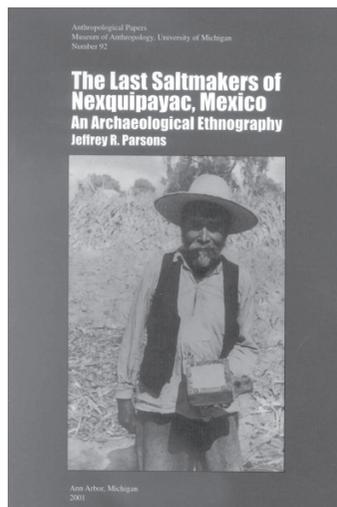


The Last Saltmakers of Nexquipayac, Mexico. An Archaeological Ethnography

*Ma. de Jesús Sánchez Vázquez**



Parsons, Jeffrey R., *The Last Saltmakers of Nexquipayac, Mexico. An Archaeological Ethnography.* (Anthropological Papers 92) Museum of Anthropology. University of Michigan. Ann Arbor, Michigan, 2001.

Esta obra es un compendio muy completo que muestra los resultados de una investigación iniciada en 1940 por Ola Apenes. El autor resume su importancia en tres objetivos principales: 1) describir la producción de sal en Nexquipayac, un pueblo situado en la orilla nororiental del antiguo lago de Texcoco, en el valle de México; 2) desarrollar las implicaciones arqueológicas de las observaciones etnográficas; 3) ayudar a los arqueólogos a entender la producción de sal en la época prehispánica, su distribución y uso en sociedades antiguas, destacando cómo desapa-

rece esta forma tradicional de vida y su registro arqueológico ante el crecimiento de la urbanización y la intensidad del uso de la tierra.

La escasez de la sal y por ende su alta cotización contribuyeron a que adquiriera importancia en las sociedades antiguas, así como diversos papeles dentro de los eventos sociales, políticos, económicos e ideológicos; esta situación ha cambiado, ya que en la actualidad es un producto barato y fácilmente disponible.

Tomando en cuenta varios estudios sobre las necesidades fisiológicas del cuerpo humano, en esta obra se presenta un estimado de la cantidad que se consume en diferentes circunstancias, de acuerdo con el clima, la edad, la salud y la actividad; la conclusión es que para el siglo XIX el consumo regular por día era de 12 gr y en la actualidad de 24 gr o más en algunas regiones. Esto lleva a inferir que a principios del siglo XVI, los 1.2 millones de habitantes del valle de México habrían requerido un mínimo de 2 400 kg de sal por día, lo que equivaldría a 876 toneladas por año. Estas grandes cantidades en el uso de la sal en época prehispánica se deben a que, además de estar incluida en la dieta, se empleaba para conservar carne, curtir pieles, fabricar jabón, teñir telas, refinar las menas de metal, exportarla y utilizarla en rituales.

* Dirección de Salvamento Arqueológico, INAH.

En los capítulos 3 y 4 sobre la producción de sal en Mesoamérica y el valle de México, el autor presenta información sobre los lagos y la producción de sal en el momento del contacto europeo. Asimismo da a conocer las observaciones de Apenes de 1940 en San Cristóbal Nexquipayac, en las que relata el proceso empleado definiéndolo como “un descendiente directo de las prácticas esbozadas por los cronistas del siglo XVI”; describe sus propias visitas —llevadas a cabo en 1967 y 1988—, en las que reporta la continuidad de esta actividad aunque en menor proporción y las evidencias arqueológicas aportadas por excavaciones efectuadas en un sitio productor de sal del Posclásico tardío.

Partiendo de la información histórica, arqueológica y etnográfica disponible, se enfoca a establecer cómo se producía la sal, cuál era la función de la cerámica con impresión textil, cuánto trabajo y energía consumieron los trabajadores, cuál era el rendimiento del producto, cómo estaban organizados y los cambios que pudieron sufrir estos factores a través del tiempo; además ofrece un estudio comparativo para ayudar a la comprensión de esta actividad, ya que algunos aspectos del proceso de producción de sal tradicional en Nexquipayac son semejantes a los descritos para el siglo XVI. Tal es el caso de los montones de tierra en la antigua orilla de lago, que son similares a los desechos de tierra producidos por los trabajadores modernos de la sal.

El estudio se llevó a cabo en Nexquipayac, pueblo ubicado en la esquina nororiental del antiguo lago de Texcoco, en donde para 1988 vivían 2 000 personas cuya economía se basaba principalmente en la agricultura y la ganadería; la producción de sal se limitaba a un barrio aislado llamado Las Salinas, situado a 250 m al sudoeste de Nexquipayac, donde sólo quedaban tres productores de sal activos; la desaparición de esta ocupación se debe a que el costo del producto artesanal es muy alto y no puede competir con la sal comercial.

El cuerpo del texto está integrado por una descripción muy detallada de estos últimos

productores, del procedimiento para obtener la sal, así como sus diferentes tipos y usos.

De los productores refiere que tenían mucho en común: pertenecían al mismo estrato socioeconómico, formaban parte de las dos personas que requería la mano de obra primaria, laboraban media jornada con técnicas, herramientas y procesos semejantes y operaban en pequeños talleres al aire libre; asimismo el área donde se hervía la sal se ubicaba bajo techo y eran los últimos de sus familias o comunidades que se dedicaban a esa actividad.

Parsons sintetiza el proceso de producción de sal en seis pasos: 1) recolección de los suelos cuyas sales serán lixiviadas; 2) mezclado de sedimentos para producir uno de los cuatro productos deseados: sal blanca, sal negra, sal amarilla (llamada también “la tinta de la sal”) y raramente salitre (el nitro); 3) filtrado del agua a través de la mezcla de tierra para lixiviar las sales y concentrarlas en una solución salina (“agua salada”); 4) hervido del agua salada para obtener la sal cristalina; 5) secado de la sal cristalina; 6) venta de la sal seca.

El 90 por ciento de la sal que se producía en Nexquipayac era la blanca y se usaba como sal de mesa; en pequeñas cantidades se obtenía la “sal negra”, vendida exclusivamente a los productores de carnitas (ya que les da un color castaño dorado); también ocasionalmente salía la “sal amarilla”, usada para curar carne y por último, hasta la década de 1940, el salitre que se vendían a los productores de pirotecnia. Cada una de las sales requería de diferentes tipos de sedimentos y técnicas de preparación, aunque se obtenía básicamente de los depósitos de las playas naturales y de suelos previamente lavados que se acumulaban en las zonas de trabajo o abandonadas. La sal se identificaba por su color y sabor, la adecuada selección de los materiales determinaba su calidad y cantidad.

En la obra se desarrolla ampliamente este tema, ofreciendo una relación detallada y minuciosa de los sitios donde se obtienen las sales, cómo se hacen las mezclas para cada producto

(tequesquite, tierra picante y tierra dulce, mencionando los porcentajes de cada caso), procesos (lavado o lixiviado de tierras, obtención de salmueras y evaporación), los implementos usados, sus dimensiones, tiempos, rendimientos y costos. También hace referencia a la temporada en que se realiza la recolección: principalmente se hace en época de secas ya que permite identificar las mejores fuentes, los medios de transporte (de acuerdo con el medio usado es el volumen de tierras que se puede llevar al taller para procesarlo en semanas o hasta en un año), los combustibles, así como las fuentes de agua, líquido indispensable para el proceso de producción.

Durante su visita en 1988, Parsons tuvo la oportunidad de observar los talleres y hablar con los últimos productores de sal, de ahí que en su obra explique cómo éstos fueron heredando y adecuando las técnicas para fabricar la sal, con cuáles otras labores alternaban esta actividad, cómo vivían y qué hacían en cada jornada diaria de trabajo. De los talleres de fabricación de sal nos presenta una generosa narración de su ubicación en relación con la casa, materiales y sistemas constructivos, elementos que los integran y dimensiones. Define tres instalaciones básicas: el área para preparar las mezclas, la choza donde se ubica la estufa para la evaporación y las pilas; las áreas de desechos, almacén y combustible. Sus referencias son muy completas y hace mención de cada herramienta, usos, medidas, el material de que fueron hechas, y finalmente su ubicación dentro y fuera del taller.

En la descripción del paso final del proceso de explotación de sal (la venta del producto), menciona que desde la década de 1930, la sal ha sido ofrecida en el mercado semanal de Chiconcuac, entregada en casa del cliente o en venta directa en la casa del productor. Llega a la conclusión que el proceso no ha cambiado sustancialmente y que sólo se han sustituido las ollas por recipientes de plástico, el carrizo para el goteo por un tubo de plástico y el combustible orgánico vegetal y animal por el caucho de las llantas.

En cuanto al proceso de producción en la época prehispánica, hace referencia a la transportación de las tierras, la ubicación de los talleres que dependían de las fluctuaciones de los niveles del lago, y el tipo de evaporación empleada. Encuentra similitudes entre el proceso antiguo y el moderno; de acuerdo con lo reportado para Nexquipayac, en 1940 se practicaba tanto la evaporación solar como el hervido de salmuera. La primera implicaba poca especialización, conocimientos, medios o instrumentos; cualquier persona que tuviera acceso a una buena fuente de tierras pudo dedicarse a esta actividad de manera temporal, estacional, irregular y casual, además de extender la producción de sal a través de estanques evaporadores que no habrían requerido mayor conocimiento.

A su juicio, un arqueólogo interesado en la producción de sal debe pensar en dos tipos de sitios: a) los talleres especializados, operados en jornadas completas o por especialistas de medio tiempo que produjeron sal a través del lixiviado de tierras y evaporación por fuego; y b) los talleres “efímeros”, no especializados de la época seca. No debe descartarse la combinación de ambas técnicas.

Antes de la introducción del “caucho”, el combustible representó un problema para los productores antiguos y modernos. Adicionalmente, la falta de combustible de animales domésticos en época prehispánica puede haber sido sustituida por el uso de desecho humano.

En la obra se sugiere una relación entre las jornadas de trabajo, el tipo de evaporación utilizado y el periodo cultural, registrando un incremento de los productores alrededor del lago de Texcoco después del año 1200 d. C.

Dentro de la investigación se encuentra una reseña del clima (temperaturas, estaciones, captación de lluvias); la composición química del agua del lago, del lecho lacustre y del tequesquite; la extensión y profundidad del vaso en diferentes épocas. Las fuentes documentales sugieren que el hervimiento de la salmuera fue

el proceso dominante en el momento del contacto español, pero el autor no descarta la idea de que la evaporación solar también haya sido importante.

La conquista española necesariamente, trajo cambios que afectaron la producción de sal, ya que con la introducción del ganado y la minería, la elaboración de pólvora (cuyo principal componente era el nitrógeno) y de otros productos (vidrio, cerámica vidriada, jabón), que consumían cantidades sustanciales de sal, fue indispensable incrementar su producción, además de adquirirla de otros lugares como Puebla, Veracruz y Yucatán.

En su trabajo, Parsons incluye las referencias de diversas fuentes y autores desde el siglo XVI hasta principios del XX, éstas consignan los pueblos dentro y fuera del valle de México que aportaban sal como tributo antes de la Conquista, la producción (porcentajes, costos), los tipos de sal (colores y sabores), los usos, la venta, el consumo y en general los cambios sufridos por el paisaje lacustre.

Estas referencias le permiten inferir que el valle de México ha sido una fuente importante a lo largo del periodo histórico y que los nuevos usos intensificaron la explotación de tequesquite alrededor del lago de Texcoco a partir de 1520.

Retomando la información del proceso de producción de sal, concluye: 1) todavía no se puede determinar si los productores prehispánicos realizaban la actividad en determinada estación o durante todo el año; 2) no se puede concluir algo definitivo sobre la importancia de la evaporación solar con respecto a la “hirviente”; y 3) no se tiene una idea clara sobre los tipos de vasos o recipientes usados en la producción, almacenamiento, empaquetamiento o transporte de la sal.

No obstante sugiere que la producción de sal del periodo histórico parece haber sido principalmente una actividad de la estación seca en

el valle de México, pero que algunos productores podrían haber continuado durante la estación de lluvias en una sociedad favorablemente especializada, aunque para ello debieron recolectar la tierra salina durante la época de secas, como sucede actualmente en Nexquipayac.

Como parte del análisis comparativo, en el texto se realiza una recopilación de la producción tradicional de sal en Mesoamérica, incluyendo sitios fuera del valle de México, como Colima, Jalisco, Michoacán, Estado de México Puebla, Guerrero, Oaxaca, Chiapas y Yucatán. Más que una síntesis es una revisión de la tecnología de producción basada en las diferentes fuentes de materia prima (albuferas, manantiales y lagos salinos), su manejo, dificultades y limitaciones para la producción y distribución de sal, así como de sus connotaciones sociales en la organización y tecnología.

En el capítulo 5, el investigador interesado encontrará una relación histórico-comparativa del proceso de producción de sal en algunos países de América, Europa, Asia, y principalmente África. Siguiendo la tónica de la investigación, se describe de manera detallada los tipos de fuentes de materia prima para elaborar la salmuera, los pasos a seguir para procesarla, envase, distribución y usos; en las conclusiones generales de este apartado se retoman los puntos básicos del proceso y su relación en la política, economía e ideología de los pueblos.

Parsons, en el capítulo 6, hace notar la similitud física existente entre las instalaciones y la tecnología empleadas por algunos salineros de África oriental para lixiviar la tierra, o las cenizas salinas y aquellas que usaron los teñidores de tela para preparar el tinte. Ambos procesos tienen en común filtrar el agua: en el de la sal a través de la tierra salada en ollas grandes de cerámica, y los tintoreros de Yoruba a través de masas de material vegetal preparado en ollas de cerámica grandes, para elaborar sus tintes índigos. Menciona que en esa región, en algunos casos los tintoreros y salineros viven en las mismas comunidades, aunque no es posible

determinar el grado en que esos individuos están involucrados en las dos actividades. Es posible que haya una relación directa entre ambos, porque las soluciones salinas son mordientes comunes usados por los tintoreros de telas tradicionales de África oriental y de otras partes del mundo para fijar los colores teñidos en los textiles; en tal sentido se mencionan lugares en Querétaro, Hidalgo y Estado de México en los que se elaboran tintes y las prendas en los que se utilizan. Toda esta información puede ser útil para interpretar ciertos restos arqueológicos alrededor del valle de México.

El capítulo 7 está dedicado a comentar las evidencias arqueológicas detectadas en las riberas de los antiguos lagos salinos de Texcoco, Xaltocan y Zumpango, las que principalmente consisten en montículos de tierra. Algunos de ellos tienen restos de arquitectura, en los que se han encontrado cantidades significativas de una cerámica particular que algunos investigadores han llamado “Texcoco Fabric Maked”, “impresión textil” o “salinera”. Este tipo cerámico parece estar involucrado con la producción de sal para el Posclásico tardío (principalmente en el valle de México y con algunas variantes en Tehuacán), aunque no se ha determinado el grado, ni el momento del proceso en el que fue utilizado; tampoco ha sido posible definir si los asentamientos de periodos anteriores practicaban esta actividad y la clase de recipientes utilizados.

Hace referencia a las concentraciones cerámicas frecuentemente asociadas a los sitios productores de sal, destacando que se ha prestado poca atención al lugar donde fue elaborada y lo difícil que es para el arqueólogo reconocer la función de esas concentraciones y distinguir la cerámica especializada de la que pudo haber servido para funciones domésticas o artesanales. Sólo habría que aclarar la confusión del autor al mencionar que en Xocotitla se excavó un sitio

salinero: en realidad se trata de Zacatenco, la parte baja del área trabajada por Vaillant.

Retoma las propuestas y observaciones de los investigadores que han realizado estudios arqueológicos en sitios dentro y fuera de México, relacionados con la producción prehispánica de sal, sus temporalidades, ubicación, apariencia física, el tipo de evidencias detectadas y posible uso.

Las investigaciones arqueológicas exhaustivas en algunas áreas (Oaxaca, Tehuacán, Sayula, El Salado, Yucatán) han permitido reconstruir los cambios a lo largo del tiempo en la tecnología y la organización de los productores prehispánicos de sal.

Parte de este apartado está dedicado a los procesos de elaboración de salmuera, evaporación, secado, empaque y distribución en América, Europa, África y Asia, detallando temporalidad, fuentes de materia prima, ubicación de sitios, cerámicas especializadas (características, formas, usos, cronología, medidas). Concluye diciendo que sin importar el lugar del mundo donde se realice el estudio, el investigador interesado en la producción de sal se enfrenta a problemas similares para entender los restos materiales y su asociación con esta actividad.

Al final del texto, el autor, con base en datos etnográficos, históricos y arqueológicos, resume el proceso de obtención de sal en el valle de México desde la época prehispánica hasta el presente y resalta la importancia que tienen los trabajos de salvamento para recuperar la información de lugares identificados como salineros y el peligro que corren por el crecimiento de la mancha urbana. En suma, el trabajo es un texto rico en información sobre la producción de sal y representa una fuente invaluable para el investigador interesado en el tema.