



El final de una tradición prehispánica: el último salinero de Nexquipayac

Por Diana González Omaña

En el México prehispánico, al igual que en cualquier latitud del mundo antiguo, la sal era fundamental para el óptimo funcionamiento de las células animales, pues la carencia de esta puede causar la muerte; sin embargo, esta no es la principal razón por la que la consumimos, sino para resaltar los sabores de los alimentos. Los cronistas del siglo xvi mencionan que durante el Posclásico Tardío (1200-1521 d. C.) se desarrolló una vigorosa producción de sal de tierra en las riberas del lago de Texcoco. Esta era muy apreciada por su alta calidad, limpieza y sabor, pero ¿se puede extraer sal de la tierra?

El arqueólogo norteamericano Jeffrey Parsons en su libro *Los últimos salineros de Nexquipayac* presenta una

amplia investigación que llevó a cabo en esa población del Estado de México donde, hasta ese momento, había personas que producían sal bajo los mismos principios que se usaban durante el periodo prehispánico.

Cuando este libro llegó a mis manos, años más tarde, planeé de inmediato una visita al municipio de Atenco con la intención de observar este proceso tan antiguo, antes de que desapareciera. No fue difícil encontrar quién me condujera a la casa de Rosa Nopaltitla, hermana de Leopoldo, el último salinero de Nexquipayac. La señora Rosa me relató que su padre y hermanos recibieron la instrucción para este oficio de sus mayores, y estos de los suyos sin saber ni quién ni cuando comenzó esta tradición.



Figura 1. Terraplén

Don Leopoldo me llevó a conocer las instalaciones donde ya sólo él trabaja y me explicó los pormenores de la obtención de sal. La elaboración de este producto es un trabajo muy especializado; el salinero debe conocer bien su materia prima pues no todos los suelos salinos son iguales; para lograr un sabor equilibrado, el productor debe seleccionar cuidadosamente la mezcla a utilizar de entre los suelos que ha ido localizando y almacenando en su taller. En las inmediaciones construyó un terraplén (Figura 1), con las tierras “lavadas” de anteriores ciclos donde excavó una pila (Figura 2), que es un pequeño foso semiesférico recubierto con una capa de barro.



Figura 2. Pila

Este hueco se rellena con la mezcla de tierras y muy despacio se vierte agua sobre ellas para obtener una salmuera. Al fondo, en el centro del hoyo recubierto, se ha insertado una manguera que servirá para drenar el líquido en una cubeta dispuesta para este fin en un lado del terraplén (Figura 3).



Figura 3. Drenado

Una vez obtenida la salmuera se inicia el proceso de cocimiento de la sal: se deposita el líquido en una bandeja rectangular (paila), que se coloca sobre un horno de ladrillos, que se calienta con leña. (Figura 4).



Figura 4. Horno y paila

El proceso de cocción de la salmuera dura un par de horas; una vez que la sal está casi seca, se deposita en una “cama” de tierra amontonada con un petate encima para que se escurra la poca humedad que aún conserva y se tapa con tela de costal (Figura 5).

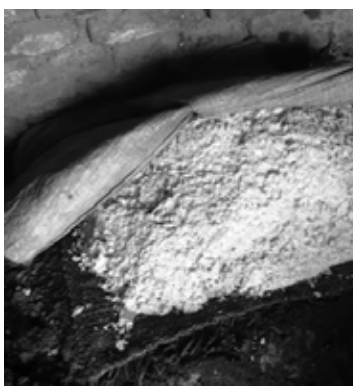


Figura 5. Secado



Figura 6. Don Leopoldo Nopaltitla

En la actualidad, Leopoldo Nopaltitla es el que único productor de la sal en la región, mientras que su hermana Rosa es la encargada de comercializarla.

A pesar de que sus hijos y sobrinos conocen el procedimiento, estos han decidido dedicarse a otro tipo de actividades que consideran más lucrativas y menos demandantes, por lo que don Leopoldo (Figura 6) sea, probablemente, el último heredero de una tradición que se ha preservado por generaciones desde tiempos prehispánicos. 



Diana González Omaña es arqueóloga por la Escuela Nacional de Antropología e Historia e investigadora de la Dirección de Registro Público de Monumentos y Zonas Arqueológicas e Históricas (DRPMZAH) del Instituto Nacional de Antropología e Historia.