembre 2018

La información incluida es el resultado de una investigación etnográfica en torno a una de las actividades más significativas entre los pobladores del sur del Estado de México: la generación de la sal como actividad cotidiana, siguiendo la manera tradicional practicada entre las ranherías de la región, destacando las conocidas con los nombres de “El Salitrillo” y “Salitre grande”, ubicadas en el municipio de Tlatlaya.

La zona objeto de estudio se localiza en la parte noreste del municipio de Tlatlaya, con una altura alrededor de los 800 metros SNM (Sobre el Nivel del Mar), con un clima cálido subhúmedo y lluvias durante el verano; las ranherías señaladas se benefician del agua del arroyo conocido como “Salitrillo”, sitio generador de sal.

La importancia de este tema reside en que durante un tiempo se realizaba la obtención de la sal de manera tradicional, actividad que se llevaba a cabo durante los meses de Cuaresma: tomando en cuenta la noción del tiempo que tiene la gente del lugar, se trata de fechas entre los meses de octubre a mayo. También solía llevarse a cabo en un segundo periodo del año, de los meses de junio a septiembre considerados de temporal o lluvias.

Sin embargo, debe destacarse que estas fechas no obedecían a un acontecimiento histórico en particular, sino a una realidad que respondía a un espacio y tiempo en particular de su propia vida; por ello la intención de rescatar estos acontecimientos a través de la memoria de la gente que realizaba este trabajo tradicional y de esta manera hacer un rescate etnográfico que refleje parte de la vida de aquellos que no dejan historia escrita sobre sí mismos, de ahí que esta realidad pueda ofrecer una memoria a partir de la reconstrucción del imaginario social.

Imaginario que busca dar sentido a las representaciones de esta comunidad en particular y darle un lugar en la estructura social en su misma realidad, por lo cual la manera en que se construye es a través de lo imaginado, es decir, de los relatos proporcionados por la gente, porque éstos se convierten en realidades de su memoria histórica y de sus símbolos colectivos, herramientas indispensables para el investigador etnográfico.

Es por ello que tanto la memoria como el imaginario no pueden tratarse de forma separada, pues van ineludiblemente de la mano: lo simbólico es la manera de apreciar las cosas de una forma distinta, siendo ahí donde reside realmente lo imaginario; en este sentido, la memoria histórica y el relato se acercan a una versión de la realidad que no discrimina su imaginario y su memoria histórica, afirmándose como una realidad de la historia local.

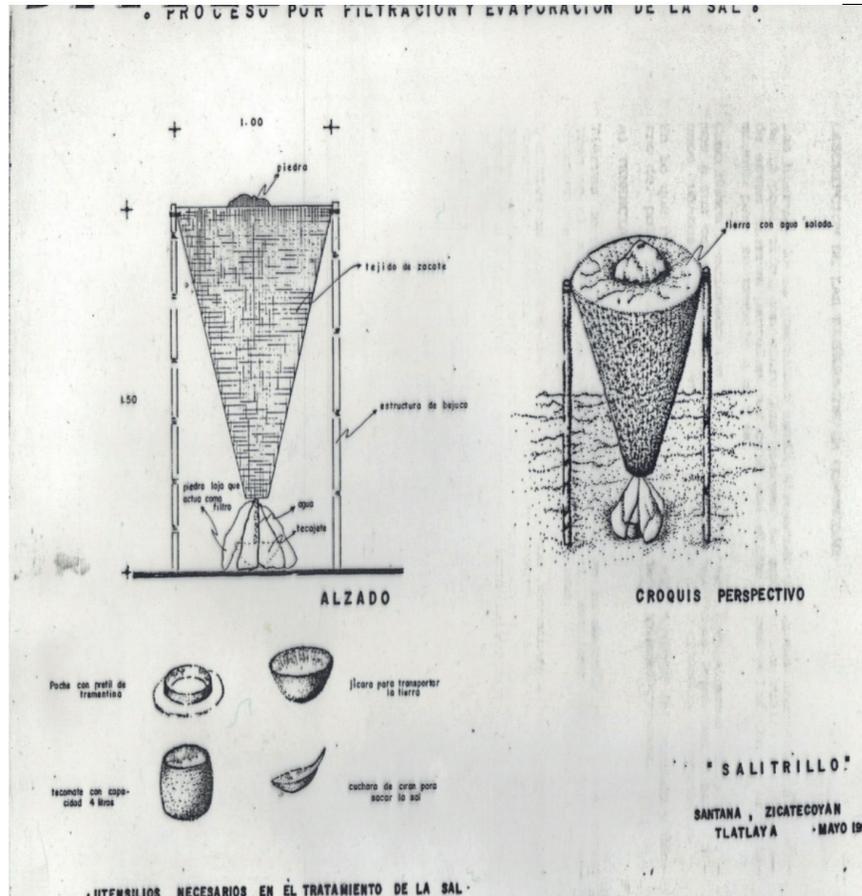
En torno a estas ideas y a partir de este marco reflexivo, se centra la descripción de la obtención de la sal en una microregión del sur del Estado de México. Pero antes de dar pie a dicha descripción, es importante comentar un poco acerca del paraje salinero de Huiztallo, localizado en el sur del poblado de San Miguel Ixtapan, Tejupilco, y es donde se ubica el río Aquiagiua, sitio donde se localizan los veneros de salitre. Considerándose importante señalar que este paraje aún está activo, al igual que otro localizado en San Francisco, perteneciente también al municipio de Tejupilco.

El proceso de la obtención de sal de la zona objeto de estudio (Tlatlaya) es diferente; sin embargo, se quiso mencionar la de Tejupilco debido a que este municipio también se ubica en la zona sur del Estado de México. Durante los citados meses de Cuaresma en que baja el nivel del río, brota el agua salada de los veneros; ésta es colocada en un lugar en forma de cajete grande que realiza la función de drenar las impurezas del agua salitrosa y permitir que la sal se vaya asentando. Después es depositada en unos recipientes llamados “poches”, dejándola expuesta al sol para su evaporación, obteniendo finalmente de esta manera la sal.

La siguiente información ya corresponde a la zona de Tlatlaya, y fue proporcionada por habitantes de las rancherías del “Salitrillo” y “El Salitre Grande”, donde la actividad ya está en desuso, quedando sólo unas cuantas personas que recuerdan cómo se llevaba a cabo el proceso.

Dicho proceso de filtración se realizaba en los meses de marzo, abril y mayo, obteniendo un rendimiento de sal de ocho cuartillos por semana o cada ocho días. Esta actividad la realizaban por lo general las mujeres, y la sal que obtenían servía para intercambiarla por otros productos agrícolas o la vendían en las poblaciones cercanas al Salitrillo, y en ocasiones en el mercado que se ponía en la población de San Pedro Limón, localizada a unos cuantos kilómetros y que era la más poblada.

Imagen 1. Proceso de obtención de la sal por filtrado y evaporación.



Fuente: Elaboración obtenida del trabajo de campo.

Para la filtración primero se aflojaba la tierra donde se iba a trabajar; hecho esto, se juntaba y ponía en una especie de caldera elaborada de bejuco y zacate, midiendo aproximadamente un metro de alto y otro de diámetro. Por debajo se le colocaban tres piedras que permitían la filtración del agua, la cual caía en un recipiente llamado cajete; esta filtración tardaba alrededor de ocho horas, se secaba la tierra y era colocada de nuevo en el lugar donde se había retirado para dar tiempo y repetir la actividad.

El traslado de la tierra de su lugar de origen a la caldera y viceversa lo hacían las mujeres llevando en su cabeza unas jícaras, tendida ya la tierra y húmeda se dejaba hasta el día siguiente dando tiempo a la filtración; entonces el agua adquiriría un color amarillento y era ya el momento de colocarla en los pochos (recipientes con una base de piedra y un petril de trementina que ayudaba a que el agua no se escurriera).

El residuo se sacaba a la sombra, es decir, se le quitaba lo obscuro, poniéndole más agua salada para blanquearla, esperando a que se evaporara. Ya evaporado se sacaba la sal con una especie de cucharas, y una vez extraída se colocaba en unos chiquigüites y de ahí en las latas de sardinas o cuarterones de madera para ir a venderla. Las medidas las vendían en cinco centavos, según cuentan los pobladores, y era el precio de hace unos 50 años.

En la otra ranchería, la de “El Salitre”, se obtenía la sal por medio del fuego. Localizada a unos cuantos kilómetros de “El Salitrillo”, la comunidad era muy pequeña, y lo sigue siendo: actualmente cuenta con unas seis o siete casas, en las que viven aproximadamente unas cuarenta personas. Esto se debe a que las oportunidades de empleo son muy pocas y esto ha dado como resultado un alto índice de migración, principalmente hacia los Estados Unidos de Norteamérica para trabajar de lo que sea y así mandar recursos a sus familiares.

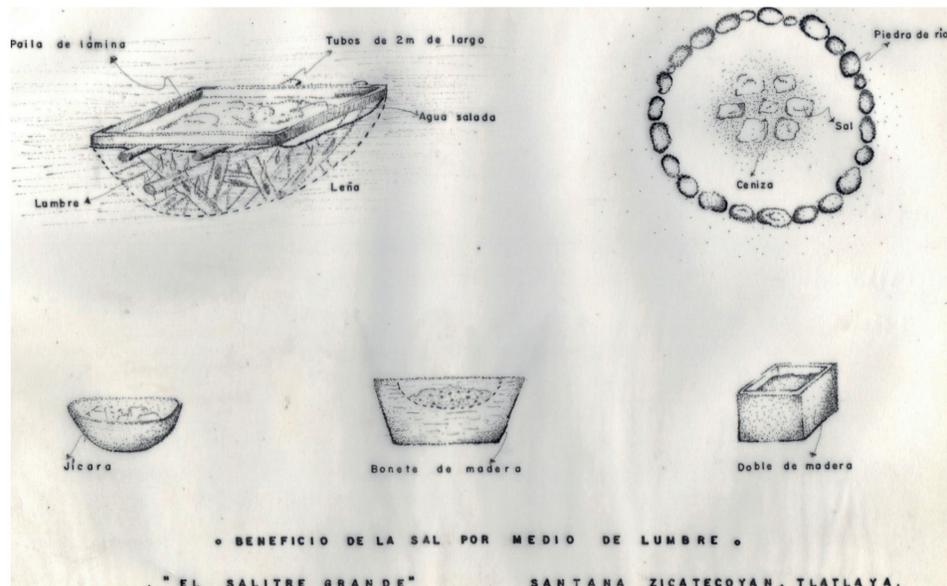
En dicha comunidad, el proceso de obtención de la sal era el siguiente:

Se preparaba la base donde era colocada el agua salitrosa; a una hoja de lámina se le doblaban las cuatro esquinas y sus partes laterales, unos 6 ó 7 cms. con una profundidad de 2 metros de largo por 80 cms. de ancho. Ahí se depositaba la leña para quemar; esta lámina era colocada encima de 2 tubos que atravesaban el pozo por lo ancho para que la paila, o sea, la lámina no estuviera sobre el suelo y el foso, después se ponía el agua y se le prendía fuego a la leña, que ya había sido depositada en el foso.

Rescate sobre la obtención de sal por medios tradicionales en el sur del Estado de México

Observatorio Gastronómico del Estado de México

Imagen 2. Proceso de obtención de sal por medio de fuego.



Fuente: Elaboración propia obtenida del trabajo de campo.

La leña se dejaba durante toda la noche prendida hasta que se consumía en su totalidad el agua, y concluido este proceso se obtenía la sal. Los pobladores entrevistados hacen la aclaración que, para que la sal saliera limpia y blanca se le ponía una clara de huevo según lo que se deseara limpiar; al agua hirviendo se le eliminaba la espuma de las claras y así limpiaban y blanqueaban la sal.

Realizado esto se dejaba enfriar y la sal era colocada en la tierra que previamente se había preparado con la ceniza de la leña consumida; posteriormente era colocada en los botes para su venta. La sal fina se vendía a unos 40 ó 50 dobles o cuartillos –equivalencias explicadas más adelante-, y se comercializaba durante seis u ocho días según se le trabajara.

El sistema de pesos y medidas de la región del sur del Estado de México era el siguiente, aunque se hace la aclaración que en algunas comunidades se sigue aplicando, en especial

para pesar y medir el grano de maíz. Por otro lado, se reitera que esta información fue obtenida mediante un trabajo etnográfico de campo:

Tabla 1. Cuadro de equivalencia de uso común para comercializar la sal en la región del sur del Estado de México.

Medidas de comercialización	
1 cuartillo	1.5 kg.
1 carga	100 cuartillos
2 dobles = a cuartillos	3 mts. de maíz
1 medida = 1 litro	1 cuartillo
½ cuartillo y un doble	2 medios cuartillos
2 cuarterón	½ cuartillo
4 cuarterones	1 cuartillo

Fuente: Elaboración propia basada en información obtenida del trabajo de campo.

De esta manera se medía y pesaba la sal tanto para consumo personal como para venta, ya que la comercializaban en las rancherías cercanas; y de ello, como dato adicional de interés, se destaca que se encargaban las mujeres.

Es así como el relato se recrea y permanece a través de la memoria colectiva a partir de las vivencias de la gente, reproduciendo lo imaginario y compartiendo su memoria gracias justamente a la experiencia vivida en el relato. Esta memoria refleja una serie de proyecciones identitarias por el lugar donde se reproduce, así como en los saberes generacionales de estas personas que se beneficiaban de la sal y de su entorno social, siempre en la cotidiana lucha por la subsistencia.