

# Estudio histórico antropológico de la "sal negra" en Sacapulas, departamento del Quiché, Guatemala



Amilcar Ordóñez Chocano

## INTRODUCCION

A continuación se presenta un ensayo acerca de la investigación realizada durante Febrero-Marzo de 2001, en la cabecera municipal de Sacapulas, Quiché, acerca del proceso de fabricación y comercialización de la **sal negra**, así como sobre las formas de su utilización.

La fabricación de dicha sal, es en principio un proceso que se ha llevado a cabo de manera ininterrumpida, desde la época pre-hispánica (e incluso pre-quiché), hasta nuestros días, pero que en la actualidad enfrenta el riesgo de desaparecer, debido tanto a factores internos como externos, es decir, debido a los costos de producción y lo complejo de su fabricación, así como debido a la competencia de la sal marina, la cual tiene un costo mucho menor para el público consumidor.

Así, este documento presentará información sobre los antecedentes históricos de tal proceso, sobre su situación actual, y finalmente, sobre sus perspectivas a futuro, sugiriendo posibles cursos a tomar, para no sólo asegurar la existencia del proceso de fabricación de la sal negra, sino incluso para fortalecerlo, eso sí, dentro de un marco más amplio de desarrollo turístico y cultural.

Enseguida se presentan algunos datos generales sobre el municipio de Sacapulas: tiene una extensión de 213 kms. cuadrados; su altitud es de 1,196 metros sobre el nivel del mar, observando un clima cálido y seco; colinda al norte con Cunén y con San Andrés Sajcabajá, municipio con el cual también colinda hacia el este; al sur colinda con San Bartolomé Jocotenango y con San Pedro Jocopilas, mientras que hacia el oeste tiene colindancia con Aguacatán, municipio del departamento de Huehuetenango.

Según el censo de 1994, Sacapulas contaba entonces con 26,177 habitantes, de los cuales el 91% correspondía a la población rural. En lo que respecta a su composición étnica, los datos censales indicaban que la población indígena equivalía a un 95% del total de habitantes.

Dicha población indígena pertenece mayoritariamente a la etnia quiché, y en menor proporción a la sacapulteca.<sup>1</sup>

El municipio está ubicado en la cuenca del río Chixoy, el cual está formado por la confluencia de los ríos Negro y Blanco, a unos 10 kms. al oeste de la cabecera municipal.<sup>2</sup>

Por otra parte, en cuanto al origen del nombre Sacapulas, existen varias versiones. Por un lado se apunta que viene de las voces nahuatl "pulo" que significa tamo o paja, y "zaca", forma reducida de zacatl = zacate, por lo que el vocablo se interpretaría como "tamo", o "zacate desmenuzado". Por otro lado, Fuentes y Guzmán, en su obra Recordación Florida, escribe que Sacapulas viene de las voces "sacat" -yerba-, y "pulán" -plátano, lo que se traduciría como "yerba de plátanos". Sin embargo, se hace notar que el nombre original de Sacapulas era "Tuhulha" (Popol Vuh), Tuhal, Tujá o Tuj, palabras que se interpretan como "baño de vapor" o "temascal" (esta última, palabra nahuatl que proviene de las voces "tama" -bañarse- y "calli" -casa- (Arriola, Jorge Luis, El Libro de las Geonimias de Guatemala, Diccionario Etimológico de Guatemala, Seminario de Integración Social Guatemalteca, 1973), vocablos que seguramente hacen alusión a la existencia de yacimientos naturales de agua termal en las riberas del Río Chixoy. También se le conocía antiguamente con el nombre de "Lamac".<sup>3</sup>

## I. Antecedentes Históricos

### A. Periodo Pre-hispánico

Si bien se hace ver que el autor de este artículo (antropólogo y arqueólogo), no ha logrado hasta el momento identificar ningún estudio o investigación arqueológica sobre el particular, que pudiera brindar información inequívoca al respecto, al menos se cuenta con documentación del periodo colonial, que hace alusión a la explotación de sal durante la época pre-hispánica. Enseguida se presentan algunos datos históricos sobre Sacapulas y en especial sobre la explotación de sal, durante dicha época.

**Durante el periodo precolombino, Sacapulas fue capital de un poderoso señorío y un centro de importancia estratégica por sus yacimientos de sal, que eran prácticamente los únicos existentes en el territorio de influencia quiché.**

Durante este periodo, se ha establecido la presencia de formas culturales híbridas mexicano-mayas del Clásico Tardío en la meseta de Sacapulas,

aproximadamente de los años 700 a 900 DC. Algunos sitios del territorio, entre ellos Chaltitán y Chitínmit, cayeron bajo influencia tolteca en el Post-clásico Temprano -900 - 1,200 años DC.- Se generó también una relación social entre los linajes y sub-linajes, así como una confederación entre los quichés, cakchiqueles, rabinales y tzutujiles que, aunque frágil, les permitía vivir en relativa paz. Estas alianzas se fortalecían por medio de casamientos. Los linajes que llegaron de otras regiones a las montañas de Quiché, mantuvieron alianzas con los grupos ya establecidos en Sacapulas (Carmack, Robert M. Evolución del Reino Quiché. Guatemala, Editorial Piedra Santa, 1979).

De las crónicas indígenas que hacen mención de Sacapulas, con su antiguo nombre de Tuhal, están: el Popol Vuh, el Título Real del Señor Don Francisco Ixquín Nehaib y, principalmente, el Título de los Señores de Sacapulas, denominado también Título de los Señores Caniles.<sup>4</sup>

### B. Periodo Colonial

Según se sabe, en 1530 el territorio de Sacapulas fue conquistado por los españoles al mando de Francisco de Castellanos, luego de la caída de Uspantán. Sin embargo, ya en 1528, el pueblo de Zacapulas fue otorgado en encomienda a los españoles Antón de Morales y Juan Paez. Por el año de 1549, se beneficiaban de la encomienda el hijo menor de Paez y Cristóbal Salvatierra. **El producto principal que recibían los encomenderos era la sal.**<sup>5</sup>

A partir del año 1549, en cumplimiento de una Real Cédula, y siguiendo instrucciones de Pedro Ramírez de Quiñónez, los misioneros dominicos procedieron a reunir a la población indígena en las llamadas reducciones o pueblos de indios. Entre los pueblos que fundaron, de acuerdo con el cronista Fray Antonio de Remesal, figura el pueblo de Zacapulas.

En el año 1553, fue fundado el convento dominico de Sacapulas, el cual fue el principal centro de extensión dominica en la región quiché y enlace entre los centros dominicos de Chiapas y las Verapaces. En 1603 el convento de Sacapulas tenía a su cargo 14 pueblos y 3,340 indígenas que pagaban diezmo. En los años siguientes, el convento de Sacapulas fue perdiendo importancia; fue anexo al convento de Santa Cruz de Quiché en 1659, y dejó de funcionar en 1672.<sup>6</sup>

Entre Julio y Agosto de 1631, el Alcalde Mayor de Verapaz, capitán don Martín Alfonso Tovilla, hizo una visita a su Provincia y a varios pueblos entre los que figuraba Sacapulas, indicando que: "Servía este pueblo antiguamente en su gentilidad como cárcel o mazmorra donde encerraban los reyes de Quiché (al margen: Reyes del Quiché, lo mismo que de Utatlán, cuyas eran estas tierras), a los que cautivaban en

<sup>1</sup> Diagnóstico y Plan de Desarrollo del Municipio de Sacapulas. Departamento de Quiché. FUNCEDE - Fundación Centroamericana de Desarrollo, Guatemala, 1995. pp. 13-16

<sup>2</sup> Monografía Ambiental - Región Nor-Occidente, Huehuetenango, Quiché, ASIES, Guatemala, 1980. p. 42

<sup>3</sup> Diagnóstico de FUNCEDE. pp. 10-11

<sup>4</sup> IDEM. p. 11

<sup>5</sup> IDEM. p. 11

<sup>6</sup> IDEM. p. 11



las guerras que continuamente tenían con sus comarcanos, porque estos reyes del Quiché eran muy poderosos, como adelante diremos. Metían aquí a los cautivos en un modo de peña tajada muy grande todas las noches, y de día los hacían acudir a la fábrica de la sal, que hacían mucha y le era de mucha importancia a su rey, siendo por esta fábrica mucho más poderoso que sus comarcanos, por carecer de la sal que en estas provincias se han estimado tanto, aunque en otras los indios no la gastan (al margen: hoy es muy poca, pero maravillosa). Quedoles desde su gentilidad el modo de hacerla, y por ser extraordinario y muy diferente de todos los que yo he visto, lo pondré aquí:"

Después de indicar que ha visto la fabricación de sal en España, señala: "Mas el modo con que estos indios la hacen excede a todos y se hace entender, que pues en su gentilidad usaban de él, era gente aguda de ingenio y mañosa más que la de otras provincias, como por esto y los suntuosos edificios de sus reyes lo manifiestan, cosa que no tenían en otras partes, como diré en su lugar, por no dejar lo que tengo entre manos acerca de la sal."

"La parcialidad de Sacapulas, como la más principal de este pueblo, que los naturales señores de él tienen estas salinas y las gozan sin que los demás vecinos puedan labrar sal. Tienen junto al río (al margen: entre el río y la sierra, que está a la banda sur) a modo de eras, cosa de medio cuarto de legua de largo, y dos tiros de piedra de ancho, muy limpio y barrido todo el suelo, y en diferentes partes hay más de doce pozos de a medio estado de hondo, que son manantiales de agua salada, de los cuales riegan de parte de tarde muy bien todo el suelo, y otro día en enjugándose tornan a regar, y así lo hacen tres o cuatro veces, y a la tarde recogen toda aquella tierra que levantó la fuerza de la sal con el sol y la tapan, por si acaso llueve, y otro día por la mañana la tornan a esparcir y la riegan tres o cuatro veces y a la noche la tornan a recoger."

"Hecho esto así, llevan toda aquella tierra y la ponen en unos canastos muy grandes (al margen: muy apretadamente) con unos tinajones debajo, y echan agua hirviendo encima de toda aquella tierra y va destilando poco a poco hasta que no le quede jugo a la tierra. Hecho esto, toman aquella lejía, que así la podemos llamar al agua que ha destilado y lavan, repartiendo en unos cajetillos de barro crudo a modo de cazuelas puestos sobre unas hornillas (al margen: hoy es horno de hacer azúcar) y les dan fuego hasta que hierve, y cuando comienza a hervir le van echando un poco de masa del país (al margen: hoy no le echan semejante cosa y es muy ...) con lo cual se cuaja y queda hecho un pan de sal muy blanca, aunque no muy salado. Todo este trabajo les cuesta hacerla y hecha, dándose doce o quince panes por un real, que gastan más de leña en labrarla."

"Cierto es gran ardid éste y que fue gran sutileza de ingenio ponerlo en práctica, más los españoles, que no son tan flemáticos que aunque la alcanzar no la quisieran ejecutar. En fin,

ellos labran mucha y socorren sus necesidades con ella, que continuamente hay gran saca, y a mí me pareció ponerlo aquí tan por extenso, por si algún curioso quisiere divertirse en leerlo..."<sup>7</sup>

El cronista Francisco Antonio de Fuentes y Guzmán en su Recordación Florida (1690), señala que el pueblo de Sacapulas estaba dividido en 6 parcialidades, las cuales eran: San Pedro, San Sebastián, Santiago, Santo Tomás, San Francisco y Santo Domingo Sacapulas. Esta última era la más grande y rica, por la posesión de salinas. En total, Sacapulas tenía 892 habitantes.

Por otra parte, en el informe remitido por don Ignacio de Urbina desde Quetzaltenango el 30 de Septiembre de 1765 al Oidor de la Real audiencia, doctor don Basilio Villaraza y Benegas, sobre la Alcaldía Mayor de Huehuetenango y Totonicapán, indica: "En el pueblo de Santo Domingo Sacapulas también hay salinas, pero aquí les cuesta mucho trabajo sacar poca, y no tiene estimación."<sup>8</sup>

Las crónicas señalan que a lo largo del periodo colonial, las parcialidades de Sacapulas libraron interminables conflictos por el control de la tierra, especialmente de aquella donde había salinas. Por el año de 1789 se le otorgó al pueblo el título legal de sus ejidos.

Durante la visita hecha a la diócesis de Quiché por el arzobispo Pedro Cortés y Larraz (entre 1768 y 1770), menciona que la población de la parroquia de Santo Domingo Sacapulas era de habla quiché, así como musré (sacapulteco), idiomas que tenían cierta semejanza entre sí. Señala que la producción consistía en frutos, maíz y ganado, aparte de las salinas existentes en el territorio, que daban prestigio de ricos a los habitantes, los cuales ascendían a 1,608 personas.<sup>9</sup>

Por su parte, el bachiller, sacerdote Domingo Juarros publicó en 1800 su 'Compendio', en el que se lee, refiriéndose a Sacapulas: "Por su orilla pasa el gran río de su nombre, en cuya vega se cogen granos de sal que brota de la tierra, barriéndola y regándola con agua del mismo río."<sup>10</sup>

### C. Periodo Republicano

En 1825, al ser dividido el Estado de Guatemala en departamentos, y éstos en distritos, Sacapulas pasó a integrar el departamento de Totonicapán, y se le designó cabecera del distrito de Nebaj.

En la división del territorio de Guatemala para la administración de justicia, del año 1836,

<sup>7</sup> Diccionario Geográfico de Guatemala, Tomo III, de la Q a la S. Compilación Crítica de Francis Gall, Guatemala, 1980. p. 136

<sup>8</sup> IDEM, p. 137

<sup>9</sup> Diagnóstico de FUNCEDE. p.11

<sup>10</sup> Diccionario Geográfico de Guatemala, Tomo III, de la Q a la S. Compilación Crítica de Francis Gall, Guatemala, 1980. p. 138

Sacapulas aparece formando parte del Circuito de la Sierra, el que a su vez estaba integrado al distrito de Sololá.

A consecuencia de la organización territorial del régimen liberal, que contempló la creación del departamento de Quiché en 1872, surgió Sacapulas como municipio de éste, según Decreto del Ejecutivo #72 del 12 de Agosto de ese mismo año.

Lamac-Sacapulas, fue declarado monumento nacional precolombino por Acuerdo Gubernativo del 24 de Abril de 1931.

El 27 de Febrero de 1938 fue suprimido el municipio de San Bartolomé Jocotenango y fue anexado a Sacapulas. Finalmente, el 26 de Febrero de 1961, fue restablecida la categoría de municipio a San Bartolomé Jocotenango.<sup>11</sup>

El Diccionario Geográfico de Guatemala incluye datos de una publicación editada con motivo del Censo de Población del 31 de Octubre de 1880, en la cual se lee, refiriéndose a Sacapulas: **"Pero la industria más importante es la elaboración de la sal por los indígenas.** La sal común se encuentra en abundancia en la superficie de estos terrenos, granosa, escamosa, fibrosa y estaláctica, está también en disolución en las aguas de algunos manantiales y lagos."

"La sal se beneficia de dos maneras, y ambas ofrecen ventajas según la posición de los depósitos, su riqueza y la pureza de la sal que contienen. La primera consiste en extraer la sal en el estado sólido y la segunda en extraerla en el estado líquido. En el primer caso, se abren pozos y galerías como para el laboreo de todas las sustancias minerales y en el segundo, se hace llegar agua en medio de las masas de la sal, para disolverla y sacarla en estado de disolución. El laboreo de los pozos y de los manantiales de agua salada consiste en tres operaciones, a saber: la concentración de las aguas por la evaporación espontánea al aire libre; la purificación de esta agua para despojarlas de las materias extrañas; su evaporación en calderas, para hacerlas pasar la sal que contienen."

"Obtenida de esta manera, la sal se presenta en pequeños cristales de un color gris particular a la sal común, cuyo color es debido a la presencia de un poco de tierra que se le ha adherido al tocar el fondo y las orillas de las balsas de evaporación. Este color se quita por medio de la refinación que produce la sal blanca. Esta refinación se hace de dos maneras diferentes: algunos se contentan en hacer experimentar una simple lavadura a la sal bruta; otros emplean cuatro operaciones distintas: disuelven la sal bruta en agua común, precipitan en la solución por medio de la cal la magnesia que contiene, filtran esta disolución y, en fin, la hacen evaporar en grandes calderas de fondo plano, calentadas con fuego muy suave e igual."<sup>12</sup>

<sup>11</sup> IDEM. pp.12-13

<sup>12</sup> Diccionario Geográfico de Guatemala, Tomo III, de la Q a la S. Compilación Crítica de Francis Gall. Guatemala, 1980. P. 139

En el mismo documento se hace ver que de acuerdo con datos de 1955, se indica que en Sacapulas, "como industria que podría ser estimulada, se mencionó la producción de sal cocida, blanca y negra, aunque por esa época las playas estaban soterradas por las crecientes del río."<sup>13</sup> (Nota del autor: el dato anterior coincide con información obtenida a través de entrevistas con los salineros actuales).

Asimismo, en el Diccionario Geográfico se agrega lo siguiente: **de la cabecera por vereda hacia el este, se ubican a medio kilómetro las salinas, las que llegan hacia al oeste hasta la afluencia de la quebrada Paxcuc, en el río negro o Chixoy.**

Entre las industrias principales, **además de la extracción de la sal**, aunque en pequeña escala, están objetos de plata, hilados, así como los dulces de panela.

En la carretera procedente de Cunén, en el valle y en las playas sur del Río Chixoy o Negro, se notan patios cercados por muros de piedra, lugar donde desde tiempos remotos se explotaron durante la época seca, emanaciones de aguas termales saladas, para obtención de sal por medio de evaporación de las soluciones, sobre fuego de leña. El procedimiento puede catalogarse de rudimentario para obtener la sal, siendo las soluciones de baja concentración.<sup>14</sup>

Por último, se hace ver que en la sección sobre **Producción Artesanal del Diagnóstico** realizado por FUNCEDE en 1995, se anota que **en el área del casco urbano y en las riberas del Río Negro, por tradición, se extrae sal negra por medio de sistemas rudimentarios. Aproximadamente laboran en la actividad 50 personas; se estima que la producción total es de 200 qq. mensuales y el precio promedio es de Q. 200.00 por quintal.**<sup>15</sup>

### III. Situación Actual

#### A. Proceso de Fabricación de la "Sal Negra"

##### 1) Ubicación de las salinas

Como se hizo ver arriba, las salinas se ubican dentro de los linderos de la misma cabecera municipal de Sacapulas, aproximadamente a medio kilómetro hacia el noreste del parque, en el barrio San Sebastián. Así, en las playas al sur del Río Chixoy o Negro, se notan patios cercados por muros de piedra, lugar donde desde tiempos remotos se explotaron durante la época seca, emanaciones de aguas termales saladas, para la obtención de sal. Las salinas se extienden hacia el este unos doscientos metros, hasta la afluencia de la quebrada Paxcuc, en el Río Negro o Chixoy.

En la actualidad, el área aproximada bajo

<sup>13</sup> IDEM. p.139

<sup>14</sup> IDEM. p.135

<sup>15</sup> Diagnóstico de FUNCEDE. p.28



explotación, ocupa alrededor de 2 hectáreas. Sin embargo, se hace ver que, tal y como se mencionó arriba, en Septiembre de 1949, ocurrió una crecida del Río Negro, que anegó y enterró aproximadamente otras 2 hectáreas de salinas, es decir, que el área total de explotación original, debía cubrir alrededor de 4 hectáreas de terreno.

Según fue posible establecer, debido a la situación anterior, en 1954, todavía durante el gobierno del coronel Jacobo Arbenz, los salineros presentaron una solicitud de ayuda al gobierno para desenterrar las salinas que fueron anegadas. La respuesta fue positiva, ya que el gobierno donó las herramientas, el equipo y el material necesario, tanto para el rescate de las salinas —lo cual se logró en un 100%—, como para la construcción de un muro de concreto de 150 metros de largo, 2 metros de ancho y 1 metro de alto, el cual serviría para protección de las playas salineras, reduciendo así el riesgo de una nueva inundación. Por su parte, los salineros aportaron su mano de obra, destinando una semana de trabajo completa, tan sólo para la limpieza de las salinas.



*Panorámica de las salinas. Nótese los muros de piedra en las paredes de la mina, así como los volcancitos de tierra, ya impregnada de sal, que está siendo recogida por los salineros, para ser llevada a los cajones de destilamiento. En la margen izquierda del Río Negro o Chixoy, puede apreciarse la isla, llena de árboles, bajo la cual se encuentra soterrada la otra mitad del área de las salinas.*

Sin embargo, después de otro lapso de 10 años, es decir, en 1964, una nueva crecida del Río Chixoy rompió el muro de protección, anegando las salinas por segunda vez. A diferencia de la anterior oportunidad, desde entonces y a pesar de la presentación de múltiples solicitudes de ayuda a los gobiernos de turno y a instituciones, no ha sido posible conseguir el apoyo necesario para el rescate de las salinas. Es más, en el año 1996, durante los trabajos de ampliación del puente "Fray Bartolomé de las Casas", y tomando en cuenta el fuerte caudal del Río Negro, se decidió abrir, con maquinaria de 'Camino Rurales', un segundo cauce con el propósito de que el nivel de las aguas bajara al discurrir por dos cauces a la vez, y así permitir el tráfico vehicular. Si bien se había contemplado tapar el nuevo cauce una vez se hubiera concluido la construcción del puente, dicho trabajo no se llevó a cabo, razón por la cual una considerable porción del área de las salinas se mantiene bajo las aguas.

## 2) Sistema de tenencia de las salinas

La investigación permitió identificar la existencia de 28 propietarios de salinas. De ellos, 19, equivalentes al 67.8% son varones, y 9 son mujeres, equivalentes a un 32.2% de los propietarios.

La forma de tenencia más generalizada es la propiedad a través de la compra de los terrenos. Así, se detectó que de los 28 propietarios, 17, es decir, el 60.7% de los mismos, adquirió su respectiva propiedad por medio de compra. Le sigue aquella categoría de propietarios que heredó parcialmente, pero que a la vez compró parte de su terreno, constituida por 8 propietarios, que equivalen al 28.5% de los mismos. Por último se encuentran las 2 propietarias que adquirieron su terreno por la vía de la herencia, con exclusividad, quienes equivalen al 10.7% de propietarios.

Sin embargo, cabe aclarar, que se identificó una situación muy particular, en el sentido de que tan sólo 8 de los propietarios —28.5%—, están "cultivando" sus salinas (explotando), mientras que la gran mayoría —20 = 72.5%— sólo están prestando o alquilando sus terrenos. De los 8 propietarios que están cultivando sus salinas, 7 = 87.5% son varones, y 1 = 12.5% es mujer. Lo anterior significa que de los 19 propietarios varones, más de una tercera parte —36.7%— explotan directamente sus salinas, mientras que sólo el 11% de las mujeres trabajan directamente sus terrenos.

Por otra parte se hace ver que no fue posible obtener mayores datos acerca del tamaño de las respectivas propiedades, ya que los informantes prefirieron no brindar ese tipo de información, ya que consideraron que tal dato es de naturaleza confidencial.

En los únicos dos casos en que se consiguió el dato concreto, se determinó que uno de ellos era dueño de 15 "petaquillas", mientras que el otro era propietario de 2 "cajones". La petaquilla en sentido estricto, no constituye una medida de área, sino más bien es una medida de volumen, ya que la petaquilla era el canasto de petate que se utilizaba originalmente para acarrear la tierra con sal hacia los cajones de destilamiento.

Sin embargo, los dos informantes que proporcionaron estos datos, coincidieron plenamente en cuanto a que la petaquilla equivale a 12 varas cuadradas, mientras que un cajón equivale a 24 petaquillas, es decir, a 288 varas cuadradas. Por lo tanto, el primero de los informantes es dueño de un terreno de 180 varas cuadradas, mientras que el segundo lo es de 576 varas cuadradas.

Vale la pena señalar que, sin embargo, según los informantes, la mayoría de los propietarios es poseedora de terrenos de pequeñas dimensiones.

En lo que respecta a la delimitación de los terrenos, es posible observar que no existen

linderos formales entre un terreno y otro, ya que tan sólo se acostumbra colocar hileras de piedra o mojones, para diferenciar una propiedad de otra. Esta información fue corroborada por los informantes.

Finalmente, se hace notar que la información mencionada supra, se refiere a las salinas actualmente en explotación, ya que no se hizo referencia a los terrenos que se encuentran soterrados en este momento.

### 3) Proceso de fabricación de la sal negra

Puede decirse que el proceso de fabricación de la sal negra es fascinante. Si bien es un proceso por una parte rudimentario, por otra lo es de naturaleza compleja, evidenciando que cada uno de los pasos seguidos se basa y se retroalimenta de la experiencia lograda a lo largo de cientos o tal vez, miles de años.

El autor tuvo la oportunidad de observar el proceso completo, así como de fotografiarlo con positivos y con transparencias, a la par de poder entrevistar a las distintas personas que intervienen en esta actividad, lo que permitió tanto obtener información complementaria, como aclarar dudas al respecto.

Para fines de facilitar el análisis del proceso por parte del lector, a continuación se listan cada uno de los principales pasos del mismo, indicándose el tiempo promedio que conlleva cada actividad.

- a. Picar y amontonar la tierra -1.5 a 2 horas- (por lo general, una tarde)
- b. Acarrear la tierra a la playa y amontonarla -3 a 3.5 horas- (a la mañana siguiente)
- c. Por la tarde, se martaja la tierra con azadón para dejarla fina -1.5 horas-
- d. A la madrugada siguiente, se empieza a esparcir la tierra sobre toda el área de la salina -2.5 horas- **Nota:** al indagar sobre el tipo de tierra que se necesita para lograr la concentración de la sal, se detectó que los actuales salineros no están seguros de su procedencia, ya que según afirman, es una tierra que han heredado de los antiguos dueños, y se recicla continuamente, ya que se considera que es una tierra especial, con la cualidad de retener la sal que brota del suelo de las salinas
- e. Regar la tierra, con agua caliente, del mismo pozo de la playa en que está el terreno -30 minutos-
- f. Después de unas 5 horas, se vuelve a amontonar la tierra -3 horas-
- g. Al día siguiente se repite la operación
- h. Al próximo día, se acarrea la tierra al cajón, para poderla “estilar” (destilar) al otro día. Después de 15 viajes de una petaquilla cada uno, se “patea” (apelmaza) durante 3 veces, la tierra de la orilla de los 4 lados dentro del cajón; y enseguida, se forma con la palma de la mano, la “pila” para depositar el agua, y se patea el fondo de la pila -4 horas-



- i. Al día siguiente, se inicia el proceso de echar agua caliente a la tierra depositada en el cajón. El agua proviene por regla general del pozo existente en la mina, y sólo en el caso en que se encuentre sucio, se acarrea desde algún pozo de la playa. Se comienza la operación a las 5 am. y se termina de estilar hasta las 3 pm. (a ésta se le llama “la primera sacada) –10 horas-. Al concluir, se saca la tierra del cajón –1 a 1.5 horas-. Enseguida se vuelve a acarrear más tierra amontonada en la playa, hasta llenar de nuevo el cajón, lo cual concluye alrededor de las 7 pm. –2.5 a 3 horas-
- j. Al día siguiente, se repite la operación y al mismo tiempo se empieza a cocer el agua. Para ello hay que preparar previamente el “**corazón del fuego**” y los tenamastes donde se asentarán los moldes. Hay que rajar el ocote y tener preparada la leña
- k. Se colocan las ollas o cajetes de barro y una “**metida**” de leña; enseguida se prende el ocote -1.5 horas entre pasos j y k-
- l. Se calientan las ollas por 15 minutos y enseguida se preparan 2 tinajas de “**aguasal**” con bastante masa (más o menos 1 libra); enseguida se llenan de agusal las ollas; comienza la cocción, durante 3 horas, cuando se hace una pausa para sacar la “**shinga**” o asiento (1 vez), y a las otras 3 horas se vuelve a sacar la shinga. Después se vuelve a echar agua y ya no se saca la shinga -sino que se masea con unos palos rollizos que se utilizan para tal efecto- hasta terminar el proceso de evaporación, al que se llama “**quemar**” –en total unas 5 o 6 horas más-
- m. Al día siguiente, ya fría la sal, se pela la olla y se retira la tapa de sal, la cual ya queda lista para su empaque y transporte
- n. Por último, se le echan 5 o 6 tinajas de agusal fría al “corazón del fuego” para apagarlo y enfriarlo

**Nota:** según fue posible establecer, después de 5 o 6 cocidas, la tierra quemada que queda entre los tenamastes se levanta y se echa al cajón, y se aprovecha para sacar sal. Además para entonces es necesario reconstruir el “corazón del fuego”, puesto que los tenamastes ya no pegan bien, puesto que se han comenzado a resquebrajar, y por lo general es necesario conseguir nuevos tenamastes. Por otra parte, el piso del “corazón del fuego” debe apelmazarse de nuevo con el azadón.

Tal como puede colegirse del listado presentado arriba, es claro que el proceso de fabricación de la sal negra constituye todo un ritual bastante complicado. Pero además, es un ritual muy bello para quien tiene la ocasión de presenciarlo, en especial, todo lo que ocurre a puerta cerrada, dentro de la respectiva cocina.

El arreglo del “corazón del fuego” es impresionante. Dos o tres hiladas de pequeños tenamastes, entre los cuales se coloca la leña y encima de cada uno de los trípticos de piedra, se coloca un cajete o guacal de barro recién fabricado. Cuando se comienza a prender el fuego, las lenguas amarillas y naranja comienzan a levantarse poco a poco, y en la

medida en que se produce el humo, se va creando lentamente una atmósfera casi mágica, un conjunto de sombras, claro-oscuros y naranjas y rojos brillantes, apenas palidecidos por leves cortinas de humo. Con el borboteo del aguasal en los cajetes, se agrega una nueva dimensión, la del sonido. Es un suave gorjeo de pájaros al amanecer. El calor aumenta. El humo nos sofoca y en ocasiones nos lloran los ojos. Los quemadores son unos artistas que con toda delicadeza van llenando los cajetes poco a poco. De repente, un prolongado ¡aaay! alguno de los cajetes se ha reventado y es menester cambiarlo de inmediato –siempre se cuenta con repuestos a la mano-. Conforme se consume algún leño se le repone. Con los guacalitos se va sacando la shinga; se echa mas aguasal. Se suda a chorros y conforme avanzan las horas se nota el cansancio y la tensión. ¿Será que se cocinará bien la sal, alcanzará la leña, no se quebrarán más cajetes? Hacia el final de la tarde, comienzan a desprenderse pedazos del fondo de las ollas. El humo cubre todo el rededor de las tapas de sal y comienza a ennegrecerlas. Por último queda sólo el rescoldo y la suave vibración de las ascuas con su rojo hipnotizante. Al día siguiente maravilla ver con que rapidez los encargados terminan de pelar las ollas, cual si fueran cáscaras de mandarina, y quedan a la vista, perfectas, las tapas de sal negra, con la misma forma de las tapas de panela o rapadura. ¡Valió la pena todo el esfuerzo!

#### 4) Fabricación, adquisición y mantenimiento de los instrumentos, herramientas, equipo e instalaciones necesarios para cada paso del proceso

Al indagar acerca de los instrumentos, herramientas, equipo e instalaciones necesarios para cada paso del proceso, se detectó la existencia de toda una serie de ellos. A continuación se listaran los mismos, siguiendo el orden de los pasos de la fabricación de la sal señalados arriba.

- a. Piocha y azadón
- b. Costal o cajón, con mecapanal y lazos. Sin embargo se hizo notar que con anterioridad se utilizaba la petaquilla, que era fabricada de un petate especial. El autor tuvo la oportunidad de ver y de fotografiar la última petaquilla existente en Sacapulas, la cual ya se encuentra deteriorada. Según el propietario de la misma, el antiguo fabricante de las petaquillas ya falleció, y se llevó a la tumba el secreto de su oficio, ya que ni siquiera enseñó dicho arte a sus propios hijos
- c. Azadón
- d. No se necesita equipo para esparcir la tierra, ya que se hace sólo con las manos
- e. Guacal plástico (antes guacal o tol); cubeta plástica o de metal (antes tinaja de barro de Rabinal o de Chinautla)
- f. Guacales de jícara "juntadores"
- g. Guacales de jícara "juntadores"
- h. Mesa, costal y azadón, mecapanal y lazo
- i. Tinaja plástica o cubeta
- j. Tinaja plástica o cubeta, más hacha

- k. Ollas o cajetes de barro. Se hace ver que estos cajetes se fabrican ex profeso para cada cocida o quemada, ya que se destruyen al final de la cocción de la sal, para poder sacar la tapa de sal negra. El autor tuvo la oportunidad de observar el proceso completo de fabricación y quema de los cajetes, habiendo tomado una serie de fotografías de dicho proceso
- l. Apastes de barro, o tonel o barril de plástico; toles y guacales; palos rollizos
- m. Cuchillo o machete pequeño –machetillo-. Se usa cajón o carretilla de mano para transportar las tapas y las bolas (dos tapas conforman una bola)
- n. Tinaja, piocha y azadón

En lo que concierne al restante equipo e instalaciones, se identificó lo siguiente: **el cajón**. Este tiene por lo general 2 varas en cuadro y alrededor de un metro de hondo. Las paredes son de madera, mientras que el piso se fabrica de varillas de madera o caña (alrededor de 15 varillas) y de petate. El cajón se coloca sobre un muro de piedra, en un promontorio de tierra construido al efecto, ya que debe de quedar a determinada altura, en cuanto que por debajo del mismo se construye la pila de destilación.

**La pila**. Esta pila o depósito para el agua destilada, se construye exactamente por debajo del cajón. Se fabrica de ladrillo y piedra, pegados con mezcla, y debe tener capacidad para ocho tinajas de agua.

**La cocina**. Esta edificación, por lo general mide 10 varas en cuadro, por 3 o 4 metros de altura. Tanto los cimientos como las paredes han sido construidos de piedra. Las paredes son muy anchas, ya que miden alrededor de 1 vara de grueso. El piso es de tierra. El techo es de teja, con tendales o calzantes de ocote. Según algunos informantes, antiguamente funcionaban 16 cocinas. Sin embargo, el señor Domingo de Jesús Gómez señaló que, en su momento, llegaron a operar hasta 32 cocinas. Por su parte, el autor pudo observar que en la actualidad quedan muy pocas cocinas en pie –tan sólo 6-, mientras que las restantes, que constituyen la mayoría, se encuentran destruidas, sobre todo debido al abandono en que han caído debido al descenso de la actividad salinera. Algunas también se deterioraron a partir del terremoto de Febrero de 1976. Varias de ellas se utilizan ahora como corrales y chiqueros.

El "**Corazón del Fuego**". Normalmente, éste consiste en un leve promontorio de tierra, que mide 2 varas de ancho, por 6 varas de largo y entre media y una vara de espesor. Se fabrica con el mismo tipo de tierra que se utiliza para construir el promontorio donde se asienta el cajón. Sobre el "corazón del fuego" se colocan 40 tenamastes, constituidos por piedras relativamente delgadas, largas (de más de una cuarta de largo) y ovaladas, que son escogidas en el Río Negro.

Dada la actual escasez de cocinas, se detectó que cuando un propietario de salinas o un



"prestamista" no tiene donde cocer la sal que explota, tiene la alternativa, ya sea de pedir prestada una cocina, o de alquilar el horno o "corazón del fuego" de una cocina, pagando Q. 10.00 por cada ocasión en que lo utilice, o Q. 100.00 por la temporada de Enero a Abril.

Un dato adicional acerca del "corazón del fuego", fue el descubrir que la propiedad de uno de ellos puede ser compartida. A continuación se detalla la situación de cada "corazón del fuego", para cada una de las seis cocinas en funcionamiento. La numeración corresponde a la ubicación de las mismas, en dirección este-oeste.

Cocina # 1: Pretil: Diego Lancerio; centro: Domingo Lancerio; puerta: Luisa Aceituno  
 Cocina # 2: Pretil y la mitad del centro: Nicolás Uluán; puerta y mitad del centro: María Uluán  
 Cocina # 3: Pretil y la mitad del centro: Manuel Gómez; puerta y mitad del centro: Domingo de Jesús Gómez (hermanos)  
 Cocina # 4: Pretil y la mitad del centro: Micaela Santos; puerta y mitad del centro: Maximiliano Gómez y Gómez (Nota: sólo don Maximiliano lo trabaja)  
 Cocina # 5: Completo: Rosaría Benítez Lancerio  
 Cocina # 6: Completo: Tomás Matfás (ya falleció, por lo que ahora su esposa es la dueña)

Una vez identificados los instrumentos, herramientas, equipo e instalaciones, se procedió a averiguar cuáles son fabricados o construidos por los mismos salineros, de qué materiales y cómo los fabrican o construyen. A continuación se describe la situación al respecto.

En lo que respecta a las **cocinas**, se determinó que en la medida en que se siguen utilizando las antiguas cocinas, no se están construyendo nuevas, sino que únicamente se les da cierto mantenimiento.

En cuanto al "**corazón del fuego**", tal y como se hizo ver arriba, se construyen periódicamente, siguiendo los pasos ya descritos.

En lo que se refiere al **cajón y a la pila**, se construyen 4 marcos verticales y 4 horizontales, más 5 más que se llaman tendales, que son los que sostienen el fondo. Las tablas de las paredes no van clavadas, sino que se colocan a presión entre los marcos, y llevan cuñas intermedias. En el fondo se colocan las varillas y encima el petate, el cual sirve de filtro, a la vez que evita que la tierra se cuele y caiga hasta la pila. El cajón se asienta sobre un muro de piedra de 1 a 1.5 metros de alto, en forma de "U". La pila, como ya se indicó, se construye de ladrillo y piedra, unida por mezcla de cemento.

Por otra parte, en lo que respecta al **cajón que se utiliza para cargar la tierra**, ellos compran la madera y lo fabrican. Las medidas normales son 12" de ancho por 20" de largo y 20" de profundidad.

En cuanto a la **mesa** que sirve para colocar el cajón con que se carga la tierra, también

compran la madera y la fabrican de las siguientes medidas: 10" de ancho por 20" de largo; las patas, de un metro de altura, se hacen de madera de encino, la que labran con machete.

Asimismo, se averiguó acerca de los instrumentos, herramientas y equipo que son comprados, y se indagó adónde los adquieren y a qué precios. Enseguida se presenta la información obtenida sobre el particular.

**Piocha y azadón:** se obtienen en el almacén local, a un precio de entre Q. 30.00 y 35.00 cada uno, mientras que la carretilla se adquiere a Q. 150.00. **Costal:** se adquiere en tiendas, a entre Q. 2.00 y 2.50. En el mercado se compra el **mecapal** -Q. 15.00-; los lazos -Q. 5.00-; el **guacal de plástico** -a entre Q. 3.00 y 4.00-; la  **cubeta plástica** -Q. 8.00-; la  **cubeta de metal** -Q.15.00-;  **hacha:** -Q. 40.00-;  **toles:** -Q. 8.00-;  **guacal:** -a entre Q. 2.50 y 3.00-;  **apaste:** -Q. 60.00-;  **cuchillo o machetillo:** -Q. 5.00-. Entre la población local se obtienen los  **guacales juntadores**, a Q. 1.00 cada uno. Las  **ollas de barro o cajetes**, (40 para cada cocida) se compran a artesanos locales, a Q. 1.00 cada tapa. Por último, el  **tonel o barril de plástico**, con capacidad para 8 o 10 tinajas, se adquiere en la cabecera departamental, es decir, en Santa Cruz del Quiché, a un precio promedio de Q. 150.00. Como podrá notarse, el conjunto de instrumentos, herramientas y equipo que deben ser comprados, asciende a un total de entre Q. 564.50 y Q. 571.50 lo cual significa un desembolso de mediana proporción, tomando en cuenta el nivel socio-económico de los salineros.

Por último, se averiguó de qué manera y con qué frecuencia se le da mantenimiento a los instrumentos, herramientas, equipo e instalaciones necesarias para cada paso del proceso, encontrándose lo siguiente.

Con respecto a la  **cocina**, se informó que cuando se pudren los calzotes y las varillas, aproximadamente cada dos o tres años, los cambian. Además, aprovechan tales ocasiones para limpiar la teja, ya que consideran que la teja de las cocinas es de excelente calidad -en principio, según los informantes, se estima que la teja de las cocinas tiene más de 100 años de haber sido elaborada-.

En cuanto al  **cajón**, se detectó que al terminar cada estilada de sal, lavan con agua tanto el cajón propiamente dicho, como el petate y las varillas, quedando vacío el cajón.

En lo concerniente al " **Corazón del Fuego**", se determinó que antes de cada cocinada, se limpia el carbón que se haya acumulado, y se cambian los tenamastes rotos o rajados.

En lo referente al equipo y otros instrumentos, se estableció que después de lavarse y secarse, se cuelga o se guarda, según sea el caso, pero algo muy interesante es que no se utilizan para otras labores, ni siquiera en lo que respecta a la piocha, al azadón o a la pala. Lo anterior sugiere un trato ritual de los mismos, en el sentido de que de usarse para otros fines, podrían interferir con su principal función, en este caso, la fabricación de la sal negra.

## 5) Características de la mano de obra local

El presente estudio pretendió identificar el tipo de personas participantes en cada caso del proceso, describiendo sus características en cuanto a género, detectando si se trata de mano de obra familiar, mano de obra contratada, o de una mezcla de ambas.

Tanto a través de la observación como de las entrevistas, fue posible identificar que existe participación mixta, es decir, que en la actividad labora tanto mano de obra familiar, como mano de obra contratada.

Sin embargo, se detectó que si bien la mano de obra familiar, encabezada por "el hombre de la casa", por lo general el propietario, participa en el proceso completo, desempeñándose a la vez como trabajador directo y como coordinador y/o supervisor de las actividades, la mano de obra contratada, participa en determinadas actividades, las cuales se detallan a continuación: acarrear la tierra desde la playa hasta el cajón; acarreo del agusal desde el pozo de la mina o de la playa y realizar la labor del estilado; preparar el "corazón del fuego", actividad que según se señaló, debe realizarla un mozo especializado; la prendida del fuego; y finalmente, la cocinada o quemada de la sal negra.

Como puede deducirse de lo anterior, la mano de obra contratada participa en aquellas labores que por su naturaleza son más pesadas y arduas, o bien que implican jornadas de trabajo muy largas.

En lo tocante al género de los participantes, aunque los informantes indicaron que por lo general se trata de mano de obra masculina, ya sea mano de obra familiar o contratada, fue posible observar que en ambos casos, pueden y de hecho participan mujeres o jovencitas, y no exclusivamente en las tareas más leves, ya que se fue testigo de la participación de una mujer, que se ocupó de acarrear la tierra desde la playa hasta el cajón, así como del acarreo del agusal desde la playa y de realizar la labor del estilado. En este caso se trató de una señora viuda, víctima de la violencia, quien contó con la ayuda de su hija, joven madre, en las tareas del estilado. Además, en las labores de cocinada de la sal, participó una hija, ya casada, del propietario de la sal.

Por otro lado, el Lic. Raúl Aquiles Marroquín Paz, pedagogo ya retirado, oriundo de Sacapulas, nos comentó cómo el guarda de su niñez un vívido recuerdo, el de un grupo de jóvenes muchachas indígenas, con el torso descubierto, vieniendo en fila desde la playa hasta el área de las cocinas, acarreando tierra para los cajones.

De manera complementaria a lo anterior, se buscó detectar las condiciones en que participa la mano de obra familiar y la mano de obra contratada, estableciendo los tipos y niveles de

remuneración que reciben, así como el tiempo de la jornada laboral y el tiempo de contratación. Sobre ello, se encontró lo que sigue.

En lo atinente a la mano de obra familiar, se identificó que ésta no recibe ningún tipo de remuneración. La duración de la jornada laboral, depende más bien de la duración de las actividades específicas que deban realizarse cada día, y en especial de las necesidades que al respecto tenga el propietario de la sal, así como de la disponibilidad de tiempo, tanto del propietario como de sus familiares. La duración global de la mano de obra familiar en el proceso, depende entonces de las decisiones del propietario, quien dispone si sus familiares participarán en todo el proceso, o si sólo le brindarán un apoyo parcial en determinadas tareas, o aún, en tan sólo parte de la jornada necesaria para llevar adelante algunas de las actividades, ya que como hemos visto antes, labores como la de la quema de la sal pueden requerir hasta 14 horas.

Por otra parte, se estableció que en el caso de la mano de obra contratada, la actividad relacionada con el acarreo de tierra al cajón, se remunera a destajo, es decir, se paga por viaje, a razón de Q. 1.00 por viaje, ya que el acarreo puede consistir entre 15 a 25 viajes, durante una jornada de aproximadamente 5 horas.

En cuanto a la labor de estilado del agusal, ésta incluye tanto el acarreo del agua desde el pozo en la mina o en la playa, como la labor de estilado propiamente dicha, y la recogida y almacenamiento del agusal ya estilada en el correspondiente barril. La actividad completa, incluidas las diferentes tareas arriba descritas, que conlleva un promedio de 9 horas de jornada laboral, se remunera como un conjunto, por la cual se paga Q. 25.00.-

Por último, la actividad de la cocinada o quema de la sal, la cual implica la limpieza y preparación del "corazón del fuego", la prendida del fuego y su mantenimiento a lo largo de la larga jornada de alrededor de 14 horas, así como el vertido del agusal a los cajetes, la remoción periódica de la shinga, la sustitución de los cajetes que se rajan o rompen, etc., se conceptúa también como una labor de conjunto o paquete, y se remunera a razón de Q. 50.00 por la actividad completa.

Si bien podría aducirse que, en especial con relación a la última actividad, que implica una jornada tan larga y ardua, la remuneración es mínima, es necesario tomar en cuenta que en una cabecera municipal como la de Sacapulas, existen muy limitadas oportunidades de empleo remunerado, por lo que los "costos de oportunidad económica" son relativamente bajos, razón por la cual, aún esos niveles de remuneración resultan atractivos, en especial para la población más pobre y desposeída del lugar.

Con respecto a la duración del contrato de trabajo, éste depende totalmente de las necesidades



y disponibilidad del propietario de la sal, en cuanto a poder disponer de su tiempo y el de su familia.

Sin embargo, vale la pena hacer notar que, según el informante Domingo Lancerio Carrillo, todos los propietarios que explotan las salinas actualmente, contratan mozos para realizar el trabajo, y por lo general, en vez de pagar en efectivo, lo cual se hace en pocas ocasiones, "van a medias con los mozos", es decir, que el pago se realiza en especie, remunerándose a los mozos con la mitad de la sal que se produzca.

## **6) Periodo anual de fabricación de la sal**

El estudio buscó establecer el periodo anual de fabricación de la sal negra, detectándose lo siguiente.

La temporada regular de producción de la sal, cubre los meses de Enero a Abril, es decir, que se realiza durante la temporada seca, ya que tal y como se hizo ver anteriormente, parte del proceso de fabricación implica que se esparza la tierra para lograr la concentración de la sal que brota del suelo, lo cual no es posible durante la época de lluvias.

Sin embargo, se determinó que en aquellos casos en que el productor cuenta con tierra con concentración de sal, que almacenó de la temporada anterior, puede iniciar la producción de sal negra desde el mes de Octubre.

## **7) Costo de producción de la sal**

Otro aspecto de la investigación, correspondió al de determinar el costo de producción de la sal negra.

Para ello, se estableció en primer lugar, la cantidad de sal que se produce en cada quemada, identificándose que por lo general, se producen 200 libras -2 quintales (qq.)-.

Los costos pueden dividirse en:

- Mano de obra: pago de labores de acarreo de tierra y estilada; limpiezas del cajón (2); y cocimiento de la sal, Q. 120.00
- Insumos: leña y maíz para la lejía, Q. 155.00, de los cuales Q. 150.00 corresponden al gasto de leña, el cual representa el mayor gasto de producción
- Materiales: ollas o cajetes, Q. 20.00

Es decir, que el costo global, para producir 200 libras de sal, equivale a aproximadamente Q. 300.00, o sea que el costo de producción por quintal, es de Q. 150.00

## **b) Cantidad de producción y precio de venta de la sal**

Al indagar acerca de la cantidad de sal producida por cada temporada, durante los últimos años, se detectó que la cantidad anual puede variar drásticamente, dependiendo de toda una serie de circunstancias, tanto climáticas, como personales.

Por ejemplo, en el caso de uno de los informantes, el señor Maximiliano Gómez y Gómez, se encontró que en 1996 produjo 10 qq. de sal. Durante las temporadas de 1997 y 1998 no fabricó sal, debido a que fue a trabajar a El Progreso. En 1999 produjo tan sólo 1 qq. más 1 arroba (@ = 25 libras), mientras que durante la temporada 2000 logró una producción de 6 qq. y 3 @.

En todo caso, según los informantes, durante una temporada normal, de Enero a Abril, se realizan entre 3 a 4 quemadas, con una producción promedio por quemada de 2 qq., por lo que la producción anual estaría ubicada en un rango de 6 a 8 qq. de sal.

En cuanto al precio de venta de la sal, fue posible detectar que durante los años 2000 y 1999, el quintal de sal se vendió a Q. 300.00, pero no fue posible identificar el costo para años anteriores, aunque se hizo ver que era menor. Tan sólo don Maximiliano Gómez recordaba que en 1996 vendió a Q. 200.00 el quintal de sal. Además, en el Diagnóstico de FUNCEDE citado arriba, se indica que el precio del quintal de sal en 1995 fue de Q. 200.00-

## **b) Ingresos por producción de sal**

De acuerdo con los datos proporcionados arriba, se pueden establecer los ingresos netos o ganancia por producción de cada quintal de sal, restando los costos de producción -Q. 150.00 por cada 100 libras-, del precio de venta de la sal -Q. 300.00 por cada 100 libras-. Así, mientras que los ingresos brutos por la venta de cada quintal de sal equivalen a Q. 300.00, los ingresos netos o ganancias son del orden de Q. 150.00 por cada quintal que se vende al mayoreo.

Lo anterior significa que, si se toma la producción promedio por propietario, que estaría en el rango de 6 a 8 qq. anuales, las ganancias anuales por dicho concepto, por una temporada de 4 meses, oscilarían apenas entre Q. 900.00 y Q. 1,200.00.-



## B. Proceso de Comercialización de la "Sal Negra"

### 1) Compradores y revendedores locales

Con respecto a la comercialización de la sal, en primera instancia se procuró identificar a los compradores y revendedores locales, detectando su antigüedad, así como la frecuencia, cantidad y monto de las compras que llevan a cabo.

A continuación se presenta un cuadro que resume la información obtenida:

| Nombre del comprador en años<br>Precio unitario/ total | Antigüedad<br>Frecuencia de compra |                                     | Cantidad anual en qq. |                            |
|--|------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|----------------------------|
|  | 21 años                            | C/15 días                           | ± 8 qq.               | Q. 300.00 /<br>Q. 2,400.00 |
| 1 Isabel Gómez Lancerio                                | 21 años                            | C/15 días                           | ± 8 qq.               | Q. 300.00 /<br>Q. 2,400.00 |
| 2 Bartolo Uluán  | 15 años                            | Él mismo fabrica la sal que vende   | ± 28.25 qq.           | Q. 300.00 /<br>Q. 8,475.00 |
| 3 Manuela Lancerio Gómez                               | 10 años                            | C/2 meses                           | ± 2 qq.               | Q. 300.00 /<br>Q. 600.00   |
| 4 María Uluán  | 8 años                             | Ella misma fabrica la sal que vende | ± 28.25 qq.           | Q. 300.00 /<br>Q. 8,475.00 |
| 5 Isabel Gómez y Gómez                                 | 5 años                             | C/2 meses                           | ± 4 qq.               | Q. 300.00 /<br>Q. 1,200.00 |
| 6 Rosaria Benítez                                      | 2 años                             | 1 vez al mes                        | ± 8 qq.               | Q. 300.00 /<br>Q. 2,400.00 |
| 7 Catarina Vásquez                                     | 2 años                             | C/2 meses                           | ± 4 qq.               | Q. 300.00 /<br>Q. 1,200.00 |

Tal y como se desprende del cuadro superior, se identificó un total de 7 compradores / revendedores, de los cuales la gran mayoría son mujeres, ya que tan sólo uno de ellos es varón.

En lo que respecta a la antigüedad de los compradores / revendedores, se detectó que 3 llevan menos de 5 años de dedicarse a la reventa de la sal negra; 2 de ellos tienen entre 5 a menos de 10 años de antigüedad en el oficio; mientras que otros 2 llevan más de 10 años dedicados a dicho negocio.

En cuanto a la frecuencia de compra, se encontró que, por un lado, dos de los negociantes fabrican la sal que comercializan, razón por la cual disponen de sal de manera permanente. Por otra parte, el resto de los revendedores se divide así: 1 compra c/15 días; 1 más compra 1 vez al mes; mientras que la mayoría, es decir 3 de las revendedoras, compra sal cada 2 meses.

En lo referente a la cantidad anual de sal que comercializan, se establecieron tres rangos. En el rango menor, es decir,  $= 0 < a < 4$  qq. de compra anual, se ubica la mayoría de comerciantes - 4 -; en el rango intermedio  $> 4 - = 0 < 8$  qq. tan sólo se detectó a 1 revendedora; y finalmente, en el rango mayor de 8 qq. se ubica a los otros 2 comerciantes.

El precio unitario de compra por quintal (100 libras españolas), fue idéntico en todos los casos - Q. 300.00 -.

Por otro lado, al cuantificar el monto de las **compras** totales anuales, se arriba a un equivalente a Q. 23,550.00 entre los 7 comercializadores. Se hace notar que nos referimos al monto de las compras al por mayor, ya que el precio de reventa es diferente, lo cual se hará ver en el apartado correspondiente.

También se establecieron tres rangos para agrupar a los comerciantes según el monto anual en quetzales, de sus compras de sal negra al por mayor. En el primer rango, es decir,  $= 0 < a < Q. 1,200.00$  se ubicó a la mayoría de los comerciantes - 4 -; en el rango siguiente,  $> a < Q. 1,200 - = 0 < a < Q. 2,400.00$  por año, sólo se detectó a 1 revendedora; por último, en el rango mayor, equivalente a  $> a < Q. 2,400.00$  anuales, se identificó a los dos comerciantes que fabrican la sal que venden ellos mismos.

### 2) Áreas de comercialización

El estudio permitió establecer los principales lugares de venta, detectándose que en la actualidad, éstos se reducen a dos: el mercado y bajo los mangales, es decir, los puestos que se ubican en el lado norte del Río Chixoy, en el camino hacia Cunén.

De los 7 compradores /



Don Diego Lancerio Carrillo y su esposa, productores y vendedores de sal negra. Don Diego tenía 88 años de edad al momento de tomarse esta foto. El es el salinero de mayor edad y proviene de una familia de salineros.

revendedores ubicados por esta investigación, se encontró que la gran mayoría – 5 -, venden la sal negra en el mercado, mientras que tan sólo dos de las comerciantes venden el producto en el área de los mangales.

Sin embargo, es importante hacer notar que, además de la comercialización de la sal negra dentro del mismo municipio de Sacapulas, algunos de los productores directos llevan cargamentos de sal para ser vendidos en el municipio de Chajul, en el Triángulo Ixil. Según fue posible determinar, hasta aproximadamente 1960, se comercializaba de forma regular con el municipio de Cunén, y con dos de los municipios del Triángulo Ixil, es decir, con Nebaj y Chajul, pero de esa fecha para la actualidad, se restringió el comercio a este último municipio.

De hecho, durante la estancia del autor de este artículo en Sacapulas, fue posible constatar que el señor Domingo Lancerio Carrillo, quien fabricó sal durante ese lapso, transportó toda su producción al municipio de Chajul, donde logró venderla en su totalidad.

Por otro lado, vale la pena trasladar algunos datos que nos fueran dados por el señor Domingo de Jesús Gómez, acerca del proceso de comercialización años atrás. De acuerdo a lo referido por don Domingo, hasta la época del general Jorge Ubico, se llevaba a cabo el trueque de sal por maíz, con las poblaciones de Nebaj y Chajul – en especial con los campesinos de la aldea Ilom, ya que poseen ganado vacuno -, cuando los compradores de dichos municipios no contaban con dinero en efectivo. El trueque se hacía de la siguiente manera: 4 almudes de 6 libras cada uno por cada bola de sal, es decir aproximadamente una arroba de maíz, por una arroba de sal.

Según don Domingo, en Nebaj se colocaban hasta 2 filas completas de vendedores de sal y los compradores levaban hasta 10-15 bolas cada uno, para su ganado.

Siempre con relación al aspecto de la comercialización, nos comentó el señor Gómez que el ex - presidente Ubico visitó exprofesamente las minas de sal, y después de observar con detenimiento lo complicado y arduo de todo el proceso seguido, ordenó que no se cobraran impuestos por la producción de sal, manteniéndose tan sólo el arbitrio municipal del piso de plaza. Por cierto, don Domingo indicó que antes de 1949 (cuando ocurrió la primera inundación y entierro de las salinas), existía una número mayor de vendedores de sal en el mercado, en comparación con los 7 que la venden en la actualidad.

### **3) Frecuencia de comercialización por área**

La frecuencia de comercialización está determinada por el área donde se lleva a cabo. Así, los vendedores que comercializan la sal en el mercado, bajo las ceibas – no en el edificio del mercado municipal -, lo hacen los días de plaza, es decir, el Domingo y el Jueves.





*Vista de un día de mercado. Al frente, tanto a la derecha como a la izquierda, se pueden apreciar los pequeños puestos en los que se expende la sal negra, en pequeños bloques.*

Por otro lado, las vendedoras que se ubican en los mangales, al otro lado del río, comercializan el producto a diario, ya que por tratarse de puestos de venta permanentes, orientados a los viajeros de paso hacia el Triángulo Ixil, o al área de Cunén, Uspantán, Chicamán y la Alta Verapaz, existe un alto grado de actividad diaria.

Sin embargo, fue posible establecer que el lugar tradicional de venta por excelencia – y podríamos

agregar, ritual -, es el que se localiza en el mercado ubicado en la plaza, bajo las ceibas, y en especial bajo la ceiba vieja, que es la que se encuentra al oeste, mientras que la ceiba nueva, está orientada más al este, frente a la iglesia y a la municipalidad.

Durante la estancia del autor en Sacapulas, fue posible observar el proceso de comercialización en dos ocasiones. La primera fue un día Jueves, que es el día de mercado secundario, y la otra el día Domingo, que constituye el día principal de comercio.

Así, durante la mañana del día Jueves, se observó que se presentaron únicamente tres vendedores, un hombre y dos mujeres. El hombre y una mujer, se ubicaron debajo de la ceiba vieja, mientras que la otra mujer, lo hizo bajo la ceiba nueva.

Se observó el proceso de comercialización desde su inicio, aproximadamente a las 9:00 horas, hasta su finalización, aproximadamente hacia las 11:30 horas, aunque se hace ver que por razones logísticas, tan sólo se tomó nota de los puestos #1 y #2, bajo la ceiba vieja.

El puesto #1 – de la mujer -, registró un total de 17 compradores, 10 mujeres y 7 hombres, mientras que el puesto #2, registró un total de tan sólo 7 compradores, 4 hombres y 3 mujeres. Es decir, que durante las 2.5 horas de venta, se registró un total de 24 compradores, de los cuales 13 fueron mujeres – 54% -, mientras que 11 fueron hombres - 46% -. Por otro lado, el puesto #1 acaparó el 71% de los compradores, mientras que el puesto #2, tan sólo consiguió el 29% restante.



El día Domingo se realizó la segunda observación, detectándose la presencia de 4 puestos en el área de la ceiba vieja, y uno más bajo la ceiba nueva.

La investigación se llevó a cabo de nuevo en el área de la ceiba vieja. Los puestos #1 y #2 correspondieron a las mismas personas que los atendieron el día Jueves, a los que se sumaron los puestos #3 y #4, atendidos por 2 mujeres.

Se observó el proceso de comercialización desde su inicio, aproximadamente a las 8:00 horas, hasta su finalización, aproximadamente hacia las 12:00 horas,

En esta ocasión, el puesto #1 registró un total de 24 compradores, 19 mujeres y 5 hombres; el puesto #2, registró un total de 12 compradores, 2 hombres y 10 mujeres; el puesto #3 registró un total de 17 compradores, 13 mujeres y 4 hombres, mientras que el puesto #4 registró un total de 15 compradores, 2 hombres y 13 mujeres.

Es decir, que durante las 4 horas de venta, se registró un total de 68 compradores, de los cuales 55 fueron mujeres - 81% -, mientras que tan sólo 13 fueron hombres - 19% -. Por otro lado, el puesto #1 concentró al 35% de los compradores; le siguió el puesto #3, con el 25% de los compradores; enseguida se ubicó el puesto #4 con el 22% de compradores; mientras que el puesto #2 tan sólo consiguió el 18% restante.

Como puede notarse, mientras que el día Jueves la vendedora del puesto #1 acaparó más de las dos terceras partes de los compradores, el día Domingo, al distribuirse la comercialización entre 4 vendedores, los rangos mostraron menores diferencias, aún si la vendedora del puesto #1 siempre se mantuvo a la cabeza, concentrando poco más de la tercera parte de los compradores.

Sin embargo, puede apuntarse que la diferencia entre el número de compradores de la vendedora del puesto #1 y el vendedor del puesto #2, fue de un 17% el día Domingo, mientras que la diferencia entre la primera y la vendedora del puesto #3 fue de un 10%. Por otra parte, las diferencias entre los puestos #2, 3 y 4 son tan sólo de 3 o 4 puntos porcentuales.

Otras diferencias observadas entre lo que ocurrió el día Jueves y el día Domingo, son las siguientes: el día Jueves, que tal y como se hizo ver arriba, es el día de mercado secundario en Sacapulas, el periodo de venta es más reducido, y el número de compradores es menor. Así, el día Domingo, además de que se duplicó el número de vendedores, el número de compradores casi se triplicó. De igual manera, la composición de género de los compradores varió notablemente, ya que mientras que el día Jueves su distribución fue muy similar entre sí, la variación del día Domingo fue significativa, ya que el porcentaje de mujeres cuadruplicó al de varones.

Por otra parte, en lo que se refiere a la cantidad de sal adquirida por los compradores, se pudo observar que la mayoría adquirió 1 libra de sal, seguida por los compradores que adquirían libra. Por otro lado, tan sólo algunos compradores adquirían cantidades mínimas, es decir, entre 1 y 2 onzas, así como otros adquirían 2 o más libras.

Con respecto al precio de la sal al menudeo, se observó que el precio solicitado por todos los vendedores era el mismo, es decir, a Q. 4.00 la libra de sal en bloque, y a Q. 6.00 la libra de sal molida. Dada la diferencia de precios, se observó que la gran mayoría de compradores adquirió sal en bloque.

Con base en los datos obtenidos a través de estas primeras observaciones de campo, así como por medio de la información brindada por don Diego Lancerio Carrillo, salinero que al momento de la entrevista contaba con 88 años de edad, siendo el de mayor edad de dicho gremio, se cuenta con una primera proyección del volumen anual de comercialización y de su monto en moneda nacional y en dólares de Estados Unidos.

Así, se estima que entre los 5 vendedores habituales que comercializan el producto en la plaza, la venta dominical global se ubicaría en un rango de entre 100 y 125 libras, mientras que la venta total promedio de los días Jueves, sería de alrededor de 50 libras.

Si se considera que la libra de sal tiene un costo al menudeo de Q. 4.00 la libra, se puede estimar que en términos monetarios, el monto total de los días Domingo oscilaría entre los Q. 400.00 y Q. 500.00- es decir, entre \$ 51.30 y \$ 64.10 (Q. 7.80 X \$ 1.00), mientras que el monto de venta de los días Jueves, sería de alrededor de Q. 200.00, equivalentes a \$ 25.65-

Así, el rango semanal de venta oscilaría entre 150 a 175 libras, equivalentes en términos monetarios a entre Q. 600.00 y Q. 700.00 (entre \$ 79.65 a \$ 89.75). Por lo tanto, si se proyectara sobre dicha base la venta anual, se podría calcular que entre 5 de los 7 vendedores se comercializa entre 7,500 a 8,750 libras de sal negra, equivalentes a entre Q. 20,000.00 y Q. 25,000.00 (entre \$ 2,564.00 y \$ 3,205.00), lo cual, como puede notarse, si bien por un lado podría considerarse como un monto considerable tanto en cantidad de sal como en monto monetario, por otra parte podría considerarse como un monto ínfimo, si se toma en cuenta que cada vendedor tendría ingresos anuales - **no ganancias** - de entre Q. 4,000.00 y Q. 5,000.00 por dicho concepto.

Si se quisiera hacer una primera estimación acerca de las ganancias obtenidas por los comerciantes de la sal negra, se tendría que tomar en consideración que, ya que el precio de la libra de sal al por mayor es de Q. 3.00, mientras que su precio al por menor es de Q. 4.00, las ganancias obtenidas durante la venta al menudeo equivalen a Q. 1.00 por libra, es decir, a un 25% del precio de venta. De esa manera, las ganancias anuales por cada vendedor, se ubicarían en un rango de entre Q. 1,000.00 y Q. 1,250.00 lo cual es a todas luces un margen



de ganancia muy reducido, aún en el marco de una economía tan pequeña como la de Sacapulas, y aún si se considera que el costo de oportunidad para dedicarse a esta actividad sea también muy reducido, dada la limitada existencia de actividad económica alternativa que existe en dicho municipio.

Debido a lo anterior, en la medida en que se considera que la justificación puramente económica no sería suficiente para explicar la existencia de esta actividad, el autor se propone explorar más adelante la lógica local al respecto, ya que es posible que la comercialización de la sal negra tenga motivaciones diferentes, o al menos adicionales a las puramente económicas.

### C. Utilización de la “Sal Negra”

#### 1) Principales tipos de utilización:

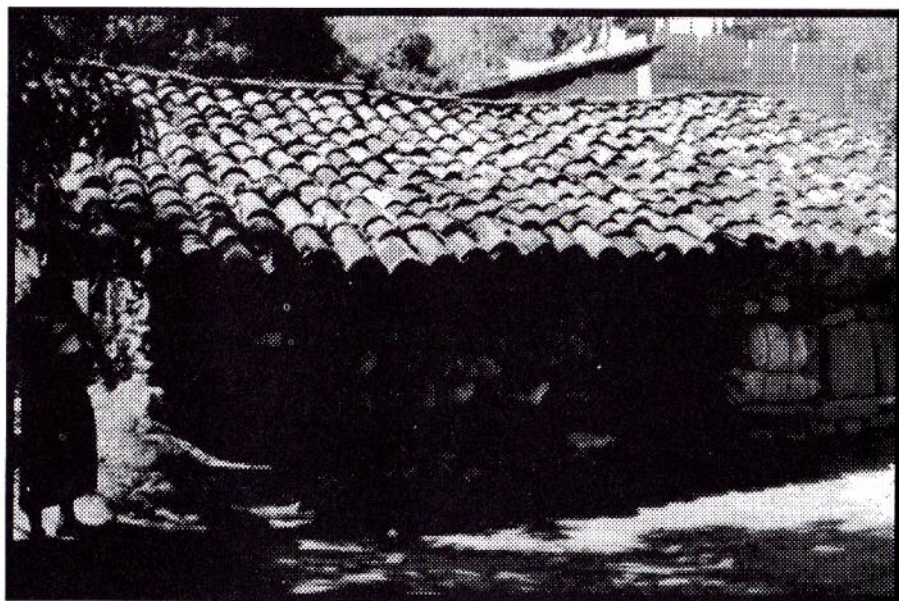
#### 2) Para consumo humano

#### 3) Para consumo animal

Fue muy interesante establecer, tanto a través de los datos proporcionados por algunos informantes, como, en especial, por medio de las entrevistas realizadas a una muestra de los compradores de sal de los días Jueves y Domingo, que la sal negra, además de ser utilizada para el consumo humano, también es utilizada en buena medida para el consumo animal.

En total se entrevistó a 23 personas – exactamente el 25% de 92 compradores -; de las 23 personas entrevistadas, 15, equivalente a un 65% fueron mujeres, y el restante 35% - 8 personas -, fueron hombres.

En lo que respecta a la utilización de la sal negra **para consumo humano**, se identificaron los siguientes usos: para sazonar la comida; para curar el dolor de estómago; para curar el dolor de ojos (mal de ojo); y para desinflamar golpes. De tales usos, el más común se



*Fachada de una de las cocinas donde se quema la sal negra. Nótese los muros y el petril de piedra, así como el buen estado de la teja, aunque ésta tiene ya más de cien años de haber sido fabricada.*



relaciona con el de su consumo directo – 47% de las 32 respuestas obtenidas para ambos usos -; seguido de su utilización para curar y aliviar el dolor de estómago – 16% de las respuestas -; el uso para lograr el alivio o curación del mal de ojo, correspondió a un 6% de las respuestas obtenidas; mientras que su utilización para desinflamar golpes, se redujo a un 3% de las respuestas.

En el caso de la utilización de la sal negra **para consumo animal**, se identificaron los siguientes usos: para desparasitar el ganado; para curar el dolor de ojos de las aves; y para desinflamar golpes. De tales usos, el más común se relaciona con la desparasitación del ganado – 16% de las respuestas -; la cura del dolor de ojos de las aves obtuvo el 3% de las respuestas, al igual que su utilización para desinflamar golpes de los animales.

Dos respuestas adicionales a las anteriores se refirieron, una – 3% -, a que se adquiriría por revenderla en la aldea Primavera, del municipio contiguo de San Pedro Jocopilas, respuesta brindada por una joven mujer de la aldea Xetabal de Sacapulas; y la otra – 3% -, a que se adquiriría por encargo, para llevarla a la capital, en este caso, la respuesta fue brindada por un muchacho que la entregaría a su hermana, quien posiblemente la utilizaría tanto para su consumo directo, como para la cura del dolor de estómago.

Así, se identificó un total de 9 tipos de uso diferentes, de los cuales 7 constituyen formas directas de utilización, 4 para uso humano, y 3 para uso animal.

## 2) Principales formas de preparación y uso de la “Sal Negra” según tipo de utilización

### Para consumo humano

En cuanto al **uso comestible** de la sal negra, se encontró que el 87% de los usuarios **rasc** los pequeños bloques de sal, para liberar la cantidad de granos que necesita utilizar, mientras que tan sólo un 13% indicó que procede a molerla, previo a su utilización.

En lo que se refiere a su uso para **curar el dolor de estómago**, el 60% de las personas que señaló este tipo de utilización, manifestó que deshace la sal en agua, mientras que el 40% restante, prefiere deshacerla en jugo de limón.

Sin embargo vale la pena informar que se pudo establecer que, una costumbre local dicta que cuando los bebés padecen cólicos, las mamás deben masticar un poco de sal, echándola un poco de ella en el ombligo, y además, deben colocarle una pizca en la boca, para que se mastique el bebé.

Por otro lado, para la **cura del mal de ojo**, el 100% de informantes que la utilizan con dicho propósito, coincidieron en que debe disolverse en agua, antes de aplicarla en el ojo.



Por último, en lo que respecta a su uso para **desinflamar golpes**, el usuario que informó sobre ello, indicó que la sal se coloca dentro de un lienzo húmedo, el cual se aplica directamente sobre la parte inflamada.

• **Para consumo animal**

Se encontró que para su uso como **desparasitante de ganado**, es necesario en todos los casos, moler la sal previamente, antes de administrarla al ganado, de manera que se le facilite lamerla para su consumo.

Cuando se persigue usar la sal negra para **curar dolencias de los ojos de las aves**, se disuelve en agua, y enseguida se aplica en los ojos de las aves.

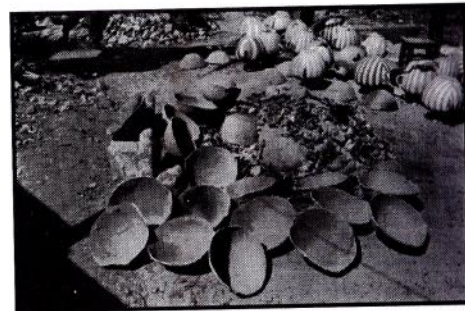
Finalmente, en el caso de usarla para **desinflamar golpes de los animales**, primero se disuelve en agua, y acto seguido se aplica sobre la parte inflamada, la cual se procede a sobar.

Cabe indicar que a juicio de los usuarios, tanto en lo que respecta al uso humano, como al uso animal, los resultados obtenidos al utilizar la sal negra para los distintos propósitos identificados arriba, son por lo general altamente satisfactorios. Además, en cuanto al sabor de la sal utilizada como comestible, el 100% de usuarios manifestó que tiene un sabor similar al de la sal marina, lo cual fue constatado por el autor de este ensayo, quien desde la realización del estudio, la consume con regularidad.

Por otra parte, a manera de anécdota, se refiere a continuación la información suministrada por don Domingo de Jesús Gómez, con respecto al uso de la sal para el ganado. Según don Domingo, después del suceso de 1949, es decir, del azolvamiento de las salinas, al escasearse la sal negra, los ganaderos de Chajul intentaron reemplazarla, dándole sal marina, **quemada**, al ganado. Sin embargo, sucedió que el ganado se puso **«paxtudo»**, es decir, que desarrolló un pelaje enmarañado, y además, comenzó a criar una gran cantidad de garrapata. Por todo lo anterior, un grupo de chajulenses bajó a Sacapulas con su recua de mulas, a comprar sal. El padre de don Domingo atendió a los señores y les hizo ver que, si bien contaba con tierra ya impregnada de sal, no contaba con leña para proceder a su quema. Ante dicha situación, los chajulenses indicaron que, ya que habían traído su recua de mulas, ellos se ofrecían para ir a cortar y transportar la leña que fuera necesaria, y en efecto, así lo hicieron. El padre de don Domingo procedió entonces a fabricar la sal, la cual fue llevada a Chajul a lomo de mula. Posteriormente, los compradores chajulenses le informaron a don Domingo y a su padre que, a los pocos días de consumir la sal negra, su ganado botó el pelaje **«paxtudo»**, y en su lugar le brotó buena pelambre, así como que, aproximadamente a los tres días de comenzar a ingerir la sal negra, el ganado comenzó a botar la garrapata, y su piel quedó sana.

3) **Características de los usuarios**

De los 23 usuarios entrevistados, 15 - 65% - fueron mujeres, mientras que 8 - 35% - fueron hombres. La gran mayoría de los compradores de sal - 87% - pertenecieron al grupo étnico indígena. En el caso de la población masculina, los 8 compradores eran indígenas, mientras que en el caso de la población femenina, tan sólo 3 compradoras - 20% - eran ladinas.



*Vista de un conjunto de cajetes, o sea las pequeñas ollas de barro en que se cocina el aguasal. Como puede notarse, éstos recién están saliendo del fuego. Al fondo, se aprecian los cántaros de plástico, que sirven como moldes para fabricar los referidos cajetes. Dada la forma de los cajetes, la sal, al solidificarse, tiene la forma de una tapa de panela, y al unirse dos de esas tapas, forman la bola de sal negra.*

En cuanto al rango etáreo de la población, se encontró que no existieron mayores diferencias según el género de los usuarios, ya que en el caso de la población masculina, ésta varió de entre 18 a 65 años, mientras que en el caso de la población femenina, el rango de edades varió de un mínimo de 20 a un máximo de 70 años. Sin embargo, se identificó que existe una concentración de los compradores en los rangos que van de 18 hasta los 40 años, ya que este segmento correspondió al 78% de los compradores.

A continuación se presenta la distribución de los compradores, según su rango de edad:

- 18 a 30 años: 10 personas - 43% -;
- ÿ 30 a 40 años: 8 personas - 35% -;
- ÿ 40 a 50 años: 1 persona - 4% -;
- ÿ 50 a 60 años: 2 personas - 9% -;
- ÿ 60 a 70 años: 2 personas - 9% -.

Por último, se obtuvo información con respecto a la procedencia de los compradores, encontrándose lo siguiente: fue interesante notar que la mayoría - 61% - de los compradores, provenía de distintas aldeas de Sacapulas; le seguían en importancia, los compradores oriundos del pueblo, así como los compradores de otros municipios aledaños, los que constitúan el 13% en cada caso; 2 compradores - el 9% -, provenían de la ciudad capital; mientras que un solo comprador - 4% -, procedía de otra localidad.

#### D. Futuro de la "Sal Negra"

##### 1) Problemática Ambiental:

###### • Desvío del cauce del Río Negro y gestiones para su re-encauzamiento

Como se comentó arriba, además de las inundaciones del Río Negro o Chixoy en 1949 y en 1964, que enterraron alrededor del 50% de las salinas, en 1996 dicho río fue desviado con el propósito de dividir en dos la corriente, durante la ampliación del puente «Fray Bartolomé de las Casas». Sin embargo, y a pesar del compromiso de las autoridades de re - encauzar el río a su antiguo lecho, dicho trabajo no se llevó a cabo, por lo que, si se desea restablecer en un futuro la producción artesanal de la sal negra, el re - encauzamiento del río es un trabajo necesario, ya que como se explicó anteriormente, bajo su actual cauce se encuentra ubicado un porcentaje importante del área de las salinas.

Debido a la situación anterior, los salineros han elaborado y presentado varias solicitudes de apoyo para efectuar los trabajos necesarios. El autor de este documento pudo obtener copia de al menos tres de tales solicitudes.

La primera de ellas, fechada el 13 de Febrero de 1997, le fue enviada al entonces Presidente de la República, Alvaro Arzú; la segunda, le fue presentada al actual Alcalde Municipal, Profesor Pedro Pú Tojín, con fecha 24 de Enero de 2001; mientras que la última solicitud, le fue remitida el 10 de Febrero de 2001 a la Coordinadora de Caritas, Pastoral Social, María Ulrike Morsell.

Según informaron los salineros, hasta el momento no se había recibido respuesta positiva a ninguna de las tres solicitudes, lo cual, a juicio del autor, puede denotar entre otras cosas, falta de poder de movilización del sector salinero, así como falta de comprensión de las autoridades y funcionarios locales, regionales y nacionales, acerca de la importancia y potencial económico y social de la actividad salinera.

###### • Proliferación de desechos sólidos; gestiones e iniciativas para la limpieza permanente del área

Otra faceta de la problemática ambiental existente, se refiere a la gran proliferación de desechos sólidos en toda el área de las minas y a lo largo del cauce del río, donde se encuentra localizada la gran mayoría de los pozos de agua termal, que además de ser utilizados para las labores de producción de la sal negra, son utilizados, primordialmente, como área de baño por los habitantes locales y los turistas nacionales y extranjeros.

Es necesario hacer ver que, no sólo los pobladores locales acostumbran tirar desechos sólidos en dicha área, sino que incluso, según los salineros, la misma Municipalidad ha utilizado el

área como botadero de ripio, lo cual, además de la consiguiente contaminación del lugar y de provocar el entierro de parte de las salinas, implica, a los ojos de los vecinos, que si la principal autoridad local puede utilizar las salinas como basurero, sin respetar la importancia y el ornato del lugar, lo mismo puede hacer la población en general, con el agravante de que entonces, la Municipalidad no tendría la calidad moral para reclamar a los vecinos que respeten el área.

Asimismo, el autor pudo observar que una buena cantidad de los desechos sólidos del pueblo, se tiran directamente al río, en especial en el área aledaña al rastro de ganado, y al este del puente, área alrededor de la cual también fluyen los drenajes del pueblo. Lo anterior provoca que ambas márgenes del río, a lo largo de las minas de sal, se mantengan contaminadas de manera constante.

Dada la situación arriba descrita, se informó por parte de los propietarios de las salinas, que se han realizado múltiples gestiones encaminadas a lograr la limpieza y el ornato del lugar, habiéndose obtenido en alguna ocasión, apoyo de los escolares locales para la limpieza del área, la que posteriormente se ha vuelto a contaminar.

###### • Deforestación

Es necesario mencionar que, la actividad de cocción del aguasal, reclama la utilización de leña de pino en grandes cantidades, lo que según algunos informantes, ha propiciado la deforestación del municipio, el cual, tal y como se apuntó anteriormente, muestra un clima cálido y seco.

Por lo tanto, si se desea promover la producción de sal negra, se considera que será necesario resolver de manera creativa y ambientalmente sostenible, la demanda de leña, ya que de lo contrario se acelerará el proceso ya evidente de deforestación que sufre el municipio de Sacapulas.

###### Necesidad de una revaloración conceptual del área y de su importancia socio-económica:

###### • Valor arqueológico, histórico y etno-histórico

Por una parte, existen en el área, al menos tres sitios arqueológicos monumentales, ya descritos en la literatura arqueológica. El principal de ellos, Chuitinamit, se encuentra localizado exactamente al norte del pueblo, del otro lado del Río Negro, en una pequeña meseta elevada, desde la cual se domina una espléndida vista del pueblo, del río y del valle circundante y de las montañas que lo rodean. Los otros dos sitios, se encuentran a pocos kilómetros al este de la cabecera municipal, uno en la ribera del Río Negro, y el otro, cercano al Río Blanco.



Por otra parte, se considera que toda el área de las minas de sal, propiamente dicha, constituye en sí misma un sitio arqueológico, ya que como se apuntó en la sección sobre los antecedentes pre – colombinos del área, ésta ya era explotada en la época pre – quiché y quiché. Si bien no se tiene conocimiento de excavaciones científicas en la zona de las minas, sería conveniente llevarlas a cabo, para lograr así un entendimiento más profundo de la historia del sitio, lo cual, sin duda, ayudaría a relevar la importancia del lugar.

Al nivel histórico, tal y como se pretendió resumir en el capítulo correspondiente, debe quedar claro que Sacapulas, en buena medida debido a la existencia de la explotación salinera, mantuvo cierto grado de importancia estratégica a lo largo de varios siglos.

Por último, en la actualidad, cabe resaltar el valor etno – histórico de la actividad salinera, tanto desde el punto de vista puramente económico, como desde el punto de vista social y cultural, ya que el conjunto del proceso de producción, comercialización y utilización de la sal negra, constituye un rasgo distintivo de la sociedad y cultura locales, formando parte importante de las tradiciones y costumbres del municipio, ya que en dicho proceso se involucra de una manera o de otra, un porcentaje importante de la población local, tanto de la cabecera municipal, como de las aldeas y caseríos de Sacapulas, y aún de otras localidades.

#### • Valor paisajístico

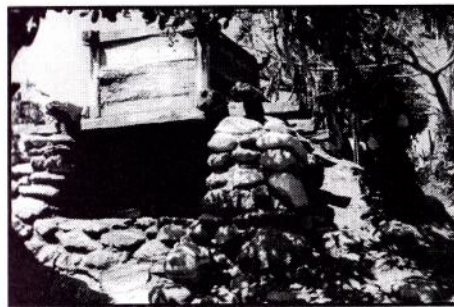
Al atardecer, el Río Negro se convierte primero en el río rojo, para poco a poco convertirse en el río púrpura. El agua es mansa y cálida. El crepúsculo hace que cobren relieve las siluetas de las palmas, de los cactus y de los sauces. Hacia arriba, al norte, es menester doblar toda la cabeza hacia atrás, para alcanzar las cimas de los Cuchumatanes y así, poder observar los bellos celajes que se van formando.

Para el que baja de los Cuchumatanes hacia Sacapulas, lo que predomina es por un lado la retorcida culebra de plata, el valle de un verde tierno, y la curva y blanca silueta de la iglesia del pueblo siendo abanicada por un par de frondosas ceibas. El paisaje es sobrio, elemental y atractivo.

#### • Valor artesanal

La producción de la sal negra es un proceso artesanal único en Guatemala, que evidencia el conocimiento de toda una serie de complejos pasos técnicos y el traslado a través de múltiples generaciones, de un cúmulo de secretos, pasados de maestro a aprendiz, de padre a hijo, de abuelo a nieto.

Cada actividad se realiza siguiendo una lógica específica y determinada, en la que interviene



*Vista de uno de los cajones de destilamiento. Puede apreciarse que está fabricado enteramente de madera, y que descansa sobre un muro de piedra. Abajo del cajón se encuentra la pila de destilamiento, donde cae la salmuera que será cocinada después, para extraer la sal.*

todo un conjunto de instrumentos, herramientas, equipo e instalaciones, que deben ser manejados con precisión y destreza, resolviendo los problemas que siempre se presentan, conforme van surgiendo, y con base en toda esa sabiduría acumulada por generaciones que trascienden los siglos.

Los hombres y mujeres que participan en la fabricación de la sal negra, se saben recipiendarios de toda una tradición artesanal de viejo cuño, y se sienten

orgullosos de su arte y del resultado y aporte de su ardua labor. Sin embargo, fuera de su municipio, el conocimiento sobre la sal negra y la forma en que se produce, es mínimo, y por lo tanto, se ignora el valor de su arte.

Además, es conveniente mencionar el potencial económico de esta artesanía, la cual, si es posible recuperar aquella porción de las minas que se encuentra ahora bajo la tierra y bajo el nuevo cauce del río, podría brindar empleo a un número significativo de pobladores locales, lo que coadyuvaría en alguna medida, a la reactivación económica del municipio.

#### • Valor turístico

En los albores de la industria turística del país, tal y como se mencionó en un capítulo anterior, ya se promovía la visita de los turistas extranjeros a observar el proceso de fabricación de la sal negra, y en especial de las actividades de destilado y cocción de la misma, sobre toda ésta última, que como ya se indicó, tiene el poder de envolver al observador en un halo de magia y de misterio.

A ello se debe agregar el hecho de que, la existencia de múltiples manantiales de agua termal, ha atraído desde siempre, la atención de propios y extraños, que los utilizan con frecuencia para bañarse en sus cálidas y benéficas aguas.

#### • Valor global o de conjunto

Por otra parte, puede decirse que el proceso de fabricación de la sal negra, es tan sólo una

cuenta del hermoso **chachal** - collar nativo -, que es Sacapulas, ya que como se ha tratado de dar a entender, este hermoso municipio reúne toda una serie de características de interés, ya que a la artesanía de la sal, se agregan por un lado, las de la platería y la del tejido en telar de cintura, y por otro lado, la existencia de una iglesia colonial en plena actividad, así como las ruinas de otra iglesia colonial de finos acabados, sitios arqueológicos, bellos paisajes, baños termales, y una población indígena y ladina que celebra periódicamente una diversidad de sencillas pero llamativas costumbres y tradiciones.

En una palabra, reúne un conjunto natural y humano bello y armonioso, de múltiples matices, que puede atraer la atención de públicos muy diversos.

## 2) Posibles acciones a ser tomadas para la revaloración del área:

### • Organización de los productores y comercializadores

Entre las posibles acciones a ser tomadas para la revaloración del área, y en especial de la artesanía salinera, se encontraría, a juicio del autor, la organización de los productores y comercializadores de la sal negra, ya que hasta el momento, las acciones emprendidas con el propósito de lograr ayuda y apoyo para la reactivación de esta actividad, se han enfrentado al problema de que, las gestiones son llevadas a cabo por una parte de tales productores, quienes no cuentan con la representación oficial del gremio, situación que es fácilmente perceptible por parte de quienes hasta ahora han recibido dichas solicitudes, lo cual ha facilitado la evasión de una respuesta concreta a las mismas.

Así, se considera que la organización de los salineros es un elemento clave para tener posibilidades reales de éxito en las gestiones que se decida realizar a futuro.

Este asunto ya fue propuesto por el autor al grupo de los salineros, y en principio se mostraron interesados en formar su propia organización. El autor le informó a los salineros que la oficina local de Nexus Municipal está en condiciones de asesorarlos al respecto, lo mismo que el voluntario de Cuerpo de Paz que labora en la Municipalidad. Durante el curso de la reunión sostenida por el autor con los salineros sobre este particular, de hecho se conformó una pequeña comisión que tendría la responsabilidad de conversar con los personeros de Nexus Municipal, para concretar la oferta de apoyo organizativo. Sin embargo, a pesar de que dicha reunión se celebró en Marzo de 2001, durante una nueva visita del autor a Sacapulas durante el mes de Mayo de 2001, fue posible establecer que la comisión todavía no había cumplido con su cometido.

### • Gestiones ante el IDAEH para lograr la emisión de un Decreto del área como Sitio de interés arqueológico, histórico, turístico y paisajístico

Otra idea planteada por el autor al grupo de los salineros, consistió en la posibilidad de gestionar ante el Instituto de Antropología e Historia de Guatemala, la emisión de un Decreto

que designe al área como un sitio de interés arqueológico, histórico, turístico y paisajístico, con base en la Ley de Monumentos Nacionales, ya que se considera que la consecución de un documento de tal naturaleza, facilitaría la realización de gestiones encaminadas a conseguir ayuda para eventuales proyectos de desarrollo del área.

En virtud de que en este caso en particular, la idea fue bien aceptada por el gremio de propietarios de las minas de sal, y se solicitó el apoyo del autor de estas líneas para inquirir en el IDAEH acerca de dicha posibilidad, se consultó por parte del suscrito al Doctor Luis Luján Muñoz, funcionario de esa entidad, estableciéndose que si es factible obtener un Decreto de ese tipo, para lo cual sería necesario presentar al Instituto un proyecto del mismo, para su respectiva revisión y gestión.

### • Gestiones para lograr el re-encauzamiento del Río Negro

Se estima que de lograrse la organización formal de los salineros, y de preferencia, con el apoyo adicional del Decreto arriba señalado, se facilitaría la gestión de ayuda para lograr el re - encauzamiento del Río Chixoy, lo cual a su vez permitiría iniciar los trabajos de recuperación de la sección de las minas de sal actualmente azolvada y enterrada, ya que con ello se duplicaría la extensión aprovechable para la actividad económica.

En principio se considera que debería insistirse en solicitar el apoyo de la Corporación Municipal, ya que es la instancia que debería tener mayor interés en lograr la recuperación económica del municipio. Sin embargo, dadas las limitaciones económicas de la municipalidad para realizar una labor de tal magnitud, se hará necesario gestionar apoyo adicional al nivel del Consejo Departamental de Desarrollo Urbano y Rural, así como de algunas ONG que laboran en la zona.

En todo caso, es imprescindible contar con apoyo técnico para la elaboración del perfil del proyecto y desde luego, de su respectivo presupuesto, para poder elaborar las solicitudes con toda precisión.

