

La historia de la sal en México, las salinas de Cuyutlán y el caso de la cooperativa de salineros de Colima

The history of salt in México, Cuyutlán saltworks and the case of Salt workers' cooperative of Colima

Oriana Zaret Gaytán Gómez

*Facultad de Economía –
Universidad de Colima, México
E-mail: oriana_gaytan@ucol.mx*

José Manuel Orozco Plascencia

*Facultad de Economía –
Universidad de Colima, México
E-mail: manuel_orozco@ucol.mx*

Resumen

Fecha de recepción: 30/04/2015
Fecha de aprobación: 30/06/2015

En México, y en muchos lugares del mundo, existen productores artesanales que extraen sal de maneras casi tan autóctonas como lo hicieron nuestros antepasado prehispánicos. En este trabajo se pretende exponer el caso de una cooperativa ubicada en la región de Cuyutlán, en el Estado de Colima, que, si bien ya ha implementado algunas innovaciones, aún sigue utilizando el trabajo intensivo para poder llevar a cabo la extracción de la sal. Conoceremos un poco de la historia de la cooperativa, de los conflictos que enfrentó durante su constitución y a lo largo de toda su existencia. Asimismo, se abordará el tema de la cultura regional que ha emergido alrededor de ella. Antes de exponer dicha situación, se presentará un panorama general de lo que ha sido la historia de la sal en México antes y después de la llegada de los españoles, durante el México independiente y la Revolución, hasta llegar a la situación actual; ello con el fin de contextualizar la investigación y poner en antecedentes al lector de la importancia de este mineral en la historia de nuestro país. Para finalizar el trabajo, se expondrá la realidad presente y pasada de las salinas de la Costa de Colima para con ello exponer la pertinencia de estudiar a mayor profundidad el fenómeno de explotación de la sal a través de dicha sociedad, la cual el 1º de enero de 2015 cumplió 90 años de existencia.

Palabras clave

- Salineros
- Cooperativa
- Producción
- Región
- Sal

Abstract

In Mexico and in many parts of the world, there are artisan producers that extract salt in ways as native as they did our prehistoric ancestor. This paper aims to present the case of a cooperative located in the region of Cuyutlán in the state of Colima, even though it has already implemented some innovations they are still using intensive labor to carry out the extraction of salt. We'll address a little about the history of the cooperative, of the conflicts faced during its constitution and throughout its existence, also, the issue of regional culture that has emerged around it. Before presenting this situation, a general overview of what has been the history of salt in Mexico before and after the arrival of the Spaniards, during Mexico as independent and the Revolution, up to the current situation; this in order to contextualize the research and put in background the reader of the importance of this mineral in the history of our country. To finalize the work, we will expose the past and present reality of the saline in Coast of Colima thereby to expose the relevance of studying further the phenomenon of exploitation of salt through that company, which on January 1st of the present year it turned 90 years old of existence.

Keywords

- *Salinero*
- *Cooperative*
- *Production*
- *Region*
- *Salt*

1. La sal en México: antes y durante la llegada de los españoles

La sal ha sido un mineral muy importante para toda la humanidad debido a que sin él sería imposible vivir, es tan vital para el hombre como el agua. En México desde la época prehispánica se produjo y consumió la sal, tal consumo se realizaba a través de los alimentos, según Úrsula Ewald, la importancia de consumir dichos alimentos desde aquella época se conoció gracias a la experiencia (1997:20).

En México, como en el resto del mundo, fueron conocidas las virtudes de la sal como conservador; sin embargo, debido a la dieta predominantemente vegetariana y al abastecimiento de comestibles durante todo el año, la necesidad de conservar alimentos en sal fue menos necesaria que lo que

lo fue para los habitantes del norte del continente. Ewald explica que con la introducción de animales doméstico europeos a través de La Conquista se adoptó en México la salazón de la carne, pero ésta fue menos requerida para dicha actividad que lo que fue en Europa (23).

México fue productor de la sal desde antes de que llegaran los españoles; nuestros antepasados utilizaron diferentes métodos de extracción, según la zona en la que habían habitado. Por ejemplo, los mayas practicaron una forma de extracción muy sencilla en la península de Yucatán,¹ la cual simplemente era de recolección, muy diferente a lo que sucedió en la costa del Pacífico. Según Ewald, desde el norte de Colima hasta el sur de Sinaloa, los indígenas prehispánicos desarrollaron métodos muchos más complejos para recuperar el cloruro de

(1) México fue un gran exportador de la sal, el famoso comercio de la sal maya penetró a territorios situados más allá de las fronteras habituales (Andrews, 1980, citado en Ewald, 1997:30).