

# **DE LA COCINA A LA BRUJERIA**

**La sal entre indígenas y mestizos en América Latina**



*Bernhard Wörrle*

## DE LA COCINA A LA BRUJERIA

La sal entre indígenas y mestizos en América Latina

ABYA-YALA

1999

## DE LA COCINA A LA BRUJERIA

La sal entre indígenas y mestizos en América Latina

*Bernhard Wörrle*

Colección Hombre y Ambiente N° 44-45

Edición: Ediciones ABYA-YALA  
12 de Octubre 14-30 y Wilson  
Casilla: 17-12-719  
Teléfonos: 562633 - 506247  
Fax: (593-2) 506 255  
editorial@abyayala.org  
<http://www.abyayala.org>  
Quito-Ecuador

Autoedición: David Jiménez  
Abya-Yala editing  
Quito, Ecuador

Impresión: DocuTech  
Quito, Ecuador

ISBN: 9978-04-538-4

Impreso en Ecuador, 1999

Prescindiendo de pequeñas ampliaciones, el texto de esta edición coincide esencialmente con el original alemán "Vom Kochen bis zum Schadenszauber: Das Salz bei Indianern und Mestizen Lateinamerikas", München 1996.

La traducción ha sido financiada por INTERNATIONES (Bonn)



## INDICE

<b>1. Introducción.....</b>	<b>9</b>
<b>2. La sal, un artículo escaso pero necesario.....</b>	<b>17</b>
2.1. Recursos limitados y de distribución desigual.....	17
2.2. Demanda de sal .....	19
2.2.1. <i>Demanda fisiológica de sal</i> .....	19
2.2.2. <i>Consumo real de sal</i> .....	20
2.2.3. <i>Otra demanda de sal</i> .....	25
2.3. La sal entre demanda y recursos.....	25
<b>3. Producción de sal.....</b>	<b>29</b>
3.1. La sal de las fuentes andinas .....	29
3.2. Tierra salada.....	34
3.3. Lagos salados.....	36
3.4. Sal gema .....	37
3.5. Sal marina .....	38
3.6. Sal vegetal y otros sustitutos .....	40
<b>4. La organización social de la producción .....</b>	<b>45</b>
4.1. Producción de sal entre trabajo temporal y especialización....	45
4.2. Especialización y división del trabajo entre hombre y mujer..	51
<b>5. Propiedad, control y monopolios.....</b>	<b>57</b>
5.1. Explotación multiétnica.....	57
5.1.1. <i>Expediciones</i> .....	57
5.1.2. <i>Formas regionales</i> .....	61
5.1.3. <i>Emisarios extraterritoriales</i> .....	62
5.1.4. <i>Razones y consecuencias</i> .....	63
5.2. Guerras, monopolios y bloqueos.....	66
5.2.1. <i>Guerras</i> .....	66
5.2.2. <i>Monopolios y bloqueos</i> .....	67
5.2.3. <i>Monopolios intra-sociales</i> .....	69
<b>6. Comercio y tributo .....</b>	<b>75</b>
6.1. La sal como mercancía de gran valor.....	75

6.2.	La sal como “standard exchange item” .....	78
6.2.1.	<i>Caravanas de llamas</i> .....	81
6.3.	La sal como estímulo al comercio .....	83
6.4.	Radio de comercio .....	84
6.5.	Relatos acerca del comercio con sal.....	85
6.6.	Tributos .....	88
<b>7.</b>	<b>Movimientos migratorios</b> .....	<b>91</b>
<b>8.</b>	<b>Españoles, misioneros y estados nacionales</b> .....	<b>93</b>
8.1.	Españoles y misioneros .....	93
8.2.	Política nacional .....	97
<b>9.</b>	<b>Manaure o la sal y los Wayuu</b> .....	<b>101</b>
9.1.	Antecedentes.....	103
9.2.	La era de la Concesión de Salinas.....	106
9.3.	Juicios y contratos o teoría y práctica .....	110
9.4.	Manaure en 1995.....	113
<b>10.</b>	<b>¿Cuál es la situación actual?</b> .....	<b>119</b>
<b>11.</b>	<b>La sal en la medicina indígena</b> .....	<b>125</b>
11.1.	Enfermedad y curación en América Latina .....	125
11.2.	La sal dentro del sistema de “calor” y “frío” .....	128
11.3.	La sal: un proveedor de calor en la dieta cotidiana .....	132
11.4.	La sal en la medicina tradicional .....	134
11.4.1.	<i>Enfermedades gastro-intestinales</i> .....	136
11.4.2.	<i>Enfermedades de las vías respiratorias</i> .....	139
11.4.3.	<i>Heridas</i> .....	139
11.4.4.	<i>Hinchazones y úlceras</i> .....	140
11.4.5.	<i>Odontología</i> .....	141
11.4.6.	<i>Dolores de espalda y reuma</i> .....	141
11.4.7.	<i>Embarazo y parto</i> .....	142
11.4.8.	<i>Varios</i> .....	142
11.4.9.	<i>Prohibiciones de sal de carácter medicinal</i> .....	143
11.4.10.	<i>Sal y pérdida del alma</i> .....	144
11.4.11.	<i>Razones y consecuencias</i> .....	148
11.4.12.	<i>Química y adaptibilidad</i> .....	149
11.4.13.	<i>La sal entre los mestizos de Otavalo</i> .....	151
11.5.	La sal y el ganado.....	152
11.6.	La “fría” sal marina y los blancos.....	155

<b>12. Mitos de origen, dueños protectores y ofrendas.....</b>	<b>163</b>
12.1. Mitos de origen.....	163
12.2. Los verdaderos dueños de los yacimientos de sal.....	171
<b>13. La sal y lo otro .....</b>	<b>179</b>
13.1. Consumidores y abstinentes de sal .....	180
13.2. El agotamiento de las fuentes .....	182
13.3. La sal y los espíritus.....	183
13.4. La sal en la brujería .....	188
13.5. Tabúes rituales de sal.....	195
13.6. Ofrendas sin sal .....	204
13.7. Resumen.....	205
<b>14. La sal y la mala suerte .....</b>	<b>211</b>
<b>15. Resumen.....</b>	<b>215</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>219</b>
<b>Láminas .....</b>	<b>233</b>



# 1

## INTRODUCCIÓN

¿Qué tiene que ver la sal con la antropología?, me preguntaban etnólogos una y otra vez mientras estaba redactando esta obra. Una de las respuestas más concisas se halla en un ensayo, publicado hace casi treinta años, acerca de la sal en proverbios españoles.

*Las creencias populares constituyen un dato importante respecto al conocimiento de una cultura particular; es cierto que el estudio diacrónico y sincrónico de creencias, supersticiones y prejuicios dentro y acerca de culturas pone de relieve las formas de vida. Cualquier tratado de importancia puede ser tomado como punto de partida; por ejemplo, escupir, el uso de la mano derecha o izquierda, o la sal (Ghosh & Barrick 1968:69: 149).*

Esto se refiere incluso a América Latina: la sal no es nada más que uno de los múltiples y posibles puntos de partida, con el objetivo de abrirse paso a los más diversos aspectos de una u otra cultura. En otras palabras: el que se ocupa de la sal, está desenredando un nudo que, al igual que en una red multidimensional, a través de cuerdas gruesas y finas, se conecta con un sinnúmero de otros nudos o áreas culturales extendidos desde la medicina, por la cosmología y la mitología, hasta la brujería, y desde la organización social, por métodos de producción y sistemas de comercio, hasta la política.

Otra contestación más indirecta, pero no por eso menos precisa se deriva de una investigación llevada a cabo por Kroeber acerca del uso de la sal entre los indígenas del oeste de Norteamérica:

*[...] cualquier perentoriedad soslayada que haya en la fisiología, [...] el específico factor determinante del uso o no de sal en la mayoría de los casos es la costumbre social; en otras palabras, la cultura (Kroeber 1941:2).*

La sal es un punto de partida para la reflexión sobre una cultura, porque al mismo tiempo constituye un producto de esta cultura, y eso, como se demostrará, no sólo en cuanto a su uso sino también en lo que concierne a su producción, distribución y demás aspectos. La sal es un elemento cultural y como tal en cada pueblo es algo diferente. Por lo tanto, si en esta obra se trata de la sal entre los indígenas y mestizos de América Latina, se trata en primera instancia del significado específico que tiene la sal dentro de estas culturas y de la pregunta de cómo ha alcanzado dicha importancia.

Comenzaré con la discrepancia entre recursos y demanda de sal. Más adelante, después de dar un resumen de las diversas formas de extracción tradicional de sal y de su organización social, aclararé la cuestión del control de los recursos de sal. A continuación, otros dos capítulos se ocupan no sólo del comercio de la sal sino también del papel que juega en la distribución de otros artículos y en los movimientos migratorios a lo largo de la historia. Después de tratar sobre los cambios que ocurrieron a partir de la conquista, la historia ejemplar de las salinas de Manaure dará un resumen de los aspectos hasta ahora tratados de la sal como elemento cultural. A una síntesis de la situación actual en cuanto a la producción de sal al estilo indígena en América Latina, sigue un capítulo que se ocupa, con todo detalle, de la clasificación de la sal y de su uso en la medicina tradicional, en la alimentación así como para el ganado. Otros temas serán los mitos acerca del origen de la sal y acerca de la relación entre los hombres y los “verdaderos dueños” de los yacimientos de sal. En el penúltimo capítulo van a ser tratados asuntos tan distintos como las explicaciones míticas del agotamiento de las fuentes de sal, sal en la brujería y prohibiciones rituales de sal, y lo que tienen que ver entre sí, y finalmente la pregunta de por qué la sal tan frecuentemente está relacionada con la mala suerte.

Pero el hecho de que esta obra se dirija formalmente, de las dimensiones materiales, hacia las dimensiones cognitivas de la sal no tiene nada que ver con el determinismo unilateral de un materialismo cultural expresado por Marvin Harris<sup>1</sup> —un enfoque teórico que, en más de un pasaje de esta obra, resultará inútil. Como se demostrará, la sal podría ser entendida más bien sólo a condición de que se la com-

prenda como producto de una continua interacción y realimentación de sus distintas dimensiones materiales y cognitivas, las cuales, además, se encuentran en una interrelación dinámica con el marco cultural en el que están englobadas: porque de la misma manera que –sólo por anticipar dos ejemplos– la producción repercute en la clasificación de la sal, asimismo la clasificación produce algún efecto en la producción y, así como en la cosmología se reflejan determinadas formas de la explotación de la sal, de igual manera éstas son legitimadas y perpetuadas por la cosmología. Pero no en todos los casos se halla la misma importancia dentro de esta perpetua interrelación, y en ello consiste justamente el porqué de la estructuración de esta obra, la que al mismo tiempo también (tendencialmente) pasa del pasado al presente. Lo que la sal significa en la actualidad puede entenderse solamente si se sabe lo que era la sal en tiempos anteriores <sup>2</sup>.

Aunque ya existe en América Latina literatura acerca de la sal, su posición específica como elemento cultural indígena constituye, sin embargo, un campo hasta ahora en gran parte inexplorado: porque, al igual que la buena docena de ensayos publicados se ocupan, salvo unas pocas excepciones, preferentemente de aspectos históricos de la producción y comercialización de la sal, aún en las tres amplias publicaciones al respecto sí se trata de la sal, pero sólo de manera muy efímera en su calidad de elemento cultural. Así, Cardale de Schrimpf (1981: *Las Salinas de Zipaquirá*), Andrews (1983: *Maya Salt Production and Trade*) y Ewald (1985: *The Mexican Salt Industry 1560-1980*) dan preferencia a la producción y distribución, mientras que la posición cosmológica o el uso ritual y medicinal de la sal a lo sumo se menciona de manera escueta. Entonces, para concebir la sal como elemento cultural, o sea, en la totalidad de sus aspectos, no queda otro camino que rastrear cada indicio y rebuscar toda clase de cosas desde relaciones de cronistas hasta monografías contemporáneas, para luego tratar de reconstruir, de los fragmentos recopilados, un cuadro más o menos consistente. Un cuadro que, sin embargo, sigue siendo fragmentario y que a menudo plantea más preguntas que respuestas, en cuanto sus componentes se originan no sólo en distintos lugares y etnias sino también en diferentes épocas, y además abarcan frecuentemente nada más que aspectos aislados: aquí una referencia a la posición dentro de la cosmovisión, allá unas pocas palabras referentes a la producción y allí, al fin y al cabo,

una frase sobre el uso medicinal. Por otro lado, hay afinidades y congruencias que aparecen una y otra vez, pero también hay diferencias sistemáticas que ofrecen la posibilidad de comparar y de completar, de sacar conclusiones y de discernir relaciones, cosa que en último término tiene que ver con que América Latina, a pesar de todas las diferencias regionales, está entrelazada con una “cultura popular indoamericana” (Faust, 1992:143 ss., 199) de carácter relativamente uniforme en sus estructuras básicas.

Este cuadro se complementa y se completa gracias a los resultados sacados de una investigación de campo de dos meses y medio de duración que yo realicé —aparte de dos estancias más breves en Venezuela— en Colombia y en el Ecuador septentrional. Con ella no sólo me empeñaba en hallar respuestas a una parte de las interrogantes que se derivan de la literatura, sino en llenar, o por lo menos reducir, los grandes vacíos sobre todo en lo referente a la clasificación de la sal, a su posición en la cosmovisión y a su uso en la medicina tradicional, en la brujería y dentro de otros contextos “rituales”. Otra meta no menos importante fue la de considerar la sal, por lo menos en algunos lugares, no sólo fragmentariamente sino como una totalidad compleja, es decir, contemplándola desde la producción y pasando por las diversas formas de su uso hasta su significado en la cosmología. A más de ello, se trataba de adquirir una idea general, aunque a grandes rasgos y necesariamente limitada en el espacio, sobre la situación actual de la producción indígena de la sal.

Primero, pasé tres semanas en la región de El Cocuy, una pequeña población en la vertiente occidental de la Sierra Nevada del Cocuy, situada al norte de Colombia que ya visité en 1991 <sup>3</sup>. El lugar constituía, hasta muy entrado nuestro siglo, una etapa importante de la antigua ruta de comercio a través de la cual había sido negociada la sal cocinada que venía de La Salina, un centro de producción de sal al otro costado de la sierra, para ser llevada a las aldeas y ciudades colombianas que se ubicaban más hacia el noroeste. Esta sal, a pesar de haber perdido mucho de su antigua importancia, hoy todavía juega un importante papel entre los campesinos de la región —y eso, como se demostrará— no sólo porque ahora, como antes, se la utiliza para el ganado. Mi in-



terlocutor de mayor importancia fue Eudoro Carreño, quien se autodenomina “mestizo con mucha sangre de Tunebo”<sup>4</sup>, y vive junto con su familia a 3.800 metros de altura en una de aquellas estancias que están dispersas por las vertientes de la sierra, mucho más por encima de las poblaciones de El Cocuy y Güican. De él, un especialista en materia de la medicina tradicional, como de su familia, aprendí en el transcurso de numerosas conversaciones no sólo muchas cosas referentes al uso medicinal de la sal y de sus trasfondos. Él me explicaba también cómo puede utilizarse la sal para protegerse de toda clase de espíritus, y sin él y su hija Mirella, el capítulo acerca de la sal en la brujería a lo sumo hubiera podido ser redactado de forma rudimentaria. A Eudoro, cuyo padre había sido uno de aquellos comerciantes que transportaban la sal de La Salina, con sus caravanas de mulas por la sierra, le debo al fin y al cabo aquellos cuentos que antes habían sido narrados por estos comerciantes, e incluso los pasajes referentes a la producción de sal en La Salina y al comercio de sal en esta parte de Colombia.

En cambio, menos afortunado que esta etapa de mi investigación resultó el intento de encontrar formas tradicionales de producción de sal por lo menos en algunos lugares. La aldea La Salina, donde todavía hoy se suele cocinar sal, no pude visitarla debido a intensas actividades militares y guerrilleras en la región de Chita; y a Mongua, así como al Salitre de Manta (Valle de Tenza), simplemente llegué demasiado tarde: según se evidenció, el agua salada de estas fuentes, las cuales en tiempos anteriores tenían cierta importancia, ya desde hace decenios estaban en desuso o fueron usadas sólo esporádicamente para el ganado. Mejor suerte tuve en Nemocón, donde aún persistía la cocina de sal descrita por Cardale-Schrimpff en 1976, a pesar de la agobiante competencia de la sal industrial que proviene de la vecina mina de Zipaquirá, y donde uno de los tres hermanos que ahora manejan la cocina, a lo largo de una mañana, envuelto en el vapor de sal en medio de tinas de hojalata llenas de agua hirviendo a borbotones y montículos de sal seca, me explicaba el procesamiento de la producción que sufrió sólo cambios insignificantes.

Fue por un período más largo que me detuve en el norte del Ecuador. El motivo de dar esta vuelta por la región de Otavalo fue una

nota marginal en el ensayo que Caillavet publicó en 1979 acerca de la historia de la producción de sal en Salinas-Imbabura. Según sus observaciones, la población mestiza, ya en aquel entonces había pasado al consumo de sal marina refinada, mientras que los indígenas todavía daban preferencia a la sal cocida de Salinas, aunque ésta, mientras tanto, había subido considerablemente de precio en comparación a la sal marina. La pregunta por los trasfondos de este desarrollo, que no había sido contestada por Caillavet, me parecía lo suficientemente interesante para correr el riesgo de llegar demasiado tarde aún esta vez, después de haber recorrido unos mil kilómetros en autobús —una inquietud no del todo infundada— porque se evidenció que los negros fabricantes de la sal de Salinas, a cuyas manos había pasado la producción de sal, que en otros tiempos era de carácter indígena, en los últimos decenios habían abandonado uno tras otro esta actividad, hasta que finalmente, hace un año y medio, incluso la cocina de sal de Carmen Morales, la última que había persistido hasta entonces, se derrumbó. Lo único que durante mi visita quedaba de la tradición centenaria, si no milenaria, de la sal de horma, fueron filtros arruinados y un solo pedacito de sal amarillenta del tamaño de apenas un puño. Sin embargo, la sal de horma no estaba muerta —en la mente de la gente seguía existiendo como antes—, y eso no sólo en el mismo Salinas, donde Carmen y su familia me contaban cómo se la producía y hasta dónde había sido comercializada en tiempos antiguos, para qué fin se la usaba y por qué gozaba de una importancia totalmente diferente a la de la sal marina proveniente de la fábrica. Incluso en Ilumán, una pequeña aldea cerca de Otavalo y famosa por sus curanderos, aprendí mucho de Carlos Conterón, un tejedor indígena, y de algunos ancianos de habla quichua, a los que yo visitaba junto con él en calidad de intérprete. De ellos supe todo lo que se refiere a la importancia específica de esta sal tradicional. Otra informante de importancia fue Mama Rosita, una mestiza y señora de edad, la cual es dueña de un pequeño restaurante en Otavalo donde yo merendaba con regularidad: con ella platicaba por horas no sólo sobre cómo curar toda clase de enfermedades con sal y con determinadas hierbas; me contaba también cuántas veces ella misma había sido víctima de la brujería con sal, y me reveló de qué manera se la puede detener.

Con el objetivo de completar el cuadro de todos los informes que había recibido hasta ese momento, viajé finalmente a Manaure, una pequeña ciudad en la península de La Guajira, situada en el extremo norte de Colombia. La historia de esta ciudad está muy estrechamente vinculada con la extracción de sal marina, realizada aquí desde hace siglos por los wayuu y desde hace algunos decenios también por una compañía nacional de salinas. Ya en Bogotá, supe que aquí habían ocurrido varios cambios a partir de mi última y en aquel entonces breve estancia de 1991. Pero lo que realmente ocurrió y los trasfondos de este desarrollo los comencé a comprender sólo después de haber hecho numerosas rondas por las salinas y de haber pasado muchas tardes y noches en las hamacas de los wayuu: sobre todo Rosario Epieyuu, Armando Valbuena y Alex Deluque, los tres al actuar como una especie de portavoces de las autoridades tradicionales de los wayuu, se tomaron mucho tiempo para explicarme con gran paciencia todo lo que de algún modo estaba vinculado con la sal, es decir, desde el proceso de la extracción de la sal, pasando por su organización social, hasta la larga y frustrante lucha de los wayuu contra la compañía de salinas.

En este lugar quiero expresar otra vez más mis agradecimientos a todos estos informantes, pero también a los demás interlocutores que no mencioné aquí con su nombre: sin la franqueza, complacencia y paciencia que me manifestaron, nunca se hubiera podido redactar este libro en su forma actual. De igual manera quiero agradecer a Amelia y Rodrigo Uprimny y a Blanca Isabel Menjura, quienes me ayudaron con su consejo y apoyo durante mi estadía en Bogotá; a Peter Vareschi y a su esposa Maruja, la cual me proporcionó los informes en cuanto al uso de sal en el Chocó colombiano; a Hernán Jaramillo Cisneros, del Instituto Otavaleño de Antropología, quien me puso en contacto con Carmen y Carlos, y a Hernán Darío Correa, el cual me recomendó a Rosario, Alex y Armando. Igualmente agradezco a todos los ejecutivos de las bibliotecas de Caracas, Bogotá y Otavalo, quienes me ayudaron solícitamente y sin burocratismo en mis indagaciones de literatura. Finalmente mis reconocimientos especiales al Dr. Franz X. Faust, que me inspiró a abordar el tema de esta obra, y a Paula Carrión por su ayuda en la revisión final de la traducción.

## Notas

- 1 Dentro de este contexto me refiero en primer lugar al libro “Wohlgeschmack und Widerwillen” (Harris, 1991), en el cual Harris trata de explicar no sólo hábitos alimenticios sino también la posición clasificatoria y religiosa de los más diversos comestibles, únicamente en términos de cálculos de gastos y ganancias –y eso a menudo de manera remarcablemente ingenua– (así, por ejemplo, la pseudocorrelación absurda que relaciona el incremento de la expectativa de vida en los Estados Unidos con el elevado consumo de carne [ibíd.:42]. Al seguir esta “lógica”, podría “comprobarse” incluso que una elevada contaminación ambiental ¡llevaría a una vida más larga!). Semejantes teorías referentes a la sal las sostiene Neumann (1977).
- 2 No resulta fácil describir la sal en su calidad de elemento cultural, quiero decir en su calidad de un complejo constructor cultural, en el cual todo está interrelacionado, y al mismo tiempo preservar la forma lineal que caracteriza una presentación científica de carácter corriente. Por un lado, trataba de resolver este problema sirviéndome de numerosas indicaciones transversales. Por otro, me tomaba la libertad de presentar cosas normal y razonablemente encasilladas en capítulos separados, para por lo menos de vez en cuando ponerlas en interrelación directa.
- 3 Todos los lugares mencionados en esta obra están registrados en los mapas del anexo (lám. 1 y 2).
- 4 Los tunebo de pura sangre se encuentran en la actualidad sólo en el noroeste de la Sierra Nevada del Cocuy.

## LA SAL

### UN ARTÍCULO ESCASO PERO NECESARIO

Cuando el licenciado Juan de Valdillo salió de Cartagena atravesamos los que con él veníamos las montañas de Abibe, que son muy ásperas y dificultosas de andar, y las pasamos con no poco trabajo, y se nos murieron nuestros caballos, y quedó en el camino la mayor parte de nuestro bagaje. Y entrados en la campiña, hallamos grandes pueblos llenos de arboledas de frutales y de grandes ríos. Y como se nos viniese acabando la sal que sacamos de Cartagena y nuestra comida fuese hierbas y frijoles, por no haber carne si no era de caballos y algunos perros que se tomaban, comenzamos a sentir necesidad, y muchos con la falta de sal, perdían el color y andaban amarillos y flacos, y aunque dábamos en algunas estancias de los indios y se tomaban algunas cosas, no hallábamos sino alguna sal negra, envuelta con el ají que ellos comen; y ésta tan poca que se tenía por dichoso quien podía haber alguna (Cieza de León, 1984:171).

Aunque en la actualidad la sal se convirtió en casi toda la América Latina en un producto fácilmente disponible y relativamente barata, no siempre fue así, según consta de las quejas de este soldado español y cronista, quien en la primera mitad del siglo XVI viajaba desde Cartagena al interior de Colombia. Todo lo contrario: hasta hace poco, la sal constituía en muchas, si no en la mayor parte de las regiones de Centroamérica y de América del Sur, un artículo escaso que a menudo era difícil de conseguir y por ende muy codiciado.

#### 2.1. Recursos limitados y de distribución desigual

Tanto en el altiplano occidental, central y meridional de México como en las tierras altas de Guatemala se encuentra sal casi exclusivamente en el agua de algunas fuentes, como por ejemplo en las de Atzam y de Ixtapa (Chiapas), o de La Concordia y de San Mateo Ixtatan (Gua-

temala), cuya salinidad a menudo es propensa a variaciones estacionales y a veces hasta se agotan por completo. A esto se agregan unas pocas lagunas salíferas en el altiplano de México central y sedimentos de tierra salina, como por ejemplo en Sacapulas (Guatemala). Una situación parecida se presenta en los Andes septentrionales: aparte de la tierra salífera de Salinas-Imbabura (Ecuador), y de los yacimientos de sal gema de Zapaquirá, que fueron explotadas en forma directa no antes del siglo XVIII <sup>5</sup>, las fuentes salíferas representaban los únicos recursos, y aunque estas fuentes, sobre todo en la región central de la Cordillera Oriental de Colombia, son relativamente numerosas, no se debe pasar por alto el hecho de que su caudal de agua a menudo apenas alcanzaba para satisfacer la demanda de los alrededores más cercanos. En el norte, el oeste y el sur de Colombia ya escasean estas fuentes, y en los Andes ecuatorianos, Salinas-Bolívar es la única fuente de agua salada de mayor dimensión. Aún más crítica se vuelve la situación en la zona de las vertientes orientales de los Andes, las que –prescindiendo de algunas fuentes en la montaña colombiana <sup>6</sup>, y de los ricos yacimientos de sal gema en las cabeceras del Huallaga y en el Cerro de la Sal, en el actual Perú– a lo largo de grandes distancias casi carecen de sal: por ejemplo, en casi todo el Oriente ecuatoriano no hay más de dos pequeñas fuentes de agua salada, las cuales se encuentran en la región de los jívaros. Sin embargo, la situación en la montaña resulta aún relativamente favorable, comparada con la cuenca del Amazonas, que está prácticamente sin sal, pues al este de los Andes se la encuentra solamente en el interior del Gran Chaco y en la costa de Brasil <sup>7</sup>. Entonces, gran parte de América del Sur es una región carente de sal. De manera casi idéntica se presenta la situación en el Petén, la hondura oriental de Guatemala, donde entre las tierras altas y las salinas marinas, en el extremo norte de Yucatán, no se encuentra más que una sola fuente salada (Salinas de los Nueve Cerros).

En cambio, una situación totalmente diferente prevalece en los altiplanos que se extienden desde el Perú meridional, pasando por Bolivia hasta el noroeste de Argentina y el norte de Chile: aquí se encuentra sal en numerosas minas, en fuentes de agua salada y en lagos salados, y eso en tan grandes cantidades que el arriba citado Cieza de León se vio impulsado a escribir que aquí habría, a diferencia de la “gobernanación de Popayán [...] tan grandes y hermosas salinas que dellas se po-

drían proveer de sal todos los reinos de España, Italia, Francia y otras mayores partes” (Cieza de León 1984:381s.). Lo mismo puede decirse de la costa norte de Yucatán, de parte de las costas caribes de Colombia y Venezuela, así como de las costas pacíficas de Guatemala, Ecuador y Perú, donde un clima caliente y seco y las salinas naturales (o artificiales), en las cuales el agua marina puede evaporarse <sup>8</sup>, contribuían a la formación de abundantes sedimentaciones de sal (ver lám. 3 y 4) <sup>9</sup>.

Exceptuando algunos litorales, los grandes yacimientos de sal del Perú meridional y de Bolivia y tal vez aún de la zona central de la Cordillera Oriental colombiana, la sal constituía en América Latina, hasta la época de la producción industrial de sal, un artículo extremadamente limitado. Pero otro factor de la misma importancia es la desigualdad geográfica de los recursos de sal: vastas regiones de América Central y del Sur no disponen de ninguna sal, y aún en el altiplano del Perú meridional, desde luego, no se encuentra sal en cualquier valle.

Pero por más limitada y desigual que sea la distribución de un recurso, éste se convierte en un artículo escaso sólo por la demanda.

## 2.2. Demanda de sal

### 2.2.1. Demanda fisiológica de sal

Ante todo, el hombre no puede vivir sin sal. La sal regula, a través de la presión osmótica, el volumen líquido del cuerpo y resulta esencial para el funcionamiento normal de los nervios (Neumann 1977:290 / Wormer 1995:48). Por lo tanto, la carencia de sal no sólo conlleva la deshidratación del cuerpo y, por medio de ella, la muerte de una manera admirablemente rápida, sino que tiene también otras consecuencias menos conocidas:

*El individuo que carece de sal, se siente somnoliento y nada bien, y puede sufrir calambres en las manos, los pies o en las articulaciones. Su capacidad de trabajo tiende a disminuir, su discernimiento sufre alteraciones y él puede sobreestimar el transcurrir del tiempo [...]. La penúltima reacción, poco antes de la muerte, es un trastorno mental [...]. Esto confirma, por ejemplo, el caso de un joven de*

*16 años de edad que, inadvertidamente, había sido sometido a una dieta de un bajo nivel de sodio. Durante el cuarto día de la restricción, él de improviso se volvió muy agitado, gritaba en alta voz en estado de gran agonía, sufría frecuentes calambres generalizados y amenazaba con suicidarse (Neumann, 1977:292).*

Pero si es preciso proveer al cuerpo de sal en forma de condimentos más allá de la sal que se consume en la dieta diaria, depende de lo que se come, o dicho de otra manera, de la salinidad natural de los alimentos: ésta tiene un nivel más alto en carne y pescado fritos, por lo que en culturas donde gran parte de su dieta consiste de la pesca, cacería o ganadería casi no existe una necesidad fisiológica de sal suplementaria. La mayoría de las plantas, en cambio, no contiene ninguna sal. Por lo tanto, cuanto más vegetariana es una dieta tanto mayor será la necesidad de sal. Mientras que en culturas de depredadores o cazadores el consumo de sal todavía oscila entre 0 y 2,5 gramos diarios, en culturas agrícolas, según cálculos diferentes, asciende de 2 hasta 10 gramos <sup>10</sup>. Lo que esto significa, lo evidencia un cálculo llevado a cabo por Andrews (1983:8ss.), el cual, sólo para la dieta de los mayas clásicos de las tierras bajas del Petén, cuya subsistencia estaba basada casi exclusivamente en el cultivo de maíz, asciende a una necesidad de 40 toneladas diarias <sup>11</sup>. Aparte del componente vegetal en la alimentación, hay otros factores que pueden aumentar considerablemente la necesidad fisiológica de la sal. Por un lado, en los climas calientes, el sudor conlleva un mayor nivel de pérdida de sal, así como, por otro, el grado de esfuerzo físico (McCoullough 1973 / Neumann 1977:290ss. / Pomeroy 1988:142 / Andrews 1983:9).

Pero sería un error querer deducir y explicar, a manera de Marvin Harris, las prácticas culturales exclusivamente por estas necesidades biológicas –ellas constituyen sólo un factor entre muchos otros– y la necesidad “real” de sal a veces no tiene mucho que ver con la necesidad fisiológica.

### **2.2.2. Consumo real de sal**

Sin embargo, parece que a primera vista existe, efectivamente, alguna relación entre la subsistencia, la necesidad fisiológica y el consu-



mo real de la sal. Porque, aunque las cantidades consumidas a menudo les parecían relativamente bajas a los españoles y a los posteriores exploradores (p. ej., Cobo, 1953:113 / Humboldt, 1952:15), sobre todo en regiones donde prevalece una alta dependencia de la agricultura, la sal era y es considerada como un artículo de confort mínimo y un alimento básico absoluto.

Entre los aztecas, cuya clase baja, por vivir casi sin carne, necesitaba de grandes cantidades de sal, ésta constituía parte de las raciones de emergencia que estaban almacenadas en depósitos (Berdan, 1975: 126). Y en el México de la época colonial e incluso en tiempos posteriores, la sal, además del maíz y el ají, era considerada como un componente tan fundamental de la alimentación que formaba parte de la ración semanal de los peones de hacienda (Ewald, 1985:7). Así, entre los huicholes en el noroeste de México central, como también en Zinacantan (Chiapas) y en las tierras altas de Guatemala, un plato sin sal se consideraba como incompleto (Grimes & Hinton, 1969:797 / Vogt, 1969:177 / Reina & Monaghan, 1981:15), y para la sierra ecuatoriana de la época incaica y de la temprana colonia coinciden, según Salomon (1978:130), todas las fuentes en que “el uso de sal y de pimienta junto con los platos no sólo era universal sino el absoluto mínimo de confort que separaba subsistencia de privación”. Según Atienza, en el siglo XVI la sal formaba parte de cualquier abastecimiento de viaje y

*como no les falte el ají, su principal especia, y la sal con que templan su calor y alguna chicha que beben, todo lo demás por muy accesorio y vil que sea, juntándolo con estos manjares, lo tienen por principal y no procuran otros potajes, ni aún los estiman en nada respecto del gusto que con la sal y ají reciben*

(Atienza, 1931 [1575 ?] :67s.).

Para los *campesinos* de Antabamba y Aymaraes, en el altiplano del Perú, al fin y al cabo era en primer lugar la sal lo que hacía de la comida un alimento humano –“antes de nada, la sal, porque sin ella ningún alimento puede ser tal” (Concha Contreras, 1975:750)– y la abstinencia de sal era considerada en todo Perú como la forma más dura de ayunar (Cobo, 1956:113).

También encaja en este cuadro el hecho de que algunos grupos de la montaña del Ecuador, los que cubrían gran parte de su subsistencia con carne y pescado, consumían muy poca sal (Pomeroy, 1988:147 / Oberem, 1974:353), lo que es el caso aún hoy día entre los jívaros (Harner, 1972:47ss). Y precisamente los nambikwaras, mencionados por Lévi-Strauss (1950:482) como prototipos de numerosas pero lamentablemente no mencionadas tribus, que no utilizan sal ni aprecian su sabor, se alimentan, gracias a una combinación de cacería y recolección, y sólo estacionalmente de yucales cultivados (Lévi-Strauss, 1991:280).

En cambio, encaja menos con el hecho, desde el punto de vista dietético, de que, por ejemplo, incluso entre los criadores de llamas en la Puna de Moquegua al sur del Perú, la sal, además del maíz y la carne, forma parte de las provisiones de viaje y de cada plato (Nachtigall, 1966:292s.), y de que los quijos, vecinos de los jívaros, sí preparaban su comida sin añadir sal pero hunden cada bocado en sal y de que en tiempos antiguos lamían, durante la comida, un trozo de sal de piedra que había sido pasado de mano en mano<sup>12</sup> (Oberem, 1980:160). Visto de cerca, se aprecia también, en definitiva, que el uso de la sal en las estribaciones orientales de los Andes como en la Amazonía –donde la cacería y la pesca tradicionalmente brindan un mayor aporte a la alimentación que en la sierra (Münzel, 1985:185ss., 213ss. / Rydén, 1962:645)– está difundido ya desde hace siglos, aunque, desde un punto de vista fisiológico, entre algunos grupos puede no ser tan necesario <sup>13</sup>.

Pero aún si aquí puede argumentarse posiblemente que el clima húmedo-caliente de la montaña eventualmente conlleva mayores pérdidas de sal, se hace evidente en el caso de numerosos grupos que durante siglos pasaban sin sal pero que adoptaron su uso de los blancos –como por ejemplo, algunas fracciones de los guaraníes quienes vivían aún en la vecindad de abundantes yacimientos de sal (Rydén, 1962:649)– que se consume sal no sólo donde se la necesita:

*[...] la introducción de la sal en la alimentación [...] tuvo por consecuencia una verdadera adaptación, una habituación del gusto. Parece que esta habituación, habiendo sido de carácter progresivo,*

*no responde a una verdadera necesidad fisiológica de sal (la sal consumida de esta forma excede el equilibrio normal [...]) sino tiene su origen más bien en la fisiología del gusto. No faltan los ejemplos entre los observadores del siglo XIX, quienes dan prueba de que esta adaptación era de carácter muy progresivo e irreversible, la misma que inducía a los pueblos que inicialmente no consumían la sal y la despreciaban a reemplazar la sal importada por sustitutos, cuyo sabor se aproximaba más o menos al producto de alcance limitado (Gouletquer, 1977:297).*

Esto se ve ilustrado incluso por el caso de los makus, quienes ahora, después de haber fracasado su intento de volver a una vida autónoma, dicen «que sobre todo la carencia de sal, que tradicionalmente no usaban pero a cuyo uso se habían acostumbrado, gracias al contacto con los brasileños, les había quitado las ganas de seguir con la vida “salvaje”» (Münzel, 1985:263). Kaunitz (1956:1141) menciona que:

*los indígenas sirionós de Bolivia oriental, un pueblo de cazadores, ignoraban la sal hasta que fue introducida en ellos por un antropólogo. Al principio la juzgaban desagradable, pero más tarde desarrollaban un fuerte deseo por ella. Esto indica que un pueblo, una vez que haya tenido acceso a la sal, se aferra tenazmente a su uso [...].*

Y Chagnon (1994: 112) manifiesta sobre los yanomamis: “Cuan-do saborean sal por primera vez la rechazan y sostienen que les ‘duele’ en los dientes y en las encías; pero poco a poco llegan a aficionarse a ella y preguntan por ella”.

Por consiguiente, una vez tomado gusto, éste se convierte en un factor muy decisivo<sup>14</sup> y hace de la sal una necesidad, no importa si esta necesidad es fisiológica o no: tal como las sales extraídas de ceniza vegetal (ver cap. 3.6), frecuentemente utilizadas como sustitutos, no son capaces de satisfacer necesidades biológicas por no contener nada más que cloruro de potasio y potasio; tan perjudiciales pueden resultar las cantidades de sal genuina consumidas en otras partes, que incluso en

culturas agrícolas por regla general exceden las necesidades fisiológicas (Pomeroy, 1988:142 / Multhauf, 1978:3ss. / Desai, 1977:297).

Esto significa que “el consumo de sal y las necesidades de sal no en todo caso son equivalentes” (Desai, 1977:297) y que la cantidad consumida “con frecuencia es más bien una variable cultural que estrictamente fisiológica” (Pomeroy, 1988:142). A la misma conclusión llega Kroeber (1941: 2) al observar la situación en el oeste de Norteamérica: el hecho de que la sal, salvo en algunas tribus de British Columbia, las cuales la ingieren en forma de una especie de algas marinas pero sin clasificarla como tal, es consumida sólo en el sur pero no en el norte, no puede relacionarse con la cantidad de pescado y de otros productos marinos en la dieta, ya que el uso de sal precisamente en la costa y no en el interior se extiende más hacia el norte. Este hecho tampoco puede explicarse por la proporción entre carne y alimentación vegetal, al ser ésta casi la misma en toda la región. Parece que tampoco el clima constituye un factor determinante, porque el área con uso de sal comprende incluso regiones excepcionalmente frías.

*Por lo tanto, hay que concluir que, cualquiera que sea la necesidad fisiológica al ser influenciada por la dieta y el clima, la determinante específica del uso o no de sal está constituida, en la mayoría de los casos, por la costumbre social, en otras palabras, por la cultura (Kroeber, 1941:2).*

Todo esto no significa, desde luego, desconocer la existencia de una necesidad fisiológica de sal —ella sí existe, y donde existe, parece que por regla general también se come sal—, pero esta necesidad biológica es superada en mucho, tanto en términos geográficos como cuantitativos, por una necesidad cultural de consumir sal, y eso a menudo en tal grado que casi se contrapone a la biología. La cultura se convierte también en un factor decisivo cuando, en caso de una oferta de varias clases de sal, se plantea la pregunta de qué clase de sal se utilizará cuándo, por qué y para qué —en este caso, son sistemas clasificatorios y cuestiones de prestigio los que juegan un papel mucho más importante que la química (ver cap. 11).

### **2.2.3. Otra demanda de sal**

La sal es comida y ha sido consumida no sólo por el hombre, sino también por el ganado, y eso en cantidades considerables después de que los españoles introdujeron ganado mayor, tal como vacas y caballos <sup>15</sup>. Además, había sido utilizada eventualmente ya por los mayas, quienes acorazaban aun la ropa de sus guerreros con sal, para curtir pieles y cuero (Andrews, 1983:10ss., 14). La sal constituía, en casi todos los lugares, desde México hasta el austro de América del Sur, un importante agente de conservación para carne y pescado <sup>16</sup>, y sigue siéndolo hasta hoy, por lo menos en poblaciones tales como El Cocuy y Otavalo, así como en las afueras de las ciudades del altiplano peruano y de la Amazonía (Orlove, 1982:31 / Dobkin de Ríos, 1981:202). Si ya para estos fines se utilizaba sal en cantidades considerables, esta demanda aumentó aun más después de la conquista, debido a un nuevo procesamiento para refinar plata introducido por los españoles. Ésto conllevaba una escasez de sal de dimensiones críticas en las tierras altas de México (Andrews, 1983: 14s. / Ewald, 1985: 12), e incluso en el Perú y en Bolivia consumía una “cantidad increíble de sal” (Cobo, 1953:112).

Además, la sal constituía en toda la América Latina –incluso en un grupo tal como los jívaros, quienes normalmente casi no consumen sal (Oberem, 1974:353)–, desde hace mucho tiempo, un integrante importante de la medicina tradicional y se la aplicaba, de múltiples maneras, en numerosos rituales, como en la brujería, cosa que en términos cuantitativos no tiene gran importancia pero que, sin embargo, y sobre todo hoy día, lleva consigo consecuencias de gran alcance; acerca de ello se hablará más adelante.

### **2.3. La sal entre demanda y recursos**

Entonces, a una oferta de sal a menudo limitada y geográficamente mal distribuida, se contraponía una inmensa demanda, condicionada en parte por la fisiología y sobre todo por lo cultural, pero no por ello menos apremiante, y convertía la sal, hasta la época de su producción industrial, en un artículo escaso pero tanto más codiciado. Esta situación se agrava todavía por el hecho de que, exactamente en regiones pobres en sal o sin ella, esta demanda era a veces aún especial-

mente elevada: el caso más extremo lo constituye tal vez los mayas clásicos de las tierras bajas del Petén —una cultura con una subsistencia basada casi exclusivamente en el cultivo de maíz y fréjoles (Wilhelmy, 1989:144 ss.) y por consiguiente con una enorme demanda de sal, pero que al mismo tiempo se ubicaba en una de las regiones de mayor carencia de sal en América Latina.

Es lógico que esta situación tuviera consecuencias: la sal, si no se obtenía directamente de la fuente y no se quería conformar con un sustituto vegetal, tenía que ser distribuida de cualquier manera, extendiéndose así la gama del modo de su distribución desde el trueque local, pasando por formas de explotación multiétnica, hasta redes complejas de comercio a larga distancia, las que a su vez tenían consecuencias para la integración cultural de áreas enteras. Pero la sal era incluso la causa de guerras y rivalidades y, en forma de bloqueos, ha sido utilizada como arma mientras los misioneros a veces la empleaban como “cebo”. La sal jugaba un papel en movimientos migratorios y en el desarrollo de ciudades, y las consecuencias de su escasez repercutían hasta en su posición ritual, cosmológica y clasificatoria. Pero trataremos primero de la producción de la sal.

## Notas

- 5 Los muiscas utilizaban sólo el agua salada de las fuentes que se encontraban por encima de ella.
- 6 La Salina, cerca de Chita, Mongua y Gámeza, Recetor, Chámeza y Cumaral.
- 7 Aquí, empero, sólo en forma de agua marina, porque el clima es demasiado húmedo para favorecer la formación de salinas naturales.
- 8 Porque el agua marina por sí sola todavía no significa abundancia de sal, al ser su concentración natural demasiado baja para extraer sal. (Andrews, 1983: 18).
- 9 En cuanto a la situación de recursos en *Centroamérica* comp. Ewald, 1985:39 / Andrews, 1983:51 ss., 86ss., 116s. *Andes septentrionales*: Cardale de Schrimpf, 1981:18, 28 / Cardale-Schrimpf, 1976:419 / Pomeroy, 1988:131s.,153 / Cieza de León, 1984:171-174. *Andes septentrionales*: Pomeroy, 1988:153 / Lecoq, 1991:213ss.; 1985:58 / Cieza de León, 1984:381s. / Cobo, 1956:112 s. / Custred, 1974. *Montaña*: Cardale-Schrimpf, 1976:419 / Cardale de Schrimpf, 1981:16 / Oberem, 1980:160, 204ss., 1974:353ss. / Tibesar, 1950:103 / Poeppig, 1836:311s., 336s. *Amazonía y tierras bajas orientales*: Rydén, 1962:644 / Whiffen, 1915:124. *Yucatán, costa del Caribe y del Pacífico*: Andrews, 1983:22ss., 68ss. / Estrella, 1986:30ss./ Rydén, 1962:644 / Cieza de León, 1984:381s.

- 10 Multhauf, 78:3ss. / Grivetti, 1977:298 / Desai, 1977:297 / Ewald, 1985:7s. / Pomeroy, 1988:142, 147 / Andrews, 1983:8ss. / Gusinde, 1916-1917:208s.
- 11 Excepto que aún sobre la necesidad de sal en las naciones industriales del occidente, bien investigadas en términos de dietética, no existe ninguna conformidad de opiniones (comp. p. ej., Multhauf, 1978:3ss.), estos cálculos u otros parecidos, empero, no resultan indiscutidos, ya que a menudo utilizan, como base de cálculo, algunos datos que han sido adquiridos fuera de América Latina y/o que no distinguen entre la necesidad de sal que hay que cubrir con sal suplementaria y la necesidad general de sal (comp. Ewald, 1985:7). Kaunitz (1956), en cambio, se apoya sobre todo en experimentos en animales, y sostiene que aun con una dieta puramente vegetal no existe ninguna necesidad de sal suplementaria. Pero aun con una cantidad mínima de 2 gramos per cápita y por día, que con toda seguridad no correspondería a las condiciones climáticas, se llegaría a la considerable cantidad de unas 10 toneladas diarias.
- 12 Una forma de consumir sal que estaba difundida incluso en el Perú (Cobo, 1956:113).
- 13 Oberem, 1974, 1980:160, 202ss. / Tibesar, 1950 / Varese, 1973 / Hugh-Jones, 1979:90ss. / Langdon, 1975:15ss. / Hartmann, 1986:133s., 267ss. / Rydén, 1962 / Whiffen, 1915:124 / Wilbert, 1972:44, 93s., 149.
- 14 Comp. también Ewald, 1985:8 / Rydén, 1962:649 / Desai, 1977:297.
- 15 Aun en este caso, no hay unanimidad de opiniones acerca de la cantidad real: por ejemplo, en caso de vacas, las indicaciones cuantitativas oscilan entre 10,3 y 36,5 kilogramos por año (Multhauf, 1978:3s.).
- 16 Wilhelmy, 1989:378s. / Andrews, 1983:10s. / Tozzler, 1941:190 / Ewald, 1985:9 / Thieme-Sachse, 1987: 569 / Orlove, 1982:31 / Poeppig, 1836:312.





## PRODUCCIÓN DE SAL

Y la necesidad, que enseña a los hombres grandes cosas, nos depa-  
ró en lo alto de un cerro un lago pequeño que tenía agua de  
color negra y salobre, y trayendo della, echábamos en las ollas  
alguna cantidad, que les daba sabor para poder comer. Los na-  
turales de todos aquellos pueblos desta fuente o lago, y otras la-  
gunas que hay, tomaban la cantidad de agua que querían, y en  
grandes ollas la cocían, y después de haber el fuego consumido  
la mayor parte della viene a cuajarse y quedar hecha sal negra y  
no de buen sabor; pero al fin con ella guisan sus comidas, y vi-  
ven sin sentir la falta que sintieran si no tuvieran aquellas fuen-  
tes (Cieza de León, 1984: 171s.).

La manera de cómo se produce sal depende, en primer lugar, de  
la naturaleza de su yacimiento: la extracción de sal de agua marina o de  
agua de fuente, descrita arriba por Cieza de León, requiere de otros pro-  
cedimientos que la explotación de sal gema; la tierra salada no puede ser  
explotada de la misma manera que la costra de un lago salado, y la pro-  
ducción de sal vegetal también requiere de una tecnología diferente.  
Cuando los líquidos constituyen la materia prima, entran en juego, ade-  
más, la concentración y el clima como factores importantes: si es ca-  
liente y seco, se puede dejar que el agua se evapore hasta que la sal se  
cristalice. En cambio, si es húmedo o frío, hay que buscar otras mane-  
ras de actuar. Pero el procedimiento de la producción depende también  
de otras condiciones: la relación de oferta y demanda, el uso, los siste-  
mas clasificatorios y la organización social ejercen una influencia con-  
siderable en el producto final y en la manera de cómo se lo produce.

### 3.1. La sal de las fuentes andinas

La manera más simple de extraer sal de las fuentes andinas con-  
siste en utilizar el agua salada, tal como es, para hervirla –de la misma

manera que la inventó *ad hoc* aquel Cieza de León que estaba sufriendo privaciones (véase arriba) y como se lo practicaba aún hasta muy entrados los años 70, por lo menos en dos pequeñas fuentes de sal en el Valle de Tenza (Salitre de Manta (lám. 5) y Salitre de las Espinosas) en Colombia: probablemente desde épocas precolombinas venían los agricultores de distintos lugares a una distancia de hasta dos jornadas a caballo para llegar a estas fuentes, con el fin de proveerse de agua salada que después –antes en odres de cuero, posteriormente en pomas de plástico– fue transportada a casa y utilizada allí para la cocina y para el ganado <sup>17</sup>.

Pero el método más simple no es el más apropiado para todos los fines, y tan pronto como la sal de una fuente tenía que cubrir las necesidades de áreas más grandes, el transporte en forma de agua salada se volvió cada vez más incómodo o hasta imposible. Para poder comercializar o distribuir la sal, era preciso darle una forma más manejable (comp. Cardale-Schrimpff, 1976:422 / Cardale de Schrimpff, 1981:149), por ejemplo, al hervir el agua salada. Y en verdad, la sal cocida era la típica sal de las tierras altas en grandes partes de América Latina, y eso desde México hasta el Perú.

Esta manera de producir sal es arqueológicamente comprobada en Centroamérica, hasta alrededor de 300 a.C.; en Colombia, hasta alrededor de 150 a.C. (Andrews, 1983:110 ss. / Cardale-Schrimpff, 1976:426 / Cardale de Schrimpff, 1981:26). Entonces, claramente es de origen indígena y ha sido descrita por numerosos cronistas de la época después de la conquista <sup>18</sup>. El procedimiento, para Cieza (1984:112), “cosa de admiración y hazañosa de oír”, es fundamentalmente el mismo en todas partes, y donde se sigue produciendo sal cocida no ha sufrido grandes cambios hasta la actualidad: se hierve el agua salada hasta que el agua se evapora, y por fin queda nada más que los cristales de sal. Pero en detalle se producen considerables variaciones que, en gran parte, tienen que ver con la interrelación entre la cultura y las condiciones materiales.

Así que se puede cocer la sal simplemente en casa sobre el fogón, como se lo hacía, por ejemplo, alrededor de 1600 en Zipaquirá (Colom-

bia) o como se lo hace hasta ahora<sup>19</sup> en Atzam (Chiapas), San Mateo Ixtatan (Guatemala) y Salinas-Bolívar (Ecuador). Pero se la puede cocer también sobre hornos de adobe, instalados en cocinas de sal separadas, como se los encuentra en Ixtapa (Chiapas), o sobre gigantescos hornos de barro, armados de hasta unos cien platos de barro y provistos de un fogón subterráneo, que tenían que ser destruidos después de cada cocción. Estos hornos estaban en uso en Zipaquirá alrededor de 1800 y (según informes dados por Eudoro) por lo menos hasta hace unos 20 años en La Salina (lám. 22). Es lógico que estas diferencias dependan, por una parte, de la abundancia de la fuente en cuestión —una fuente pequeña como aquella de Atzam nunca podría suministrar suficiente agua salada para un horno grande. Pero, por otro lado, depende de la necesidad: en Atzam, donde la sal extraída es utilizada sólo para fines rituales, hay poca demanda, de igual manera en San Mateo y Salinas-Bolívar, los cuales hoy en día cubren sólo la necesidad de sal de los alrededores. En cambio, la sal de Ixtapa es solicitada en todo Zinacantan, y la de La Salina todavía es utilizada para el ganado en grandes extensiones del Departamento de Boyacá. Incluso el desarrollo de Zipaquirá se debe, sin duda, a la elevada demanda de sal desde la conquista. Pero hay que añadir también que hornos tan grandes como el del Zipaquirá del siglo XIX, el del vecino Nemocón hasta los años 70 (lám. 15) o el de La Salina presuponen estructuras sociales que permiten que partes de la población sean eximidas del trabajo directo de la subsistencia para facilitar la división del trabajo y la especialización necesarias para mantener estos hornos. Por añadidura, estos hornos, por sí solos, consumían enormes cantidades de leña, la cual tenía que ser acarreada de alguna manera. Además, era necesaria una continua producción de platos de barro, ya que, con el fin de sacar la sal, eran destruidos después de cada cocción. Y el procedimiento de cocer que en La Salina se demoraba 15 días, requería día y noche de personas que no sólo vigilaran el fogón sino que una y otra vez rellenaran los platos de agua salada fresca.

Si en los hornos intervienen algunos factores culturales, tales como demanda y estructura social, la cosa no es muy diferente en cuanto a la pregunta de qué clase de sal se coce sobre estos hornos: se hierve y se rellena el agua salada hasta que al final queda un pan o pilón de sal,

alrededor del cual hay que destruir el plato de barro (como por ejemplo en San Mateo, en Zipaquirá o en La Salina), o se saca los cristales de sal una y otra vez durante el procedimiento de cocción y se los deja secar en canastas trenzadas colocadas sobre las calderas (sal cruda), como se lo hace hasta ahora en Nemocón (lám. 17-19), en Ixtapa, Salinas-Bolívar, Chameza, Recetor. Luego, a veces durante otra fase de trabajo, se comprime estos cristales en esteras de paja para convertirlos en cilindros (*benequenes*) (Ixtapa), o se les da manualmente la forma de bolas u hormas y se las deja endurecer en la brasa (Salinas-Bolívar o también Salinas-Imbabura, donde la materia prima, empero, es tierra de sal) (lám. 11 y 26). Aunque la fabricación de sal cruda requiere de menor esfuerzo, parece que la típica sal andina siempre ha sido sal en panes o sal de horma. Y entre los yukos de la Sierra de Perijá, en Colombia en los años 80, la predilección por ella llegaba a tal extremo que hasta la sal marina comprada a los blancos se elaboraba en panes “fritos” (Cardale de Schrimpf, 19481:25). ¿Por qué? Motivos importantes son, seguramente, una vez más, el comercio y el transporte, y otro motivo vinculado con ello es la conservación (comp. Cardale de Schrimpf, 1981:25). Según Carmen, la última cocinera de sal en Salinas-Imbabura, la sal de horma, a diferencia de la sal cruda, puede conservarse durante años sin que se moje. Pero posiblemente aún más importantes son los factores vinculados con la clasificación de la sal, que hacen de la sal en panes o de la sal de horma un artículo más codiciado que la sal cruda, pero de esto hablaremos más adelante.

Finalmente, hay también importantes diferencias en la elaboración antes de que comience el procedimiento de cocción propiamente dicho, es decir, cuando se procesa la misma agua salada, la cual no en todos los casos puede ser simplemente vertida en las ollas tal como viene de la fuente: Cieza de León (1984:173 s.), por ejemplo, lleno de admiración, describe un caso ocurrido en Colombia del Sur, donde los nativos bombearon el agua salada con tubos de bambú desde fuentes subacuáticas dentro de un río, mientras que los aztecas trataban de adquirir acceso a este tipo de fuentes por medio de pozos sofisticados. Si en este caso era la escasez general de sal la que llevaba a semejante ingeniosidad, en otros casos lo es la baja concentración del agua salada. En Salinas-Bolívar (Ecuador) hasta muy entrados los años 50, se vertía una mezcla de agua salada traída de tres diferentes fuentes, sobre un

plano inclinado, donde una parte del agua se evaporaba gracias al sol, hasta que la solución del receptáculo era tan concentrada por debajo que un huevo no se hundía (lám 14). Incluso el hecho de que se mezclaba la solución salina de varias fuentes de diferente salinidad puede guardar relación con que el agua de las fuentes más débiles podía ser utilizada para la cocción sólo después de haberla enriquecido de esta manera. Pero parece que esto tiene también motivos cosmológicos (véase p. 52). En cambio, en Ixtapa-Tejupilco (México), hasta muy entrado el siglo XX, se vertía el agua salada por algunos días en pequeños anillos hechos con una mezcla de carbón-vegetal y trementina, los que se hallaban en largas y soleadas terrazas de piedra, con el fin de concentrarla antes de cocerla (véase lám. 13). Y cuando en Zipaquirá, en el siglo XVIII, se iniciaba la explotación de sal gema, aún ésta al principio se utilizaba con el único objetivo de aumentar con ella la salinidad del agua venida de las fuentes <sup>20</sup>.

El otro método de concentrar la sal de las fuentes andinas consiste en dirigir el agua de fuente a través de canales, hacia receptáculos llanos donde se evapora hasta que, finalmente, quedan sólo los cristales o una compacta costra de sal, la cual se rastrilla o se abre a hachazos. Aunque esta forma de extraer sal está documentada incluso hasta muy entradas las épocas prehispánicas <sup>21</sup>, parece que nunca estuvo muy difundida en las regiones altas de toda América Latina. Esto tiene que ver sobre todo con que el clima, pues éste, en la mayor parte de las fuentes andinas, no es tan caliente y/o seco para lograr la evaporación de grandes cantidades de agua, y las estaciones lluviosas no permiten, con este método, una producción continua, lo que sobre todo en regiones donde la sal es escasa tendría graves consecuencias (comp. Ewald, 1985:40). Aparte de Tonatico donde, en caso de lluvia, era necesario complementar esta técnica de evaporación por cocción adicional, con el fin de poder cumplir con los periódicos tributos de sal a la clase alta azteca, y aparte de las fuentes de sal de La Concordia, había por lo tanto en toda la zona del actual México tan sólo unos pocos lugares en los cuales se extraía sal de esta manera (Thierner-Sachse, 1995 / Ewald, 1985:39 ss. / Andrews, 1983:51 ss.). Desde aquí hasta el Ecuador, parece que esta técnica nunca ha sido aplicada en la sierra, y ella es documentada sólo para el Perú (por ejemplo, en la crónica de Bernabé Cobo, 1956:112), donde se la aplica aún hoy día en los miles de pozos de las

salinas de Maras, cavados en terrazas precolombinas ubicadas en un estrecho valle lateral del Urubamba (Orlove, 1982:32 ss. / Palomino Meneses, 1985:157 ss.). Que el trabajo en este tipo de salinas no necesariamente resulta más fácil que el de cocer sal, se hace patente en la narración de un productor de sal:

*Los pozos hay que llenar inmediatamente apenas esté vacía la era para no perder tiempo. No crea Ud., el trabajo es muy duro: el agua para tomar tenemos que llevar de lejos, porque en las salinas todo es salado; las herramientas de fierro duran muy poco, parece mentira, pero con la sal se gastan en menos tiempo que en la chacra; así también no hay zapato ni ojota que aguanten, y el mismo vestido se malogra muy pronto (ibid.:163).*

### 3.2. Tierra salada

El salinero coge tierra, apila tierra, la moja, la comprime en agua, extrae el líquido, obtiene salmuera, prepara una olla de ebullición de sal y la hace cocer (Sahagún, según Schultze-Jena, 1952:153).

Lo que en este pasaje había sido descrito por los informantes de Bernardino de Sahagún recién después de la conquista, constituía el método más importante de extraer sal aplicado por los aztecas. A semejanza de los mayas, incluso aquí a una enorme necesidad de sal se contraponían los recursos limitados de lagos poco salíferos, cuyas orillas, empero, con la baja del nivel de agua en la estación seca, se enriquecían de mucha sal gracias a la evaporación. Aún en 1940, como ya en épocas precolombinas, se triturbaba la tierra de estas orillas, se cernía en filtros la sal que ésta contenía y se cocía la solución salina recogida (Ewald, 1985:39 s. / Danielewski, 1995:290 ss.), un procedimiento que requería de grande experiencia, y eso, sobre todo, para satisfacer las necesidades de gusto de la clase alta azteca; porque, según las quejas de ésta, en este procedimiento se producían

*[...] panes de sal redondos, sal en forma de dedos del pie; conglomerados de sal compactos, limpios y gruesos, blancos como barniz de broqueles, ricos y sabrosos; (o) algunos cáusticos como ceniza,*

*amargos, afilados como fragmentos de obsidiana en el palo, de sabor repugnante, extremadamente asqueroso; (o realmente) salobres, salíferos; [o más bien] cosas insípidas y llenas de arena* (Sahagún, según Schultze-Jena. 1952:153).

De una manera muy parecida se extrae sal, desde épocas precolombinas, en Salinas-Imbabura, una aldea al norte del Ecuador, donde el amplio suelo de todo el valle es de tierra salífera:

*La principal labor de los habitantes es extraer la sal del suelo, lo que se hace de una manera muy simple y primitiva. Se apilan montículos de piedras alrededor del pueblo, y se ubica en dichos montículos un tosco instrumento para cernir el agua* (Hassauerek 1993:364).

Pero este método no es tan simple y primitivo como le pareció a la ignorancia de un embajador de los Estados Unidos residente en el Ecuador hacia 1860, porque, ya el primer paso, es decir, la búsqueda de lugares en el valle de Salinas que tengan tierra especialmente salífera para que valga la pena la cocción posterior, requiere, según me explicaba Carmen, de un conocimiento muy preciso del ambiente. Luego se transporta esta tierra hacia los filtros que se encuentran alrededor del pueblo en colinas de tierra ya lavada y que consisten en cajas cuadradas con un barril por debajo. Antes de llenarlos con tierra, primero se pone en la parte inferior de los filtros que contienen un fondo ligeramente inclinado hecho con palos, una capa de paja y encima de ella una capa de barro, una capa de arena permeable de agua, para que la solución salina posteriormente pueda escurrirse bien —un procedimiento en el que la relación arena-tierra salada y el rellenar con tierra de su parte requiere de una considerable experiencia—, en cuanto el agua con la que se cierne la sal, se filtra con demasiada rapidez o con demasiada lentitud o con demasiada irregularidad (lám. 23 y 24) <sup>22</sup>.

Una manera un poco diferente de extraer sal de la tierra se practica (posiblemente aún hoy) en Sacapulas, situado en las tierras altas de Guatemala, sin que desde el siglo XVII, cuando fue mencionada por primera vez en una relación, se hubiera producido un cambio fundamental: de mañana, se esparce una delgada capa de tierra fina sobre

playas salíferas y planas en la ribera del río, y después se riega esta tierra con el agua ligeramente salífera que proviene de las fuentes calientes de la vecindad (sembrar sal), para que la sal, durante el día, suba del suelo a la tierra rociada, gracias al calor del sol. De noche, se recoge esta tierra, y al cabo de tres días está tan saturada de sal que se la puede cernir, como se lo hace en Salinas-Imbabura (lám. 7-9). (Reina & Monaghan, 1981 / Andrews, 1983:89ss. / McBryde, 1947:59s.).

Ahora, en ambos casos, se concentra la solución salina por cocción, y eso de la misma manera como se lo hace en las fuentes andinas (lám 10 y 25). Pero es importante anotar que en Sacapulas como en Salinas, se sigue elaborando una parte de los cristales de sal durante una fase de trabajo adicional. En Sacapulas, se los comprime una vez más en platos de barro con ayuda de un mazo de madera pesado, y se los “tuesta” por tres horas a fuego fuerte, hasta que se convierten en compactos y negros panes de sal (*xuupej*) (Reina & Monaghan, 1981:29). En Salinas, se los regaba una vez más con agua, luego se los comprímia dentro de un costal al que se le cargaba de una piedra, la que se golpeaba por añadidura con un palo de madera. Luego se daba a esta masa la forma de bolas del tamaño de un puño. Primero, se las hacía secar y se las colocaba en filas, entre las cuales se echaba brasa, con el fin de endurecer las bolas, hasta que adoptaran el calor amarillo-pardusco de la sal de horma (lám 26). Pero esto por sí solo no sería muy interesante si en ambos casos el motivo de este esfuerzo adicional no fuera el que la sal elaborada de esta manera se vende mejor, y eso (aparte del transporte, de la consistencia y del sabor) en primera instancia, porque se le atribuye, a diferencia de la sal cruda, cualidades medicinales, relacionadas con el sistema clasificatorio indígena (véase cap. 11).

### 3.3. Lagos salados

A las primeras dos formas tradicionales de extraer sal en las montañas de América Latina, descritas hasta ahora, se añaden en el Perú y en Bolivia otras dos formas: la extracción de sal gema, de la que se tratará más abajo, y la explotación directa de lagos salados. El hecho de que ni lo uno ni lo otro sea muy difundido se debe, simplemente, a la situación de los recursos: Más hacia el norte, la sal gema se encuentra sólo en Zipaquirá, y lagos salados más grandes, con una concentración



lo suficientemente alta para no tener que recurrir a la tierra salada de las riberas, como lo hacían los aztecas, también se hallan únicamente en la región entre el sur del Perú y el norte de Chile y Argentina.

El más grande de estos lagos salados, el Salar de Uyuni, en el altiplano de Bolivia, representaba en tiempos prehispánicos un importante centro de producción de sal. Y aún hoy lo explotan los indígenas de sus alrededores quienes, durante la estación seca, sacan con azadones y hachas bloques de sal de su costra, o sea, simplemente recogen con palas cristales de sal recién formados y los meten en costales (Lecoq, 1991:215; 1983:82). En cambio, un poco más laboriosa resulta la producción en el lago salado de San Juan de Salinas (Dpto. de Puno, Perú), el que dispone de una concentración más baja: en este caso, los campesinos de San Juan circunvalan con muros muy bajos algunas cuencas poco profundas, las cuales son inundadas por el lago durante la estación lluviosa. Cuando el lago se retira en la estación seca, el agua se queda en estas cuencas y se evapora en el clima seco del altiplano, para formar una compacta costra de sal que se abre a hachazos y se recoge con palas (Orlove, 1982:31 s.).

### **3.4. Sal gema**

La sal, no importa si penetra en capas el muro más sólido o si entra por él en grupos aislados y grotescos, a veces es de color rosado, a veces de color azul de añil, a veces es blancuzca. Al subir los ravines, se percibe unos conos los cuales, con la punta hacia abajo, amenazan con volcarse, mientras grandes bloques hemisféricos y como cubiertos de alvéolos y discos anchos y delgados que resaltan de los muros, hacen recordar el hielo quebradizo, tal como está flotando en el océano al sur del Cabo de Hornos. Además, la sal es tan dura que los indios tienen que servirse de las hachas y de palancas para reducirla a trocitos (Poeppig, 1836:312).

Casi de la misma manera como un explorador alemán describe, a comienzos del siglo XIX, la explotación de sal realizada por los indígenas en las cabeceras del Alto Huallaga, debería haber sido realizada la explotación de sal incluso en el Cerro de la Sal más hacia el sur, del cual los campas, hasta hace unos 100 años, sacaban grandes bloques de sal

de una veta de sal abierta. Lo mismo debería haber ocurrido en las minas subterráneas de sal del Perú meridional, las que, como por ejemplo en Huarhua, hasta hace poco habían sido explotadas con azadón y pala por los indígenas serranos de los vecinos departamentos (Orlove, 1982:33). La explotación de sal gema con ayuda de palancas, chavetas y martillos ha sido descrita por Cobo (1956:112s.) ya para el siglo XVII. El hecho de que, por regla general, se sacaba (y posiblemente se sigue sacando) la sal de estas vetas y la de la costra de los lagos de sal en forma de bloques mayores se debe, una vez más, al transporte: dos de los bloques de 12,5 kilogramos de peso equivalen exactamente a una carga de llama (Lecoq, 1985:82).

Pero sal de gema se encuentra no sólo en la montaña. Cieza de León (1984:382) relata que, en la costa del Perú septentrional cerca de Tumbes, se sacaban grandes piedras de sal del mar. Y para Bernabé Cobo (1956:112), la manera más digna de admiración de extraer sal era “la que se halla en un río de la provincia de Tucumán, porque siendo su agua dulce, del suelo de él se sacan grandes piedras a manera de losas de muy blanca y fina sal”.

### 3.5. Sal marina

Existe en Yucatán una ciénaga digna de recordar, porque tiene más de setenta leguas de largo y es pura sal. [...] Esta ciénaga es salífera, porque Dios hizo aquí la mejor sal que yo jamás he visto en mi vida. [...] En la estación de lluvia se llena esta ciénaga, y la sal coagula en el agua misma a conglomerados grandes y pequeños que se parecen mucho a trozos de azúcar cande. [...] Cuando la laguna está un poco seca, los indígenas antiguamente tenían por costumbre de ir a sacar sal, la que hacen secar al recolectar aquellos conglomerados en el agua y al sacarlos para que se sequen. Para este fin, tenían sus lugares demarcados en la laguna misma, los cuales resultaban los más productivos de sal y con la menor cantidad de lodo y agua (Diego de Landa hacia el año de 1560 acerca de las salinas en la costa de Yucatán. Según Tozzer, 1941:189).

A diferencia de las fuentes andinas, tierra salada y yacimientos de sal gema, los recursos de sal marina son principalmente ilimitados. Y

donde hay salinas naturales e impera el clima adecuado, la sal se produce más o menos por sí misma. Este es el caso, por ejemplo, a lo largo de toda la costa norte de Yucatán, donde el agua extremadamente salífera de toda una fila de ciénagas poco profundas y separadas del mar por bajos bancos de arena, en la caliente estación seca se evapora por completo y deja una compacta capa de sal, o por lo menos se condensa a tal extremo que la sal forma cristales y sólo tiene que ser recogida a palas. En la estación de lluvias vuelven a llenarse estas lagunas y se inundan de agua marina o de agua dulce, la cual soluciona la sal que se encuentra en su suelo. Semejantes salinas naturales existían ya en la época prehispánica no sólo en Yucatán, sino, entre otros, también entre los zapotecas en la costa del Pacífico de México del Sur, en la península de La Guajira, de Colombia del norte, en la Isla Puná y en Paíta, en la costa ecuatoriana, y en Tumbes, en el Perú del norte.<sup>23</sup>

Pero si es preciso instalar estanques artificiales o charcas (lám. 37 y 38) para la evaporación del agua marina, la extracción de sal ya se vuelve más difícil porque, según me explicaron varios wayuu en Manauare (La Guajira), no se desarrolla sal ni con mucho sólo al llenar una nueva charca simplemente con agua marina. Entonces, para poder “cosechar” sal, es necesario primero un procedimiento único llamado “sembrar sal”, el cual consiste en botar un par de costales llenos de sal en la charca seca, con el objetivo de “curar” o “endurecer” la tierra. Solo después de ello se conduce el agua marina hacia una charca nueva. Y cuando ésta por fin se evapora, queda una primera y muy delgada capa de sal –con ello, la tierra será “curada”. Se lo hace para que la tierra produzca sal, de igual manera que primero hay que sembrar antes de cosechar maíz. Pero muchos mestizos considerarían esta noción como un completo sin sentido y, al plantar sus charcas, no habrían sembrado ninguna sal, por lo que, desde luego, no se habría producido ninguna costra de sal.

En este caso, por un lado se vincula con el procedimiento de producción el conocimiento de otras áreas culturales, tales como la agricultura, pero también el de la medicina (porque el “curar la tierra” se relaciona muy explícitamente con el tratamiento de heridas abiertas, las cuales se frota también con sal para curarlas). Por otro lado, esta expli-

cación “émica” implica también un sentido “ético”, en cuanto que con el “sembrar sal” se plantan los primeros gérmenes de cristalización. Sin “sembrar sal” se demoraría años enteros hasta que se produjera una costra digna de mención <sup>24</sup>.

Pero donde, por razones climáticas u otras, no se originaban salinas naturales ni podían instalarse salinas artificiales, era necesario recurrir a otros métodos para tener acceso a la sal marina –tanto más porque la cocción directa de sal marina no vale la pena (Andrews, 1983:18). Por tal razón, en la costa pacífica de Guatemala se lava (en parte tal vez hasta ahora) tierra salada de la playa, una y otra vez inundada por el mar, en viejas canoas de madera con fondo agujereado, y se coce la solución hasta reducirla a cristales salinos de color gris-pardo (lám 12). Esta sal, por motivos de sabor y seguramente incluso clasificatorios, era tan codiciada entre la población indígena que, según circulaban rumores, a menudo hasta fue “falsificada” en el sentido de que sal blanca (sal de sol), producida mediante evaporación solar, posteriormente fue coloreada con tierra (Andrews, 1983:62-71 / McBryde, 1947:58s.). En cambio, en Chiapas se deja evaporar el agua salada extraída casi de la misma manera, en pequeños receptáculos (ibíd.), y parece que los sumus de Honduras oriental, en el siglo XIX, no veían ninguna otra posibilidad que arrojar palos encendidos al mar y luego raspar la sal que quedaba pegada a ellos (Andrews, 1983:21).

### 3.6. Sal vegetal y otros sustitutos

Entonces, aún donde había yacimientos naturales de sal, la extracción de ésta a menudo no resultaba nada fácil. Pero hasta en las vastas regiones sin sal de América Latina, la cuenca amazónica y el Petén de Guatemala, se resolvió el problema de provisión de sal, cuando no era posible adquirirla a través del comercio.

La solución más común consistía en producir una sal, en la mayoría de los casos descrita como amarga, utilizando hojas, frutas o la ceniza de ciertas especies de palmeras o plantas acuáticas. Aparte del Petén y de Belize del norte, donde esta clase de sales estaba en uso por lo menos desde el siglo XVII hasta comienzos del XX, el uso de sal vegetal en el siglo XVI ha sido reportado incluso entre los tupinamba de

Brasil y los quijos en el Oriente ecuatoriano. Y Humboldt (1952:15) lo menciona en 1800 como algo común entre numerosos grupos del Orinoco, Casiquiare y Río Negro. En parte hasta ahora, la sal vegetal es producida por los lacandones en las tierras bajas de Chiapas, por los yanomamis al sur de Venezuela, así como en Guayana y finalmente en el Alto Xingú, donde los mehinákus queman jacintos acuáticos secos, extraen la ceniza en un embudo hecho con hojas y ramas atadas conjuntamente y luego reducen a cocción la solución salina que ha sido recogida (lám 28) <sup>25</sup>. Como estas sales, por regla general, no contienen más que cloruro de potasio (KCl) y carbonato de potasio ( $K_2CO_3$ ) (Hartmann, 1986:134 / Humboldt, 1952:15 / Andrews, 1983:19), esta forma de producir sal, como ya ha sido mencionado, no puede tener otros motivos que los de sabor, es decir, motivos culturalmente adquiridos y no necesidades fisiológicas. Y hay algo que habla en favor de la conjetura de que la sal vegetal representa posiblemente nada más que una solución emergente de carácter secundario. Así que, por ejemplo en la época de la conquista española, la sal sí era conocida en la zona del río Magdalena inferior, pero era tan escasa que fue consumida sólo por la clase alta, mientras el pueblo común tenía que conformarse con sal vegetal extraída de palmeras (Cardale-Schrimpf, 1976:419). En forma análoga, parece que tanto los lacandones como los mayas del Petén comenzaron con la producción de sal vegetal no antes de que las redes comerciales prehispánicas colapsaran debido a la conquista, con lo que se convirtieron en grupos aislados (Andrews, 1983:19 ss.), lo que posiblemente puede aplicarse incluso a los yanomamis y a los grupos del Alto Xingú, los que, antes de la colonización, estaban igualmente integrados en redes de trueque intertribales mucho más amplias que en la actualidad (Münzel, 1985:212ss., 241ss.). Una situación análoga podría haber sido la de los quijos en la montaña del Ecuador, quienes después de la llegada de los españoles en el siglo XVI sí producían sal vegetal, pero abandonaron esta forma de producir sal tan pronto pudieron volver a trocar sal mineral proveniente de la sierra, tal como lo hacían ya antes de la conquista (Oberem, 1974:353 / Oberem, 1980:202 / Salomon, 1978:163). A una conclusión muy parecida llega por fin Kroeber (1941:4), referente al oeste de América del Norte, donde se extrae sal vegetal únicamente en las cercanías de grupos que tienen acceso a sal mineral o dentro de estos grupos, aunque la especie de hierba de la que se la extrae es mucho más difundida <sup>26</sup>.

Parece que la extrema escasez era también el motivo para recurrir a formas menos comunes de extraer sal, por ejemplo, la elaboración de sal de la orina, tal como ocurría presuntamente entre los aztecas y en el río Magdalena inferior de Colombia (Andrews, 1983:21 / Cardale-Schrimppff, 1976:419). Algunos autores aún llegan al extremo de interpretar la geofagia en regiones sin sal pero con tierra salífera, tales como en la zona fronteriza de Guayana y Brasil y algunas partes del Gran Chaco y de la Amazonía noroccidental, como una forma de “producción de sal” nacida de la necesidad (Ryden, 1962:646, 649 / Whiffen, 1915:12s.). La teoría de un militar inglés, quien en 1915 emprendió un viaje de investigación por la Amazonía noroccidental, en cambio, ya no tiene nada que ver con la extracción de sal, sino más bien con la fabricación de mitos:

*Es realmente digno de anotar que, relativo a las prácticas antropófagas de estas tribus, éstas casi no tienen sal. En su estado natural, no existe en todas las regiones del Issa-Japurá, y se la puede obtener solamente con dificultad. Es posible que la sal en la sangre humana puede ser uno de los atractivos desconocidos que lleva a estos pueblos a prácticas antropófagas* (Whiffen, 1915:124) <sup>27</sup>.

Entonces, el aspecto tecnológico de la producción de sal no tiene que ver únicamente con factores materiales, tales como el clima o la clase y abundancia de los yacimientos de sal, sino también con la relación de la demanda (definida primordialmente por la cultura) con la oferta existente, con el comercio, el transporte y la estructura social y, finalmente, con cosas tales como el gusto, la medicina tradicional y los sistemas clasificatorios: todo esto ejerce una influencia muy decisiva en el hecho de que sí se la produce y, si es así, en el hecho de qué clase y qué cantidad de sal se produce. Pero de esta manera, encuadrada en el marco de la cultura en su totalidad –y por ende entendible solamente desde una perspectiva holística–, no sólo la tecnología debe considerarse, sino también la organización social de la producción de sal.

## Notas

- 17 Cardale-Schrimppff, 1976:422 / Cardale de Schrimppff, 1948:20, completado por informes que me dieron algunos habitantes mayores, durante mi breve visita en el Salitre de Manta.
- 18 Por ejemplo, Cieza de León, 1984:171ss. / Cobo, 1956:112s. / Duviols, 1974-76:284s. Otras fuentes en Andrews, 1983 / Cardale de Schrimppff, 1981 / Ewald, 1985 y McBryde, 1947:58ss.
- 19 Hay que tratar con mucho cuidado el presente etnográfico, ya que en los últimos 10 a 20 años (y de esta época viene, por regla general, la literatura más actual) se produjeron grandes cambios, y eso seguramente no sólo en Colombia y en el Ecuador, donde ahora casi no queda nada de la producción de sal cocida que existía hasta hace poco años.
- 20 Los datos en torno a la producción de sal en La Salina vienen de varias conversaciones con Eudoro, aquéllos en torno a Salinas-Imbabura son de Carmen, y aquéllos en torno a la producción actual en Nemocón son de uno de los tres hermanos que manejan ahora los hornos. Todos los demás informes se encuentran en la literatura. Sobre *Centroamérica*: Andrews, 1983:51-101, 110s. / Ewald, 1985:39-57 / Danielewski, 1995 / Vogt, 1969:116 s., 169s. / McBryde, 1947:58 / Thiemer-Sachse, 1987:570. *América del Sur*: Cieza de León, 1984:171ss. / Cobo, 1956:112 s. / Duviols, 1974-76:284 s. / Humboldt, 1952 / Cardale-Schrimppff, 1976 / Cardale de Schrimppff, 1981:15-32, 149-155, 251ss. / Rincón Osorio, 1978:19 ss.
- 21 Thiemer-Sachse, 1995 / Andrews, 1983:54 / Orlove, 1982:21 / Palomino Meneeses, 1985:156.
- 22 Acerca de la producción de los años 70 y de períodos anteriores, comp. Caillaudet, 1979.
- 23 *Centroamérica*: Andrews, 1983:22ss. / Wilhelmy, 1989:378 / Thiemer-Sachse, 1987:571. *América del Sur*: Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez, 1977:59 / Pomeroy, 1988:141s. / Estrella, 1986:30s.
- 24 El que se aplique términos agrarios a la producción de sal no parece ser un fenómeno aislado de los wayuu, los cuales incluso aplicaron un vocabulario de la ganadería a la pesca (Vásquez Cardos & Darío Correa, 1993:229), así que, sólo por mencionar algunos ejemplos, el diseminar y regar tierra en los lechos de sal en Sacapulas es calificado como “sembrar sal”, con lo cual la sal, de su parte, “fecunda” la tierra diseminada (Reina & Monaghan, 1948:21). En Tonicato, las parcelas utilizadas en un procedimiento parecido fueron llamadas *milpas* (“maíz”) (Ewald, 1985:2), y en Salinas-Bolívar los planos inclinados, sobre los cuales se evapora el agua salada, se llaman chacras (“campo”) (Pomeroy, 1988:136). Con frecuencia, también se llama “cosecha” a la extracción de costros de sal producidas por evaporización; por ejemplo, en La Guajira o en el altiplano del Perú (Orlove, 1982:32s.).
- 25 Andrews, 1983:19ss. / Levi-Strauss, 1950:471, 482 / Oberem, 1974:353 / Oberem, 1980:160 / Estrella, 1986:32 / Humboldt, 1952:15 / Wilbert, 1972:44 / Chagnon, 1994:112 / Hartmann, 1986:134s. / Rydén, 1962:645.

- 26 La elaboración de sal vegetal existe no sólo en las tierras bajas que carecen de sal, sino que –de manera casi idéntica a la de la Amazonía– se la realiza también en la sierra del Ecuador, pero para fines totalmente distintos: en la casa de Carlos, un tejedor de habla quichua residente en Ilumán, cerca de Otavalo, se lava la ceniza de carbón vegetal de la cocina en un balde de plástico con un fondo agujereado y un trapo como filtro, y se adquiere, de esta manera, una solución de potasio color té (*lejía*). Se la utiliza para lavar el pelo, porque, según dicen, produce mucha espuma y es mejor que champú comprado. Se dice que antes se la usaba, junto con grasa, incluso para fabricar jabón (lám. 27).
- 27 Con ello, Whiffen se adelantaba a las absurdas teorías de canibalismo de guerra pronunciadas por Marvin Harris, porque, lo que para Whiffen es la sal, lo son para Harris las proteínas: los “caníbales de guerra [...] capturaron carne humana como subproducto de sus expediciones de guerra” y “al igual que en otras sociedades de organización estatal, las altas jerarquías entre los aztecas tenían que ponderar entre el provecho inmediato que significaba la carne humana y las pérdidas políticas y económicas que se producían al destruir el potencial de la mano de obra humana, utilizable para la producción de riquezas. Los aztecas optaron por matar la gallina que pone los huevos de oro. Esta decisión absolutamente insólita tenía por motivo el que el sistema de la producción alimenticia de los aztecas carecía, de forma singular, de fuentes abundantes en dieta animal” (Harris, 1991:235, 250.).



## LA ORGANIZACIÓN SOCIAL DE LA PRODUCCIÓN

### 4.1. Producción de sal entre trabajo temporal y especialización

Como cada quien tiene unos cuantos pozos, tenemos que trabajarlos durante todas las semanas para sacar algo. La cantidad depende del tamaño, pero hay que ver también si se trabaja bien y a tiempo. Claro que los meses de lluvia no se puede trabajar o trabajas y no sacas nada, pero felizmente esos meses son de trabajo de la chacra. [...] Con el trabajo de la salina no se puede mantener a la familia. Todos los que tenemos pozo, también somos agricultores; sólo así podemos aguantar los gastos de los chicos en la escuela, comprar cositas para la casa, pero siempre andamos necesitados de plata. La sal, por muchos pozos que tenga, no da para vivir; nadie de Maras o de Pichingoto vive solamente de extracción; en la mayoría de los casos, rinde más la chacrita para guardar alimentos para el año. Con lo que nos da la sal, compramos azúcar, kerosene, ropitas, cuadernos, pilas y otras cosas de Cusco (Productor de sal en Maras (Perú), según Palomino Meneses 1985:161).

Por más distintas que sean las formas tradicionales de la extracción de sal, todas ellas oscilan, como en una escala con transiciones graduales, entre trabajos estacionales y especialización, y los pocos casos de verdadera especialización de tiempo completo son más bien excepciones (comp. Andrews, 1983:112s.). Pero ¿qué es lo que define de cuál de estas distintas maneras se organiza la producción de sal?

Sobre todo, en lugares donde se extrae la sal de manera no industrial por evaporación solar, su producción era y es posible sólo durante determinadas estaciones del año, debido a lo alterno de las estaciones pluviales y secas. Y, además de eso, en salinas naturales que se relle-

nan de por sí, hay lugar para trabajo sólo cuando la sal ya está lista. En este caso, empero, hay que explotar la costra de manera relativamente rápida antes del comienzo de la siguiente estación de lluvia, la cual volvería a disolverla pasadas algunas semanas. Por consiguiente, una demanda de mano de obra existe sólo por algunas semanas o meses del año, pero en este período es muy alta. Por esta razón, en Yucatán, como ya en la época de Landa (véase p. 38), durante estas semanas miles de milperos, o sea, campesinos que por el resto del año viven del cultivo de maíz, vienen a la costa para trabajar allí en las salinas. De la misma manera temporal –sea como ganancia adicional bien vista, como ahora, sea para proveerse de sal para la necesidad propia, para el trueque o para pagos de tributo, como antes–, incluso los zapotecas explotaban las salinas naturales de Tehuantepec, y los wayuu de la Guajira extraen la sal de las charcas de Shorshimana y Manaure. Una situación muy parecida se presenta en las tierras altas de América Central y del Sur, donde la sal de los lagos salados, y también la de las fuentes de las cuales se la extrae mediante evaporación, es explotada por los campesinos de los alrededores, pero sólo estacionalmente y como suplemento de la agricultura. Esta producción de sal, de carácter estacional y ejercida sobre todo por campesinos, es favorecida además por el hecho de que la cosecha de sal, al ser limitada al final de la estación seca, coincide, desde el Perú hasta Yucatán, con una temporada durante la cual no se puede hacer mucho en los campos, porque ya pasó la cosecha y todavía no se puede empezar con el cultivo <sup>28</sup>.

Pero parece que la producción estacional de sal, no sólo en lugares donde las condiciones climáticas no permitían otras cosas, sino también en las minas de sal gema del Perú, estaba en manos de los campesinos residentes en los alrededores, quienes –aparte de su trabajo de subsistencia propiamente dicho–, para el uso casero o para hacer negocios, se proveían de sal sin especializarse de lleno en la extracción de sal (Malengrau, 1978:118 / Orlove, 1982:33). Tampoco los yacimientos de sal gema del Cerro de la Sal, en la montaña peruana, fueron explotados por especialistas y únicamente durante la estación seca (Tibesar, 1950:104), la temporalidad tiene que ver más bien con el nivel de agua de los ríos, a través de los cuales posteriormente se transportaba la sal, que con una restricción climática de la producción.

Entonces, si al parecer en yacimientos de sal, abundantes y/o explotables sólo de forma limitada durante una estación, prevalece sobre todo una tendencia a formas de producción que pueden llamarse ganancia adicional estacional o complemento de la subsistencia propiamente dicha, esta tendencia se invierte en caso de recursos escasos pero explotables más o menos por todo el año, y se producen distintas formas de especialización. Así, por ejemplo, en todos los lugares de las tierras altas que conozco en la literatura o por experiencia propia, donde se extrae sal cocida de tierras salíferas o de fuentes, lo que por regla general es factible por todo el año, salvo los pocos meses de la estación de lluvia en la cual la salinidad está demasiado baja. Salineros especializados existían ya entre los zapotecas; en Sacapulas, Ixtapa y Salinas-Bolívar son varias familias o un determinado clan los que se especializaban en la producción de sal, y en San Mateo Ixtatan, al igual que en tiempos antiguos incluso en Salinas-Imbabura, lo es todo el pueblo. Pero es sólo en pocos casos que esta especialización significa que los productores de sal abandonaron por completo la agricultura y dependen exclusivamente de la sal. Contrariamente a lo que pasa en Yucatán, etc., donde se practica la extracción de sal en forma de una actividad complementaria a la agricultura, aquí se ejerce la agricultura como complemento de la extracción de sal <sup>29</sup>. Pero cuanto más avanza la especialización, tanto menos basta esta agricultura complementaria para cubrir la propia subsistencia. La Salina, ya en los tiempos de los muiscas un centro especializado en la producción de sal (Plazas Pérez, 1992:50s.), en el transcurso del siglo XVI tenía que ser abastecida de maíz, fréjoles y coca por el cacique Chita, al que estaba subordinada (Cardale-Schrimpff, 1976:425). Y hasta Salinas-Imbabura que, según Carmen y su esposo, hace unos 50 años todavía no disponía de campos propios <sup>30</sup>, sólo podía especializarse exclusivamente en sal, porque, gracias al comercio de trueque, tenía a disposición alimentos en abundancia. Por consiguiente, una especialización presupone un superávit de la producción de alimentos en otros lugares y un sistema de distribución, y así como la sal en calidad de artículo escaso lleva al comercio para su distribución, también su producción, en su forma especializada, depende del comercio. Con ello se explica, además, por qué se llega a la especialización no sólo en lugares donde la sal, con la técnica de sal cocida, puede ser fabricada por todo el año, sino sobre todo en lugares donde la sal al mismo tiempo, es especialmente escasa: porque allí la sal, precisamente de-

bido a su escasez, se convierte en un producto tanto más codiciado, el cual, por su alto valor, puede utilizarse para trocar los artículos de subsistencia necesarios para vivir. En ello cabe también el que se llegaba a la especialización tal vez más extrema justamente entre los aztecas, entre los cuales la relación entre demanda y recursos limitados de sal era tan crítica que la sal de buena calidad, al parecer, representaba un producto de lujo. Entre ellos, la sal ha sido producida y comercializada por productores a tiempo completo, organizados en verdaderos gremios de salineros y vivían en pueblos especiales a las orillas de los lagos salados <sup>31</sup>. Pero cuanto más se especializaba una comunidad en la producción de sal, tanto más catastróficas resultan las consecuencias cuando la sal, como ahora, de improviso se convierte de un artículo escaso en un artículo de libre disposición –pero de esto se hablará más adelante.

Aun donde no se llegaba a una especialización tan exclusiva como, por ejemplo, en Salinas-Imbabura, hay que contemplarla en relación con sistemas trascendentales de reciprocidad, comercio (de trueque) y especialización: Así como en los Andes sudamericanos el fenómeno de la verticalidad <sup>32</sup> no sólo ha llevado a formas específicas de territorialidad, sino también a una especialización en determinados artículos y a respectivos sistemas de distribución, hasta en las tierras altas de Guatemala no sólo la fragmentación en pequeñas regiones ecológicas sino, a mi criterio, incluso el “efecto del sistema de la bola de nieve” de una especialización, que, una vez empezada, insinúa especializaciones complementarias de otros pueblos, tuvo por consecuencia la especialización agrícola y artesanal de algunos municipios, los cuales, por ende, llegaron a ser interdependientes y por lo tanto desarrollaron sistemas mercantiles complejos <sup>33</sup>. Entonces, la especialización en sal no representa un fenómeno aislado, sino que está englobada en una red de otras “especialidades” –y eso no sólo en la sierra: incluso los mehinákus, en el Alto Xingú, se especializaban en la producción de sal vegetal, no solamente por ser un artículo codiciado, sino también porque con ella pueden trocarse los artículos de otras tribus especializadas, como por ejemplo recipientes de barro de los waurás o collares de concha de los kalapálos (Hartmann, 1986:267ss.).

Pero la especialización en sal presupone no sólo especializaciones complementarias, sino crea también especializaciones nuevas: después de que Zipaquirá se había convertido en un centro de producción de sal altamente especializado, los pueblos de los alrededores comenzaron a fabricar ollas de barro, necesarias para cocer sal en cantidades enormes, y a acarrear leña; un desarrollo que, sin embargo, no siempre tuvo lugar de manera voluntaria, sino que en parte fue forzado por los españoles (Cardale de Schrimppff, 1976:424 / Cardale de Schrimppff, 1982:31s.). A principios del siglo XX, había alfareros especializados también cerca de las fuentes de Mongua (Cardale de Schrimppff, 1981:19) y, según Eudoro, por lo menos hasta hace 20 años en La Salina. Dicen que en La Salina, donde hay producción todo el año, ya para cortar leña en los bosques más arriba del pueblo se necesitaba miles de trabajadores y otros más para descolgarla por la cuerda y finalmente para transportarla hacia los hornos. Estos últimos, de su parte, necesitaban otros trabajadores, quienes tenían que prepararlos, llenarlos con agua salada y mantenerlos de día y de noche <sup>34</sup> (lám 21). Estos trabajadores, empero, no eran trabajadores de por vida, sino campesinos de la región, quienes por algún tiempo (cuando no había mucho que hacer en los campos) venían a La Salina para ganarse sal por un año o un sueldo miserable. De esta manera, para la mayoría de los participantes la producción especializada de sal vuelve a convertirse, a partir de una cierta dimensión, otra vez en una ganancia adicional de carácter temporal.

Aparte de estas consecuencias, la especialización puede repercutir hasta en la cosmovisión del respectivo grupo, cuando se lleva a una fundamentación mitológica del procedimiento de la producción <sup>35</sup>.

Entre los aztecas era Uixtocioatl, la diosa de los salineros, la que inventó la extracción de sal de la tierra:

*Dezian que era hermana de los dioses de la lluvia, y por cierta desgracia que hubo entre ellos y ella, la persiguieron y desterraron a las aguas saladas, y allí inventó la sal de la manera que ahora se haze con tinajas y con amontonar la tierra salada, y por esta invención la honravan y adoravan los que tratan con sal (Sahagun 1990:129).*

Es de la misma manera que un mito de origen hasta ahora conocido, transmitido en forma oral y puesto por escrito no antes de la época colonial, explica la especialización de los sacapultecos:

*Ellos venían [...] “de allende del mar, del lugar de entre las siete cuevas y los siete cañones”. Ellos fueron guiados por Ahau Canil, quien, por medio de su nagual o coesencia espiritual, se llevaba los Sapultecos a su tierra. Durante sus migraciones, hacían guerras y sufrían esclavitud y enfermedades. A pesar de todo esto, llegaron al Monte Blanco o Sac-pulas. Allí se sentó el nagual y se puso a orinar. Su orina formaba la sal, de la cual los Sacapultecos tenían que ganar su vida. Luego, él enseñaba a los Sacapultecos cómo recobrar la sal, y les asignaba esta tarea a ellos y a todas sus futuras generaciones (Reina & Monaghan, 1981:15).*

Por tanto, la identidad específica de los sacapultecas dentro del sistema socio-económico de las tierras altas de Guatemala, por ser especializados en sal, no sólo tiene una explicación mítica, sino también se perpetúa, por un lado, porque con ello otros grupos, aunque poseerían fuentes de sal, por lo menos desde el punto de vista de los sacapultecas quedan excluidos de la producción, pues “no se les había dado el conocimiento de producir sal, de tal suerte que son ignorantes en este asunto”. Además, no disponen de la tierra de dispersión que igualmente puede heredarse sólo de los antepasados. Y por último, gracias a esta vinculación, la producción de sal no es “simplemente un trabajo asalariado” sino “costumbre. Es una misión que les había sido confiada por el *nagual* [...] y que les liga a su pasado”. Por lo tanto, el abandono de la cocción de sal significaría al mismo tiempo una ruptura irreparable con la tradición y la cosmovisión (Reina & Monaghan, 1981:13s., 17, 21, 32).

La posible dimensión de esta repercusión de un anclaje mítico o ritual de la especialización se evidencia con mayor claridad en Atzam, que antes abastecía de sal a Zinacantán, el respectivo mayor de turno de una cofradía que comprende ambos lugares, ahora como antes, por razones rituales, tiene la obligación de cocer sal del agua que viene de una fuente pequeña, aunque esto ya perdió todo su significado en cuanto al consumo y al comercio (véase p. 173) (Vogt, 1969:116s., 169ss., 247ss., 513ss. / Cancian, 1965:36s.).

Entonces, el que la sal sea extraída por especialistas de tiempo completo o de tiempo parcial o sólo en calidad de un complemento estacional, no sólo depende del esfuerzo del trabajo necesario para ello, el que Pomeroy (1988:132) pone de relieve, sino de toda una serie de factores interdependientes: el esfuerzo es alto incluso en Yucatán o en las minas peruanas, pero allí no hay escasez de sal. Parece que una especialización se produce sólo cuando la sal, por un lado, es escasa, y por otro puede ser producida durante todo el año, aspectos a la vez interrelacionados porque, si la sal es escasa, es más conveniente una forma de producción en lo posible permanente, como la cocción, que una técnica de evaporación factible únicamente en la estación seca, aunque la cocción requiere, desde luego, de un mayor esfuerzo y de conocimientos especializados que, por ejemplo, la extracción de sal mediante energía solar. Pero este esfuerzo, de su parte, sólo es posible en forma permanente cuando vale la pena, es decir, donde la sal es escasa y por ende tan valiosa que con ella pueden ser trocados aquellos artículos de subsistencia que uno mismo no puede producir por razón de una especialización en la sal. Claro que la posibilidad de ser trocados se ofrece solamente donde existen especializaciones complementarias y un sistema de distribución, y en última consecuencia sólo donde prevalece una organización social adecuada, la cual, de su parte, nace y se robustece justamente gracias a una especialización (en sal o en otros artículos escasos). Y, al fin y al cabo, la misma especialización viene creando una identidad determinada y distinta de la de todas las demás comunidades, la que, una vez corroborada mitológica o ritualmente, “cimenta” la especialización ya existente.

#### **4.2. Especialización y división del trabajo entre hombre y mujer**

En cuanto a la organización de la producción se plantea otra pregunta muy importante: ¿se dedican a la producción sólo hombres, sólo mujeres o ambos sexos? Y en este último caso, ¿quién realiza cuáles trabajos?

Cuando se trata de cocer sal, parece que la producción, en la mayoría de los casos, está en manos de mujeres o de ambos sexos. Así que cocer, pero también preparar los hornos en Zipaquirá en el siglo XVIII y, según supone Cardale de Schrimpf (1981:23ss.), ya en la época pre-

hispanica, era trabajo de mujeres. Y Humboldt (1952:16) relata a principios del siglo XIX, aunque se sirve de una argumentación bastante cuestionable, que la mujer “tiene este privilegio desde el tiempo de los indios, que era costumbre entre ellos el que los hombres no trabajaran”. Hasta entre los actuales indígenas mayas en las tierras altas de Chiapas y Guatemala son, en primera instancia, mujeres quienes se especializaban en cocer sal (Andrews, 1983:82, 113) —exactamente como en Salinas-Bolívar, al sur del Ecuador, donde las mujeres preparan la solución salina mientras que los hombres se dedican al acarreamiento de leña y al comercio (Pomeroy, 1988:136ss.). Esta forma específicamente sexual de la división de trabajo, primero tiene que ver, según Pomeroy (ibíd.:19ss.), con el hecho de que cocer en una sociedad, en la cual las mujeres son responsables de la preparación de las comidas, es considerado principalmente como una actividad femenina. Por otro lado, ésta, de su parte, repercute en Salinas en la clasificación de las fuentes de sal —las más efectivas son “femeninas”; las más débiles, “masculinas”—, algo que representa una correlación, incluso cosmológica, entre mujeres y fuentes de sal, lo que a su vez fundamenta y corrobora la forma vigente de la división de trabajo <sup>36</sup>. Este “reflejo” de cosmología y división de trabajo llega hasta el extremo de que, así como los hombres con el acarreamiento de leña y el comercio complementan la actividad de cocer realizada por las mujeres, también el agua de las fuentes “masculinas” es considerada como una fuerza que complementa el agua de las fuentes “femeninas” y, por lo tanto, se las mezcla al cocer.

Pero cocer sal no constituye una actividad netamente femenina: el horno de Recetor, en la montaña colombiana, ha sido manejado en los años 70 por toda la familia, sin división de trabajo específica (Rincón Osorio, 1978:19ss.). Y en Salinas-Imbabura, donde ni siquiera documentos coloniales hacen alusión a una división de trabajo entre hombres y mujeres (comp. Caillavet, 1979), me contaba Carmen que antes se dedicaba a cocer junto con su esposo. Pero después de que la producción de sal se volvió cada vez menos rentable, su esposo (y no ella) comenzó a trabajar como peón en las plantaciones de azúcar, mientras ella seguía cociendo sal, lo que no necesariamente tiene que ver con que los hombres, al parecer, sean más solicitados en las plantaciones que las mujeres. Parece que incluso aquí cocer sal es considerado como una actividad más bien femenina. Porque, cuando hablaba



con ella acerca del pasado de Salinas-Imbabura, ella dijo que cocer sal tenía una larga tradición en su familia; que ya su madre, su abuela y la madre de ella habían cocido sal.

En cambio, la producción de sal en Sacapulas constituía, en tiempos antiguos, una actividad netamente masculina, y según explicaba un informante a Reina & Monaghan (1981:17), “ninguna mujer bajaba a las playas. Por tradición se les permitía a las mujeres traernos la comida, pero ellas se quedaban en las colinas, más arriba de las playas, donde los hombres se encontraban con ellas. Era costumbre.” Pero como, luego de varias inundaciones en los años 40 y 50, gran parte de las *playas* o lechos de sal está sepultada bajo gruesas capas de escombros y piedras, ahora incluso las mujeres participan en la producción de sal:

*Antes de esto, nuestras playas estaban vigiladas por dos naguales, un hombre y una mujer. Con la marea alta, nos abandonó el nagual femenino trasladándose río abajo hacia un otro lugar. ¿Quién sabe por qué se ha ido? [...] Debido a su partida, tenemos menos sal ahora, porque al fin y al cabo tenemos un solo guardia, el nagual masculino. [...] Después de que se marchó la mujer, nuestras esposas pueden trabajar la sal junto con nosotros (ibíd.).*

Aunque se lo puede explicar posiblemente en forma “ética”, con el hecho de que ahora las playas restantes tienen que ser explotadas de manera más intensiva, o sea, con mayor cantidad de mano de obra, no se puede pasar por alto el importante rol que juega la cosmología en este cambio.

Parece que, a pesar de una diosa de la sal, la producción de sal también entre los aztecas ha sido realizada por hombres. Sahagún (1990:129) menciona solamente mujeres que producían sal, mientras que el típico productor y vendedor de sal está descrito incluso por él como masculino (Schultze-Jena, 1952:153). Parece que los salineros entre los zapotecas también eran hombres (Thierner-Sachse, 1987:570), y en el actual Atzam, por razones rituales –al ser el mayor de la cofradía siempre un hombre– lo puede ser sólo un hombre. Pero el hecho de que hasta la única cocina de sal en Nemocón hace decenios está mane-

jada por hombres (comp. Cardale-Schrimpff, 1976:422ss.), al parecer tiene que ver con que, en este caso, la producción de sal está manejada al estilo de una pequeña fábrica, en forma de un “trabajo a tiempo completo” con horario permanente, cosa inimaginable en el ambiente rural de Colombia para una mujer que por tradición, aun cuando coce sal, tiene que velar por el hogar y la familia. De la misma naturaleza parece ser el caso de las fuentes de sal en La Salina, donde en mi presencia nunca se hablaba de trabajadoras, y de las salinas marinas en Yucatán, las cuales al parecer están explotadas igualmente sólo por hombres (Pomeroy, 1988:150), por cuanto en ambos lugares la extracción (temporal) de sal está relacionada con una más larga ausencia de la casa. Pero eso no significa que la sal en salinas marinas es producida siempre y exclusivamente por hombres: En las charcas de Manaure, en La Guajira, todos los trabajos pendientes son realizados, en partes iguales, por mujeres y hombres. Esto no sólo tiene que ver con que estas salinas para muchos wayuu se encuentran más o menos al lado de la casa, sino también con la organización matrilineal y la poliresidencialidad de los wayuu, para los cuales un cambio temporal de domicilio de toda la familia, por ejemplo con el fin de extraer sal en Manaure, es algo totalmente normal (véase cap. 9).

Al igual que el grado de especialización de la producción de sal depende de mucho más que una sola causa, así también no se puede responder con normas simples a la pregunta de por qué la sal en un caso es producida por mujeres y en el otro, por hombres: no es ni el esfuerzo ni el grado de especialización –porque a este respecto deberían haber sólo diferencias insignificantes entre Sacapulas (H(M)) y San Mateo Ixtatan (M), entre la producción de sal azteca (H) y la de Zipaquirá (M)– ni la cosmología cuya importancia, a mi criterio, ha sido exagerada por Pomeroy (1988:149) –porque los salineros aztecas tenían justamente una diosa femenina–, que decide quién extrae la sal. Todo lo contrario: hasta la división de trabajo entre los sexos es un producto complejo que se origina solamente gracias a la concomitancia de tecnología y cosmología, de estructura social y del grado de especialización.

## Notas

- 28 Tozzer, 1941:189 / Andrews, 1983:23ss., 53 / Thiemer-Sachse, 1987:571 / Orlo-  
ve, 1982 / Palomino Meneses, 1985:155, 162s. / Lecoq, 1991:215s., 221ss;  
1985:82.
- 29 Thiemer-Sachse, 1987:570 / Reina & Monaghan, 1981:16ss. / Andrews, 1983:58,  
82, 92s. / Pomeroy, 1988:136s. Los informes acerca de Salinas-Imbabura son de  
Carmen y de su esposo.
- 30 En este caso, esto tiene que ver con que el valle, antes de la construcción de los  
nuevos canales de irrigación, estaba demasiado seco para la agricultura, y con  
que en la tierra salífera no crece nada más que caña de azúcar.
- 31 Ewald, 1985:7s., 39s., 207s. / Andrews, 1983:113 / Schultze-Jena, 1952:153. Da-  
nielewski (1995:295), empero, supone que aún estos especialistas no trabaja-  
ban durante todo el año sino sólo temporalmente.
- 32 Cada nivel de altura corresponde aquí a una zona climática propia, con pro-  
ductos específicos.
- 33 Murra, 1975 / Oberem, 1978 / Wagley, 1969:50 / Tax & Hinshaw, 1969:85ss. /  
Reina & Monaghan, 1981:13s.
- 34 Según Pérez Angel (1992:61), al principio del siglo XX estaban contratados  
hasta 3000 trabajadores en La Salina.
- 35 Por lo menos de acuerdo a la literatura y los informes que recibí durante mi in-  
vestigación de campo, parece que semejantes mitos existen sólo donde la pro-  
ducción de sal se realiza de manera muy especializada. Lo que, de su parte, no  
significa que estos necesariamente existan en todos los casos de especialización.
- 36 Pero si Pomeroy (1988:19ss.), al partir de esta clasificación de las fuentes en Sa-  
linas-Bolívar, de la femineidad de la diosa de sal azteca y de un cosmograma in-  
caico, que atribuye el mar y las fuentes al aspecto femenino del cosmos, infiere  
que la sal en las culturas latinoamericanas, por regla general, esté asociada a la  
femineidad, me parece, en atención a la pobre base de datos, bastante exagera-  
do —tanto más cuanto los seres míticos que inventaron la sal o su fabricación  
de ninguna manera son exclusivamente femeninos, como la diosa azteca.



## PROPIEDAD, CONTROL Y MONOPOLIOS

Respecto a la organización social de la producción de sal hay otras preguntas más: ¿quién ejerce el control sobre los recursos y la producción, y quién, en última instancia, tiene acceso a ellos, prescindiendo de las restricciones impuestas por la división de trabajo y la especialización? Como la sal en Latinoamérica se distinguía sobre todo por su escasez y era precisamente por esta razón un artículo de valor especial, sería lógico pensar en estructuras que se parecerían a monopolios -y esa, fue en efecto la “solución” que los españoles establecieron después de la conquista. Pero la respuesta indígena a esta relación entre oferta y demanda a menudo era muy diferente.

### 5.1. Explotación multiétnica

#### 5.1.1. *Expediciones*

En aquel entonces, los hombres que andan llegaron de este modo al cerro. [...] Las rocas eran de sal, el suelo era de sal y hasta el fondo de los ríos era de sal. Los hombres de la tierra llenaban las canastas, las fundas, las redes con toda tranquilidad, sabiendo que la sal nunca se acabaría. Estaban contentos, según parece. Se marcharon, volvieron, y la sal se había multiplicado. Siempre había sal para el que subió para sacarla. Muchos subieron. Ashaninkas, Amueshas, Piros, Yaminahuas. Los Mashcos subieron. Todos conocían el cerro. Llegamos y los enemigos estaban. No nos hicimos guerra. No había ni guerra ni cacerías, sino respeto, según dicen (Vargas Llosa, 1992:54s.).

Aunque en el Cerro de la Sal, uno de los yacimientos de sal más importantes de la montaña peruana, del que también vastas regiones de la Amazonía fueron abastecidas de sal, tal vez no había tanta armo-

nía, como la considera Vargas Llosa, sin embargo, su descripción llega a la esencia de la cuestión: según consta en los documentos coloniales del siglo XVII, los campos residentes en los alrededores del cerro sí ejercían un cierto control sobre los yacimientos de sal, pero otros grupos campos, tales como los vecinos amueshas principalmente, tenían libre acceso a su explotación. Y durante la estación seca, miles de indígenas se trasladaban a estas vetas abiertas de sal gema, en la confluencia de los ríos Paucartambo y Tulumayo. Quienes tenían directos derechos de acceso al cerro, sacaban con hachas pesados bloques de sal, los cuales eran transportados aguas abajo y allí embarcados en balsas construidas en el mismo lugar. Estas balsas, según relaciones de esta época, abandonaban el cerro durante el período de la “cosecha de sal” en verdaderos convoyes de 20 o hasta 60 almadías atadas juntas. Pero hasta grupos que vivían muy lejos tenían libre acceso a la región del Cerro de la Sal, donde tenían permanentes socios de comercio de trueque entre los salineros locales, los cuales elaboraban la sal gema para convertirla en panes de sal cocidos. En conjunto, se trasladaban por los ríos hasta 600 balsas y canoas por temporada, con las cuales se transportaba la sal no sólo hacia los propios grupos campos, sino también hacia etnias residentes aguas abajo, con el fin de trocarla, dentro del marco de un intercambio de regalos entre socios fijos, por productos selváticos, tales como monos, plumas, pájaros, hasta ropa y ollas de barro. Partes de estos artículos se utilizaban, durante el siguiente viaje, para “pagar” a los campos residentes en los alrededores del cerro y sobre todo a sus líderes por la explotación de sal.

Entonces, a pesar de esta contrapartida, el Cerro de la Sal representaba algo como un territorio intertribal al que numerosos grupos tenían libre acceso y el cual debido al número relativamente reducido de sus habitantes, no habría podido ser controlado efectivamente en el sentido de una restricción de acceso. A tal control se oponía incluso la estructura social de los campos: en calidad de una sociedad acefálica sin alguna autoridad superior, ellos estaban organizados en pequeños grupos independientes, ligados entre sí mediante una red de alianzas matrimoniales y relaciones de trueque entre las cuales la sal jugaba un papel primordial (Renard-Casevitz, 1993 / Tibesar, 1950 / Rydén, 1962:650s.). Pero los derechos de acceso al Cerro de la Sal tienen también un fundamento mitológico: porque el cerro, desde el punto de vis-

ta de los campas, no es nada más que el cuerpo de la heroína cultural Pareni, la cual, al final de un viaje mítico por la región de los campas, se transforma en este Cerro de la Sal. Pero, contrario a otros mitos, la heroína no parte de un punto concreto para su itinerario, sino “de una periferia personalizada por cada provincia”, por lo que “cada subgrupo periférico se convierte en algo como el donante de esta mujer, creadora de estas tierras, y [...] afirma por lo tanto su derecho inalienable de beneficiarse, a través de sus ‘hijastros’, de las parcelas que forman parte de su cuerpo cristalizado” (Renard-Casevitz, 1993:29s.). Además, el hecho de que una monopolización hubiera afectado las nociones más fundamentales de los campas acerca del uso social de artículos escasos —lo que sugiere que nunca ha sido pretendida— se manifiesta no sólo en la resistencia enconada que los campas opusieron a cualquier intento de los blancos de rendir el cerro bajo su control (véase p. 96). Artículos escasos, tales como sal, pero también machetes, hachas y escopetas, son incluso tema del mito de Pachacamáite, hijo del sol; era él quien fabricaba estos artículos en tiempos antiguos y los distribuía entre los campas cuando éstos, después de una larga caminata llena de aventuras, llegaron a su casa —pero a condición de que no se sentaran:

*Tiene que caminar, pasear siempre (sin sentarse). Y Pachacamáite le dice: ‘¿qué quieres?’ Y allí en la casa de Pachacamáite hay todo [...]. Y el ashanínka sin sentarse dice: ‘quiero esto, (lo) otro...’ Si se sienta, cuando tiene que irse trata de levantarse y no puede, está pegado al suelo. El Páwa Pachacamáite no lo deja ir y entonces hay temblor (Varese, 1973:309s.).*

El que se sienta, ya no logra soltarse y es castigado, o, formulado más libremente: quien ocupa tales artículos, queda pegado a sus bienes en todo el sentido de la palabra, y al fin y al cabo nadie, ni siquiera él mismo, saca provecho de ello. Aunque el acceso a Pachacamáite no resultaba nada fácil, sin embargo quedaba abierto para todos los campas —pero ellos, a cambio, tenían la obligación de seguir caminando y de repartir los artículos escasos (véase Varese, 1973:314).

Aún más “internacionales” que el Cerro de la Sal eran las vetas de sal situadas en las cabeceras del Huallaga, más al norte de la montaña:

Poeppig (1836:336s.), el cual, a principios del siglo XIX, en su libro "Reise in Chile, Peru und auf dem Amazonenstrom" (*Viaje en Chile, Perú y por el Río de las Amazonas*) recorría también esta región, relata:

*La gran Salina de Pilluana abastece una muy vasta región de las planicies de Maynas y es visitada cada año por expediciones organizadas en forma colectiva por los pueblos en cuestión. Los indios realizan la ida en canoas pequeñas y livianas, construyen cerca de la Salina algunas balsas, luego flotan aguas abajo y con carga pesada rumbo a sus hogares. [...] Las grandes expediciones de los salvajes (Aucas) pertenecientes a las tribus de los Panos, Setibos y Cunibos, las cuales ocasionalmente parten del Ucayali, no se atreven a viajar más hacia allá [que hasta los yacimientos de sal de Yuracaco y Chipurana, los cuales se sitúan más aguas abajo], porque ya por los tres pueblos de misión en el Huallaga inferior [...] no les gusta mucho pasar.*

Pero en el siglo XVII, y con mayor frecuencia en el siglo XIX, aún viajaban etnias tan lejanas, tales como los canelos y los quijos de la montaña ecuatoriana, al Huallaga, con el fin de abastecerse de sal para las necesidades propias y para el comercio, a cuyo efecto por lo menos los quijos, los cuales en el siglo XVI producían sal vegetal, habían adoptado esta ruta de misioneros jesuitas:

*El viaje al Huallaga fue iniciado a finales de Junio o a principios de Julio. La ruta que se seguía, conducía Napo abajo hasta el Amazonas, Amazonas arriba hasta llegar a la desembocadura del Huallaga y Huallaga arriba hasta llegar a las rocas de sal [...]. Los hombres, al llegar hacia finales de Agosto, trabajaban allí hasta hacia finales de Septiembre cuando las aguas del Huallaga comenzaban a crecer. Navegando con ayuda de la corriente, el viaje de retorno resultaba fácil hasta llegar a la desembocadura del Napo. Luego, muy cargadas de bloques de sal, las embarcaciones tenían que ser atracadas lentamente con bicheros Napo arriba. Los viajeros, normalmente regresaban hacia finales de Noviembre (Oberem, 1974:353s.).*



Estos viajes continuaban, con intervalos, hasta muy entrado el siglo XX y quedaron paralizados no antes de 1941, debido al conflicto fronterizo entre el Perú y el Ecuador (Oberem, 1974:353 / 1980:160, 20s.).

El que tales expediciones de abastecimiento y de comercio hacia yacimientos de sal universalmente accesibles no estaban circunscritas a Sudamérica se manifiesta en Salinas de los Nueve Cerros, en el Petén guatemalteco. Es posible que ya en el postclásico, pero con toda seguridad en la época colonial temprana hasta muy entrado el siglo XIX, esta fuente ha sido el destino de expediciones llevadas a cabo por los lacandones de las tierras bajas de Chiapas, pero también por los itzá del Petén central, los cuales viajaban esporádicamente hacia allá, con el fin de cocer sal. Pero en este caso no reinaba tan grande armonía, y ambos grupos una y otra vez trataban de rendir esta fuente bajo su control –pero, según parece, sin que uno de los dos, a la larga, lograra imponerse al otro (Andrews 19483:98). Incluso los zapotecas emprendían todos los años viajes parecidos que los llevaban a las salinas marítimas naturales de Tehuantepec, a una distancia de 250 kilómetros. Parece que estas salinas estaban al alcance de todos, y cada cual presuntamente podía picar y llevarse cuanta sal necesitara, sin que se le cobrara una “tarifa” a la población local (Thiemer-Sachse, 1987:571).

### ***5.1.2. Formas regionales***

Parece que semejantes pero regionalmente delimitadas formas de explotación multiétnicas existían también en las tierras altas de Colombia, donde indígenas ajenos tenían permiso de tomar parte en la explotación de las fuentes de sal, siempre que pagaran algún tributo al cacique local (Steininger 1985:116)<sup>37</sup>. El Salitre de Manta (véase p. 30) hasta ahora es propiedad comunal, y hasta hace poco fue frecuentado por los campesinos de todos los municipios circundantes, los cuales pagaban una tarifa baja, no para extraer el agua salada sino sólo para mantener limpias las fuentes. De carácter comparable era, hasta muy entrados los años 20 –o sea, antes de que blancos e instituciones estatales comenzaron a intervenir masivamente en la producción de sal–, la situación en La Guajira: aunque las charcas de Manaure y de Shorshimana pertenecían al territorio de la “casta” Pushaina, incluso los inte-

grantes de todas las demas “castas” o clanes de los wayuu, según Rosario, tenían libre acceso a ellas sin tener que pagar una retribución. Aun cuando no se trata de explotación multiétnica en un sentido estricto, sin embargo incluso aquí hay mayor cantidad de grupos que los verdaderos “dueños”, que toman parte en la explotación, sea para proveerse a sí mismos de sal, sea para comercializarla.

Especialmente interesante, en este contexto, es el caso de Yurumarca, situada en la región andina del departamento Amazonas del Perú. Aunque aquí no se llega a ninguna colaboración o explotación comunal de recursos en un nivel social superior al de la comunidad local (Malengrau, 1978:116), sin embargo había por largo tiempo una excepción que se remitía justamente al único artículo escaso de la región, es decir, a la sal:

*La sal [...] , ubicada en un lugar preciso y único de la región, que es la mina de Yurumarca, era accesible a todos los habitantes de la región, quienes la sacaban para su consumo doméstico, humano y animal, o para utilizarla como medio de canje. [...] Hasta la nacionalización de la mina, ella ha sido explotada a nivel regional, pero individualmente y de manera rotativa, por los beneficiarios de acuerdo al orden de su llegada al lugar de la mina. [...] Los visitantes traían productos del campo como regalo a los nativos quienes los albergaban (ibíd.:118).*

Aparte de esta forma regional de acceso, más o menos libre, a un escaso recurso y de las expediciones suprarregionales, existía también otra clase de explotación multiétnica, es decir, la de emisarios permanentes de una etnia, los cuales tenían derechos de acceso a un recurso que se encontraba en la región de otra etnia.

### **5.1.3. Emisarios extraterritoriales**

Salinas-Imbabura era, en la época de la conquista, un centro de comercio y de producción, especializado sobre todo en sal, pero también en algodón, ají y coca, subordinado al cacique de Otavalo y habitado por otavaleños. La sal, al igual que otros artículos, ha sido produ-

cida por la población nativa, la cual negociaba con ellos en Salinas, en Otavalo y en los alrededores más lejanos. En dichos lugares, estos productos fueron aceptados en parte por otros otavaleños, en parte por comerciantes especializados provenientes de lugares distantes y por miembros de otras etnias, los cuales abastecían con ellos amplias zonas del Ecuador septentrional. Pero paralelamente a este sistema de especialización y distribución existía otro más: según se infiere de documentos de la temprana época colonial, había en Salinas también indígenas oriundos de Otavalo, de Tontaquí, Cotacachi, Carangue y hasta de Pasto (sur de Colombia) quienes, en calidad de camayoc o trabajadores encargados, cocían sal en Salinas con el fin de proveer a sus propios grupos. Ellos, por su presencia, tenían que indemnizar al cacique de Salinas, en parte con oro y en parte con la sal producida por ellos, pero principalmente seguían subordinados a sus propios caciques (Caillavet, 1979:341ss. / Landázuri 1988:70ss.).

Semejante “isla multiétnica” (Oberem, 1978:56) representaba, al parecer, la salina de Yanacachi en el Perú, que había sido explotada tanto por la población local como por emisarios de otros centros (Duvols, 1974-76:293), y un sistema comparable existía probablemente incluso en México: aquí se infiere, de actas jurídicas coloniales, que algunos caciques tenían derechos hereditarios de explotar salinas en las afueras de su territorio (Ewald, 1985:18) –pero respecto a ello queda poco claro si estos derechos eran exclusivos o si habían sido compartidos con otros caciques.

#### ***5.1.4. Razones y consecuencias***

Por consiguiente, las formas de explotación multiétnica se extienden desde las grandes expediciones temporales que distintos grupos étnicos emprendían a un yacimiento de sal central, y pasaban por variantes regionalmente más delimitadas, las cuales, al no ser siempre multiétnicas en el estricto sentido de la palabra, sin embargo funcionan de acuerdo al mismo principio, hasta islas multiétnicas, en las cuales conviven miembros de varias etnias por un tiempo más largo, con el fin de explotar conjuntamente un recurso escaso. O había acceso totalmente libre a estos recursos<sup>38</sup>, o la población local era indemnizada por los grupos ajenos con una retribución en la mayoría de los casos peque-

ña, y era importante, en este último caso, que con este “tributo” a todas luces no se “compraban” derechos de acceso. Estos derechos de por sí y todo el sistema de explotación multiétnica de ninguna manera debían su existencia a un control restrictivo, el cual permite la explotación ajena sólo a cambio de pago, sino a otros factores:

Por un lado, parece que la población local sólo en la minoría de los casos hubiera podido ejercer un verdadero control sobre un recurso tan escaso y solicitado como la sal, y tampoco logrado restringir el acceso a él: primero, con frecuencia eran muy reducidas en número y englobadas en estructuras opuestas a semejante manifestación de poder (como por ejemplo en el cerro); segundo, la oposición a una monopolización hubiera sido enorme, por cuanto a un grupo poseedor de sal se hubiera enfrentado, por regla general, un número superior de grupos sin sal. En la sierra del Ecuador, por ejemplo, semejantes conflictos conducían repetidas veces a alianzas políticas de señoríos normalmente independientes. Y, para obtener por lo menos un cierto control sobre Salinas-Imbabura, los soberanos de Otavalo no tenían otra opción que permitir libre acceso incluso a otros señoríos, con el fin de ganarse amigos de esta manera (Caillavet, 1979:343 / Oberem, 1978:52s.) Hay que añadir que, gracias a expediciones temporales o a *camayoc* enviados a los centros de producción por un período más largo, se podía fabricar una cantidad mucho mayor de sal y por lo tanto proveer de ella un número mucho más elevado de habitantes que lo que habría podido hacer la población nativa por sí sola (comp. Caillavet, 1979:345). Por lo demás, la explotación multiétnica seguramente representa la forma más eficaz de abastecimiento de artículos escasos y a la vez mal distribuidos, y lo que Salomon (1978:165) expone respecto a los *camayoc*, puede aplicarse también a las grandes expediciones de abastecimiento:

*Los sistemas de “trueque”, basados en la reciprocidad directa o en un intercambio mediado y centralizado, preservaron la integridad territorial de las respectivas comunidades, aunque, por el riesgo de escasez, las comodidades exóticas podrían ser, por cualquier razón, dirigidas hacia una dirección diferente; las operaciones de mindalá [comerciantes profesionales] podían ser consideradas como una*

*manera de minimizar este riesgo. Pero el “archipiélago” es una solución más radical; va mucho más allá de la “microverticalidad” local, porque abandona la integridad territorial al adquirir una autosuficiencia ecológicamente plural, gracias a la expansión de extraterritoriales permanentes dentro de contextos multiétnicos.*

Prescindiendo de que para los “verdaderos dueños” de los recursos todo esto no necesariamente significa una ganancia menor de la que se podría obtener gracias a una producción monopolizada (porque incluso se suman muchos “tributos” o regalos pequeños), la explotación multiétnica puede ser también una cuestión de la ética económica o del trato socialmente prescrito con artículos escasos, como se hizo evidente en el Cerro de la Sal. Entre los campos, lo importante es la distribución y no la ganancia.

Entonces, sí hay que ver el motivo de estas formas de explotación precisamente en la posición de la sal como un producto limitado en sentido geográfico y cuantitativo, pero al mismo tiempo muy solicitado, como resulta patente en el caso de la mina de Yurumarca; ellas tenían repercusiones de gran alcance: lugares tales como Yurumarca o el Cerro de la Sal se convirtieron para grupos y etnias que normalmente viven a largas distancias el uno del otro, en importantes puntos de reunión, en los cuales se llegaba a intercambios no sólo de artículos sino también de informaciones, etc., y que por ende deberían haber jugado un importante papel en la integración de regiones enteras (Tibesar, 1950:108 / Rydén, 1962:651 / Malengrau, 1978:118s.). Para los subgrupos, de por sí independientes el uno del otro, de los campos, el cerro representaba, según Renard-Casevitz (1993), algo como un centro de gravitación, de carácter social, político y económico, y la explotación en conjunto, así como las iniciativas comerciales vinculadas con él eran factores eminentemente importantes para la solidaridad y, con ello, en última consecuencia, incluso para la resistencia eficaz a los intentos de la colonización española. En la sierra ecuatoriana, el intercambio de *camayoc* seguramente tenía consecuencias parecidas, y parece que las alianzas políticas, al ser su condición previa, se corroboraron gracias a este intercambio. Aparte de este efecto integrador, sobre todo las gran-

des expediciones constituían puntos de partida para sistemas de comercio paralelo con otros artículos (véase cap. 6.3.).

## 5.2. Guerras, monopolios y bloqueos

[...] ellos hicieron que la comida de cada cual se volviera insípida; porque el Chel, quien vivía en la costa, no quería dar ni pescado ni sal al Cocom, haciendo que iba lejos por ellos; a cambio, el Cocom no permitía que el Chel consiguiera caza o fruta alguna (Diego de Landa alrededor de 1560, según Tozzer 1941:40).

La explotación multiétnica, en cambio, no era la única manera de producir y distribuir sal, y una y otra vez surgieron intentos, en parte exitosos, en parte infructuosos, de controlar los recursos de sal o de apoderarse de ella mediante asaltos.

### 5.2.1. Guerras

Los caribes del nororiente sudamericano, así como los conibos del Ucayali, presuntamente se proveían de sal mediante incursiones hostiles; los jívaros y los cañaris se disputaban las pocas fuentes de sal en la montaña del actual Ecuador; zinacantecos y chiapanecos hacían continuas guerras por las fuentes de Ixtapa; e incluso las salinas de Colombia y del Perú, al parecer, de vez en cuando eran objeto de conflictos armados <sup>39</sup>. Sacapulas fue conquistado por los quiché, los cuales hacían trabajar prisioneros de guerra en las salinas como esclavos (Reina & Monaghan, 1981:15), e incluso en Yucatán con frecuencia surgieron conflictos por salinas y redes de comercio que fueron controladas por grupos distintos cada vez (Andrews, 1983:3, 32ss.). En México, continuaban las antiguas contiendas entre diferentes cacicazgos hasta comienzos de la época colonial y se intensificaban, cuando se incrementaba la demanda de sal y tenía lugar una consolidación formal de derechos de uso (Ewald, 1985:17ss.). Esta clase de rivalidades ocurría incluso en centros multiétnicos, tales como Salinas de los Nueve Cerros o Salinas-Imbabura (véase p. 61), pero en estos lugares, por las razones arriba apuntadas, ningún grupo lograba imponerse.

### 5.2.2. Monopolios y bloqueos

La historia de las salinas marinas de Yucatán se presenta como toda una serie de monopolios alternados: mientras durante el formativo, respecto a la producción de sal, aun se trataba de una clase de *cottage industry* (industria doméstica), ya en el período clásico se hace evidente, debido al incremento de la demanda de sal, una tendencia cada vez más pronunciada hacia una *centralized large-scale production* (producción centralizada en gran escala), concentrada en ciudades costeras menos numerosas pero cada vez más grandes, cuyos habitantes ya no podían vivir exclusivamente de la agricultura. Luego, hacia el 1000 d.C., los itzá inmigrantes, al darse cuenta del valor no sólo estratégico sino también económico de la sal, ocuparon las salinas y puntos centrales de comercio, y de esta manera consolidaron considerablemente su poder sobre Yucatán del Norte. Después de la derrota de Chichen Itzá, pasó el control a los soberanos de Mayapán, el nuevo centro de poder en Yucatán, los cuales lo mantuvieron por 200 años hasta su propia caída, hacia el año de 1450. Mayapán delegaba, según Landa (Tozzer, 191:26, 189), los derechos directos de explotar y distribuir a los soberanos de las respectivas provincias, los cuales, a su vez, tenían que pagar tributos a los mayordomos de la nobleza de Mayapán. Cuando finalmente, incluso Mayapán se fraccionó en una serie de estados pequeños, debido a una especie de “revueltas de palacio”, el control pasó a los respectivos señores de provincia, quienes, en caso de conflictos entre sí, utilizaban su monopolio como arma eficaz en forma de bloqueos de sal, como se infiere de la cita de Landa antepuesta a este capítulo. Para la población (¿local?) la explotación de las salinas era permitida sólo con autorización de los soberanos y mediante un pago de tributo:

*Y ellos tenían por costumbre de no cosechar la sal sin permiso de los soberanos, quienes en aquellos lugares gozaban de los mayores derechos por la proximidad de ella. Y por añadidura, todos cuantos venían para explotar sal, daban una pequeña ofrenda, o de la sal misma o de productos de sus propios campos [...] (Landa hacia 1560, en Tozzer, 1941:189).*

Pero más importante que el control de las mismas salinas era el control del comercio de sal, y sobre todo, del comercio a larga distan-

cia sumamente lucrativo, que, en calidad de monopolio, también se encontraba en manos de los nobles y de las familias reinantes (Andrews, 1983:30ss, 113, 123 ss. / Wilhelmy, 1989:379).

No queda claro si la sal incluso entre los aztecas fue un artículo tan monopolizado. Por un lado se habla de gremios de salineros especializados –entonces, la explotación estaba limitada a un determinado círculo de personas– y de que las salinas más importantes para la clase alta estaban protegidas por fortificaciones (Danielewski, 1995:295); por otro lado, empero, se habla de derechos extraterritoriales (véase p. 63). De todos modos, la técnica para ejercer presión sobre otras etnias al privarles de sal no les era desconocida y fue utilizada por ellos (contra los tlaxcaltecas) de igual forma que la practicaban los mayas (Ewald, 1985:10s.).

Aún más confusa se vuelve la situación en Colombia. Aunque “indígenas ajenos”, al parecer, tenían algún acceso a las fuentes de sal no ubicadas en su propio territorio (véase p. 61), no obstante, parece que los muiscas en general sí ejercían un cierto monopolio comercial. Por lo menos es comprobado que a los panques, en la época de la conquista, por razón de una guerra con los muiscas, se les había cortado todo abastecimiento de sal (Cardale de Schrimpff, 1981:15).

Es probable la existencia de algunas formas de control restrictivo durante la época precolombina de post-Tiwanaku, incluso en los lagos salados que están situados en la actual zona fronteriza entre Bolivia y Chile; toda una serie de fortificaciones y de asentamientos fortificados de las tierras altas, situados a las orillas y en las vías de comunicación de los salares de Uyuni y de Coipasa, probablemente servían para el único fin de controlar el acceso a los lagos y a las caravanas del comercio de sal (Lecoq, 1985).

Llama la atención, pero al mismo tiempo es del todo explicable, el hecho de que las relaciones acerca de grandes monopolios o bloqueos aparecen siempre y sólo en relación con Estados grandes o pequeños<sup>40</sup>. Porque, por un lado, el poder y una respectiva estructura política representan la condición previa para controlar eficazmente un re-



curso tan codiciado y reñido como la sal. Por otro lado, es precisamente el control de yacimientos y del comercio de sal el que, de su parte, engendra riqueza y poder. Esto se manifiesta con toda claridad en Yucatán, donde el desarrollo de Estados y de poderosas ciudades costeñas puede verse estrechamente vinculado con su monopolio (Andrews, 1983:1, 124 / Wilhelmy, 1989:379). Por consiguiente, control y monopolios tienen repercusiones diametralmente contrarias a la explotación multiétnica, es decir, diferenciación en vez de integración.

### 5.2.3. *Monopolios intra-sociales*

Pero, aparte de estos monopolios “grandes”, el acceso a la producción de sal puede verse restringido también por factores internos al marco de la sociedad; así, por ejemplo –eventualmente de fundamento mitológico–, por derechos de propiedad, pero incluso por medios de producción más sofisticados.

En Sacapulas, tanto las playas salíferas como la tierra de dispersión utilizada para “chupar” la sal, y las cocinas, en las cuales finalmente se cuece la sal, son propiedad privada por herencia. Aunque la producción de sal aquí ya no es exclusiva de los hombres, sino que hay numerosas mujeres dueñas de playas, cocinas, etc., hoy como antes estos derechos se refieren solamente a los indígenas de un determinado clan en un barrio de Sacapulas. Ellos deducen su origen directamente de “Ahau Canil”, cuyo *nagual* les encargaba sólo a ellos la producción de sal (véase p. 50.). Los indígenas de otros clanes quedaban excluidos (Reina & Monaghan, 1981:16s., 21). Una situación parecida se presenta en Ixtapa, donde los derechos de uso de las fuentes, por tradición, son de siete familias determinadas, dueñas también de las siete cocinas de sal (Andrews, 1983:58). Sin embargo, parece que incluso en un lugar como Sacapulas habrían existido formas de producción multiétnica: según consta en un documento del siglo XVI, aún aquí trabajaban numerosos indígenas de distinta procedencia, con el fin de vender en sus pueblos natales la sal, cuyo precio recibían como remuneración (Reina & Monaghan, 1981:15). En cambio, esta forma de trabajo asalariado se distingue fundamentalmente de las formas de explotación multiétnica arriba descritas, por cuanto el control y la organización de la producción estaban totalmente en manos de los sacapultecas, los cuales, según

parece, contrataban a estos indígenas en primera instancia como mano de obra para su propia producción. En principio, dicha forma debería haber sido equivalente a la que los españoles practicaban después de la toma de posesión de Zipaquirá (Cardale de Schrimppff, 1981:23s.) y a lo que, según Eudoro, está vigente en La Salina tal vez hasta ahora: la remuneración de trabajadores con sal.

En cambio, en Salinas-Imbabura cocinas y filtros sí son propiedad de los productores, pero la tierra salada de por sí –hasta hace pocos años– era propiedad colectiva de la comunidad. De igual manera, en Salinas-Bolívar, donde la preparación y la cocción de la solución salina está exclusivamente en manos de mujeres, las respectivas *chacras*, sobre las cuales se vierte el agua de fuente, los receptáculos, los depósitos y los fogones son propiedad privada exclusiva de mujeres, las cuales heredaban estos derechos de sus madres y luego los traspasaban a sus hijas –pero parece que las fuentes son utilizadas por todos en forma colectiva (Pomeroy, 1988:138). Como propiedad colectiva de toda la comunidad es considerada también la fuente de sal de Maras en el Perú, cuya agua es repartida, en partes iguales, a los estanques de las diferentes terrazas. Estos estanques, empero, son propiedad de personas determinadas, las cuales en parte proceden de otras regiones, lo que tiene que ver con que, en este caso, la tenencia de tierras por tradición se extiende sobre varias zonas climáticas (Orlove, 1982:33 / Palomino Meneses, 1985:156ss.). Estos estanques contruidos por los antepasados en otros tiempos son dejados en herencia dentro de la familia y dados en arriendo a lo sumo por algún tiempo, pero nunca se los vende:

*No es infrecuente escuchar a los extractores contar la vida, peripecias y sacrificios de sus mayores en el intento de disponer esos medios de subsistencia para sus hijos. En el pozo están ‘el sudor y la sangre de los mayores’ (ibíd. 159).*

Al fin y al cabo, propiedad privada heredada son también los estanques de evaporación del lago salado de San Juan de Salinas, con lo que el círculo de los dueños implica exclusivamente a indígenas de San Juan, gracias a un esquema matrimonial relativamente endógamo (Orlove, 1982:32).

Entonces, aún donde la materia prima de por sí es de carácter comunal, y donde su explotación requiere de medios de producción más sofisticados, no hay completa libertad de acceso, porque tan sólo el que dispone de estos medios puede tomar parte en la producción –y como cocinas, hornos y estanques de evaporación, por regla general, son propiedad privada de los productores y se los deja en herencia exclusivamente dentro de la familia, sólo están a disposición de un círculo restringido de personas<sup>41</sup>. Es dudoso que este círculo de personas se pudiera ampliar simplemente con que nuevos productores construyeran sus propios hornos, etc. (ya en Salinas-Imbabura la construcción de una nueva cocina excedía los límites de lo factible). Y aún si no se llegaría a restricciones de parte de los “establecidos desde hace largo tiempo”, habría otro obstáculo, porque lo que se hereda no son sólo los medios de producción, sino también los conocimientos pertinentes, los cuales, por ende, no están a disposición de cualquiera. Eso no significa que los recursos de sal que pueden ser explotados sólo con ayuda de métodos más sofisticados sean incompatibles con la explotación multiétnica –pues Salinas-Imbabura era uno de los centros multiétnicos por excelencia–, pero explica tal vez en parte por qué justamente Salinas, al igual que la fuente de Yanacachi, fueron explotados por *camayoc* enviados por un plazo indefinido y no sólo temporalmente, como sucedió, por ejemplo, en los yacimientos abiertos de sal gema en el Huallaga o en el Cerro de la Sal.

Por consiguiente, tanto la monopolización como el control, pero también la explotación multiétnica, finalmente están relacionados con la escasez de sal. Cuál de estas dos formas es “escogida”, por lo tanto, parece ser sobre todo cuestión de la estructura social y de las constelaciones políticas entre los grupos que dependen de un yacimiento concreto de sal; grupos poderosos con estructuras estatales están en condiciones de monopolizar la sal y el comercio, y aumentar así su poder aún más. En cambio, en un ambiente tendencialmente igualitario, con grupos pequeños y políticamente independientes se encuentran más bien sistemas multiétnicos, los cuales, al parecer, funcionan en la mayoría de los casos conforme a los principios de reciprocidad y de obligación mutua y que, gracias a su efecto integrativo y a la distribución equitativa de artículos escasos, prácticamente se contraponen a una mayor diferenciación. Entonces, por un lado ambos sistemas se perpetúan más o

menos de por sí. Por otro las transiciones entre ambas formas de explotación son corrientes: ¿es que el cacique en las tierras altas de Colombia (véase p. 61) concedía a otros indígenas el acceso a su fuente a cambio de un regalo de compensación adecuado, porque se vio obligado a hacerlo y porque, por razones políticas, no tenía otra opción? ¿O es que con “su” fuente, para cuya agua exigía altos tributos, hizo un buen negocio? Restricciones de acceso se pueden producir también, cuando para la extracción de sal, son necesarios determinados medios de producción y conocimientos, los cuales, por razones de herencia, permanecen dentro de un determinado círculo de personas, lo que por añadidura puede fundamentarse mitológicamente. Si bien ello no excluye la explotación multiétnica, posiblemente determine su forma.

Las formas de explotación monopolizadas y multiétnicas se distinguen también en otro punto: en el caso de sistemas multiétnicos coinciden producción y distribución. En otras palabras: debido al hecho de que distintos grupos en conjunto explotan un yacimiento de sal, la sal se distribuye casi “automáticamente” entre todos estos grupos. En cambio, en el caso de monopolios hay que distribuirla de manera distinta: comercio (de trueque), el que se presenta incluso en combinación con las grandes expediciones de abastecimiento, y sistemas de tributo se convierten aquí en los mecanismos de distribución más importantes.

## Notas

- 37 Sin embargo queda poco claro si aparte de los súbditos del soberano local, incluso los habitantes de pueblos más apartados tenían acceso a las fuentes de Zipaquirá (Cardale de Schrimpf, 1981:31).
- 38 No obstante hay que tratar con mucho cuidado los documentos coloniales respecto a este tema, porque, según Andrews (1983:34), la “propiedad comunal” y el “libre acceso” son con bastante frecuencia ficciones españolas: lo que presuntamente no pertenecía a nadie, podía ser tomado en posesión con mayor facilidad.
- 39 Wilbert, 1972:149 / Tibesar, 1950:106 / Estrella, 1986:32 / Andrews, 1983:59 / Steininger, 1985:116 / Duviols, 1974-76:296.
- 40 Esto se refiere incluso a los muiscas, para los cuales Bischof (1990:366) constata comienzos bien avanzados de la formación de Estados y para la estructura política en la región central de los Andes después del post-Tiwanaku, la cual se compone de Estados pequeños o de grandes señoríos (Meyers, 1990:342 / Lecoq, 1985:57).
- 41 Aquí se plantea, desde luego, un problema metodológico: aún cuando –salvo los casos de trabajo asalariado, descritos en Sacapulas y diversas salinas no indígenas– la situación se describe así en todos los pasajes de la literatura que tratan sobre las condiciones de propiedad, eso no significa automáticamente que sea igual en lugares sobre los cuales no existe ninguna literatura. Además –si se prescinde de lo que se menciona sobre la propiedad privada en forma colectiva (véase cap. 5.1.)– no existen, por lo que yo sé, documentos escritos acerca de las condiciones de propiedad dentro de las salinas durante la época colonial y en tiempos anteriores, lo que podría explicarse por la falta de interés de parte de los españoles.



## 6 COMERCIO Y TRIBUTO

En todos los términos de la ciudad de Antiocha hay gran cantidad destas fuentes, y hacen tanta sal que la llevan la tierra adentro, y por ella traen oro y ropa de algodón para su vestir, y otras cosas de las que ellos traen necesidad en sus pueblos. [...] En [el] pueblo de Mungia y en otro que ha por nombre Cenufata hallamos otras fuentes que nascian junto a unas sierras cerca de los rios; y del agua de aquellas fuentes hacían tanta cantidad de sal que vimos las casas casi llenas, hechas muchas formas de sal, ni más ni menos que panes de azúcar. Y esta sal la llevaban por el valle de Aburra a las provincias que están en el oriente, las cuales no han sido vistas ni descubiertas por los españoles hasta agora. Y con esta sal son ricos en extremo estos indios (Cieza de León, 1948:172ss.).

### 6.1. La sal como mercancía de gran valor

La sal constituía en toda la América Latina un artículo de comercio de alto valor; y cuando se habla, en las fuentes coloniales, de comercio de sal, con frecuencia se menciona el oro como equivalente, y eso a tal grado que casi se podría tener la impresión de que el comercio de oro precolombino y de la temprana colonia hubiera servido para el único fin de pagar la sal trocada, la cual, a diferencia del oro, era y sigue siendo indispensable para la vida.

La sal constituía, aparte de esmeraldas y de telas de algodón, el “artículo de exportación” más importante de los muiscas, quienes por ella trocaban en primer lugar oro y coca. Los grupos poseedores de sal en el Valle del Cauca trocaban sal por oro y telas, al igual que las etnias de la costa alrededor de la actual Santa Marta, las que abastecían el interior del país de sal y de pescado a cambio de estos artículos de valor.

La sal tenía fama de “producto de lujo”, que ha sido trocado por oro incluso en la sierra del actual Ecuador, y en la montaña eran los incas los que trocaban sal por oro de los quijos. Entre otros grupos de las tierras bajas, tales como los coronados, era tan codiciada que a cambio de ella entregaban hasta esclavos a la sierra, e incluso entre los campas, las etnias del Alto Xingú, los makiritares de la Amazonía noroccidental hasta entre los waraus en el delta del Orinoco se consideraba la sal como un artículo de comercio precioso y de alto valor de trueque. Los mayas de Yucatán ejercían un comercio de sal sumamente lucrativo; por ella trocaban productos tan valiosos como cacao y joyas de jade e incluso esclavos <sup>42</sup>:

*La ocupación, a la cual estaban más inclinados, era el comercio, llevando sal y telas y esclavos a las tierras de Ulúa [Honduras] y de Tabasco, trocando todo lo que tenían por cacao y cuentas de piedra que eran su moneda; y con ello, tenían por costumbre de comprar esclavos u otro tipo de cuentas [joyas de jade] por ser finas y buenas, las cuales llevaban sus caciques en calidad de joyas [...] (Landa hacia el año de 1560, en Tozzer 191:94s.).*

Entonces, el comercio con sal era un negocio lucrativo, y el que se especializaba en él o en su producción o aun disponía de él en forma de monopolio podía acumular una considerable riqueza. Como ya se ha mencionado, las ricas y poderosas ciudades costeñas de Yucatán debían gran parte de su auge al monopolio de sal, y entre los mayas no sin razón se encontraba el comercio con sal a larga distancia en manos de la nobleza (véase p. 67s). Entre los aztecas, los salineros y los comerciantes de sal estaban organizados en gremios (véase p. 48), y veneraban a la diosa de la sal Uixtocioatl cada año, en una gran fiesta de varios días de duración (Sahagún, 1990:73s., 128s.). Incluso en la sierra del Ecuador se encontraba el comercio suprarregional con sal en manos de una élite privilegiada de comerciantes, los *mindalá*, quienes formaban un “grupo corporativo indivisible que residía en un distrito privilegiado de la ciudad incáica” (Salomon, 1978:150s. / comp. Oberem, 1978:59ss.). Fue sobre todo por su sal que Salinas-Imbabura, aún después de la conquista, era el pueblo más rico de todo el repartimiento de Otavalo (Caillavet:1979:338ss.), e incluso Cieza de León menciona re-



petidas veces —como, por ejemplo, en la cita antepuesta a este capítulo— la riqueza especialmente grande de los pueblos en el interior de Colombia, los que disponían de sal y negociaban con ella.

Pero tan rico como podía hacerse el que lograba restringir el acceso a su recurso, tan difíciles se ponían las cosas para quien no podía permitirse este artículo precioso. Como ya ha sido mencionado (véase p. 42), en la época de la conquista, la sal en una región del río Magdalena inferior, por un lado tan distante del mar que casi ya no se podía conseguir sal de allí pero tampoco lo suficientemente cercana a la sierra como para hacer trueques de sal allí, era tan escasa y cara que su uso estaba restringido a la clase alta, mientras el pueblo común no tenía otra opción que producir sal de orina y de plantas (Cardale-Schrimpf, 1976:419). Una situación parecida se presentaba en la Amazonía noroccidental: la poca sal que, trocada allí, constituía un artículo de lujo tan caro que era completamente inaccesible para las clases sociales bajas (Whiffen, 1915:124). Pero también entre los aztecas, el consumo de sal era socialmente estratificado: mientras los señores de la nobleza en Tenochtitlán gustaban de la sal fina proveniente de Tonatico, el pueblo común tenía que conformarse con las cualidades inferiores extraídas en el mismo lugar (Ewald, 1985:8 / Thiemer-Sachse, 1995:153), “cáustica como ceniza, amarga, afilada como los fragmentos de obsidiana en el palo, de sabor repugnante y sumamente asqueroso” (Sahagún, según Schultze-Jena, 1952:153).

El que la sal en general fuera tan cara tiene que ver, desde luego, en primera instancia con su escasez, y por lo menos en Colombia se volvía tanto más cara cuanto más alejados estaban los lugares donde se la producía (Steininger, 1985:118). Pero parece que en la demanda —y con ella también en los precios y los radios de comercio— a veces influían también otros factores: el comercio a larga distancia entre los aztecas parecería estar relacionado no tanto con la escasez general de sal sino con las preferencias culinarias de la clase alta (Ewald, 1985:209). Aún más llama la atención que algunos pueblos de los zapotecas situados cerca del litoral se proveían de sal proveniente de las tierras altas de Oaxaca (Thierner-Sachse, 1987:569), y que en el Ecuador del siglo XVI la sal de la sierra era tan apreciada que fue trocada por oro y por otros

objetos preciosos incluso por aquellos grupos que normalmente tenían fácil acceso a la sal marina (Salomon, 1978:159). En este caso, donde la escasez como causa no entra en consideración, se manifiesta con claridad que el sabor y la clasificación pueden influir considerablemente no sólo en la producción (véase cap. 3), sino también en la distribución. En lo que se refiere a la magnitud de esta influencia, lo trataré más adelante (véase cap. 10 / 11).

## 6.2. La sal como *standard exchange item*

El alto valor y sobre todo la demanda prácticamente universal hicieron de la sal también un artículo comercial de aplicación múltiple, con el cual podían ser trocados no sólo “productos de lujo”, tales como oro y jade, sino toda una gama de los más diversos artículos. Esto, a veces, llegaba a tal extremo que la sal se convertía en el punto crucial de sistemas enteros de comercio y que a menudo hacía las veces de una especie de *standard exchange item* o moneda.

Así que la sal en las tierras altas de Guatemala, posiblemente en México y presuntamente también entre los lacandones, fue utilizada junto con el chilí y granos de cacao, como una especie de “dinero” que en los mercados podía ser trocado por los más variados productos (Mc Bryde, 1947:60, 84 / Andrews, 1983:13s. / Thiemer-Sachse, 1987:572 / Mendizábal, 1968:99). Pero parece que la sal a veces jugaba un papel parangonable incluso en sistemas económicos basados en la reciprocidad. Así que entre los campas el Cerro de la Sal tenía una importancia central no sólo para el abastecimiento, sino que de él dependía incluso el sistema entero del intercambio recíproco entre los diferentes grupos, un sistema que comprendía, aparte de sal, otros numerosos productos, porque con sal –“la casi moneda tradicional” (Varese, 1973:88)– por un lado era posible visitar a un socio de comercio permanente, residente en el Gran Pajonal, el cual, ahorrándose el largo viaje al cerro, respondía a este regalo con una retribución en forma de algodón hilado o de otro producto de las regiones más altas. Asimismo, se podía viajar río abajo y trocar allí con sal productos totalmente diferentes, tales como plumas, monos, peces u ollas. Con estos productos, los campas del cerro viajaban finalmente a la sierra, con el fin de obtener allí algunas herramientas de hierro, las cuales, a su vez, eran distribuidas entre todos

los grupos de acuerdo a los principios de la reciprocidad (ibíd.:88ss. / Renard-Casevitz, 1993 / Tibesar, 1950:107s.). Una función parecida cumplía la sal hasta hace pocos años (y tal vez todavía hoy) entre los jívaros; incluso en este caso se trocaba sal y otros artículos en calidad de “regalos” entre compañeros fijos, por cuanto la clase del regalo en compensación dependía de dónde vivía el compañero de trueque: si vivía cerca de Macas, en el oeste, trocaba entre los blancos y mestizos de allí la sal que había conseguido en la región interior de los jívaros, a cambio de machetes, hachas o escopetas, y traía por lo menos una parte de estos objetos como regalo cuando estaba de visita otra vez en las fuentes. Pero la sal era solicitada también entre los achuar, en el este, y el que tenía un compañero de trueque como vecino de ellos recibió a cambio bodoqueras, adornos de plumas y otros productos de la selva (Harner, 1972:28s., 128s.).

Incluso en el caso del comercio de sal del norte de Colombia que venía de La Salina y pasaba por la Sierra Nevada de El Cocuy, la sal —desde el punto de vista de los comerciantes— era no tanto un artículo de consumo para las necesidades propias, sino más bien un eslabón en la cadena de otras transacciones: uno de estos comerciantes de sal, quienes periódicamente y a intervalos de pocas semanas bajaban con papas y reses de matadero desde El Cocuy a las fuentes de sal de La Salina, con el fin de trocar sal allí, era el padre de Eudoro. En caravanas de mulas, a lo largo de dos semanas, transportaba los bloques de sal a través del páramo en dirección a El Cocuy, y de allí a Málaga, Pamplona y Bucaramanga, de donde regresaba a El Cocuy con ropa, jabón, herramientas y con todo lo demás que se necesita en el campo para vender estos artículos en los alrededores.

Un paragonable producto clave constituía la sal, desde tiempos precolombinos, incluso en el comercio “vertical” entre la costa, la sierra y las vertientes orientales de los Andes en el territorio del actual Ecuador: comerciantes indígenas de la sierra transportaban oro, algodón, ají y otros productos a la costa, con el fin de trocar sal en estos lugares, y en sentido inverso viajaban costeños a la sierra y traían sal. Por otro lado, los comerciantes profesionales bajaban con sal de la sierra a la montaña del Oriente, más o menos carente de sal, con el objetivo de trocar

allí artículos inexistentes o escasos en la sierra, tales como caña de azúcar, zapallos, oro, plantas medicinales, animales y hasta esclavos, mientras que los grupos de la montaña, en calidad de intermediarios, habían trocado parte de estos artículos con las etnias residentes más al este de las tierras bajas, a cambio de sal y de otros productos de la sierra (Oberem, 1974, 1978:59s., 1980:202ss. / Salomon, 1978:62s.). Un papel semejante en la distribución de artículos provenientes de distintas zonas de altura y de clima juega la sal, desde tiempos precolombinos, también en los Andes del Perú y de Bolivia (Lecoq, 1985:58s., 80ss. / Duviols, 1974-76:293).

Como la sal casi en todas partes era escasa si no totalmente inexistente, y por ende casi universalmente solicitada, podían trocarse con ella productos de las más diversas etnias y zonas ecológicas. Esto llega hasta el extremo que la sal aún hacía posible, o por lo menos facilitaba, la colonización de regiones con pésimas condiciones para la subsistencia.

Uno de estos casos es Salinas-Imbabura, donde la sal, por un lado, prácticamente hace imposible la subsistencia agraria, por cuanto todo el valle es salado en el estricto sentido de la palabra, y donde por otro lado tenía un valor de trueque tan alto que todo lo que se necesitaba podía ser trocado. Según Carmen, hasta hace unos pocos años las gentes venían de Ibarra y Otavalo, pero también de los alrededores de Quito, desde Tulcán y hasta de Pasto (Colombia) a Salinas y traían, a cambio de la sal de horma, carne, maíz, papas, legumbres, leche y hasta ropa y zapatos. Una situación parecida se presenta en Maras, donde un clima seco y suelos salados no rinden nada más que pobres productos agrarios. Incluso aquí las papas y los cereales, trocados en la sierra a cambio de sal, con frecuencia constituyen un complemento vital de la subsistencia (Palomino Meneses, 1985:154s., 166); y finalmente, incluso en la Guajira, que se caracteriza por un paisaje desértico, la carne y el maíz, los cuales, según Alex y Rosario, han sido trocados hasta muy entrados los años 20 en largos viajes hacia el sur de la península, a cambio de sal proveniente de Manaure, deberían haber jugado un importante papel.

Pero la enorme demanda y el alto valor de trueque de la sal eran decisivos incluso para la subsistencia de otro grupo, el cual no necesariamente era productor de sal, aunque hacía negocios con ella, como son los criadores de llamas en los altiplanos del Perú meridional y de Bolivia.

### 6.2.1. Caravanas de llamas

Vamos hermano, vamos paisano  
nos ha faltado nuestra sal  
se nos agotó nuestro ají.  
Aunque sea a Ocoña o a Mages  
tu entrarás valientemente  
tu caminarás vigorosamente.

(Canción de los criadores de llamas de Antabamba y de Aymaraes, que se canta antes de emprender un viaje. Según Concha Contreras, 1975:68).

La cría de camélidos constituye, según Browman (1974:188), una adaptación ideal a las condiciones ecológicas de los altiplanos del Perú meridional, de Bolivia, de Argentina noroccidental y de Chile septentrional, los cuales son cubiertos de hierba, pero secos y por lo tanto poco aptos para la agricultura. Para que la subsistencia quede asegurada eficazmente bajo las difíciles condiciones climáticas de esta región alta, el sistema económico de los criadores de llamas que viven aquí se compone de varias estrategias vinculadas entre sí:

*[...] existen dos estrategias principales para sobrevivir. La primera consiste en maximizar la cantidad de rebaños, lo que sirve de capital de crisis. La segunda consiste en mantener técnicas secundarias de explotación, tales como la horticultura y el comercio (ibíd.).*

Entonces, el comercio constituye un pie de apoyo de importancia vital para la economía de los criadores de llamas, sobre todo si éstos viven en alturas donde la agricultura apenas o de ningún modo es posible. Al mismo tiempo, los llameros eran por mucho tiempo los únicos que disponían de las condiciones necesarias para dedicarse al comercio en mayor escala: la llama suministra carne para la subsistencia,

pero aun más importante es que se puede utilizar sus productos (lana y carne) y sobre todo su capacidad de trabajo para cambiar artículos de consumo necesarios.

Es por eso que en marzo se ponen en marcha cientos de llameros —a menudo en grupos de dos o tres ganaderos, unidos por parentesco, junto con sus hijos— para emprender con sus bestias de carga largos viajes que pueden demorar varias semanas y que no pocas veces se extienden a lo largo de cientos de kilómetros. El destino son valles de nivel más bajo en la sierra o en la costa, donde se trueca la lana y carne seca por manzanas, higos y ají. Si la carne seca y la lana resultan menos solicitadas en estos valles, se las vende en zonas más altas de la sierra, pero después se vuelve a las tierras bajas, donde se adquiera los productos de este lugar a cambio de dinero. Cargadas de estos artículos, las caravanas regresan a la sierra. Pero manzanas, higos y vainas de ají son artículos de trueque prácticamente no utilizados para el consumo propio, sino que, junto con carne y lana, son transportados durante otro viaje, en tiempos de la cosecha, a las aldeas de los campesinos de la sierra, quienes poseen los artículos de subsistencia realmente necesarios: papas y cereales.

Pero todos los artículos de comercio de los llameros mencionados hasta ahora entrañan un cierto riesgo: de carne y lana disponen los campesinos mismos y manzanas e higos, aunque bastante solicitados, son considerados más bien como un lujo del que se puede desistir en caso de necesidad. El único artículo del que no disponen los campesinos y el que necesitan tanto para sí mismos como para su ganado es la sal. Además, la sal tiene la ventaja de no estar sometida a grandes fluctuaciones de precio y de que está a disposición aún al final de la estación seca, cuando se acaban los alimentos trocados pero cuando el ganado es demasiado flaco como para ser matado y no hay frutas en las tierras bajas. Mientras que los viajes a la costa son bastante importantes, los viajes a las minas de sal, en cambio, son parte integrante, indispensable de la subsistencia, porque los llameros pueden asegurar el sustento vital para el próximo año sólo gracias al comercio de sal: por lo tanto, hasta finales de los años 60 se reunían cada año en las minas de Huarhua y de Ocopata cientos de llameros, con el fin de comprar sal

con lo ganado de la venta de lana o de animales en los mercados de los alrededores. Luego, los mismos llameros arrastraban la sal de las minas, cargaban las llamas con ella y finalmente –junto con los demás artículos de trueque y con regalos adicionales, destinados para los socios fijos de comercio– la transportaban a las aldeas de los campesinos de la sierra, donde se la trocaba directamente por maíz y papas (lám. 29). El valor de trueque de la sal era alto, porque, por un lado, los llameros eran los únicos que estaban en condiciones de transportarla y, por otro, porque los campesinos, en tiempo de la cosecha, disponían de un excedente de productos agrarios que no podían vender en otras partes, por lo que ellos, aún cuando un comerciante motorizado llegaba a la aldea con sal marina que era más barata, no tenían liquidez para comprarla. Pero aun cuando se produjeron cambios, debido a nuevas carreteras y a la introducción de la economía mercantil en las aldeas más apartadas, los campesinos todavía, durante bastante tiempo, daban preferencia a la sal gema de los llameros, a pesar de ser más cara, hasta que finalmente las pautas de consumo y los precios evolucionaron cada vez más en desventaja de los ganaderos. Más tarde, el cierre de las minas de Ocopata (1969) y de Huarhua (1971) decretado por el Estado, paralizaba definitivamente el comercio de sal – lo que al mismo tiempo ponía en peligro el sistema tradicional de subsistencia de los llameros (Concha Contreras, 1975 / Custred, 1974:271-280 / Browman, 1974) <sup>43</sup>.

### 6.3. La sal como estímulo al comercio

Por consiguiente, la sal constituía no sólo un artículo de comercio, sino se convertía en el punto clave de sistemas de trueque trascendentes, los cuales implicaban un número mucho mayor de artículos que la sal misma. En estos sistemas, la sal con frecuencia adoptaba la función de un *standard exchange item* o una especie de moneda. En su calidad de medio de conservación también facilitaba el comercio de otros productos, es decir, de carne y pescado, los cuales podían ser transportados a larga distancia sólo en estado seco y/o salado. Además, gracias al comercio de sal, se desarrollaba un comercio paralelo con otros productos. Porque una vez en camino a otras zonas para trocar o producir sal, uno podía adquirir también otros productos de esta región. De esta manera, los comerciantes de sal de El Cocuy se llevaban de La Salina a la sierra no sólo sal, sino también frutas tropicales, tales

como piña y mango, y los quijos aprovechaban los largos viajes al Huallaga para trocar, durante el viaje, de las etnias del Alto Amazonas curare y alimentos, tales como bananos, a cambio de cuentas, espejos, hachas y machetes adquiridos de los blancos en la sierra (Oberem, 1980:205). El comercio de sal aún se estimula por sí mismo, porque el consumo de ella, como ya se ha dicho, constituye no en último término una cuestión de gusto. Y el que se acostumbraba una vez a la sal importada a través de relaciones comerciales o de otros contactos, tratará de seguir trocándola, a menos que quisiera conformarse con sustitutos (véase cap. 3.6.). Pero ¿hasta qué punto llegaba realmente el comercio de sal?

#### 6.4. Radios de comercio

La red más compleja de comercio de sal la habían creado los mayas de Yucatán, quienes comercializaban la sal marina desde la costa norte a través de cientos de kilómetros hasta el interior del Petén y hasta Tabasco y Honduras. La mayor parte fue llevada, por vía marítima, a lo largo de las costas orientales y occidentales de Yucatán y luego transportada por esclavos al interior del país, por ríos, como el Usumacinta (lám. 30). Desde aquí se trasladaba las cargas a pie, con lo cual los comerciantes a larga distancia, una vez llegados a su destino, hacían un doble negocio al vender allí no sólo la sal sino también los cargadores. Pero un comercio a larga distancia tan estrictamente organizado no constituía la única posibilidad de transportar sal a zonas distantes. Gracias al comercio de trueque y a la explotación multiétnica, la sal gema del Alto Huallaga llegaba hasta los quijos de la montaña al norte del Ecuador (véase cap. 5.1.1.); parece que la sal proveniente del Cerro de la Sal –probablemente a través de una cadena de transacciones recíprocas– ha sido comercializada hasta los cocamas y omaguas del Ucayali y las cabeceras del Amazonas, y rutas comerciales precolombinas de sal se extendían posiblemente desde las costas de Guayana y Brasil hasta muy en el interior de la cuenca amazónica (lám. 31). Incluso en los Andes se comercializaba la sal no sólo dentro de redes comerciales locales, sino también a distancias considerablemente largas: así que los muiscas exportaban su sal proveniente sobre todo de Zipaquirá hasta la región de Neiva en el sur y en el norte, al bajar al valle del Magdalena, hasta el actual Barrancabermeja. La sal marina proveniente de los alrededores de



Santa Marta llegaba hasta muy en el interior de Colombia noroccidental, mientras que el norte de la Sierra Occidental era abastecido de sal proveniente de La Salina. Colombia del sur recibía sal gracias al comercio a larga distancia o a *camayoc* enviados de Salinas-Imbabura, al norte del Ecuador, y por vía marítima hasta de Tumbes, en el Perú septentrional. En el Ecuador, gran parte de la sierra ha sido abastecida de sal marina proveniente de la Isla Puná, transportada primero en balsas, luego por tierra, incluso hasta Popayán, al sur de Colombia. Pero aún la sal proveniente de Salinas-Imbabura y de Salinas-Bolívar, en la sierra, ha sido comercializada a través de considerables distancias, hasta muy en el interior del Oriente. Y por último, en el Perú y en Bolivia, los llameros transportaban sal de la sierra y sal marina a través de distancias de hasta cientos de kilómetros (véase cap. 6.2.1.) (lám. 31). En cambio, en las tierras altas de Chiapas y de Guatemala, debido a su red relativamente densa de fuentes de sal y a las salinas cercanas de la costa pacífica, las esferas de comercio eran mucho más restringidas: la sal ha sido comercializada sólo en cantidades pequeñas y, según parece, raras veces a una distancia de más de cien kilómetros (lám 30) <sup>44</sup>.

## 6.5. Relatos acerca del comercio con sal

Relacionados con el comercio de sal son, empero, no sólo rutas de comercio, productos e intercambios, sino también los relatos narrados por los comerciantes de sal y vigentes hasta ahora en El Cocuy, que está situado en el antiguo camino del comercio de sal de La Salina.

Como ya ha sido mencionado, los comerciantes de sal transportaban los pesados bloques de sal con ayuda de caravanas de mulas en viajes de varias semanas de duración que atravesaban el páramo con destino a El Cocuy y desde allí a Málaga, Pamplona y Bucaramanga. Pero también por comerciantes más pobres o para las necesidades propias, fueron llevadas a pie a través del páramo incluso cargas de 4-5 arrobas (50-60 kilogramos). Especialmente peligroso y temido era en estas caminatas, según me contaba Eudoro, el Alto de las Lajas, situado entre La Salina y El Cocuy, a unos 4000 metros de altura (lám 21), sobre todo cuando llovía o cuando en el invierno había nieve. Numerosas mulas y muchos trabajadores, según dicen, habían fallecido allí arri-

ba o se habían helado por el frío tal como estaban, de pie, o apoyados en una roca todavía con la carga a cuestas. Por tal razón, se iniciaba la marcha en La Salina hacia las tres de la madrugada y se trataba de atravesar el largo camino por el Alto de las Lajas con destino a El Cocuy, donde se llegaba a altas horas de la noche, en un solo día. Pero con frecuencia, justamente en el paso de Las Lajas, ya no se avanzaba y se pernoctaba allí arriba en cuevas. En torno a este lugar giran una serie de cuentos que me narró Eudoro en una mañana bañada de sol, mientras las vacas a nuestro lado lamían un bloque de sal proveniente de La Salina. Por razones ilustrativas y con el fin de no desgarrar en dos mitades artificiales lo que para la gente está estrechamente vinculado, quiero citar estos cuentos en este contexto. Uno de ellos es el relato del “buen amigo”:

*Un hombre, al transportar a casa una carga de sal llevándola a cuestas, muy agotado se escondió allí arriba en una pequeña cueva, cuando de pronto un hombre gigante con un gran sombrero, una ruana [poncho] muy ancha y un cigarro sobredimensional vino montado en una mula gigantesca y preguntó al hombre desde arriba en tono arrogante: “¿Qué haces aquí?” El hombre, mientras la mula le miraba con ojos centellantes restregando el suelo con los pies tan vigorosamente que echaba chispas, contestó que descansaba para pasar la noche y que a la mañana siguiente continuaría caminando hacia Guacamayas [un pueblo más abajo de El Cocuy]. A lo que le mandó el jinete que subiese. -Pero todavía tenía su carga de sal. - No importa, la mula conseguiría todo, contestó el jinete fumando su cigarro a grandes bocanadas y con el mismo tono arrogante como antes, subió la carga por detrás de sí. Que el hombre se siente por detrás de él y se ponga la parte posterior de su [del jinete] ruana pasándola por la cabeza. Luego partió, y después de algún rato preguntó al hombre: “¿Dónde estamos?” El hombre contestó que no lo sabía, a lo que le dijo el jinete que ya habrían llegado a un cerro más arriba de El Cocuy. El hombre casi no lo creía, y cuando después de algunos minutos el jinete volvió a preguntarle dónde estarían, el hombre contestó otra vez que no lo sabía -ya habían llegado a Guacamayas. Bajaron, y el hombre sacó un gran llavero y abrió la puerta de una casa. Mientras tanto ya se había hecho medianoche. Entonces el jinete dijo al hombre que descansara*

*aquí durante la noche y que antes de despuntar el día se trasladara a su propia casa, sin que nadie le viera, y que no contara a nadie de este viaje. La casa había sido una tienda donde había de todo, y el jinete había convidado al hombre con guarapo muy fuerte y con pan. Luego se despidió el jinete, pues, según explicaba, tendría que continuar su camino antes del primer canto del gallo, y se fue a galope echando chispas ... Que el jinete, desde luego, habría sido el diablo y que se narraría el cuento como el del buen amigo.*

También otro relato que tiene su escenario en el Alto de las Lajas gira en torno a un encuentro con el diablo <sup>45</sup>:

*Un comerciante de sal se topó allí arriba con el diablo en forma de un niño llorando, al que subió a la espalda además de su carga. Preguntó al niño: “¿Quieres pan?”, a lo que éste contestó: “No puedo comer, porque no tengo dientes.” El niño se volvió cada vez más pesado, y cuando el comerciante, casi desmayándose bajo su carga, por fin llegaba a la altura del paso, dijo el niño: “Ahora sí quiero pan, porque ahora sí tengo dientes”. Cuando el hombre se volvió, estaba posado sobre sus hombros un esqueleto con dientes que alcanzaban hasta el suelo, y muy asustado exclamó el comerciante: “¡Por Dios!”, lo que, desde luego, no aguantaba el diablo y por lo cual desapareció como en una explosión.*

Se contaba además que allí arriba rondaría la “patasola”, una figura que tenía una sola pierna y se trasladaba saltando a manera de un oso y con uñas extremadamente largas, con las cuales rasguñaba la cara y el cuerpo de los viajeros. De igual manera, la “mancarita”, un ser femenino con un solo pecho gigante. Este ser se acercaba de noche a los hombres dormidos en las cuevas para calentarse allí en el fuego y para comerse las brasas, pero que, por lo demás, no causaba ningún daño. Todos estos relatos habían sido narrados y vividos por mucha gente, pero ahora casi han desaparecido.

Por consiguiente, el comercio de sal no constituía ningún placer, sino una empresa dificultosa y peligrosa durante la cual, por añadidura, había que pasar por regiones pobladas de seres de una esfera no-hu-

mana: al que tuvo buena suerte, le ayudaban a bajar al valle las pesadas cargas de sal; al que tuvo mala suerte, le dieron un susto mortal o le causaron otro tipo de daño <sup>46</sup>.

## 6.6. Tributos

Comparado con el comercio y la explotación multiétnica, la tercera forma de distribuir sal, es decir, la “distribución” practicada en forma de tributo, se daba en América Latina relativamente con poca frecuencia. Aparte de La Salina, que pagaba gabelas al cacique de Chita a cambio de ser abastecida de alimentos por él (Cardale de Schrimpf, 1981:19), y aparte de los *camayoc* de Salinas-Imbabura, quienes tenían que ceder parte de su sal al cacique del lugar (Caillavet, 1979:348), al parecer no había tributos de sal en los Andes septentrionales (comp. Salomon, 1978:130) —e incluso en estos dos casos cabe preguntarse si realmente se puede hablar de tributo en el sentido de una contribución exigible por coerción <sup>47</sup>.

En cambio, un poco diferente era la situación en Centroamérica. Entre los mayas de Yucatán, en el tardío Postclásico, la sal formaba parte de las entregas obligatorias que los potentados de las ciudades costeñas tenían que dar a los soberanos de Mayapán, e incluso después de la caída de ésta los soberanos locales de aquella época recibían la sal (por lo menos en parte) en forma de tributos que la población tenía que “pagar” si quería proveerse de sal en las salinas (véase p. 67). Pero la sal acumulada por las familias reinantes fue utilizada no para el consumo propio, sino en primer lugar para el comercio a larga distancia (Tozzer, 1941:26, 189 / Ewald, 1985:207). En total, en este caso hay varias formas de distribución vinculadas la una con la otra: autoabastecimiento, tributo y comercio. Incluso entre los aztecas, el tributo formaba sólo parte del sistema de distribución y, según parece, estaba circunscrito a la fina sal de Tonatico, Ixtapa-Tejupilco e Ixtapan, especialmente apreciada por la clase alta, mientras todo parece indicar que el pueblo se proveía donde los salineros y comerciantes de sal mencionados ya repetidas veces (Ewald, 1985:8 / Thiemer-Sachse, 1995:153 / Danielewski, 1995:295 / Berdan, 1975:312 / Schultze-Jena, 1952:153). Por último, puede ser que tributos de sal existieran también en las tierras altas de Chiapas

—por lo menos Cancian (1965:46s.) interpreta de esta manera los obsequios ceremoniales de sal que Atzam daba a Zinacantán—, pero incluso aquí parece que se utilizaba gran parte de esta sal para el comercio (Vogt, 1969:25).

Por consiguiente, parece que los tributos de sal estaban siempre vinculados con otras formas de distribución, y, así como los monopolios, estaban circunscritos a sociedades con estructuras de carácter más o menos estatal. Eso, de su parte, puede explicarse del hecho de que los tributos, al igual que los monopolios, tienen como condición previa el poder y una organización política correspondiente. Los españoles disponían de ambas cosas —y la verdadera época de los tributos de sal comienza no antes de la conquista.

## Notas

- 42 Beier, 1986:90s. / Steininger, 1985:115ss. / Cardale de Schrimppff, 1981:15 / Cieza de Leon, 1984:120, 171ss. / Reichel-Dolmatoff, 1951:89s. / Salomon, 1978:159 / Pomeroy, 1988:138ss. / Caillavet, 1979:341ss. / Oberem, 1974:347ss., 1978:59, 1980:202s. / Hartmann, 1986:134 / Varese, 1973:88s. / Wilbert, 1972:93s., 149 / Tozzer, 1941:94ss.
- 43 Otras rutas de comercio de sal que con frecuencia siguen caminos precolombinos parten del Salar de Uyuni, en Bolivia y de Salinas Grandes, en Argentina noroccidental. Pero aún aquí, nuevas carreteras, que permiten el transporte por camiones y la transición del comercio de trueque a la economía mercantil, contribuyeron a la rápida decadencia de las tradicionales caravanas de llamas (Le-coq, 1991; 1985:62, 82 / Cipolletti, 1984).
- 44 Ewald, 1991 / Andrews, 1983:116ss. / Rydén, 1962 / Cardale-Schrimppff, 1976 / Cardale de Schrimppff, 1981:15ss. / Beier, 1986:90s. / Pérez Angel, 1992:57s. / Reichel-Dolmatoff, 1951:89s. / Cieza de León, 1984:120, 171ss., 381s. / Pomeroy, 1988:138ss. / Caillavet, 1979 / Oberem, 1974:347ss., 1978:59ss., 1980:202ss.
- 45 En forma parecida se publicó en Faust (1983:50s.). Hay que tratar con cuidado el término “diablo”, pues el “espíritu” calificado como tal no tiene mucho en común con el ser del mismo nombre, propio de la cosmovisión europeo-cristiana. A la pregunta sobre por qué no se podría ahuyentar con sal “espíritus malos” pero sí al “diablo”, me replicaron, como ejemplo, que estaba claro, porque

el diablo no sería siempre un espíritu malo –que una vez sería malo, una vez bueno y que a veces hasta le ayudaría a uno.

46 Para una interpretación más detallada véase p. 187.

47 Más imaginables serían, a mi criterio, tributos de sal dentro de la economía del reino de los incas (comp., por ejemplo, Oberem, 1990:467ss.).

## MOVIMIENTOS MIGRATORIOS

Salieron sus primeros padres de una tinaja, porque la luna puso allí dos huevos y con el calor del sol nacieron dellos los hombres, de un varón y de una hembra que de allí procedieron, de quien se fueron multiplicando los demás, y que bajaron de la tierra fría a la mar a buscar sal, y que por quitarse del trabajo de ir y venir, se quedaron en la costa por moradores perpetuos (según Estrella, 1986:30).

El problema de en qué medida puede relacionarse este mito de origen del siglo XVI, procedente de un grupo indígena no especificado de la costa pacífica en el extremo sur de Colombia, con un movimiento migratorio real, seguramente quedará incierto para siempre. Pero la idea de que la sal podría ser motivo de movimientos migratorios, aparece no sólo en teorías indígenas.

Friederici suponía (1925:238), que el motivo de las incursiones belicosas que, en la época de la conquista emprendían algunas tribus del interior de Sudamérica a las costas, habría sido la abundancia de sal y de pesca. Y Mendizábal (1968) presentó en 1928, durante el 23 Congreso de Americanistas en Nueva York, una teoría de gran envergadura que se titulaba “Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México”. Según esta teoría la sal habría sido para las culturas agrarias del México occidental, a pesar de las buenas condiciones para la agricultura, el único recurso crítico y por ende la clave de muchos movimientos migratorios que de otra manera no tendrían explicación alguna. Por lo tanto, la meta de cada grupo habría sido la de disponer de salinas propias para, sobre esta base, poder desarrollarse independientemente en términos económicos y políticos. De ese

modo finalmente, la distribución geográfica de las etnias mexicanas podría deducirse de la distribución de los yacimientos de sal (ibíd.).

Aunque las migraciones de los pueblos seguramente tenían motivos mucho más complejos - Andrews (1983:4) con razón califica la teoría de Mendizábal de “un tanto simplificada e insolentemente determinista” - no se puede excluir que la sal pudo haber jugado un cierto papel en algunos movimientos migratorios (comp. Rydén, 1962:646). Por lo menos Münzel (1985:147) considera la sal, aparte de las herramientas metálicas de los incas, como motivo de la incursión belicosa que los guaraníes de Paraguay oriental emprendían al Chaco y desde allí rumbo a los Andes. El hecho de que la posesión de salinas una y otra vez era motivo de conquistas y de guerras ya ha sido mencionado (véase cap. 5.2.1.), pero tal vez no tenía tanto que ver con la demanda de sal que, en la mayoría de los casos, podía ser satisfecha gracias al comercio, etc., sino con la riqueza y el poder que podían ser adquiridos gracias a su comercio y monopolio. Reichel-Dolmatoff (1951:90), en fin, menciona el caso de una “migración pagada”, ocurrida, según documentos históricos, en el interior de Santa Marta:

*[...] las poblaciones en la vertiente oriental dependían en tal grado de su comercio de pescado y sal con los indios de Gaira, Durcino y Ciénaga, que cuando éstos se fugaron hacia la sierra para escapar de sus encomenderos, las tribus serranas les dieron oro para que regresaran a la costa y continuaran allí para no interrumpir el comercio de peces y sal.*



## ESPAÑOLES, MISIONEROS Y ESTADOS NACIONALES

¿Dónde está Pachakamáite? Lejos, lejos, más lejos de Iquitos, pero el camino se ha obstruido con las palizadas de las balsas de los viracocha [de los blancos] y de los chori. Antes, los ashanínka sabían llegar, pero ahora han muerto todos. Todas las cosas que traen los chori y los viracocha: los machetes, los espejos, las hachas, [la sal]... se las da su “dueño”. Se las da para nosotros los ashanínka para que podamos cazar, hacer chacras, pero ellos los chori y los viracocha nos venden las cosas. Dicen que cuestan, que las pagan, pero es mentira. Su “dueño” se las da para nosotros los ashanínka. (Continuación del mito campa de la p. 59, Varese 1973:310s.).

### 8.1. Españoles y misioneros

Mientras parece que la sal a veces jugaba cierto papel en los movimientos migratorios indígenas, para el conquistador Jiménez de Quesada, que pasaba por el valle del río Magdalena en 1537, era casi un indicador de camino:

*Al principio, los indígenas con los cuales se toparon a lo largo de las riberas, utilizaban sal marina [...]. En cambio, cuando la expedición avanzaba cada vez más al interior del país, esta sal se volvió extremadamente escasa y costosa [...]. Pero de allí en adelante, a lo largo de las riberas del Magdalena, la sal otra vez volvió a hacerse más común. Era sal de pan que impresionaba a los españoles por su calidad y sabor [...]. Ellos habían encontrado una ruta de comercio bien establecida entre las tierras altas y el río Magdalena y la seguían camino a las montañas de Opón. Aquí, a distancia de unas ciento treinta leguas de su punto de partida, hallaron depósitos llenos de sal erigidos al borde de senderos bien pisados y sufi-*

*cientemente buenos para que los españoles pudiesen conducir por ellos sus caballos. Era la ruta que tal vez los conducía al territorio Chibcha* (Cardale-Schrimpf, 1976:419).

Pero la sal jugaba un papel no sólo en la conquista del reino muisca, sino también en la de México, durante la cual los tlaxcaltecas, al parecer, se aliaron, entre otros, con los españoles en contra de los aztecas, porque aquéllos ya desde hacía décadas les habían cortado en forma de un bloqueo todo acceso a la sal (Mendizábal, 1968:97) –una táctica que los mismos españoles pronto comenzaron a aplicar contra los pueblos que no querían someterse a ellos (ibíd.). En sentido inverso, los regalos en forma de sal constituían para los conquistadores un medio eficaz para ganarse aliados; y una vez que conocieron el alto valor de trueque que tenía la sal, comenzaron a llevársela incluso en sus expediciones militares, porque en casi todos los lugares se dejaba trocar rentablemente por oro (Cardale de Schrimpf, 1981:15s.).

Después de la conquista de Centroamérica, los españoles comenzaron a tomar el control sobre las salinas más ricas y a desalojar a los comerciantes indígenas del lucrativo comercio de sal, mientras la corona trataba de asegurarse una parte de la ganancia recaudando impuestos. Las antiguas redes del comercio a larga distancia se desmoronaban, y cuando, en fin, bajaba incluso la producción, se hicieron varios intentos infructuosos de volver a transformar las salinas en propiedad comunal –pero el verdadero control quedaba en manos de los españoles. La extracción de sal se basaba en trabajos forzosos y estaba vinculada con contribuciones de sal extremadamente altas. En fin, debido a una creciente demanda, la sal, al igual que el maíz, el algodón y el cacao, se convirtió durante la época colonial en una especie de *standard tribute item* [moneda tributaria] (Andrews, 1983:3, 34ss., 73ss., 130s. / Ewald, 1985:17ss. 195, 207ss.; 1991:205 / Wilhelmy, 1989:483). La situación en América del Sur no era distinta, aunque el cabildo de Quito, por temor a los monopolios, aún en 1537 prohibió terminantemente la propiedad privada de salinas tanto para indígenas como para españoles (Estrella, 1986:31). Cuatro años después de haber encontrado el camino a los muiscas gracias a la sal, Quesada, pese a la enconada resistencia de los laches residentes allí, conquistó también a La Sali-

na, la que recibió en 1568 como parte de su encomienda y con la cual —en comparación a sus demás tierras— hacía un pingüe negocio. De todos modos, pasados apenas unos tres años, la población ya se quejaba de las altas contribuciones de sal que tenía que entregar (Plazas Pérez, 1992 / Cardale de Schrimpff, 1981:18s.). Pero aun mejor resultaba dejarse pagar las contribuciones directamente en forma de oro, y ya Cieza de León (1984:166), al hablar de otro “pueblo de la sal” en la actual Colombia, dice que los indígenas del lugar “han dado grandes tributos de fino oro a los señores que han tenido sobre ellos encomienda”. Incluso Salinas-Imbabura tenía que dar sus tributos —los más altos de todo el repartimiento de Otavalo— en forma de oro, por lo que primero se tenía que vender la sal en mercados muy distantes, en vista de que en la región de Otavalo no había yacimientos de oro (Caillavet, 1979:341ss.). En Zipaquirá, que al parecer estaba subordinado a la corona, fue constituido, en 1599, un “administrador de salinas”, el cual, en el curso de la política española de monopolios, cortaba a los indígenas los derechos de acceso y confiscaba tanto ollas de barro como sal. Hacia 1770 había apenas una sola de las numerosas fuentes en manos de indígenas. En esta misma época, la población autóctona de La Salina fue desterrada a Chita por los españoles, porque ahora, concluido el sistema de la encomienda, se podía ganar dinero también con sal (Cardale de Schrimpff, 1981:18ss.). En cambio, los yanacona, en el macizo central de Colombia, no permitieron que se llegara a tal extremo:

*Se cuenta en el Resguardo de Rioblanco que los indígenas en otros tiempos tenían un rico yacimiento de sal a orillas del río Pujuyaco. Pronto llamó la atención de los blancos [...] venidos de Popayán, los cuales querían explotarlo. Acto seguido, los indígenas taparon los lugares de excavación, y eso con tanto esmero que ya no se los pue-  
de localizar (Faust 1992:69) <sup>48</sup>.*

De forma análoga a la de los españoles en tiempos de la conquista, incluso los misioneros una y otra vez empleaban la sal, sobre todo en las tierras bajas del oriente, pobres en sal, en el conjunto de una estrategia de miel y látigo, como cebo y medio de presión: misioneros jesuitas trataban de atraer los conibos a sus misiones con sal venida del Huallaga para domiciliarlos en ellas, mientras los dominicos trataban

de atraer a los canelos con sal venida de la región de los jívaros. Los franciscanos, en fin, reconocieron ya en el siglo XVII la importancia estratégica del Cerro de la Sal como punto de encuentro intertribal. Tras fracasar el intento de establecer misiones en este lugar, debido a la resistencia de los campas, el misionero Manuel de Biedma propuso la ocupación militar del Cerro:

*[...] para poder así dominar más fácilmente a todas las tribus que dependían de este producto. El proyecto contemplaba la posibilidad de establecer un puesto militar en el mismo Cerro de la Sal o de entregarlo por encomienda a un español que lo explotaría y entregaría la sal solamente a aquellos indios provistos de un permiso escrito por los padres misioneros (Varese, 1973:148).*

Pero antes de que este plan se hiciera realidad, Biedma fue asesinado por aliados de los campas, y durante los siguientes dos siglos la región alrededor del cerro, por orden de los jefes locales de los campas, quedó prácticamente inaccesible para blancos y sobre todo para misioneros <sup>49</sup>:

*Los jefes (del Cerro de la Sal) dieron la consigna en todas partes (...), so pena de graves represalias, que se nos rehusara la alimentación, que nadie nos indicara el camino y que a todos nos cerraran el paso [...] y varias veces nos amenazaban de muerte intimándonos la orden de dejarles la sal y de no catequizar a los salineros (...) algunos salineros que conducían una flota de sal, nos amenazaban con soberbia, nos dieron órdenes de regresar al mundo cristiano, a menos que quisiéramos morir antes del verano... (Francisco de San Joseph, 1716, Archivo General de Indias, Audiencia de Lima 72;2, 31. Citado según Renard-Casevitz, 1993:25).*

Pero tampoco en la sierra permanecía inactiva la iglesia: Andrews (1983:53s.) supone que detrás de las estrellas de sal que los salineros de La Concordia (Chiapas) llevaban a las iglesias en calidad de ofrendas, se oculta el residuo de un antiguo tributo. Y era frecuente que el clero mexicano se apropiara de las salinas e hiciera que los habitantes trabajaran en ellas, o que se asegurara parte de las ganancias obte-

nidas del comercio de sal, y eso con medios que llegaron hasta el extremo de amenazarlos con la excomunión (Ewald, 1985:19). En Maras (Perú), en fin, la iglesia se había apropiado de toda una serie de evaporadores en el nombre de los santos locales, y los había dado en arriendo: oficialmente, para celebrar misas con ayuda de la ganancia; inoficialmente, los respectivos párrocos aumentaban sus sueldos gracias a ella (Palomino Meneses, 1985:160).

## **8.2. Política nacional**

Los españoles iniciaron una política de sal en forma de control y monopolización. Este proceso continuó después de la independencia, y hasta ahora no se detiene. Las grandes salinas de Yucatán se encuentran desde los años 40 de este siglo en manos de grandes empresas privadas (Andrews, 1983:38s. / Ewald, 1985:197ss.). En el año 1968, Colombia puso sus salinas, que ya antes eran propiedad formal del Estado y luego fueron controladas por el Banco de la República, bajo el mando del Instituto de Fomento Industrial, de carácter estatal (Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez, 1977:59ss.), y un año después también el Perú cedió todos los derechos exclusivos de la explotación, refinación y distribución a la Empresa Pública de la Sal (EMSAL) perteneciente al Estado (Palomino Meneses, 1985:165) – con consecuencias en parte catastróficas.

Pero ya antes existieron problemas y conflictos: después de que una compañía inglesa trató de reclamar para sí el acceso al Cerro de la Sal, se produjo en el año 1897 una rebelión de los campos, hasta que, poco después, la industrialización estatal de la explotación de la sal puso fin al tradicional comercio de ésta por los campos (Varese, 1973:255s.). Casi simultáneamente, durante varios años se paralizaron también las expediciones al Huallaga, debido a la adjudicación de una concesión exclusiva de explotación a una empresa privada (Oberem, 1974:354). La política de la EMSAL era todavía peor: por “razones de rentabilidad” y porque la producción de sal iba a ser concentrada en una sola fábrica de sal marina cerca de Lima, después de su fundación empezó a cerrar numerosas minas de sal, entre ellas Huarhua y Ocopata –con las ya descritas repercusiones desastrosas en la subsistencia de

los llameros—, y en 1973 también la mina de Yurumarca (Malengrau, 1978:116) que, en calidad de centro multiétnico, había abastecido de sal a toda la región.

En otros lugares se dejaba la producción en manos de la población local, pero la EMSAL se establecía como único comprador legal: Así, por ejemplo, en las salinas del lago salado de San Juan y en Maras, la extracción de sal para el consumo particular y el trueque de sal, que había constituido un complemento vital para la subsistencia de gran parte de la población, se prohibieron sin más ni más, y aquél que no lograba negociarla a escondidas, tenía que conformarse con los precios extremadamente bajos de los compradores estatales, mientras que al mismo tiempo tenía que adquirir para su propio consumo la sal marina de la EMSAL, ¡cara pero la única “legal”! La argumentación oficial en cuanto a la mala remuneración de los productores indígenas consistía en que la sal consumida en Maras desde generaciones sin problemas para la salud, presuntamente sería nociva y sólo apta para fines industriales. El motivo menos oficial era el margen de beneficios del 84% que la EMSAL podía alcanzar con esta política de precios y la fábrica de sal marina cerca de Lima, que en fin de cuentas resultaba tan improductiva que gran parte del mercado de sal peruano fue cedido a una compañía estadounidense. Cuando en 1981 los campesinos de Maras, con una amplia acción política, una vez más consiguieron transformar las salinas en propiedad comunal, la EMSAL lanzó, a través de la televisión y la radio, una campaña en favor de sal marina yodada, con el fin de arruinar definitivamente a los productores indígenas de sal (Orlove, 1982 / Palomino Meneses, 1985).

Estas campañas en favor de la sal yodada constituyen la última fase de la lucha por el monopolio de sal no sólo en el Perú. La misma propaganda para sal yodada de elaboración industrial fue difundida desde hace años también en el norte del Ecuador donde está dirigida explícitamente contra la sal de Salinas-Imbabura. De la misma manera incluso en Colombia la sal de La Salina fue prohibida para el consumo humano, por contener presuntamente muy poco yodo.

Visto de manera superficial, los motivos de estas campañas al servicio de la salud pública parecen del todo justas, porque por lo menos en la sierra del Ecuador son muy difundidas enfermedades tales como el bocio, atribuibles a una falta de yodo, las cuales pueden ser combatidas eficazmente con ayuda de sal yodada. Pero no siempre era así: las proporciones actuales de estas enfermedades carenciales se produjeron sólo a finales del siglo XVII, cuando los españoles introdujeron en la sierra el consumo de sal marina, que prácticamente no tiene ninguna concentración de yodo. En cambio, la sal de Salinas-Imbabura y de Salinas-Bolívar, que se utilizaba antes, es tan yodífera que con ella la necesidad de yodo estaba cubierta satisfactoriamente. También la sal de las fuentes de Maras contiene yodo natural, y en efecto aún hoy día en Maras, como en Salinas-Imbabura y Salinas-Bolívar, prácticamente se desconoce el bocio (Estrella, 1986:32 / Pomeroy, 1988:142ss. / Fierro-Benítez et al., 1969 / Palomino Meneses, 1985:177). Esto plantea, naturalmente, la pregunta de por qué las campañas estatales a favor de la sal yodada se dirigen, de manera absurda, justamente contra la sal yodada natural de estos lugares. En Maras, el transcurso de los acontecimientos habla por sí mismo, y la campaña resulta ser lo que es en realidad una “actitud revanchista” que tiene por objetivo restablecer el monopolio de la EMSAL (Palomino Meneses, 1985:177). En el Ecuador, supe de varias fuentes que la única fábrica de sal marina del país está en manos de un ex-presidente, quien ahora como antes debía tener buenos contactos con los medios de comunicación. Finalmente, en Colombia, según informaciones que tuve en La Guajira, las normas estrictas en cuanto a yodo y fluor que por años habían impedido la producción privada en Manaure, fueron levantadas cuando, en 1992, comenzaron a afectar el negocio de algunos parientes de un ministro, los cuales importaban sal de menor calidad desde Venezuela.

Pero aun más absurdas que las mismas campañas pueden resultar las consecuencias: en la región de Otavalo se llegó a tal extremo que ahora hasta los indígenas, que antes utilizaban exclusivamente la yodífera sal de horma, consumen sal marina –pero con frecuencia no la sal refinada y enriquecida de yodo que proviene de la fábrica, sino la sal de mar en grano no procesada, que en realidad es la única clase de sal disponible en Otavalo, que definitivamente no contiene ningún yodo <sup>50</sup>.

Todo esto hace ya suponer que la tradición milenaria indígena para producir sal llega a su final, o mejor dicho, se la hace llegar a su final. Pero antes de dar un resumen de la situación actual en cuanto a la producción indígena de sal (cap. 10), quiero demostrar una vez más, con un caso concreto, el antagonismo que reina entre los intereses de una política nacional (de monopolios) y los de los productores indígenas de sal. La historia de los wayuu de Manaure, al extremo norte de Colombia, es además un caso que, una vez más, hace evidente la estrecha vinculación que existe entre la producción de sal, el sistema de subsistencia y la estructura social.

## Notas

- 48 Es posible que se trate de la misma fuente que describe Cieza de León (1984:163) en la primera mitad del siglo XVI: “Hacia la Sierra Nevada o cordillera de los Andes están muchos valles poblados de los indios que ya tengo dicho; llámanse los coconucos [...]. Hay muchos volcanes o bocas de fuego por lo alto de la sierra; del uno sale agua caliente, de la que hacen sal [...]”
- 49 Renard-Casevitz, 1993 / Tibesar, 1950:106s. / Oberem, 1974:354 / Rydén, 1962:650s. / Varese, 1973:90s., 146ss., 170.
- 50 Respecto al porqué de este desarrollo, véase p. 83.



## MANAURE O LA SAL Y LOS WAYUU

*¡Wayuu!  
 ¡El IFI propone acabar con  
 las charcas Wayuu!  
 ¡Ponte de pie.  
 no te dejes humillar!v*

*MANAURERO: NO PERMITAS LA HUMILLACIÓN  
 PARA TUS HIJOS.*

*¡lucha de pie contra el I.F.I., no dobleguemos!*

(Graffiti, Manaure, 1995)

Manaure es una pequeña ciudad de calor abrasador, situada en la península de La Guajira. Se llega a ella desde Riohacha después de algunas horas de viaje en autobús, por una carretera polvorosa que, en línea recta, atraviesa una infinita planicie de zarzas y cactus que vibra de calor. Manaure tiene una plaza limpia con un par de árboles, un municipio tosco y una iglesia de hormigón, que encima de su puerta tiene una pancarta electrónica de colores intermitentes, que aun a mediados de marzo, desea a todos los transeúntes una Feliz Navidad y un próspero Año Nuevo. Debajo de esta pancarta se encuentra un mosaico multicolor, en el cual se ve algunos indígenas al lado de un montículo blanco de sal. Junto a la iglesia comienza la calle principal de dimensiones exageradas, con un andén central y unos pocos automóviles. Atraviesa algunas casas de un solo piso, pequeñas tiendas de propiedad de mestizos, un restaurante y el retén de policía. Algunas cuadras más allá hace una curva ligera. A la izquierda y a la derecha se encuentran, detrás de cercos hechos con cactus, unas chocitas de barro. Si es que no son abandonadas, delante de ellas juegan niños y cocen o lavan ropa algunas mujeres indígenas vestidas con ropas anchas y multicolores. El camino luego se pierde en la estepa espinosa. Al otro lado de la iglesia es-

tá la playa —o mejor dicho, se encontraría la playa, porque por la franja estrecha entre el mar y una larga nave industrial y una serie de casas bajas con jardines cercados pasan, uno tras otro, los camiones oxidados que llevan sus cargas de sal hacia el gigantesco montículo blanco que en la periferia de Manaure crece debajo de una cinta transportadora hacia un cielo de intenso azul. Al seguir la ruta de los camiones vacíos que circulan en dirección inversa, se llega al otro extremo de Manaure, a unos estanques gigantesco que se extienden hasta el horizonte: las charcas de Shorshimana y Manaure. La una está llena de un líquido que en el resplandeciente sol adquiere un brillo que varía entre azulado y rojizo por debajo del cual se deja entrever las formas raras y coralinas de los cristales de sal. La otra está vacía y sembrada de conos de unos cientos de montículos blancos de sal. Entre ellos hombres con camisa y taparrabo, y mujeres con rostros pintados de negro y vestidos coloridos, vadeando por la salmuera que les llega hasta los tobillos, trituran con azadones la costra de sal que aquí y allá todavía es visible en unos campos rectangulares. Después de recoger los cristales con palas se los llevan en carretillas de madera hacia el borde de la charca y se los apila en grandes montículos, hasta que una draga embarca en pocos minutos el trabajo de varios días en camiones que están esperando. Entre las charcas y el mar se encuentra un asentamiento aislado con chozas medio desmoronadas rodeadas de un laberinto de pequeños estanques de forma irregular. Hace cuatro años, aquí se encontraba una cantidad de gente que recogía la sal con palas, y la cargaba después en costales a otros camiones balanceándolos por diques angostos, mientras unas motobombas con traqueteo volvían a llenar una parte de los estanques con agua salada. Pero ahora quedan vacíos y abandonados, mientras en la playa se marchitan las palmeras que recién han sido plantadas al lado de un restaurante rosado, que aun no ha sido inaugurado (lám. 32-34, 37/38, 40-45).

Pero ¿por qué ya no se produce sal en los estanques pequeños, mientras en las grandes charcas centenares de personas, durante semanas, realizan un trabajo laborioso que la draga hubiera llevado a cabo dentro de unos pocos días? ¿Qué significan las numerosas chozas abandonadas en los alrededores de Manaure? Y Manaure, ¿por qué tiene una elegante iglesia de hormigón con una pancarta electrónica, pero ninguna playa, tal como la tiene cualquier otra aldea en las orillas del mar? Y,

en fin, ¿cómo llegó el restaurante rosado a este lugar perdido? Las respuestas tienen que ver con la historia de Manaure, y ésta tiene que ver con la sal, los wayuu y los blancos.

### **9.1. Antecedentes**

Cuando los wayuu, hace mucho tiempo, fueron expulsados de sus antiguas zonas de asentamiento, las cuales probablemente se ubicaban en la región de las actuales Guayanas, y finalmente migraron a La Guajira, donde hicieron retroceder a la población autóctona, abandonaron la agricultura y cambiaron su subsistencia a partir de la caza, la recolección y la pesca, de acuerdo con las condiciones climáticas de la península desértica. Poco después de la conquista y de un cruel intermedio como pescadores de perlas, cambiaron su sistema económico por segunda vez: Al adoptar la cría de cabras, vacas y caballos de los españoles se transformaron en ganaderos poliresidenciales, que con sus inmensos rebaños, de acuerdo a las estaciones del año, se trasladaron de un domicilio a otro. Pero el ganado no sólo se convirtió en la base de su subsistencia, sino también en el punto clave de un próspero negocio que los wayuu –aprovechando la ubicación estratégicamente favorable de La Guajira– hacían con holandeses, franceses e ingleses, todos enemigos de los españoles, quienes en recompensa abastecieron a los wayuu con telas, herramientas, esclavos (!) y armas, lo que de su parte tuvo como consecuencia que los españoles nunca lograran conquistar verdaderamente La Guajira. Hoy día los rebaños disminuyen, y la subsistencia se ha vuelto más difícil. El contrabando –todavía una importante fuente de ingresos– se realiza con artículos distintos. Muchos wayuu migraron a ciudades tales como Riohacha, Maicao o Maracaibo, con el fin de ganarse allí la vida en calidad de trabajadores asalariados. Mientras tanto, para los wayuu de Manaure, como también para los de otras regiones, la sal se convirtió en una fuente de ingresos cada vez más importante (Friedemann, 1993 / Vásquez Cardoso & Darío Correa, 1993).

La organización social de los wayuu se compone de clanes matrilineales o “castas”, los cuales, a su vez, se subdividen en linajes que disponen cada uno de territorio propio. La autoridad dentro de la fa-

milia le corresponde al hermano de la madre y, a nivel político más alto, a los jefes masculinos de los linajes o clanes. Además, tanto en la organización social como en la religión los antepasados, cuyos cementerios forman el núcleo de los territorios, juegan un papel importante (ibíd.).

La historia de la extracción de sal en La Guajira no sólo comienza con los más recientes cambios socioeconómicos, sino que se remonta a una época muy anterior a la conquista. Aparte de las ciénagas con una enorme abundancia de peces, tortugas y cangrejos, se produjeron en la costa de La Guajira numerosas salinas naturales, que se inundaban en las temporadas de marea entrante y se secaron después hasta dejar una capa de sal:

*Mis tíos y mi papá tenían mucho ganado en la región. En tiempo de lluvias los animales cruzaban la ciénaga [pero se refiere a la salina] para ir a la playa a comer yerba verde que allí nace. Todas las tardes salían a recoger el ganado y un buen día se dieron cuenta que allí donde pisaba el ganado se cuajaba la sal, marcando en blanco las huellas de los animales. Con cucharas de calabazo y chunches de madera comenzaron a raspar la sal y recogerla poniéndola en totumas y en tinajas. La sal entonces era intercambiada, una totuma de sal por una totuma de maíz.*

Esta narración relatada por Wanchala Pushaina y reproducida por Adamoli & Rivera Gutiérrez (1977:58), aunque aplaza el descubrimiento de las salinas de Manaure para la época posterior a la llegada de los españoles, da una noción gráfica de la explotación y del comercio de sal durante el pasado. Estas relaciones comerciales se extendían ya en tiempos prehispánicos hasta a los arahuacos en la Sierra Nevada de Santa Marta (ibíd.:59), y me contaron en Manaure que hasta comienzos de este siglo la sal fue llevada, en largos viajes a lomo de asnos hacia el sur de La Guajira para cambiarla allí por maíz y carne. Según Rosario, la salina, aunque perteneciente al territorio de la casta Pushaina, en estos tiempos era de libre acceso para todos los wayuu que querían proveerse allí de sal para consumo propio o para el comercio de true-

que, el cual debió haber jugado un papel significativo en el sistema de subsistencia de los wayuu.

Pero ya en 1835 el gobierno comenzaba a gravar con impuestos el comercio de sal que partía de La Guajira y a prohibir la venta de sal marina en el interior del país para proteger el monopolio de la mina de Zipaquirá en la sierra (ibíd.), la que en esta época, al contrario de Manaure, ya no estaba en manos de indígenas (comp. Cardale de Schrimpf, 1981:26ss.). Pero la situación se tornó más seria para los wayuu sólo después, según consta de lo que contaba Wanchala Pushaina:

*Con el tiempo mis tíos y mi madre decidieron hacer un pequeño tabique para contener el agua y así cosechar más sal [...] Cercaron todo, menos la boca y esperaron a las mareas altas para cerrar por allí cuando entrara el agua. Así se aumentó la cantidad de sal, entonces hubo “aríjunas” [blancos] que decidieron instalarse cerca de la playa en Manaure, donde negociaban la sal con los Wayu. Venían barcas de Riohacha a comprar la sal y la cambiaban por comida y otros artículos. Lentamente los indios comenzaron a ser engañados por los “Aríjunas”. (según Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez 1977:59s.).*

Con la creciente demanda de sal y el aumento de la productividad, las salinas se hicieron cada vez más interesantes para los blancos. En 1913 se las declaró propiedad estatal y se dieron concesiones a compradores blancos, quienes tendrían que realizar el comercio y transporte de sal. El valor formal de estas concesiones, empero, era escaso, por cuanto la producción seguía estando en manos de los wayuu, quienes ahora como antes se consideraban propietarios de las salinas y cooperaban únicamente con comerciantes que lograron asociarse con uno de los clanes a través de relaciones de compadrazgo o de matrimonio. Pero cuando, en los años 20, uno de estos comerciantes se hizo cada vez más poderoso, mandó ampliar las salinas y contrató wayuu oriundos de La Guajira septentrional como trabajadores —y eso no sólo para aumentar la producción, sino también para excluir de la producción a los wayuu residentes en el lugar, los que iban a serle molestos con sus reclamos de propiedad—, estalló una serie de conflictos armados entre los

*arijuna* blancos y los wayuu de Manaure. Fue en 1941 que el Banco de la República asumió el control sobre las salinas y comenzó a realizar trabajos de ensanche (Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez, 1977:59ss.). Con el propósito de consolidar su monopolio, de poner fin al contrabando de sal y de vencer la resistencia de los wayuu, dio orden –según me contaban en Manaure– de vigilar las salinas de ahora en adelante y de botar petróleo en las charcas del vecino El Pájaro, con el fin de acabar con la producción indígena de aquel lugar.

## 9.2. La era de la Concesión de Salinas

En 1968 se traspasaron las salinas de Manaure a la Concesión de Salinas (CS) -una compañía estatal subordinada al Instituto de Fomento Industrial (IFI)- que hasta ahora es propietaria de las salinas y que, después de su fundación, también obtuvo la autorización de explotar las ciénagas al sur de Manaure por el Instituto de Reservas Naturales (INDERENA). En el curso de un aumento de producción a cien mil toneladas hasta 1970, se desviaban las afluencias de agua dulce de estas ciénagas y se las aislaba del mar para transformalas en inmensos estanques de evaporación, en los cuales el agua marina aumenta en concentración antes de que se la dirija hacia los cristalizadores y las dos charcas cerca de Manaure (lám. 36) (Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez, 1977:61s. / Mora et al., 1991).

Según Armando y Alex –ambos wayuu que en calidad de portavoces indígenas desde hace años estaban involucrados en el conflicto con la CS–, el aislamiento de las ciénagas tuvo catastróficas consecuencias ecológicas y socioeconómicas para los wayuu residentes allí, quienes tradicionalmente vivían del comercio con peces, tortugas y cangrejos, antes tan abundantes en las lagunas, que en temporadas de bajo nivel de agua podían ser “cosechados” simplemente con redes. Con el aumento de la salinidad, desde luego, se extinguió esta fauna, y los wayuu de las ciénagas no tenían otra opción que o trasladarse tierra adentro y volver a criar cabras o migrar a las periferias de Maicao, Maracaibo y Riohacha. Como ambas ciénagas por añadidura estaban conectadas la una con la otra y con las charcas de Manaure y Shorshimana, de ahora en adelante, por más de 21 kilómetros, ya no había ningún acceso di-

recto al mar, lo que dificultaba incluso la pesca. Hay que agregar que el aumento de la salinidad en las antiguas ciénagas a través de las aguas subterráneas también conllevaba una salinización de todo el ambiente que afectó la vegetación. Además, con estos trabajos fueron destruidos algunos cementerios de los wayuu de gran importancia cultural para ellos, y la CS nunca cumplió la condición de la INDERENA de indemnizarlos por el aislamiento con una ciénaga artificial <sup>51</sup>.

Entonces, los wayuu no sólo tenían que aceptar la reducción de sus antiguos territorios, que excedía en mucho la extensión de 1600 hectáreas establecidas por la INDERENA (Mora et al., 1991:32) y que en 1984 iba a ser estipulada cuando las salinas quedaban explícitamente excluidas del recién fundado *Resguardo Indígena Wayuu de la Media y Alta Guajira* (ibíd.:2), sino que además tenían que sufrir todo el peso de las consecuencias de una industrialización de la extracción de sal, de la cual ellos mismos no sacaban gran provecho.

Trayéndoles de ciudades tales como Cartagena la CS “importaba” el 70% de los trabajadores necesarios, los cuales alojaba en una colonia obrera construida en la vecindad del antiguo Manaure (lám 33) que ahora, en calidad de una agrupación de casas aisladas, se encuentra entre el mar y las charcas. Mientras tanto, se edificaban en la playa las naves industriales, las casas para los ingenieros, la iglesia, una escuela y un hospital y finalmente la planta del lavadero y del embarque de sal (lám. 32). Entonces, el actual Manaure nació de un campamento industrial, y es por eso que Manaure no tiene una playa (lám 35).

Propiedad de la CS era incluso el suministro de corriente y de agua potable, al igual que la escuela y el hospital, eran disponibles sólo para los ejecutivos y trabajadores directos de la empresa, pero no para la mayoría de los wayuu, quienes explotaban y siguen explotando la sal en calidad de “trabajadores indirectos”. Y aquí continuaban los problemas.

La producción se realizaba en dos vías —una de industrialización total, realizada en los cristalizadores, donde la sal era recogida con dragas por trabajadores fijos de la CS, y otra de carácter “semi-mecaniza-

do”, realizada en las charcas de Shorshimana y Manaure. Esta última consistía en que la CS llenaba los estanques con salmuera, pero que la sal, como ahora, seguía siendo explotada de forma manual sobre todo por wayuu en calidad de “trabajadores indirectos” antes de ser comprada nuevamente por la CS, que la subía con ayuda de dragas a camiones y se la llevaba (lám. 37/38, 40/41). Una industrialización total de estas charcas, en cambio, hubiera significado el fin de una ganancia sustancial para miles de wayuu, y por ende prácticamente no habría sido realizable. Por esto la situación de que las dragas de la CS solamente embarcan la sal, mientras el trabajo laborioso de la misma explotación sigue siendo realizado en forma manual, no es tan absurda<sup>52</sup> como parece a primera vista (comp. República... 1995:10).

Esto de por sí aún no alteraba mucho la forma tradicional de producción realizada por los wayuu. La cosecha de sal al principio seguía siendo una actividad temporal que se realizaba como complemento para la subsistencia en forma de ganadería, pesca y –en menor grado– agricultura, y cada familia extraía tanta sal cuanto mano de obra tuviera a su disposición. Pero con la industrialización se ampliaba el período de cosecha a un total de cinco meses al año, y por lo tanto, la producción se tornaba interesante incluso para blancos y mestizos. Estos, empero, a diferencia de los wayuu dependían exclusivamente de la sal para su subsistencia y por esta razón comenzaban a asegurarse parcelas permanentes en las charcas. El desalojo de los wayuu de las charcas resultaba tanto más fácil cuanto los *aríjuna* fueron favorecidos por la policía que vigilaba la repartición de parcelas y porque la extracción de sal, aunque constituía una ganancia adicional importante, para los wayuu nunca ha sido más que una actividad temporal. En cambio, ahora frecuentemente se convertía en un trabajo asalariado, realizado para los nuevos dueños blancos o mestizos. Esto sí estaba en contradicción con la economía tradicional de los wayuu, pero se vio favorecido al mismo tiempo por el deterioro de las condiciones generales de subsistencia <sup>53</sup>. Sin embargo, el hecho de que la modernización de la producción de sal conllevaba el que los wayuu fueron progresivamente desalojados de ella tuvo también otra consecuencia: la creación de una aldea dominada por mestizos que se estableció por detrás de los edificios de la CS (lám 35) <sup>54</sup>.



Simultáneamente con este desarrollo comienza la historia de la llamada producción paralela (lám. 36): Según lo que me describieron Armando y Alex, luego de fuertes lluvias subió el nivel de las aguas subterráneas y empujó hacia arriba la salmuera de los evaporadores y cristalizadores que se había filtrado en el suelo y que luego evaporaba en sus bordes para formar las llamadas sales de filtración. Hasta el año 1978 estos excedentes de sal fueron explotados por los wayuu, que los vendían directamente y a escondidas de la CS, lo que, por supuesto, ésta veía con malos ojos. Por tal razón, a finales de la cosecha dio orden a la policía que botara toda esta sal al mar. Esto habría sido el comienzo de los continuos conflictos con la CS, los cuales pronto siguieron con el hecho de que wayuu, negros, mestizos migrantes y blancos condujeran la excedente salmuera —que la CS después de formar la costra de sal condujo otra vez al mar— a charcas privadas establecidas sin título de propiedad <sup>55</sup>. La CS reaccionaba a esta producción paralela con las respectivas medidas y ordenaba a la policía quitar bombas, mangueras, etc. Pero cuando en 1978 la fábrica de soda cercana a Cartagena, la cual tenía que elaborar gran parte de la sal de Manaure, resultó ser anticuada y de pronto quedaban a disposición miles de litros de salmuera sobrante, la CS se resignó: un número creciente de wayuu y de *aríjuna* se trasladó a Manaure, e iba produciéndose este laberinto de estanques de evaporación que se extiende de Manaure pasando por la antigua aldea de los wayuu hasta muy al sur y, donde hasta hace cuatro años centenares de indígenas y mestizos se ocupaban en la extracción privada de sal (lám. 42/43). Poco a poco se establecieron comerciantes y transportadores de sal; en Maicao y Riohacha surgieron molinos de sal, en Manaure se abrieron nuevas tiendas, talleres y un par de pequeños restaurantes, y un número creciente de wayuu comenzaba a establecerse en la periferia del lugar —hasta que Manaure finalmente llegó a ser la pequeña ciudad tal como se la conoce ahora, una ciudad, empero, en la cual alrededor de 90% de los habitantes dependen directa o indirectamente de la sal.

Según se infiere de los relatos narrados por mis informantes, fue en 1988 que las afluencias de las antiguas ciénagas desviadas inundaron gran parte de los nuevos estanques de evaporación y que la CS desistía por completo de mantener las instalaciones destruidas. Aprovechando esta situación, los wayuu, con el fin de elaborar la salmuera sobrante,

instalaron charcas propias dentro de los evaporadores ya no explotados por la CS (producción paralela interna). Dos años después, la gerencia de la CS, al encontrarse en ese momento con grandes dificultades económicas (República... 1995:10), lanzó un golpe al decretar el abandono completo de las charcas de Manaure y Shorshimana, de las cuales los wayuu ya habían expulsado a los *aríjuna*, la prohibición de cualquier producción paralela y la industrialización total de toda la instalación. Entonces se inició una manifestación de 4000 wayuu, quienes negaron a la CS cualquier derecho de realizar estas medidas, las cuales hubieran significado un desastre económico para gran parte de los wayuu, y esto tanto más cuanto la CS ni siquiera cumplió las condiciones relativas a la ampliación, concertadas ya en 1970. Así que la CS llamó a los militares.

Pero los wayuu, que de veras nunca habían sido vencidos por los españoles, no se resignaban, y al fin se decretó una serie de acuerdos y juicios extraordinarios.

### 9.3. Juicios y acuerdos o teoría y práctica

El primero de estos acuerdos (Acuerdo... 1992) fue firmado el 27 de junio de 1991 en Manaure por representantes del Estado, negociadores de la CS y –al tomar en consideración la estructura política de los wayuu– por todos los jefes de familia de la comunidad Wayuu de Manaure. Sobre la base de la multietnicidad de Colombia, cimentada en la nueva Constitución de 1991, se reconoce:

*que a la comunidad Wayuu asentada en el área adyacente a la explotación de sal marina en Manaure, le asiste un derecho fundamental de carácter histórico y anterior al mismo Estado, por ocupar la región desde tiempos inmemoriales, donde ha desarrollado formas propias de vida, organización social y económica y de reproducción cultural.*

En atención a estos primitivos derechos de propiedad de los wayuu de Manaure, en cuya economía la extracción de sal juega, desde siglos y hasta ahora, un papel importante y considerando que los daños

y cambios del medio ambiente causados por la industrialización obligaban a los wayuu a cambiar su economía y estilo de vida tradicional, se llegó al acuerdo de liquidar la CS y de crear, en su lugar, una “sociedad de economía mixta” cuyo 25 % quedaría en manos de los wayuu, mientras que el Estado mantendría un cupo de acciones del 51%. Que esta compañía tendría que trabajar de acuerdo a los principios de rentabilidad económica, pero que por otro lado la extracción manual de sal de parte de los indígenas en las charcas de Shorshimana y Manaure tendría que ser mejorada, de tal manera que un número aun más grande de wayuu podría cosechar sal allí –y eso de manera explícita, a pesar de ser más cara que la producción mecanizada en los cristalizadores. Además, se tendría que conservar los estanques de la producción paralela, incluirlos en la producción en el plazo de cuatro años y suministrarlos, en lo posible, de salmuera de primera calidad. Asimismo se tendría que asegurar la venta de la sal producida allí. Se aseguraba a los wayuu un derecho de intervención en las decisiones de la nueva compañía, que además debería dar acceso a empleados indígenas y que tendría que financiar por lo menos con un 0,5% de sus ingresos netos una parte del “Fondo de Bienestar Social y Desarrollo de la Comunidad Wayuu de Manaure” que tendría que ser controlado exclusivamente por wayuu. Hasta la creación de este fondo, la CS tenía que realizar, con una cierta suma de dinero, trabajos solicitados por los wayuu para la comunidad indígena, mientras que el Estado se comprometió a asegurar el abastecimiento de agua <sup>56</sup>.

Entonces, como la producción de sal se realizaba en el territorio de los wayuu y desde siglos formaba parte de su subsistencia, aun en su forma industrializada tenía que orientarse no sólo en criterios mercantiles, sino también en las necesidades de los wayuu garantizándoles una participación en la extracción de sal adaptada a su economía, y tenía que indemnizarlos con el “Fondo de Bienestar” por las desventajas que la industrialización les había ocasionado. Hasta aquí, todo estaba bien, pero lo que ocurrió en realidad, fue todo lo contrario:

La transformación tardaba mucho en efectuarse, la producción de sal prácticamente quedó totalmente paralizada, la producción paralela fue prohibida y el “Fondo de Bienestar” nunca fue creado. Después de varias demandas, por fin la corte constitucional falló el 16 de enero

de 1995 en tercera instancia que el incumplimiento del acuerdo de 1991 significaría una infracción de los derechos básicos de los wayuu, garantizados en la Constitución (República... 1995). Que los signatarios estatales del acuerdo de 1991 tendrían la opción de cumplirlo o de tomar, en el plazo de 90 días, medidas alternativas,

*que sean necesarias para garantizar a la comunidad Wayuu sus derechos al trabajo, a la salud, a la educación, al suministro de agua potable y a su desarrollo social y cultural que le permitan a sus miembros disfrutar de una especial calidad de vida acorde con el medio en el cual habitan (ibid.:17).*

Pero el nuevo acuerdo que se firmó el 4 de febrero de 1995 (Desarrollo... 1995) resultó una bofetada para los wayuu y al fin de cuentas también para el tribunal constitucional: como la fábrica de soda en el área adyacente de Cartagena habría cerrado definitivamente sus puertas, sería necesario, por razones de rentabilidad, que se redujera las salinas a un tercio de su tamaño anterior, mientras que se conservaría el tamaño de las charcas de Shorshimana y Manaure. Se promocionaría como alternativas la pesca, la cría de cabras y la elaboración de artesanía y que además se mejoraría el suministro de agua mediante molinos de viento y que por fin se crearía el fondo.

Si esto corresponde al concepto del acuerdo de 1991, en el que se apoya explícitamente el nuevo acuerdo, y a la sentencia emitida en 1995, es más que dudoso: sigue siendo enigmático cómo con un tamaño invariable de la charca se dará trabajo a un mayor número de wayuu que antes, tanto más cuanto los wayuu de Manaure temen que aun en este caso se va a reducir la producción con salmuera menos concentrada. La reducción de las salinas significa al mismo tiempo, de manera implícita, el fin definitivo de la producción paralela (comp. Desarrollo... 1995:2), la cual tenía que ser conservada explícitamente. Las alternativas, según me explicaron los wayuu afectados, son ridículas, porque aparte de que ya no hay nada de peces en las ciénagas, incluso el mar ha sido vaciado de peces por una empresa industrial, también subordinada al IFI. De la artesanía nadie podría vivir a falta de un mercado para ella, y para un número más grande de cabras, de cuya carne no existía ninguna demanda, no habría ni agua ni pastos. En suma, la firma del

nuevo acuerdo se habría efectuado solamente porque los líderes indígenas, bajo fuerte presión del gobierno y el argumento del “o esto o nada en absoluto” habrían sido obligados a firmar y porque una y otra vez se habrían hecho intentos de aprovechar la rivalidad de diferentes grupos de los wayuu, con el objetivo de dividir a la comunidad.

#### 9.4. Manaure en 1995

Por consiguiente, el panorama que se ofrece hoy día en Manaure es triste: los líderes políticos de los wayuu están frustrados y se sienten –con razón– engañados. Acuerdos y pleitos no produjeron ningún cambio, todo lo contrario: la situación empeoró, la producción de sal disminuyó aún más y la producción paralela llegó a su fin, lo que tiene que ver no sólo con la prohibición sino también con que la compañía ya no pone a disposición una salmuera apropiada. La única ventaja que ofrece esta situación a los ojos de los wayuu es que muchos *aríjuna* que trabajaban en las charcas ya habían abandonado Manaure.

Lo peor es que la compañía, incluso para las charcas indígenas de Shorshimana y Manaure, suministraba una salmuera mezclada con agua de lluvia, con lo que después de la evaporación quedaría nada más que una capa de sal cuatro veces más delgada que antes y además tan sucia, que casi no quedaría nada luego de lavar la sal. Esto significa que, de una pequeña parcela de 100 metros cuadrados, donde en tiempos anteriores se podían obtener alrededor de 450 costales de 50 kilogramos cada uno, ahora en lugar de 250 US \$ se logran apenas unos 60 US\$. Para los wayuu de Manaure, los cuales dependen casi exclusivamente de la sal, esto constituye una catástrofe económica, tanto mayor cuanto que justamente estos wayuu a menudo ya no están implicados, como antes, en redes de reciprocidad y carecen de otras fuentes de ingreso y subsistencia.

Lo que quedó de los tiempos del “boom de la sal” y de los *aríjuna* son las parcelas: la parcelación de éstas desde hace años es asunto de los wayuu, sin que intervenga la compañía de salinas, y presuntamente sigue siendo la misma de cosecha en cosecha. Se conocería el tamaño y la ubicación de las parcelas por costumbre y porque siempre habría si-

do así –en último término, ella dependería, según me explicaba Alex de la parcelación realizada a fines de los años 70 y no de la extensión del “tronco familiar”<sup>57</sup>. Aparte de que ni con mucho todos los wayuu son dueños de una parcela, hay familias grandes que poseen parcelas más pequeñas que las que poseen las familias menos grandes.

Dicen que la parcelación se rige por el lema “donde empieza el derecho tuyo se termina el mío y donde empieza el derecho mío se termina el tuyo”, y que no hay ni acuerdos ni autoridad alguna que vigile la parcelación, sino “lo que cuenta es la palabra.” Sin embargo, es frecuente que surjan conflictos y peleas por las parcelas, de los cuales sale victorioso el respectivo “tronco” más fuerte, o sea, el que cuenta con un número mayor de miembros. Pero por regla general, según afirman, no se produce una lucha abierta, sino late la amenaza de que un grupo tendría a disposición un número mayor de hombres y de armas que el otro y que con gusto se pelearían. No habría –y eso es propio de la estructura de linaje en el sistema de parentesco de los wayuu– ni una autoridad superior de los wayuu que podría arreglar este conflicto ni habría familiares de terceras castas o “troncos” que tendrían derecho a intervenir, justamente por ser de otras castas. Aparte del conflicto abierto, empero, ya no habría ninguna posibilidad de modificar las proporciones de la parcelas, por lo que incluso a los *aríjuna* ya no les sería posible apropiarse de una de ellas –ahora los wayuu los contratarían a lo sumo como trabajadores asalariados.

Pero con mayor claridad que en la repartición y los conflictos por las parcelas, la estructura de parentesco de los wayuu se refleja en la repartición interna de las parcelas y en la división del trabajo: dueño de la parcela es, como ya se ha dicho, la sección de un “tronco”. En cambio, el principal derecho de propiedad y el derecho de regular y controlar la repartición posterior dentro de la familia es asunto de quien recibió la parcela en uno de los repartimientos a finales de los años 70. Según el tamaño se extiende el derecho de labrar una parte de la parcela a todos o sólo a algunos hermanos, y eventualmente, si son lo suficientemente adultos y de acuerdo al sistema matrilinear, también a los hijos e hijas de las hermanas –pero nunca a los de los hermanos. Luego se divide la parcela en partes iguales entre estos “dueños parciales”,

entre los cuales casi nunca surgirían conflictos, y si este fuese el caso, se trataría de resolverlos en la mayor conformidad posible. Pero el trabajo en la parcela es realizado por un número mucho mayor de personas, en vista de que cada “dueño parcial” explota su sección de parcela no sólo por su cuenta, sino junto con el marido o la esposa y los hijos, o sea, junto con otros familiares, los cuales, empero, no pueden reclamar derechos, si no tienen autorización de hacerlo de parte de uno de los dueños. Todos los trabajos en las parcelas parciales —desde despedazar la costra de sal, pasando por apilar los montículos de sal hasta transportarla en carretillas hacia el borde de la charca— son realizados de igual modo por el hombre y la mujer; luego se reparten las ganancias. Cuando finalmente muere la dueña o el dueño principal, el derecho pasa sucesivamente a sus hermanos menores (lo que, por regla general, excluye los hijos del dueño anterior de la posterior explotación) y, en fin, al hijo mayor de la hermana o, si éste es demasiado joven, primero a la hermana misma. Así que en las pequeñas “islas” rectangulares de color blanco brillante que quedan entre los montículos de sal se refleja en último término nada más que la estructura de parentesco de los wayuu (lám. 37-39).

Muchas de las familias que tienen una parcela o derechos a una sección de parcela vienen sólo temporalmente a Manaure para cosechar la sal; regresan a otras partes de La Guajira o a los suburbios de Maicao o Maracaibo. Son a ellas que pertenecen las pequeñas chozas de barro en la periferia de Manaure, las cuales permanecen vacías hasta la siguiente cosecha, lo cual constituye, para la poliresidencialidad de los wayuu un fenómeno totalmente común.

Los tiempos de los largos viajes de comercio de trueque hacia el sur de La Guajira definitivamente son cosas del pasado —es la compañía de salinas la que compra, transporta y mercantiliza la sal producida—, pero aún ahora hay “residuos” de este comercio de trueque: al borde de las charcas están sentadas las compradoras de sal que careciendo de una parcela propia, cambian una carretilla de sal por bebidas, arroz, legumbres u otros alimentos, para venderla después a la fábrica. Aparte de hacer un buen negocio con ello, ellas cumplen un cometido importante, porque la mayoría de los wayuu que vienen a Manaure para

cosechar sal no tienen dinero en efectivo antes del día de pago de la compañía de salinas (lám. 44).

La historia de Manaure es ejemplar: cuanto más lucrativos se volvieron la producción y el comercio de sal debido a una creciente demanda, tanto más interesantes se hicieron para los blancos y el Estado. Y con la aparición de ellos se inicia un desarrollo, en el cual se sustitúan el libre acceso por el control y los monopolios, la temporalidad por especialización y trabajo asalariado, y el comercio de trueque por la economía mercantil: Manaure –al igual que las ciudades prehispánicas de la costa de Yucatán– comenzaba a crecer, pero al mismo tiempo se hizo cada vez más dependiente de la sal, y eso a tal grado que ahora, incluso para muchos wayuu, la sal dejó de ser un complemento de la subsistencia y se convirtió en la base principal de la existencia –dependencia que iba a resultar fatal. Pero Manaure también es símbolo de una etnia que, a pesar de todo, por lo menos en parte, lograba conservar las formas de explotación tradicionales aún en los tiempos de la economía mercantil y a la cual –por lo menos teóricamente– se le concedió el derecho de hacerlo. Y aunque ya no hay libre acceso a las charcas de Manaure y Shorshimana, sin embargo su repartición, ahora como antes, está organizada de una manera específicamente indígena, por el parentesco, lo cual desde tiempos inmemoriales ha sido también el principio para regular el acceso a otro recurso, es decir, a la tierra.

Queda la pregunta sobre el restaurante rosado: junto con las palmeras en vía de marchitarse, forma parte de un proyecto que, como alternativa a la sal, estará destinado a traer turistas a Manaure. La opinión de los wayuu en cuanto a esta alternativa es clara:

*adelante Wayuu: Shorshimana y Manaure solo  
desaparecerá con nuestra muerte  
¡luchamos por salmuera para  
Manaure abajo!*

(Graffiti, Manaure de 1995)



## Notas

- 51 Semejantes conclusiones sacaba en 1991 una comisión investigadora constituida oficialmente (comp. Mora et al., 1991).
- 52 La explotación manual es 10 veces más cara que la explotación mecánica (Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez, 1977:62).
- 53 Por culpa de la CS se paralizaba la pesca en las ciénagas (véase más arriba), y las pestes de ganado introducido disminuían los rebaños. Al mismo tiempo, se habían deteriorado las condiciones ecológicas (¿debido a un exceso de pastoreo?) (Friedemann, 1993:342s.).
- 54 Según informes de Armando y Adamoli Maesani & Rivera Gutiérrez, 1977:62ss. / Friedemann, 1993:357s.
- 55 Esta sal era de menor calidad que la de las charcas y de los cristalizadores oficiales, porque la salmuera aplicada en ella tiene una concentración tan alta que, aparte de NaCl, se precipitan cloruro de potasio y sales de magnesio (comp. Cuello/Fragazo/Pushaina, 1993:31ss.).
- 56 Por añadidura, un decreto gubernamental que seguía a este acuerdo dispuso que el hospital de la CS debería estar abierto para todos los wayuu y que el Ministerio de Educación tendría que poner a disposición puestos escolares para todos los niños.
- 57 El “tronco” equivale más o menos a la “familia nuclear extendida”, pero, de acuerdo al sistema de parentesco de los wayuu, se compone únicamente de los parientes matrilineales, desde la abuela hasta la generación de los nietos.



## ¿CUÁL ES LA SITUACIÓN ACTUAL?

La producción de sal indígena en toda América Latina se ve amenazada por la política estatal, por las campañas de sal yodada, por la industrialización y la competencia de la sal de fábrica barata y cada vez más extendida. Donde todavía se produce sal, las cantidades producidas van disminuyendo a una mínima parte de la cantidad anterior, las antiguas redes de comercio se desmoronan y la venta se limita casi exclusivamente a los lugares vecinos —si es que hay algo para vender, porque la producción en muchos lugares ha sido abandonada por completo.

La situación en las tierras altas de Colombia es desolada: la sal de La Salina ha sido prohibida para el consumo humano, y en Mongua, al preguntar por las fuentes de sal ubicadas en los alrededores, supe que allí desde hace años ya no se cuece sal, que la gente, mientras tanto, murió y que ya nadie sabía cómo se hace. Un par de casas, los restos de un horno y una fuente de sal rezumándose en el suelo, cuya agua se utilizaría sólo para el ganado, es todo lo que existe allí. Alrededor del Salitre de Manta, en el Valle de Tenza, cuya agua en tiempos anteriores había abastecido de sal a una considerable parte de este valle, el municipio mandó construir una cisterna de hormigón para mantener limpia la fuente (lám. 5), lo que junto con la introducción de la barata sal yodada aun aceleraba su decadencia: debido al cerco, ahora la fuente es tan sucia que su agua puede utilizarse sólo para el ganado. De las numerosas cocinas de sal en Nemocón hay apenas una sola que sobrevivió la presión de la competencia ejercida por la vecina industria salinera de Zipaquirá, y eso sólo porque con la modernización de los hornos<sup>58</sup> se puede vender su sal a precio más bajo que la de Zipaquirá y porque ahora, como antes, en las fincas de Los Llanos es más solicitada que la sal industrial. Esta cocina de sal (lám. 16-20), aparte de la de La

Salina, podría ser el único lugar en Colombia en el cual persiste la tradición milenaria de cocer sal.

En cambio, Salinas-Imbabura, al norte del Ecuador, antes gracias a su sal la aldea más rica del repartimiento de Otavalo (véase p. 76), no resistió la presión ejercida por las campañas de sal yodada y de la barata sal de fábrica. Mientras que en los años 70 existían todavía dos cocinas de sal (Caillavet, 1979:334), en mi visita de 1995 aun la última cocinera de sal había abandonado la producción desde hacía un año y medio. Aparte de un par de colinas formadas por tierra salada lixiviada y de algunos filtros en vía de destruirse en medio de cañaverales, ya no se podía ver ningún rastro del pasado (lám. 23). Dos años después, la misma cocinera construía una cocina nueva y empezó otra vez a elaborar una pequeña cantidad de sal de horma. Pero, a pesar de que esta sal de vez en cuando se encuentra hasta en el mercado del cercano Otavalo, parece ser sólo cuestión de tiempo el que se acabe definitivamente. En Salinas-Bolívar, donde en 1950 todavía imperaba una gran actividad, en 1982 había apenas una sola mujer que continuaba cociendo sal, y se la comercializaba sólo en los alrededores más cercanos (Pomeroy, 1988:136s., 140). Esta mujer —que ya tenía 90 años de edad— todavía trabaja allí <sup>59</sup>, pero cuando muera, incluso en esta fuente ya no va a ser cocida ninguna sal, y con ella morirá también el conocimiento necesario para hacerlo.

En el Perú fueron primero la privatización y luego la nacionalización de los yacimientos de sal los que pusieron fin a los viajes al Huallaga y al Cerro de la Sal; las caravanas de sal de los llameros acabaron abruptamente debido al cierre de las minas de Huarhua y Ocopata, y en Maras se intenta de doblar definitivamente la rodilla de los productores indígenas mediante una campaña de yodo(váse cap. 8).

En Centroamérica, la situación no es nada mejor: las fuentes de Tonatico están prácticamente agotadas y ya no se las explota, La Concordia fue víctima de un proyecto de represa en los años 70, y en la costa del Pacífico un productor de sal cocida tras otro deja de trabajar (Thiemer-Sachse, 1995 / Ewald, 1985:42, 57 / Andrews, 1983:51, 74s.), mientras que las salinas de Yucatán se convierten cada vez más en em-

presas de carácter industrial. La sal cocida de Sacapulas y de San Mateo—Ixtatan, en las tierras altas de Guatemala, desde que en todas partes está en venta sal marina a precios cómodos, se comercializa sólo a nivel local y aparece únicamente en ocasiones de fiestas en los mercados más distantes. Incluso los comerciantes de sal que venden en los mercados de Zinacantán y de San Cristóbal los panes de sal provenientes de Ixtapa se encuentran en una situación cada vez más apurada <sup>60</sup>.

Las causas de este desarrollo son evidentes: industrialización, economía mercantil y presión política. Con todo, es digno de admiración que, pese a esta presión, todavía exista una producción de sal indígena, o al menos la había hasta hace pocos años o decenios. Entonces, la verdadera pregunta que se plantea en este caso no consiste en por qué se produjo este desarrollo, sino por qué a veces (todavía) *no* se produjo, o formulado de otra manera: ¿cuáles son las causas de que la producción de sal pueda o pudo defenderse en algunos lugares contra este desarrollo? ¿Por qué, por ejemplo en El Cocuy, todavía se venden bloques de sal provenientes de La Salina, aunque ya no se come esta sal? ¿Por qué viajan los finqueros de Los Llanos hasta Nemocón para comprar sal allí mismo, aunque conseguirían sal aun en la aldea más cercana? ¿Por qué los indígenas en el mercado de Otavalo no compraban sal marina, sino la sal de horma proveniente de Salinas-Imbabura, aunque ésta ya en los años 70 era más cara (Caillavet, 1979:338, 360)? ¿Cuál es el motivo de que incluso los campesinos del altiplano peruano, después del cierre de Huarhua, al principio preferían pagar precios elevados por la escasa sal gema antes que comprar en las tiendas sal marina (Concha Contreras, 1975:76)? ¿y por qué la sal de la salina de San Juan, oficialmente prohibida, seguía siendo tan codiciada en toda la región, que, pasado por alto de la EMSAL, prosperaba un floreciente tráfico “ilegal”? (Orlove 1982:32) ¿Cómo es posible que la competencia de sal marina aún no aplasta por completo a los comerciantes de sal en Zinacantán, aunque ellos venden los panes de sal provenientes de Ixtapa también a precios elevados (Andrews, 1983:60s.)? ¿Y cómo se explica, en fin, que la sal de Sacapulas y de San Mateo durante las fiestas todavía aparece en mercados muy distantes?

La respuesta que al principio recibí con mayor frecuencia a estas preguntas guarda relación con el ganado. Aún en lugares donde los mismos habitantes consumen sólo la sal de fábrica a menudo se sigue dando al ganado la sal indígena, aduciendo que ésta sería mucho mejor para los animales que la sal marina refinada, que sólo les haría enfermar (comp. Andrews, 1983:87 / Reina & Monaghan, 1981:32 / Concha Contreras, 1975:75 / Pomeroy, 1988:148). Es una respuesta que a primera vista no parece muy espectacular, pero que, tan pronto como se hace la siguiente pregunta: ¿por qué, pues, la una sal es buena y la otra mala para el ganado? resulta profundamente arraigada en la cosmovisión indígena. Muy estrechamente vinculada con los principios fundamentales de esta cosmovisión es también la otra respuesta que da una explicación del porqué pese a todas las prohibiciones y leyes de la economía mercantil, con frecuencia se prefiere sal producida de manera tradicional incluso para el uso humano: porque es mejor y más fuerte y posee, al contrario de la sal de fábrica, virtudes medicinales que hacen de ella un remedio de gran valor.

Por consiguiente, mientras en tiempos anteriores la producción y distribución se orientaban tendencialmente al hecho de que la sal era un artículo escaso pero muy solicitado, lo que de su parte tenía repercusiones específicas en la posición de la sal dentro de la cosmovisión (véase cap. 12 / 13.7 / 14), esta tendencia vuelve hoy al revés. Ahora, como la sal se convirtió en un producto industrial barato y de venta en todas partes, es la cosmovisión la que llegó a ser el factor más importante para el uso, la producción y la distribución –y con ello, al fin y al cabo, para la supervivencia– de la sal indígena. Por tal razón, aunque es muy importante conocer las condiciones materiales del pasado para comprender lo que era la sal en tiempos anteriores, también hay que dar importancia a la cosmovisión para comprender lo que la sal significa actualmente. Pero eso no significa que el lado “espiritual” de este elemento cultural hubiera sido menos pronunciado en tiempos anteriores: la sal –al igual que cualquier otro elemento cultural– siempre tenía dos facetas entrelazadas que interactuaban recíprocamente. Pero en esta interacción entre condiciones materiales y cosmovisión cambiaron los puntos esenciales. Y mientras la sal, en tiempos anteriores, se caracterizaba, sobre todo, por el hecho de ser escasa, ahora es el valor ritual

y medicinal arraigado en la cosmología el que hace de ciertas clases de sal un artículo especial.

## Notas

- 58      Aún en los años 70 se cocía aquí el agua salada en grandes ollas de barro, colocadas sobre un horno de ladrillos hasta convertirla en panes compactos de sal. Después de la cocción que se demoraba varios días y era vigilada de día y de noche por trabajadores asalariados, quienes mantenían el horno y continuamente vertían una nueva solución salina en las ollas, era preciso despedazar las ollas y luego arreglar de nuevo todo el horno (Cardale-Schrimpf, 1976:422ss.). Luego de la muerte del dueño, esta cocina de sal pasó a la propiedad de tres hermanos mestizos, y consiste ahora en tres hornos grandes, calentados con carbón y provistos de tinas de hojalata llanas, en las cuales se coce la solución salina durante dos horas, hasta que se convierte en cristales de sal. Luego se recogen los cristales y se los hace secar en canastas trenzadas que se encuentran encima de las tinas. La solución salina proviene de bloques de sal impuros provenientes de la mina de Zipaquirá. Estos son despedazados y lavados en un filtro, del que se bombea la salmuera a un estanque más alto, y de allí se la vierte con mangueras en las tinas de hojalata. La planta es manejada sólo por los tres hermanos, y eso de día y de noche en tres turnos. Produce en 8 días 400 costales de sal de a 50 kilogramos cada uno (lám. 16-20).
- 59      Según informe de Hernán Jaramillo, del Instituto Otavaleño de Antropología.
- 60      Andrews, 1983:60s., 86s., 92s. / Reina & Monaghan, 1981:31s. / McBryde, 1947:73 / Vogt, 1969:117 / Ewald, 1985:57.





## LA SAL EN LA MEDICINA INDIGENA

La sal fue utilizada ya por los aztecas no sólo como alimento sino también como remedio (Andrews, 1983:12), y ahora, como entonces, juega un papel importante en la medicina indígena de toda América Latina. Las enfermedades tratadas con ella se extienden desde enfermedades gastro-intestinales, la tos y el dolor de garganta, hasta la pulmonía, y desde heridas abiertas incluyendo tumefacciones y úlceras hasta dolor de muelas, dolores de espalda y reuma. La sal es utilizada en relación con el parto, se la aplica como remedio para la epilepsia y el mal de ojo, y en casos particulares también para hemorroides, enfermedades de los ojos, nerviosismo, pies sudorosos y pie de atleta. A veces se utiliza sal aun para neutralizar el efecto de flechas envenenadas y de picaduras de culebra o para tonificar niños raquíticos. En cambio, casi siempre es prohibida en caso de fiebre, así como para mujeres embarazadas y para personas que han sido heridas por el rayo <sup>61</sup>.

¿Pero por qué razón la sal es utilizada como remedio para ciertas enfermedades, y por qué se prohíbe su uso en otras? Esto tiene que ver, por un lado, con la concepción indígena de la enfermedad, y por otro, con la clasificación de la sal.

### 11.1. Enfermedad y curación en América Latina

Aunque las culturas indígenas de América Latina, en muchos aspectos, son muy diferentes, sin embargo son muy parecidas en cuanto a un concepto, conocido como “sistema de calor y frío”, que en el micronivel marca las nociones de salud, enfermedad y curación, y que en el macronivel influye hasta en la cosmovisión. A pesar de innumerables variantes locales, los rasgos fundamentales de este sistema, cuya difusión llega desde Yucatán, por la Amazonía, hasta la costa brasileña, y desde los Andes septentrionales hasta las tierras altas de México, son

siempre los mismos: tal como el mundo se encuentra, en un equilibrio dinámico entre lo salvaje y lo civilizado, entre lo incontrolable y lo controlado, entre “calor” y “frío”, y se vuelca cuando este equilibrio se ve afectado, así también el hombre que pierde su equilibrio particular entre estos dos polos, se vuelca y cae enfermo. Dicho en otras palabras:

*Salud y bienestar son alcanzados por aquella persona que concentra en sí el grado de ‘espíritu’ [fuerza vital] que corresponde a su personalidad, sexo, edad y a sus condiciones de vida. Se interpreta la enfermedad principalmente como un exceso o la falta de esta fuerza. Las dolencias causadas por un exceso son llamadas “calientes”, aquéllas provocadas por una deficiencia “frías” (Faust, 1994:31).*

Para mantener este equilibrio inestable, por un lado, hay que recibir constantemente fuerza vital o “calor”, pero por otro, hay que devolverla, para que no se acumule en exceso, porque, al igual que quien recibe muy poco “calor” llega a ser demasiado “frío”, incluso el que se hace demasiado “cálido” pierde cada vez más su equilibrio y cae en el “frío”. Este equilibrio está en constante interacción con el ambiente, en el cual cada lugar, cada planta, cada animal y cualquier otro ser, desde el hombre hasta los espíritus, tienen un grado específico de fuerza vital, o sea, de “calor” o “frío”, y por ende suministran o sustraen “calor” al individuo. Esto, según el grado propio de “calor” o “frío”, puede o estabilizar o poner en peligro el equilibrio particular. Así que la mezcla normal de platos “calientes” y “fríos” en la alimentación diaria, para quien tiene muy poca fuerza vital, puede resultar demasiado “fría” y enfermarlo, mientras la “dieta caliente” que en este caso sería recomendable para restablecer el equilibrio, sería peligrosa para personas en estado demasiado “cálido”, y las volvería demasiado “cálidas”. Pero resulta fatal no sólo cuando “calor” se combina con “calor” y “frío” con “frío”, sino también cuando se chocan los extremos. El que se encuentra en un estado muy “cálido”, no debe entrar en contacto con algo “frío”, como por ejemplo agua, y el que bebe agua inmediatamente después de trabajar en el sol, cae enfermo. Por consiguiente, los efectos de “calor” y de “frío” en el individuo son siempre relativos. Lo mismo se aplica para los encuentros con el mundo de lo incontrolable, el que por un lado está

cargado de fuerza, o sea, “calor”, pero que por otro lado justamente por esta razón sustrae al hombre la fuerza vital y provoca “frío”: el encuentro con los espíritus –para el shamán una fuente de “fuerza”– puede resultar para quien no esté preparado tan espantoso que pierde su alma y con ella toda su fuerza vital, lo que a su vez está asociado a un “frío” extremo y lo conduce a una enfermedad grave, si no mortal.

Así como existen enfermedades “calientes” y “frías”, también los remedios son divididos en sustancias “cálidas” y “frías”, por cuanto para enfermedades “frías” se administran remedios “cálidos” y para enfermedades “calientes”, remedios “fríos”, con el fin de restablecer el equilibrio. Pero es de importancia que tanto la clasificación de las enfermedades como la clasificación de los remedios no tiene nada que ver con una temperatura mensurable, aunque a veces coinciden calor con “calor”, como en el caso de la fiebre que, por regla general, se considera una enfermedad “caliente”. En Colombia, justamente las plantas medicinales más “calientes” crecen al borde de los glaciares y, a la inversa, en Centroamérica aun el agua hirviente se considera “fría”. Entonces, ¿de qué criterio depende la clasificación? Por un lado, puede determinarse la “temperatura” de un remedio de acuerdo a su origen y a la manera de prepararla: plantas de las tierras bajas que necesitan de mucha agua –la sustancia más “fría” en términos generales–, en la mayoría de los casos se consideran “frías”, mientras plantas que crecen en suelo seco, en el sol, en la sierra o en el bosque indomado, por regla general se consideran “calientes”. Pero incluso las hierbas “calientes” u otros remedios, al ser hervidos en agua, se vuelven “fríos”. Pero el grado de “fuerza” o “calor” puede inferirse también del efecto que produce la sustancia: si es buena para la fiebre, es “fría”, pero si es buena para una enfermedad “fría”, es “cálida”. Es lógico que esto plantea la pregunta por la clasificación de las enfermedades en sí: tal como la “fuerza” de la residencia ecológica, etc., es la que determina la “temperatura” del remedio, así también la causa de la enfermedad provoca el “calor” o “frío” de la enfermedad. Así que, por ejemplo, un exceso de comidas “frías” o el contacto con agua y espíritus acuáticos conducen a enfermedades “frías”, mientras comidas demasiado “calientes”, un exceso de sol o espíritus que penetran en el cuerpo pueden provocar enfermedades “calientes”, las cuales, en caso extremo, a menudo terminan en una caída al “frío” total. Pero la “temperatura” puede determinarse también a través de los

síntomas –fiebre, por ejemplo, hace suponer una enfermedad “caliente”; en cambio, desmayo y debilidad indican una enfermedad “fría” – o, a través de las respectivas partes del cuerpo, las mismas que con frecuencia pueden ser afectadas sólo por el “calor” o sólo por el “frío”. Si a pesar de todo la “temperatura” no queda clara, se la determina, según me contaron repetidas veces en El Cocuy y en Otavalo, por medio del experimento, en analogía a la clasificación experimental de los remedios: si mejora con un remedio “caliente”, resulta “fría”, y a la inversa <sup>62</sup>.

Entonces, qué posición adopta la sal dentro de esta concepción del mundo, de la salud y de la enfermedad, o, al formular la misma pregunta de otra manera: ¿es la sal un remedio “caliente” o “frío”?

## 11.2. La sal dentro del sistema de “calor” y “frío”

Desde México hasta la región austral de Sudamérica, en casi todas las culturas indígenas de América Latina de las cuales tenemos datos acerca de su sistema de clasificación, la sal es considerada “caliente”. Así que los indígenas maya, al igual que la población rural más bien mestiza de Yucatán incluyen la sal, junto con la miel, la pimienta, el café, la carne de res, el ajo y otros alimentos, en la categoría de comidas y condimentos “calientes” (Redfield & Villa Rojas, 1934:161ss. / Redfield & Park Redfield, 1940:64 / McCullough, 1973:33). También los zapotecas, en las tierras altas de Oaxaca (Molony, 1975:70) y los quiché, en las tierras altas noroccidentales de Guatemala (Cosminsky, 1975:186), clasifican la sal como “caliente”. La sal es para la población rural de la Sierra Nevada de El Cocuy, en el norte de Colombia, una de las sustancias más “calientes”, y “caliente” es la sal proveniente de las fuentes de sal y la sal gema de Zipaquirá también a los ojos de los coconucos y de los yanacona, en el macizo central de Colombia (Faust, 1992:68s.). La sal de horma de Salinas-Imbabura al norte del Ecuador, ha sido calificada como “caliente”, tanto por mis informantes indígenas de Ilumán, cerca de Otavalo, como por la cocinera negra en Salinas mismo. De igual manera, la sal de la Mina de Huarhua y de las salinas de San Juan tiene fama de ser “caliente”, según los campesinos de la sierra peruana (Concha Contreras, 1975:75 / Orlove, 1982:32). Parece que hasta entre los

tukanos de la Amazonía noroccidental forma parte de los alimentos calificados como “calientes” (Hugh-Jones, 1979:90ss.), y la misma clasificación se encuentra, entre los pescadores mestizos que viven en la costa del Brasil austral (Queiroz, 1988:60).

Hay raras excepciones, y aparte de los mestizos de Otavalo, los cuales en contraposición a la población indígena y negra clasifican la sal, generalmente, como “fresca” (véase cap. 11.4.13), de los akawaios de Guayana junto con los vecinos pemones (Butt Colson & Armellada, 1985:135) y de la población de una aldea de México central (Ingham, 1970:79, 82), no conozco de la literatura ningún grupo en cuya cosmovisión la sal posiblemente se considere “fría”<sup>63</sup>. Pero ya en los últimos dos casos no queda claro qué clase de sal es clasificada como “fría” (véase abajo). Y si Andrews (1983:13), al referirse al hecho de que los zinacantecos en Chiapas aplican agua salada en calidad de remedio “frío” contra la fiebre, saca de ello la conclusión que incluso la sal en sí es clasificada como “fría”, se trata con toda probabilidad de una conclusión errónea. Como demostró Molony (1975), la preparación con agua considerada como especialmente “fría” no sólo en grandes partes de América del Sur sino también en Centroamérica<sup>64</sup>, hace que aun alimentos de por sí “calientes” se vuelvan “fríos”.

Aunque la sal en casi todas partes es clasificada como “caliente”, eso no significa que la “temperatura” de todas sus clases siempre sea exactamente la misma –todo lo contrario: en El Cocuy, según Eudoro, la sal por regla general sí es muy “caliente”, pero la sal marina o sal de mesa comprada en la tienda es “más fresca” que la sal cocida de La Salina, la cual es extremadamente “caliente” y considerada “más fuerte y poderosa”. De manera muy parecida, incluso entre los coconucos y yanacóna, al sur de Colombia, y entre los campesinos de la sierra al sur del Perú se considera la sal (marina) comprada en la tienda como “fría” o “fresca” en contraposición a la sal extraída de las fuentes de la sierra y a la “caliente” sal gema de las minas (Faust, 1992:69 / Concha Contreras, 1975:75s.). Aun más sofisticado es este sistema de graduaciones de “temperatura” en Otavalo, donde hasta hace poco había cuatro clases de sal: mientras que la sal de horma, cocida y endurecida en la brasa, como la sal cruda de Salinas-Imbabura, son clasificadas por indígenas

y negros unánimemente como “calientes”<sup>65</sup>, la sal marina en forma de granos no refinados es considerada como “neutral” o “destemplada”, y en calidad de sal de mesa refinada y yodada como “fría” o “fresca”. En estos casos no queda claro si la sal marina y la sal industrial se consideran “frías” de por sí o si se las clasifica –tal como en El Cocuy– únicamente en comparación a las otras clases de sal como “frías” en el sentido de “más frescas”. Por lo menos en Otavalo, donde en la medicina indígena, en caso de fiebre, se prohíbe cualquier clase de sal porque de otra manera aumentaría la temperatura, hay algo que habla en favor de la segunda hipótesis.

Por lo tanto, aunque la sal, salvo unas pocas excepciones, por regla general se considera “caliente”, la sal marina y la sal industrial a menudo salen de lo corriente y son llamadas “más frías” o “frías”. Las razones de esta distinción se aclaran cuando se analiza las argumentaciones que los indígenas alegan para la clasificación de las respectivas clases de sal<sup>67</sup>.

Los zapotecas justifican el “calor” con el origen de la sal. La sal es “caliente” porque proviene de un suelo seco (Molony, 1975:70), o sea, porque está en oposición al agua que, al ser la sustancia más “fría”, hace “frías” todas las cosas relacionadas con ella (véase arriba). En cambio, los pescadores mestizos al sur de Brasil deducen la “temperatura” de la sal de su efecto: “la sal se considera caliente sólo porque aumenta la presión sanguínea” (Queiroz, 1988:60)<sup>68</sup>. Para los campesinos de la sierra al sur del Perú, en fin, es el color por el cual puede distinguirse el “calor” de la sal proveniente del lago salado de San Juan: “según ellos, su color rosa claro indica que posee cualidades ‘calientes’” (Orlove, 1982:32), lo que al parecer significa que la blanca sal industrial es “más fresca” o “fría”<sup>69</sup>. En cambio, en el macizo central de Colombia es el origen el que sirve de criterio para distinguir la “temperatura” de las diferentes clases de sal: la sal de las fuentes andinas es “caliente”, porque las fuentes se encuentran en la zona del monte cargado de fuerza, mientras la sal en venta en la tienda es “fría”, porque proviene del mar. Hay que agregar otro factor: la producción. La sal (marina) refinada de la tienda, según dicen, es procesada de una manera que hace perder su “fuerza” o “calor” (Faust, 1992:68s.)<sup>70</sup>.

En El Cocuy me explicaron que el “calor” especial de la sal se lo nota ya por el hecho de que quema cualquier planta sobre la cual se la vierte y que, por otro lado, el “calor” aun más grande de la sal de La Salina se manifiesta, en comparación a la sal industrial, entre otros en que de la primera clase se necesita mucho menos para sazonar los platos. La diferencia de la “temperatura” entre las dos clases de sal en último término se relaciona, según Eudoro, con que la sal de La Salina contiene mucho hierro, potasio y fósforo, los cuales formarían parte de los minerales más antiguos, y por lo tanto, son especialmente “calientes”, lo que de su parte se dejaría entrever por el hecho de que el hierro es especialmente “fuerte”.

En los alrededores de Otavalo se dan diversas explicaciones en cuanto al “calor” y al “frío” de las distintas clases de sal. Para Carmen, la cocinera negra de Salinas-Imbabura, la sal de horma es “caliente”, porque la tierra de la que se la extrae es “caliente”, lo que por un lado se relaciona con la temperatura real y, por otro, con que la tierra en esta zona no tiene barro, que por regla general es “frío”. En cambio, la sal marina es “fría” por ser extraída del agua. Por otro lado, Carlos, un indígena de Ilumán, alega, a partir de lo que pudo recordar de su abuelo, que las diferencias están relacionadas con la producción: que la sal de horma es “caliente” por ser cocida y “tostada”, mientras que en la sal marina ni lo uno ni lo otro entrarían en juego; por eso es “fría”. Pero que la “temperatura” podría determinarse incluso a través del efecto: el que la sal de horma es mucho mejor y más “caliente” que la sal marina se nota, según Carmen, porque es buena para curar el reuma —una enfermedad “fría”— y porque se conserva mucho mejor que la sal marina sin mojarse. De manera parecida, un hombre de Ilumán concluyó del hecho de que toda su familia, al comer sal marina importada de Colombia, tuvo diarrea (también “fría”), que esta sal marina del extranjero es aún más “fría” que la sal del país.

Por consiguiente, si se contemplan las explicaciones relacionadas con la causa, la sal andina tradicional se considera “caliente”, porque proviene de lugares “calientes” (sea esto un hecho “real”, sea que estén relacionados con el monte, o sea que por otras razones se consideren “calientes”), porque se la produce con calor o porque tiene componentes “calientes”. Todo lo contrario con la sal marina o con la sal indus-

trial: es “fría”, porque proviene de lugares “fríos” (sea que se origine del agua o de la fábrica, la cual, a mi criterio, está en oposición directa al monte, o sea, por ambas razones), porque se la produce sin calor, porque está mezclada con componentes “fríos” o porque se le quitaba el “calor” al refinarla. Pero ambas clases de sal son diferentes incluso en lo que se refiere al efecto. La sal andina es “caliente”, porque provoca “calor”, la sal marina y la sal de fábrica es “fría”, porque conduce al “frío”.

### 11.3. La sal: un proveedor de calor en la dieta cotidiana

Si se rememora que el hombre, en la vida cotidiana, normalmente emite cierta cantidad de fuerza vital o “calor”, y que por eso al mismo tiempo siempre tiene que asimilar “calor”, se comprende por qué la sal “caliente” juega un papel tan importante en la dieta. El hombre –según Eudoro– necesita constantemente de una (pequeña) cantidad de sal, porque ella suministraría el hierro necesario para la sangre. Sin sal, la sangre se volvería demasiado delgada, lo que produce “anemia” y conduce a la muerte. Eso no significa nada más que la sal –en este caso al actuar en forma indirecta a través del hierro, que también se considera muy “caliente”–, constituye una de las más importantes fuentes de “calor” para la sangre, la cual en otras zonas de Colombia, donde imperan semejantes nociones medicinales y cosmológicas, se considera el verdadero lugar de la “fuerza vital” (Faust, 1989:149, comp. también 1983:144ss.). Por lo tanto, sin sal, la sangre se vuelve débil y delgada, y la sangre delgada a su vez se considera “fría” dentro de sistemas comparables (ibíd.).

Pero esta función de un importante proveedor de “calor” puede cumplirla, desde luego, sólo la sal “caliente”, mientras la sal marina y la sal industrial producen un efecto contrario. Justamente es esta la razón del absurdo resultado de la campaña para la sal yodada llevada a cabo en Otavalo: respaldada, además, por la diferencia de precio, sí logró que hasta los indígenas ahora consuman sal marina y contribuyó así, de manera decisiva, a la desaparición de la sal de horma tradicional. Sin embargo, como la sal marina refinada entre la población indígena se considera “fría”, y por ende la causa de diarrea, con frecuencia no se consume ésta sino la sal marina no refinada (sal de mar en grano) que



por lo menos es destemplada, pero que al mismo tiempo irónicamente es la única sal que justamente no tiene yodo (véase p. 98s.). La misma razón debe haber sido responsable del hecho de que la sal de horma “caliente”, antes de su desaparición haya sido preferida para el consumo aun cuando ya resultaba mucho más cara que la “fría” sal marina, así como del hecho de que todavía hoy, por regla general, se la considera mejor. Fue por la misma razón que incluso los campesinos del altiplano, al sur del Perú, pagaban precios muy elevados por la sal gema de Huarhua, la que es “caliente” y “ofrece muchas calorías”, antes de comprar la sal marina más barata que es “fría” y “hace hinchar el estómago, porque no es *q’oñe* (cálida) como la *warwa kachi*” (Concha Contreras, 1975:75). También es explícitamente el “calor” el que resulta responsable del hecho de que la sal del lago de San Juan, oficialmente prohibida, ahora como entonces es extremadamente solicitada en sus alrededores para el consumo humano, pasando por alto la compañía nacional de salinas del Perú (Orlove, 1982:32).

El que incluso en Centroamérica la sal cocida de Sacapulas y de San Mateo Ixtatan, por lo menos en las fiestas, sigue siendo comercializada a larga distancia y es preferida regionalmente hasta para el uso cotidiano (Reina & Monaghan, 1981:29), y que todavía se venda la sal de Ixtapa en Zinacantán a pesar de ser más cara que la sal marina igualmente en venta, al fin y al cabo debería relacionarse con estas razones. Además, aun aquí –casi al igual que en Otavalo– se prefiere la sal marina gris y cocida a la sal blanca producida mediante evaporación (McBryde, 1947:58). De igual forma, la negra sal tostada de Sacapulas se considera aun mejor que la otra especie de sal del mismo lugar, que es solamente comprimida para ser convertida en panes (Reina & Monaghan, 1981:29). Como el sistema de “calor” y “frío” aquí tiene la misma difusión que en América del Sur y se sirve de los mismos criterios de clasificación (véase cap. 11.1./11.2.), y cómo exactamente las mismas clases de sal se consideran mejores o peores, parece más que probable que esta clasificación tiene que ver no sólo con preferencias culinarias (ibíd. / McBryde, 1947:58), sino que incluso aquí está relacionada con un diferente porcentaje de “calor” y “frío”, aunque ninguno de los autores lo menciona explícitamente.

Es posible que la posición específica de diferentes clases de sal dentro del sistema de “calor” y “frío” explique también por qué la sal del salitre de Manta ya no explotada para el consumo humano todavía hoy se considera mejor y “más fuerte” que la sal industrializada, y por qué la población indígena del Ecuador en la época colonial prefería la sal andina a la sal marina (Pomeroy, 1988:145). Además, a pesar de lo incomprensible a primera vista, ello podría explicar por qué se comercializaba sal andina de alto precio hasta las costas, hecho documentado para el siglo XVI tanto en Centro como en Sudamérica (véase cap. 6.4).

#### 11.4. La sal en la medicina tradicional

Un efecto tal vez aún más pronunciado tiene la clasificación de la sal en la medicina tradicional. Así como en Guatemala la sal de tierras altas (sobre todo de Sacapulas y de San Mateo Ixtatan) es la única que se considera efectiva en sentido medicinal (Andrews, 1983:13, 87, 89 / Reina & Monaghan, 1981:29 / Ewald, 1985:9), también en Otavalo hay numerosos informantes que resaltaban una y otra vez el valor medicinal que la sal de horma posee en contraposición a la sal marina y la sal industrial. Hasta en el austro del Ecuador (Pomeroy, 1988:148) y entre los campesinos al sur del Perú se considera a la sal andina provista de virtudes medicinales (Orlove, 1982:32 / Concha Contreras, 1975:75s.). Y en el macizo central de Colombia (Faust, 1992:69) –al igual que en El Cocuy– se da preferencia a la sal andina, por lo menos en lo que se refiere a algunos tratamientos medicinales. Incluso donde no se lo menciona explícitamente, la razón del hecho de que la aplicación medicinal con frecuencia se limita a la sal andina o de que se la considera por lo menos más efectiva, hay que buscarla con mayor probabilidad en el mayor “calor” de esta sal. Porque, como se verá a continuación, la mayoría de las enfermedades contra las cuales se utiliza sal, son “frías” y, de acuerdo a los principios del sistema de “calor” y “frío”, empeorarían si se aplicaran clases de sal consideradas como “frías”.

Sin embargo, aparte de que en la literatura relacionada con la aplicación de sal en la medicina tradicional a menudo no queda claro de qué clase de sal se trata, hay también casos en los cuales se aplica explícita o implícitamente sal marina o sal de fábrica para fines medicina-

les. Pero en Yucatán, donde por razones obvias se entiende por sal sólo la sal marina, incluso ésta se considera “caliente”, y en El Cocuy, donde a menudo puede aplicarse cualquier clase de sal, este hecho tiene que ver con que aquí todas las clases de sal son clasificadas como “calientes”, aunque la sal de fábrica es más “fresca” (véase arriba). En cambio, en Manaure se clasifica la sal marina ni como “caliente” ni como “fría”, en vista de que el sistema de “calor” y “frío” parece desconocido en este lugar <sup>71</sup>.

Por lo tanto, a excepción de algunos mestizos de Otavalo y de una sola receta médica indígena proveniente del vecino Ilumán, no conozco ningún caso en el cual se aplica en la medicina una sal que sea clasificada explícitamente como “fría”. Pero si se rememora que existen tanto enfermedades “frías” como enfermedades “calientes”; esto parece bastante extraño, porque así como se emplea sal “caliente” para enfermedades “frías”, también podría, teóricamente, aplicarse sal “fría” en relación con enfermedades “calientes”. Las razones por las cuales esto, al parecer, no se realiza, sólo pueden suponerse: por un lado, podría tener que ver con que en las regiones altas de América Latina el consumo de sal marina se generalizó en mayor escala no antes de la época colonial y que la sal de fábrica se difundió sólo desde hace algunos pocos decenios. Entonces la sal “fría” en muchos lugares es relativamente nueva. Como en estos lugares estaba a disposición exclusivamente una sal clasificada como “caliente”, es obvio que la sal, en la medicina tradicional, se consideraba generalmente un remedio “caliente” para enfermedades “frías” y que, por ende, la nueva sal “fría” por lo pronto aparece como una anomalía: sí es sal, pero no es buena para aquellas enfermedades para las cuales normalmente es buena la sal, y por lo tanto no es útil en el campo de la medicina. Otra posibilidad sería que sal marina y sal de fábrica, aunque más “frías” que la sal andina, no son realmente “frías” por sí mismas (véase arriba). En otras palabras: no son carne ni pescado –ni lo suficientemente “calientes” como para ser efectivas contra enfermedades “frías”, ni lo suficientemente “frías” como para combatir enfermedades “calientes”.

Entonces, ¿cuál es la aplicación de la sal en el caso particular? Como una mera enumeración de enfermedades o de recetas, no aclara

mucho al respecto, a continuación, no me fijaré tanto en la aplicación en sí sino sobre todo en el porqué de esta aplicación. Pero como de la literatura, tal como en un rompecabezas en el cual falta la mitad de los componentes, a menudo o no se deduce cómo se clasifica la sal aplicada o no queda claro cuáles características se atribuyen a la enfermedad tratada, o ambos, incluso en este caso con frecuencia no queda otra posibilidad que comparar, conjeturar y tratar de llenar los vacíos con los informes que recibí durante mis investigaciones de campo.

#### **11.4.1. Enfermedades gastro-intestinales**

Como ya se ha mencionado, se aplica sal en calidad de remedio con mayor frecuencia en relación con enfermedades gastro-intestinales o con enfermedades en las cuales los dolores de barriga y diarrea aparecen por lo menos como síntomas. Aquí parece evidente la vinculación con la medicina occidental, que igualmente aplica sal en enfermedades diarreicas para restablecer el equilibrio hídrico del cuerpo. Pero parece bastante dudoso si con esta coincidencia puede explicarse la aplicación de sal al estilo indígena.

Así que, en El Cocuy, se hace una distinción entre diarrea “por calor” y diarrea “por frío”, por cuanto la variante “fría”, según Eudoro, se origina, por ejemplo, de tomar mucha leche clasificada como “fría”. Pero puede producirse también por una especie de “cambio brusco de temperatura”; por ejemplo, cuando se bebe agua “fría” después de comer la carne “caliente” de los animales del monte. En cambio, la diarrea “por calor” es provocada por un exceso de comidas “calientes”. Pero como la sal <sup>72</sup>, en El Cocuy, principalmente considerada como “caliente”, es aplicada exclusivamente en el tratamiento de la diarrea “por frío”, el motivo de ello no puede tener nada que ver con el equilibrio hídrico del cuerpo, la cual es amenazada de todos modos e independientemente de si la diarrea es “fría” o “caliente”. Además la sal se aplica sólo externamente en forma de compresas empapadas de una solución salina caliente. Entonces, de lo que se trata aquí es algo totalmente diferente; es decir, se trata de restablecer el equilibrio de “calor” y “frío”, hecho demasiado “frío” debido a una nutrición equivocada, con ayuda de compresas, “a través de las cuales el cuerpo absorbe el ‘calor’ de la sal” <sup>73</sup>.

Es por la misma razón que en El Cocuy la sal juega su papel incluso en el tratamiento del “tucutucu” —una enfermedad que, al parecer, equivale al síndrome habitualmente llamado “susto” y que aparece con especial frecuencia en niños (comp. Faust, 1983:53ss.): es provocada por “dar mucha fuerza”, gran hambre, sacudidas <sup>74</sup>, golpes, caídas o susto. En este último caso, la enfermedad, según Eudoro, “sube por la garganta como un animal haciendo allí un nudo” y hace que los intestinos se tuerzan o se entrelacen (“el estómago se cae / el cuajo da vuelta”). Dice, además, que hay un aceite “frío” que baja por los intestinos y se incrusta en ellos, mientras los síntomas externos de esta enfermedad, al ser como un “viento frío en el estómago”, son vómitos y diarrea. Durante la curación, el paciente es sacudido (ibíd.), tal vez para asustarlo de nuevo, sobado con un cigarro parcialmente fumado y masticado (“caliente”) <sup>75</sup> y tratado con compresas que, aparte del contenido del estómago de ciertos pájaros, chocolate y ruda <sup>76</sup> (todas sustancias “calientes”), contienen también un poco de sal que, en lo posible, debería provenir de La Salina y debería ser especialmente “caliente”. Estos ingredientes “secan el aceite y sacan el frío”. Incluso aquí, la causa de la diarrea es, una vez más, una falta de “calor” o de fuerza vital, la que se quiere combatir con remedios “calientes”, tales como la sal. Aparte de ello, la sal posee la facultad de “secar” —una virtud que se le atribuye también en otros lugares <sup>77</sup>.

A mi pregunta de por qué, en estas enfermedades, no se aplica la sal en forma de uso interno, me explicaron que la sal para este uso es demasiado “fuerte” y que, por ende, hace daño al hígado. La sal sería tan “cálida” que, a pesar de ser necesaria en pequeñas cantidades para vivir, (véase p. 132), fundamentalmente sería una sustancia nociva. Entonces, como todo en el sistema de “calor” y “frío”, también el beneficio y el daño que provoca la sal es relativo y depende, por un lado, de la cantidad, y por otro, de la “temperatura” propia. Pero como la sal posee una “temperatura” especialmente extrema, fácilmente puede alterar el equilibrio y por eso hay que aplicarla con mucho cuidado.

Así como en El Cocuy, también en la región de Otavalo se distingue entre diarrea “por frío” y diarrea por “calor”, y no es de extrañar que en el tratamiento de la variante “fría”, aparte de numerosas otras sus-

tancias “calientes”, aparece también la sal (?). Pero contrariamente a El Cocuy, aquí forma parte de la dieta, o sea, se aplica en forma de uso interno (Cifuentes, 1992:25s.). Aunque lamentablemente no queda claro de qué clase de sal se trata en esta receta, de verdad no puede ser otra que la sal “caliente” proveniente de Salinas. Porque, como ya ha sido mencionado, debido a su “frío”, tanto en Otavalo como en el Perú se considera la sal marina como la causa directa de problemas estomacales y diarreas, y por esta razón empeoraría más la enfermedad. Pero lo raro es que en Otavalo la sal figura también en una receta contra la diarrea “caliente” (ibíd.: 24s.). Si se parte del hecho de que también en este caso es el sistema de “calor” y “frío” el que fundamenta esta aplicación, parece que la sal en este caso se usa solamente con el fin de “templar” un remedio “frío”, ya que también en casi todas las otras recetas contra esta enfermedad aparece por lo menos una sustancia “caliente”. Lo que puede explicarse, a su vez, con el hecho de que el “trauma” provocado por un choque no mitigado de “calor” con “frío”, generalmente no se considera como una compensación salutífera, sino como algo peligroso y causante de enfermedades (véase cap. 11.1.). Por tal razón, incluso en Yucatán se mezclan bebidas o comidas “frías” (como p. e. el agua) con un poco de sal cuando uno mismo se encuentra en un estado “caliente”, como, por ejemplo, después de cocinar a fuego abierto o después de trabajar en el sol (Redfield & Villa Rojas, 1934:161ss. / McCullough, 1973:33).

Lamentablemente sólo puede conjeturarse si la aplicación de sal en las tierras altas de Guatemala, donde la sal de Sacapulas se considera un excelente remedio para dolores de estómago (Reina & Monaghan, 1981:29), o en el Chocó colombiano, donde dolores de barriga se combaten con una mezcla de jugo de limón, sal y algunas gotas de queiroso<sup>78</sup>, también tiene que ver con suministrar “calor” a un desequilibrio tendiente al “frío”<sup>79</sup>. En cambio, entre los wayuu de Manaure, en cuya cultura el sistema de “calor” y “frío”, como ya ha sido mencionado, al parecer no juega ningún papel, se bebe agua tibia con sal marina o un té preparado de sal marina y manzanilla para combatir diarrea y parásitos intestinales, porque esto provocaría vómito y limpiaría así el estómago.

#### **11.4.2. Enfermedades de las vías respiratorias**

Análogo al tratamiento de las enfermedades gastro-intestinales, también en el uso de la sal contra infecciones de las vías respiratorias, por regla general, se trata de la lucha contra una enfermedad “fría” con ayuda de un remedio “caliente”. En Salinas-Imbabura, tanto la inflamación de la garganta, contra la cual se prescriben gárgaras con sal de horma, como también la pulmonía y dolores punzantes en el pecho, contra las cuales se toma un trago de caña mezclado con sal de horma, son enfermedades “frías”: por un lado, porque la sal aplicada contra ellas es “caliente”, y por otro, porque al menos en el caso de la pulmonía quedaría bien claro que es provocada por el “frío”<sup>80</sup>. Pero el hecho de que la sal de horma es buena para estas enfermedades, según Carmen, también tiene que ver con que la sal desinfecta y posee la capacidad de “secar la inflamación”<sup>81</sup>. La concepción de que las enfermedades de las vías respiratorias generalmente son “frías” y pueden producirse sólo debido al “frío” existe también entre los habitantes indígenas de la región de Otavalo, los cuales, por ende, aplican contra la tos y dolores de garganta también sal<sup>82</sup>, que se espolvorea sobre un tomate o un limón frito<sup>83</sup> después chupado por el enfermo (Cifuentes, 1992:36s., 45, comp. Caillavet, 1979:359). Parece que, por la misma razón, se utiliza también la sal de Salinas-Bolívar al sur del Ecuador como remedio para las vías respiratorias (Pomeroy, 1988:148). De igual manera, los campesinos de Antabamba y Aymaraes, al sur del Perú, consideran la sal “caliente” de la Mina de Huarhua, mezclada con trago caliente, como “santo remedio para todo resfrío” (Concha Contreras, 1975:75), e incluso en Yucatán se hierva sal clasificada como “caliente” junto con tomates para hacer gárgaras con ella, lo que sirve de remedio para laringitis (Redfield & Park Redfield, 1940:67)<sup>84</sup>. En cambio, parece que en Manaure el uso de sal marina para la inflamación de la garganta y amigdalitis, para lo cual se frota la cara y el cuello con sal pulverizada, otra vez más es independiente de una clasificación en “caliente” y “frío”.

#### **11.4.3. Heridas**

Aunque la sal en relación con el tratamiento de heridas abiertas, por lo que yo sé, se menciona en la literatura sólo para Huancayo en el altiplano del Perú central<sup>85</sup>, parece que el uso de sal para limpiar heri-

das, desinfectar y/o cortar hemorragias es mucho más difundido; por lo menos es conocido en Colombia, en La Guajira, en la Sierra Nevada de El Cocuy y en El Chocó (entre los negros residentes allí), y además entre los habitantes indígenas y negros de la región alrededor de Otavalo, al norte del Ecuador.

El que en El Cocuy se utilice la sal no sólo en forma de agua salada tibia para limpiar heridas superficiales, sino también para cortar hemorragias, tiene que ver, según Eudoro, con que la “fuerza de la sal” de nuevo hace correr la sangre por las venas, o sea, la hace refluir a sus vías normales e impide que siga saliendo de la herida. En analogía con la fuerza del hierro (véase p. 132), parece que también esta “fuerza” de la sal a su vez está estrechamente vinculada con su “calor”, con lo que incluso en este caso la aplicación de sal puede deducirse de su posición clasificatoria dentro del sistema de “calor” y “frío”.

De manera semejante, según Carmen, incluso en Salinas-Imbabura se utiliza sal de horma para frotar toda clase de heridas abiertas: este método doloroso, pero al parecer con frecuencia superior a la medicina occidental<sup>86</sup> cortaría la hemorragia, secaría y cerraría la herida y, por añadidura, la desinfectaría <sup>87</sup>. Este método es conocido también entre los indígenas de Ilumán: según Carlos, la cicatrización se acelera cuando se lava la herida con agua salada, lo que al mismo tiempo la desinfecta –lo mejor para ello sería seguramente la sal de horma. Parece que incluso en este caso el cortar o “secar” la hemorragia está estrechamente vinculado con el sistema de “calor” y “frío”, porque “secar” significa en Salinas nada más que hacer retroceder. Así, por ejemplo, la sal de horma no chupa una inflamación sino la seca y la para, sin que salga algo. Y, según Cifuentes (1992:47), en el sistema medicinal de la población indígena en los alrededores de Otavalo, lo cual no se distingue mucho del sistema de los habitantes negros de Salinas, el hacer retroceder hacia el interior constituye precisamente la virtud de los remedios “cálidos”.

#### **11.4.4. Hinchazones y úlceras**

Parece que los mismos principios que fundamentan el tratamiento de heridas abiertas se aplican también al uso de sal para hincha-



ziones y úlceras. En El Cocuy es una vez más la “fuerza de la sal” la que hace de ella, en forma de baños o compresas calientes de agua sal, un remedio para la “gangrena”: Según Eudoro la sal, al hacer correr la sangre por las venas gracias a su fuerza, descompondría la “gangrena”.

En cambio, en Ilumán es una vez más el efecto centrípeto de la “caliente” sal de horma el que hace que se la utilice contra lobanillos. Para este fin, se coloca un trocito de sal de horma adicionalmente calentado sobre el respectivo lugar y se dan masajes con él. Esto, según Carlos, hace reventar la ampolla y la empuja hacia adentro (“empuja, rebaja el mal”) <sup>90</sup>. Esto podría ser también la razón de que en Salinas-Imbabura se utilice sal de horma calentada y luego diluida en agua para hinchazones que son provocadas por golpes.

De la misma manera, incluso los wayuu utilizan compresas de sal marina seca y molida para abolladuras e hinchazones, así como agua salada para curar fracturas óseas. Pero parece que ambas cosas una vez más no tienen nada que ver con una clasificación del sistema cálido-frío.

#### **11.4.5. Odontología**

Aunque no documentado en ninguna parte de la literatura revisada por mí, el uso de sal o de agua salada muy concentrada para dolores de muelas se difunde en lugares tan distintos de Colombia como La Guajira, el Chocó <sup>91</sup>, y la Sierra Nevada de El Cocuy, donde también se lava la boca con una solución salina para blanquear y endurecer los dientes. Contrariamente a la mayoría de las demás recetas, hay que utilizar para este fin –según Eudoro– sólo la sal de La Salina, lo que al parecer una vez más tiene que ver con la “fuerza” y el “calor” de la sal, porque la sal yodada, al ser “más débil” y “más fría”, hace “flojos” los dientes.

#### **11.4.6. Dolores de espalda y reuma**

Así como en Manaure es la sal marina, en Salinas-Imbabura es la sal de horma la que se considera remedio para el reuma. Para este fin, se prepara en Salinas compresas calientes con agua salada, utilizadas

también para dolores de espalda. Incluso este modo de aplicación se justifica en Salinas con la lógica del sistema de “calor” y “frío”: reuma es –según Carmen y su esposo– una enfermedad “fría”, por eso la sal de horma, por ser “caliente”, es buena para ella.

#### **11.4.7. Embarazo y parto**

Dentro del sistema medicinal de los indígenas de Colombia, el embarazo va acompañado de un aumento lento pero continuo del “calor” de la mujer embarazada, hasta que por fin el “calor” se hace tan fuerte que provoca el parto, el cual se equipara con una caída abrupta al “frío” (Faust, 1989:153ss., 1994:37). Sólo sobre esta base puede comprenderse el uso especial de la sal en el período prenatal y postparto; porque así como la mujer, entre los coyaimas y natagaimas, durante todo el embarazo tiene que evitar sal y otras comidas “calientes”, porque estos aumentarían “su calor” a tal extremo que provocaría un aborto (Faust, 1989:153), también el uso de sal después del parto está vinculado con la “temperatura” de la mujer: como ella ahora se encuentra en un peligroso estado de extremo “frío”, entre los coconucos y los yanacóna se prohíben todas las comidas “frías”, ya que provocarían aún más la pérdida de su equilibrio, y en cuanto a la sal, se prefiere la sal gema de Zipaquirá (Faust, 1992:68s.), que es especialmente “caliente”.

Parece que la misma noción se oculta detrás de la práctica de una partera en Yucatán, la que en casos de un parto con retraso suministra remedios “calientes”, tales como miel con sal, con el fin de iniciar el parto. Dicen que este remedio es bueno incluso para expulsar la placenta (Redfield & Park Redfield, 1940:73) <sup>92</sup>. En cambio, sobre la cuestión de si el espolvorear el cordón umbilical con sal (marina?) (ibíd.) se vincula con el tratamiento de heridas o más bien con el uso ritual de sal, sólo puede especularse.

#### **11.4.8. Varios**

Tampoco queda claro el significado y la finalidad de numerosos casos documentados en la literatura únicamente una sola vez, así que no se puede descubrir por qué la sal de Sacapulas en Guatemala, se considera un remedio para enfermedades de los ojos<sup>93</sup> (Reina & Mo-

naghan, 1981:29 / Andrews, 1983:12), ni por qué la sal entre los quijos hacia el fin de siglo haya sido aplicada en picaduras de culebras y heridas provocadas por flechas envenenadas (Oberem, 1980:302), o por qué la sal en el Perú ha sido utilizada para estimular la salivación, para aliviar el picor de ají y para combatir hemorroides (Valdizán & Maldonado, 1922, t. 2:14). A falta del trasfondo de estas aplicaciones, ni siquiera puede conjeturarse si esto tiene que ver con la “temperatura” o “fuerza” de la sal.

Igualmente, únicamente en un solo caso —en Salinas-Imbabura—, conozco el uso de sal para el pie de atleta y para pies sudorosos: dicen que para eso es bueno tomar un baño en la solución salina obtenida de los filtros para “sacar el mal”. Incluso en este caso, no queda claro el nexo entre tales efectos <sup>94</sup>. Una clara relación con el “calor” y la “fuerza” de la sal se manifiesta en Ilumán en la dieta para niños raquíuticos, para los cuales se prepara la carne de una rata silvestre con sal de horma para tonificarlos, y en la costumbre, difundida en Yucatán, de “calentar” baños medicinales con sal marina (Redfield & Villa Rojas, 1934:162).

#### ***11.4.9. Prohibiciones de sal de carácter medicinal***

Tan significativo como el uso medicinal de la sal es también su explícito no-uso, porque incluso estas prohibiciones de sal se deducen de su clasificación dentro del sistema frío-caliente. Así que la misma razón de prohibir sal durante el embarazo entre los coyaimas y los natagaimas, es decir, su “calor” (véase arriba), también es el responsable de que la sal —tanto en El Cocuy como en Ilumán— generalmente no debe ser aplicada en casos de enfermedades “calientes” o de fiebre. En este caso la sal provocaría un aumento mayor de la temperatura <sup>95</sup>. Tal vez por la misma razón incluso en Salinas-Imbabura la sal de horma se considera contraindicada en casos de fiebre <sup>96</sup>.

Pero la sal también está prohibida dentro de otro contexto, y ya un cronista español relata de una aldea cerca de Riobamba (Ecuador):

*Cuando cae un rayo en una casa, aunque no la queme toda y quede alguna cosa dentro que sea de provecho, no llegan a ella ni pisa-*

*rán más la casa, aunque los maten, excepto los hechiceros, que toman lo que hay dentro de la casa, diciendo pertenecerles. No comen sal, ni ají, muchos días después que cae el rayo* (Jiménez de la Espada 1965:264).

Cuando yo contaba este relato en El Cocuy, Eudoro dijo que aún ahora personas heridas por el rayo no deben comer sal, porque sería mortal si a la “electricidad” y al extremo “calor” del rayo con los que se cargue el cuerpo se añade la “electricidad” de la sal <sup>97</sup>. Esto, y no sólo la herida en sí, debería ser la explicación de la dieta especial que se suministra también en el Perú (provincia de Chumbivilcas) a los que han sido heridos por el rayo: no contiene ni cebollas, ni ají y sólo extremadamente poca sal (Roel Pineda, 1966:29). Pero el rayo, generalmente considerado como extremadamente cargado de energía, no sólo provoca “calor” sino también es indicio de la vocación de shamán (ibíd. / Rösing, 1990 / comp. Faust, 1994:32), en cuyo historial también los tabúes de sal a menudo juegan un papel importante. Por consiguiente, la prohibición de sal vinculada con el rayo podría incluirse también en los tabúes de sal de carácter ritual.

#### **11.4.10. Sal y pérdida del alma**

Así como la prohibición de sal para personas heridas por el rayo hace alusión a un plano allende nuestra concepción occidental de medicina, así también su uso se limita no sólo a dolencias “físicas”, sino que juega una y otra vez un rol importante incluso en la terapia de enfermedades vinculadas con una pérdida del alma.

En Zinacantán, el shamán que trata el la pérdida del alma <sup>98</sup> primero hace un diagnóstico al tomar el pulso y echar cuatro veces trece granos de maíz uno tras otro en una batea llena de agua salada <sup>99</sup>, con el fin de averiguar la gravedad de la dolencia, o sea cuántas del total de las 13 partes del alma se perdieron, lo que se indica por los granos que flotan en la superficie (Vogt, 1969:421). Esto hace recordar algunos métodos parecidos, difundidos en la producción tradicional de sal para medir la salinidad (véase p. 16), y es posible que la sal, en este caso, en realidad no sirva más que para dar al agua un peso específico, que permite que no todos los granos se hundan. Pero esto cambia cuando se si-

guen los otros pasos del tratamiento, porque incluso en este caso se necesita de dos pequeñas bateas llenas de agua salada: “Ellas contienen los granos de maíz utilizados para la adivinación con granos de maíz, y una de ella es utilizada por un hombre mayor, que emite un agudo silbido para atraer el alma errante”, mientras el shamán trata de llamar el alma perdida con ayuda de oraciones (ibíd.:442). Si se toma en cuenta que la pérdida del alma equivale a una caída al “frío” (Faust, 1992:153, 1994:30ss.), o sea, a una pérdida extrema de fuerza vital, no es de extrañar que para hacer volver el alma, una sustancia tan “caliente” o cargada de energía como la sal juega algún papel. Lo que explicaría al mismo tiempo por qué en Zinacantán incluso se frota la cabeza del paciente con sal durante las curaciones (Vogt, 199:117) <sup>100</sup>, mientras que el agua sal que el curandero guarda en la boca al chupar al enfermo (ibíd.) sirve aparentemente para protegerlo contra el peligro de que el “mal” chupado se vuelva contra él mismo. En favor del hecho de utilizar la sal en virtud de su “energía” que atrae o retiene el alma, habla además la costumbre de que, en la misma etnia, se coloca al niño, durante el bautismo, un pedazo de sal. Porque el bautismo sirve, desde el punto de vista de los zinacantecos, precisamente para fijar mejor el alma del niño en el cuerpo (ibíd.:234s.).

Esto, a su vez, hace recordar en alto grado una receta contra la epilepsia que tiene su origen en Yucatán. Epilepsia es, según una informante mestiza de Redfield & Park Redfield (1940:76), “una enfermedad de niños. El niño está echado en la hamaca y parece muerto. Cuando alguien pone un poco de sal y un poco de aceite en su boca, se recupera”. Y una partera indígena recomienda como prevención para niños propensos a la epilepsia, la siguiente receta:

*Se muele y se mezcla aceite de mesa, ruda, sal y añil. Con estas sustancias se procede a trazar cruces en la frente, las palmas de las manos, la garganta, el pecho, así como sobre el corazón y en las plantas de los pies del niño. Los martes y los viernes cuando hay mayor peligro, el niño debería llevar una ropa teñida en esta mezcla para protegerlo (ibíd.: 67).*

De semejante manera, incluso en el Perú se trata la epilepsia con sal: “De la sal recogida a orillas de mar, se toma una cucharadita disuelta en un vaso de agua” (Valdizán & Maldonado, 1922, t. 2:14). Incluso en este caso es revelador saber que la epilepsia en Texas, en la frontera norte de Latinoamérica (Rubel, 1964:271s., 278), como entre los akawaíos y pemones, en Guayana (Butt Colson & Armellada, 1985:149) y al fin y al cabo entre los coyaimas y natagaimas de Colombia (Faust, 1989:136s., 143) se considera una pérdida (temporal) del alma o de la fuerza vital <sup>101</sup>.

De forma similar puede explicarse, tal vez, también el uso de sal vinculado con el *mal de ojo*: entre los indígenas de Tupe (provincia de Yauyos), una frente salada, aparte de otros síntomas tales como continuos llantos, palidez, vómito y eventualmente fiebre, se consideran el indicio más seguro de que un niño haya caído enfermo debido al “mal de ojo”. Al mismo tiempo, se utiliza sal en este caso para curar, al frotar la frente del niño con granos de sal, los cuales –después de haber absorbido el “mal”– son arrojados al fuego (Delgado de Thays, 1965:261). Como el *mal de ojo*, en este caso, es considerado como una forma de robo del alma (ibíd.), es posible que una vez más, la “energía” y el “calor” de la sal sean la cualidad decisiva para su uso <sup>102</sup>. En cambio, más claramente vinculado con su “energía” parece estar el uso de sal en calidad de medio defensivo contra el “mal de ojo” entre los zapotecas de México, donde “se ata amuletos de sal u otros objetos alrededor de la nuca o de la muñeca de los lactantes y niños para que estos reflejen esta fuerza lejos de ellos” (Kearney, 1976:181). Aunque Kearney, como sucede tantas veces en la literatura, se da por satisfecho con esta observación no muy reveladora, en este caso puede reconstruirse el contexto a través de otras fuentes. En primer lugar, los zapotecas consideran el *mal de ojo* como una enfermedad “caliente”:

*[...] el mal de ojo ocurre cuando una persona se vuelve demasiado excitada o cuando trabaja en el sol y los ojos se tornan “calientes”. Si esta persona clava los ojos en un niño, el calor de la mirada de la persona afecta la sangre del niño haciéndola hervir. La sangre del niño [...] se reduce debido a este exceso de calor que quema y hace*

*secar (Sault 1990:83). [...] Dicen que el mal de ojo es una enfermedad que seca el cuerpo debido a sobrecalentamiento (ibíd.:82).*

Como la sal igualmente es clasificada en “caliente” (Molony, 1975:70), se plantea naturalmente la pregunta sobre cómo una sustancia “caliente” puede prevenir una enfermedad “caliente”. Esto tiene que ver con que los niños –y por regla general son ellos las víctimas del “mal de ojo”– disponen de muy poca cantidad de “energía” o de “calor”, mientras los “autores” involuntarios –exclusivamente personas mayores– ya por su edad acumularon una considerable cantidad de “fuerza vital” o de “calor” (Sault, 1990:82ss. / comp. Kearney, 1976:181ss.). Cuando ahora –y eso corresponde exactamente a los principios del sistema de “calor” y “frío”– “una persona extremadamente ‘caliente’ entra en contacto con una persona ‘más fría’, esto puede causar que esta última caiga enferma” (Sault, 1990:83). Pero cuando se le ata al niño un pedazo de sal “caliente”, dispone de “calor” y ya no está a la merced de las miradas “calientes”<sup>103</sup>.

Aunque en El Cocuy no se utiliza la sal explícitamente contra el *mal de ojo*, aun aquí el uso medicinal no se limita a enfermedades consideradas como meramente físicas, como por ejemplo hematomas: porque, aunque el *tucutucu*, al igual que el *schucaque* peruano, aparentemente se asemeja a nuestra “gripe intestinal”, en el fondo –como ya ha sido mencionado (véase arriba)– hay que atribuirlo al “síndrome de susto”. Así como en este caso entra en juego la idea de una pérdida (inminente) de la fuerza vital o de un desplazamiento del alma (comp. Faust, 1983:53ss.) así también se trata de “fuerza” o “calor” interior cuando, según me explicaba Eudoro, en caso de tener miedo es útil comer sal al ser ésta un tónico de los nervios.

De manera parecida se utilizaba sal incluso en Ilumán cerca de Otavalo: Carlos me contaba que su abuelo tenía la siguiente receta contra la “debilidad, preocupación y nerviosidad”: de mañana a la salida del sol –“era importante la hora; quizás para recibir el poder del sol”–, se toma un huevo batido<sup>104</sup> mezclado con sal de horma y el polvo raspado de una cierta piedra. A falta de esta piedra, que su abuelo había hallado como un corazón metido en una roca, se podría utilizar tam-

bién polvo de la piedra para moler el ají <sup>105</sup>. Al mismo tiempo tenía que dirigir determinadas oraciones al sol. Incluso en este caso el “calor” de la sal, junto con la fuerza del sol, del huevo y de la piedra, sirve para robustecer la propia fuerza vital, o sea, “el calor”.

Entonces, se aplica la sal para prevenir como para tratar la pérdida del alma, falta de fuerza vital o una caída al “frío” –lo que al fin y al cabo son sólo diferentes aspectos del mismo fenómeno (véase cap. 11.1.). El porqué de ello es el mismo en ambos casos: porque así como personas “débiles” o niños, al ser las principales víctimas de las enfermedades descritas, pierden su alma o fuerza vital con tanta facilidad por disponer de poca cantidad de “calor” o “fuerza” o porque –en otras palabras– el alma de ellos todavía es “floja” (Faust, 1989:129ss. / Butt Colson & Armellada, 1985:143, comp. Vogt, 1969:235 / Sault, 1990:82ss.), lo que puede compensarse con ayuda de un “amuleto” o algo semejante hecho con sal “caliente”, así también el que ya perdió su alma o su fuerza vital al parecer tiene muy poca “fuerza” para hacerla volver o retenerla después de haberla recobrado. Por lo tanto, tiene que ser “calentado”, y/o el alma tiene que ser atraída con ayuda de una sustancia “caliente” –e incluso para ello puede utilizarse la sal en su calidad de una sustancia especialmente “caliente” <sup>106</sup>.

#### **11.4.11. Razones y consecuencias**

Por consiguiente, al igual que la preferencia de ciertas clases de sal para el consumo, el uso de sal en la medicina indígena depende de su posición dentro del sistema de “calor” y “frío”. Y aún donde no está descrita explícitamente una vinculación así, por regla general puede inferirse o conjeturarse con razón. La cuestión es su “energía” o “calor” –sea para “templar” sustancias “frías”, sea para prevenir una inminente pérdida de “energía” o para restablecer el alterado equilibrio entre caliente y frío del paciente, lo que puede ser tanto la causa como la consecuencia de toda clase de enfermedades. Por eso, en muchas de las recetas descritas se calienta aún adicionalmente la sal para hacerla especialmente “caliente”. Pero hasta donde no se habla directamente del “calor” de la sal y se pone énfasis en su capacidad de secar, de endurecer o de estimular el riego sanguíneo, etc., estas virtudes, en la mayoría de los



casos, están estrechamente vinculadas con su “calor”, el cual al mismo tiempo define los límites de su uso.

Pero todas estas cualidades no pueden ser cubiertas por la sal industrial “sin fuerza” y la sal marina clasificada (en la sierra) de “fría”, lo que repercute en la producción y en el comercio. Por lo tanto, en casi todos los casos arriba descritos (véase cap. 11.3.), en los cuales, por razones de clasificación se prefieren ciertas clases de sal para el consumo, el valor medicinal atribuido a estas clases de sal efectivamente es el segundo factor que contribuye a la persistencia de la extracción de sal indígena. Por más barata que sea la sal de fábrica, —sobre todo en la medicina tradicional, no puede reemplazar la sal gema “caliente” y la sal cocida de la sierra. Esto se manifiesta con mayor claridad en Otavalo, donde en los últimos años se compraba la sal de horma sobre todo para fines medicinales, mientras para el consumo cotidiano también los indígenas utilizaban sólo sal marina. Pero hasta una especie de comercio a larga distancia moderno, realizado con la sal de la sierra cada vez más escasa se origina en su valor medicinal. Así, hay gente que viaja desde Cali unos cien kilómetros a Nemocón sólo con el fin de adquirir allí un puñado de sal para un enfermo; y la sal de horma de Salinas-Imbabura, en un caso, presuntamente ha sido vendida hasta en Miami, Estados Unidos.

#### ***11.4.12. Química y adaptibilidad***

De forma análoga a la discusión sobre la necesidad y el consumo de sal también respecto al uso medicinal de la misma, se plantea una y otra vez la pregunta si la gama de eficacia atribuida a las diferentes clases de sal no se debe a razones químico-biológicas, las que requieren de análisis químicos (así, por ejemplo. Andrews, 1983:13 / Reina & Monaghan, 1981:29 / Orlove, 1982:32). Entonces, ¿es que la sal andina al fin y al cabo se considera más “caliente” y más eficaz en sentido medicinal sólo por tener una combinación química diferente? Como se infiere de una investigación realizada por Pomeroy (1988:134), por ejemplo el agua de las fuentes andinas de Salinas-Bolívar de hecho contiene, aparte de sal de cocina, toda una serie de otros minerales. Pero ¿qué significa esto en cuanto a su efecto? Lo dudoso del valor de semejantes análisis para comprender la práctica medicinal de los indígenas se ma-

nifiesta también en Reina & Monaghan (1981:29), quienes descubrieron que los panes de sal negra provenientes de Sacapulas contienen “afitalite, un mineral ausente en la sal blanca”. Sin embargo, sin saber más que antes, sólo pudieron constatar que: “no estamos seguros en cuanto a su importancia, pero los mayas prefieren la sal negra a la sal blanca, y esta primera alcanza un precio más alto” (ibíd.). El que incluso un análisis que examine la eficacia medicinal de los minerales eventualmente descubiertos resultaría inútil se hace aún más patente si se tiene presente los posibles resultados de tal análisis. Si estos resultados coinciden con la concepción indígena, se afirmaría con ello nada más que una eficacia desde siglos conocida y una y otra vez comprobada en las culturas indígenas de Latinoamérica <sup>107</sup>, y eso de una manera distinta pero no necesariamente mejor, la que por añadidura deja en el aire si en la realidad indígena no se trata de un nexo de eficacias de naturaleza totalmente distinta. Pero ¿qué conclusiones se sacaría de ello, si es que no coinciden? O será que con nuestros métodos no podemos comprender el efecto, lo que de su parte los hace inútiles. O, a partir de la premisa anticuada de que tan solo nuestra ciencia es capaz de captar una realidad postulada universal, se concluirá que la medicina indígena es simplemente un disparate consagrado por el uso -un punto de vista que por su etnocentrismo restringido, por lo menos en la etnología, ya hace tiempo es insostenible.

Semejante cuidado hay que tener con los intentos de interpretar el uso medicinal o las prohibiciones de sal como un factor de adaptabilidad biológica. Así, por ejemplo, McCullough (1973) interpreta la costumbre muy difundida en Yucatán de “templar” agua con sal “cálida” como una forma de adaptación al clima caliente de la península, arguyendo que con esta medida se evitarían insolaciones y calambres (provocados, entre otros, por una carencia de sal). Neumann (1977) sigue el mismo camino al tratar de explicar las prohibiciones de sal durante el embarazo y parto entre los indígenas norteamericanos, con el hecho de que ambos estarían vinculados con un enorme estrés somático que, a través de un mecanismo regulador hormonal, conduciría a un elevado nivel de sal. Especialmente para mujeres que padecen de afecciones renales o de hipertensión, un aporte adicional de sal en esta situación resultaría peligroso, porque conduciría a edemas y eclampsia. Aparte del hecho de que aun dentro del marco de la medicina occiden-

tal existe todo menos conformidad sobre si es aconsejable una dieta pobre o rica en sal para mujeres embarazadas –lo que señala irónicamente aun el mismo Neumann (ibíd.:292)– y aparte de que el embarazo y el parto no necesariamente en todas partes están vinculados con estrés, parece que la prohibición de sal para mujeres sanas, quienes –y eso no debería ser pasado por alto al discutir sobre adaptabilidad– son la gran mayoría, no sólo no tiene sentido sino puede ser hasta peligrosa, porque el peligro de una muerte causada por deshidratación es mucho mayor que aquel provocado por ataques de eclampsia (comp. los comentarios de Dahlquist, Grivetti y Smith, ibíd.: 296ss.). Por completo se desbarata la hipótesis de adaptabilidad finalmente por los numerosos ejemplos, en los cuales se suministra sal a niños de corta edad o se la prohíbe para grandes esfuerzos físicos o en períodos de ayuno, aunque en todos estos casos –por lo menos desde el punto de vista de la medicina occidental– se consideraría oportuno todo lo contrario.

#### ***11.4.13. La sal entre los mestizos de Otavalo***

El hecho de que la cultura y la clasificación influyan considerablemente en el uso (medicinal) de la sal, se evidencia una vez más con toda claridad si se echa un vistazo a los mestizos residentes en Otavalo. Aunque considerada como mejor y más efectiva en sentido medicinal incluso por este grupo poblacional, a diferencia de los indígenas y los negros la sal de horma para los mestizos se clasifica unánimemente como “fresca”. En analogía a Salinas-Imbabura pero de signo contrario, se lo justifica justamente con el argumento de que provendría de la tierra. Por eso, de manera consecuente, se la utiliza también para enfermedades “calientes”. Así, por ejemplo, sal de horma mezclada con un trago aguardiente y frotada en las plantas de los pies y por debajo de las axilas habría resultado muy buena para la fiebre. De igual manera, la sal de horma, tomada con aguardiente o preparada con cachi cerraja y orégano para un té <sup>108</sup>, al que se le agrega el jugo de una pequeña naranja amarga, tendría un efecto inmediato contra la cólera, la cual “acalora la sangre”. Incluso la dirección del efecto, la misma que Rosita atribuye a la sal de horma, coincide, conforme al sistema indígena de Otavalo, con aquélla de un remedio “frío” (véase p. 140s) y es por tanto centrífuga. Así que sal de horma sería un excelente remedio para ampollitas de fiebre que crecen en los labios de los niños. Primero se frotaría los labios

con jugo de limón y después con sal de horma, lo que ardería terriblemente, pero haría reventar las ampollas y curaría dentro de pocos días la enfermedad que, de otra manera, a través de la garganta, continuaría empeorando hacia adentro. Esto se evidencia también en el tratamiento de “tumores”: antes se habría metido sal de horma en la herida luego de cortar el tumor, lo que “saca el veneno del tumor” y así evita que se propague.

Entonces, la misma sal calificada de “caliente” entre los indígenas y los negros es clasificada como “fría” por los mestizos urbanos y por tanto utilizada de forma contraria en la medicina. ¿Cuál es el motivo? Uno podría ser el que entre los mestizos el sistema de “calor” y “frío” al parecer existe sólo en forma rudimentaria. Porque, como se infiere de varias conversaciones con Rosita, por lo menos ella relaciona “calor” vinculado con enfermedad a lo sumo con una temperatura real (fiebre) —de ordinario lo sabrían sólo los indígenas por los cuales se deja tratar periódicamente. Pero aún más importante puede ser el hecho de que los mestizos, desde hace decenios, consumen exclusivamente sal marina (comp. también Caillavet, 1979:360), lo que junto con el sistema de clasificación menos pronunciado entre ellos podría haber borrado las diferencias de “temperatura” entre sal marina y sal de horma. Porque entre los mestizos no sólo la sal de horma, sino generalmente cualquier clase de sal, es considerada “fría”. Por consiguiente, mientras que entre los indígenas la clasificación determina el consumo, entre los mestizos podría ser exactamente el consumo lo que modificaba la clasificación.

### 11.5. La sal y el ganado

Pero la sal andina se considera muy buena no sólo para el consumo humano y la medicina. También con preferencia se destina al ganado para lamerla: así como la sal de Sacapulas o de San Mateo Ixtatan, en Guatemala (Andrews, 1983:87 / Reina & Monaghan, 1981:32), o la sal de La Salina, en la Sierra Nevada de El Cocuy, también en el Ecuador la sal de horma de Salinas-Imbabura, o la sal cocida de Salinas-Bolívar (Pomeroy, 1988:148), y en el Perú la sal gema de Huarhua (Concha Contreras, 1975:75) se consideran mejor para el crecimiento y la salud del ganado que únicamente con ayuda de ésta engordaría. En El

Cocuy, también tiene fama de ser buena para los huesos de los animales, mientras en Salinas-Imbabura se recalca que las vacas y las cabras habrían producido más leche con sal de horma que con sal de fábrica. Y por último, en el Perú se considera la sal de Huarhua como provechosa para la multiplicación de las vacas, porque las haría cachondas (ibíd.).

En El Cocuy la idea de que sólo la sal de la sierra hace que el ganado engorde, tiene que ver con el hecho de que, contrariamente a la sal de fábrica, no contiene yodo; porque así como “seca” los bocios, la sal yodada secaría también el ganado. Dicen que la sal yodada, debido a su “frío”, por añadidura es mala para la sangre de los animales y hace que caigan enfermos, mientras la sal “caliente” de La Salina, al introducirse en su sangre y sus músculos, da fuerza al ganado que la lame y lo engorda. No es de extrañar que sea buena incluso para los huesos del ganado, en atención a que, en virtud de la “fuerza” de esta misma sal, se utiliza también para endurecer los dientes. Pero el “calor” de la sal no siempre resulta efectivo y eventualmente puede ser peligroso para el ganado. Por ejemplo, cuando en la fase de la luna creciente, durante la cual la luna se vuelve cada vez más “fría”, incluso el estómago del ganado es “frío”. Si en esta fase se le da al ganado sal “caliente”, esto desencadena un *shock* de “temperatura” que provoca diarrea. La “fuerza” de la sal surte un efecto positivo sólo en la fase de la “más cálida” luna menguante, la que actúa en los animales de manera tonificante. Por eso, en este período hay que darles cantidades especialmente grandes de sal <sup>109</sup>. Además, su “calor” hace de la sal de La Salina en El Cocuy un remedio para la diarrea del ganado; para este fin, según Eudoro, primero se la tuesta como café en el hogar para hacerla aún más “cálida” (porque de este modo se produciría mucho fósforo y hierro, ambos considerados como muy “calientes”), luego se la mezcla en una sopa junto con maíz tostado, o con manzanilla y arrayán <sup>110</sup>.

En cambio, el efecto de la sal de horma no ha sido justificado explícitamente por el “calor”. Según Carmen, el ganado produce más leche, porque bebe más después de haber recibido sal de horma, y engorda, en la opinión de un indígena de Ilumán, porque le da más apetito al lamer esta sal. Tanto entre los mestizos de Otavalo como en Salinas-

Imbabura se utiliza la sal de horma también para frotar las ubres de las vacas, para que sigan siendo suaves, y para curar inflamaciones. Incluso acerca del porqué de la capacidad de hacer cachondas a las vacas, atribuida por los campesinos peruanos a la sal de Huarhua, y del qué tiene que ver con su “calor”, no se puede más que especular, pero por lo menos en El Cocuy, la preñez de las vacas se llama “estar de calor”.

Como la concepción de que la sal andina es mejor para el ganado, por lo menos en Colombia y en el norte del Ecuador, no se circunscribe a la población indígena, sino que es muy difundida incluso entre los ganaderos mestizos, y como las cantidades de sal consumidas por el ganado superan en mucho las del consumo humano y aquellas necesitadas en la medicina, esta concepción se convierte ahora con frecuencia en el factor más importante cuando se trata de conservar métodos indígenas para producir sal: Como ya se mencionó, los ganaderos de los llanos llegaron a ser los más importantes compradores de sal proveniente de la última cocina de Nemocón, e incluso los bloques de sal de La Salina, luego de ser prohibidos para el consumo humano, son comprados casi exclusivamente para el ganado. Lo mismo vale para la sal de horma de Salinas-Imbabura (comp. Cailavet, 1979:360): Según el informe de varias vendedoras en el mercado de Otavalo, aún ahora vienen una y otra vez indígenas y mestizos para preguntar por la sal de horma, alegando que la necesitan para su ganado. El ganado –además de la medicina– constituye la razón principal de que ahora como entonces se comercialice la sal de Sacapulas hasta arriba del triángulo de Ixil (Reina & Monaghan, 1981:31s.), y de que la sal de San Mateo Ixtatan, en Guatemala noroccidental por lo menos hasta finales de los años 70, haya sido comprada a un precio tres veces más alto respecto a la misma cantidad de sal marina (Andrews, 1983:87).

Por consiguiente, el hecho de que la producción tradicional de sal, pese a todos los obstáculos, lograra persistir por algún tiempo, tiene que ver con que esta sal se clasifica de una manera distinta y que por lo tanto se prefiere para el ganado, el consumo propio y la medicina. Pero así como la clasificación es la causa de que persistan formas de producción específicas, al mismo tiempo constituye en parte su consecuencia. Porque la manera de cómo y qué sal se produce jugaba un pa-

pel ya en su clasificación. Por otro lado, justamente estos métodos de producción que hacen a la sal andina “caliente” son relativamente complicados y costosos, por lo que la competencia de la barata sal industrial se convierte en una amenaza cada vez más seria para ella. De esta manera, la persistencia y la desaparición de producción indígena de sal están estrechamente vinculadas la una con la otra.

#### 11.6. La “fría” sal marina y los blancos

La contraposición de sal “fría” y “caliente” corresponde también a otra pareja antitética: la sal “fría” es a la vez la sal de los blancos, mientras la sal “caliente” es la sal de los indígenas. Primero, son los blancos los que controlan la producción y distribución de sal industrial refinada, mientras la producción de aquellas clases de sal calificadas de “calientes” por regla general, ahora como antes, está en manos de indígenas o (en el caso de Salinas-Imbabura) de negros. Y segundo, lo que se ha dicho acerca de la preferencia de sal “caliente” para el consumo vale solamente para la población indígena o de impronta indígena, pero no para los blancos que recién después de la conquista incluso en la sierra daban preferencia a la sal marina, si es que podían conseguirla. Cieza de León (1984:174, 382) relataba que los españoles residentes en Cali no utilizaban la sal cocida de la sierra, con la mala reputación de ser amarga<sup>111</sup>, sino que consumían sal marina traída en barcos desde el Perú hasta Buenaventura. Un modelo que reaparece incluso en el México de la temprana colonia (Ewald, 1985:8) y en el Ecuador, donde un cronista anónimo relata que la sal de Salinas-Imbabura es “parda y amarga; estimanla solo los naturales; los españoles se proveen della de la mar, donde hay gran cantidad traída a Quito” (Jiménez de la Espada, 1965:207). Según numerosos informantes en aquel entonces (Caillavet, 1979:359) —y por lo menos en Otavalo, hasta muy entrado nuestro siglo— era sobre todo el difícil transporte, el que todavía ponía al revés la relación de precios entre la cocida sal andina y la sal marina. Y mientras, al parecer, en último término eran razones de prestigio las que inducían a la población blanca a utilizar la sal marina más cara, ya sólo el elevado precio de este artículo de lujo excluía a los indígenas de su consumo (comp. *ibíd.*) y hacía que la sal cocida continuara como la sal específicamente indígena.

No parece improbable que este antiguo patrón de consumo que incluso en aquel entonces tal vez tenía que ver más bien con la clasificación que con los precios, pero que no podía cambiar por razones económicas, se refleje en las actuales preferencias de sal entre los indígenas, los cuales –a los ojos de un economista– “tendrían” que cambiar por razones económicas, pero los que, por razones clasificatorias, a menudo no lo hacen o lo hacen de manera muy lenta. En otras palabras: mientras que antes no se tenía otra opción que consumir la propia sal, ahora se da preferencia a la sal andina tal vez justamente por haber sido siempre la sal propia y no la de los blancos <sup>112</sup>.



## Notas

- 61 La difusión exacta de estos tipos de aplicación de sal se deduce del cap. 11.4., en el cual se encuentra también la respectiva bibliografía.
- 62 Ver un resumen general respecto al sistema de “calor” y “frío” en Faust, 1994. Acerca de América del Sur véase también, por ejemplo, Faust, 1989:121-196, 1992:147-166 / Cifuentes, 1992 / Hahold, 1988 / Butt Colson & Armellada, 1985 / Queiroz, 1988. Acerca de Centroamérica, Currier, 1966 / Ingham, 1970 / Redfield & Villa Rojas, 1934:161ss. / Molony, 1975 / Cosminsky, 1975 / McCullough, 1973.
- 63 La afirmación, tan generalizada, de Butt Colson & Armellada (1985:134) que en México la sal por regla general se clasifica como “fría”, es simplemente errónea, al tener en cuenta los ejemplos arriba citados por mí. Además, por la falta de bibliografía no queda claro en absoluto en qué clase de datos se apoyaban los autores para hacer esta afirmación.
- 64 Faust, 1994 / Currier, 1966:256 / Redfield & Villa Rojas, 1934:161s. / McCullough, 1973:33 / Cosminsky, 1975:184.
- 65 Según la argumentación obtenida en Ilumán sobre el “calor” de la sal de horma (véase abajo), también entre estas dos clases de sal debería producirse una graduación de “temperatura”, al ser sal de horma más “caliente” que la sal cruda.
- 67 Lamentablemente, la literatura con frecuencia se contenta con dar una descripción general de los criterios clasificatorios seguida de una lista no comentada de sustancias “calientes” y “frías”. Pero de esta lista no se deduce cuáles son los motivos concretos de clasificar algo como “caliente” o “frío. Así, por ejemplo, Cosminsky, 1975 / Redfield & Park Redfield, 1940 / Redfield & Villa Rojas, 1934.
- 68 En ambos casos no queda claro de qué clase de sal se trata y si eventualmente otros tipos de sal tienen una clasificación distinta.
- 69 Esta combinación de color con el sistema de “calor” y “frío” no es un caso único. Así, por ejemplo, incluso entre los coyaimas y los natagaimas de Colombia el rojo está relacionado con “calor” y el blanco con “frío” (Faust, 1989:196), y al sur del Dpto. de Cuzco colores más claros al parecer son un indicio de “frío”, mientras colores más oscuros denotan “calor” (Hahold, 1988:45).
- 70 Otro criterio para la clasificación de la sal que lamentablemente no puede probarse con claridad es probablemente el gusto; sobre todo cosas de sabor muy amargo o picante se consideran “calientes”, en cambio, algo agrio y en su mayoría algo dulce se consideran “frío” (Faust, 1992:41). La sal, aunque en el fondo no cabe en ninguna de estas tendencias de gusto, sin embargo debería pertenecer más bien a la primera que a la segunda categoría. Porque, por lo menos en el Ecuador, la sal y el azúcar están en estricta oposición lo uno a lo otro y nunca se los mezcla en un solo plato (Pomeroy, 1988:140). Esto, de su parte, podría estar relacionado con que en Ilumán el azúcar se considera “frío”, mientras la sal es clasificada como “caliente”.

- 71 Ya Hernán Darío Correa, en Bogotá, llamó mi atención sobre este hecho, y aún en la misma La Guajira no había ningún wayuu con el que me entrevistaba durante mi estadía que conociera una clasificación de “caliente” y de “frío”.
- 72 Por “sal” se entiende aquí y a continuación cualquier clase de sal, mientras las sales especiales son señaladas como tales. Cuando no queda claro de qué clase de sal se trata, se lo marca con un signo de interrogación.
- 73 Con este ejemplo se hace evidente, una vez más, cuán fútiles son las informaciones que se encuentran por doquier en la literatura y que son del tipo de “entre los fulanos tales se aplica sal contra la diarrea”. ¡Esto no logrará nada más que conducir a errores y conclusiones erróneas!
- 74 Así que el hijo de Eudoro, de 18 años de edad, una vez cuando padecía de diarrea y dolor de barriga suponía que esto podría ser *tucutucu*, lo que contrajo al arar con los bueyes, porque el arado todo el tiempo pasaba por la tierra dando tantas sacudidas.
- 75 El tabaco de por sí es “neutral”, pero cuanto más se fuma de un cigarro antes de masticarlo tanto más “caliente” se vuelve el resto.
- 76 *ruta graveolens*.
- 77 Una enfermedad llamada *chucaque*, comparable al *tucutucu* tanto por los síntomas (fuertes dolores de estómago, vómito, diarrea) como por la causa –pero que en este caso la “sacudida” no es de naturaleza física sino psicológica– existe entre los campesinos del Dpto. de Piura, al norte del Perú. Según Marzal (1977:229s.), esta enfermedad, provocada por un fuerte sentimiento de pudor o de vergüenza, se parece al síndrome del *susto*, e incluso en ella es la sal (?) la que juega un papel en el tratamiento: aparte de oraciones, consiste en un “té con limón, frotar el estómago con cebolla machacada, sal y agua o chicha, sobar la barriga con cascarilla o jabón, escupir sobre el enfermo aguardiente”. En casos más graves, hay que buscar un curandero (ibíd.:230).
- 78 Los informes acerca del uso medicinal de la sal en El Chocó son de Maruja Vareschi, nieta de un hierbatero famoso en los alrededores de Quibdó y ahora residente en la Colonia Tovar (Venezuela).
- 79 Ya remití al hecho de que incluso en Guatemala la sal de las tierras altas se considera especialmente “caliente”, y por lo menos en las tierras altas de México Central se considera la diarrea por regla general como una enfermedad “fría”, aunque incluso en este lugar existe una variante “caliente”.
- 80 Según el esposo de Carmen, se agrega jugo de limón “frío” al agua salada que se usa para hacer gárgaras, con el fin de hacerla “más destempladita”, en vista de que los dolores de garganta se originarían del polvo o del calor. Aunque esto era contradictorio con sus demás informes y hasta con los de su mujer, esta argumentación sigue la lógica del “calor” y “frío”.
- 81 Por esta última razón, incluso en El Cocuy se hace gárgaras con una sal marina de color negro contra dolores de garganta, porque esta sal, contrariamente a la sal de La Salina, tendría ácido sulfúrico.
- 82 En realidad, puede referirse sólo a la sal de horma, que es “caliente”.
- 83 Ambos son “calientes”, por lo menos en su forma frita.

- 84 Es probable que la misma lógica de “calor” y “frío” rija también en la costumbre, difundida en el Perú (Arequipa y Hualgayoc) por lo menos a comienzos de este siglo, que para pulmonía y punzadas en el costado se lama trozos de sal (?) o que (para estas últimas) se tome sal de cocina licuada en aguardiente y que para resfriado se coma sal de cocina pulverizada o se la aspire por la nariz (Valdizán & Maldonado, 1922, t. 2:14).
- 85 “Los granos de sal [...] disueltos en orina humana reciente se utilizan para lavar las heridas de la cabeza, y se espolvorea en seguida la herida con azúcar ‘candi’ y sal de cocina” (Valdizán & Maldonado, 1922, t. 2:13s.).
- 86 Carmen me contó que una vez tuvo un gran corte en la planta del pie y una hija de ella una profunda herida en la inserción de dos dedos, la que llegaba hasta los huesos. Que los médicos durante semanas no habrían sido capaces de curar el corte aún queriendo amputarle a la hija los dos dedos, por lo que en fin habría hecho un intento con la aplicación de sal: que dentro de pocos días, sólo por andar en la tierra salada, se habría curado el pie y que hasta los dedos de la hija dentro de poco tiempo se habrían sanado con la sal frotada en la herida. Ahora se ve de estas lesiones nada más que cicatrices.
- 87 Con la desinfección (debido a la concentración natural de yodo) me justificaron incluso en Manaure el frotamiento de heridas abiertas.
- 90 Al tomar en cuenta la vinculación del efecto con la “temperatura”, en cuanto a la costumbre muy difundida en la región de Otavalo de utilizar compresas (de sal) para abscesos, con el fin de hacer que se revienten y se sequen, debería tratarse de sal marina “fría”. Pero lamentablemente una vez más no queda claro si es así.
- 91 En Manaure se utiliza sal marina, en El Chocó, al parecer, sal comprada en la tienda.
- 92 En favor de esta coincidencia habla también el hecho de que, según esta misma informante, “es de suma importancia que una madre poco antes y poco después del parto sea protegida de cosas ‘frías’” (ibíd.).
- 93 En cambio, en El Cocuy la sal es considerada como nociva para los ojos, porque la sal hace daño al hígado. Y lo que hace daño al hígado también es malo para los ojos, los cuales tienen alguna relación con el hígado, que no me había sido explicada en detalle.
- 94 De acuerdo al criterio de clasificación aplicado por Carmen, incluso esta solución debería ser “caliente”, lo que, empero, resulta contrario a la dirección del efecto (“sacar”).
- 95 Esta prohibición incluye en Ilumán explícitamente la sal marina, aunque se la clasifica de “fresca”, lo que indica que, a pesar de ser más “fría”, no es “fría” en sí.
- 96 Aparte del caso de los mestizos de Otavalo, el único caso conocido por mí en el cual se aplica sal para una enfermedad de fiebre se encuentra en Valdizán & Maldonado (1922:14): “La sal disuelta en una taza de café, con limón y aguardiente de uva, se toma para combatir la ‘terciana’ [malaria] (Huancayo)”.

- 97 Como la sal posee “energía” o “electricidad”, en El Cocuy se soterra 1 a 2 kilogramos de sal por debajo de los pararrayos, con el fin de atraer el rayo y de conducirlo a la tierra.
- 98 La pérdida del alma puede provocarse en este caso por susto o excitación (por ejemplo, al caer, por encuentros con espíritus, durante el acto sexual, etc.), pero también por espíritus de los antepasados o brujería (Vogt, 1969:370, 421.).
- 99 En cuanto a la sal que se utiliza aquí para curaciones, pero también en la vida cotidiana, se trata de los panes de sal cocidos que proceden de Ixtapa.
- 100 El calentamiento simbólico o real de pacientes que sufren de una pérdida del alma, es muy difundido en América Central y del Sur (véase, por ejemplo, Rubel, 1964:275ss. / Butt Colson & Armellada, 1985:15s.).
- 101 Entre los akawaíos y los pemones se la incluye además explícitamente en las enfermedades “frías” (Butt Colson & Armellada, 1985:149); entre los coyaimas y natagaimas con frecuencia se la considera “fría” (y provocada por el “frío” de la luna menguante), pero puede ser también –como al sur de Colombia (Faust, 1983:84s.)– “caliente”, o sea, provocada por un exceso de “calor” interno (Faust, 1989:136s., 145, 180s.). En este caso habría que aclarar una vez más que este brote de “calor” termina con inclinarse al “frío” (véase cap. 11.1.).
- 102 Como no se conoce la “temperatura” de la sal utilizada ni la enfermedad, esta conjetura no puede ser más que una especulación. Porque, mientras el “mal de ojo” entre los Coyaimas y los natagaimas conduce a una enfermedad “fría” (Faust, 1989:138), entre los zapotecas conduce a un “sobre calentamiento” (Sault, 1990:82).
- 103 De acuerdo a este mismo principio, los zapotecas protegen todavía la comida del “mal de ojo” al agregarle vainas de pimienta, porque el condimento mata el mal y hace daño a los ojos de la persona con su mirada fija, o en Yucatán se procede a fastidiar niños expuestos al peligro, para que con la rabia se “acaloren” (Sault, 1990:83). Faust (1983:91) relata –aunque sin referirse al sistema cálido-frío– de una semejante práctica que se ejercía en la costa pacífica de Colombia.
- 104 La clara del huevo es “fría;”, en cambio, la yema del huevo es “caliente”.
- 105 El *ají* también es “caliente”.
- 106 En mi opinión habría que pensar si en muchos casos sería mejor designar la llamada “pérdida del alma” como pérdida de “energía” o de “fuerza vital”. Prescindiendo de que el concepto occidental de alma posiblemente de ninguna manera coincide con el concepto indígena llamado “alma” en la literatura, esto cuadraría mejor con los métodos de tratamiento en los cuales, por lo menos en casos menos graves, se trata en primer lugar de suministrar “energía” o “calor”. Además –y esto es tal vez aún más importante–, con ello se quitaría a las enfermedades tales como el *susto* el aura de lo exótico o dramático que sugiere el término “pérdida del alma” y los que en la realidad de las culturas en las cuales están englobados probablemente pocas veces tienen: así que, por lo menos en El Cocuy, una enfermedad como *tucutucu* es algo cotidiano y de ninguna manera sensacional.

- 107 Y de lo eficaz de un sistema basado en las categorías de “calor” y “frío” pude convencerme durante mi estadía en El Cocuy repetidas veces y en parte en carne propia (Comp., por ejemplo, también Faust, 1989:179ss.).
- 108 La cachi cerraja, considerada como “caliente” dentro del sistema indígena (Cifuentes, 1992:52), ha sido clasificada por Rosa también como “fresca”, al igual que el orégano, en vista de que ambas plantas son buenas para la cólera que acalora la sangre.
- 109 La luna creciente se vuelve cada vez más “fría”, alcanza su fase más “fría” en su estado de luna llena y, al menguar otra vez, se vuelve más “caliente”. Su grado más “caliente” lo alcanza en el novilunio –pero aún esto es relativo, porque en total la luna siempre es “fría”. Por consiguiente, la fase de la luna menguante es el período de la siembra y de la cosecha, porque dicen que en esta fase las plantas y las frutas son más resistentes.
- 110 El arrayán es clasificado como “caliente”, mientras la manzanilla en sí es “neutral”, pero preparada con agua hervida es también “caliente”.
- 111 Así, por ejemplo, Cieza de León, 1984:172, 174 / Jiménez de la Espada, 1965:207 / Ewald, 1985:8 / Estrella, 1986:31.
- 112 Por el contrario, esta vinculación también podría ser el motivo por el que los indígenas de una aldea cercana a Otavalo, en la Fiesta de Corazas, entregan a los mestizos como obsequio ceremonial justamente no la tradicional sal de horma, sino sal marina (Caillavet, 1979:360).



## MITOS DE ORIGEN, DUEÑOS PROTECTORES Y OFRENDAS

### 12.1. Mitos de origen

La sal no sólo es producida, distribuida y clasificada, sino también es tema de narraciones míticas, de las cuales cada una resalta distintos aspectos de este elemento cultural.

Esto es especialmente evidente en Maras, donde dos mitos totalmente distintos tratan del origen de la fuente de sal local: la primera de estas narraciones comienza con una sublevación urdida por la población tributaria de Maras contra un poderoso cacique incaico, el que finalmente se puso tan furioso que envió un contingente de soldados para castigar a los rebeldes:

*[...] pero los rebeldes habían huido luego de haber construido trampas mortales para los soldados del cacique; muchos de ellos murieron envenenados por ponzoñas hábilmente colocadas en los senderos. Indignado el cacique, invocó al Taita Inti (Dios Sol) para que castigara a estos infieles tributarios. Taita Inti hizo llover sal para que las tierras se hagan estériles y saló también las aguas para que los rebeldes no tengan con qué calmar su sed (Palomino Meneses 1985:156).*

En cambio, un cuento totalmente diferente acerca del origen de la fuente lo narra el segundo mito, tal vez originado más tarde, pero también puede ser que sólo con posterioridad adquirió un toque cristiano:

*[...] en tiempos antiguos, San Cosme y Damián llevaban agua salada hacia Lares, a efecto de aliviar la necesidad de sal en aquellos alejados lugares. Pero San Francisco, patrono principal del pueblo*

*de Maras, viendo la necesidad de este elemento en la alimentación de los mareños, derramó el agua mientras Cosme y Damián dormían en el actual lugar del manantial durante su fatigosa marcha. El agua derramada se convirtió en manantial permanente para beneficio de los mareños, gracias a la intervención de su santo patrono (ibíd.:157).*

En el primer caso, la sal que llueve para que las tierras se hagan estériles y el agua se haga imbebible es un castigo divino; en el segundo caso es un regalo del santo local, quien con ello mejora la alimentación de sus protegidos. Lo que a primera vista parece una contradicción, corresponde exactamente a la ambivalencia de la sal, aparecida una y otra vez en relación con su clasificación de “caliente”. Posee virtudes curativas, pero aplicada erróneamente o con despreocupación conduce por su parte a enfermedades; es de primera necesidad, pero “quema” cualquier planta. Y sólo ambos cuentos en conjunto dan por resultado un cuadro completo de la situación en Maras, porque, por un lado, la sal forma una parte importante de la alimentación cotidiana y en su calidad de medio de trueque por cereales y papas juega un importante papel en la subsistencia. Por otro lado, es justamente la sal la que es responsable del pobre rendimiento agrario de las tierras de Maras, las que hacen necesario un complemento de la subsistencia (véase p. 80). Por consiguiente, incluso en este plano la sal es ambivalente o precisamente “castigo” y “regalo” a la vez.

Pero, al prescindir de esta tematización de la ambivalencia de la sal, que se da sólo cuando se juntan ambos mitos, cada uno de los dos responde por separado a una pregunta importante vinculada con la distribución desigual de los recursos de la sal: ¿por qué son justamente los mareños los que poseen sal, mientras sus vecinos se quedaban con las ganas o –al recalcar el otro aspecto– se quedaban libres de ello? En la primera narración que pone de relieve las cualidades negativas de la sal, se lo justifica con una transgresión (¿mítica?) dirigida al fin y al cabo contra el orden divino <sup>113</sup>. En la segunda, en la cual se hace recalcar la necesidad vital de la sal, es la astucia del patrono la que proporciona la sal a los mareños, destinada en realidad a otros. En ambos casos, la explicación y justificación de la mala distribución de los yacimientos de sal está proyectada hacia un pasado mítico.



Un mito, reproducido por Duviols (1974-76) en tres diferentes versiones, explica el origen de la fuente de sal en Yanacachi de manera distinta. La versión más antigua se encuentra en una crónica redactada a comienzos del siglo XVII por un misionero jesuita, en la cual se dice:

*Fabulan los yndios por tradicion que de un pueblo que se llama Cayna uinieron al de San Joan de Yanacachi [...] tres carneros de la tierra blancos, macho y hembra y una cria y que llegando a aquel pueblo donde ahora es el manantial el uno dellos se puso a orinar y que un yndio de aquel pueblo lo quiso coger y no teniendo con que enlazarlo le tiro la manta que era la capa con que uenia cubierto el yndio y el carnero assi como estaua orinando, se entro debaxo de la tierra y la manta se quedo y que assi como estaua orinando se a quedado y que lo que orina es la agua salada (ibíd.: 285).*

Las dos restantes llamas seguían su camino hacia el otro pueblo, donde con la una ocurrió lo mismo, mientras la tercera huía a un pueblo aun más lejano, con el fin de desaparecer igualmente en la tierra, y alimentaba con su orina una tercera fuente de sal.

Una versión mucho más detallada del mismo mito fue narrada hacia 1870 en Huacar, situado en un nivel más bajo y antes un importante centro comercial de los incas que proveía de sus fuentes de sal a toda la provincia. Por razones de espacio, se la puede reproducir sólo en forma de resumen:

*Cuando los naturales, queriendo seguir siendo independientes, huían de los incas que estaban avanzando, se quedaron sólo dos llamas en Huacar. Como era su orina la que suministraba las fuentes de sal, los recién llegados las trataban bien y pronto les rindieron culto. Pero, aunque andaban sueltas y venían cada día para alimentar las fuentes, nadie las podía ver. Pero la armonía entre los hombres y las dos llamas llegó a su fin cuando un mitmac de 16 años de edad, oriundo de la tribu de los Cañaris, se enamoró de la hermosa hija de una nativa y del inca, aunque esto no les era permitido ni de parte de su cacique (porque el muchacho todavía era demasiado joven) ni de parte de la madre de la muchacha (la que*

*esperaba un partido mejor). Cuando los dos se dieron cita de noche en las afueras del pueblo y dormían juntos en secreto, fueron sorprendidos por las dos llamas, las cuales murmuraron algo de un escándalo y luego se fueron. Unos testigos así —aunque se quedaran callados— eran peligrosos, y para ahuyentar a los dos animales sumamente sensibles, los dos amantes no tenían que hacer otra cosa que hacer propagar rumores acerca de las llamas: que se habrían dado citas con guanacos, que se habrían peleado, etc. Esto les hirió a los animales a tal punto que se dirigieron Huallaga arriba y volvieron a establecerse primero en Yanacachi. Al día siguiente estaba agotada la fuente de Huacar, y todas las oraciones y ofrendas para hacer volver a las llamas resultaban inútiles. Cuando, finalmente se remontó hasta los orígenes de los rumores que habían ahuyentado a los animales, se descubrió a los dos amantes, los cuales confesaron todo y fueron sancionados con la muerte. En cambio, en Yanacachi nació una nueva fuente de sal gracias a la orina de las llamas, lo que dio motivo para celebrar una fiesta alegre de varios meses de duración. Cuando esto llegó a oídos de los moradores de Huacar, enviaron, infructuosamente, mensajeros y hasta procesiones enteras para hacer volver a las dos llamas, mientras los habitantes de Yanacachi duplicaron sus esfuerzos por retener a los animales con ellos. En fin, entre los dos pueblos estalló una guerra de cien años de duración, a la que sólo los españoles pusieron fin al destruir ambos pueblos —pero sin que jamás llegaran a ver las llamas, a las que también habrían matado. Por último, murió una de las llamas, afligida por la muerte de Atahualpa, pero su cuerpo se transformó en sal y así seguía nutriendo la fuente de Yanacachi. La otra llama sigue con vida —triste y muy sola— y se deja ver sólo por aquellos indios que siguen fieles a la tradición de sus antepasados (según Duviols, 1974-76:294ss.).*

Esta narración significaba para los habitantes de Yanacachi mucho más que un simple cuento, y cuando un hacendado blanco —en 1870— se puso a buscar una veta de sal que suponía debajo de la fuente, todo el pueblo opuso resistencia por temor de que alguien se apropiara del cuerpo de la llama desaparecida en este lugar. Bajo estricta vigilancia de parte de los indígenas se seguía cavando hasta que, por fin, se dio con un gran peñasco, el que, según convicción general, no podía

ser otra cosa que esta llama muerta que después en una noche inexplicablemente desapareció del foso. Cuando se continuaba trabajando y todavía no se hallaba sal, los nativos no se extrañaban, porque, debido a la desaparición de la llama muerta, era lógico que ya no podía descubrirse ninguna sal.

Los indígenas tampoco consideraban un enigma la desaparición del peñasco al que ya jamás se podía localizar, porque en su opinión la llama “petrificada” simplemente se había ido para que no cayera en manos de los foráneos –y si bien la fuente sigue siendo salada, eso se debe sólo a que la llama sigue con vida y en secreto todavía la alimenta a su manera (ibíd.: 297).

Cien años después de estos acontecimientos, el mismo Duviols llegó a oír en Yanacachi una tercera, pero mucho más corta, versión de este mito:

*[..] los llameros de Yanacachi fueron inducidos a construir el puente del inca. Mientras estaban trabajando, las llamas que no habían sido atadas se pusieron a esconderse por debajo de la tierra, de la cual se veía brotar las fuentes saladas (ibíd.: 293).*

Ante todo, este mito combina sal con orina, una combinación que aparece también en el mito de origen de los sacapultecos (véase p. 50.), en el cual la sal brota de la orina del *nagual*, y en el mito de Pareni de los campos (p. 170.). Esto se explica tal vez con la alta salinidad de la orina que presuntamente ya servía de base para producir sal cuando no había otra opción (véase cap. 3.6.).

Pero ¿por qué en Yanacachi es justamente la orina de las llamas, o sea, su cuerpo transformado en sal, el que alimenta las fuentes con sal? ¿Cómo se llega a relacionar la llama con sal, una combinación que como motivo central se extiende a través de las tres versiones del mito? Con respecto a esta pregunta se ofrecen diferentes posibilidades de interpretación.

En primer lugar, tanto las llamas como la sal jugaban un rol decisivo en la subsistencia de Yanacachi, donde extremas condiciones cli-

máticas prácticamente imposibilitaban la agricultura (ibíd.: 287, 292s.): Con sal se podía trocar los productos de primera necesidad provenientes de zonas ecológicas complementarias, pero ella adquiría un valor sólo si también estaban a disposición los medios de transporte necesarios para el comercio. Así como en la subsistencia de los llameros (véase cap. 6.2.1.), también aquí la sal y las llamas van juntas, y eso en el sentido de que una vida en las regiones altas del archipiélago vertical resulta imposible sin algún intercambio, y un intercambio sin bestias de transporte (llamas) y sin algún recurso solicitado por todas partes (como, por ejemplo, la sal) tampoco resulta factible. Por consiguiente, la sal –tal como se lo describió en el mito– sólo gracias a las llamas se convirtió en lo que significaba para Yanacachi, y sin estos animales en gran parte hubiera continuado sin importancia y, por lo tanto, nunca hubiera adquirido la calidad de un elemento cultural.

Pero si se toma como punto de referencia las caravanas de llamas, la combinación de sal y llamas puede explicarse también de una manera distinta: como aún en el altiplano peruano, con sus recursos relativamente abundantes (véase cap. 2.1.), no se encontraba sal en cualquier lugar, gran parte de la población sólo a través de los llameros tenía un acceso indirecto a este mineral –entonces, la sal llegaba normalmente con las llamas. En este sentido, las llamas míticas que alimentan las fuentes de sal podrían entenderse tal vez como una transferencia de la estructura del caso normal (llamas = sal) al caso específico de la propia fuente de sal, es decir, al acceso directo a la sal. Formulado de otra manera: donde la sal no es suministrada por llamas “reales”, son las llamas míticas las que asumen esta tarea.

Aparte de esta vinculación de la sal con las llamas, sobre la cual volveré a continuación, porque ambas están vinculadas la una con la otra aún en un plano distinto, incluso el mito de Yanacachi, al hablar en su segunda versión de que las llamas son ahuyentadas por las calumnias de los dos amantes, una vez más da una respuesta a la pregunta de por qué un pueblo posee sal y el otro no (véase también p. 182s). No es de extrañar que esto haya terminado en una guerra entre Huacar y Yanacachi, si se toma en consideración los conflictos que frecuentemente se libraban por las codiciadas fuentes de sal, lo que podría referirse a

acontecimientos históricos. Semejante trasfondo histórico puede tener la conclusión de esta narración: la referencia a que los españoles habrían matado las llamas si las hubieran encontrado. La muerte de una de las llamas, afligida por el hecho de que los españoles habían asesinado a Atahualpa y la observación de que la llama restante se presenta sólo a indígenas que conservan las tradiciones es más entendible si se toma en cuenta que la decadencia de la tradicional producción de sal indígena, relacionada con estas llamas, está estrechamente vinculada con los españoles y su política de monopolios, iniciada recién después de la conquista.

Sobre otro aspecto de la sal se trata en el mito del origen de los sacapultecos (p. 50), según el cual, a finales de las migraciones míticas, una vez creada la sal de la orina del *nagual*, comienza la continuidad cultural de este grupo, para cuya identidad la producción de sal hasta ahora juega un papel decisivo. El hecho de que el *nagual* de su antepasado Ahau Canil creó la sal y les encargara su producción como tarea específica, da razón no sólo de la mala distribución de los recursos de sal sino también de por qué su producción todavía hoy se circunscribe a un determinado grupo de Sacapulas —es decir, a aquel grupo que deriva su origen de Ahau Canil.

Una semejante función de justificación y de legitimación debería haber cumplido también Uixtocioatl, la diosa de sal azteca (véase p. 49). En la diosa propia, de la que disponían los salineros dentro del panteón azteca, se refleja por lo menos el estatus de especialistas del que gozaba este grupo. Pero el mito (que relata que llegó a ser la diosa de la sal no antes de que sus hermanos, al pelear con ella, la arrojaron al agua salada donde inventó la producción de sal), una vez más evoca algo conocido ya en el caso de Maras (véase arriba): la sal como castigo que, si se sabe cómo aprovecharse de ello, puede tornarse en algo del todo positivo —es decir, en sal de mesa. Justamente por tal razón ha sido venerada por los salineros (Sahagún, 1990:128), y junto con la diosa del agua y la de los alimentos constituía una de las tres deidades que mantenían con vida al pueblo común (ibíd.: 16s.).

Mientras que todos los mitos tratados hasta ahora, aparte de otros aspectos, explican por qué la sal, o sea, su producción, está circunscrita a determinados grupos (o –como lo hace el mito azteca– reflejan un estatus de especialistas en la cosmología), las dos narraciones conocidas de los campos hacen resaltar todo lo contrario: porque, como ya ha sido mencionado, en el mito acerca de la heroína cultural Pareni se trata no sólo del origen de la sal sino, en último término, también de la explotación multiétnica:

*A diferencia de otros mitos, la heroína, de un matrimonio a otro, de una aventura a otra, recorre todas las tierras de los campos: produciendo, en cada etapa de sus peregrinaciones, los salitres cavernícolas o las eflorescencias salinas que vienen a lamer los animales y que no son otra cosa que la orina de ella o de su hija. Cansada de tantas decepciones matrimoniales, después de haber perdido sus hijos que se habían transformado en los mamíferos más sabrosos –los que el cazador acecha cerca de las salinas–<sup>14</sup> emprende, junto con su única hija sobreviviente, un último viaje que le conduce desde una periferia personalizada a través de cada provincia [...] hasta llegar a lo que llega a ser el centro del territorio arawak, debido a su transformación en sal (Renard-Casevitz, 1993:29).*

Creada por la heroína cultural de los campos junto con los animales de caza más importantes, la sal aun aquí entra en escena en calidad de un elemento cultural explícito y otra vez consiste, por lo menos en parte, en orina. Pero lo esencial de este mito es que los yacimientos de sal en el Cerro de la Sal, aunque ahora concentrados en un solo lugar, al fin definitivamente tienen su origen en todas partes: como Pareni desciende de cada grupo campa, los que viajan al Cerro de la Sal van a buscar sólo aquella parte con la cual contribuían, a través de Pareni, a formar el cerro. Y del hecho de que el acceso a artículos escasos tales como la sal, no debe ser bloqueado y de que lo importante no es la propiedad sino la distribución, se trata también en el mito de Pachacamáite, reproducido ya en otro lugar.

No importa si los mitos reflejan la mala distribución de la sal y la limitación de su explotación, o más bien el libre acceso a este recur-

so, repercutiendo de manera al mismo tiempo afirmativa y legitimadora en cada una de estas formas de explotación diametralmente opuestas: Todos ellos tienen en común que provienen de regiones y de etnias donde la sal tiene una importancia primordial para la subsistencia, para un grupo de especialistas o para todo el sistema económico y político. Lo que a su vez se relaciona con que la sal, en todos estos lugares, constituye un artículo muy solicitado pero bastante escaso. Esta vinculación tal vez explica también por qué justamente en La Guajira, al parecer, no existe ningún mito de origen propio acerca de la sal <sup>115</sup>: La sal nunca era escasa en este lugar, sino siempre abundante, y la eminente importancia económica que tiene ahora en Manaure la adquirió no antes de lo que va de este siglo.

## 12.2. Los verdaderos dueños de los yacimientos de sal

Pero que la creación de las fuentes de sal se llevara a cabo en un pasado mítico no significa que se trate de un acontecimiento concluido –todo lo contrario: la vinculación de sal con el ser no humano que la creó con frecuencia persiste hasta el presente, y no sólo en el sentido de que algunas formas actuales de explotación y de distribución tienen su explicación, argumentación y legitimación con la manera de actuar de estos seres en el pasado.

En Sacapulas, el *nagual* sigue siendo el alter ego de las salinas <sup>116</sup>, consideradas como seres animados. Es alto, todo vestido de blanco y con un sombrero de ala ancha, y –según dicen– en ocasiones se lo puede ver de noche. En último término, es él y no la tierra salada en sí el que provee a los sacapultecos de sal (Reina & Monaghan, 1981:17s.). Una plataforma de un templo del postclásico indica que semejantes vinculaciones de yacimientos de sal con dueños protectores o dioses existían ya entre los mayas prehispánicos. En cambio, ahora son las cruces las que en San Mateo, Ixtapa y Atzam establecen la comunicación con los verdaderos dueños de las fuentes, las deidades ancestrales y las deidades telúricas (Andrews, 1983:11, 56ss., 62, 85s. / comp. Vogt, 1969:386ss.). Como se evidencia con especial claridad en los acontecimientos de 1870 (véase p. 166s.), de manera parecida persiste incluso la relación de las llamas míticas con las fuentes de Yanacachi más allá del

pasado, y mientras su agua sigue siendo salada, son estos seres los que las alimentan.

Los verdaderos dueños de las fuentes pueden ser también santos cristianos, los cuales, empero, en la mayoría de los casos se distinguen sólo de nombre de los antiguos dueños protectores prehispánicos. De esta manera, el círculo de los dueños de la “playa” en Sacapulas se extiende no sólo a los descendientes del Ahau Canil, sino comprende también numerosos santos venerados por las cofradías en la iglesia local. Los ingresos ganados con la sal de estas playas antes fueron utilizados por las cofradías, para financiar las fiestas que organizaban en honor del santo (Reina & Monaghan, 1981:18). En cambio, en el Maras peruano, donde una parte de los evaporadores también estaba en posesión de santos, parece que las ganancias beneficiaban no tanto al mismo santo sino más bien al párroco católico (véase p. 97). De manera parecida, incluso la fuente de Atzam, en último término, está vinculada con los dioses ancestrales a través de tres cruces (véase arriba). Pero al mismo tiempo es protegida y proveída de sal por la Virgen del Rosario de carácter cristiano, a la cual está consagrada la iglesia adyacente (Vogt, 1969:567 / Andrews, 1983:62 / Ewald, 1985:10).

Pero si los verdaderos dueños de los yacimientos de sal son seres distintos de los hombres, entonces, con su explotación, va unido un compromiso: los dueños protectores, los dioses o los santos tienen que ser recompensados por lo que los hombres les quitan. Por tal razón, en Sacapulas, cada vez que se comienza a cocer la solución salina, se pide perdón a dios y a la tierra en una oración, y una vez al año, al lado de una cruz en medio o en el “corazón” de la playa, se celebra un ritual durante el cual uno de los shamanes mayores de aquel barrio donde viven los salineros y los descendientes del Ahau Canil pide, por intercesión de su propio *nagual*, perdón al *nagual* de la salina por los pecados de los salineros. Además, le da en ofrenda resina de *copal*, incienso y velas, a efecto de que siga proveyendo la tierra de sal (Reina & Monaghan, 1981:18). En las cruces colocadas sobre las fuentes de sal de San Mateo, Ixtatan, Ixtapa y Atzam son sobre todo las ancianas las que una y otra vez ofrecen sacrificios de incienso a los dioses ancestrales para que no azoten las fuentes (Andrews, 1983:11, 56s., 85s.) y en Atzam la incum-



bencia de los cofrades no consiste sólo en la extracción de la sal sino también en la veneración de la Virgen del Rosario (Vogt, 1969:169s.).

Además, en honor de esta santa de la fuente se celebra una vez al año una ceremonia de varios días de duración, durante la cual se traslada la estatua primero por tres días desde Atzam hasta la iglesia principal del cercano Zinacantán, luego se la devuelve solemnemente a Atzam. En esta ocasión toman parte en la continuación de la fiesta todos los funcionarios de la jerarquía civil-religiosa de Zinacantán, los que, durante un ritual celebrado cada dos semanas, suelen recibir regalos ceremoniales de sal provenientes de Atzam <sup>117</sup>. La parte más importante de este evento la constituye una ceremonia, durante la cual de mañana, en presencia de todos los participantes, se bajan dos incensarios encendidos a la fuente captada por el tronco hueco de un árbol y luego se la tapa bien (lám. 6). Los incensarios se quedan todo el día en la fuente, y sólo muy entrada la noche –al final de una fiesta general, acompañada de borracheras, fuegos pirotécnicos, bailes y oraciones– se los saca (ibíd.: 563ss.). Aunque el significado y el objetivo de todo el ritual, según Vogt (ibíd.: 567), consiste en la veneración de la Virgen del Rosario, parece que en cuanto a la segunda parte de la ceremonia se trata con toda claridad de una ofrenda a la fuente misma, o sea, a las deidades ancestrales o telúricas vinculadas con ella.

De forma análoga, se menciona en las actas de un proceso de idolatría del siglo XVII que la fuente salada de San Blas, situada cerca de la fuente de Yanacachi y que según la primera versión del mito de Yanacachi nació de la orina de la tercera llama (véase p. 165), es venerada como deidad y recibe ofrendas para que su agua no se agote:

*...aviendo reconocido que desde donde desagua asta donde empieza el manantial de agua salada ay una sequia larga por debajo de tierra por donde tubo noticia el dicho cura, que Pedro Quisquica, por otro nombre Pedro Ynga, su mujer, y con yndios, entravan bestidos a la manera antigua con una camiseta de muchos colores y llevando cuyes y llamas ofrecían al puquio salado ... en el hallamos un cuy muerto con un grano de maíz en la boca... unas cazuelas que fueron tres con una poca de lana hilada... (Duvíols, 1974-76:293).*

La razón de que la fuente (que en realidad nace de una llama mítica) justamente reciba, entre otros dones también una llama, resulta incomprensible. Parece que incluso estos ritos recibieron posteriormente un toque cristiano, porque, según relatan las actas a continuación, la fuente era bendecida cada vez en las vísperas de la fiesta patronal de San Blas. Además, con ocasión de este evento se mataba a una llama, cuya carne se repartía entre todos los participantes de la ceremonia (ibíd.).

Los aztecas celebraban una gran fiesta de diez días de duración en honor a Uixtocioatl, con ocasión de la cual sacrificaban no sólo prisioneros y esclavos sino también la representante de la diosa. Una impresionante descripción de esta fiesta, tal como se la refirieron informantes aztecas después de la conquista, la transmite Sahagún (1990:128ss.):

*Diez días continuados bailava en el areito con mugeres que también bailavan y cantavan por alegrarla; eran todas las que hazían sal, viejas, moças y muchachas. [...] La que iba compuesta con los atavíos de la diosa, y que havía de morir, iba en medio de todas ellas, y delante de ella iba un viejo que llevaba en las manos un plumaje muy hermoso [...]; passados los diez días, toda una noche entera bailava y cantava aquella que havía de morir, sin dormir ni reposar, y traíanla de los braços unas viejas, y todas bailavan en esta noche. También bailavan y velavan los esclavos que havían de morir delante de ella [...]. Cuando era la fiesta, adereçábanse los sátrapas que havían de matar a esta muger, que la llamavan como a la diosa Uixtocioatl, y a los captivos a los cuales llamavan uixtoti. Y también ivan compuestos con los ornamentos conformes a la fiesta, con sus papeles al pescueço, y en la cabeça llevavan unos plumajes a cuestras [...]. Toda la gente que mirava el areito tenía en las manos flores amarillas [...]; luego subían a la muger que havían de matar, que dezían ser imagen de la diosa Uixtocioatl, a lo alto del cu de Tláloc, y tras ella subían a los captivos [...]. Estando todos arriba començavan a matar a los captivos, los cuales muertos, mataban también a la muger a la postre, a la cual echada de espaldas sobre el taxón, cinco mancebos la tomavan por los pies y por las*

*manos y por la cabeça, y teníanla muy tirada; poníanla sobre la garganta un palo rollizo al cual tenían dos apretandole, para que no pudiese dar voces al tiempo que la abriessen los pechos [...] el que había de matar estava a punto; en estando como había de estar, luego con dos manos la dava con el pedernal por los pechos, y en rumpiendo el pecho, luego la sangre salía con gran impetu, porque la tenían muy estendida y el pecho muy tieso. Y luego metía la mano el mismo que la degolló y sacava el coraçon, y luego le ofrecía al sol y le echavan en una xícara [...]. Cuando estas cosas se hazían de la muerte de esta muger, tocavan muchas cornetas y caracoles. Luego descendían el cuerpo de aquella muger y el coraçon cubierto con una manta* <sup>118</sup>.

Aparte de Uixtocioatl, era Xiuhtecutli, el dios del fuego, de cuya competencia era todo lo que tenía que ver con la cocina, al que le incumbía la producción de sal —en otros días de fiesta le sacrificaban esclavos y animales (ibíd.: 77ss., 89).

Estos sacrificios y la veneración, de los cuales las fuentes de sal, los dioses de sal y los dueños protectores gozaban y siguen gozando hasta ahora por lo menos en Chiapas y en las tierras altas de Guatemala, se hacen más comprensibles cuando se rememora la gran importancia de la sal en las culturas latinoamericanas, gracias a su calidad de artículo escaso pero codiciado. La sal era una sustancia que en realidad, en todas partes donde se la conocía o llegaba a conocer, se la consideraba parte esencial del mínimo vital; jugaba un importante papel no sólo en el propio consumo sino también en la medicina, en la ganadería y en la conservación, y por ser tan codiciada es que en parte fue producida de una manera sumamente complicada, y comercializada a través de larguísimas distancias; conducía a la especialización y hasta al desarrollo de ciudades; fue motivo de guerras, pero también de alianzas políticas y, en fin, constituía un artículo de trueque tan importante que de él dependían sistemas comerciales y económicos enteros. No es de extrañar que esto se traduzca también en el plano religioso y ritual y dé motivo para ofrendas, a efecto de evitar que se agoten las fuentes, etc. . Por otro lado, parece que el funcionalismo, con el cual Andrews (1983:11, 58, 86) interpreta la veneración ritual de las fuentes en Chia-

pas y Guatemala, resulta ser demasiado simple: para él es tan sólo el miedo al agotamiento de las fuentes y a la catástrofe económica vinculada con ello el que induce a los productores indígenas de la sal a dar ofrendas a las fuentes, o sea, a los dioses ancestrales que están detrás de ellas. El que esta hipótesis, aunque tenga algo de cierto, es demasiado estrecha en su concepción, se hace evidente ya por el ejemplo de Atzam, donde un número mucho mayor de personas que el mismo salinero toma parte en la ceremonia para una fuente de sal, que por añadidura no tiene ninguna importancia económica sino sólo un significado ritual. Pero más importante es que con esta hipótesis cae en el olvido algo que constituye casi el trasfondo de la forma de cómo se refleja el significado de la sal y el miedo al agotamiento de las fuentes, y lo que tal vez podría llamarse una cultura de la reciprocidad entre el hombre y el más allá, una cultura difundida en toda América Latina: lo que se oculta detrás de todos estos rituales y sacrificios es, entre otros aspectos, la idea de que el hombre no es el verdadero dueño de un mundo que en realidad pertenece a los antepasados, espíritus, dioses u otros seres del más allá, los cuales por lo tanto merecen una continua recompensa por el uso de “su” mundo <sup>119</sup>.

## Notas

- 113 Porque no es el *cacique* sino el Dios Sol el que envía la lluvia de sal.
- 114 De manera parecida se relacionan las fuentes de sal con los animales salvajes también entre los coconucos y los yanacona residentes en el macizo central de Colombia: “Los saleros o saladeros en los páramos son de enorme importancia para el *macuco* [shamán], porque allí puede cazar los animales que necesita para sus acciones. Durante las noches después de plenilunio en las cuales, según opinan los indígenas, cualquier animal y también el hombre tiene que consumir muchísima sal, se reúnen los animales preferidos de *jucas* [del dueño del monte], tales como la danta, el oso y el venado, en las fuentes de sal así convirtiéndose en presa fácil” (Faust, 1992:68).
- 115 De todos modos, en la recopilación más completa de mitos de los wayuu (Wilbert & Simoneau, 1986) la sal aparece sólo dos veces, y aún así únicamente en forma de motivo secundario, al margen de narraciones que en realidad tratan de otros temas. Así que en un mito, en el que se trata del origen de los cerros y de los diferentes clanes de los wayuu, se quedan en la tierra algunos

pozos de agua salada después de que el creador Mareiwa había hecho retroceder el mar con un tiro de piedra (ibíd., t.1: 35ss.). Pero en cuanto a estos pozos, al parecer no se trata de salinas. En la conclusión de otra narración, en cambio, nace de las lágrimas de una muchacha de nombre Neima, que llora por la muerte de su hermano, un río con agua salada (“río de Neima”) (ibíd., t.2:608ss.). Aunque “neima”, según mis informantes, en Manaure es la palabra que designa una pequeña ciénaga, parece que aún en este caso no se trata del origen de una salina, en vista de que se habla explícitamente de un río.

116 Aunque el *nagual* que creó la sal con su orina, al principio era el *alter ego* del Ahau Canil (véase p. 50s.), parece que se trata de un solo ser.

117 En la mañana de cada segundo domingo se presenta en Zinacantán aquel cofrade que desempeña en Atzam el cargo del mayor, con el fin de tomar parte en un ritual durante el cual se pone nuevos vestidos a la estatua del Señor de Esquipulas. Con ocasión de este evento, él entrega al superior de la cofradía, el que de su parte es responsable de la veneración de esta figura de Cristo, sal, la que aquél reparte entre los funcionarios de cargos inferiores. En contraprestación, el mayor recibe regalos en forma de carne, tortillas, azúcar y ron (Vogt, 1969:169ss., 252, 513ss.). Cancian (1965:36) interpreta estos regalos de sal como el resto de un antiguo tributo que Atzam tenía que pagar a Zinacantán.

118 Comp. también Sahagún, 1990:73s. y Motolinia, 1970:220.

119 Con especial belleza se describe este principio en una narración, relatada por un shamán ixil (tierras altas de Guatemala) y reproducida por Colby & Colby (1981:42s.). Referente a Yucatán, comp. por ejemplo Redfield & Villa Rojas (1934:127ss.), acerca de la región andina central y meridional, por ejemplo Rösing (1990). Parece que esta misma idea también se oculta detrás de la noción recapitulada por Faust (1994) respecto a Sudamérica septentrional, es decir, la idea de que el hombre no sólo tiene que recibir “calor” o “energía”, sino también tiene que devolverla, que para cada parcela de tierra cultivada tiene que conservar una parte del monte, etc., si no quisiera correr el peligro de perder todo a los dueños de la naturaleza, a los espíritus y a otros seres no-humanos.



## 13

### LA SAL Y LO OTRO

Una vez había una mujer.

[...] Había una mujer, aquella mujer, entiendes, se hizo un roedor de carbón, sabía levantarse para salir, [...] “Ay, ¿por qué lo haces tantas veces, mujer? [...] ¿Qué trabajo estás haciendo?”, dijo.

Su cabeza está llegando para pegarse, cuando el hombre se levanta; “¿a dónde vas?” (dice). Su terrible cabeza no contesta, el hombre solamente escucha como ya está royendo el carbón al lado del fogón. Ella está rompiéndolo con sus dientes.

Y si no, estás escuchándola cómo ahora está golpeando detrás de la casa. Cuando no hay ningún carbón al lado del fogón, a cualquier casa se va para romper el carbón con los dientes. [...]

“No sé qué pensar, eso me fastidia tanto”, dijo el hombre a su madre. “[...] Madre, al atardecer estás sintiendo (el cuerpo sin cabeza) de la terrible mujer. [...] No tiene cabeza, la mujer fea sin cabeza,

Entonces, su cabeza, quién sabe dónde está, entiendes: “pero quédate y observa, hijo mío,” dijo su madre.

El hombre se quedó para observar. [...]

Ella salió para irse al patio (dentro del cercado), o a cualquier lugar de afuera, al sitio de la casa vecina.

Ella entra en la casa, brincando de un lado para otro. [...] Su cabeza entra, brincando de acá para allá hasta llegar al fogón. Aquel dueño de la casa la oyó, y si no la oyó, ahora la está escuchando como está rompiendo el carbón con los dientes. [...]

Pero entiendes, cuando el hombre le destruyó mediante brujería, estaba buscando sal.

Él frotaba la sal con sus dedos sobre su rabo, quiero decir, sobre la nuca de la mujer.

Él echó sal sobre ella, porque su madre le había contado lo que pensaba, porque el hombre se moría de temor. [...]

### 13.1. Consumidores y abstinentes de sal

La sal es un elemento cultural en un doble sentido: por un lado porque –desde el punto de vista “ético”– la producción, la distribución y su uso son influenciados o determinados por la cultura, es decir, en primer lugar es la cultura, la que hace de la sal lo que significa dentro de la respectiva cultura. Pero a su vez constituye un elemento cultural también en el sentido de que, a los ojos de los que la utilizan, constituye “el mínimo absoluto de confort que separa la subsistencia de la privación” (Salomon, 1978:130) y es considerada tan imprescindible que un plato sin sal resultaría incompleto y una comida así no sería un alimento humano (véase cap. 2.2.2.). Para los “consumidores de sal”, ésta pertenece al hombre, al igual que el pez al agua, y es considerada no sólo como un distintivo sino prácticamente como condición previa de una vida civilizada o precisamente de cultura. La estrecha vinculación del consumo de sal con la pertenencia al ámbito verdaderamente humano se manifiesta no sólo en que la sal es considerada como parte esencial de cada plato, sino que se hace aún más evidente cuando se examina quién a los ojos de los “consumidores” *no* consume sal.

Así, por ejemplo, un mito de los llameros de la Puna de Moquegua en el Perú, reproducido por Nachtigall (1966:342ss.), refiere que los hombres de tiempos remotos, los cuales poblaban la tierra antes de la primera salida del sol y que ahora viven bajo tierra, entre otros se caracterizan por el hecho de que, a diferencia de los hombres actuales, no conocían ni sal ni llamas (en cuyo lugar tenían la especie salvaje de los guanacos) <sup>120</sup>. Por consiguiente, la sal y las llamas no sólo vistos desde afuera constituyen partes esenciales de la cultura de los indígenas del altiplano, porque fueron en primer lugar los camélidos domesticados junto con el comercio (de sal) los que facilitaban una estrategia de subsistencia eficiente y segura para la vida de mayores agrupaciones humanas en el altiplano (véase cap. 6.2.1.), sino también visto desde dentro constituyen una condición previa de la cultura, porque la diferencia entre la posesión y la no-posesión de llamas y de sal marca la separación del presente de los tiempos remotos; la de lo civilizado de lo salvaje. Esto debería ser otra razón más de por qué la sal y las llamas están tan estrechamente vinculadas en el mito de Yanacachi (véase p. 165s.).



En este sentido temporal, la sal, en su calidad de elemento cultural juega un papel incluso en el mito de origen de Sacapulas (p. 50s.) porque, precisamente cuando el *nagual* está creando la sal, concluye la época de las migraciones míticas y comienza la específica identidad cultural basada en la producción de la sal tal como la poseen los sacapultecos hasta ahora.

En cambio, en El Cocuy no son los hombres de los tiempos remotos sino los brujos malos que no comen sal, porque al comer sal –según me explicaba Eudoro– morirían porque pierden su capacidad de volar, y con ello también la capacidad de brujear. Por tal razón, una alimentación completamente carente de sal sería un distintivo seguro de que en realidad se trata de un brujo. Al mismo tiempo, platos pobres en sal o no salados más bien son calificados metafóricamente como “comida de brujos”<sup>121</sup>. Pero aparte de los brujos existe en El Cocuy otra clase de seres que no consumen sal: los espíritus que generalmente la rechazan.

En la misma categoría de los “no consumidores de sal” cabían, en la sierra ecuatoriana del siglo XIX, los indígenas de las tierras bajas, los que en gran parte conservaban su independencia: a los ojos de los serranos eran no sólo los “Aucas” o “salvajes”, belicosos, no bautizados e incivilizados quienes hablaban distintas lenguas y estaban vestidos de otra manera, sino también los que no comían sal (Pomeroy, 1988:147s.)<sup>122</sup> –una noción que no tenía que ver mucho con el consumo real de sal en la montaña, donde en todo sí se utilizaba sal (véase cap. 2.2.2). Y lo que en aquel entonces eran los “salvajes” lo son ahora los etnólogos: cuando Pomeroy estaba en Salinas-Bolívar era ella de la que se contaba, en forma de rumores, que aparte de otras comidas no comestibles comería aun la carne sin sal (ibíd.: 149).

¿Cómo seres tan distintos, tales como los hombres de tiempos remotos, hechiceros, espíritus, indígenas “salvajes” de las tierras bajas y etnólogos, son clasificados como “los que no comen sal”? Esto obedece a que no son tan distintos como parece a primera vista. Porque todos tienen en común una misma característica –son unos inconformes que están en oposición a la propia sociedad y a las propias nociones de lo

que significa la cultura humana: los hombres de tiempos remotos, por pertenecer a una época que se caracteriza precisamente por el hecho de que todo en ella no era como es ahora; los brujos, por estar en contacto con las fuerzas de una esfera no-humana; los espíritus, por ser justamente la personificación de estas fuerzas, y los “salvajes”, así como los etnólogos, por provenir de otros sistemas culturales. Todos ellos son representantes de lo otro, y como los otros, según la propia noción, siempre suelen ser diferentes en absoluto, entonces —en analogía a la lógica del canibalismo—<sup>123</sup> desde luego tampoco comen sal, y eso exactamente porque la sal en la propia cultura es considerada parte esencial de la alimentación humana. Por consiguiente, tanto como lo propio va unido con la sal, lo ajeno está vinculado con su ausencia.

Ahora se comprende por qué el brujo no es capaz de volar y muere si come sal: porque él que come sal es un miembro totalmente normal de la sociedad y ya no es un brujo, y personas muy normales, incluso en El Cocuy, no saben volar...

### 13.2. El agotamiento de las fuentes

Esta vinculación de la sal con la cultura juega un papel también en el caso de la segunda versión del mito de Yanacachi (véase p. 165s.) donde se trata, una vez más, de la mala distribución de los yacimientos de sal: Huacar perdió su fuente de Yanacachi porque los dos amantes atentaron contra una prescripción cultural tan importante como es la norma matrimonial y porque, por añadidura, propagaron mentiras acerca de las llamas imputándoles también a ellas una conducta errónea. Los dos simplemente se portaron de manera incivilizada o, en otras palabras, “antisocial”. El que una conducta que desprecia fundamentales normas sociales y está, por lo tanto, en oposición directa a la cultura no sólo tuvo por consecuencia la pérdida de las llamas sino también la de la sal, no es de extrañar mucho si se tiene en cuenta que la sal es considerada una de las más importantes características que señala la pertenencia a la esfera humana, o sea, a la cultura.

Esta noción no sólo sirve de base a la explicación mítica del agotamiento de la fuente de sal de Huacar en el altiplano peruano, sino que

se encuentra, de manera muy parecida, entre los mijé de México. En este caso, la desaparición de una fuente de sal que ahora beneficia a otros, es decir, a los habitantes de Tehuantepec, se explica con una pelea mítica entre un hermano y una hermana (Ewald, 1985:10).

Entonces, así como el brujo en El Cocuy pierde su contacto con la esfera de lo otro debido a la sal, menoscabando con ella su estatus “antisocial”, así también el que se comporta en oposición a las normas culturales y penetra con ello en un ámbito antisocial, a la inversa, pierde la sal. Formulado de otra manera: como la sal y lo antisocial pertenecen a esferas contrarias, lo uno desplaza a lo otro. Por consiguiente, un atentado contra la norma cultural, remontado al pasado mítico, se convierte en una explicación plausible de una falta de sal en el presente.

En cambio, en Zinacantán la reducción de la concentración de sal en la fuente de Atzam, se atribuye al haber descuidado a la patrona de la fuente, la Virgen del Rosario (ibíd.). La infracción mítica de las normas sociales en este mundo queda sustituido aquí por el menosprecio de las pautas del trato correcto con el más allá.

La incompatibilidad de la sal no sólo con una conducta “inculta”, sino generalmente con lo otro que está en oposición a la propia cultura es, al fin y al cabo, también tema de la justificación que los indígenas de Yanacachi daban respecto a la desaparición del peñasco –quiere decir, de la llama que alimenta la fuente de sal–, mientras los hacendados realizaban sus excavaciones (véase p. 166s.). Según ellos, la llama simplemente se dio a la fuga porque no quería caer en manos de ajenos –lo que de su parte hace recordar el hecho de que las llamas, en el mito, ya se escondieron de los españoles.

### 13.3. La sal y los espíritus

La oposición de la sal a lo no-humano, lo salvaje, lo inculto y lo antisocial, repercute también en otra dirección: así como la conducta “salvaje” de los que atentan contra las normas fundamentales del código cultural ahuyenta la sal; también con la sal, a la inversa, se puede

ahuyentar lo salvaje. Por tal razón, en gran parte de América Latina se considera a la sal como un remedio apropiado para protegerse contra espíritus y otros seres que están en contacto con la esfera no-humana.

Así que en El Cocuy se puede escapar de la persecución de un brujo al llenarse los bolsillos de la camisa con un poco de sal: mientras que el brujo no se dé cuenta de ello, “no tiene entrada”. En la teoría, se podría aun matar al brujo al echar sal sobre él. Pero es condición previa que el brujo no sepa nada de la sal. En cambio, si se da cuenta el efecto se invierte y se dirige contra el que echó la sal.

En El Cocuy no sólo es el brujo, sino también el diablo, el que no aguanta sal. Por eso, al construir una casa o una iglesia, lo primero que hay que hacer es echar sal en el suelo, con el fin de ahuyentar al diablo, porque de otra manera trataría de derrumbar el nuevo edificio –sobre todo una nueva iglesia– dándole un puntapié. Por la misma razón, hay que “bautizar” con sal incluso un nuevo horno de adobe antes de ponerlo en marcha, porque sólo si se le ahuyenta al diablo de esta manera panifica bien. Igualmente para proteger contra el diablo, a los niños que nacen enfermos se les traza con sal una cruz en los labios. Si mueren, la sal les protegería contra el peligro de que el diablo se los lleve. Y cuando una mujer deja en la casa a su hijo dormido, pone sal y unas tijeras al lado del niño para ahuyentar a los vampiros y brujas, a los cuales tampoco les gusta la sal y las tijeras que les provocarían cortes. Por último, dicen que en tiempos anteriores se utilizaba sal con el fin de calmar las lagunas de las altas montañas, las cuales de vez en cuando se hacían “bravas”: Al igual que todos los demás espíritus también el *mohán*, el espíritu del agua que viviría en estos lagos y arrastraría a su reino cualquier mujer transeúnte, por no aguantar la sal, sería ahuyentado por ésta.

Pero en todos estos casos, según Eudoro, la sal puede utilizarse solamente porque no se trata de espíritus realmente malignos: así como el diablo es una figura del todo ambivalente y, en calidad de “buen amigo” (véase cap. 6.5.), a veces aún ayuda a los hombres, también el *mohán* se vuelve molesto solamente cuando exagera <sup>124</sup>. En cambio, los espíritus realmente malignos serían tan poderosos que la sal no surtiría ningún efecto en contra de ellos, sino que su repercusión se diri-

giría, como lo hace en caso del brujo, en forma de una sensación de contragolpe contra el que quiere ahuyentarlos con ayuda de ella.

Tal como ahora en la Sierra Nevada de El Cocuy, incluso en la sierra ecuatoriana de la temprana colonia, la sal –según consta en la crónica de un padre español– se consideraba un medio eficaz para protegerse de espíritus <sup>125</sup>:

*En este valle de Coangue había los años pasados un demonio en figura de culebra, que dicen los naturales que tenía unos ojos muy grandes y una corona como fraile. Otras veces aparecía la culebra tan delgada como un hilo, y tardaba todo un día en pasar. El indio que la veía de los ojos no escapaba, que luego le daba un sudor de muerte y se moría. Yo he enterrado más de veinte indios destos de la culebra; y si acaso alguno escapaba, era que se huía al monte y comía una poca de sal y coca y allí ayunaba siete u ocho días hasta que sus parientes le traían medio muerto (Jiménez de la Espada, 1965:250) <sup>126</sup>.*

Un papel semejante juega la sal entre los indígenas mayas de Chan Kom, en Yucatán: un shamán soterró durante una epidemia astillas de obsidiana, cruces y sal en las entradas del pueblo, con el fin de evitar que los “vientos malignos”, considerados como los causantes de las enfermedades, siguieran penetrando en la aldea (Redfield & Villa Rojas, 1934:176). Pero la sal no sólo protege contra fuerzas no-humanas, sino que se la utiliza contra una cierta clase de seres “antisociales” también de manera ofensiva: “la sal es el gran preventivo contra brujos en forma de animales. Cuando el brujo así transformado sale de la casa, esconde su cabeza humana en algún lugar; si alguien la encuentra y echa sal sobre ella, el brujo ya no puede recuperar su figura humana” (ibíd.: 179). Al quitar al brujo la posibilidad de volver a transformarse en una figura humana, la sal impide, en este caso, que lo anormal regrese a la esfera humana o, formulado de otra manera, pone las cosas en claro. Porque de lo que se trata, en cuanto a estos seres, es justamente de una falta de claridad, ya que los que son culpados de esta transformación –shamanes o personas mayores extrañas (ibíd.: 177s.)– no son ni lo uno ni lo otro: sí forman parte de la sociedad pero (por lo

menos a veces) se portan de manera distinta a la del resto. Esto se refleja en lo temporal de su transformación y se hace aún más evidente cuando se dice que, en esta forma, se dejan caer en casa de los que duermen, con el fin de tener con ellos “relaciones sexuales ilícitas o antinaturales” (ibíd.). La sal hace evidente y definitiva esta oposición a lo que se considera un “hombre normal”. Este mismo tema también forma parte del cuento de Zinacantán, reproducido al principio de este capítulo, en el cual la cabeza de una mujer cada noche se separa del cuerpo, con el fin de roer carbón. Cuando, por fin, el hombre frota la nuca de esta mujer con sal, la cabeza ya no logra regresar a su lugar –primero se pega a la espalda del hombre, luego a un venado y por fin es devorada por un coyote (Vogt, 1969:332ss.)<sup>127</sup>.

De manera parecida, en el altiplano del Perú y de Bolivia se considera la sal un remedio apropiado para protegerse de los *pishtacos*, una personificación muy especial de lo amenazador (Kapsoli, 1991:68s.). Estos seres, por regla general, son descritos como blancos barbudos, con menor frecuencia como negros o como indígenas aculturados, pero siempre como ajenos. De día llevan una vida totalmente normal y discreta en cuanto les es posible. Pero de noche van en busca de sus víctimas indígenas, a las que adormecen con un polvo y después las arrastran a su vivienda, con el fin de sacarles la grasa con ayuda de aparatos especiales. Esta grasa, según los cuentos, siempre parecidos, es vendida cara por los *pishtacos*, antes, a menudo, a los párrocos, los cuales con ella engrasaban las campanas de las iglesias; ahora, a través de intermediarios en las grandes ciudades, hasta en los Estados Unidos, donde se elabora con la grasa una gran variedad de cosméticos rejuvenecedores, medicamentos y lubricantes de máquinas, computadoras y cohetes, según dicen. Otro comprador sería el Estado, el que necesitaría la valiosa grasa para el ferrocarril y para pagar las deudas externas. Como símbolo de explotación económica y de amenaza existencial de la propia cultura por la cultura ajena, el *pishtaco* es la personificación de lo otro y de lo antisocial: con la grasa roba a sus víctimas no sólo la fuerza vital, personificada en la zona andina justamente por la grasa y la sangre, sino que por añadidura rehusa el principio tan fundamental de la reciprocidad. Porque, contrario a los dioses y los antepasados, quienes devuelven la fuerza vital a cambio de la grasa que se les da en sacrificio, el *pishtaco* retiene todo en su poder, y mientras que su riqueza va en aumen-

to, a sus víctimas no les queda más que la muerte. El que se pueda proteger de un ser que está en oposición tan acentuada a las propias nociones de cultura, entre otras cosas con sal, es evidente, porque la sal, junto con fajas tejidas, objetos de hierro, lana y jabón, forma parte justamente de aquellas cosas que representan el orden del mundo propio (ibíd. / comp. Moliné Fioravanti et al., 1991).

Quizás aun con mayor claridad se manifiesta la oposición de la sal a lo antisocial en el altiplano del Perú central, donde echar sal se considera, además, la mejor defensa contra un ser llamado *karkacho* o *karkaria*, el cual, en forma de una llama tricéfala, de noche anda vagando por las aldeas para matar a los hombres con los cuales se encuentra. Este ser no es nada más que la forma nocturna de personas que cometieron adulterio o incesto (Delgado de Thays, 1965:21s.), y el incesto, por lo menos desde el punto de vista estructuralista, es la conducta antisocial por antonomasia <sup>128</sup>.

Pero ¿cómo se compagina esta oposición de la sal a los espíritus, repetida una y otra vez, con los cuentos narrados en El Cocuy acerca del comercio de sal? (véase cap. 6.5.). ¿Cómo en estas narraciones diversos espíritus, y sobre todo el diablo, al que se le puede ahuyentar justamente con sal, no sólo se acercan a los comerciantes a pesar de estar cargados de sal para asustarlos o para rasguñarles la cara, sino que, en forma del “buen amigo”, aun les ayudan a llegar a su casa junto con la sal? Esto no es necesariamente algo contradictorio, porque indica que, por lo menos en cuanto al diablo, no se trata de otra cosa que del espíritu protector de los cerros o del dueño del monte (comp. Faust, 1983:51s., 70). Es obvio que éste no debería estar muy contento si entra en su esfera algo que está tan estrechamente vinculado con el hombre y en tan grande oposición al monte como lo es la sal. Y como en este caso no dispone de ninguna posibilidad de retirarse, en vista de que el monte del Alto de las Lajas es justamente su propia esfera, no le queda más que ahuyentar a los comerciantes con su sal asustándolos o llevarlos a casa.

### 13.4. La sal en la brujería

Pero la sal no sólo puede utilizarse contra espíritus. En América Latina se la considera también como una sustancia extremadamente apropiada para la brujería: *salar a una persona* o *echar sal a uno* se considera uno de los más eficaces medios para traer mala suerte a otra persona, o para ahuyentar a ciertos conciudadanos molestos – un medio que, además de eso, ofrece la ventaja de que puede ser aplicado por cualquiera <sup>129</sup>. Pero como múltiples son las posibilidades de practicar esta brujería –la sal puede ser soterrada por debajo del umbral de la puerta, se la puede echar, mezclada con orina, excrementos o agua, a la ventana o también directamente a la silla o en las bolsas de la víctima, etc.– <sup>130</sup> tan limitado es el círculo de los afectados: Según consta en las narraciones de mis informantes, y también en la literatura, son siempre personas, que de alguna manera atraen sobre sí la envidia o los celos de los otros, o son vecinos desagradables y visitas molestosas los que se convierten en víctimas de esta forma de brujería.

Una típica representante del primer grupo de personas es Rosita, una mestiza mayor de edad y relativamente acomodada, quien en Otavalo posee una casa y un pequeño restaurante. Ella me contaba:

*Que echar sal sería muy frecuente en Otavalo, porque aquí habría tanta gente mala, y que el motivo de hacerlo sería, desde luego, la envidia. Antes vendía 300 litros de leche por día a los campesinos de los alrededores, pero por envidia se le habría echado sal, con lo cual el negocio ya no marchaba bien. Incluso a su restaurante con frecuencia se le echaba sal, y hasta el dinero se le habría salado para que se fuera como agua. Antes vendía 70 almuerzos y, como yo veía, ahora casi ya no vendía nada. La gente, pues, le había tenido envidia. Para la brujería se habría utilizado sal en grano (sal marina no refinada); pero cómo se lo hace, si basta el simple echar o si hay que hablar algo al hacerlo, no lo sabía –de todos modos, nunca se encontraría la sal. A mi pregunta de cómo alguien se da cuenta que ha sido salado, dijo que simplemente ya no venía gente y que el negocio de pronto marcharía cada vez peor. Además, la sal dejaría agua, y ésta sí se encontraría. A lo que me indicó un pequeño hueco que se veía en el umbral de piedra de la puerta de entrada*



*que conduce al restaurante –allí se habría echado la sal, por lo que ese sitio estaba mojado. Otra señal de que alguien le echó sal en la casa sería el que se secarían las hojas de la sábila,<sup>131</sup> las que ella tenía en una maceta puesta en el alféizar y las que, a guisa de un amuleto, se encuentran en casi todas las casas. Que yo, al sólo mirar las hojas secas de la planta, vería cuánta sal se le había echado.*

Según opina Carlos –un indígena del vecino Ilumán–, son en primer lugar personas que tienen una tienda u otro tipo de negocio a las que, en vista de que en sumo grado atraen sobre sí la envidia de los otros, se les echa sal. Eso tendría la consecuencia que, de un día para otro, se ausentaban los clientes. Pero que no bastaría que simplemente se eche la sal, la cual para este fin, incluso en Ilumán, es siempre sal en grano y nunca sal de horma, sino que uno debería distinguir también los respectivos conjuros –pero que éstos los conocían sólo los brujos malos.

La noción de que la sal echada en una tienda lleva al dueño a la ruina económica es muy difundida en el Ecuador, y eso más allá de Otavalo y de Ilumán (Guevara, 1972:358). Dos cuentos muy parecidos me los narraba también Maruja, una negra oriunda del Chocó colombiano que ahora vive en Venezuela: Se acordaba de que en un pueblo cerca de Quibdó una vez se le echó sal a una mujer sólo por la envidia de que ella tenía una tienda, por lo cual de un día al otro se le iban muriendo sus hijos.

Además, uno de sus sobrinos hasta hace poco había tenido una pequeña tienda en Caracas, pero la habría perdido, porque de golpe todos los clientes que le adeudaban dejaron de pagarle y el negocio cada vez iba peor, hasta que tuvo que cerrarlo definitivamente. Según opina el sobrino, eso obedecería sólo a que una indígena del Ecuador habría echado sal en la tienda, porque después de la quiebra había sido ella justamente la que abrió un negocio propio.

Otra narración proviene de la Sierra Nevada de El Cocuy, y también en este caso es la envidia de los otros la que se sospecha que está detrás de la brujería con sal:

*Fue un día que Eudoro, junto con su hermano, se habían comprado una camioneta, la que por fuera estaba como nueva pero que –como resultó después– desde el principio nunca funcionó bien. El por qué era así y por qué fracasaron todos los intentos del mecánico en El Cocuy de volver a poner en marcha el vehículo quedaba claro: Él no había sido el único que quería comprar el carro, y por eso los que se quedaron con las ganas, por envidia le habrían echado sal en el carro. Sería como un virus, como una enfermedad que persiste durante muchos años, y que después de cada reparación el carro, luego de haber rodado unos cien metros, de nuevo quedaba averiado infaliblemente. Como nunca se encontraba la sal y tampoco se sabía quién era exactamente el que la había echado –de lo contrario se hubiera exigido que la respectiva persona eliminara la sal– el hermano, al fin y al cabo, hizo transportar el auto en otro camión para llevarlo a Bogotá. Pero aún allí fracasaron todos los intentos de poner en marcha el carro. Un día lo había vendido, adquirido con la plata un lote de terreno y después de algún tiempo cambiado este terreno por otro carro que por fin había funcionado perfectamente bien.*

Aparte de los automovilistas del todo no muy numerosos, son también en El Cocuy sobre todo los propietarios de una tienda o personas que simplemente tienen más que otras, a las cuales se les echa sal: Con esto, en el negocio tendrían sólo pérdidas o su ganado caería enfermo, de modo que tarde o temprano perderían parte de sus bienes. Pero serían sólo las personas malas las que sabrían exactamente cómo practicar esta brujería. Además, uno se tendría que concentrar mucho deseando intensamente que el otro tuviera mala suerte porque la sal por sí sola no bastaría. Por último, aún en este caso, el ser salado no se nota por la sal, la que –al igual que en Otavalo– casi nunca es encontrada, sino por el hecho de que de golpe uno tenía una mala racha. Eso podía tardar años en cumplirse, en vista de que la sal, como un veneno, se conservaría en el cuerpo por mucho tiempo.

Parece que este mismo trasfondo es el responsable de los acontecimientos ocurridos en los años 50 en un barrio pobre de la ciudad de México (Lewis, 1992). Un joven relata:

*En los tiempos que yo iba tras la Rufelia, en la Casa Grande ocurrieron cosas raras de las cuales se me acusaba a mí. Alguien echaba sal por delante de la puerta de Rufelia, luego donde Angélica Rivera y a otros. Todos dijeron que habría sido yo, porque yo había querido castigar a Rufelia por haberme rechazado, y porque yo había querido sembrar discordias en la vecindad. Por supuesto, esto no era cierto, yo nunca hacía cosas así (ibíd.: 168).*

Pero quienquiera que haya echado la sal, no lo debería haber hecho sin motivo alguno. Y si se acuerda lo dicho hasta ahora, incluso en este caso no se trata de otra cosa que no sea envidia. Porque, según se infiere de lo que narraba el mismo informante, la familia de Rufelia era casi predestinada a ser echada con sal:

*La familia [de Rufelia], al instalarse en la Casa grande, era tan pobre como todos nosotros, y éramos buenos amigos. La madre de Rufelia a menudo nos prestaba plata y nosotros a ella. Más tarde, su esposo se hizo mecánico, renunció a su trabajo de conductor auxiliar y empezó a trabajar como ajustador de refrigeradores. Desde entonces, las cosas de la familia iban mejorando. Los hermanos de Rufelia iban al colegio, y sus padres armaron su hogar. Primero fue una cocina de gas, luego platos, una radio, un televisor, un balcón [...] ...de esta manera, poco a poco se hicieron los Rockefellers de nuestro patio. Después de haberse hecho ricos, dejaron de tener trato con nosotros (ibíd.:167s.).*

Pero la sal no sólo es un medio que sirve para hacer daño a los que poseen algo especial, tal como un carro, una tienda o simplemente un exceso de bienes, sino también se la considera apropiada para ahuyentar a un vecino mal visto. De modo que la sal en las tierras altas noroccidentales de Guatemala formó parte de un hechizo complejo que se aplicó contra un mestizo mal visto (Oakes, 1951:163s.). Y en el Perú se dice que basta echar sal por el umbral de un vecino o ponerla sobre el dintel de la ventana para ahuyentarlo de su casa, porque con ello va a temer no sólo por su buena suerte sino también por su vida. Además, la sal aquí es considerada un hechizo efectivo para destruir las plantaciones de un enemigo (Dobkin de Ríos, 1981:202s. / comp. Valdizán &

Maldonado, 1922, t.1:162s.). Por último, la sal forma parte de un hechizo contra vecinos no deseados incluso entre los Páez de Colombia (Faust, 1983:108) y en la Sierra Nevada de El Cocuy:

*Si se quiere desalojar de su casa propia a un vecino, hay que soplar las esquinas de su casa y los ángulos de sus campos con humo de tabaco murmurando maldiciones, y hay que echar sal en estos lugares. [...]. El embrujado se volverá desanimado y perezoso, y tarde o temprano va perder sus bienes (ibíd.:103).*

Según me contaba la hija de Eudoro, también antes de jugar fútbol a veces se sala el estadio del equipo adversario para impedir que gane, y según una opinión igualmente difundida en Colombia, se echa sal a la cama de los recién casados para traerles desafecto, impotencia y esterilidad (Ocampo López, 1989:90). Si se fija en las consecuencias del hechizo, parece que también en estos casos son la envidia y los celos los que juegan un papel importante.

Sin embargo, si se le ha echado sal a una persona, ésta no está totalmente a merced del efecto de este hechizo: una contrarreceta consiste, según Rosita, en que en el sitio donde ha sido lanzada la sal, primero hay que orinar, luego vertir agua hirviendo y, por último, botar gasolina que luego se prende. Al hacerlo, hay que proferir una fuerte maldición; en caso contrario no surtiría efecto. Esto hará que el hechizo se revierta hacia el que lo provocó. Otro método sería el de barrer la casa con un ramillete de hierba de zorro <sup>132</sup>, ortigas, ramas de mora (“porque tienen espinas”) y lechero, y limpiar después el cuerpo con ellas. Luego se las arroja lo más lejos posible, porque han absorbido el hechizo y están ahora “contaminadas”. Además, hay que rociar la casa con agua bendita. En cambio, en El Cocuy se va en busca de quien reza oraciones contra este hechizo y presuntamente trata de encontrar y de eliminar la sal. El efecto de la sal lo podría levantar también un padre, que bendice la casa y el ganado.

Pero la sal no sólo se utiliza para acarrear a otros toda clase de males, sino que se la considera también como un medio efectivo para deshacerse lo antes posible de visitantes inoportunos o molestos: En Colombia se la echa a la silla del visitante inoportuno (Ocampo López,

1989:90), y en el Perú se la lanza al fuego para lograr el mismo objetivo (Dobkin de Ríos, 1981:202). En la población urbana de Venezuela se dice que una visita indeseada no sólo se va más rápido sino que ya no vuelve cuando se arroja sal por debajo de su silla o debajo de la mesa. Algo parecido sostienen los wayuu de Manaure al decir que se puede ahuyentar a una visita no deseada, cuando se echa sal detrás de la puerta, o que se puede adormecer a un borracho molesto cuando se le llena los bolsillos con sal. Pero el que echar sal trae mala suerte casi nadie no lo creía en Manaure, porque –así la argumentación pragmática– para qué preocuparse de sal echada, cuando uno está parado todo el día en medio de sal y, por añadidura, se la lleva continuamente con los zapatos a la casa.

Pero, ¿por qué es justamente la sal –y no, por ejemplo, azúcar o harina– la que sirve también para traer a otros mala suerte en forma de brujería o para ahuyentar a otras personas? Lo que me contestaron en El Cocuy tiene que ver una vez más con la ambivalencia de la sal: a diferencia del azúcar, la sal sería una sustancia especialmente “caliente” y por ende principalmente nociva. Lo que se conocería ya por el hecho de que quema cualquier planta a la que se la eche. Entonces, echar sal a uno sería equivalente a que se desequilibrara a una persona o se la “sobrecalentara”<sup>133</sup>. En ello cuadra también el hecho de que aquellas personas, contra las cuales se dirige esta brujería, de todos modos ya han acumulado un exceso de “calor” en forma de bienes y riquezas y que, por lo tanto, continuamente corren el peligro de precipitarse de su altura inestable al frío perdiéndolo todo (Faust, 1994:36) –y justamente esto, es decir, malos negocios y graves pérdidas, es lo que provoca la brujería con sal. Por consiguiente, es posible que la sal que se echa al rico, es la gota que hace desbordar el vaso<sup>134</sup>.

Por otro lado, estos casos de brujería hacen recordar mucho la práctica de echar sal a los espíritus a los que se quiere ahuyentar. Y si se observa otra vez el círculo de personas al que se echa sal, es evidente que estos hombres, en un punto esencial, coinciden con los espíritus: si es que atraen sobre sí la envidia de los otros por ser ricos, tener una tienda, un carro o algo parecido o si es que su conducta incómoda, como en el caso del visitante molesto, el vecino no deseado o el borra-

cho –todos ellos tienen en común que su conducta difiere de lo que prescribe la norma social, y por lo tanto, al igual que los espíritus, están en oposición a lo que se considera un “hombre” normal. Por consiguiente, parece que detrás de la brujería con sal se oculta el mismo principio como detrás del ahuyentar a los espíritus, es decir, el alejamiento de lo anormal con ayuda de la sal: sea que mediante la brujería se ahuyente directamente a la víctima, o sea que se le despoje de sus bienes y riquezas, con lo que, finalmente, se ve obligada a regresar al promedio social. Este paralelo puede aún continuar: También la brujería surte efecto sólo mientras el afectado no se da cuenta de ella y no toma sus contramedidas. Y aún estas contramedidas –es decir, el revertir el hechizo contra el causante– hacen recordar lo que me contaron en El Cocuy acerca de los brujos y los espíritus “realmente malignos”, y en efecto, el que se niega a regresar a la normalidad sí se convierte en un peligro para el resto de la sociedad.

Contra todo lo que podía esperarse, esta clase de brujería constituía uno de los temas de conversación más predilectos durante mi investigación de campo. Lo que obedece al hecho de que en el caso de echar sal, al parecer, se trataba con mayor frecuencia de rumores y conjeturas que de las maquinaciones siniestras de autores reales, los cuales naturalmente –al contrario de las víctimas– tienen sus fundadas razones para ocultar sus fechorías. Pero eso no quiere decir que principalmente no existan autores. En Salinas-Imbabura me contaron que una vez se habría visto un montículo de sal con cruces grabadas, el que estaba echado en el umbral de la puerta de una casa. Oakes (1951: 163) reproduce las instrucciones exactas dadas por un shamán maya en cuanto al uso de sal en un ritual de brujería concreto. Incluso en los acontecimientos arriba mencionados, ocurridos en la ciudad de México, parece que en efecto sí había sido echada sal. Pero estos son los únicos casos de un cumplimiento real o por lo menos planificado de esta clase de brujería que llegaban a mi conocimiento. Por supuesto, el hecho de que mis informantes sin excepción afirmaban que no sabían con exactitud cómo y con qué clase de conjuros hay que echar la sal para traer mala suerte a otra persona, no significa necesariamente que nunca lo habían practicado. Pero el hecho de que la sal, la que se echaba (presuntamente) a alguien, no ha sido encontrada en ningún caso, es tan sorprendente que la forma muy usual en la literatura, al estilo de

“una forma muy difundida de brujería consiste en que se echa sal a una persona de tal o cual manera” parece una distorsión de las circunstancias reales. Además, aun cuando durante las numerosas conversaciones acerca de este tema me dijeron una y otra vez que a un cierto grupo de personas con mayor frecuencia se echa sal, etc., lo fueron –según se infiere de las narraciones arriba reproducidas– siempre las víctimas, de las que se contaba o que relataban ellos mismos que han sido saladas, o mejor dicho, que han atraído sobre sí la envidia y luego de golpe ya no habrían tenido suerte, lo que obedecería a que alguien les ha echado sal. Entonces, visto de esta manera, el echar sal no es tanto la causa de alguna desgracia sino, en la mayoría de los casos, una explicación posterior, una conjetura que es tan corriente como lo es la envidia y la mala suerte.

Pero aun cuando se considere a la brujería bajo el aspecto de un mecanismo regulador social, aun en su calidad de rumor o de conjetura, ésta no resulta menos efectiva que en aquellos casos en los cuales se la practica realmente: el acomodado va a guardarse de acumular aún más riquezas o de ostentarlas, si es que sólo supone que la envidia de otros le acarrearía mala suerte.

### **13.5. Tabúes rituales de sal**

La importancia de la sal como elemento cultural, incluso en la esfera ritual, se refleja no sólo en su uso sino también en su explícito no-uso en ciertas ocasiones, y tal como en la medicina, también en este caso la prohibición de sal es por lo menos tan significativo como su prescripción.

Tabúes rituales de sal eran y siguen siendo muy difundidos en América Latina. Así como entre los incas quienes consideraban la abstinencia de sal como una forma especialmente dura de ayunar <sup>135</sup>, también entre los mayas a las grandes fiestas religiosas y a los importantes períodos del año agrícola precedieron largos tiempos de abstinencia sexual y de ayuno, durante los cuales no se podía comer ají ni sal (Andritzky, 1989:269ss. / Tozzer, 1941:107 / Thompson, 1954:60): “La abstinencia a la que generalmente se sometieron, era la de sal para su car-

ne estofada y la de pimienta, cosa extremadamente dura para ellos”, relata Diego de Landa (Tozzer, 1941:107) en el siglo XVI acerca de los mayas de Yucatán, entre los cuales la sal también era prohibida durante el gran ritual de renovación que se celebraba el primer día del año:

*[...] en este día, ellos renovaban todos los objetos de los que hacían uso, tales como platos, tinajas, taburetes, esteras y ropa vieja y las telas con las cuales envolvían sus ídolos. [...] Con ocasión de esta fiesta, los señores y los sacerdotes y los principales comenzaron a ayunar y a abstenerse de sus mujeres [...] ninguno menos de trece días de duración, y durante estos trece días, aparte de abstenerse de sus mujeres, no comían ni sal ni pimienta en sus platos, lo que consideraban una gran penitencia. [...] Aquellos, una vez empezado este ayuno, no se atrevían a interrumpirlo creyendo que alguna calamidad sobrevendría a ellos mismos y a sus casas (ibíd.:151s.).*

Pero no sólo entre los mayas y los incas, sino también entre los muiscas, eran prohibidas las relaciones sexuales y el uso de sal durante los períodos de ayuno que tenían lugar dos veces al año —presuntamente “para no fastidiar al sol” (Steininger, 1985:116)—, y los futuros caciques pasaban su tiempo de aprendizaje reclusos y sin ver el sol, sin siquiera hablar con una mujer y sin comer sal (Ocampo López, 1989:91). Semejantes restricciones —que comprendían la sal, el ají y las relaciones sexuales— estaban en vigor también para los futuros guerreros, curanderos y sacerdotes de los incas (Andritzky, 1989:269ss.). Entre los Barasana de la Amazonía noroccidental, la sal hasta ahora forma parte de las comidas prohibidas durante el ritual del *he* y en el siguiente período de ayuno para los jóvenes recién iniciados en esta fiesta (Hugh-Jones, 1979:90ss.). Y así como el consumo de la sal y las relaciones sexuales eran prohibidas para los aprendices de shamanes entre los coyaimas y los natagaimas en Colombia (Faust, 1989:166), también los especialistas religiosos de los coguis que viven en la Sierra Nevada de Santa Marta de Colombia nunca deben comer sal (Arocha, 1993:313). Puede ser que semejante prohibición de sal para (futuros) shamanes se base también en el ya mencionado rumor que corre por la Sierra Nevada del Cocuy en cuanto a que los brujos generalmente no comen sal. Por último, parece que las ya mencionadas (cap. 11.4.9.) prohibiciones de sal que,



por lo menos en la zona norte de los Andes, tienen que observar los que han sido heridos por un rayo, no sólo tienen que ver con las consecuencias medicinales sino también con la vocación del shamán.

Pero con ello no se agotan los motivos de observar prohibiciones de sal con carácter ritual: entre los huicholes se prohíbe el uso de sal cuando se hacen votos (Grimes & Hinton, 1969:797). En la sierra ecuatoriana del siglo XVI se prohibía el consumo de la sal junto con el ají y la carne para las mujeres cuando teñían su pelo de negro, “lo que era un momento solemne y espiritualmente peligroso para las mujeres de los nativos” (Salomon, 1978:130). Entre los incas se prohibía el consumo de sal y de ají también antes de realizar un entierro: “[...] esa noche uelauan y ayunauan la sal y otros rregalos luego matauan un carnero y los comian crudos o cocidos pero no auian de tener sal ni agi [...]" (Guaman Poma de Ayala, 1956:451).

Pero ¿cómo se llega a establecer estas prohibiciones de sal dentro del contexto ritual? No faltan intentos de explicarlo, pero aún aquí parece que justamente lo incomprensible a primera vista es lo que una vez más induce a dar un golpe con la “porra biológica”. Neumann (1977) es quien adopta la posición más extrema al referirse en primer lugar a los tabúes de sal observados por los indígenas norteamericanos, los que, empero, difieren muy poco de las prohibiciones de sal que están en uso en Latinoamérica: al contraponerse deliberadamente a Kroeber (1941) (véase p. 24), parte de la premisa evolucionista de que “[...] un pueblo comienza a adoptar alguna práctica por ser ventajosa para el pueblo. [...] En atención a esta premisa, prácticas culturales, tales como tabúes, pueden tener, o en otros tiempos tenían, alguna virtud adaptativa. [...] La existencia de tabúes tenía algún motivo, y [...] aquel motivo (sin tomar en cuenta si los participantes lo realizan de una manera consciente) era una cuestión de biología.” Por lo tanto, sólo un “acercamiento biológico” podría explicar por qué los tabúes se refieren a ciertas cosas, a menudo muy triviales, y por qué están en vigor en determinados rituales y en otros no (ibíd.: 289). Pero la supuesta adaptabilidad de los tabúes rituales de sal es nada más que una hipótesis precipitada porque, primero, hay que anotar que el estrés emocional que presuntamente se da precisamente en aquellos contextos rituales acompañados de prohi-

biciones de sal, y el que Neumann una y otra vez subraya para explicar las prohibiciones de sal, aduciendo que éste va acompañado de un elevado nivel de sal en el cuerpo, no es nada más que otra premisa. Pero aún si se la acepta en conexión con ritos de iniciación y con ritos funerales, la tesis de adaptabilidad aboca al fracaso debido al retraso temporal que se produce entre un suspenso del suministro de sal y un descenso de la concentración de sal en el cuerpo (véase Comentarios de Grivetti y Wilson, *ibíd.*: 299, 303). Pero resulta aún más problemático el hecho de que los tabúes de sal existen muy aparentemente incluso en contextos en los cuales no tienen ningún sentido desde el punto de vista biológico. Así, por ejemplo, en períodos de ayuno, durante los cuales el cuerpo pierde considerables cantidades de sal, pueden conducir más bien a síntomas carenciales. Si fuera por la adaptabilidad, en estas ocasiones se tendría que aumentar el suministro de sal en lugar de reducirlo. Neumann lo sabe perfectamente, pero en atención a estas contradicciones, trata de salvar su teoría con el argumento de que estas prohibiciones de sal aparentemente no adaptivas se presentan, pues, en contextos “donde una conducta que es el resultado de un sistema disociado se consideraba deseable” (*ibíd.*: 295). Pero precisamente con esta explicación lleva *ad absurdum* su “acercamiento biológico”, porque argumentar con lo deseable de síntomas carenciales para explicar ciertos tabúes de sal, no tiene nada que ver con la adaptabilidad biológica que tenía que ser demostrada, sino justamente con lo que, según Neumann, presuntamente no juega ningún papel significativo —es decir—, con la cultura.

Semejantes conjeturas hace Rydén (1962: 645), quien —lamentablemente sin citar las fuentes bibliográficas— se basa en el hecho de que en América Latina son en primer lugar los curanderos los que están sometidos a las prohibiciones de sal: “El tabú posiblemente se funda en la observación de las consecuencias que conlleva una deficiencia de sal y en el deseo de parte del curandero de provocar semejantes síntomas”. Y Dobkin de Ríos (1981:202) igualmente sostiene, sin aportar prueba alguna: “En todas partes del mundo hay una tendencia a que tabúes de sal se encuentren entre los que por tradición consumen plantas alucinógenas, con el fin de aumentar los efectos producidos por las sustancias de estas drogas”.

El error fundamental que cometen las tres hipótesis consiste en que consideran a los tabúes de sal como un fenómeno aislado –pero justamente eso no lo son: en casi todos los casos forman parte de prohibiciones más amplias que privan también las relaciones con mujeres y, aparte de sal, el consumo de ají y de otros alimentos, lo que, por ejemplo entre los barasana, llega al extremo de evitar todo, a excepción de coca, tabaco, *yagé* y chicha (Hugh-Jones, 1979:90). Como es de suponer que prohibiciones que aparecen juntas y se refieren al mismo contexto por regla general también tienen algún sentido en común, una teoría debe aplicarse no sólo a un tabú aislado y por ende separado de su contexto, sino también a la totalidad de estas restricciones. Pero por poco adaptable que pueda resultar la abstinencia sexual desde el punto de vista biológico <sup>136</sup>, muy poco probable parece que el no uso de ají sirva para aumentar el efecto de drogas vegetales o aun para provocar síntomas carenciales “deseados”. Lo que entra en juego en cuanto a las prohibiciones (de sal) de carácter ritual es al parecer, algo diferente.

Por otro lado, incluso la hipótesis más general, postulada por Andritzky (1989:271), de que la abstinencia temporal de sexualidad y de comida observada por los incas, la que comprendía también la sal y el ají “[ha sido realizada] no por aspectos ‘sanitarios’ sino más bien con el objetivo de alcanzar una apertura intelectual y una alteración de la conciencia que normalmente va acompañada de las curas de ayuno”, aporta poco a una interpretación de los tabúes de sal, en vista de que estos tabúes con frecuencia, pero sin embargo no en todos los casos, se presentan en períodos de ayuno. Por ejemplo el banquete funerario sin sal que celebraron los incas seguramente no producía ninguna alteración de conciencia.

Aun menos contundente que los intentos de explicación con efectos fisiológicos más bien hipotéticos que probados <sup>137</sup>, resulta la teoría, postulada por Andrews (1983:12), quien supone detrás de los tabúes de sal rituales, observados por los mayas, una reminiscencia simbólica de una pasada escasez de sal. Si se prescinde del hecho de que la abstinencia de sal en ciertos rituales y fiestas estaba en uso también entre los mayas de Yucatán (véase arriba), donde en ningún momento debería haber faltado la sal, aun aquí se plantea la pregunta de por qué se

prohibía no sólo la sal sino también el ají y las relaciones sexuales –y tampoco Andrews llegaría a sostener que estas prohibiciones rituales harían recordar períodos en los cuales imperaba una escasez de mujeres y de pimienta.

En vez de recurrir a especulaciones históricas o biológicas, me parece más razonable contemplar el contexto dentro del cual se encuentran estas prohibiciones de sal. Casi siempre están englobadas en normas de abstinencia más amplias, las cuales están vinculadas con períodos de una transición ritual (como por ejemplo, el tiempo de aprendizaje de los caciques de los muiscas o el de los shamanes entre los coyaimas y los natagaimas), o se presentan junto con ceremonias religiosas, respecto a las cuales se trata con asombrosa frecuencia de ritos de pasaje en su verdadero sentido, los que marcan nuevas etapas en el curso del año o en la vida del individuo (por ejemplo, iniciación y sepultura). El elemento central de ellos –por lo menos por lo que puede reconstruirse de las fuentes– es siempre el contacto con el más allá: los mayas, antes de iniciar los rituales, no sólo ayunaban, sino también inmolaban a los dioses resina de *copal* y sangre sacada de la lengua y de las orejas (Thompson, 1954:60). La abstinencia, al igual que el ayuno, servía para alcanzar un estado de “pureza física”, del que, según la noción de los mayas, dependía la eficacia de los ritos siguientes (ibíd.: 254). Del contacto con el más allá y del conocimiento de sus fuerzas, se trata también en el tiempo de aprendizaje de los shamanes coyaimas y natagaimas (Faust, 1989:163ss.), lo que de manera parecida debería ser válido incluso para las iniciaciones de los sacerdotes y curanderos entre los incas y lo que probablemente jugaba algún papel también en el tiempo de aprendizaje de los futuros caciques de los muiscas (comp. Bischof, 1990:366). De igual manera, el ritual *he* de los barasana marca no sólo la transición de los iniciantes a la edad adulta, sino que pone a los jóvenes en un primer contacto intensivo con el *he*, que representa el cosmos al tiempo de su estructuración y el pasado con sus seres, el cual, aún en el presente, sigue existiendo junto con los hombres, y constituye al mismo tiempo la fuente de toda la vida (social) (Hugh-Jones, 1979:9). Y si teñir del pelo se considera un acto que entabla un contacto con la esfera del más allá, con mayor razón puede decirse respecto al trato con los muertos durante la ceremonia funeral. Por consiguiente, en cuanto a los ritos vinculados con las prohibiciones

de sal, esto constituye, en la mayoría de los casos, una transición de carácter doble: por un lado, la transición de una fase de la vida o estación del año a la otra, y por otro, la transición de la esfera meramente humana a la esfera de los dioses, espíritus u otros seres del más allá, con los cuales se entra en contacto mediante los ritos. La fase de transición entre los años <sup>138</sup> o entre las estaciones del año, entre diferentes períodos de la vida (niño-adulto) o entre posiciones sociales (“ciudadano normal”- shamán), al igual que el más allá, está en oposición a la normalidad social, precisamente por ser una fase intermedia entre lo uno y lo otro.

Pero ¿qué tiene que ver todo esto con la prohibición de sal? Aun aquí parece que la respuesta es la siguiente: la sal es prohibida precisamente por el hecho de pertenecer a la vida cotidiana, por estar estrechamente vinculada con lo que se considera un hombre normal. Es exactamente por esta razón que la sal no puede caber en un contexto en el cual justamente se trata de entablar el contacto con lo no-humano o de simbolizar la transición, es decir, la anormalidad. Esto coincide con lo que Kroeber (1941:5) observaba en los Estados Unidos occidentales, a saber, que tabúes de sal, los cuales incluso entre indígenas norteamericanos están vinculados sobre todo con ritos de pasaje, aparecen justamente en el centro de áreas donde se consume sal, o sea, donde la sal forma parte de la vida normal, pero que no se presentan en su periferia donde se la consume con irregularidad.

El que sea la “normalidad” de la sal, su pertinencia al ser humano, la que prohíbe su uso en rituales en los cuales se busca el acceso justamente a lo que está en oposición al hombre o en los cuales uno mismo, tal como en los ritos de pasaje, se encuentra en una oposición transitoria a la normalidad, se ve cimentado también por el hecho de que la sal no constituye lo único que es prohibido dentro de este contexto. Y si se contempla estas restricciones más amplias –la prohibición de ají así como la restricción de la ingestión de alimentos y de la sexualidad–, incluso en este caso es precisamente lo normal, lo cotidiano y lo humano lo que es prohibido o restringido. Así como la comida y la sexualidad figuran entre las necesidades básicas fundamentales del hombre, también el ají constituye el confort mínimo (véase cap. 2.2.2.) y, junto

con la sal, marca el límite de lo que se considera alimentación humana. Entonces, la razón y el objetivo de las prohibiciones rituales (de sal) consiste nada más que el intento de poner al hombre, gracias a la abstinencia de todo lo que le es propio, en un estado que está en oposición directa al hombre (normal) y que, por ende, coincide con lo que está pasando en los rituales.

Este concepto se manifiesta con especial claridad en la noción de los mayas históricos de que es necesaria la “pureza física” de todos los participantes (véase arriba) para que un ritual sea eficaz –una noción que, al parecer, coincide con el concepto *zuhuy* de los indígenas maya en el actual Yucatán. *Zuhuy* (“virgen, puro”) es el agua de charcos ubicados en lugares solitarios y poco frecuentados por el hombre, *zuhuy* son la selva virgen y los animales del monte, objetos nunca utilizados y animales domésticos criados por separado de todos los demás y destinados para sacrificios (Redfield & Villa Rojas, 1934:130s.). Por consiguiente, al más allá sólo tiene acceso lo que está en oposición al hombre y a la normalidad de la vida cotidiana, o sea, lo que también es distinto, pero no una sustancia tan típicamente humana como la sal. De manera muy parecida, incluso durante el ritual *he* de los barasana es prohibida la sal precisamente por pertenecer a la categoría de los alimentos normales o cotidianos, porque: “durante el *he* mismo, todas las sustancias consumidas (coca, tabaco, *yagé* y chicha) son las que los barasana tratan como ‘anti-comida’, o sea, como sustancias que no deben consumirse al mismo tiempo que la comida ordinaria” (Hugh-Jones, 1979:90). Y por desistir de lo normal uno se asimila a aquellos seres a cuya esfera va penetrando durante el ritual, porque “los ancestros de la humanidad, los *he*, y las almas de los muertos de ninguna manera ingieren comida normal; ellos viven exclusivamente de coca y de tabaco” (ibíd.) <sup>139</sup>.

El mismo motivo que prohíbe la sal al tratar con el más allá y con lo anormal, al parecer es también el responsable de que los incas prohibían la sal junto con ají, grasa, miel y vinagre para los niños (Andritzky, 1989:271). Un caso parecido debería ser el de los barasana, entre los cuales los mismos tabúes alimenticios a los que están sometidos los jóvenes por iniciar valen también para los niños, hasta que en lo que

va del año son levantados poco a poco por el shamán quien sopla las comidas (Hugh-Jones, 1979:91). Porque incluso los niños, por el hecho de ser seres todavía no plenamente socializados, se caracterizan por encontrarse en un estado de transición <sup>140</sup>.

Pero si las prohibiciones de sal están vinculadas con la oposición de la sal a la esfera de lo no-humano y de lo anormal, ¿cómo se explica, pues, que existan ritos de transición, en los cuales la sal no sólo no es prohibida sino juega aun un papel importante? Así, por ejemplo, en Yucatán, se espolvorea el cordón umbilical del recién nacido con sal (Redfield & Redfield, 1940:73). En Zinacantán se pone en la mano del niño recién nacido junto con otros objetos, tales como aperos de labranza o fragmentos de un telar, los que simbolizan su futura identidad como hombre o mujer, en todo caso también sal y vainas de chilí (Vogt, 1969:181), y después del nacimiento, o luego de un fallecimiento, se rocía la casa con agua salada (Andrews, 1983:12). Y por último, en toda la zona de los indígenas mayas se tiene por costumbre poner al niño sal en la boca con ocasión del bautismo (Vogt, 1969:234s. / Andrews, 1983:12) <sup>141</sup>. Aquí se trata, al parecer, no tanto de una contradicción sino de la acentuación de otro aspecto de los ritos de pasaje. Porque éstos no sólo comprenden una fase intermedia de carácter anormal, sino también la reincorporación en una nueva situación de vida bien definida (comp. Van Gennep, 1986), y parece que es justamente esto lo que entra en juego en este caso: el hecho de que la sal se utiliza en relación con el nacimiento y la muerte, es decir, con la entrada o la salida de la esfera humana, indica que la sal, incluso en este caso, está en oposición al más allá y que sirve para marcar los límites de este mundo, o sea, de lo que significa el hombre. Antes que definir la identidad específicamente sexual, la sal y las vainas de chilí que se ponen en la mano de todos los niños, constituyen características fundamentales del hombre y simbolizan la entrada del niño en la sociedad humana. Y si en el bautismo la sal tiene por objetivo robustecer el alma del niño (véase p. 145), aún este gesto no significa, en último término, nada más que con él se evita que vuelva a escurrirse a la esfera extrahumana.

### 13.6. Ofrendas sin sal

Si la dieta de los hombres que durante los rituales entran en contacto con el más allá a menudo se caracteriza por su falta de sal, será del todo lógico que también las comidas destinadas para el más allá, es decir, las ofrendas, siempre sean preparadas sin sal: Por esto en el altiplano peruano, hasta ahora, se cocina la carne de llamas y ovejas, dadas en sacrificio a la *pachamana*, la “madre tierra”, o a los *aukis*, los dueños de los cerros, sin sal antes de que se la coman los que están presentes (Nachtigall, 1966:334 / Roel Pineda, 1966:31s.). Igualmente sin sal son preparadas las comidas que se ofrecen en Tlayacapán como alimento a los aires que causan enfermedades, para que ya no atormenten a ninguna víctima humana (Ingham, 1970:79). Y por último, incluso las comidas que los mayas consumían en sacrificio al fundador mítico de Mayapán eran sin sal (Tozzer, 1941:158).

Aunque en buena parte existen relaciones con el sistema cálido-frío <sup>142</sup>, lo considero como probable –sobre todo si se recuerda el concepto de la “pureza física” vigente entre los mayas y la carencia de sal que, según las nociones de la gente en el altiplano peruano, pasan los antepasados que viven en el más allá– que también aquí la oposición de la sal al más allá juega un papel de no poca importancia. Si la sal hace que la comida sea un alimento humano, no puede figurar entre comidas destinadas justamente a seres no-humanos. Y así como las prohibiciones de sal de carácter ritual simbolizan la anormalidad de la transición y el contacto con la esfera de lo otro, también la preparación sin sal de las ofrendas señala que se trata no de platos normales sino de comidas muy especiales.

Pero una teoría no puede explicar todo, y aún aquí quedan algunas contradicciones: el por qué los aztecas ofrecían tierra salada a su diosa del maíz (Danielewski, 1996:290) lamentablemente queda tan abierto como la interrogante de por qué los incas utilizaban justamente la sal para ofrecerla a los cerros venerados por ellos (Molina, 1947:142).



### 13.7. Resumen

Entonces, si una conducta fuera de lo común ahuyenta la sal y provoca el agotamiento de las fuentes salinas, o si, a la inversa, la sal ahuyenta a los seres que superan los límites de lo normal, tales como espíritus, brujos y conciudadanos molestos o demasiado ricos –en ambos casos hay subyacente una oposición fundamental de la sal a la esfera de lo otro, a lo anormal, a lo ajeno y a lo no-humano. Una oposición que, con especial claridad, se manifiesta incluso en la idea de que los seres pertenecientes al ámbito contrario al hombre se distinguen de éste precisamente por su carencia de sal, lo que explica al mismo tiempo por qué se prohíbe la sal justo en el momento en que se trata del contacto con estos seres, de la relación con el más allá o de la simbolización de la anormalidad.

Pero la sal estaba en oposición al otro sólo por estar estrechamente vinculada con lo propio. Lo que de su parte tiene que ver con que –donde se la utiliza– por regla general forma parte esencial de la dieta cotidiana, porque, dicho en otras palabras, es de carácter cotidiano y normal. Pero si se trata de normalidad y de trivialidad, ¿por qué es justamente la sal –y no, por ejemplo, el maíz– la que se convierte en un distintivo tan significativo? Kroeber (1941:5) observaba en relación con los tabúes de sal entre los indígenas norteamericanos: “Un objeto debe ser al mismo tiempo fácilmente obtenible y altamente deseable antes de que, por regla general, haya una fuerte motivación de prohibirlo”. Y precisamente es esto lo que me parece el punto clave: si se rememora los capítulos 2 - 7, la sal, por un lado, era lo suficientemente común y normal como para considerarse, en fin, un distintivo del hombre “normal”, contrario a los objetos disponibles sólo raras veces o de manera muy irregular. Por otro lado, tampoco era tan normal que, en calidad de distintivo, ya no hubiera tenido sentido alguno, tal como algo tan natural que ya no llama la atención o como algo de lo que dispone cualquiera sin excepción y en abundancia. La elevada importancia que tiene la sal en oposición de lo normal a lo anormal, de lo humano a lo no-humano, de este mundo al más allá, etc., está relacionada precisamente con el hecho de que representa algo cotidiano, pero al mismo tiempo, en su calidad de un artículo de alto valor y a menudo no fácil de conseguir, es algo especial.

Por consiguiente, la situación debería ser diferente en lugares donde nunca hubo escasez de sal o donde aún abundaba. Y en efecto, entre los wayuu la sal no sirve para ahuyentar espíritus ni para acarrear una desgracia a otra persona. Tampoco se conocen aquí tabúes de sal: lo que está prohibido con ocasión de la iniciación o en el tiempo de aprendizaje de los shamanes serían cosas tales como carne y leche, pero nunca la sal, lo que se debería –conjetura de los wayuu– a que la sal sería demasiado “natural”.

## Notas

- 120 Esto hace recordar las concepciones cosmológicas de los coyaimas y de los ntagaimas, para los cuales el estrato inferior de los infiernos sí consiste en agua salada, pero el mundo por encima de ellos, donde siguen viviendo los antepasados prehispánicos, consiste en agua dulce (Faust, 1989:121s.).
- 121 No queda claro si esta noción está difundida también entre los indígenas de Otavalo: cuando pregunté al respecto me dijeron que sí habían oído decirlo pero que no estaban muy seguros.
- 122 Por el contrario, es interesante anotar que los jívaros de la montaña, los cuales casi no consumían sal (véase p. 10), clasificaban a las etnias del río Napo como “los indígenas que comen sal” (Pomeroy, 1988:148).
- 123 Como por ejemplo Frank (1987) demuestra muy bien, incluso el canibalismo en la mayoría de los casos no es nada más que una “ilustración” de lo distinto que son los otros, una ilustración que es tan popular exactamente porque excede los límites de lo imaginable.
- 124 Dicen que normalmente sólo de vez en cuando seduce a una hermosa mujer, a quien –haciéndole soñar para que no se dé cuenta adónde se la está llevando– se la lleva a su palacio dorado en el fondo del lago. Tan pronto como quiere irse, él la hace cerrar sus ojos, y sin darse cuenta regresa a la tierra colmada de regalos preciosos.
- 125 No queda claro hasta qué punto está difundida esta noción también en el actual Ecuador. Pero aunque parece desconocida en esta forma, por lo menos en Otavalo y sus alrededores, Carmen en Salinas-Imbabura me contaba que un día algunas personas de Ibarra habrían venido a ella llevándose un poco de la tierra sobre la cual suele secar la sal de horma con el fin de combatir con ella alguna brujería.
- 126 En este caso, al igual que en el uso de sal en El Cocuy, con el fin de protegerse a sí mismo o a los hijos de las persecuciones de un brujo, del diablo o de otros espíritus, parece que, aparte de la oposición de la sal a lo no-humano, está implicado también una vinculación con el sistema de “calor” y “frío”. Como ya ha sido mencionado, (cap. 11.1.), el mundo de lo incontrolable al que pertenecen los espíritus, a pesar de ser “caliente” o cargado de fuerza, una y otra vez trata de sustraer fuerza al hombre, lo que puede conducir hasta a la pérdida del alma debido al susto que provoca el encuentro con uno de estos seres. De acuerdo con ello, la sal, en virtud de su fuerza o “calor”, podría utilizarse, por decirlo así, como preventivo contra una inminente pérdida de fuerza o robo del alma causados por los espíritus. Pero en contra de ello, habla de que es justamente el “calor” lo que hace que el individuo se convierta en una presa especialmente codiciada de parte de los espíritus (Faust, 1994:35). Otra posibilidad consistiría en que se interprete la sal como una especie de “oferta sustitutiva” –en lugar del propio “calor”– a los espíritus. Pero aún esto se ve frustrado por el hecho de que a los espíritus exactamente la sal no les gusta de ninguna manera o no la aguantan.

- 127 Una narración muy parecida es documentada (Pinzón & Suárez, 1993:145) también para Colombia (Dpto. de Boyacá). Del mismo principio se trata, al fin y al cabo, en cuanto a la noción difundida en Haití de que con sal se puede reanimar a un “zombi” (un muerto recién sepultado y transformado por un brujo en un esclavo de trabajo que carece de toda voluntad propia) y volver a transformarlo en un hombre vivo (Leis, 1985:31s.). Así como la sal en Yucatán y en Zinacantán impide que el que parece hombre, pero que en realidad es algo distinto, regrese a la sociedad humana, a la inversa también hace volver a la esfera humana al que parece un zombi pero que en realidad es un hombre igual que los demás. Gracias a su oposición a lo antisocial, la sal hace de lo otro lo totalmente distinto y del hombre un verdadero hombre.
- 128 “Sin prohibición de incesto no hay sociedad. Porque el incesto, ya en el terreno sexual y matrimonial, deniega la comunicación necesaria para establecer el grupo como grupo” (Oppitz, 1993:106).
- 129 En el Perú, esta combinación de sal con brujería llega a tal punto que el término *salar a una persona* en parte incluye aún formas de brujería portadora de mala suerte, en las cuales no se aplica ninguna sal (Dobkin de Ríos, 1981 / Valdizán & Maldonado, 1922:162s.).
- 130 Comp. para Sudamérica: Dobkin de Ríos, 1981:202s. / Valdizán & Maldonado, 1922, t.1:162s. / Guevara, 1972:357s. / Ocampo López, 1989:90; para Centroamérica: Ingham, 1970:82 / Oakes, 1951:163s.
- 131 Aloe vulgaris.
- 132 Dicen que lleva este nombre porque apesta como un zorro.
- 133 Esta relación con el “calor” de la sal posiblemente podría explicar por qué en Otavalo se utiliza para la brujería justamente la sal de mar en grano: es más “cálida” que la sal marina refinada y yodada, pero no goza del alto valor ideal y material de la sal de horma, que según Carlos nunca es utilizada para fines de maldades o de “fechorías”.
- 134 En cambio, en Tlayacapán (México central), donde la sal al parecer es considerada generalmente como “fría”, el uso de ésta para la brujería y la hechicería tiene que ver precisamente con su “frío”: “Mientras que los brujos son “cálidos”, el daño que provocan es por lo general “frío”. Los ingredientes más comunes de su farmacopea –sal, *toloache*, agujas, ranas, lagartijas, alacranes y sapos– son fríos”. Pero el efecto de la brujería, dirigida sobre todo contra personas que por su riqueza atraen sobre sí la envidia de otros, es el mismo: el “embrujado” se vuelve “frío” y con ello se convierte en un objeto fácilmente explotable, que pronto pierde su riqueza de antes (Ingham, 1970:82s.).
- 135 Por lo menos en la crónica de Cobo, redactada a comienzos del siglo XVII, se dice: “Con ser los indios tan amigos de la sal, que los ayunos más rigurosos que hacían en su gentilidad era abstenerse de ella” (Cobo, 1956:113).
- 136 La adaptabilidad biológica se caracteriza justamente por la rápida y amplia difusión de los propios genes.
- 137 Una prohibición de sal no necesariamente implica una deficiencia de sal de carácter fisiológica. Lo que se restringe es en primer lugar la sal adicional y no la sal que *a priori* forma parte natural de numerosos alimentos. Por lo tanto, ha-

blar de efectos fisiológicos sin tomar en cuenta la dieta en su totalidad no puede ser más que especulación (véase el comentario de Dahlquist en Neumann, 1977:296s.).

- 138 Así, por ejemplo, en las tierras altas de Guatemala, hasta ahora, los 5 días adicionales que siguen a un año de 18 meses con 20 días cada uno se consideran especialmente peligrosos (Tedlock, 1992:89ss.).
- 139 Pero parece que la prohibición de sal entre los barasana tiene también otro motivo, fundamentado en el sistema de “calor” y “frío”: El objetivo del ritual *he* es, entre otros, el de volverse “frío” o de devolver “calor” (comp. Faust, 1989:141), por lo que durante el ritual hay que evitar todo lo que es “cálido” (“frío” es relacionado con fuerza, energía, virilidad, “calor” con debilidad, suavidad y las mujeres (Hugh-Jones, 1979:111)). Por lo tanto, tabú son todas las comidas clasificadas como “cálidas”, las que pueden comerse no antes de ser sopladadas ritualmente por un shamán, con el fin de “enfriarlas”. Parece que entre estas comidas “cálidas” figura también la sal (ibíd.: 88ss.). Pero aun en este sentido, la sal y todas las demás comidas “cálidas” que se comen en la vida cotidiana, son algo humano, mientras que el “frío” es propio sobre todo del *he* o del más allá (ibíd.: 215s.).
- 140 Esto coincide también con la concepción de los barasana de que el nacimiento no es otra cosa que una transición del más allá a este mundo, del *he* al mundo de los seres humanos (Hugh-Jones, 1979:9).
- 141 Incluso esto contradice la teoría de adaptabilidad postulada por Neumann, quien constata que, para niños de corta edad, desde el punto de vista medicinal, conviene una dieta pobre en sal (Neumann, 1977:292).
- 142 Según Redfield & Villa Rojas (1934:130), para los actuales indígenas mayas de Yucatán, entre los cuales la sal es clasificada como “cálida”, todas las ofrendas consumidas a los *yuntzilob* o “dueños de los maizales” tienen que ser “frías”, “porque el castigo que traen los *yuntzilob* siempre es una enfermedad en forma de fiebre. La presentación de cosas ‘frías’ es, incidentalmente, la expresión del deseo de que no se traiga fiebre a los hombres” (ibíd.). En cambio, en Tlayacapán, donde a la inversa la sal es considerada “fría”, las comidas de sacrificio consumadas a los aires siempre tienen que ser “cálidas”, porque es el “calor” el que atrae los aires (Ingham, 1970:79s.).



## LA SAL Y LA MALA SUERTE

Así, a una señora que molía sal en un mortero se le cayó un poco al suelo y ella de inmediato le echó agua 'para no volverse salada' (Delgado de Thays, 1965:279s.).

No sólo la palabra *sal* sino, en primer lugar, el adjetivo *salado* tiene en España una connotación que corresponde a “avisgado, saber replicar, chispeante”. De manera parecida, incluso en América Latina el término *está salado* puede tener un significado más amplio, pero la connotación relacionada con él es totalmente distinta y casi contraria a la connotación española. Tanto entre los indígenas de Ilumán como en el macizo central de Colombia, en la sierra nevada de El Cocuy o en la población indio/mestiza en la periferia de las ciudades de la Amazonía peruana, o entre los mestizos de Otavalo, hasta en la población urbana de Venezuela y Colombia, *estar salado* significa algo como “estar con mala suerte”. El que en Perú tiene mala suerte, sufre de *saladerra*, y *salado* es, en toda la América Latina, el tendero que no vende nada en todo el día, el que anda en busca de una persona y siempre la pierde justamente en el último momento, es aquel que siempre tiene mala suerte en el amor o al que el dinero continuamente se le escapa entre las manos. Pero *salados* pueden ser también lugares u objetos: un carro que a cada rato se va al traste, un campo donde no crece nada o dinero ganado fraudulentamente (comp. Guevara, 1972:358 / Valdizán & Maldonado, 1922, t. 2:162 / Dobkin de Ríos, 1981 / Faust, 1992:68).

¿Cómo la sal adoptó este significado? Aunque a menudo se trata de un simple dicho, este significado por un lado tiene que ver con el uso de la sal en la brujería (véase cap. 13.4.). Por otro lado, la posición excepcional que la sal tenía y sigue teniendo en América Latina, no sólo se refleja en los mitos, los rituales y las prohibiciones sino también en el manejo cotidiano de esta sustancia: la sal no es una sustancia cual-

quiera y, mal usada, pronto puede convertirse en una fuente de desgracia, y eso sobre todo cuando se la desparrama por descuido.

En Venezuela se considera a la sal derramada tan calamitosa que ni siquiera se debe pasar por encima de ella. En Colombia se dice que quienes están sentados en una mesa sobre la cual ha sido derramada sal, por todo el día ya no pueden hacer negocios (Ocampo López, 1989:90). Y una joven de Neiva, después de haber botado sal por la mañana, no estaba sorprendida de que a continuación, en un solo día, se cogió el dedo, tropezó en su propia ropa, se cayó y por añadidura tuvo mala suerte al buscar un empleo. Por último, en el Ecuador, un salero volcado trae a la casa una desgracia que se prolonga por siete años (Guevara, 1972:358) <sup>143</sup>. Para librarse del efecto, no queda más que botar la sal restante con la mano izquierda por encima del hombro izquierdo (ibíd. / Ocampo López, 1989:90), echar agua sobre la sal derramada (Delgado de Thays, 1965:279s.) o lavar con agua azucarada el lugar donde ha sido vertida (Neiva).

Pero en Venezuela no sólo el desparramar, sino también prestar sal, trae mala suerte, por lo que hay que regalarla a un vecino que la pide. En Colombia aún ambas cosas, tanto prestar como regalar sal, son consideradas como algo que trae mala suerte, y eso tanto para el que la regala cuanto para el que la recibe (Faust, 1992:68). Y, según opinan los indígenas del Perú central, un tendero se “sala” el negocio si lo primero que vendió en un determinado día fue la sal (Delgado de Thays, 1965:279s.).

Las mismas consecuencias conlleva la tacañería con sal. En Colombia, la mujer que al cocinar mantiene tapada la sal, trae mala suerte a la casa, y un niño en cuyo bautismo se preparen las comidas con muy poca sal, caerá en desgracia (Ocampo López, 1989:90).

Aunque la noción de que el derramar sal trae mala suerte, de pronto hace recordar el uso de sal en la brujería, en este caso, a mi criterio, se trata de algo diferente, porque en la brujería se echa sal a otra persona que se portaba de manera “antisocial” con el fin de arruinarla. En cambio, desparramar sal es algo que puede pasar a cualquiera y,



contrario a la brujería, la desgracia afecta al causante mismo. Parece que es aquí —y no en relación con las prohibiciones de sal— que una explicación con la escasez de sal en tiempos anteriores tiene algún sentido (comp. Ocampo López, 1989:90), tanto más cuanto la noción de que algo que se desparrama trae la mala suerte, se refiere únicamente a la sal y a ninguna otra cosa. La sal en América Latina se constituía como el artículo de primera necesidad por excelencia, que por un lado era escaso pero, por otro, era solicitado en todas partes. Si también se recuerda que la sal a menudo era difícil de conseguir y a la vez se vendía a un precio extremadamente elevado, no es de extrañar que derramar una tal sustancia por descuido, se considere una desgracia.

Al tomar en cuenta este trasfondo, se comprende por qué, en forma de antídoto, se bota aun la sal restante por encima del hombro, una práctica que, desde el punto de vista de la brujería, debería traer una desgracia aun mayor. Pero a partir del hecho de que en este caso no es tanto la sal en sí sino más bien su escasez (anterior) lo que constituye la causa de la mala suerte, entonces este antídoto tiene algún argumento en su favor, al señalar en el sentido de “ahora más que nunca” que uno sí puede darse el lujo de derramar incluso una sustancia tan valiosa, y con esto ya no es una desgracia <sup>144</sup>. El otro método, es decir, el de echar agua sobre la sal derramada, en cambio indica que la desgracia tal vez tiene o puede tener alguna relación con el “calor” de la sal. Si es así, la mala suerte que provoca la sal no sería otra cosa que un peligroso “sobrecalentamiento” que puede combatirse al neutralizarlo con una sustancia “fría” como el agua. A semejante principio debería reducirse incluso el tercer antídoto, en vista de que la sal y el azúcar están en oposición el uno al otro (véase cap. 11).

La escasez y el alto valor del que la sal gozaba en el pasado tal vez pueda explicar también la noción de que prestar y a veces hasta regalar sal trae desgracia, porque prestar y regalar siempre implica la obligación de corresponder a un regalo con otro, una obligación difícil de cumplir, si se trata de un regalo de valor. Esto haría comprensible por qué se dice en Colombia que la desgracia afecta de igual manera al que da y al que recibe. Si la sal se consigue sólo con grandes dificultades y a un precio elevado, el que da eventualmente tarda mucho en recuperar

la sal, mientras que el que la recibe se lleva el compromiso no menos desagradable de una deuda difícil de saldar. Por último, el que, en este contexto, incluso la tacañería con sal traiga una desgracia, es obvio, porque el que economiza demasiados artículos escasos, atrae sobre sí, al igual que el rico, la envidia y los celos de los demás, y se convierte así en la víctima predilecta de brujería (comp. Faust, 1994:36).

## Notas

- 143 Respecto a Colombia, comp. también Faust (1992:68); en cuanto al Perú, véase Delgado de Thays, (1965:279s.).
- 144 Esto se compaginaría también con la pauta de conducta muy difundida de no mostrar miedo justamente cuando una situación se vuelve amenazante, porque esto aún agravaría todo (Faust, 1994: 33). El que la sal sea desparramada con la mano izquierda por encima de la espalda izquierda posiblemente tiene que ver con la asociación muy difundida de lo izquierdo con la protección (véase, por ejemplo, Rösing, 1987:124, 153, 285s. 368, 420s., o Giese, 1989:68ss., 100ss., 148ss.).

## 15

### RESUMEN

Con la antigua escasez de sal que forma el trasfondo de las nociones tratadas en el último capítulo, esta obra volvió a su punto de partida. Pero, aun cuando la posición excepcional que la sal como recurso escaso ocupaba en el pasado se refleja hasta ahora en las concepciones relacionadas con él, esta posición constituye, en la interacción de las dimensiones cognitivas y materiales de este elemento cultural, nada más que un factor importante, pero ni con mucho determinante. Porque, como ya ha sido demostrado, la escasez por sí sola era todo menos un factor establecido *a priori*. La sal era escasa sólo porque, a una oferta limitada y mal distribuida, se contraponía al mismo tiempo una enorme demanda, la cual de su parte resultaba ser no tanto una necesidad fisiológicamente determinada, sino en primer lugar una necesidad cultural. Algo parecido pasaba con la producción de sal, cuya tecnología a veces bastante complicada se explica sólo parcialmente por las condiciones climáticas, la manera y el rendimiento de los yacimientos de sal o por la discrepancia entre recursos de sal y necesidad de sal. La pregunta de qué clase de sal se produce o se producía, de qué manera y en qué cantidad, se comprende mejor si se toman en consideración factores eminentemente culturales, tales como el gusto, sistemas de clasificación, la cosmología y la estructura social, los que influyen notablemente en el proceso de producción. Lo importante que pueden ser estas dimensiones se evidencia con especial claridad en la situación actual de la producción indígena: Si en algunos lugares persiste a pesar de la agobiante competencia de parte de la barata sal industrial, esto se debe sólo a que la sal producida de manera tradicional tiene una clasificación distinta dentro del sistema “cálido-frío” y que por ende en la dieta cotidiana, en la medicina pero también en la ganadería, no puede sustituirse simplemente por la sal refinada proveniente de la fábrica. Entonces, por un lado, la clasificación repercute en la producción pero, por otro, también la producción influye en la clasificación. Porque la

manera de clasificar la sal depende, entre otros aspectos, de cómo se la produce.

Este movimiento circulatorio marca también la relación de la cosmología con la organización social de la producción de la sal: tal como ciertas formas de la división del trabajo y de la especialización se reflejan en la cosmología, así también se legitimizan y, con ello, se perpetúan a la inversa a través de estas concepciones cosmológicas. Pero incluso la escasez juega algún papel dentro de este contexto. Porque una especialización es posible sólo cuando la sal es escasa y, por lo tanto, tan valiosa que con ella pueden trocarse aquellos artículos de subsistencia que, debido a la especialización, no pueden ser producidos por uno mismo. Pero esto presupone, por un lado, especializaciones complementarias y, por lo tanto, una determinada estructura social que se intensifica al mismo tiempo, precisamente por la especialización en la sal, la que de su parte va creando nuevas especializaciones. Pero no sólo la especialización y la división del trabajo, sino también ciertas condiciones de propiedad, se perpetúan de esta manera más o menos de por sí. Así como los monopolios de sal requerían de poder para realizarlos y al mismo tiempo engendraban poder, también las formas de explotación multiétnica, que necesitaban un ambiente relativamente igualitario para su existencia gracias a su acción integrativa, tuvieron el efecto de conservar este ambiente. Por consiguiente, la forma de cómo se controla los yacimientos de sal es una vez más cuestión de la estructura social y de la ética económica relacionada con ella, la que de su parte se fundamenta en la cosmología, mientras que la escasez que ambas formas de explotación tienen como base, es simplemente una condición necesaria, pero de ninguna manera suficiente.

Tampoco lo era ni lo es para el comercio de sal, porque primero los comerciantes transportaron la sal sobre todo a lugares donde, aparte de su escasez, había también algo que necesitaban para su propia subsistencia, y segundo, porque se comercializaba y todavía se comercializa también hacia lugares donde sí hay sal, pero no siempre la predilecta. Lo que de su parte tiene que ver con que diferentes clases de sal sean clasificadas de distinta manera y, por lo tanto, utilizadas de manera diferente. Pero esto no significa que lo que se clasifica de manera

diferente incluso a nuestros ojos deba ser divergente y menos aún que estas diferencias puedan detectarse con las categorías de nuestras ciencias naturales. Como una y otra vez se hizo evidente, la clasificación y el uso de la sal pueden comprenderse adecuadamente sólo si se las considera desde el punto de vista indígena, o sea, dentro del marco del contexto cultural en el cual están englobadas. Esto vale también para las ofrendas, con las cuales los hombres recompensan a los “verdaderos dueños” de los yacimientos de sal. La antigua escasez, incluso en este caso, es un factor importante, pero el que tenga este efecto se debe a una cultura muy específica de la reciprocidad entre el hombre y el más allá. Por último, un producto de semejante complejidad es también la oposición fundamental de la sal a la esfera de lo otro: Ella tiene lugar sólo porque la sal al mismo tiempo es algo especial y algo normal, un artículo por un lado escaso y, por otro, parte esencial de la dieta cotidiana. Pero en qué forma la sal juega algún papel en la alimentación es —como ya se hizo evidente al principio de esta obra—, sobre todo y una vez más, cuestión de la cultura.

Entonces, la sal es mucho más que un simple polvo blanco. Y, sólo si se sigue todos los hilos que unen sus diversas dimensiones entre sí, y al mismo tiempo con el marco de la cultura en su totalidad, se comprende su significado específico en las culturas de América Latina. Con ello se hace evidente que lo que a primera vista parece incomprensible, de todos modos tiene su lógica intrínseca, que lo que a los ojos del economista no tiene sentido, en realidad tiene sus fundadas razones, y no en último término que lo presuntamente exótico puede ser totalmente normal.



## BIBLIOGRAFÍA

ACUERDO FIRMADO ENTRE LOS WAYUU DE MANAURE Y EL ESTADO COLOMBIANO

1992: (= Folleto publicado por la IFI-Concesión de Salinas con el texto del acuerdo de 1991). Bogotá.

ADAMOLI MAESANI, Ambrosio & RIVERA GUTIERREZ, Alberto

1977: *Estudio social aplicado de la Alta y Media Guajira*. (Instituto Geografico "Augustin Codazzi"), Bogotá.

ANDREWS, Anthony

1983: *Maya Salt Production and Trade*. Tucson.

ANDRITZKY, Walter

1989: *Schamanismus und rituelles Heilen im alten Peru*, t. 2. Berlin.

AROCHA, Jaime

1993: Coguis, guardianes del mundo. En: Friedemann, Nina S. de & Arocha, Jaime: *Herederos del jaguar y la anaconda*. Bogotá: 295-322.

ATIENZA, Lope de

1931 [1575?]: Compendio historial del estado de los indios del Perú. En: Jijón y Caamaño, Jacinto (Hg.): *La religión del imperio de los Incas*, t.1. Quito. [Citado según Salomon 1978]

BEIER, Doris

1986: *Vorspanischer Handel im nördlichen Andenraum*. (Tesis magistral inédita). FU Berlin.

BERDAN, Frances

1975: *Trade, Tribute and Market in the Aztec Empire*. (Disertación). University of Texas at Austin. University Microfilms, Ann Arbor.

BISCHOF, Henning

1990: Nördliches Andengebiet (Ecuador, Kolumbien, West-Venezuela). En: Köhler, Ulrich (ed.): *Altamerikanistik: Eine Einführung in die Hochkulturen Mittel- und Südamerikas*. Berlin: 347-380.

BROWMAN, David L.

- 1974: Pastoral Nomadism in the Andes. En: *Current Anthropology* 15 (2): 188-196.

BUTT COLSON, Audrey & ARMELLADA, Cesáreo de

- 1985: El origen amerindio de la etiología de enfermedades y su tratamiento en la América Latina. En: *Monalban* 16. Caracas: 133-176.

CAILLAVET, Chantal

- 1979: Le sel d'Otavalo (Equateur): Continuités indigènes et ruptures coloniales. En: *Mélanges de la Casa de Velazquez* XV. Paris: 329-363.

CANCIAN, Frank

- 1965: *Economics and Prestige in a Maya Community: The Religious Cargo System in Zinacantan*. Stanford, California.

CARDALE-SCHRIMPFF, Marianne

- 1976: Salt Production in the Eastern Cordillera of Colombia before and after the Spanish Conquest - A Preliminary Survey. En: *Actas del XLI Congreso Internacional de Americanistas* (1974), t. 2. Mexico: 419-428.

CARDALE DE SCHRIMPFF, Marianne

- 1981: *Las Salinas de Zipaquirá. Su explotación indígena*. (Banco de Republica), Bogotá.

CHAGNON, Napoleon

- 1994: *Die Yanomamö: Leben und Sterben der Indianer am Orinoko*. Berlin.

CIEZA DE LEÓN, Pedro de

- 1984: *La Crónica del Perú*. (Ed. Manuel Ballestros Gaibrois). Madrid.

CIFUENTES, Mauro

- 1992: La medicina andina en la zona de Otavalo. En: Cifuentes, Mauro / Sola, José / Paredes, Harvey et al. (ed.): *Medicina andina: Situaciones y respuestas*. (Centro Andino de Acción Popular - CAAP), Quito.

CIPOLLETTI, María Susana

- 1984: Llamas y mulas, trueque y venta: el testimonio de un arriero puneño. En: *Revista Andina* 2 (2). Cusco: 513-538.

COBO, P. Bernabé

- 1956: Historia del Nuevo Mundo. En: *Obras del Padre Bernabé Cobo*, t. 1. (= Biblioteca de Autores Españoles 91). Madrid.



COLBY, Benjamin & COLBY, Lore

- 1981: *The Daykeeper: The Life and Discourse of an Ixil Diviner*. Cambridge (Mass.), London.

CONCHA CONTRERAS, Juan de Dios

- 1975: Relación entre pastores y agricultores. En: *Allpanchis, Revista del Instituto de Pastoral Andina* 8. Cuzco: 67-101.

COSMINSKY, Sheila

- 1975: Changing Food and Medical Beliefs and Practices in a Guatemalan Community. En: *Ecology of Food and Nutrition* 4: 75-85.

CUELLO, Orlando / FRAGAZO, Emerson / PUSHAINA, Rosendo

- 1993: *Estudio de factibilidad para la obtención de sales de potasio y magnesio como subproducto en las salinas de Manaure (Guajira)*. Trabajo de grado - Instituto de Formación técnica profesional. (Tiposcripto inédito). San Juan de Cesar (Guajira).

CURRIER, Richard L.

- 1966: The Hot-Cold Syndrome and Symbolic Balance in Mexican and Spanish-American Folk Medicine. En: *Ethnology* 5 (3): 251-263.

CUSTRED, Glynn

- 1974: Llameros y comercio interregional. En: Alberti, Giorgio & Mayer, Enrique: *Reciprocidad e intercambio en los Andes Peruanos*. Lima: 252-289.

DANIELEWSKI, Angelika

- 1995: Verfahren der Salzgewinnung im alten Mexiko. En: *Das Altertum* 40: 289-296.

DELGADO DE THAYS, Carmen

- 1965: *Religión y magia en Tupe (Yauyos)*. (= Publicaciones del Museo Nacional de la Cultura Peruana, Serie: Tesis antropológicas 2). Lima.

DESAI, Indrajit D.

- 1977: Comment [a Neumann 1977]. En: *Current Anthropology* 18 (2): 297.

DESARROLLO DEL ACUERDO FIRMADO ENTRE LOS WAYUU DE MANAURE Y EL ESTADO COLOMBIANO

- 1995: (Tiposcripto inédito), Manaure.

DOBKIN DE RIOS, Marlene

- 1981: Saladerra - a Culture-Bound Misfortune Syndrome in the Peruvian Amazon. En: *Culture, Medicine, Psychiatry* 5: 193-213.

DUVIOLS, Pierre

- 1974-76: Une petite chronique retrouvée: Errores, ritos, supersticiones y ceremonías de los yndios de la provincia de Chinchaycocha y otras del Piru. En: *Journal de la Société des Américanistes* LXIII: 275-297.

ESTRELLA, Eduardo

- 1986: *El pan de America: Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Madrid.

EWALD, Ursula

- 1985: *The Mexican Salt Industry 1560-1980: A Study in Change*. Stuttgart / New York.
- 1993: Salt and Revenue in the Americas. En: *Journal of Salt-History* 1: 63-72.
- 1991: Trade and Transport of Salt in the Americas. En: Hocquet, Jean-Claude & Palme, Rudolf (ed.) *Das Salz in der Rechts- und Handelsgeschichte*. Schwaz: 203-212.

FAUST, Franz X.

- 1983: *Medizinische Anschauungen und Praktiken der Landbevölkerung im andinen Kolumbien*. Hohenschäftlarn.
- 1989: *Medizin und Weltbild: Zur Ethnographie der Coyaima- und Natagaima-Indianer in Kolumbien*. München.
- 1992: *Kultur und Naturschutz im kolumbianischen Zentralmassiv: Landschaftsempfinden, Landschaftsgestaltung und Ressourcennutzung bei den Coconuco und Yanacona*. München.
- 1994: Kultur, ein durch Fraktale determiniertes Chaos. En: Rätsch, C. & Baker, J. R. (ed.): *Jahrbuch für Ethnomedizin und Bewußtseinsforschung* 3. Berlin: 25-41.

FIERRO-BENÍTEZ, Rodrigo et al.

- 1969: Endemic Goiter and Endemic Cretinism in the Andean Region. En: *New England Journal of Medicine*, 280 (6): 296-302.

FRANK, Erwin

- 1987: "Sie fressen Menschen, wie ihr scheußliches Aussehen beweist ...": Kritische Überlegungen zu Zeugen und Quellen der Menschenfresserei. En: Duerr, Hans Peter (ed.): *Authentizität und Betrug in der Ethnologie*. Frankfurt a. M.: 199-224.

FRIEDEMANN, Nina S. de

- 1993: Guajiros: amos de la arrogancia y del cacto. En: Friedemann, Nina S. de & Arocha, Jaime: *Herederos del Jaguar y la anaconda*. Bogotá: 323-365.

FRIEDERICI, Georg

- 1925: *Der Charakter der Entdeckung und Eroberung Amerikas durch die Europäer*, t. 1. Stuttgart, Gotha.

GAREIS, Iris

- 1982: *Llama und Alpaca in der Religion der rezenten Bewohner des zentralen und südlichen Andengebietes*. Hohenschäftlarn.

GHOSH, Samir K. & BARRICK, Mac E.

- 1968-69: On the Folklore of Salt in Spain. En: *Ethnologia Europaea* 2-3: 149-156.

GIESE, Claudius C.

- 1989: "Curanderos": *Traditionelle Heiler in Nordperu* (Küste und Hochland). Hohenschäftlarn.

GOULETQUER, P. L.

- 1977: Comment [a Neumann 1977]. En: *Current Anthropology* 18 (2): 297.

GRIMES, Joseph E. & HINTON, Thomas B.

- 1969: The Huichol and Cora. En: Wauchope, Robert (ed.): *Handbook of Middle American Indians*, t. 8. Austin, Texas: 792-813.

GRIVETTI, Louis Evan

- 1977: Comment [a Neumann 1977]. En: *Current Anthropology* 18 (2): 298-299.

GUAMAN POMA DE AYALA, Felipe

- 1956: *La nueva crónica y buen gobierno*, t. 1. Lima.

GUEVARA, Dario

- 1972: *Un mundo mágico-mítico en la mitad del mundo: Folklore Ecuatoriano*. Quito.

GUSINDE, Martin

- 1916-17: *Medicina e higiene de los antiguos araucanos*. Publicaciones del Museo de Etnología y Antropología, t.1. Santiago de Chile.  
[Citado según Rydén 1962].

HAHOLD, A.

- 1988: El sistema cálido-frío en la region surandina del Perú: Una clasificación popular de enfermedades, hierbas medicinales y alimentos. En: Kroeger, Axel & Ruiz Cano, Wilson (ed.): *Conceptos y tratamientos populares de algunas enfermedades en Latinoamérica*. Cuzco: 37-53.

HARRIS, Marvin

- 1991: *Wohlgeschmack und Widerwillen: Die Rätsel der Nahrungstabus*. Stuttgart.

HARTMANN, Günther

- 1986: *Xingú: Unter Indianern in Zentral-Brasilien*. Berlin.

HARNER, Michael

- 1972: *The Jivaro. People of the Sacred Waterfalls*. London.

HASSAUREK, Friedrich

- 1993: *Cuatro años entre los Ecuatorianos*. Quito.

HUGH-JONES, Stephen

- 1979: *The Palm and the Pleiades: Initiation and Cosmology in the Northwest Amazonia*. Cambridge U.P.

HUMBOLDT, F. E. A.

- 1952: *Memoria racionada de las salinas de Zipaquirá*. (Publicaciones del Banco de Republica). Bogotá.

INGHAM, John M.

- 1970: On Mexican Folk Medicine. En: *American Anthropologist* 72 (1): 76-87.

JIMENEZ DE LA ESPADA, Marcos

- 1965: *Relaciones geográficas de Indias - Peru*, t. 2. (= Biblioteca de Autores Españoles 184). Madrid.

KAPSOLI, Wilfredo

- 1991: Los Pishtacos: Degolladores degollados. En: *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 20 (1). Lima: 61-77.

KAUNITZ, Hans

- 1956: Causes and Consequences of Salt Consumption. En: *Nature* 178: 1141-1144.

KEARNY, Michael

- 1976: A World-View Explanation of the Evil Eye. En: Maloney, Clarence (ed.): *The Evil Eye*. New York.

KROEBER, Alfred L.

- 1941: Culture Element Distributions: XV. Salt, Dogs, Tobacco. En: *Anthropological Records* 6 (1). Berkeley: 1-20.

LANDAZURI, Cristóbal

- 1988: Las sociedades indígenas de las cuencas de los ríos Mira y Chanchan, siglos XVI y XVII: Estudios de casos. En: *Revista de Historia de América* 106. México: 49-106.

LANGDON, Thomas

- 1975: *Food Restrictions in the Medical System of the Barasana and Taiwano Indians of the Colombian Northwest Amazon*. (Dissertation). University Microfilms, Ann Arbor.

LECOQ, Patrice

- 1985: Ethnoarchéologie du Salar d'Uyuni. "Sel et cultures régionales Inter Salar". En: *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 14 (1-2). Lima: 57-84.
- 1991: Le commerce du sel dans la Bolivie andine. Approche ethnographique et aperçu historique. En: Hocquet, Jean-Claude & Palme, Rudolf (ed.) *Das Salz in der Rechts- und Handelsgeschichte*. Schwaz: 213-243.

LEIS, Raúl

- 1985: La sal de los zombis. En: *IADAP* 6 (=Revista del Instituto Andino de Artes Populares del Convenio "Andrés Bello"). Quito.

LEVI-STRAUSS, Claude

- 1950: The Use of Wild Plants in Tropical South America. En: Steward, Julian H. (ed.): *Handbook of South American Indians*, t. 6. Washington.
- 1991: *Traurige Tropen*. Frankfurt a. M.

LEWIS, Oscar

- 1992: *Die Kinder von Sánchez: Selbstporträt einer mexikanischen Familie*. Göttingen.

MALENGRAU, Jacques

- 1978: Autonomie et centralisme dans la société traditionnelle d'une zone rurale andine du département d'Amazonas (Pérou). En: *Actes du XLIIe Congrès International des Américanistes*, t. IV. Paris: 51-64.

MARZAL, Manuel

- 1977: *Estudios sobre religión campesina*. Lima.

MCBRYDE, Felix

- 1947: *Cultural and Historical Geography of Southwest Guatemala*. (= Smithsonian Institute, Institute of Social Anthropology, Publication 4). Washington.

MCCULLOUGH, John M.

- 1973: Human Ecology, Heat Adaptation and Belief Systems: The Hot-Cold Syndrome of Yucatan. En: *Journal of Anthropological Research* 29 (1). Albuquerque: 32-36.

MENDIZÁBAL, Miguel O. de

- 1968: Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de Mexico. En: *Proceedings of the twenty-third International Congress of Americanists*. Nendeln. (= Reimpresión de la edición original New York, 1930): 93-100.

MEYERS, Albert

- 1990: Zentrales Andengebiet. En: Köhler, Ulrich (ed.): *Altamerikanistik: Eine Einführung in die Hochkulturen Mittel- und Südamerikas*. Berlin: 325-346.

MOLINA, Cristóbal de

- 1947: *Ritos y fábulas de los Incas*. Buenos Aires.

MOLINÉ FIORAVANTI, Antoinette et al.

- 1991: [Compilación de ensayos acerca del pishtaco]. En: *Bulletin de l'Institut Français d'Études Andines* 20 (1). Lima: 1-92.

MOLONY, Carol

- 1975: Systematic Valence Coding of Mexican "Hot" - "Cold" Food. En: *Ecology of Food and Nutrition* 4: 67-74.

MORA, Rodrigo et al.

- 1991: *Informe técnico de la visita efectuada a las salinas de Manaure*. Bogotá.

MOTOLINIA, Fr. Toribio

- 1970: *Memoriales e historia de los indios de la Nueva España*. (= Biblioteca de Autores Españoles 240). Madrid.

MÜNZEL, Mark

- 1985: *Die Indianer Mittel- und Südamerikas*. München.

MULTHAUF, Robert P.

- 1978: *Neptune's Gift. A History of Common Salt*. Johns Hopkins University Press. Baltimore & London.

MURRA, John V.

- 1975: El control vertical de un máximo de pisos ecológicos en la economía de las sociedades andinas. En: Murra, J. V.: *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*. Lima: 59-115.

NACHTIGALL, Horst

- 1966: *Indianische Fischer, Feldbauer und Viehzüchter: Beiträge zur peruanischen Völkerkunde*. Berlin.

NEUMANN, Thomas

- 1977: A Biocultural Approach to Salt Taboos: The Case of the Southeastern United States. En: *Current Anthropology* 18 (2): 289-295.

OAKES, Maud

- 1951: *The Two Crosses of Todos Santos: Survival of Mayan Religious Ritual*. (= Bollingen Series XXVII). New York.

OBBEREM, Udo

- 1974: Trade and Trade Goods in the Ecuadorian Montaña. En: Lyon, Patricia (ed.): *Native South Americans*. Boston: 346-357.
- 1978: El acceso a recursos naturales de diferentes ecologías en la sierra Ecuatoriana (siglo XVI). En: *Actes du XLIIe Congrès International des Américanistes*, t. IV. Paris: 51-64.
- 1980: *Los Quijos. Historia de la transculturación de un grupo indígena en el Oriente Ecuatoriano*. (Colección Pendoneros 16). Otavalo.
- 1990: Das Inkareich unter politischem, sozialem und wirtschaftlichem Aspekt. En: Köhler, Ulrich (ed.): *Altamerikanistik: Eine Einführung in die Hochkulturen Mittel- und Südamerikas*. Berlin: 467-492.

OCAMPO LOPEZ, Javier

- 1989: *Supersticiones y agüeros colombianos*. Bogotá.

OPPITZ, Michael

- 1993: *Notwendige Beziehungen: Abriß der strukturalen Anthropologie*. Frankfurt a. M.

ORLOVE, Benjamin

- 1982: Las técnicas tradicionales de la utilización de la sal en la sierra Peruana. En: Morlon, Pierre / Orlove, Benjamin / Hibon, Alberic: *Tecnologías agrícolas tradicionales en los andes centrales: Perspectivas para el desarrollo*. Lima.

PALOMINO MENESES, Abdón

- 1985: Las salineras de Maras: Organización y conflicto. En: *Allpanchis, Revista del Instituto de Pastoral Andina* 22. Cuzco: 151-183.

PEREZ ANGEL, Hector P.

- 1992: Economía y demografía de La Salina: Fuentes para un estudio. En: *Caribarare - Revista del Centro de Historia de Casanare*, 4 (4): 57-63.

PINZON, Carlos & SUAREZ, Rosa

- 1983: *Las mujeres lechuza: Historia, cuerpo y brujería en Boyacá*. Bogotá.

PLAZAS PEREZ, Martin J.

- 1992: La Salina: El Pueblo de la Sal, una puerta de la casa del sol. En: *Caribarare - Revista del Centro de Historia de Casanare*, 4 (4): 49-56.

POEPPIG, Eduard

- 1836: *Reise in Chile, Peru und auf dem Amazonenstrome, während der Jahre 1827-1832*, t. 2. Leipzig.

POMEROY, Cheryl

- 1988: The Salt of Highland Ecuador: Precious Product of a Female Domain. In: *Ethnohistory* 35 (2): 131-160.

QUEIROZ, M. S.

- 1988: Teoría de lo calido y lo fresco en la etiología de las enfermedades en Brasil. En: Kroeger, Axel & Ruiz Cano, Wilson (ed.): *Conceptos y tratamientos populares de algunas enfermedades en Latinoamérica*. Cuzco: 55-64.

REDFIELD, Robert & Park Redfield, Margaret

- 1940: Disease and its Treatment in Dzitas, Yucatan. En: *Contributions to American Anthropology and History* 6 (32). (= Carnegie Institution of Washington, Publication 523). Washington.

REDFIELD, Robert & VILLA ROJAS, Alfonso

- 1934: *Chan Kom - A Maya Village*. (= Carnegie Institution of Washington, Publication 448). Washington.

REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo

- 1951: *Datos historico-culturales sobre las tribus de la antigua gobernación de Santa Marta*. Bogotá.

REINA, Ruben E. & MONAGHAN, John

- 1981: The Ways of the Maya: Salt Production in Sacapulas, Guatemala. En: *Expedition* 23 (3): 13-33.



RENARD-CASEVITZ, France-Marie

- 1993: Guerriers du sel, sauniers de la paix. En: *L'Homme* 126-128, XXXIII (2-4): 25-43.

REPUBLICA DE COLOMBIA - CORTE CONSTITUCIONAL

- 1995: Sentencia No. T-007/95, Ref: Expediente T-43289: Exigibilidad a través de la tutela de las obligaciones contenidas en un convenio celebrado entre el Estado y una comunidad social, cuando su incumplimiento implica la vulneración de derechos fundamentales. Acciones contractuales y acción de tutela. Bogotá.

RINCÓN OSORIO, Juan Antonio

- 1978: *Análisis químico de cuatro salmueras naturales (pozos salados), tratamiento de laboratorio y recomendaciones para una explotación rural*. (Tesis inédita), Universidad Nacional de Colombia. Bogotá.

ROEL PINEDA, Josafath

- 1966: Creencias y practicas religiosas en la provincia de Chumbivilcas. En: *Historia y Cultura*, (Publicaciones del Museo Nacional de Historia). Lima: 25-32.

RÖSING, Ina

- 1987: *Die Verbannung der Trauer: Nächtliche Heilungsrituale in den Hochanden Boliviens*. Nördlingen.
- 1990: *Der Blitz: Drohung und Berufung; Glaube und Ritual in den Anden Boliviens*. München.

RUBEL, Arthur J.

- 1964: The Epidemiology of a Folk Illness: Susto in Hispanic America. En: *Ethnology* 3 (3): 268-283.

RYDÉN, Stig

- 1962: Salt Trading in the Amazon Basin: Conclusions Suggested by the Distribution of Guaraní Terms for Salt. En: *Anthropos* 57 (3-6): 644-659.

SAHAGÚN, Bernardino de

- 1990: *Historia general de las cosas de Nueva España*, t.1. Madrid.

SALOMON, Frank

- 1978: *Ethnic Lords of Quito in the Age of the Incas: The Political Economy of North-Andean Chiefdoms*. (Dissertation), Cornell University.

SAULT, Nicole

- 1990: The Evil Eye, both Hot and Dry: Gender and Generation among the Zapotec of Mexico. En: *Journal of Latin American Lore* 16 (1): 69-89.

SCHULTZE-JENA, Leonhard

- 1952: *Gliederung des alt-aztekischen Volks in Familie, Stand und Beruf - Aus dem aztekischen Urtext Bernardino de Sahagún's.* (= Quellenwerke zur alten Geschichte Amerikas, aufgezeichnet in den Sprachen der Eingeborenen V). Stuttgart.

STEININGER, Josefa

- 1985: *Kulturrkontakte der Muisca; Muzo; Panche und Pijao mit den Spaniern 1537 bis 1595: Ein Beitrag zur Ethnohistorie Kolumbiens.* (Tesis inédita). Wien.

TAX, Sol & HINSHAW, Robert

- 1969: The Maya of the Midwestern Highlands. En: Wauchope, Robert (ed.): *Handbook of Middle American Indians*, t. 7. Austin, Texas: 69-100.

TEDLOCK, Barbara

- 1992: *Time and the Highland Maya.* Albuquerque.

THIEMER-SACHSE, Ursula

- 1987: Salzgewinnung und Salzhandel bei den Zapoteca Süd mexicos in vorspanischer Zeit. En: *Ethnographisch-archäologische Zeitschrift* 28 (4): 565-574.
- 1995: Die versteinerten Salinen von Tonatico in Mexiko. En: *Der Anschnitt* 47 (4-5): 148-158.

THOMPSON, Eric

- 1954: *The Rise and Fall of Maya Civilisation.* Norman.

TIBESAR, Antonine

- 1950: The Salt Trade among the Montaña Indians of the Tarma Area of Eastern Peru. En: *Primitive Man* 23 (4). Washington: 103-108.

TOZZER, Alfred (Hg.)

- 1941: *Landa's relación de las cosas de Yucatan. A Translation.* (= Papers of the Peabody Museum 18). Cambridge, Massachusetts.

VALDIZÁN, Hermillo & MALDONADO, Angel

- 1922: *La medicina popular Peruana: Contribución al folklore médico del Perú.* 3 tomos, Lima.

VAN GENNEP, Arnold

- 1986: *Übergangsriten, (Les rites de passage).* Frankfurt a. M.

VARESE, Stefano

1973: *La sal de los cerros. Una aproximación al mundo Campa*. Lima.

VARGAS LLOSA, Mario

1992: *Der Geschichtenerzähler*. Frankfurt a. M.

VÁSQUEZ CARDOZO, Socorro & DARÍO CORREA, Hernán

1993: Los Wayuu, entre Juya ("El que llueve"), Mma ("la tierra") y el desarrollo urbano regional. En: Instituto Colombiano de Cultura Hispanica (ed.): *Geografía Humana de Colombia*, t. 2: Nordeste indígena. Bogotá: 217-292.

VOGT, Evon Z.

1969: *Zinacantan: A Maya Community in the Highlands of Chiapas*. Cambridge, Massachusetts.

WAGLEY, Charles

1969: The Maya of Northwestern Guatemala. En: Wauchope, Robert (ed.): *Handbook of Middle American Indians*, t. 7. Austin, Texas: 46-68.

WHIFFEN, Thomas

1915: *The North-West Amazons*. London.

WILBERT, Johannes

1972: *Survivors of Eldorado: Four Indian Cultures of South America*. New York, Washington, London.

WILBERT, Johannes & SIMONEAU, Karin (ed.)

1986: *Folk Literature of the Guajiro Indians*. 2 tomos. University of California, Los Angeles.

WILHELMY, Herbert

1989: *Welt und Umwelt der Maya: Aufstieg und Untergang einer Hochkultur*. München, Zürich.

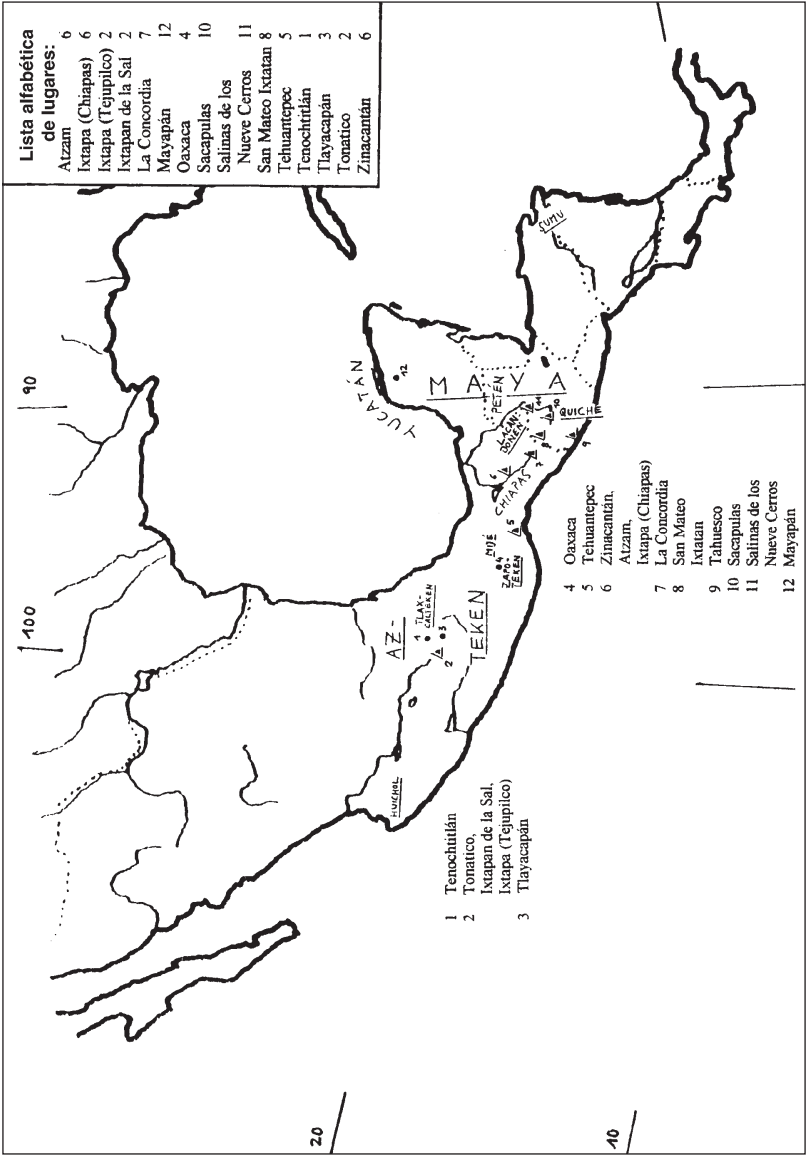
WORMER, Eberhard J.

1995: Salz in der Medizin. En: Tremml, Manfred / Jahn, Wolfgang / Brockhoff, Eva-maria (ed.): *Salz Macht Geschichte: Aufsätze*. (= Haus der Bayerischen Geschichte: Veröffentlichungen zur Bayerischen Geschichte und Kultur 29/95). Augsburg: 48-55.

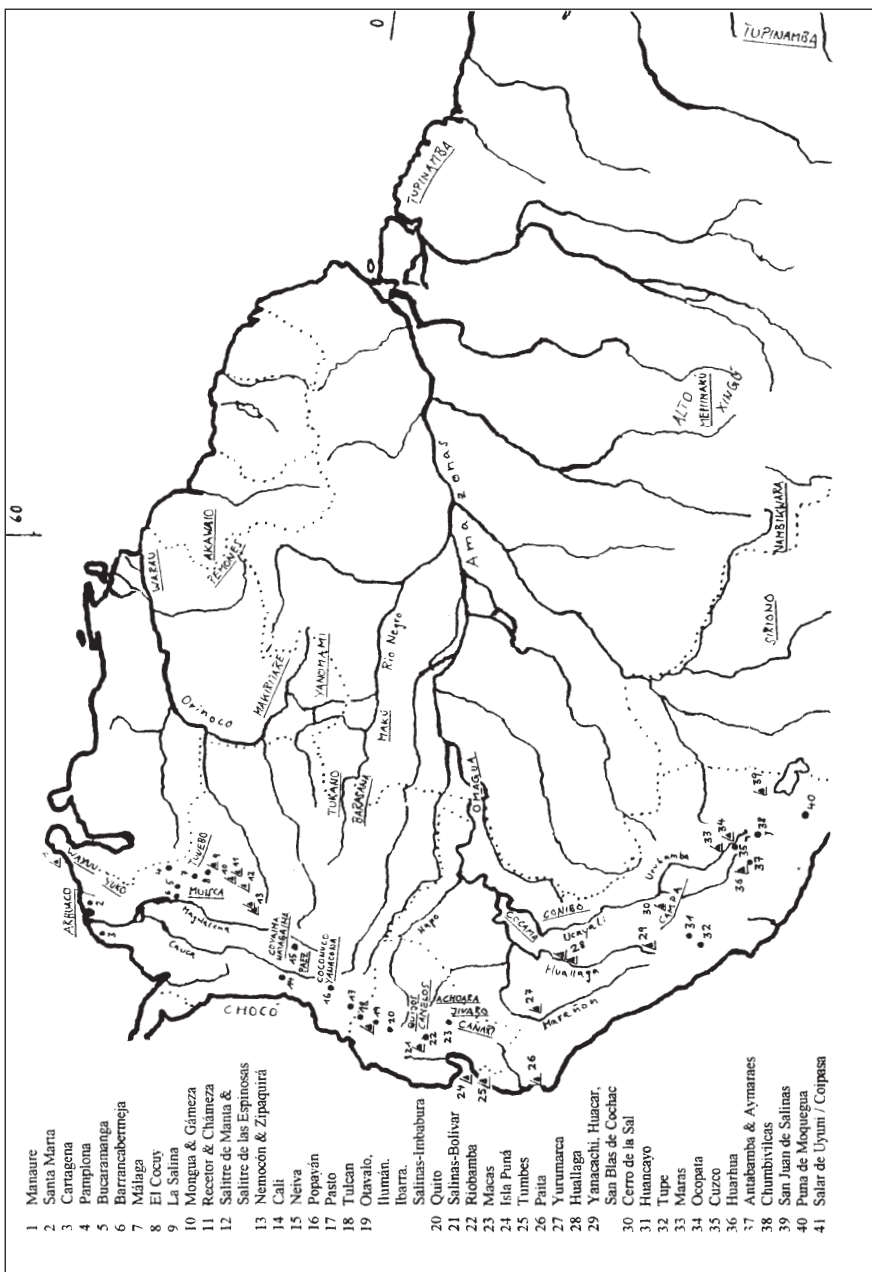


## **LÁMINAS**

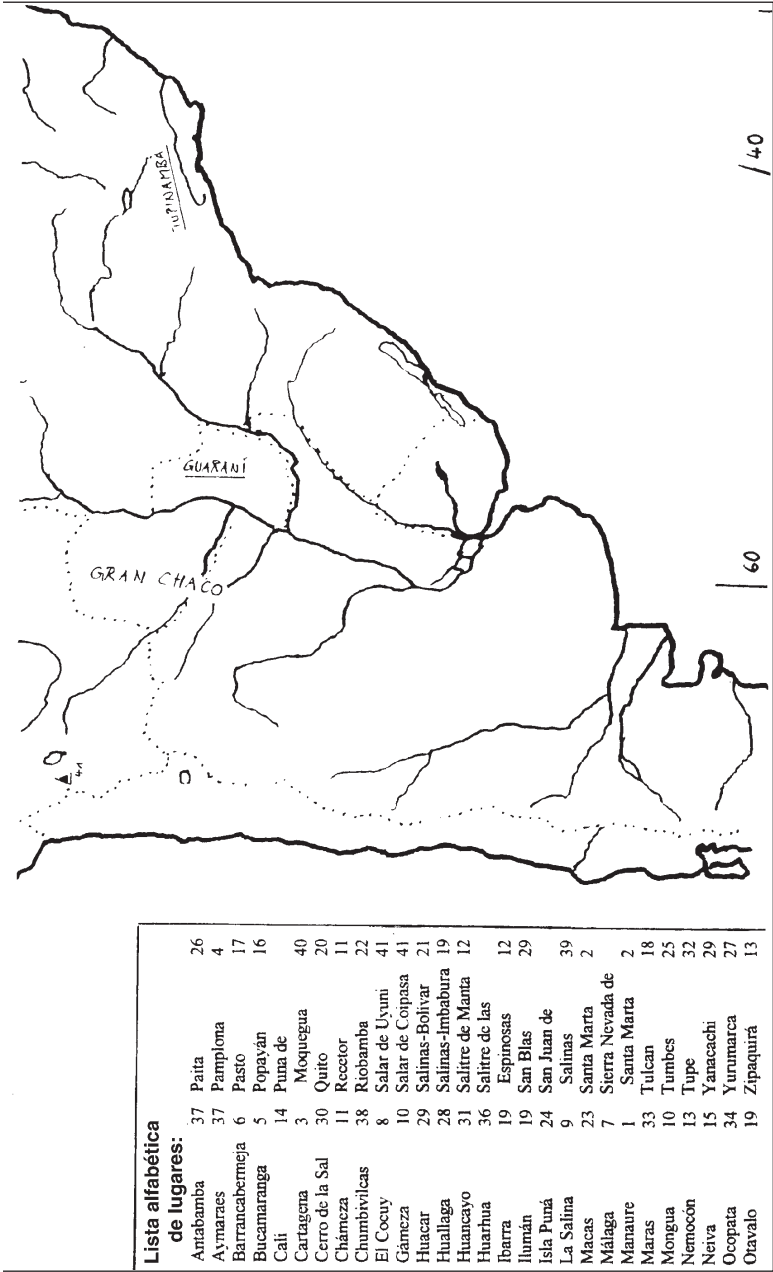




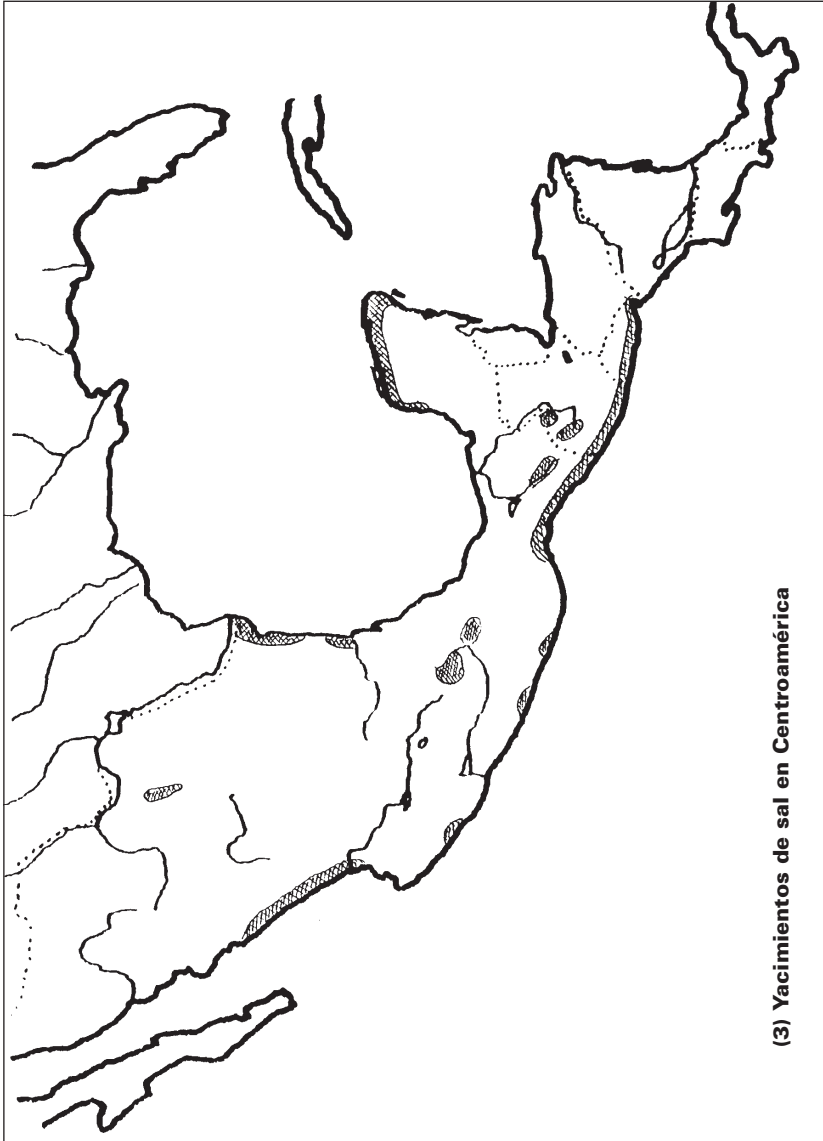
(1) Salinas mencionadas en el texto s, lugares •, etnias y regiones: Centroamérica

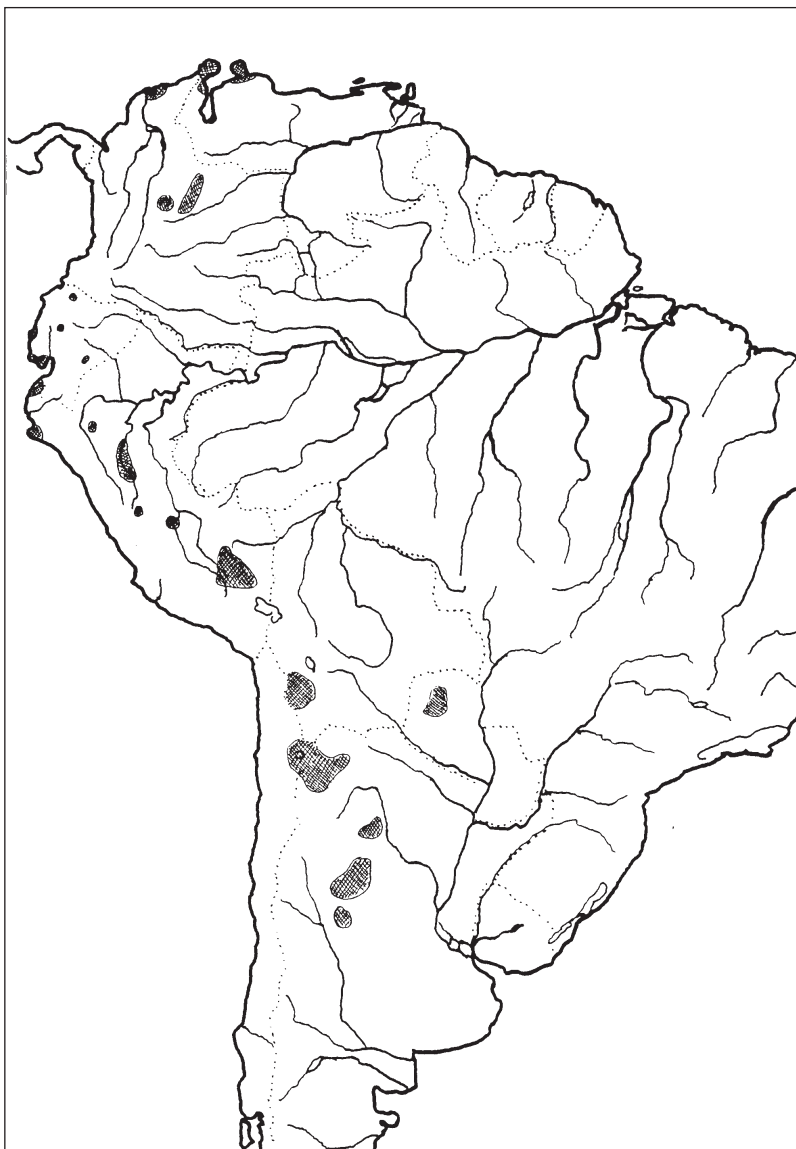






(2) Salinas mencionadas en el texto s, lugares •, etnias y regiones: Sudamérica





**(4) Yacimientos de sal en Sudamérica**



**(5) Salitre de Manta, 1995**



**(6) La fuente de sal de Atzam durante la fiesta de la Virgen del Rosario**  
(Vogt 1969)

**(7-10) Producción de sal en Sacapulas**

*(Reina & Monghan, 1981)*

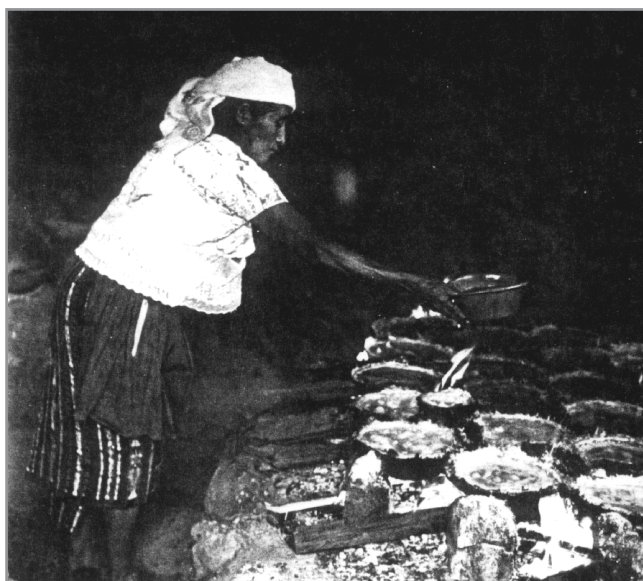
**(7) Desparramar  
la tierra**



**(8) Rociar con  
agua salada**

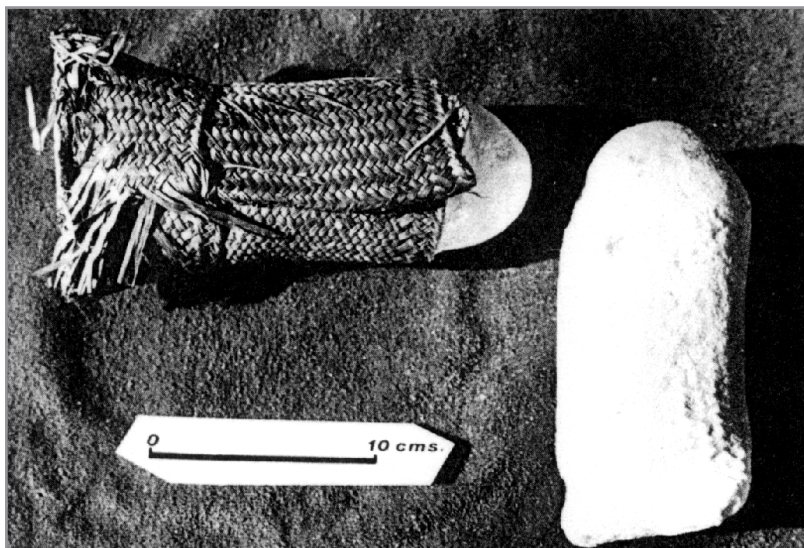


**(9) Filtro**

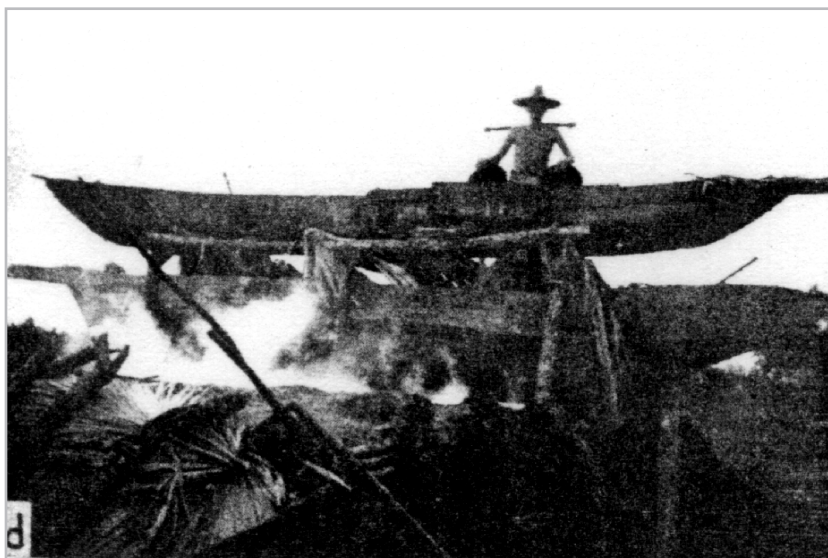


**(10) Sacapulas: cocinando la solución salina** (Reina & Monghan, 1981)





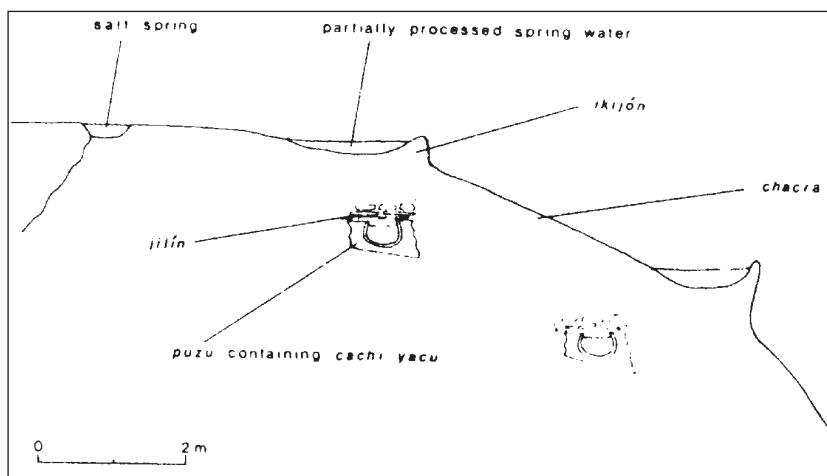
**(11) Panes de sal de Ixtapa, Chiapas** *(Andrews, 1983)*



**(12) Extracción de sal en la costa de Guatemala**  
*(McBryde, 1947)*



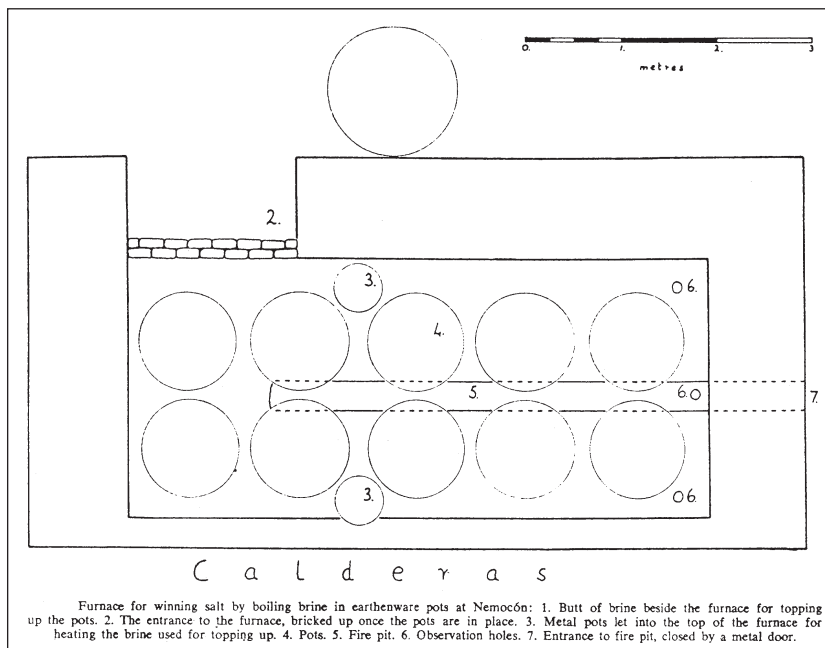
**(13) Producción de sal en Ixtapa, Tejupilco (Ewald, 1985)**



**(14) Extracción de sal en Salinas-Bolívar (Pomeroy, 1988)**



**(15-20) Producción de sal en Nemocón**



**(15) Horno de la cocina de sal en los años 70**

*(Cardale-Schrimpf, 1976)*



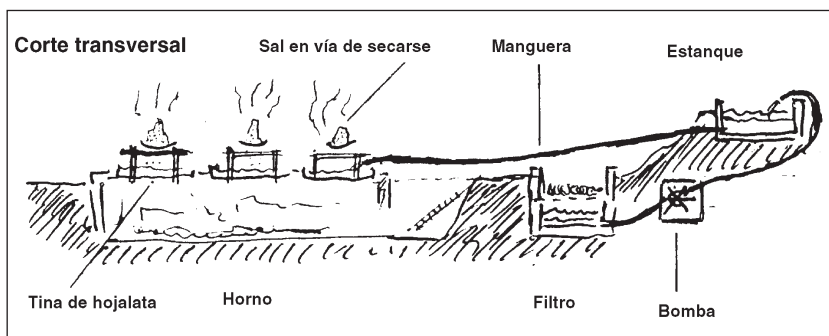
**(16) La nueva cocina de sal en 1995**



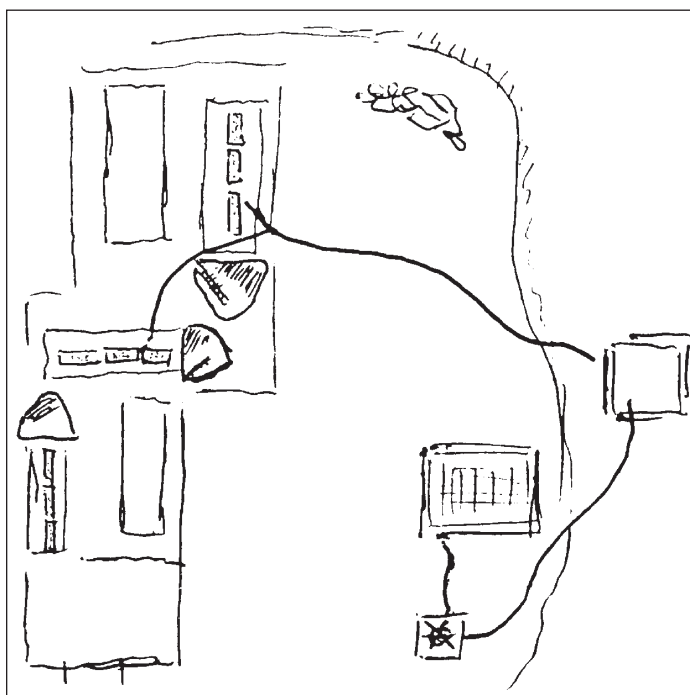
**(17-18) Cocinar sal en Nemocón 1995**



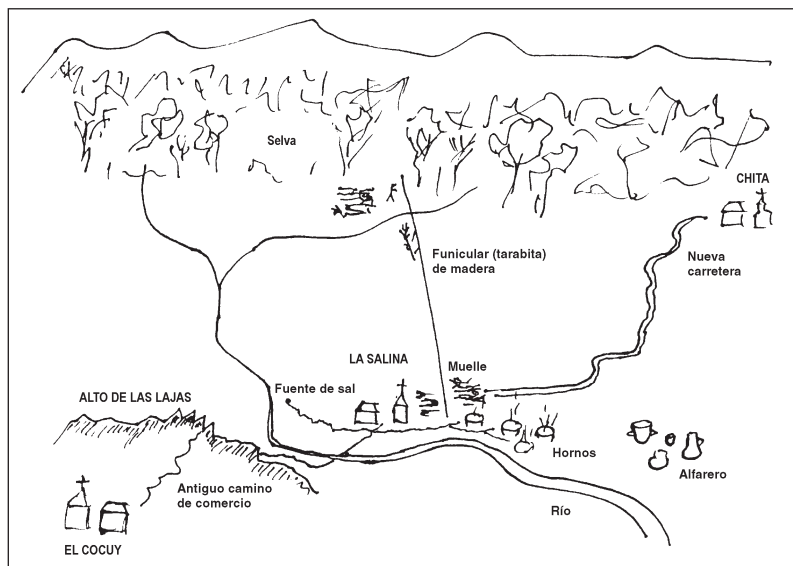
**(19-20) Nemocón: representación esquemática del modernizado procedimiento de producción**



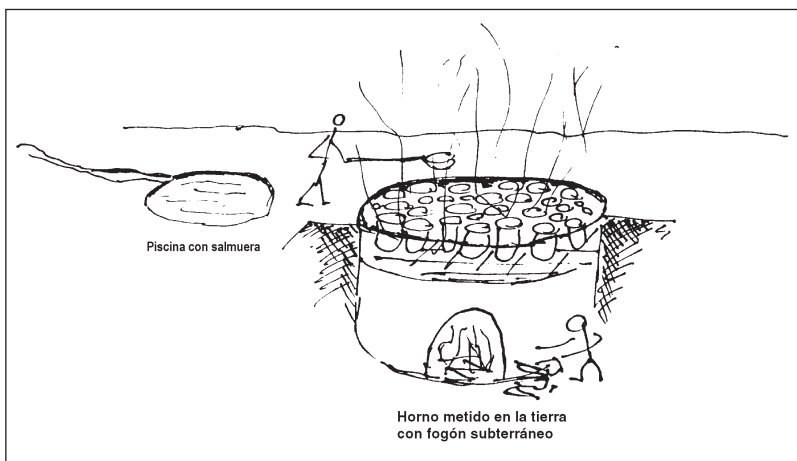
**(19) Corte transversal**



**(20) Vista desde arriba**



**(21-22) Producción de sal en La Salina**  
(según dibujos realizados por Eudoro)



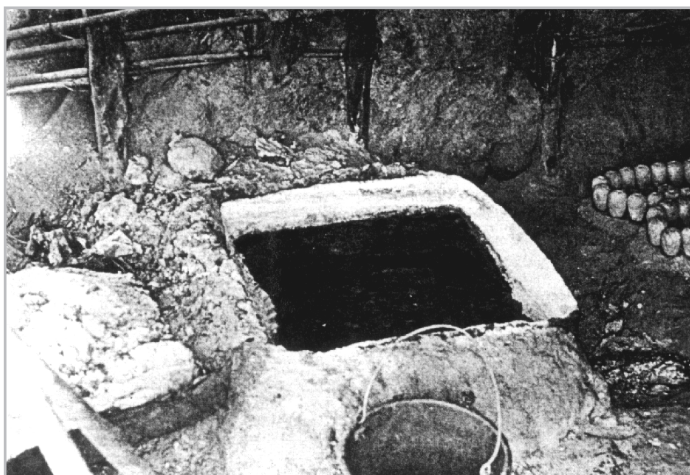
**(23-26) Salinas-Imbabura**



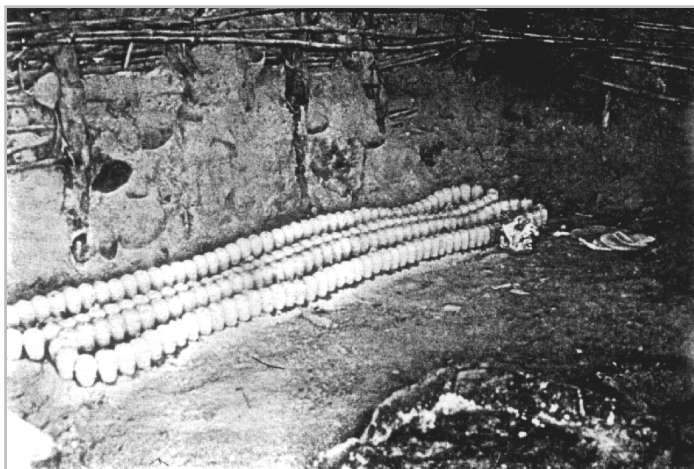
**(23) Filtros desmoronados**



**(24) Cocina de sal, filtro y tierra salada en los años 70**



**(25) Salinas-Imbabura, horno de los años 70** (*Caillavet, 1979*)



**(26) Sal de horma en vía de secarse** (*Caillavet, 1979*)

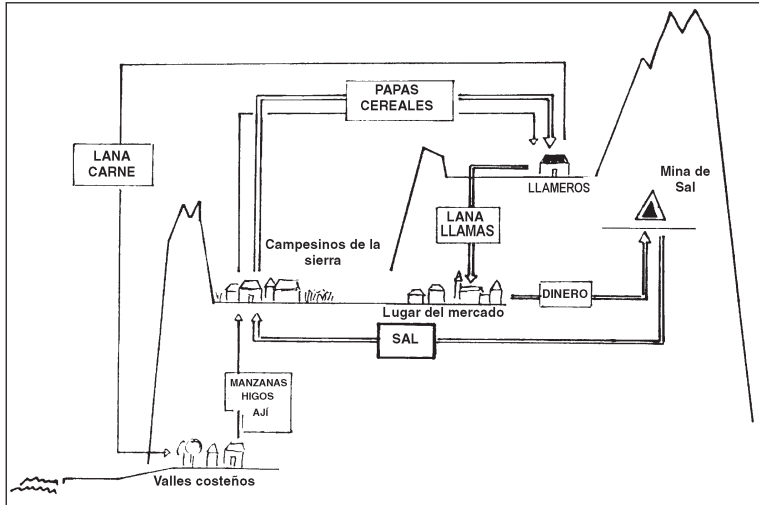




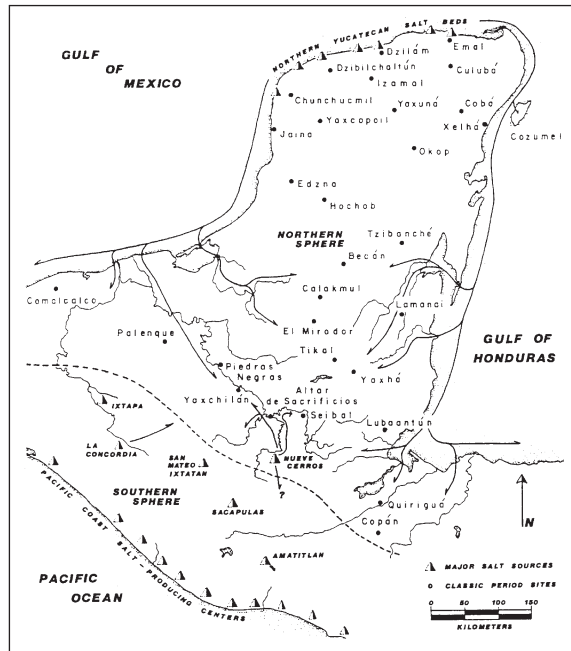
**(27) Extracción de sal  
de ceniza vegetal  
en Otavalo**



**(28) y entre los  
mehináku,  
Alto Xingú  
(Hartmann, 1986)**

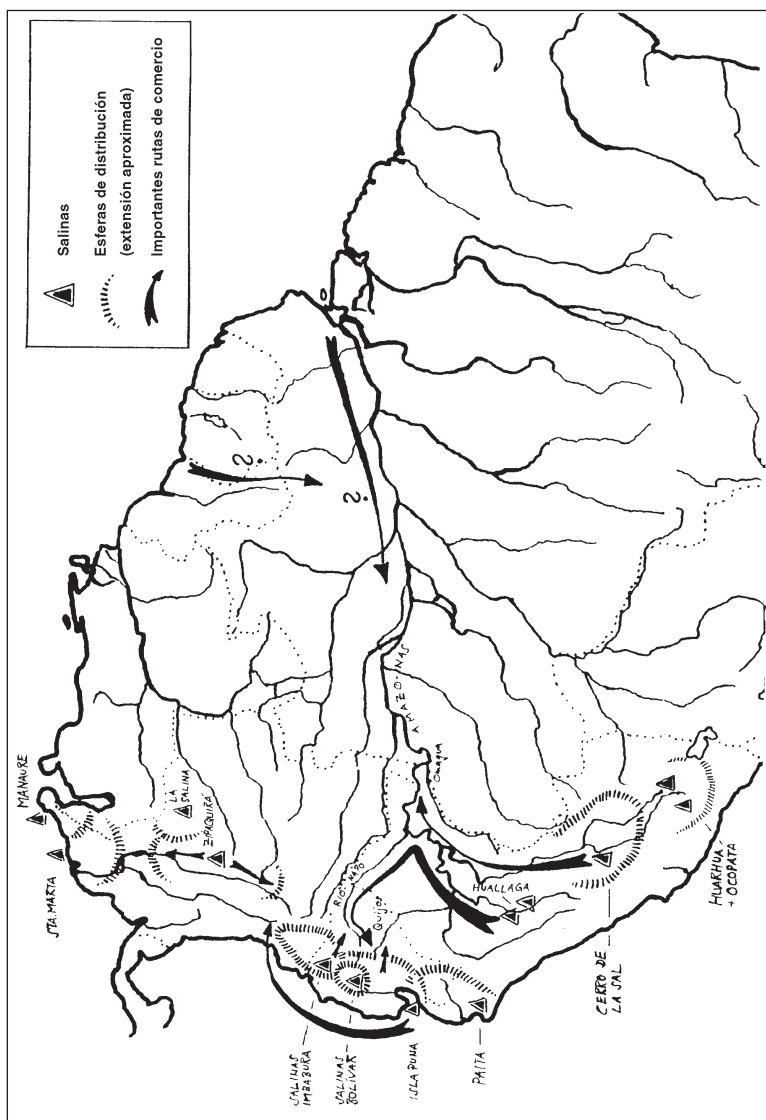


(29) Sal en la subsistencia de los llameros del Perú meridional



(30) Rutas de comercio de sal de los mayas clásicos  
(Andrews, 1983)





(31) Comercio de sal en América del Sur: importantes esferas de distribución y rutas de comercio

**(32-45) Manaure 1995:**



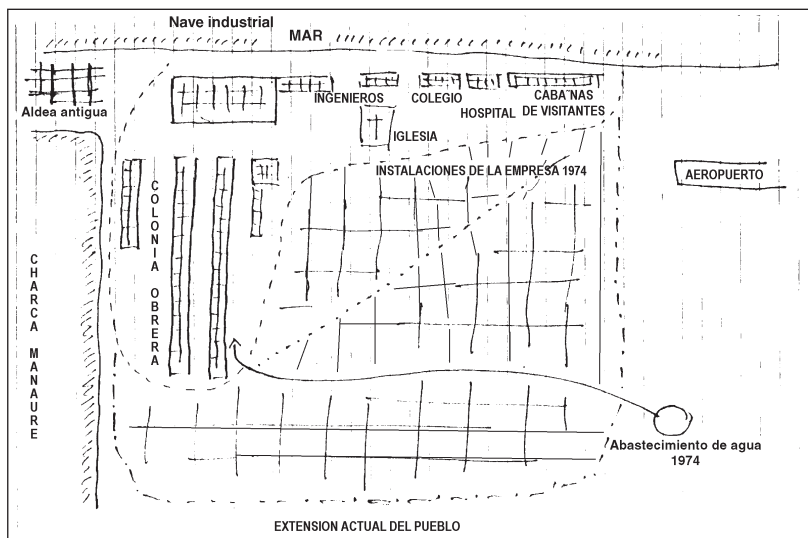
**(32) La “playa” con las casas de los ingenieros**



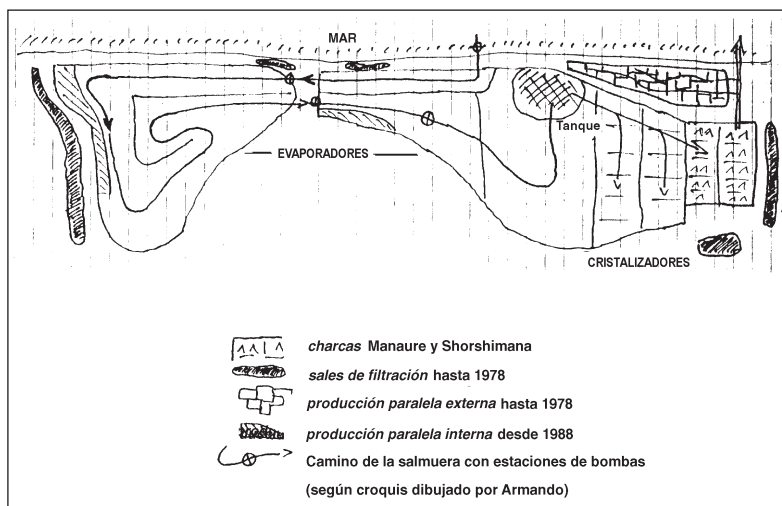
**(33) La colonia obrera**



**(34) Las chozas de los wayuu**



**(35) Desarrollo de Manaure  
(según croquis dibujado por Armando)**

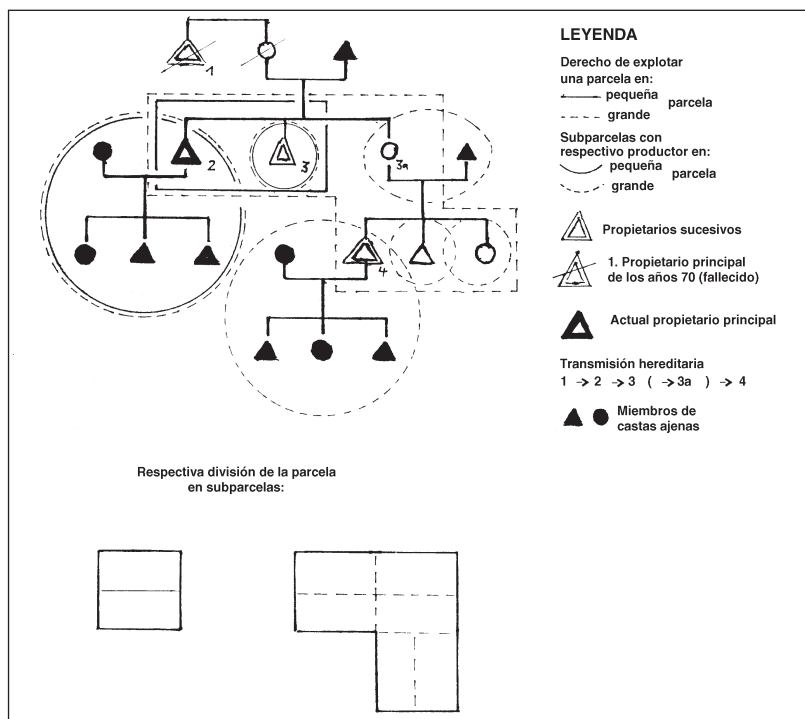


**(36) Esquema de salinas después de la ampliación de 1970**



**(37-38) Explotación manual de sal en las parcelas de los wayuu en la charca de Shorshimana**





**(39) Estructura de parentesco entre los wayuu y división de la parcela de un tronco familiar**



**(40) Producción semimecanizada en la charca de Shorshimana**



**(41) El lavadero de sal de la CS**



**(42-43) Producción paralela externa, 1991**







**(44) Compradora de sal al borde de la charca**



**(45) Graffiti en la nave industrial de la CS**