



REVISTA DE INVESTIGACIÓN
EN GESTIÓN CULTURAL

Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural

ISSN electrónico: 2448-7694

Universidad de Guadalajara

Centro Universitario de Guadalajara

México

corima@udgvirtual.udg.mx

Año 10, número 19, julio-diciembre 2025

Pueblos y gente de sal.
Identidad y cultura en la producción de sal
en la Mixteca poblana

Salt Towns and People: Identity and Culture in Salt Production in the Mixteca Region of Puebla

René David Benitez Rivera¹

Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco

Gabriela Contreras Pérez²

Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco

Sarahi Rueda Alfaro³

Observatorio por la Reconciliación, la Paz y el Desarrollo de los pueblos
de la Sierra en Guerrero

DOI: <https://doi.org/10.32870/cor.a10n19.7498>

[Recibido: 3/03/2025. Aceptado para su publicación: 09/05/2025]

¹ Doctor en Ciencias Sociales. Orcid: 0000-0003-0424-8540. Correo-e: rbenitez@correo.xoc.uam.mx

¹ Doctora en Historia. Orcid: 0000-0003-2780-7587 Correo-e: gcperes@correo.xoc.uam.mx

¹ Maestra en Desarrollo Rural. Orcid: 0009-0001-1137-2032 Correo-e: sarahirueda82@gmail.com

CÓMO CITAR ESTE ARTÍCULO

Benitez Rivera, R., Conteras Pérez, G. & Rueda Alfaro, S. (2025). Pueblos y gente de sal. Identidad y cultura en la producción de Sal en la Mixteca poblana. *Córima, Revista de Investigación en Gestión Cultural*, 10(19). DOI: <https://doi.org/10.32870/cor.a10n19.7498>

Resumen

La región salinera ubicada en la Mixteca poblana está conformada por seis comunidades pertenecientes a cuatro municipios: Chila y Ocotlán pertenecientes a Chila de la Sal; Tlaxcuapan en Piaxtla; Xicotlán en el municipio del mismo nombre; así como Texcala y Zapotitlán Salinas en el municipio con este último nombre. Pese a que, de acuerdo con datos arqueológicos, estas comunidades producen el mineral desde hace aproximadamente dos mil años, no figuran oficialmente como una región productora de sal. En la actualidad, estos productores, todos ellos comuneros o ejidatarios, se encuentran condicionados a la intermediación de los acaparadores para colocar su producto en los mercados regionales, además de enfrentar una serie de problemáticas relacionadas con la restricción de los mercados, las faltas de apoyo y la migración. Frente a este escenario, los salineros han desarrollado estrategias organizativas que van desde la conservación medioambiental hasta la creación de cooperativas.

Este escrito da cuenta de estos procesos organizativos, así como de la importancia que la actividad y el paisaje salinero posee en la mixteca, lo que representa un patrimonio cultural en la medida que territorio y actividad humana se han combinado a través de los siglos conformando una cultura y una identidad particular que define y dota a la región y a sus habitantes de una identidad tanto al interior como al exterior, en donde son reconocidos como pueblos y gente de sal.

Palabras clave: Sal, identidad, patrimonio cultural, Mixteca, Puebla.

Abstract

The salt region located in the Mixteca region of Puebla is made up of six communities belonging to four municipalities: Chila de la Sal and Ocotlán in Chila de la Sal; Tlaxcuapan in Piaxtla; Xicotlán in the municipality of the same

name; and Texcala and Zapotitlán Salinas in this same municipality. Although these communities have been producing the mineral for approximately two thousand years, according to archaeological data, they are not officially listed as a salt-producing region. Today, these producers, all of them communal farmers or ejidatarios, are conditioned to the intermediation of hoarders to place their product in regional markets, in addition to facing a series of problems related to market restrictions, lack of support and migration. Faced with this scenario, the salt producers have developed organizational strategies that range from environmental conservation to the creation of cooperatives. This paper describes some of these organizational processes and the importance of the salt activity and landscape in the Mixteca region, which represents a cultural heritage to the extent that territory and human activity have combined over the centuries to form a culture and a particular identity that defines and provides the region and its inhabitants with an identity both internally and externally, where they are recognized as people of salt.

Keywords: Salt, identity, cultural heritage, Mixteca, Puebla.

Los salineros de la Mixteca

La sal es uno de esos elementos presentes en nuestra vida que de tan cotidiano lo damos por hecho. La sal es parte importante tanto en nuestras mesas como en nuestras cocinas y por supuesto, en los alimentos; de hecho, en nuestro imaginario y en la construcción social de nuestro gusto la sal se encuentra directamente asociada con el sabor. Sin embargo, damos por hecha su presencia y su origen, más aún en un país como México rodeado de un extenso litoral de donde se extrae la mayor cantidad de sal que se consume a nivel nacional. Y si bien en los mercados podemos encontrar opciones distintas, para la mayoría de nosotros, la sal que cotidianamente consumimos es la que proviene del mar. No obstante, el predominio de la sal de mar en nuestro

imaginario y en nuestras mesas es relativamente reciente. Durante largo tiempo, sobre todo para los pobladores que habitaban lejos de las costas, el consumo de sal estuvo condicionado por la capacidad de acceso a este mineral. A lo largo de todo el territorio de lo que hoy compone México, la necesidad de sal, tanto para consumo como para la realización de diversas actividades fue satisfecha de distintas maneras, ya sea a través del comercio o bien como exigencia tributaria sobre los pueblos que gracias a las condiciones geo territoriales donde se encuentran asentados, han podido acceder fácilmente al mineral y sobre los que durante mucho tiempo se ejerció un férreo control debido a la importancia de su producto. Este es el caso de la región que nos interesa, ubicada al sur del estado de Puebla y que ha sido tradicionalmente conocida como la “Mixteca”. Una región que durante siglos ha sido lugar de paso obligado para quienes han transitado las históricas rutas por donde viajaban los tributos y mercancías provenientes de ambas costas y del sur del país con rumbo al altiplano central (Wimer, Benítez, & León-Portilla, 1992) (Imagen 1).



Imagen 1: La Mixteca
Autor: Yavidaxiu, 2024

Aquí, la necesidad de sal pudo ser satisfecha con sus propios recursos minerales gracias a que hace casi 150 millones de años dominaba un paisaje marino que, como resultado de los cambios geológicos se transformó para dar paso al árido paisaje que caracteriza hoy día a la región.⁴ Esto permite que actualmente el agua que mana de los manantiales contenga sal de estos mares ancestrales. Esta condición ha posibilitado a los pobladores de esta región obtener sal a partir de la desecación de salmueras provenientes de manantiales.

La Mixteca es una región que se extiende a través de la Sierra Madre del Sur desde el sur de Puebla y hasta la llamada Costa Chica en el Pacífico. Ocupa alrededor de 40 000 km² a lo largo de Guerrero, Oaxaca y Puebla; aunque su origen se remonta a más de tres mil años antes de nuestra era. La región históricamente ha sido habitada por grupos *Ñuu Savi*, también llamados mixtecos, aunque en ella también conviven otros pueblos indígenas como los amuzgos, popolucas, cuicatecos, triquis y nahuas. Desde el periodo preclásico mesoamericano por lo menos, la Mixteca se ha caracterizado por ser una región productora de sal. De hecho, las zonas específicamente salineras ubicadas en los actuales municipios de Chila de la Sal, Xicotlán, Piaxtla, así como Zapotitlán, formaban ya para el periodo posclásico parte de la llamada **“ruta de la sal” que corría desde lo que es hoy el Océano Pacífico y hasta Tenochtitlán** para proveer de este mineral al Valle de México.

Desde esta época y hasta el día de hoy, la forma de producción de sal se ha mantenido prácticamente sin modificaciones. Salvo algunas implementaciones técnicas como la incorporación de bombas eléctricas para llevar agua desde

⁴ “Este mar dejó sedimentos cargados de cloruro de sodio y yeso. En cuencas cerradas, el movimiento del agua lleva las sales en el punto bajo del paisaje donde se acumulan en los acuíferos y en los suelos.” (Grumberger, 1995). También hay que considerar “que las fuentes salinas explotadas en la época prehispánica fueron principalmente de los siguientes tipos: estanques naturales o charcos salinos, esteros marinos, lagunas interiores, manantiales, pozos y tierras saturadas de sal; las técnicas se redujeron principalmente a dos tipos: sal solar, que utilizaba el calor del sol para evaporar la salmuera y obtener sal cristalizada, y sal cocida, en la que la evaporación se lograba calentando salmuera con fuego directo, en recipientes de barro” (Williams, 2018: 364).

los manantiales a las fincas o el uso de materiales como el cemento para repellar los “cajetes”⁵ de desecación en sustitución de la “cal criolla”⁶, la producción de sal sigue haciéndose a pequeña escala y de manera rudimentaria (Benítez, 2022)⁷. Esta peculiar forma de producción ha tenido apenas algunas modificaciones infraestructurales que son identificables a partir del periodo colonial, como la sustitución de vasijas por eras o cajetes para la desecación⁸. Estos cambios, empujados por el gobierno colonial tuvieron la finalidad de intensificar la producción para cubrir la enorme demanda que el mineral comenzaba a tener debido a su uso para las actividades recién introducidas a América, como la ganadería, la peletería, la cerámica, fabricación de vidrio. Así como también para la minería, actividad en la que la sal era utilizada para la producción de plata. Metal de enorme importancia para la economía del virreinato de la Nueva España puesto que estaba directamente vinculada con el comercio con oriente a través del Pacífico en el que la plata novohispana tenía un papel fundamental debido a su alta demanda. Así que el gobierno virreinal optó por el control y explotación de las Salinas del Peñón Blanco (San Luis Potosí) y Coyutlán (Colima), cuyos niveles de producción eran los más altos de la época (Ewald, 1997).

⁵ Voz nahua para referirse a un hoyo, cuenco u oquedad, generalmente se utiliza para designar al alcorque que se hace en la base de los árboles para retener agua. En este caso se utiliza para designar a las eras o piletas de desecación de la salmuera.

⁶ La cal criolla es un tipo de cal producida en la región de manera artesanal a partir de la cocción o calcinación de piedra caliza en hornos de tierra para poder producir “cal viva” (óxido de calcio) que posteriormente se hidrata para constituirlo como hidróxido de calcio y que se emplea tanto en la agricultura como en la construcción. Este tipo de cal ha sido sustituida por la cal comercial a la que llaman genéricamente “calhidra”. Esta sustitución se da en gran medida porque la producción de cal criolla conlleva un largo y arduo proceso para su elaboración, desde buscar las piedras, la elaboración del horno, la búsqueda de leña y el cuidado de la cocción, por lo que hay cada vez menos gente que preserva este conocimiento.

⁷ Es importante señalar que la extensión de las fincas en las que se produce sal es variable; por otro lado, hemos encontrado espacios semiderruidos, otros abandonados y unos más recuperados. Estas fincas corresponden, por lo general, a habitantes que optaron por la migración y, eventualmente –si regresan– vuelven a ocuparse en este trabajo. En otros casos, los mismos pobladores retoman el trabajo en esas fincas, otros más, las arriendan a los migrantes.

⁸ Aunque este cambio no operó de manera homogénea en todas las salinas, por ejemplo, en Tlaxcuapan esta modificación se dio hasta el siglo XIX (Gutiérrez, 2023).

Evidentemente la producción de sal adquirió una enorme importancia por su papel en el mantenimiento de una buena parte de la economía colonial, por lo que, tanto la Corona como el gobierno virreinal trataron siempre de mantener su control, particularmente de aquellas salinas cercanas a los centros mineros de importancia: Taxco en Guerrero, Guanajuato, Zacatecas y El Oro en el Estado de México. Con el tiempo esta situación marginó la producción de sal proveniente de la Mixteca, dando prioridad a la sal de mar cuya capacidad de producción para satisfacer la creciente demanda, era mayor. En gran medida la privilegiada situación del país, bordeado por dos océanos, permitió que la demanda de sal fuera cubierta por la industria salinera asentada en las costas, alentada ya en el México independiente por el gobierno nacional.

Actualmente, las salinas ubicadas en Guerrero Negro en Baja California no sólo son las salinas más grandes de México, también lo son del mundo, lo que permite ubicar a nuestro país como el quinto productor de sal a nivel mundial. Junto con Guerrero Negro, la Secretaría de Economía (2018) reconoce otras 13 regiones productoras de sal en el país:

- I. Guerrero Negro, BCS.
- II. Ciudad Obregón, Son.
- III. Navojoa, Son.
- IV. Los Mochis, Sin.
- V. Costa de Jalisco.
- VI. Costa de Colima.
- VII. Petatlán, Gro.
- VIII. Salina Cruz, Oax.
- IX. Costa de Yucatán.
- X. Cuenca Salina del Istmo, Ver.
- XI. Salinas, SLP.
- XII. Matamoros, Tamps.
- XIII. García, NL.
- XIV. Sierra Mojada, Coah.

Bajo esta perspectiva gubernamental, la región salinera ubicada en la Mixteca poblana (Imagen 2), no figura como una región productora de sal pese a que estas comunidades producen el mineral desde hace aproximadamente dos mil años, de acuerdo con datos arqueológicos (Castellón, 2016). En la actualidad, estos productores de sal de los cuatro municipios en cuestión, todos ellos comuneros o ejidatarios, se encuentran condicionados a la intermediación de los acaparadores para colocar su producto en los mercados regionales. Esta situación los pone en una evidente desventaja competitiva pues el precio de su producto es fijado por los intermediarios y dependen en gran medida de estos para poder llevar el mineral fuera de las zonas de producción. A esta situación hay que sumar la geriatricación de la actividad generada por la creciente migración que arroja principalmente a los jóvenes fuera de la región para buscar oportunidades de empleo y estudio, el desmantelamiento gradual de las cadenas productivas locales, la pérdida de soberanía productiva y el abandono de las actividades tradicionales como el pastoreo, la producción agrícola de autoconsumo y la misma producción de sal, lo que ha obligado a los pobladores a buscar oportunidades de empleo allende esta región. Así, la pobreza y la falta de oportunidades que son la constante en toda la Mixteca, han empujado a sus habitantes, fundamentalmente varones jóvenes, a optar por la migración hacia los Estados Unidos o hacia alguna ciudad al interior de México (COMALA, 2021).

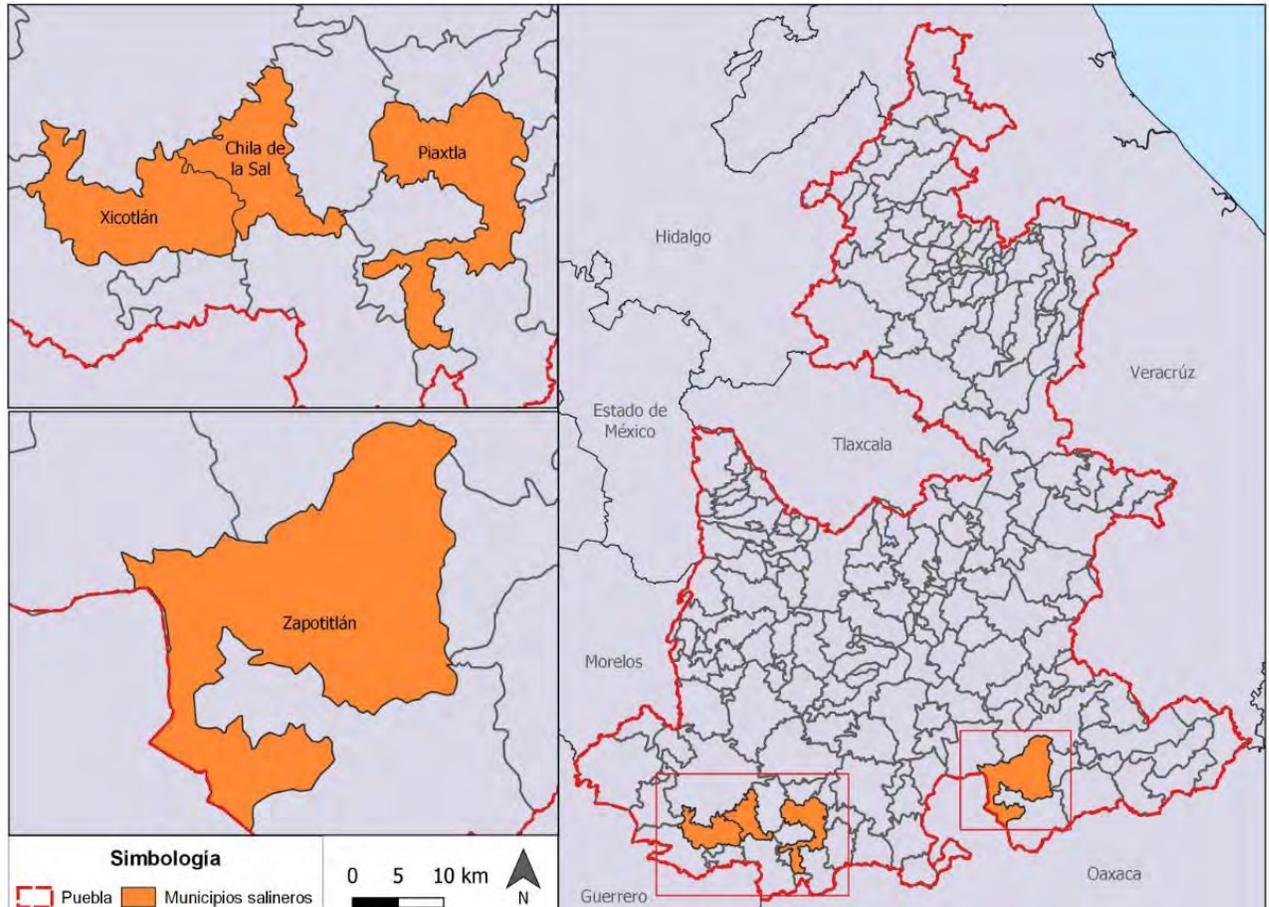


Imagen 2; Región salinera en Puebla
Autora: Leslie Vargas; 2022

De acuerdo con el estudio realizado por María D´Aubeterre y Leticia Rivermar (2007), durante la primera mitad del siglo XX, los pobladores de la región migraban a las zonas cañeras ubicadas entre los municipios de Izúcar de Matamoros y Cuautla, así como a las ciudades de Puebla y Atlixco. Pero con el proceso de industrialización y crecimiento urbano que generaron un drástico cambio en el campo en México a partir de los años 40, los pobladores de la región comenzaron a migrar hacia los Estados Unidos: **“algunos hombres del municipio se contrataron como jornaleros en los campos agrícolas californianos durante los últimos años del Programa Bracero (1942-1964).”**

Con la cancelación del Programa Bracero en 1964, la migración hacia el país del norte no se detuvo.

Al término de este programa, importantes contingentes de pobladores de Chila dirigieron sus pasos a la ciudad de Nueva York. Para lograrlo, tramitaron pasaportes y visas ayudados por abogados de la Ciudad de México. A fines de la década de los sesenta, al percatarse de los abusos y engaños de los abogados, decidieron emprender la **empresa por su cuenta y riesgo como "mojados"**, utilizando entonces los servicios de los *coyotes* que contactaban en **la ciudad de Tijuana (D'Aubeterre, & Rivermar, 2007: 24)**.

Así lo narra don Ignacio Serrano (Comunicación personal, enero 2023), migrante de retorno en el municipio de Zapotitlán:

Pues me fui y dejé acá a la familia. Llegué a Nueva York y tuve suerte porque sólo estuve sin trabajo dos días. Entré a trabajar en **una pizzería. Luego me ofreció trabajo un japonés... en su restaurante** y nos entendíamos a señas, mitad inglés y mitad español, yo. Él mitad japonés y mitad inglés. Quién sabe cómo, pero nos entendíamos. Las órdenes eran por paquete. ¡A veces faltaba **algún ingrediente y mi patrón me decía, 'ponle lo que hay, ellos tampoco hablan japonés!'**

Ahí estuve dos años. Pero luego ya me agarró la tristeza y me regresé. Todo el tiempo que estuve allá mandaba mis ahorros o lo que podía. Regresé de nuevo acá, a Zapotitlán. Pasó algún tiempo y me volví a ir. En total, estuve fuera quince años.

Para realizar la travesía, los migrantes echaron mano de las redes de apoyo familiares y comunitarias como las establecidas en Ciudad

Nezahualcóyotl en el Estado de México, establecieron así un circuito migratorio que se extiende no sólo a las inmediaciones de las ahora ciudades de Cuautla, Izúcar de Matamoros, Puebla, Ciudad de México y Nezahualcóyotl, sino que se llega hasta los Estados Unidos, particularmente en Nueva York, mientras que

otros se han desplazado hacia las dos Carolinas, Massachussets, Georgia e Illinois y hacia la zona tradicional de California, Nuevo México y Texas. En suma, se trata de un flujo robusto y diversificado en cuanto a los destinos migratorios. En los lugares de destino se emplean en el trabajo doméstico, la industria textil y de la construcción y, de manera preponderante, en restaurantes; otros **han establecido allí sus propios negocios (D'Aubeterre, & Rivermar, 2007: 28).**

Actualmente en toda la región, no son sólo los varones quienes migran, la amplia red migratoria que se ha construido por décadas y que se extiende hasta Canadá permite que familias enteras tengan visa o la doble nacionalidad (mexicoestadounidense) y que viajen de manera recurrente en ambos sentidos sin ninguna restricción y en mejores condiciones que generaciones anteriores.

Actualmente y debido a los cambios económicos, políticos y migratorios que se han dado en los Estados Unidos en la última década, así como la contingencia sanitaria causada por el SARS-COV-2 el bono migratorio del que la región gozaba ha comenzado a cambiar. Fenómenos como las políticas migratorias, la repatriación, las restricciones que el mercado laboral en el vecino del norte experimenta y la prácticamente nula posibilidad de acceso a trabajos bien remunerados en nuestro país, dejan a los pobladores de esta subregión de la Mixteca prácticamente sin

opciones de empleo que contribuyan al acceso y al desarrollo de una vida digna. Ante esta situación, el trabajo en las salinas ha representado un endeble salvavidas para los habitantes de la región salinera de Puebla, quienes encuentran acomodo de su producto sólo en el mercado regional y a través de la intermediación de los acaparadores. En los cuatro municipios que componen la región salinera -Chila de la Sal, Xicotlán, Piaxtla y Zapotitlán Salinas- hay más de 200 productores de sal que se aferran a una actividad que económicamente es poco redituable por el bajo precio que alcanza en los mercados locales; porque su principal competencia es la sal de mar que en México se produce de manera industrial lo que abarata su costo y permite fijar los precios del producto a nivel local y nacional; por la falta de organización, resultado del desconocimiento para la realización de los trámites, falta de asesoría o de recursos para su contratación; otro elemento importante a considerar es que la actividad salinera no está reconocida como una actividad agrícola, sino como una actividad minera, lo que hace que estos pequeños productores no sean sujetos de los apoyos destinados al campo; esta situación también ha generado, al menos en Puebla, que esta actividad, pese a su presencia histórica, sea desconocida por funcionarios gubernamentales, lo que se refleja en la poca o nula atención a estos productores y a esta actividad (COMALA, 2021).

Y si bien, la producción de sal en la región salinera de Puebla no es redituable económicamente como actividad exclusiva y en ocasiones ni siquiera como actividad complementaria, cabe preguntarnos ¿por qué razón se sigue manteniendo? ¿por qué los habitantes de esta región se aferran a esta actividad que parece ser cada vez más marginal y restringida a los circuitos comerciales locales? La respuesta, efectivamente no radica exclusivamente en la dimensión económica, en la que la producción de sal y su venta, complementan la economía campesina familiar, sino en la dimensión cultural que se ha construido a

lo largo de los años en torno a esta actividad. Como ya se ha mencionado con anterioridad, la producción de sal en la región ha sido datada por estudios arqueológicos desde hace dos mil años, lo que nos permite comprender que la actividad ha sobrevivido a distintivos procesos históricos y se ha mantenido de forma ininterrumpida. En todo este tiempo, la producción de sal en la región salinera de Puebla ha constituido una tradición fundada en una vocación productiva. Una tradición construida en torno a un saber-hacer que se ha sido transmitido intergeneracionalmente y que ha construido un orgullo y un prestigio para quienes realizan esta actividad, aunque en años recientes, las nuevas generaciones han optado por otros oficios y otros destinos, muchos de ellos siguen poniendo sus esperanzas en el vecino país del norte.

Sal: identidad y cultura

La producción de sal es una actividad que se realiza principalmente en la **“temporada de secas” (entre los meses de noviembre y mayo)**, en este tiempo la actividad requiere de un arduo y cotidiano trabajo para lograr una correcta desecación de la salmuera, y si las condiciones climáticas lo permiten llegar a producir aproximadamente una o dos toneladas de sal por cada comunero en cada *cosecha* (dependiendo del número de cajetes que trabaje), y que generalmente es comprada por los acaparadores a un costo que ronda los 500 dólares. Esto representa un pequeño e insuficiente aporte a la economía familiar después de un arduo y continuo trabajo de más de seis meses. En esta temporada (secas) los productores **pueden obtener hasta dos cosechas o “levantadas”**. **Una vez finalizadas “las lluvias”, los salineros deben esperar a que el agua “repose”** esto quiere decir que esperan a que el agua de los pozos se asiente; mientras tanto, dedican su tiempo a reparar los cajetes o eras, así como a limpiar tanto las salinas como los pozos. Las resanan y repellan para garantizar

su impermeabilidad, además de limpiar los alrededores y rastrear los caminos de acceso a las salinas (COMALA b, 2022) (Imagen 3).



Imagen 3: Salinas recién restauradas
Fotografía: David Benítez, 2023.

Una vez que el agua ha reposado se distribuye en los cajetes a través de bombeo (anteriormente se hacía mediante ollas de barro que los salineros cargaban a la espalda desde los pozos hasta los cajetes o que depositaban en piletas para posteriormente poder distribuir el agua por gravedad

mediante canales hechos de piedra llamados *apantles*⁹) para comenzar el proceso de evaporación de la salmuera hasta lograr la sedimentación de los minerales que terminan formando una capa de cristales salinos en la superficie (COMALA b, 2022). Esta primera capa es “movida” o “removida” hasta tres veces al día para ayudar al proceso de evaporación y sedimentación de otros minerales no deseados, promoviendo así la formación de una nueva capa, y así sucesivamente hasta que en la sexta semana realizan la primera cosecha de lo que llaman “sal tierna” o “flor de sal” que destinan para consumo humano por ser la más blanca o la más “pura” y fina. En la segunda cosecha generalmente se obtiene una sal más gruesa que está destinada para el ganado por lo que se conoce como “sal de ganado”. Conforme la sal se va extrayendo, es depositada en cestos de mimbre (*chiquihuites*) para escurrirla y esta se pueda secar, así también pierde peso (Imagen 4). Posteriormente y dependiendo de la comunidad, el mineral es llevado en costales a las casas o bodegas en espera de poder venderla, para el caso de Zapotitlán Salinas, algunos productores siguen utilizando las cuevas que existen en las inmediaciones de las salinas desde tiempos inmemoriales para almacenar la sal (COMALA b, 2022) (Imagen 5, 6 y 7).

⁹ Voz nahua para nombrar a las acequias o a los canales de riego, en este caso, para la distribución de agua.



Imagen 4: Paisaje salinero en Zapotitlán
Fotografía: David Benítez, 2024.



Imagen 5 y 6: Bodegas de sal en Zapotitlán
Fotografía: David Benítez, 2024.



Imagen 7: Sacando la sal, Texcala
Fotografía: David Benítez, 2022.

Paralelamente la producción de sal en la región ha generado distintos procesos que van desde lo organizativo hasta el cuidado medioambiental. A lo largo del tiempo, los productores han comprendido la importancia de la organización para mejorar sus condiciones de comercialización y vida, para ello han formado comités de salineros en cada comunidad. En todos, la asamblea es el máximo órgano para la toma de decisiones, en ese espacio eligen anualmente a sus representantes, quienes se encargarán de todas las gestiones ante el ayuntamiento y la autoridad agraria, la organización de los festejos propios de su actividad, la adecuada distribución de agua a través del bombeo en las fincas y la resolución de los posibles conflictos que puedan surgir. Pero la asamblea es ante todo el espacio donde se tratan los temas de importancia para el conjunto de productores y se buscan soluciones conjuntas a los problemas que

frecuentemente enfrentan. Los salineros también han buscado alternativas organizativas para mejorar las condiciones de producción y venta de su producto, por ejemplo, desde hace algunos años han transitado por la ruta de la creación de cooperativas de producción, no obstante, la mayoría de estas no han fructificado debido al desconocimiento de los trámites necesarios para formalizarlas, la lejanía de las oficinas para la realización de trámites, así como los costos asociados con la asesoría y constitución de estas, lo que refleja la falta de acompañamiento para poder consolidarlas (COMALA c, 2022).

Otro proceso de importancia que los salineros de la región han desarrollado a partir de su actividad productiva y la búsqueda de mejores condiciones de comercialización, es el de la preservación de su entorno. Los productores de sal en la Mixteca han comprendido la relación que las salinas mantienen con el medio ambiente y la historia, así han emprendido una serie de actividades bajo el entendido que esta búsqueda por preservarlo representa la posibilidad de preservar también su actividad y su identidad. Esto aplica de igual manera para su entorno social e histórico que representa un patrimonio no sólo para los habitantes de las comunidades, también para toda la región salinera y el país. Así, su participación en actividades relacionadas con la preservación de la biodiversidad y los recursos naturales en general ha ido de la mano con el resguardo de vestigios arqueológicos y paleontológicos, algunos de ellos inexplorados por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), pero que se han preservado por iniciativa de los pobladores de esta región (COMALA, 2021). Los productores se reconocen como salineros y las comunidades tienen muy presente su vocación productiva que exaltan con orgullo a través del arte, este es el caso de Zapotitlán (Imagen 8), Tlaxcuapan (Imagen 9), Xicotlán (Imagen 10) y Ocotlán (Imagen 11) donde existen murales relacionados con las salinas y el trabajo en ellas; la creación de eslogan para las comunidades, este es el

caso de Ocotlán donde la frase “lugar donde se produce la mejor sal de la región” secunda el “Bienvenidos a San Pedro Ocotlán” en el portal de la entrada del pueblo; con la realización de festividades, como la fiesta del 3 de mayo en Xicotlán que desde 2021 se realiza para toda la comunidad, ampliando así el festejo anterior en el que sólo se hacía la misa a la Santa Cruz frente al pozo que abastece agua a todas las salinas; y hasta en las danzas, este es el caso de la “danza de la sal” que los salineros de Zapotitlán comenzaron a recuperar en 2024 como una forma de tener mayor presencia y participación en las festividades de la región (Benítez, 2022).



Imagen 8: Mural en Zapotitlán Salinas
Fotografía: David Benítez, 2022.



Imagen 9: Mural en la iglesia de Tlaxcuapan
Fotografía: David Benítez, 2024.



Imagen 10: Mural en Xicotlán
Fotografía: David Benítez, 2022.



Imagen 11: Mural en Ocotlán
Fotografía: David Benítez, 2022.

De esta manera, tanto los salineros como las comunidades han logrado hacerse de prestigio y reconocimiento en toda la región en relación siempre en relación con la sal. Es frecuente en los mercados regionales encontrar a la venta esta sal en puestos callejeros o locales, la mayoría de las veces con letreros que dan cuenta de la comunidad de origen del mineral (Imagen 12 y 13). **La sal es buscada por “clientes”** que conocen el producto y sus características, muchas de ellas relacionadas con el beneficio a la salud humana y animal, el sabor que proporciona y la preservación de alimentos, pero sobre todo el bajo costo que esta tiene, así como la tradición de su consumo. Y si bien el mercado para esta sal ha cambiado por diversos motivos, entre los que podemos considerar: la preponderancia de la sal industrializada, el crecimiento de otras ofertas, la modificación del régimen alimenticio y el cambio generacional¹⁰, la producción no se ha detenido, por el contrario, ha tenido un repunte en los últimos años, sobre todo a partir de la pandemia de COVID-19, como ya se mencionó con anterioridad. La sal es un elemento identitario para los habitantes de esta región, no sólo para los salineros, un referente que forma parte de su cultura y esto se ve reflejado no sólo en lo antes expuestos, también en otros elementos compartidos como la gastronomía, en los mitos, en la historia. La sal se es un elemento definitorio en la cultura de la región, una actividad vigente, que, si bien ha sufrido el impacto de la tecnificación, este no ha sido considerable y no ha logrado comprometer el carácter artesanal de su producción.

Coincidiendo con Giménez (2004), reconocemos en esta región una serie de prácticas culturales (repertorios) que identifican a sus pobladores, pero que también marcan frontera hacia el exterior de esta región, muchos de estos relacionados directamente con la sal. En este sentido, esta actividad

¹⁰ Por ejemplo, los salineros de Xicotlán hablan de mercados como el de Yecapixtla que se les cerraron con el fallecimiento de los clientes e intermediarios.

productiva construye el *nosotros salinero*, una serie de valores, técnicas y saberes heredados a través del tiempo, de generación en generación y que les han garantizado la sobrevivencia, pero que les han dotado también de identidad.



Imagen 12: Venta de sal en la feria de Huazulco, Morelos
Fotografía: David Benítez, 2023.



Imagen 13: Venta de sal en la feria de Huazulco, Morelos II
Fotografía: David Benítez, 2023.

Mujeres de sal

La producción de sal no es una actividad exclusivamente masculina. Pese a que la mayoría de quienes se dedican a esta actividad son varones, mujeres y niños también participan de ella. Las mujeres también son salineras, ellas en muchos casos realizan las mismas actividades que los varones en las fincas, es común verlas moviendo la sal, limpiando los cajetes, vendiendo la sal en su domicilio y en los mercados, así como participando en las asambleas y las cooperativas; son ellas también quienes han impulsado la creación de productos de uso cosmético, medicinal y gastronómico a partir de la sal (Imagen 14 y 15).



Imagen 14: Salinera en Ocotlán
Fotografía: David Benítez, 2023.



Imagen 15: Salineras en talleres
Fotografía: David Benítez, 2022.

Nosotros empezamos ya hace algunos años cuando se empezó a formar Ecoturismo Kukapio en nuestra comunidad, allá por los 90. Empezamos a desarrollarnos en varias actividades. Sin embargo, por mis dos linajes venimos de la sal. Uno de mis tíos que fue uno de los productores de mejor calidad de la sal, cien por ciento virgen producida en salmuera de piedra con cal de piedra le vendía a mi suegro. A su vez la vendían en Atlixco para los consumidores de sal más exigentes. Por mi linaje materno, mi madre prácticamente nos crió vendiendo sal. Cuando me caso y veo cómo es tan mal pagada la sal y todo el proceso de producción, empezamos a trabajar en el rescate de las terapias con sal.

Así como curaba mi bisabuelo, quien fue *tiempero* y curaba mucha gente de nuestros ancestros con la sal.

Y empezamos a darle valor agregado, empezamos a hacer nuestros productos y buscar otro tipo de mercado. Porque nuestra sal está a la altura de las grandes sales como la del Himalaya, o mejor.

Así fue como empezamos a hacer nuestros productos y fundamos Eco Aldea, lo que quiere decir volver a nuestro origen. Lo de Kukapio precisamente es por la metamorfosis que realiza la mariposa, es invitar a la gente a que realice esos cambios, aprovechando las sales de este lugar.

Tenemos sales terapéuticas: relajante, desinflamatoria, para la circulación, antimicótica y la que nos energiza, es la rejuvenecedora con la que lavamos toda la energía densa, para llenarnos de minerales.

Con respecto a las sales condimentadas, tenemos con diferentes especies, algunas con semilla de girasol, cacahuete, garambullo, cúrcuma, gusano, jengibre, pimienta. Y la sal tradicional, para cocinar. No metemos nada de maquinaria (C. Gil, Comunicación personal, diciembre 2024).

Muchas de las mujeres que participan de la producción de sal son dueñas que arriendan sus salinas a otros miembros de la comunidad, ya sea a arrendatarios o a medieros. En general, la actividad involucra a la familia en todo el círculo de producción, desde el mantenimiento de los cajetes o la limpieza de la sal para quitar ramas y hojas que caen en ella. Los niños son quienes llevan los alimentos a las salinas, fungen como mensajeros y ayudan a sus padres durante los periodos vacacionales, los acompañan a las asambleas y a veces también auxilian en la venta del producto (Benítez, 2022).

La producción de sal en la Mixteca como patrimonio

Si bien la producción de sal en toda la región es una actividad que puede considerarse como milenaria, como ya se ha comentado, es importante resaltar que a lo largo de todo ese tiempo la técnica para su obtención apenas se ha modificado, es decir, mantiene un carácter de producción artesanal, avocada principalmente a abastecer las necesidades de los mercados regionales. Sin embargo, los productores enfrentan una serie de complicaciones para acceder a apoyos gubernamentales o al simple reconocimiento de su actividad como una actividad agroalimentaria, lo que los excluye de los programas sociales destinados para el apoyo a los pequeños productores del campo. Actualmente, la producción de sal en general está considerada como actividad minera, en gran medida porque desde la perspectiva gubernamental esta aparece de manera natural **“como mineral halita, en forma de mezclas de evaporitas en los lagos salados y los depósitos subterráneos de sal se encuentran en capas sedimentarias y depósitos en forma de diapiros.”** Lo que hace que el producto obtenido a través de los distintos métodos de producción sea el mineral sal (Economía, 2018). A simple vista, la producción de sal en la

Mixteca no se asemeja en nada a la actividad extractivista que caracteriza tradicionalmente a la minería, de hecho, aunque la producción de sal en la Mixteca puede considerarse como una actividad primaria, el destino de esta no es el sector industrial. En la Mixteca, la técnica de producción de sal no implica la utilización de maquinaria pesada, ni de perforación de socavones o pozos como la minería a cielo abierto o subterránea requiere, por lo que el impacto medioambiental es nulo. Por el contrario, los salineros tienen claro que las salinas representan un patrimonio regional, su existencia se encuentra ligada estrechamente a la existencia de sus comunidades y la técnica de construcción y mantenimiento de estas, así como el saber productivo han sido heredadas a través de una cantidad innumerable de generaciones que aprovechando los elementos naturales que su territorio brinda, han garantizado su subsistencia por siglos.

El paisaje salinero en la mixteca representa un patrimonio cultural en la medida que territorio y actividad humana se han combinado a través de los siglos conformando una cultura y una identidad particular que define y dota a la región y a sus habitantes de una identidad tanto al interior como al exterior, en donde son reconocidos como pueblos y gente de sal. Las salinas, tal y como existen actualmente, son conjuntos arquitectónicos cuyo diseño y construcción datan del periodo colonial, cuando por iniciativa de la Corona española se promovió su modernización para incrementar la producción, pero bajo estas construcciones, se encuentran los vestigios de las salinas prehispánicas que los productores tienen muy bien identificadas y que han sido estudiadas por arqueólogos (Castellón, 2016). En su conjunto las salinas constituyen un paisaje arqueológico integrado al territorio en los que la labor humana, haciendo uso de los recursos naturales, ha creado un conjunto arquitectónico que se funde con el entorno. Los salineros son conscientes de ello y por ello han emprendido en acompañamiento de un grupo de investigadores, la creación de una ruta que permita la obtención de un sello de calidad

(Indicación Geográfica o Denominación de origen) para la sal producida en esta región, además de realizar una evaluación interna de su producción que les permita, en un mediano plazo, diseñar estrategias de formación y capacitación que les ayuden a subsanar las dificultades relacionadas con la producción, distribución y venta de su producto tanto al interior de su región como fuera de ésta. Así como construir la justificación que permita buscar que la producción de sal en la región sea reconocida como patrimonio cultural y no como minería.

Conclusiones

La región salinera de Puebla posee características geológicas como medioambientales únicas, esta singularidad ha definido en gran medida la dimensión sociocultural de sus habitantes, les ha dotado de identidad y les ha permitido construir una vocación productiva relacionada con la sal, una vocación con amplio reconocimiento en toda la Mixteca. En esta región es claramente reconocible la relación entre sociedad y territorio a través de una simbiosis que se ha construido a través de siglos. Desde una perspectiva histórica, la sal ha sido el centro de la vida y la cultura de estas comunidades, en torno a los lugares para su producción se levantaron los asentamientos que hoy constituyen los pueblos. En aras del control de este mineral, estas comunidades fueron sometidas por distintos regímenes desde la época prehispánica hasta la consolidación del México independiente. En las últimas décadas, estas comunidades se enfrentan a un mercado dominado por la sal industrial proveniente de los litorales, la aparición de otras ofertas, la modificación del régimen alimenticio y el cambio generacional. No obstante, los productores han generado distintos procesos organizativos, que van desde el cuidado al medioambiente hasta la creación de cooperativas, pasando por la ampliación de sus festividades. Esto ha permitido fortalecer su identidad y dar continuidad a su actividad productiva.

Actualmente, estos productores, apoyados institucionalmente por universidades como la UAM han obtenido apoyo para la caracterización fisicoquímica del mineral, también para determinar presencia de otros elementos minerales tanto en el agua para consumo humano, como en la salmuera. Con este acompañamiento se ha diseñado una estrategia para la integración del expediente técnico que les permita realizar la solicitud de la Denominación de Origen; así como una ruta para la mejora de la calidad del agua en la región. Esta búsqueda de alternativas, desarrolladas por los salineros conjuntamente con otros actores no escapa de las presiones que el mercado impone en toda la cadena productiva, los bajos precios, la presencia de viejos acaparadores y nuevos intermediarios que ofrecen acceso a otros mercados más exclusivos, pero sólo para algunos salineros, tratando de controlar la cadena para atender las exigencias de estos mercados, excluyendo con ello a la gran mayoría de productores y atomizando a la comunidad.

Frente a este panorama complejo, las alternativas organizativas como la creación de cooperativas, marcas colectivas y sellos de calidad vinculados a la Denominación de Origen o Indicación Geográfica, buscan no sólo hacer visibles los ancestrales vínculos existentes entre producción, cultura y territorio, buscan también mejorar las condiciones de vida de estas pequeñas comunidades.

Bibliografía

- Castellón, B. (2016). Cuando la sal era una joya. Antropología, arqueología y tecnología de la sal durante el Posclásico en Zapotitlán Salinas, Puebla. México: INAH.
- COMALA-c, C. (Agosto de 2022). Taller para la creación de Cooperativa. Xicotlán, Puebla, México.
- COMALA b, C. (Diciembre de 2022). Taller para la elaboración Manual de Buenas Prácticas. Xicotlán, Puebla, México.

- COMALA, C. (Diciembre de 2021). Taller Problemáticas en la Región Salinera de Puebla. Puebla, México.
- Benítez, D. (Septiembre de 2022). Notas de campo. Xicotlán, Puebla, México.
- D'Aubeterre, M., & Rivermar, L. (2007). Tres circuitos migratorios Puebla-Estados Unidos: una lectura comparativa. Nuevo Mundo Mundos Nuevos
- Economía, S. d. (2018). Perfil del mercado de la sal. México: S.E.
- Ewald, U. (1997). La industria salinera en México 1560-1994. México: F.C.E.
- Gil, C. (abril de 2022). Entrevista a Mujeres Salinera. (G. Contreras, Entrevistador)
- Grumberger, O. (1995). Los tipos de yacimientos de sales en México y las propiedades que más influyen en los procesos de producción. En J. C. Reyes, La sal en México, Coloquio Nacional sobre la Sal en México 1, México: Universidad de Colima.
- Gutiérrez, A. (14 de Abril de 2023). Entrevista. (D. Benítez, Entrevistador)
- Serrano, I. (Enero de 2023). Presidente del Consejo de Vigilancia de Zapotitlán 2021-2024. (G. Contreras, Entrevistador)
- Williams, E. (2018). La sal de la tierra. Etnoarqueología de la producción salinera en el occidente de México. México: El colegio de Michoacán/ Fideicomiso Felipe Teixidor.
- Wimer, J., Benítez, F., & León-Portilla, M. (1992). El Galeón del Pacífico. Acapulco-Manila 1565-1815. México: Gobierno de Guerrero.