

Sal de la Tierra: Las salinas de Pinotepa Nacional

A finales de marzo del año 1970, Anita Jones visitó la Costa Chica de Oaxaca para documentar textiles, festividades y oficios de la Mixteca de la Costa. Durante su estancia en Pinotepa Nacional, conoció a Roberto López y su esposa Lucrecia Tapia, una familia mixteca que se dedicaba a la producción de temporada de la sal. La salina de Roberto se encontraba a unos 29 kilómetros al sureste de Pinotepa Nacional a las orillas de la laguna de Alotengo. Para extraer la sal, Roberto y sus trabajadores juntaban en bolsas de petate la tierra salada (salitre) ubicada en la capa superficial de los suelos expuestos por el retiro de las aguas de la laguna durante la época de sequía. En una construcción conocida como “tapextle,” elaborada de estacas de madera dura que sostenían capas de zacate y arena fina, colocaban el salitre y con bules de guaje fabricados por ellos mismos, echaban agua semisalada de un pozo excavado al lado de la estructura. El tapextle funcionaba como un filtro para lavar y crear salmuera a través de un proceso de lixiviación del salitre con el agua semisalada. Lixiviación es una técnica de remover componentes solubles, como la sal, de un sólido pulverizado a través de pasar un líquido que lo disuelve. Antes de echar el agua, se colocaban palmas encima del salitre para asegurar una filtración pareja y lenta. La salmuera resultante goteaba a un depósito rectangular por debajo del tapextle, corría a un tanque receptor a través de tubos de madera y se pasaba a pozos circulares de evaporación solar donde se dejaba reposar unos cuatro días. Cada carga de salitre en el tapextle producía suficiente salmuera para 20 pozos de evaporación. Antes de que la sal quedara totalmente seca en el pozo y se empieza a amargar, Roberto y sus trabajadores revolvían y rastreaban los cristales formados para completar el secado en montones de sal al lado de los pozos. La sal fina quedaba para la venta en el mercado y para consumo humano, mientras que la sal de segunda calidad se vendía en “tamales” para el ganado mayor y menor. Al subir el nivel del agua de la laguna y la inundación anual de los suelos, todos los pozos y construcciones se perdían, por lo que había que reconstruirlos anualmente. Sólo la dura madera del tapextle sobrevivía año tras año.

La documentación histórica indica que el oficio de Roberto fue elaborado en la misma laguna por los mixtecos de Pinotepa Nacional desde tiempos prehispánicos, aunque anteriormente también se practicaba un proceso distinto que es la producción de sal por fuego y cocción. Seguramente la introducción en la región del ganado mayor (vacuno y caballo) durante el siglo XVI, así como las necesidades de los esfuerzos mineros de la Colonia, ayudaron a mantener e impulsar esta industria artesanal. Incluso las comunidades afro-mestizas vecinas como Chachahua y Santo Domingo Armenta empezaron a producir sal usando un tapextle. A lo largo de la costa del Pacífico, desde Sonora hasta la Laguna de Cuyutlán en Colima y de la Costa Chica hasta Chiapas, se ha documentado el uso del tapextle con nombres como: tapeixtle, tapeite, tapesco, entre otros. Sin embargo, no hay evidencia concreta de que sea una tecnología endémica a Mesoamérica. Varios procesos de lixiviación de salmuera por filtración han sido documentados en zonas arqueológicas, incluyendo sitios cerca de Oaxaca como Lambityeco, y algunos autores toman esos antecedentes para clasificar al tapextle como una tecnología prehispánica. Otros autores consideran que su origen se encuentra en el Oriente, introducido durante la época colonial, dado que la presencia del tapextle es, al parecer, exclusiva de los estados de México que se encuentran del lado del Pacífico y hay semejanzas con la producción tradicional de sal en China, Filipinas y lugares como Tejakula, en Bali. Dado los materiales efímeros empleados en el proceso y la desaparición anual del área de trabajo, es poco probable que se resuelva esta pregunta. De todas formas, el oficio artesanal de extracción de la sal de la tierra que practicaban Roberto y su familia forma parte de un patrimonio cultural de la humanidad mucho más profundo y amplio.

Fotografías y bules de la Colección Anita Jones
Donada al MTO por Elsa Moreno de Jones