

## CAUCES DEL TIEMPO

## Paisajes de sal

MARÍA DEL CARMEN CASTILLO

**EL YUCATECO, TAMBIÉN** es un paisaje de sal. Uno que salta a la vista por su color rosa y que se ha vuelto objeto del deseo de miles de turistas que buscan la mejor foto instagrameable visitando las famosas Coloradas. Pero más allá de su belleza, color y fotogenia, la sal es un mineral esencial para la vida y de ella podemos reparar en dos grandes verdades. La primera es, que la necesitamos para sobrevivir, es decir, es indispensable para que nuestro cuerpo realice múltiples funciones, y en segundo lugar, el cuerpo humano sabe cómo eliminar la que no necesita.

**EN VISTA DE** que, a diferencia del azúcar, que no la necesitamos en lo más mínimo sino como mero vehículo de placer en nuestra dieta, la sal que sí nos permite vivir, está vinculada al origen de múltiples civilizaciones alrededor del mundo y esta Península no es la excepción. La sal, así como el agua fueron desde los primeros tiempos, fuentes claves para el establecimiento de grupos humanos, pues pareciera simple pero, sin el equilibrio perfecto entre agua y sal podemos morir de deshidratación. Ya Miguel Othon De Mendizabal en una temprana publicación de 1928 titulada *-La Influencia de la Sal en la Distribución Geográfica de los Grupos Indígenas de México-* señaló que tan crucial a largo plazo como el pasto y el agua, la sal fue una de las influencias más determinantes en la distribución geográfica de los pueblos pastores y cazadores. Si bien, los pueblos pescadores residen en o cerca del mar, una fuente abundante e inagotable de sal; los grupos pastoriles o cazadores pueden no valorar la sal directamente para su propio uso, pero en realidad están compitiendo implícitamente por ella cuando luchan por sus territorios.

**LA HISTORIA DE** la sal es la historia de nuestra existencia, de nuestro paso por la tierra, de nuestras migraciones. Por milenios, la sal fue sinónimo de riqueza. Marc Kurlansky, un obsesionado como yo de la sal, cuenta que los comerciantes de sal del Caribe la almacenaban en los sótanos de sus casas o, que tanto chinos, romanos,

franceses, venecianos, habsburgos y otros gobiernos, impusieron un impuesto sobre ella para recaudar dinero para las guerras. De ahí que, soldados y trabajadores fueran también pagados con sal. En otras palabras, la sal fue usada como dinero y hoy en día, continuamos usando la palabra salario.

**EN NUESTRO PAÍS,** la sal nos abraza desde sus múltiples mares; el Pacífico, el Golfo, el Caribe y el de Cortés. Un vasto número de salinas han existido desde tiempos pasados acompañando a distintos pueblos que vieron en la sal un modo de subsistencia. Tenemos así, las salinas de Guerrero Negro bañadas por la laguna Ojo de Liebre, las de la Costa Chica de Guerrero o las que nos tocan aquí cerca como las ya mencionadas Coloradas o las de Xtampú, ubicadas entre Telchac y Dzemul y que coinciden con el asentamiento arqueológico de Xcambó.

**COMO SE MENCIONÓ** líneas arriba, la interrelación entre agua, sal y asentamientos revela un panorama fascinante. La conjunción de lagunas, salinas y antiguos poblados no solo resalta la importancia estratégica de la sal en las economías prehispánicas, sino que también ilustra su profundo impacto en el desarrollo de las civilizaciones antiguas. La arqueóloga Thelma Sierra del INAH, ha demostrado que la producción de sal fue el pilar sobre el cual se estructuró la economía de Xcambó. Este lugar se convirtió rápidamente en el epicentro administrativo de las salinas de Xtampú y de otras situadas a lo largo de la costa norte y el noroeste. Xcambó no solo gestionaba la producción de sal, sino que también era el destino final de los bienes adquiridos a través del comercio marítimo a gran escala. En este vibrante nodo comercial, se intercambiaban materias primas y objetos manufacturados provenientes de regiones distantes, como jadeita, conchas, obsidiana y cerámica, tejiendo una red compleja de conexiones económicas y culturales que subraya la magnitud y sofisticación de las sociedades antiguas.

**PERO QUÉ CREEN,** la sal no solo estuvo vinculada a la economía y a los asentamientos. También tiene un protagónico dentro de la magia, la hechicería, la pre-



▲ "Las que nos tocan aquí cerca como las ya mencionadas Coloradas o las de Xtampú, ubicadas entre Telchac y Dzemul y que coinciden con el asentamiento arqueológico de Xcambó". En la imagen, salinas de Xtampú, Yucatán. Foto María del Carmen Castillo

servación de alimentos, el tejido textil y por supuesto, el amor. Se dice que los romanos, se referían a un hombre enamorado como *salax*, o sea en un estado salado, lo que es el origen de la palabra *salacious* o lascivo; que en los Pirineos, los novios asistían a su boda con un poco de sal en el bolsillo izquierdo para combatir la impotencia o que, en Alemania los zapatos de la novia eran esparcidos con sal. Por su parte, Virginia Postrel en su magnífico libro *-El tejido de la civilización: Cómo los textiles dieron forma al mundo-* nos relata como en la China de la dinastía Song, los criadores de gusanos de seda encontraron que podían prolongar la conservación de los capullos una semana adicional al añadirles sal cuando estaban listos para la cosecha. Además, la sal también incrementaba la calidad de la seda.

**DE FORMA CONTEMPORÁNEA,** les contaré sobre un dato gastronómico de gran valía. La sal, sigue jugando un papel fundamental en la trashumancia del ganado bovino por pastos de la Mixteca poblana y oaxaqueña, lo que permite que en el mes de octubre, después de un conocida

matanza, podamos deleitar el cada vez máspreciado mole de caderas que se ofrece en las ciudades de Puebla y Tehuacán. En vida, esos cabríos van macerando su carne con una mezcla única de sal y variados pastos que imprimen un sabor particular a dicho platillo. Y bueno, ni que decir de la maravilla de comer un chocolate salpicado con sal, del papel de la sal en la máquina de felicidad que son los helados o de lo que recién descubrí: que si le pones una pizca de sal al café, le quitas acidez y sorpresivamente se vuelve dulce.

**PODRÍA DECIRLES MUCHO** de la sal, de cómo permitió que miles de marineros no murieran de hambre en empresas marítimas sin precedente o de tantos otros usos tanto del pasado como del presente. Lo que sigue siendo cierto es que nuestro día a día está colmado de su presencia; basta una pizca de ella para resaltar el sabor de un plato y, si nos detenemos a pensar, tal vez solo un grano para seguir transformando nuestra historia.

María del Carmen Castillo Cisneros es profesora investigadora en Antropología Social y coordinadora editorial de esta columna.  
carmen\_castillo@inah.gob.mx