



UNIVERSIDAD MICHUACANA DE SAN
NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE HISTORIA

TESINA

PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE SAL
EN LA COSTA DE MICHUACÁN.

PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN HISTORIA

PRESENTA:

GERMÁN HERNÁNDEZ VARGAS

ASESOR:

DR. ORIEL GÓMEZ MENDOZA

MORELIA, MICHUACÁN. JULIO 2012.



*a la historia por la
verdad, la inteligencia
y el arte*

INDICE.

Introducción	2
A). Localización geográfica	
a. Topografía.....	8
b. Límites.....	9
c. Orografía.....	10
d. Flora.....	10
e. Fauna.....	11
Capítulo I. La producción salinera.	
a. Antecedentes generales de la producción salinera.....	12
b. Origen de la producción salinera en Maquilí.....	19
Capítulo II. La costa michoacana y la producción de la sal durante los años treinta.	
a. Antecedentes históricos de la producción de la sal.....	31
b. Producción de sal en el país desde la época prehispánica.....	33
c. Producción de sal en Michoacán.....	37
d. Saberes y formas de producción en la costa michoacana.....	39
e. Proceso de elaboración de sal.....	44
f. Saberes de producción de sal.....	46
g. Organización funcional informal.....	47
Capítulo III. La costa michoacana en el despunte de la producción salinera.	
a. Crisis de las salinas del padre.....	52
b. La decadencia; sus principales causas.....	55
Conclusión	62
Bibliografía	64
Material hemerográfico	67
Fuente oral	68

INTRODUCCIÓN.

“historia que nos cuenta el pasado de nuestra propia existencia,
nuestra familia, nuestro terruño, de la pequeña comunidad”¹

Luis González y González.

La labor del historiador es no dejar morir la memoria histórica, aquello que nuestros ojos no vieron pero que por las voces de hombres, mujeres y artículos fueron testigos que nos transportan con los cinco sentidos al raciocinio de una expresión cultural, tal y como se pretende en esta tesina para comprender la historia de la sal en la costa michoacana.

En el presente documento lo que pretendo es dar cuenta de la producción y comercialización de sal cuya importancia reside en tener elementos históricos que nos permitan comprender la riqueza que existe en la creatividad y organización de los pobladores de Maquilí, así como el valor monetario y cultural que la sal representa en la región. También quiero dar cuenta de cómo un sistema de producción se vio alterado por la crisis que se presentó en los años ochentas y que posteriormente apuntaló para la industrialización del preciado mineral.

La metodología a desarrollar en el presente trabajo es de corte cualitativo. Inicialmente, la investigación o estudio se propuso abarcar diferentes momentos, estrategias y resultados, sin embargo el trabajo de campo se limitó al levantamiento de

¹ González y González Luis, *Viaje por la historia de México*, Secretaria de Educación Pública y Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, México, 2010.

encuestas a hombres y mujeres de las comunidades de La Placita, San Juan de Alima y Maquilí, por lo que se aplicaron diversas técnicas de investigación durante tres años en los que se realizó el trabajo de campo.

La investigación o estudio que aquí se presenta está dividida en tres capítulos, y cada una de ella aborda diferentes tópicos, por lo que siguen su propia lógica, técnicas de investigación y presentación de resultados.

En la primera parte se abordan los antecedentes de la producción en la que se da cuenta de la comunidad de Maquilí, localidad ubicada en el municipio costero de Aquila, en el estado de Michoacán, comunidad específicamente dedicada a la producción de sal, actividad a través de la que se generaba, desde la época prehispánica, una economía natural del intercambio, mineral de gran valor y lleno de una apasionante historia de la que poco se ha escrito.

También se describen los diferentes factores sociales y culturales que interviene en los significados que los indígenas otorgaban a la sal. Este capítulo expone los antecedentes referentes al consumo, producción y comercialización de la sal de manera global en las diversas culturas del mundo y como con el tiempo la producción de sal se ha modificado desde la época prehispánica, colonial y moderna.

Con este contexto se comienza a delimitar la información hasta llegar al objeto de estudio, la producción y comercialización en un lugar estrecho y vinculado de la comunidad de Maquilí.

En el segundo capítulo, se expone los saberes y formas de producción de la sal. Es un apartado que permite analizar los diferentes procedimientos y elaboración. El proceso de elaboración de sal no solo es interesante, sino que refleja una organización, análisis que

permitió a los primeros productores utilizar desde técnicas sencillas hasta sofisticadas. Por ejemplo, un saber o conocimiento colectivo de las personas que han dedicado su vida a la producción de sal, dice que sólo tres meses se puede obtener el mineral o que las lluvias pueden poner en riesgo el trabajo.

El capítulo tres, aborda la crisis y el proceso de industrialización de la sal, sitúa una serie de interrogantes como: si la sal es un producto redituable, exitoso y de consumo de toda la población, por qué es abandonado y qué estrategias políticas intervinieron para implantar incertidumbre financiera en los pobladores de Maquillí, de tal manera que sean otros los productores y no las personas de la misma comunidad.

Este apartado permite dar una lectura de factores que influyeron para que el proyecto productivo de elaboración de sal que, ahora se encuentra relegado y con mayor énfasis en la extracción de otros recursos como son la jaiba y camarón o la creciente migración a Estados Unidos. Las estructuras económicas del mundo neoliberal tiene entre sus intenciones ocultas destruir toda iniciativa colectiva de organización y de saberes autónomos, para no permitir la autogestión pero sí la dependencia económica a grandes empresarios obligando e imponiendo nuevas formas de relaciones laborales. Históricamente la producción de sal es una actividad centenaria, sin embargo, existen muy pocos programas de capacitación y financiamiento que permita a los pobladores a diseñar un proyecto en donde ellas y ellos sean quien trabajen con el mineral que por cientos de años permitió tener una dinámica de intercambio con otras poblaciones y con ello formas de relacionarse.

Acercamiento a las fuentes documentales e historiográficas.

Retomando las palabras de Don Luis González y González “historia que nos cuenta el pasado de nuestra propia existencia, nuestra familia, nuestro terruño, de la pequeña comunidad”. Esta frase me inspiró aproximarme de manera profunda a la cotidianidad vívida de los pobladores de la costa de Michoacán, de manera especial mi inquietud se inclinó a investigar sobre la importancia de la sal como un producto de valor y que sirvió como moneda en las transiciones regionales con otros grupos indígenas de la zona. Mi inquietud fue creciendo hasta sentir la necesidad de entender cuál era la historia que se refiere al “oro blanco”,² porque si era un tesoro, hoy en día no es una alternativa sustentable. De igual carácter me motivó observar que las nuevas generaciones significan de manera “moderna” las formas de organización y de creatividad, al mismo tiempo que algunos no se conocen la propia historia que nos ha parido y que nos sostiene como pueblo salinero.

Mi interés es que a partir de la generación de conocimiento que a través de este estudio pueda incidir en la propagación de nuestras raíces y la revaloración de lo que somos como pueblo ancestral. Para poder llevar a cabo ésta investigación considero como bibliografía básica la siguiente:

Eduardo Williams, “Salinas y salineros en el lago de Cuitzeo, Michoacán un estudio etnoarqueológico.”³ Me abrió un panorama global mesoamericano y prehispánico de los circuitos comerciales de la sal.

² La sal, llamada también, poéticamente, *Oro Blanco*, es un recurso del que difícilmente podríamos dejar de hablar cuando nos referimos a alguna de las culturas universales.

³ Ver Williams Eduardo, “Estudios cerámicos en el Occidente y Norte de México”, en: *La cerámica salinera del occidente de México*, Zamora, Mich., el Colegio de Michoacán, 2001.
Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, El colegio de Michoacán, Secretaria de cultura del Estado de Jalisco, 2003.

Gerardo Sánchez Díaz, *El Suroeste de Michoacán: economía y sociedad 1821-1851; 1852-1910*; en ellas se hace un análisis de mercados y comercialización de los productos que más auge tuvieron en esas épocas.

Carlos Flores Preciado, *Ensayo histórico y geográfico del municipio de Aquila Michoacán*, del cual rescaté fotos que me sirvieron para ampliar mi panorama geográfico y dar descripción visual de la producción de sal. Carlo Viramontes Anzures, “La producción de sal en Oaxaca, Una tradición milenaria”, hace un análisis de los usos que se le daban a este recurso en la antigüedad, por ejemplo, desde Roma hasta China. Jorge Amós Martínez Ayala, *Fiesta, memoria y devoción, Recuento histórico de la fiesta tradicional religiosa en los pueblos p'hurépecha de la Meseta Tarasca en Michoacán*. Me permitió saber que la sal era intercambiada por esclavos y muy apreciado por pueblos como el hebreo. Otra de las fuentes indispensables fue Cayetano Reyes García, “Producción de Sal y Salineros de Colima, época Colonial”, me dio un panorama de como se hacía Sal desde la época prehispánica hasta la colonial y los distintos modos de hacerla en diferentes salinas.

Para iniciar la reconstrucción de nuestro objeto de estudio fueron valiosas las diversas fuentes bibliográficas, tal fue el caso de la “Descripción topográfica de los pueblos del partido de Motines del Oro”, en donde logré ubicar geográficamente la zona de estudio. José Hernández Rivero, “La producción salina en el sur-oeste del Estado de México y Norte de Guerrero”, hace un estudio de la descripción de como se hacía sal en el Valle de México. El libro de Eduardo Williams, *La sal de la tierra*, en esta obra describe el modo de hacer sal en la actualidad en las salinas del objeto de estudio, describe como las familias tenían que migrar y dejar su pueblo durante los tres meses de producción. De igual manera fue muy benéfica la investigación realizada por Marín Villanueva, *Sal de tierra Testimonio*

vivo de un oficio olvidado, permite conocer la forma de elaboración actual de sal en el valle de Araró y la importancia del oficio olvidado que se transmite de generación. Sergio Flores, *Hacia una comunicación administración Integral*, en ella se menciona la creación de organizaciones productivas. Idalberto Chiavenato, *Administración de Recursos humanos*, es un trabajo donde hace una descripción de las aptitudes y sus comportamientos en industrias.

En ese sentido se pudo contar con la valiosa información oral sobre 20 entrevistas con salineros realizada en 2008 y 2009 que actualmente habitan en el municipio de Aquila. Así como también agradecer la reconocida labor, paciencia y recomendaciones que me prestó el doctor Oriel Gómez Mendoza, sin el cual no hubiera sido posible llevar a cabo el presente trabajo.

Por la naturaleza de la presente investigación o estudio la perspectiva metodológica tiene una mirada etnográfica y corte cualitativo. Siendo una investigación o estudio de campo, se apoya en informaciones que provienen como la revisión exhaustiva de literatura que tiene que ver con el tema. Esta metodología alcanza a atrapar la dinámica variada y compleja de las situaciones cotidianas, logra aproximarse a procesos significantes de los sujetos. Las significaciones que produce el sujeto a través de múltiples manifestaciones como son el lenguaje, el trabajo, la organización, los sentimientos y de todas aquellas sensaciones que el individuo experimenta aunque no necesariamente las pueda comunicar, pero que las plasma de una u otra manera.

A).- Localización geográfica.

a).- Topografía.

El estado de Michoacán ofrece un marco geográfico diverso y complejo. Su relieve es accidentado y gran número de corrientes surcan su territorio. El relieve irregular michoacano se debe a las penetraciones de la Sierra Madre Occidental, la Sierra Madre del Sur y la Cordillera Neo volcánico Transversal.⁴

La costa de Michoacán es una franja con un litoral de 262 kilómetros⁵ de cara al océano Pacífico, aprisionada entre el mar y la Sierra Madre del Sur. El área inicia del lado noroeste, donde el río Coahuayana marca el límite con el estado de Colima, y se prolonga hacia el extremo sureste, donde el río Balsas indica los límites con el Estado de Guerrero.⁶

Situado en la costa serreña del estado de Michoacán, comunidad que pertenece al municipio de Aquila⁷, Michoacán. Antiguamente habitado por indígenas” Huilanches”, el lugar se llamaba "Maquilinace"; se dedicaban a trabajar la piedra del río y hacían entre cosas Yácatas lugar donde guardaban pertenecías de valor y hasta a enterraban a sus muertos.

⁴ Camacho Torres Justino, *La hacienda de Tepenahua del municipio de Nuevo Urecho: Historia, estructura y formación de una unidad productiva*, Tesis, para obtener el título de licenciado en Historia, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Michoacán, 2012, p. 10.

⁵ El litoral michoacano tiene una longitud aproximada de 208 kilómetros en línea recta y de 262 kilómetros considerando las entrantes y las salientes (Gobierno del Estado de Michoacán, 1979).

⁶ Alcalá Graciela, *et al.*, *Espacios y Actividades Costeras en Michoacán, Aproximaciones varias*, El Colegio de México, Centro de Investigación Científica y de Educación Superior de Ensenada, El Colegio de Michoacán, México, 2003, p. 24.

⁷ Aquila, significa; lugar abundante de agua, debería de llamarse Atitlán, ATL, agua e ILAN, abundante, aunque también se dice que significa Aguila, ya que por su orografía puede ser que haya habido águilas en abundancia, en la actualidad hay muy pocas. Citado por Flores Preciado Carlos, *Ensayo histórico y geográfico del municipio de Aquila Michoacán*, Tesis, E.S.C.E. U de C. (Historia). 1971, p. 9.

Este pintoresco y tranquilo pueblo donde se escucha el silencio, y se combinan los colores azul y verde se encuentra en una cañada entre los cerros Ignami, Naranjal y Mancilla.⁸

En la Costa de Michoacán se ubica la comunidad indígena de Maquilí. Esta comunidad pertenece al municipio de Aquila que se encuentra localizado al suroeste del estado de Michoacán y aproximadamente 430 kilómetros al suroeste de la ciudad de Morelia. Cuenta con una extensión territorial de 2,311.69 km², lo cual representa el 3.92% del territorio del estado.



El Pueblo de Maquilí, situado en una estrecha cañada, rodeada de altas monstruosas serranías al margen de un río de corto caudal que toma el nombre del Pueblo.⁹

b).- Límites.

Esta localidad limita al norte con la Cabecera Municipal de Aquila y Coahuayana.

Al sur: Con Ostula y el Océano Pacífico.

⁸ <http://sanjuandelima.blogspot.com/> viernes 13 de agosto 2010.

⁹ AGN, Historia, vol. 73, "Descripción topográfica de los Pueblos del partido de Motines del Oro". Agradezco al Dr. Juan Carlos Cortés Máximo el facilitarme copia de la transcripción de este documento. Ver Cortés Máximo, Juan C. De República de Indios a ayuntamientos constitucionales: pueblos sujetos y cabeceras de Michoacán, 1740-1831, tesis doctoral, México, Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán, 2005.

Al este: Con Aquila y Ostula.

Al oeste con El Océano Pacífico y Coahuayana.

c).- Orografía.

Dentro del municipio atraviesa la Sierra Madre del Sur, es un importante sistema montañoso del País, que entra por los límites del Estado de Colima y atraviesa Maquilí con el nombre de Sierra de Coalcomán, la mayor parte del municipio es montañoso, teniendo solamente algunos valles planicies costeras, las alturas principales sobre el nivel del mar son: Cerro de la aguja (1, 200 metros), Cerro Prieto (1, 400 metros), Las Palmeras ó el Organo (1, 500 metros), Mancira (1, 200 metros), y San Juan de Alima. Los valles y las planicies se localizan en la Placita, la Ticla, Maruata, Cachán, Tizupan, Hua-hua y Mexiquillo.¹⁰

d).- Flora.

En esta región existe una gran variedad de maderas preciosas tales como:

a.- Maderables: La rosa morada, cueramo, cedro, parota, cobano, encino, nogal, primavera, brasil, zangualica, hule, yora-sangre, alejo, palo fierro.

b.- No maderables: Vainilla, canahuance, cuajote, tabachin, mojo, capire, hincha huevo, zopilotate, guasima.¹¹

¹⁰ Flores Preciado Carlos, *Ensayo histórico y geográfico del municipio de Aquila Michoacán*, tesis, E.S.C.E. U. de C. (Historia). 1971, P. 9.

¹¹ Hernández María Antonio, *Informe de servicio social docente, realizada en la escuela primaria rural federal "Melchor Ocampo"*, Tesis, para obtener el título de profesor de educación primaria, curso abierto e intensivo de educación normal para el magisterio en servicio, Morelia, 1978, p. 7.

Árboles frutales silvestres: La palmera, el ciruelo, platano, papaya, limón, tamarindo, mango, almendro, pinzán ó guamúchil, el guanabo, anona, cabezo, guayabillo, aguacate, chico, zapote etc.¹²

e).-Fauna.

En sus especies podemos encontrar una gran variedad de animales de todas clases como son: Paxaros de loros, ó papagallos, pericos, urracas, faisanes, y chachalas; y las fieras de tigres, leones, Guindures, gatos monteses, onzas, y jabalíes¹³, así como venados, güilotas, tejón, mojocuan, peluda, gavián, águilas, halcón, tacuache, iguanas, malcoas, coralilla, chirrionera, armadillo, coyote, zorra, escorpión, apalcuate, solcuate, vivora de cascabel, alicante, etc.

Acuáticos: Garza, tortuga, caguama, rana, sapo, chacal (langostino), roncador, trucha, guabina, lisa, moyo, jaiba, cangrejo, chiuilin.¹⁴

¹² Vargas Pineda Candelaria, *Informe de la labor docente y servicio social*, Tesis, para obtener el título de profesora de educación primaria, subsecretaría de educación superior e investigación científica, centro regional Núm. 15, Morelia, 1982. P. 5.

¹³ AGN, Historia, vol. 73, "Descripción topográfica de los Pueblos del partido de Motines del Oro". 1789.

¹⁴ Flores Preciado Carlos, Op. Cit., P. 11.

CAPÍTULO I.- LA PRODUCCIÓN SALINERA.

a).- Antecedentes generales de la producción salinera.

La sal, el condimento alimenticio de uso tan común en la actualidad, de bajo costo y fácilmente asequible al consumidor, es la única roca mineral comestible por el hombre. El consumo de sal modifica nuestro comportamiento frente a los alimentos ya que químicamente es un generador de apetito y estimula su ingesta al proporcionar a los alimentos uno de los sabores básicos, el salado. Este mineral posee una historia tan apasionante como insospechada; su importancia se ha reflejado en los movimientos que ha generado en las economías llegando incluso a ser utilizada como moneda de cambio.

La ubicación de los depósitos de sal tuvo especial relevancia en los desplazamientos definitivos de los grupos primitivos, aunque en realidad no existen detalles científicos claros acerca de los inicios del uso de la sal. Sin embargo, se tienen datos de que los animales por instinto lamen ciertas piedras para obtener el sabor salado el cual les proporciona placer; es muy factible que el hombre primitivo imitara esa operación y así descubriera el sabor salino.

Se sabe que desde tiempos inmemoriales los animales migraban en busca de sal y como consecuencia el hombre cazador – recolector seguía sus pasos; esta búsqueda no sólo se realizaba por la necesidad humana de su consumo, sino que el uso de sal les permitía llevar a cabo la conserva de los alimentos prolongando así su vida comestible.

De esta manera el hombre descubrió la importante contribución de la sal para eliminar la dependencia estacional de los alimentos, sin embargo, este preciado mineral resultaba difícil de obtener, lo cual lo convirtió en un elemento de gran valor para la

subsistencia y se incrementó también su valor de uso, además de ser considerado como un factor que contribuía al desarrollo de la civilización, ha sido utilizada como moneda, medicina, conservador, potencializador y ha tenido un destacado papel en rituales religiosos.

En la antigua China, por ejemplo, era utilizada para la elaboración de una salsa de pescado fermentada; se considera al respecto que las ganancias por la venta de la sal fueron tales que financiaron la construcción de la Gran Muralla.

A decir de Carlo Viramontes en referencia a la Antigua Roma:

“Si a esto le agregamos los diversos usos en los que se utilizaba en la antigüedad, las necesidades se elevan considerablemente. No es gratuito que a los soldados romanos se les remunerara con sal, vocablo que derivó en salario.”¹⁵

Se cree comúnmente que a los soldados romanos se les pagaba en determinados momentos con sal, sin embargo es discutible ya que “salario” se deriva del vocablo latín *salarium* lo cual podría referirse a monedas que recibían para que pudieran comprar la sal. De igual manera también fue apreciada con gran valor para los hebreos, los griegos y tan valiosa para algunos pueblos que era cambiada a los africanos por oro.¹⁶

¹⁵ Viramontes Anzures Carlo, “La producción de sal en Oaxaca, una tradición milenaria”, en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 35.

¹⁶ Martínez Ayala Jorge Amós, *et al.*, *Fiesta, memoria y devoción, Recuento histórico de la fiesta tradicional religiosa en los pueblos p'urhépecha de la Meseta Tarasca en Michoacán*, CONACULTA, FONCA, Morelia, Mich., 2006, P. 91.

A diferencia de Europa, en la antigua Mesoamérica la sal fue uno de los elementos básicos y cruciales para la subsistencia humana. Como menciona Miguel Othón de Mendizabal (1946), este recurso fue de vital importancia para los pueblos sedentarios, pues, los tipos de alimentos consumidos se encuentran íntimamente relacionados con la sal debido a que:

“Los pueblos que derivan su nutrición de plantas leguminosas o cereales, y los que cambian proteínas animales con vegetales (como era el caso mesoamericano), han buscado la sal desde tiempos más remotos, a través de todo tipo de peligros y dificultades, luchando y hasta muriendo por obtenerla, mientras que los que subsisten con dieta animal (carne, leche, sangre, grasa) no se preocupan por ella en absoluto, o la rechazan abiertamente. En resumen, la necesidad de sal es una función del régimen nutricional.”¹⁷

En Mesoamérica, el uso que se daba a la sal por ejemplo entre los nahuas y los mayas no era como conservador regularmente, la preparación de los alimentos era muy importante, teniendo en cada platillo refinamientos que deleitaban al paladar por la mezcla tan peculiar de sus ingredientes y condimentos, por lo que la sal siempre contribuía de manera muy especial en la cocina.¹⁸ Los indígenas mesoamericanos solían salar el pescado y lo secaban al sol, pero por cuestión de sabor, no de la necesidad de conservación.

Durante la época prehispánica la sal se explotaba en ambas costas mesoamericanas, comprendiendo los territorios de la costa del Atlántico, desde el Río Pánuco en el Golfo de México hasta Nicaragua, y por el Pacífico desde Costa Rica hasta Sinaloa, por lo que se considera a Guasave la frontera norte de Mesoamérica, sin embargo, la explotación se

¹⁷ Eduardo Williams, “Salinas y salineros en el lago de Cuitzeo, Michoacán un estudio etnoarqueológico, en: Oikión Solano Verónica, (coord.), *Manufacturas en Michoacán*, El Colegio de Michoacán, 1998 P. 25,26.

¹⁸ Cosío Villegas Daniel, *et al.*, *Historia General de México*, Vol I, El Colegio de México, 1994, P.152.

llevaba a cabo con mayor intensidad en las costas que comprendían el Pacífico siendo aquí donde se contaba con el mayor número de salinas.

Las salinas se encontraban distribuidas desde el territorio de Guasave, Sinaloa, hasta las fronteras de Colima, en Coalcomán, que pertenece a la actual sierra – costa de Michoacán y en lo que actualmente corresponde a las costas del estado de Guerrero.¹⁹

Los indígenas comenzaron con la explotación de las salinas para lograr abastecer sus necesidades alimenticias. La sal fue utilizada para el trueque, se intercambiaba por maíz y pieles de venado y se realizaban tributos con ella. Se le empleó, además, para curtir pieles, en salazones de pescado e inclusive para la fabricación de piezas de cerámica.²⁰

Los alfareros de la época produjeron millares de piezas de cerámica con variadísimos diseños decorativos: en su fabricación hacían uso de técnicas en las que la sal constituía un elemento de suma importancia en la conservación de las mismas y que han resultado el mejor indicativo para los arqueólogos en la distinción de periodos cronológicos.²¹

Con el aumento y concentración de la población, la creciente división del trabajo y aparición de señoríos de linaje, en el territorio mesoamericano las localidades productoras de sal no se distribuían de manera uniforme, lo cual complicaba el acceso inmediato a ella de muchas grandes poblaciones sedentarias que la necesitaban; de ahí surgió la gran importancia de este mineral pues con este hecho se favoreció el desarrollo de redes de

¹⁹ Reyes García Cayetano, “Producción de Sal y Salineros de Colima, época Colonial”, en: Bohem de Lameiras y C. Weigand Phil, (Coord.), *Origen y Desarrollo en el Occidente de México*, Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán, 1992, P. 147.

²⁰ *Ibidem.* P. 149.

²¹ Cosío Villegas Daniel, Op. Cit., P. 152.

comercio salino desde tiempos muy tempranos. A consecuencia de esto “se piensa que este fue el primer bien de comercio intercambiado por grupos humanos.”²²



Tomado de Google, *Regiones Salineras de Mesoamérica*. 09 Noviembre 2011.

Por esta razón, el mineral formó parte de la Matrícula de Tributos que era conformada por una serie de productos que se pagaban y a su vez se guardaban en almacenes reales junto con productos agrícolas como el maíz, frijol, chile y cacao así como la miel.²³

“La administración de Baltasar Quiñones se desarrolló al parecer en un ambiente de tranquilidad y de buena convivencia entre los españoles residentes en las cabeceras y los pueblos indígenas. Años después, Dávila Quiñones fue sustituido en el cargo por Juan Velásquez de la Cueva, quien pronto se vio involucrado en diversos conflictos con los naturales de los pueblos de Maquilí, Qualcoman, Pómaro, Alima y Zinacamitlán, quienes lo acusaron entre 1603 y 1604, de numerosos abusos, vejaciones y agravios en su contra. En un extenso memorial redactado en lengua náhuatl, cada uno de los pueblos quejosos expuso el inventario de agravios que les había hecho el alcalde mayor. Lo acusaron de obligarlos a entregarle

²² Williams Eduardo, *La cerámica salinera del occidente de México*, el Colegio de Michoacán, 2001. P. 175.

²³ Cosío Villegas Daniel, Op. Cit., P. 228.

periódicamente determinadas cantidades de maíz, gallinas, cacao, manteca, huevos, sal, cargas de leña y mantas de algodón”.²⁴

Ha sido demostrado que la sal ha sido siempre necesaria para la supervivencia humana en cualquier cultura del mundo. En la historia antigua de México la sal fue empleada por las culturas tanto maya como azteca para la decisión de intervenir política o militar en algún territorio.

Hallazgos arqueológicos encontrados, sugieren que los mayas establecieron talleres alejados del control de la realeza en costas del Caribe; en estos talleres se realizaba la producción de sal la cual era transportada por el río hacia las entrañas de las ciudades ya que una de las zonas con mayor necesidad de este mineral la constituía poblaciones urbanas de la península de Yucatán.²⁵ La comercialización de sal entre los mayas fue de tal magnitud que se le ha atribuido un papel de gran importancia en el surgimiento y decaimiento de esta civilización.

Distintos grupos llevaron a cabo luchas por el control de las fuentes de sal y las redes de comercio lucrativas que generaba; dicha competencia desencadenó diversas guerras de las cuales se originaron cambios en el destino de la política de los grupos involucrados.²⁶

²⁴ Sánchez Díaz Gerardo y Warren Benedict J., *Hechicería y curanderismo en la Costa de Michoacán, siglo XVII*, Instituto de Investigaciones Históricas /Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Mich., 2010, P.28.

²⁵ McKillop Heather, "Finds in Belize document Late Classic Maya salt making and canoe transport" [Hallazgos en Belice documentan la fabricación maya de sal y el transporte por canoa en el período clásico] en: <http://www.eurekalert.org/staticrel.php?view=PNASlips071505sp> (27 Agosto 2011).

²⁶ Williams Eduardo, "La sal de la tierra: etnoarqueología de la producción salinera en la cuenca del lago de Cuitzeo", en: Andrews Anthony, el Colegio de Michoacán, 1980, P.58.

Las guerras que se libraban no sólo consistían en tener el mayor beneficio de la comercialización, sino que en muchas ocasiones pretendían adueñarse también de las tierras y así lograr el control total inclusive de la producción de otros elementos.

Para el pueblo tarasco, el control de la sal, obsidiana y cobre fueron importantes para la defensa de sus territorios ante los nahuas ya que fueron recursos estratégicos en los conflictos bélicos que enfrentaban ante el intento de conquista.

El uso de los recursos salineros siguió fundamentando las economías y políticas regionales luego de la época prehispánica.

Entre 1578 y 1579 los intereses que marcaron el carácter económico estaban fundamentados en el inventario de recursos humanos y naturales; sobresalen cuestiones de carácter geográfico, localización de poblaciones españolas como aborígenes, plantas silvestres como cultivadas, ríos, bosques, minas, canteras, manantiales, animales, salinas.²⁷

Por medio de las descripciones de los conquistadores a la Nueva España hubo gente especializada en registrar por escrito todas esas cosas nuevas que día a día salían a su paso. Viajeros, soldados, religiosos tuvieron el gusto por hacer estas narraciones entre tantas podemos encontrar la sal.²⁸ Estas descripciones, aunque no son demasiado explícitas, deben ser tomadas con reserva; así, nos muestran una impresión del paisaje que mantenía esta actividad.

²⁷ Ochoa S. Álvaro y Sánchez D. Gerardo, *Relaciones y Memorias de la Provincia de Michoacán, 1579-1581*, UMSNH, Ayuntamiento de Morelia, Morelia, 1985, P.13.

²⁸ Anaya Rodríguez Edgar, "La industria de la sal de tierra en el valle de México. Un método prehispánico a punto de desaparecer", en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 230.

“Ocupanse también, y lo más regular en colmenear en los montes de su distrito que abundan de colmenas de que sacan porción de sera que les es de considerable utilidad, siéndoles también de alguna la sal que fabrican en quince pozos que tienen en la orilla de la Mar, a distancia de quatro leguas del Pueblo en donde también poseen un palmar de Cocos, con quinientas palmas, cuyo fruto les es también de algún beneficio”.²⁹

b) Origen de la producción salinera en Maquilí.

En la Costa de Michoacán se ubica la comunidad indígena de Maquilí. Esta comunidad pertenece al municipio de Aquila que se encuentra localizado al suroeste del estado de Michoacán y aproximadamente 430 kilómetros al suroeste de la ciudad de Morelia. Cuenta con una extensión territorial de 2,311.69 km², lo cual representa el 3.92% del territorio del estado.



Mapa de Maquilí. Tomada de Google. Octubre 2011.

²⁹ AGN, Ramo, Historia, vol. 73, “Descripción topográfica de los pueblos del partido de Motines del Oro”, 1789.

En esta comunidad se estableció la producción de sal desde antes de la llegada de los españoles. Las llamadas “Salinas del Padre” fueron registradas en terrenos de la Comunidad Indígena de Maquilí.³⁰

Junto con las plumas, los metales preciosos y la miel, fue uno de los recursos naturales que más aprovecharon los nahuas prehispánicos. La elaboración de este producto ocupaba gran parte del tiempo de los habitantes nahuas de la franja costera.³¹

Williams menciona que en la costa de Michoacán también se ha producido sal desde tiempos prehispánicos hasta el presente.

En la primera década del siglo XVI, Tenochtitlán envió a un grupo de guerreros nahuas que pretendían fortalecer la guerra que se disputaba con los tarascos por el territorio de “Tierra Caliente” que pertenecía a ellos debido a que proporcionaba artículos variados y de gran relevancia a nivel comercial como el pescado, el caracol y productos utilizados en la alimentación y fundamentales en sus rituales ceremoniales, dentro de estos uno de especial importancia era la sal.³²

Esta región originalmente estuvo poblada por grupos nahuas, sometidos por los tarascos, a quienes tributaban sal, algodón y productos diversos.³³

³⁰ Ortega Sánchez Adriano, “Producción de Sal en las Salinas del Padre”, Proyecto de desarrollo sustentable, Aquila, Mich; Abril 2008.

³¹ Gallardo Ruiz Juan, *et al.*, *Uantontskorhekuecha*, Diálogos sobre educación intercultural, UIIM, 2005, P. 27.

³² Mora Rosales Fabiola Belén, *Los ciclos de los cargos y del maíz en la organización comunitaria del ceremonial entre los nahuas de Pómaro, Michoacán*, Tesis, Lic. En Antropología, Escuela Nacional de Antropología e Historia INAH México, 2009. P. 30.

³³ Villalemus Roberto A., *La costa de Michoacán, acciones y trabajo de sus habitantes una cultura de participación*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia, Mich., México, 1996, P. 13.

Los ejércitos tarascos emprendieron guerras de conquista, ampliando constantemente su territorio. Indudablemente, el principal motivo de esas guerras era la codicia de los productos de las tribus vecinas, ya fuesen productos básicos, como el maíz, ya escasos y valiosos, como el oro y la sal.³⁴

Se realizaron incursiones posteriores (1460-1480) en Colima, hacia el suroeste, para conseguir sal, metal, esclavos y otros bienes. La costa del pacífico hacia el sur fue conquistada y perdida por los tarascos; sus productos más codiciados incluían la sal, conchas de colores, cacao, algodón y aceites vegetales.

El tributo de la “Tierra Caliente” incluía oro, cobre, cinabrio, miel y cera, cacao, resinas y copal, sal, algodón calabazas pintadas y frutas secas.³⁵

Las relaciones geográficas de la costa de Michoacán mencionan la importancia de la sal; en estas relaciones del siglo XVI se lee:

“La elaboración de sal era otra actividad productiva practicada en los pueblos de las provincias de Motines y Zacatula. En la relación de Maquilí leemos: “En Epatlán [se] tienen salinas, donde antiguamente estaban poblados, y el día de hoy usan de hacer allí sal, que es de una hanega de tierra, sacan el cuarto de sal, y se aprovechan y la venden para sustentarse...así mismo, lo hacen con el mismo trabajo de la arena de la playa del mar”.

Dos pueblos costeros se dedicaban a hacer sal a partir de aguas salobres que sacaban de los esteros. Los redactores de la Relación de Zacatula anotaron que: “en una laguna

³⁴ Durston John W., *Organización Social de los Mercados Campesinos en el centro de Michoacán*, Instituto Nacional Indigenista, México, 1976, P. 21.

³⁵ *Ibidem*, P. 22.

junto a la mar, que entra el agua de la mar en ella en tiempos de aguas, y que en verano se cierra la boca con arena, en esta laguna algunos años, cuando llueve poco, se cuaja sal en algunas partes de ella; es la sal muy granada y blanca, es muy buena sal...(sic)³⁶

Al hablar del modo de la extracción de la sal, todas las investigaciones coinciden en señalar que se hacían en las tierras de Maquilí. René Acuña señala que había salinas donde se recogía sal; a decir de este autor: “En el pueblo referido de Epatlán, tiene salinas en donde antiguamente estaban poblados, y, el día de hoy, usan de hacer allí sal, que, de una fanega de tierra, sacan el cuarto de sal, y se aprovechan y la venden para sustentar: hácese con trabajo.”³⁷

En Motín, Maruata, Pasnori, Cachén (o sea, en la actual costa de Michoacán), no tenían salinas naturales como en otras partes; ellos hacían sal en poca cantidad con alguna dificultad.³⁸

En otras citas se remarcan la importancia de la sal en la costa como objeto de tributo y de carácter doméstico, “La sal es otro elemento importante en la economía de estos grupos. “La Relación de Zacatula” y la “Suma de Visitas” mencionan algunos lugares de aprovisionamiento de sal como Topetina, Ciutla y Texupa en la costa michoacana; sin embargo, es posible que esta actividad haya tenido un carácter doméstico, como quizá lo

³⁶ Ochoa Serrano Álvaro y Sánchez Díaz Gerardo, *Breve historia de Michoacán*, México, FCE, Colmex, FHA, 2003, P.70.

³⁷ Acuña René, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1987, P. 153.

³⁸ Reyes García Cayetano, “Producción de Sal y Salineros de Colima, época Colonial.”, en: Bohem de Lameiras y C. Weigand Phil, (Coord.), *Origen y Desarrollo en el Occidente de México*, Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán, 1992, P.149.

tuvieron la pesca y la producción de la miel en otros lugares; estos productos se obtenían a mayor escala y eran objeto de tributo.³⁹

Hay evidencias de que la sal marina llegó a los mercados del centro del Estado de Michoacán; en 1630 sus habitantes vivían de la ganancia del comercio, sus arrieros llevaban a las tierras calientes donde compraban productos como la sal y que intercambiaban por otras pequeñas manufacturas.⁴⁰

Al parecer se trataba de una festividad en donde participaban todos los que tenían que ver con la sal. Carlos Flores menciona que “el 27 de abril de 1673 se arrimaron a Manzulinanse (hoy Maquilí): Benito Martín se ganó la amistad de los indios, les enseñó una danza como veneración a Dios, hubo fiestas en honor a San Juan, San Pedro y San Pablo apóstoles queridos de Jesucristo. Benito Martín les enseñó a alinear sus casas, moldear el barro, a trabajar el histle, las maderas, sembrar árboles alimenticios, impartió la doctrina, trabajaron la sal, contando con 2 placeres de Salinas: Salinas de la Placita y Salinas del Padre, Placeres Ricos...”⁴¹

En el Michoacán colonial el “oro blanco” se obtenía del trabajo de los salineros de la costa, desde Cuyutlán, en Colima, hasta Maruata.⁴²

³⁹ Florescano Enrique, (coomp), *Historia General de Michoacán Volumen I*, Morelia Mich, Gobierno del Estado de Michoacán/ Instituto Michoacano de la Cultura, 1989, P. 151.

⁴⁰ Martínez Ayala Jorge Amós, *¡Ese negro ni necesita máscara! Danzas de “negritos” en cuatro pueblos de Michoacán, Historia, Tradición y Corporalidad*, Morelia, Michoacán, 2011, P. 36.

⁴¹ Flores Preciado Carlos, Op. Cit., P 20.

⁴² Martínez Ayala Jorge Amós, *et al.*, *Fiesta, memoria y devoción, Recuento histórico de la fiesta tradicional religiosa en los pueblos p'hurépecha de la Meseta Tarasca en Michoacán*, CONACULTA, FONCA, Morelia, Mich., 2006, P. 91.

Por los registros de las tasaciones y las cantidades de tributo que los pueblos indígenas de la costa debían pagar cada año a la Corona, sabemos que en casi todo se sembraba tanto maíz como algodón y en algunos frijol y chile. El volumen del tributo dependía del número de tributos residente en cada población, mientras que el algodón se entregaba transformado en mantas o prendas de vestir. En otros casos el pago de productos agrícolas también se agregaron cantidades específicas de gallinas, **sal** o cantaros de miel que recolectaban los indígenas de colmenas silvestres.⁴³

La minería novohispana levantó un poco; puesta en un socavón hacia 1748, se recobraba en 1766. El aumento de la ganadería, la industria y la agricultura propició un movimiento comercial considerable. A lomo de recuas y en carretas se desarrollaron más plazas de comercio. Hubo tratos y contratos en la villa de Colima “en las compras y cambios de sal” y con otros productos de Guanajuato, los arrieros, fundamentalmente con el mundo exterior, llevaban y traían mercaderías “tierra adentro y de la costa”. En los comercios, tiendas, pulperías y tendejones vendían chocolate, papel, géneros, cobijones de hilo y de lana, manta de Villalta, sayal, fresadas, bayeta acambareña y revesillo de añil, manteca, sal, cera, velas, jabón, zapatos de media caña, tabaco, etcétera.⁴⁴

En información encontrada en Relaciones Geográficas sobre varias localidades donde se producía sal en el estado de Michoacán, así como otras que tenían que importar este producto desde otras regiones, se mencionan:

⁴³ Ochoa Serrano Álvaro y Sánchez Díaz Gerardo, Op. Cit., P. 54.

⁴⁴ *Ibíd.* 71.

Acámbaro, Chilchota, Chocandiran, Cuiseo de la Laguna, Epatlán, Peribán, Queréndaro, Tamazula, Tarecuato, Tingüindín, Tiripitío, Tuxpan, Tuzantla, Xiquilpan, Yurirapundaro y Zapotlán.⁴⁵

Es probable que los productos extraídos por los *nahuas* de la Costa, como la cera y la sal, fueran también comercializados en dichos mercados del interior de la provincia de Michoacán, ya que la ruta de la sal que conformaban los municipios mencionados anteriormente fue una de las primeras y principales redes de comercialización e intercambio de productos entre varias comunidades michoacanas y tenía una parada importante en Tarecuato,⁴⁶ que fungía como un centro comercial importante de la sierra tarasca así como la existencia de más de 40 pozos salineros a la orilla del mar; de cada pozo se extraía alrededor de 8 toneladas por temporada lo cual habla de la importancia de la cantidad de sal que lograban pizar⁴⁷ y que requería ser intercambiada.⁴⁸

Es así que a fines del siglo XVIII, los *nahuas* siguieron en posesión de vastas serranías con diversos géneros de madera. Se dedicaban con ímpetu a la cosecha de sal, y extracción de cera y miel de los colmenares. Algunos pueblos combinaban su producción de sal con la explotación de la palma de coco y el algodón, sin embargo, en realidad no fueron indígenas los verdaderos beneficiarios, pues estos productos fueron de exportación y por tanto en manos de españoles, así, es muy probable que los indígenas fueran peones

⁴⁵ Williams Eduardo. *La sal de la tierra...* Op. Cit., P. 162,163.

⁴⁶ Gallardo Ruiz Juan, Op. Cit., P. 44.

⁴⁷ Cosechar.

⁴⁸ AGN, Historia, vol. 73, "Descripción topográfica de los Pueblos del partido de Motines del Oro".

asalariados para el pago de sus tributos⁴⁹ que tuvo que ser reducido pues la baja demográfica provocó una producción menor.⁵⁰

De la tierra caliente y la costa de Michoacán salían varios productos como el arroz, añiles, frutas, cueros, queso, plátano, pascado y sal. “los arrieros del occidente michoacano sacaban productos agrícolas y ganaderos” de diferentes pueblos circunvecinos y los distribuían en varios mercados del estado y fuera.⁵¹

Ya en el siglo XIX “La Placita” se convirtió en el centro de un mercado supra regional que incluía a buena parte del occidente de México; ahí se cambiaba por sal, loza de Patamban, colchas de San Juan Parangaricutiro, frutas de Uruapan, sombreros de Sahuayo, cuchillos de Sayula, cobijas y jorongos de Tapalpa, huaraches de Pihuamo, dulces de Colima. Los atajos de mulas cargadas con sacos de sal llegaban hasta las riveras del lago de Pátzcuaro.⁵²

Por otra parte, destaca la participación de los campesinos de esta zona en la guerra de independencia que marcó definitivamente a la zona de Motines, pues el cura de Coahuayana, donde se encontraba el control en ese momento, se unió al movimiento independentista disponiendo las fuerzas armadas de la zona. Los pueblos de Maquilí, Ostula y Coalcomán proveyeron de soldados al ejército insurgente de Coahuayana bajo el

⁴⁹ AGN, *Ibid.*

⁵⁰ Mora Rosales Fabiola Belén, Op. Cit., P. 37.

⁵¹ Sánchez Gerardo, “Mulas, atajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX”, en: *Relaciones, Estudios de Historia y Sociedad 17*, El Colegio de Michoacán, invierno 1984, P. 47.

⁵² Martínez Ayala Jorge Amós, *et al.*, *Fiesta, memoria y devoción, Recuento histórico de la fiesta tradicional religiosa en los pueblos p'hurépecha de la Meseta Tarasca en Michoacán*, CONACULTA, FONCA, Morelia, Mich., 2006, P. 92.

mando e José Calixto Martínez y Moreno conocido como Cárdenas, ejército que fue vencido en agosto de 1811.⁵³ Los indígenas de las comunidades nahuas participaron activamente en la guerra de Independencia, tanto como vigías del tramo costero como en la elaboración de armas para la insurgencia como las que se hicieron en las maestranzas de Coalcomán y Maquilí, entre 1812 y 1813. El propio Morelos proyectó cruzar la costa michoacana rumbo al puerto de San Blas en 1813.⁵⁴ Al término de ella regresaron a sus lugares de origen a extraer sal en las salinas de Coalcomán.⁵⁵ En general, la población indígena aprovechaba los cocos y plátanos de forma habitual, y obtenían sal de las salinas que tenían a la orilla de la mar. Hacia 1822, los *náhuas* todavía fabricaban sal, extraían miel y cera, y sacaban copal, mercaderías que eran vendidos a los arrieros que se trasladaban hasta la costa para adquirirlos y comercializarlos fuera de la provincia michoacana.⁵⁶ Un buen ejemplo de esto es el actual "Corpus" en Cherán, y el uso de sal como moneda en el *tianguis de farsa*⁵⁷ que tiene lugar en esta importante celebración anual.⁵⁸

⁵³ Mora Rosales Fabiola Belén, Op. Cit., P. 37-38.

⁵⁴ Sanchez Díaz Gerardo, *et al.*, *La Costa Michoacana, perfil de un paraíso*, Gobierno del Estado de Michoacán/U.M.S.N.H./LUNWERG, México, 2010, P. 47.

⁵⁵ Villalemus Roberto A., Op. Cit., P. 13.

⁵⁶ Martínez de lejarza Juan J., *Análisis Estadístico de la provincia de Michoacán en 1822, Estudios Michoacanos IV*. México, Morelia, Mich., Fimax, 1974, P. 109-113.

⁵⁷ (Comunicación personal con el Dr. Jorge Amós Martínez Ayala) El Corpus es conocido también como *Ch'anantskua*, palabra p'urhépecha relacionada con *Ch'anani*, jugar, se trataba de una divertida recreación de las maneras de trabajar que cada oficio (existente en el pueblo) tenía; durante la procesión por las calles, los oficiales de los gremios regalaban a los espectadores miniaturas de los trabajos que hacían, y al llegar a la plaza, en tono de juego se hacía una representación teatralizada de cada oficio, para ello recreaban los talleres y las herramientas que utilizaban. La plaza se transformaba en un área de juego, en un teatro al aire libre donde se ponía en escena la vida cotidiana del pueblo pues, además de trabajar, se intercambiaban las mercancías producidas mediante trueque o usando como moneda medidas de sal.

⁵⁸ *Ibíd.* 59.



“Corpus” en Cherán. Foto de Juan Gallardo Ruíz. 2009.

En 1883 la tenencia de Maquilí Municipalidad de Coahuayana se podía sembrar cincuenta fanegas de algodón, en el terreno restante se puede sembrar, caña, café, garbanzo, cacao, arroz, añil y otros frutos propios de la zona cálida. En esta Municipalidad se encuentran las salinas de Maquilí y “del Padre.” Las cargas de sal son de 500 y son a dos pesos, la extracción es de 450 cargas⁵⁹ de sal.⁶⁰

En las últimas décadas del siglo XIX, la comunidad de Maquilí sufrió constantes despojos, originado por conflictos entre comunidades vecinas por la posesión de las tierras,

⁵⁹ 100 kilos.

⁶⁰ AHPJ, *Memorias de Gobierno del Estado de Michoacán*, 1883, P. 144-146.

sobre todo en tierras que tenían bastantes posibilidades para el cultivo de algodón, café, tabaco y otros productos comerciales.⁶¹

Las mercancías más importantes que componían el giro comercial en Tierra Caliente son:

Maíz, 1 fanega, 1.75 pesos; queso seco, 1 arroba, de 4 a 450 pesos; Sal de la costa, 1 carga, de 11 a 12 pesos⁶².

En Mayo y Junio de 1887 hubo una gran manifestación en el comercio en el Distrito de Apatzingán por las lluvias que dejaron en mal estado los caminos, esto provocó grandes aumentos en algunos productos como el piloncillo, el frijol, la harina y la sal⁶³

En 1891 se nota en la ciudad de Morelia claramente la especulación de algunos productos de primera necesidad, esto por falta de lluvias por lo que el precio de la sal se elevó.

Sal de la costa, a 13.50 pesos carga.

En la primera administración de Aristeo Mercado como gobernador de Michoacán se mejoraron los caminos y el comercio adquirió mayor importancia.⁶⁴

De acuerdo con Hubert Cochet en 1940 y los cincuenta los circuitos comerciales eran Manzanillo, Colima y Guadalajara los productos que se ofertaban eran La Jamaica, ajonjolí, el coco y otros productos, los indígenas de la sierra-costa bajaban a comprar sal a “la Placita” que se produce en gran cantidad en las salinas de este pueblo.

⁶¹ Sánchez D. Gerardo, *El Suroeste de Michoacán, Economía y Sociedad, 1852-1910*, UMSNH, IHH, Morelia, Mich, Méx, 1988, P.80.

⁶² *Ibíd.* 269.

⁶³ *Ídem.* 271.

⁶⁴ Sánchez D. Gerardo, *Op. Cit.*, P. 272.

La gente iba a Colima o Coalcomán a llevar manteca de puerco, puercos en pié, cabras y cocos. No había arrieros- gente que cobrara el flete nada más-, pero los que tenían bestias y que podían salir llevaban productos de los demás a vender.⁶⁵ Regresando se traían la sal de “La Placita”, jabón, azúcar, refrescos y ropa lo que pronto acabo con los tejidos locales de algodón.

De la misma manera en los años cuarenta llegaban por lo menos dos veces al año pescadores de tiburón que venían a instalar su campamento en esas playas vírgenes para permanecer allí por un término aproximado de dos meses en cada ocasión, y entonces cuando los de Pómaro hacen algún comercio con los pescadores les venden huevos, gallinas, maíz, coco de agua, y algunas veces también sal para la conservación en latas de los hígados de tiburón que extraen los pescadores de los grandes animales que logran diariamente”.⁶⁶

⁶⁵ Cochet Hubert, *et al.*, *Paisajes Agrarios de Michoacán*, El Colegio de Michoacán, 1998, P. 294.

⁶⁶ *Ibíd.*, 295.

CAPÍTULO II.- LA COSTA MICHOACANA Y LA PRODUCCIÓN DE LA SAL DURANTE LOS AÑOS TREINTA.

a).- Antecedentes históricos de la producción de la sal.

Históricamente la explotación de la sal se ha llevado a cabo dependiendo de la disponibilidad y facilidad de la extracción de tan valioso mineral en los lugares.

Desde la antigüedad, los pobladores de las diversas regiones productoras adoptaron formas específicas para poder solventar los requerimientos en sus comunidades de acuerdo a las características físicas y geográficas de la zona que habitaban.

En Asia se cuenta con los primeros registros en que se hace mención en un tratado escrito sobre los métodos para extraer y usar la sal, (generalmente de minas), por lo menos en los años 2000 a. C en la zona de Zhongba (China Central).⁶⁷

Una de las primeras salinas verificadas para su uso en la alimentación humana se encuentra en el norte de la provincia de Shanxi, China, lugar que se caracteriza por estar lleno de montañas y lagos salados. Bajo estas condiciones, es muy probable que el sol del verano provocara la evaporación del agua de los lagos dejando al descubierto cristales de sal que afloraban en la superficie seca y la población se dedicara a recolectarlos. Esta era la forma tradicional para los Chinos de satisfacer sus necesidades de producción de tan preciado mineral.

Las primeras extracciones de sal mediante procesos elaborados (uso de maquinaria hidráulica) se remontan a la época de la Dinastía Xia alrededor de los 800 a. C.. Durante esa época las aguas marinas se introducían en recipientes de barro expuestos al fuego de

⁶⁷ Ewald Ursula, “Algunos apuntes y visiones en torno a la sal en México”, en: Reyes G. Juan Carlos, (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 15.

hogueras de leña hasta que se obtenían los cristales salinos por la evaporación de las salmueras.⁶⁸

La caída del Imperio romano dejó por las costas del Mediterráneo numerosas salinas capaces de proporcionar abundante sal, siendo además esta de gran calidad. Dos de las ciudades más importantes que tomaron el mercado de la sal fueron primero Venecia y posteriormente Génova.

También en las cercanías del río Nilo se manejaban técnicas de producción y extracción de sal, la cual se comercializaba en Egipto.⁶⁹

Haciendo referencia a América del Sur y Central, los Incas también fueron productores de sal, ésta era obtenida de la explotación de pozos ubicados en las afueras de Cuzco.⁷⁰

En Colombia, en el territorio que actualmente ocupa Bogotá, la tribu de los muiscas, lograron ser reconocidos y dominar la zona por su gran habilidad para obtener sal mediante la evaporación de lodos salinos.

Cuando los españoles colonizaron América, de manera inmediata tomaron poder sobre los centros de producción de sal.⁷¹

⁶⁸ Enríquez Hugo, “Sal: la nueva obsesión gourmet”, en: *Revista Tentación*, número 53, febrero 2012, P. 52.

⁶⁹ *Ibidem*.

⁷⁰ Es una ciudad del sureste del Perú ubicada en la vertiente oriental de la Cordillera de los Andes.

⁷¹ Anaya Rodríguez Edgar, “La Industria Salinera en el Valle de México: sal de tierra y tequesquite”, en: *México desconocido*, número 200, octubre 1993, P.51.

b).- Producción de sal en el país desde la época prehispánica.

Los mayas obtenían la sal de las Salinas de los Nueve Cerros, las cuales son ubicadas en territorio guatemalteco aunque se sabe que uno de sus principales centros de producción se ubicaba en zona de Belice. Además, tenían conocimientos de extracción de sal potásica de algunas plantas. Este era el caso de los lacandones, que eran capaces de obtener sal de palmas para posteriormente utilizarla como monedas de intercambio.⁷²

En el caso específico de México, las fuentes históricas que en general hablan al respecto son claras. Para ello nos basta citar a Sahagún:

“El que trata la sal, hácela o la compra de otros para revenderla; y para hacerla junta la tierra salitrosa, y juntada, remójala muy bien y destícala o cuélala en una tinaja, y hace formas para hacer panes de sal”...⁷³

En su libro *Leyendas y química*, Florencia Bonnet señala: “Hacia 1492, cuando llegaron los españoles a nuestro país, la sal se obtenía por dos procedimientos. En el Valle de México, el agua salobre de los lagos se dejaba evaporar en cepas. El producto que se obtenía, ixtail o iztatl, se empleaba en la “salazón de alimentos”. En las zonas costeras, se ponían al fuego tinajas con agua de mar y se dejaban hervir hasta que toda el agua se evaporaba”.⁷⁴

Y otros cronistas españoles dan testimonio de la importancia de la producción de sal. Fray Toribio de Benavente “Motolinía” en el Tratado III, Cap. IX, refiere que:

⁷² Serrano Catzín José E., “Aspectos del trabajo, la propiedad y el comercio salinero en Yucatán durante el siglo XIX”. en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 115.

⁷³ Hernández Rivero José, “La producción salina en el sur-oeste del Estado de México y Norte de Guerrero”. en: Reyes G. Juan Carlos, (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 100.

⁷⁴ Enríquez Hugo, Op. Cit., P. 53.

Hay también fuentes de sal viva, que es cosa muy de ver los manantiales blancos que están siempre haciendo unas venas muy blancas, que sacada el agua y echadas en unas eras pequeñas y encaladas y dándole el sol, en breve se vuelven sal.⁷⁵

Existen relatos de fines del siglo XVI, dan descripciones de la producción de sal en el pueblo de Atoyac⁷⁶:

El orden que tienen los indios en hacerla es el siguiente: de aquellos salitrales allegan muchos montones de polvo y salitre que está encima y echándolo en tinajones, le van echando agua, meneándolo y removiéndolo muchas veces y cebándolo siempre con agua hasta la cantidad que ellos saben, y de esto sacan lejía, como se saca de la ceniza mezclándole agua; junto a estos tinajones hacen en el suelo un horno redondo, a manera de calera, no muy hondo, y menos de una vara de medir alto del suelo, y dejando hueco y concavidad donde echar leña y lumbre, ponen encima muchas ollas chicas y grandes, asidas y trabadas unas con otras, puestas por orden y concierto, de manera que queda cerrado todo el redondo del horno; luego hinchén las ollas de aquella lejía, y vándenlas dando fuego por abajo por unas bocas grandes que dejan a los lados, y con este fuego se va cuajando la lejía y convirtiendo en sal...⁷⁷

En varias de las *Relaciones geográficas* se presenta información más o menos detallada sobre las técnicas empleadas por los indígenas para extraer la sal en el siglo XVI, que suponemos, fueron las mismas o muy parecidas a las existentes en la época prehispánica. Por ejemplo, la *Relación de Ajuchitlán* y su partido [1579] dice lo siguiente:

Hay unas salinas en el término de Cuzamala, y hácese la sal de esta manera:

Tienen un pozo, de dos sacan el agua, y cavan la tierra por sus eras y riéganla con aquella agua, muy regada, y déjanla después secar. Y, desde está seca, tórnanla a mojar muy bien, y échanla en unos cestos que hacen, con punta abajo, a manera de nasas, y por ahí

⁷⁵ Viramontes Anzures Carlo, “La producción de sal en Oaxaca. Una tradición milenaria.”, en: Reyes G. Juan Carlos, (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 45.

⁷⁶ Se ubica en el Estado de Jalisco.

⁷⁷ Liot Catherine, “Evidencias Arqueológicas de la producción de la sal en cuencas de Sayula (Jalisco): Relación con el medio físico, estudio de tecnología.”, en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 13.

destila, hasta que se cuaja y hace sal. Es poca la que se hace, aunque para la comarca basta; y si hay falta, tráenla de la costa, de Zacatula, que está a 30 leguas.⁷⁸

Por otra parte, la *Relación de la provincia de Zacatula* [1579] menciona que:

En el pueblo de Asuchitlán, que es a 21 leguas desta villa [Zacatula], está una laguna junto a la mar, que entra el aguade la mar en ella en tiempos de aguas y, en el verano, cierra la boca con arena. En esta laguna, algunos años cuando llueve poco, se cuaja sal en algunas partes della. Es la sal muy granada y blanca; es muy buena sal. Es la laguna muy grande.

A cuatro leguas desta laguna, junto al pueblo que se llaman de Xolochuacaan, hay otra laguna grande. Y entra el agua de la mar en ella y, ansimismo, se cuaja sal en ella; no tan gruesa como la otra, mas muy buena sal. En estas dos salinas, al tiempo que se quieren cuajar, muere mucha cantidad de pescado en ellas, por causa de estar el agua muy caliente. Sacan la sal debajo del agua, y destas lagunas se proveen de sal en toda esta provincia, ansí los españoles que en ella hay como los naturales, y se saca fuera della para las minas y para otros pueblos.⁷⁹

Otro dato interesante sobre los métodos empleados para obtener sal durante el primer siglo de la colonia lo proporcionan la *Relación geográfica de Oztuma* y la *Relación geográfica de Alahuiztlán*:

Hay en algunos pueblos salinas de unos pozos de agua salada que hacen en cantidad de más de 2 mil hanegas cada un año, la manera como la hacen es que sacan el agua y la echan encima de unas losas que tienen cercadas de un borde de tres dedos de alto, hecho de un betún de trementina, por lo que no se puede hacer otra cosa porque lo come la sal por la gran fuerza que tiene, y cada día van cebando con la dicha agua, y en tiempo de seca está cuajado en siete días. Aprovechense de esta sal para su sustento y tributo y la llevan a vender a las minas de Zacualpa, Taxco y Sultepec.⁸⁰

En la *Relación de Motines* [1580] se describe la forma en que se fabricaba sal en la zona costera de Michoacán:

⁷⁸ Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, El colegio de Michoacán, Secretaria de cultura del Estado de Jalisco, 2003, P.165.

⁷⁹ *Ibíd.*, P. 166.

⁸⁰ Williams Eduardo, *Op. Cit.*, P. 166.

hacen sal, y en poca cantidad y con alguna dificultad, regando primeramente la playa con cántaros con agua de la mar, y, dados dos o tres riegos, amontonan aquella arena regada; y hechos sus montones, toman dos ollas o tinajas y, puesta una sobre otra, la de encima tiene en el suelo unos agujeros sutiles como la flauta; y puestos encima de aquellos agujeros unos petates, echan en la tinaja de arriba de aquella arena regada, como hasta poco más de medio de la tinaja, y luego le tornan a echar agua de la mar, y destila esta agua a la tinaja de abajo. Y esta agua⁸¹ destilada sale salobrisima, y ésta apartan de sus cántaros y la llevan a sus casas a cocer, dándole fuego hasta que se cuaja y convierte en sal. Este es el arte y modo de hacer sal que en este pueblo tienen, y en el de Motín, Maruata, Pasnori y Cachán.⁸²

Con base en esta información documental, se puede postular la existencia de varias técnicas de extracción de sal, así como varios niveles de producción en las diferentes regiones salineras de México durante la colonia y posiblemente también en la época prehispánica. Las técnicas extractivas podían ser relativamente simples, como la evaporación por calor solar, o más sofisticadas, utilizando fuego o filtrando las tierras que contenían el mineral deseado.⁸³

Debido a sus características geográficas, México, desde tiempos remotos, ha sido, en su mayoría, productor de sal tipo marina a lo largo de las costas del Golfo de México y el Océano Pacífico.

En las costas de Baja California Sur, se desarrolló una de las principales zonas salineras desarrollada desde la antigüedad, el proceso de producción de sal que se utilizó en esta localidad se conoce como “Evaporación solar de agua de mar”, el cual consiste

⁸¹ *Ibidem.*

⁸² Williams Eduardo, Op. Cit., P. 167.

⁸³ *Ibidem.*

básicamente en dos etapas: concentración de agua de mar hasta obtener salmuera saturada de cristalizaciones de cloruro de sodio y posteriormente su cosecha y lavado.⁸⁴

Hernán Cortés encontró en Yucatán una magnífica industria de sal, obtenida mediante la evaporación desde hacía ya 2000 años.

En la actualidad se considera a Baja California Sur el principal productor de sal y el resto de la producción total es distribuida en 14 estados, entre los que destacan Veracruz, Yucatán, Sonora y Nuevo León.

El Estado de Michoacán también se encuentra dentro de los productores aunque no en gran escala. Algunas de las regiones salineras se encuentran ubicadas en Zinapécuaro, Cuitzeo y sin duda en la costa Michoacana.

c).- Producción de sal en Michoacán.

El lago de Cuitzeo se ubica en una cuenca cerrada de manera natural, sin embargo se le considera subcuenca del río Lerma debido a que está unido a este último por dos sistemas de canales que le alimentan y comunican con el lago de Yuridia, en Guanajuato.⁸⁵ Este lago es de gran importancia para la región, contribuye a regular el clima de la cuenca además de ser hábitat y sustento de varias especies vegetales y animales, como garzas, gaviotas, reptiles, sedismundo, camarón maruchero y pato canadiense.⁸⁶

⁸⁴ Anaya Rodríguez Edgar, Op. Cit. P.51.

⁸⁵ Williams E. y C. Weigand, P., “La cerámica salinera del Occidente de México.”, en: *Estudios cerámicos en el Occidente y Norte de México*, Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán, 2001, P. 183.

⁸⁶ Williams E. y C. Weigand, P., “La cerámica salinera del Occidente de..”, Op. Cit., P. 184.

Otro factor por el que sobresale es la producción salinera, la cual se lleva a cabo mediante técnicas aún prehispánicas debido a su misma naturaleza y constitución pues el cuerpo del agua que lo conforma tiene un alto grado de evaporación gracias a su enorme superficie y en épocas de escasas de lluvias, hay zonas del lago que se secan en totalidad, dejando expuestas grandes planicies con enormes montículos de sal y salitre.⁸⁷

Una descripción del Lago de Cuitzeo escrita en el siglo XVIII resulta muy interesante:

No hay en todo el circuito de la laguna para transitar de unos pueblos a otros ríos, ni lago de magnitud considerable, sino son los arroyos pequeños, que con las lluvias bajan de los cerros que circundan la laguna a incluirse en ella; su agua más salobre, sin servir de provecho alguno, y solamente cria un pescadillo pequeño, que llaman charare, con que se sustentan y tratan indios de toda su circunferencia [...]
Es tanta la esterilidad del pueblo [de Cuitzeo] y la escasez de agua, que aún para beber los habitantes no tienen más providencia que la de sus pozos, salada y de muy mal gusto, y por consiguiente carecen de ella para fertilizar las pocas plantas que con trabajos cultivan en sus casas, y así las plantas y los frutos que en el pueblo se hallan son muy escasas [...]⁸⁸

Otro de los municipios de Michoacán donde se trabaja en la extracción de sal es Zinapécuaro, en la comunidad de San Nicolás Simirao, un pueblo con una particularidad especial, un sitio donde se respira tranquilidad y donde el reloj pareciera no tener prisa por avanzar. Se encuentra ubicado entre Maravatío y Morelia, a cuarenta y cinco kilómetros al oriente de la capital michoacana.

⁸⁷ Corona Núñez José, “A través de mi vida. Historia de mi pueblo”, volumen (25) preparado por el centro de estudios sobre la cultura nicolaíta, editada por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Mich; 1984, P. 148.

⁸⁸ Williams Eduardo, *La Sal de la Tierra: Etnoarqueología de la producción salinera en el Occidente de México*, El Colegio de Michoacán, Secretaría de cultura del Estado de Jalisco, 2003, P.123.

De acuerdo con Villanueva Marín:

“La actividad de la extracción de la sal del centro de la tierra a través de los manantiales se viene practicando, según mi papá cuenta, desde el siglo XVI y que los reyes de Tzintzuntzan ya usaban esta sal. Es un trabajo viejo, nosotros solo le hemos dado vuelta a la tierra, que solita se carga con la humedad y los rayos del sol”.⁸⁹

d).- Saberes y formas de producción en la costa michoacana.

En la costa de Michoacán una de las principales actividades es la producción de la sal, específicamente un lugar llamado “Las Salinas del Padre”.

Las condiciones ecológicas de la franja costera de Michoacán son ideales para hacer sal; el cloruro de sodio es abundante en el agua de mar y la luz solar, esencial para la preparación de la salmuera, es constante e intensa a lo largo del año, especialmente durante la época de secas.

Las “Salinas del Padre” se encuentra enclavado en la tenencia de Maquilí,⁹⁰ municipio de Aquila, en la costa Michoacana, es una de las pocas comunidades en México que siguen usando técnicas tradicionales (en parte prehispánicas) en el proceso de obtención de Sal, el cual comprende un ciclo de sólo tres meses al año.

⁸⁹ Villanueva Gutierrez Marín, *Sal de tierra Testimonio vivo de un oficio olvidado*, Gobierno del Estado de Michoacán, Secretaría de Cultura, Morelia, Michoacán, 2008, P.3.

⁹⁰ De Maquilí a las Salinas del Padre son aproximadamente 13 kilómetros.



Salinas del Padre. Foto de Adonahí Antonio Valladares. 2001.

En esa época venían familias enteras desde Maquilí hasta las “Salinas del Padre” para trabajar la sal; incluso se traían al maestro de escuela para que se encargara de la educación de los niños durante la estación de producción.⁹¹

⁹¹ Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, El colegio de Michoacán, Secretaría de cultura del Estado de Jalisco, 2003, P. 135.

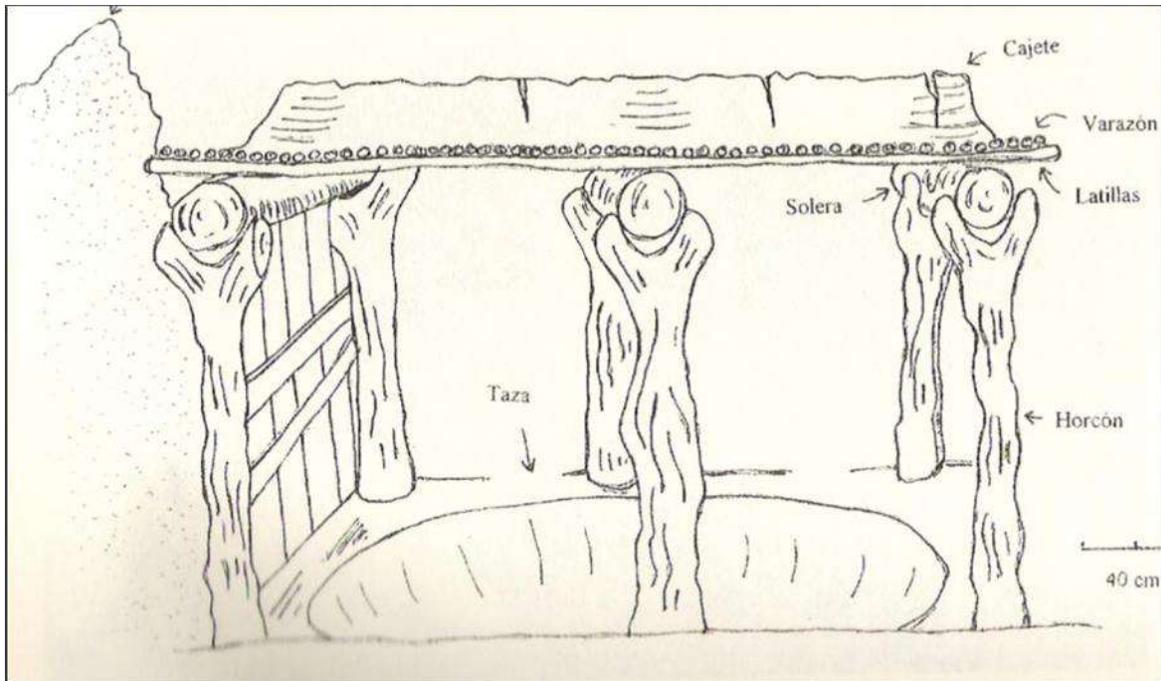


Familia Salinera. Foto de Germán Hernández. ca. 1960.

En el mes de marzo la gente se reunía para abrir el estero cavando zanjas con la intención de que éste se llenara con agua de mar, una vez que esto ocurría se cerraba nuevamente; posterior a esto, una parte del estero se cubría de tierra y así quedaba seca esa sección para que en otra fase del proceso se extrajera de aquí el salitre.⁹²

Inmediatamente después se tenía que hacer un “*pozo salinero*”, elemento que se describe a continuación:

⁹² Entrevista a Don Miguel Vargas Mendoza 11/mayo/2009, Maquilí.



Dibujo de un pozo salinero indicando las partes que lo componen. Tomado de Williams Eduardo, *La Sal de la Tierra: Etnoarqueología de la producción salinera en el Occidente de México*, 2003, p. 155.



Pozo salinero. Foto de Carlos Flores. ca. 1960.

Se inicia con seis horcones de alejo y tepemesquites⁹³, se atraviesan tres soleras⁹⁴, se plantan⁹⁵ de metro y se rellenan de piedra y mezcla; se inicia la elaboración del tendido el cual se ubica en la parte superior colocándose catorce tapiloles ó latillas distribuidos, tapando las soleras para después echar la varazón de chamizo encima, aproximadamente cien. En el tendido se hacia un anillo de hojarasca de vástago para rodearlo de tal manera que se iba formando una especie de batea redonda, después se distribuía zacate o soromuta⁹⁶ y graba⁹⁷ de rio que se emparejaba con arena de mar, a esto se le llama cajete; posteriormente se echaban 10 chiquihuites de salitre,⁹⁸ luego se agregaban aproximadamente ochenta paradas de agua del estero con cubetas de 20 litros; este caía a la taza y cuando se sacaba el agua de la taza se pasaban a las eras.⁹⁹ Una vez hechada el agua en el cajete el nivel era a puro ojo por medio de un chorrillo que caía en la taza donde se almacenaba la salmuera, esta taza se empastaba de un material que se llamaba cacanestle el cual se sacaba de las eras abandonadas y tenía una profundidad de un metro;

⁹³ Esta madera se conserva con el agua salitrosa y llega a durar más de cincuenta años.

⁹⁴ Madera rolliza era de cueramo y de mangle.

⁹⁵ Enterrar la madera a un metro de tierra.

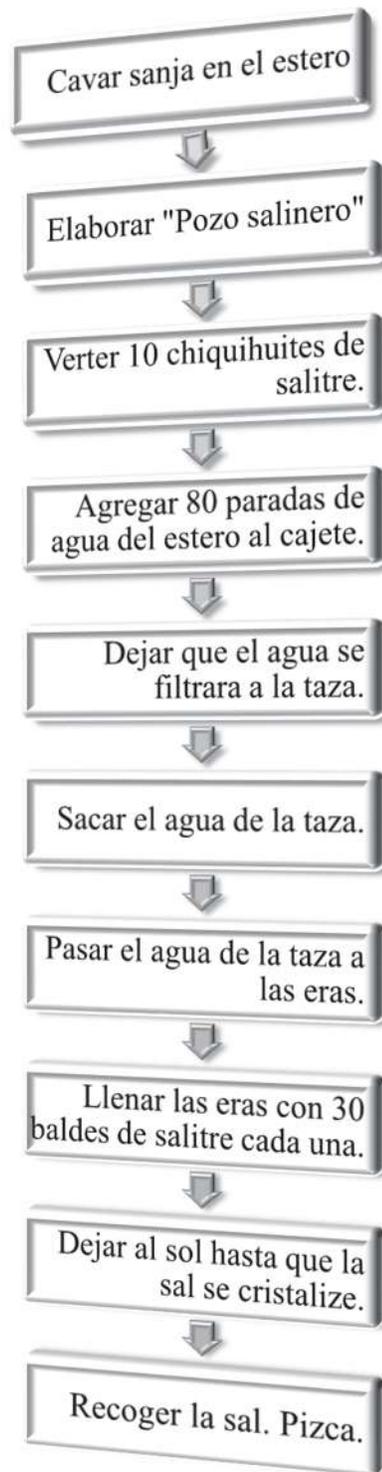
⁹⁶ Un pasto silvestre que había en esa época.

⁹⁷ Piedra y arena.

⁹⁸ Es una capa de tierra salitrosa, obtenida de las inmediaciones del mismo estero, para obtener salmuera por lixiviación.

⁹⁹ Conocidas también como tinajas de evaporación.

e).- Proceso de elaboración de sal.





Cajete parte superior. Foto Carlos Flores. ca. 1960.

Cada era tenía catorce pies cuadrados, (tres metros cuadrados) se llenaban con 30 baldes de 20 litros de salmuera y estaban hechas de arena de playa mezclada con cal, donde el agua desaparece para que el sol se encargue de hacer su parte quedando la sal cristalizada al cabo de tres días. Aproximadamente se le echaban 200 litros ó más de salmuera a cada era y cada una producía 25 kilos de sal, en total se llegaba a extraer hasta una tonelada en cada pisca.¹⁰⁰

¹⁰⁰ Entrevista a Francisco Mendoza Carrasco, Maquilí, Septiembre del 2008.

Este proceso se llevaba a cabo durante los meses de marzo, abril y mayo, el resto del año se abandonan las salinas hasta que regresaban las lluvias para repetir nuevamente el ciclo el año próximo.¹⁰¹



Eras. Foto de Pablo Pimentel. 1998

f). Saberes de producción de sal.

Un factor básico y determinante para la producción salinera es sin duda el recurso humano, el cual como recurso vivo e inteligente ha buscado, a lo largo de la historia, el éxito de cualquier proceso productivo en el que participa.

Las personas constituyen las organizaciones y son el recurso dotado de habilidades, capacidades, destrezas y conocimientos necesarios para desarrollar labores grupales.¹⁰²

¹⁰¹ Entrevista a Sostenes Valladares Aguilar, La Placita 29 de abril de 2008.

¹⁰² Chiavenato Idalberto, *Administración de recursos humanos*, segunda edición, Colombia, 1994, P. 43.

Es por esto que los primeros hombres, procurando bastarse a sí mismos, mediante la caza, pesca, fabricación de sus armas y creación de sus propias prendas de vestir con la finalidad de satisfacer sus necesidades, requirieron la creación de organizaciones para poder conseguirlo. El hombre aislado, no puede vivir fuera del contexto social. No es autosuficiente.¹⁰³

Las personas llevan a cabo los avances, los logros y errores de las organizaciones a las que pertenecen.¹⁰⁴

La versatilidad humana es muy grande: cada persona es un fenómeno multidimensional, sujeto a las influencias de muchas variables. El haz de diferencias, en cuanto a aptitudes, es amplio y los patrones de comportamiento aprendidos son bien diversos.¹⁰⁵

g).- Organización funcional informal.

El trabajo que han realizado los habitantes de Maquilí, se ha caracterizado por la organización y su capacidad de dialogo en el cuál se socializado el conocimiento de cómo producir sal, así como construir un proceso práctico de los materiales, herramientas que se requieren para realizar actividades de manera autogestiva y autosustentable recuperando la creatividad y la colaboración de unos con otros.

¹⁰³ Flores de Gortari Sergio, *et al.*, *Hacia una comunicación administrativa integral*. 2ª ed, México, 1990, P. 178.

¹⁰⁴ Heith Davis, *et al.*, *Administración de personal y recursos humanos*, Mc GRAW-HILL, México, 1995, P. 7.

¹⁰⁵ Chiavenato Idalberto, *Op. Cit.*, P. 44.

Cada etapa de este proceso implicaba el uso de materiales naturales y recipientes que en su totalidad se llevaban a cabo de forma artesanal por los mismos salineros, esto se considera un gran acervo valioso por que también nos habla de las formas propias de recrearse en la construcción de sus iniciativa productiva.

Desde el punto de vista administrativo es identificada como una organización informal ya que emerge espontánea y naturalmente entre las personas y es una organización funcional en el que se aplica el principio de la especialización para cada tarea. Existe una autoridad funcional que se sustenta en el conocimiento, ningún superior tiene autoridad total, sino de manera relativa, la comunicación en directa y sin intermediarios.¹⁰⁶

Un grano de sal de Maquilí tiene historia misma que iniciaron el corte de horcones y soleras, que son una especie de troncos gruesos, altos y resistentes que son necesarios para la realización de pozos salineros, esta madera se busca y se corta cuando la luna esta “tierna” es decir, luna nueva, la sabiduría popular de los pobladores asegura que en esta estación la madera dura más. La relación con los misterios de la naturaleza siempre están en nuestra mesa cuando consumismo sal de los salineros de Maquilí.

El Chiquihuite es un elemento importante en la industria salinera , este recipiente se utiliza para recopilar la sal de las eras y llevarla al montículo.

¹⁰⁶ Orozco Rodríguez Oriana, Licenciada en Administración (Comunicación personal).



Elaboración Chiquihuite. Foto de Yanira Hernández. ca. 2011.



Chiquihuite. Foto de Yanira Hernández. ca. 2011.



Los chiquihuites o canastos se usan para recoger la sal cristalizada de las eras. Tomada de Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, P. 157.

Para la fabricación de un chiquihuite es importante la organización y la planeación con el grupo ya que para poder obtener este material es necesario caminar durante tres o cuatro horas rumbo al cerro en el cual se encuentra una especie de bambú llamado zopilotate una especie de carrizo pero más blando y grueso que permite manejar y trabajarlo para elaborar una especie de canasta en la cual se depositara sal. Esta confección de este importante instrumento lleva aproximadamente un mes de trabajo sin el cual no sería posible transportarla.¹⁰⁷

El escenario estaría vacío sino ubicamos la preparación de los pozos salineros en los que los saberes no se transmiten. Las personas mayores han compartido de manera oral y de práctica los requisitos de la elaboración de tal manera que la producción de sal ha generado una dinámica en donde el conocimiento se trasmite de generación en generación. En la

¹⁰⁷ Entrevista a Graciano García, Maquilí 13 de noviembre de 2011.

actualidad son los jóvenes quienes aportan sus conocimientos a otros jóvenes tiempo y horas para hacer un pozo.

Producir sal en la costa de Michoacán específicamente Maquilí o como se les han denominado “las Salinas del Padre” es una actividad antiquísima que fue vista desde el inicio como una fuente de empleo, una oportunidad para mejorar la calidad de vida de la comunidad, históricamente han ido aprendiendo, se han enfrentado retos, con ello todo un proceso de producción de tres meses de arduo trabajo. Durante este periodo los salineros se entregan al sol, se dedican a elaborar sus herramientas, trabajan con la esperanza que la sal genere autoempleos para el resto del año.

CAPÍTULO III.- LA COSTA MICHUACANA EN EL DESPUNTE DE LA PRODUCCIÓN SALINERA.

a).- Crisis de Salinas del Padre.

En el año de 1932, las “Salinas del Padre”¹⁰⁸ tuvieron el primer auge, en ese tiempo la sal se comercializaba en mulas, venían arrieros desde Apatzingán, Uruapan y Tepalcatepec principalmente, la forma de pago generalmente era a través del trueque ya que a cambio de la sal se entregaba maíz.

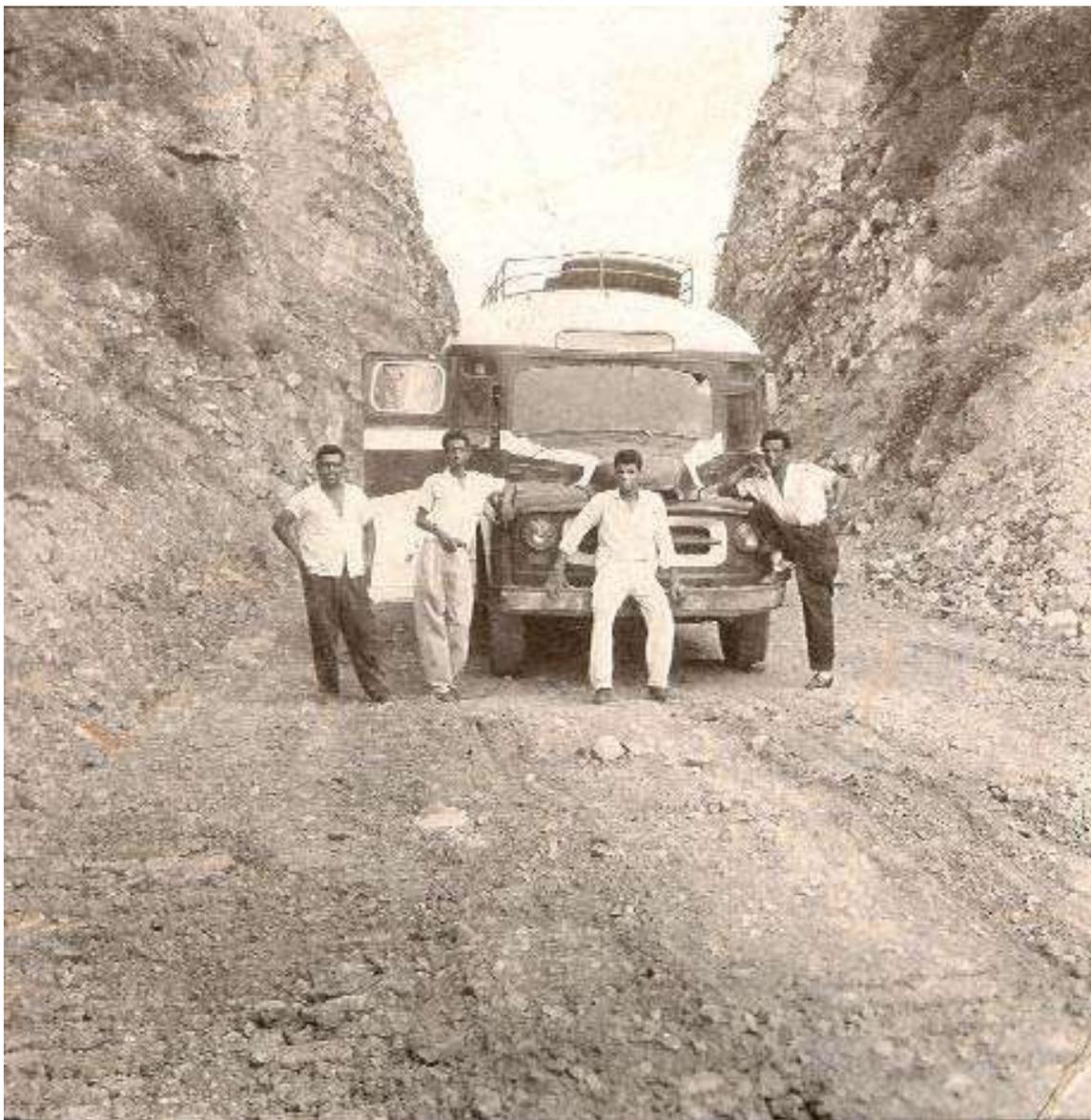


“Arrieros”. Foto de Carlos Flores. ca. 1960.

¹⁰⁸ Sánchez Díaz Gerardo, *La costa de Michoacán. Economía y Sociedad en el siglo XVI*, Instituto de Investigaciones Históricas, UMSNH, Morelia, 2001, P. 148, En la relación de Maquilí de 1580 menciona “parte o lugar do hacen sal”, como “salinas”, y en efecto la hacen y cultivan el día de hoy: y allí dicen que viven sanos. Flores Preciado Carlos, *Ensayo histórico y geográfico del municipio de Aquila Michoacán*, Tesis, E.S.C.E. U. de C. (Historia), 1971, P. 17. En 1673 llegó a Maruata un velero llamado Santa Rosa con una expedición de 121 españoles y con ellos un fraile Dominico llamado Benito Martín...el fraile mandó regalos de algodón, ropa y otros artículos a las mujeres y los niños y así sustrajo la amistad de ellos...se arrimaron a “Manzilinanse” (hoy Maquilí)...Benito Martín les enseñó a alinear sus casas, a moldar el barro, a trabajar el histle, las maderas a sembrar árboles alimenticios, impartió la doctrina, trabajaron la Sal contando con dos placeres de salinas: Salinas de la Placita y Salinas del Padre, placeres ricos...AGN, Historia, vol. 73, *Descripción topográfica de los Pueblos del partido de Motines del Oro. Pueblo de Maquilí*, f. 21, 1789. Ocupanse también, y lo más regular en colmenear en los montes de su distrito que abundan de colmenas de que sacan porción de sera que les es de considerable utilidad, siéndoles también de alguna la sal que fabrican en quince pozos que tienen en la orilla de la Mar, a distancia de quatro leguas del Pueblo en donde también posen un palmar de Cocos, con quinientas palmas, cuyo fruto les es también de algún beneficio...

Esta fue una forma de trabajo que duró hasta el año de 1958 aproximadamente debido a que se construyó una brecha que permitía ya la entrada de carros grandes.

Las nuevas vías de comunicación facilitaron el acceso y comercialización de la sal.¹⁰⁹



Carretera costera. Foto de María Zepeda. ca 1950.

¹⁰⁹ Entrevista a Miguel Vargas Mendoza Diciembre del 2008.

Hace unos 35 años los camiones empezaron a llegar a las “Salinas del Padre” por un camino de terracería. Esto ayudó a incrementar la producción, ya que la transportación a los consumidores se hizo más fácil. En uno de los mejores años se produjeron 20 000 toneladas por todos los salineros.

Las salinas en ese tiempo entregaban cientos de toneladas de sal a contratistas de Apatzingán quienes viajaban vía Colima hasta Carapan para adentrarse a “Tierra Caliente”.



Montículo de Sal. Foto de Pablo Pimentel. ca. 1998.

En ese momento ya no existía el intercambio de mercancías, se manejaban los pagos en moneda corriente. Antes de hacer estos contratos, los arrieros llevaban cargas de ocote

que los lugareños utilizaban para la pesca nocturna de chacales (Camarón de río), también llevaban queso, cebolla, papa, frijol así como pistolas, a veces intercambiaban bestias.¹¹⁰

En el caso de las comunidades indígenas como Ostula, ellos llevaban frutas para hacer el intercambio, como la ciruela, el mango y mameyes.

El control de dichas rutas lo manejaba el entonces Presidente municipal de Apatzingán, Carlos Garibay, con él se trabajó de esta manera durante 3 años.¹¹¹

Este tipo de comercio era libre, no se pagaba ningún tipo de impuesto, los trabajadores era la misma gente de la comunidad no era necesario que viniera gente de fuera pues todo lo hacían los mismos vecinos.¹¹²

b) La decadencia; sus principales causas:

Durante mucho tiempo el proceso de producción de sal en la región, se llevó a cabo de manera artesanal, sin ninguna maquinaria más que el trabajo y la fuerza del hombre.

Como lo menciona José Silvestre Méndez en su libro *Problemas económicos de México*,¹¹³ durante los últimos tres años del sexenio de José López Portillo (1976 – 1982), se fomenta mucho la industrialización mediante la creación del Plan Nacional de Desarrollo Industrial y justo fue hasta los años ochentas que se introdujo el uso de motores para hacer las eras y extraer la sal, actividad en la que anteriormente se usaba cal y arena, se hacían hoyos y se “quemaba piedra”.¹¹⁴

¹¹⁰ Caballos, mulas y burros.

¹¹¹ Entrevista a Miguel Vargas Mendoza Diciembre del 2008.

¹¹² Entrevista a María Zepeda Abril del 2010.

¹¹³ Méndez M. José Silvestre, *Problemas económicos de México*, McGraw-Hill, México, 2003, P. 118.

¹¹⁴ Esta actividad se refiere a quemar piedra común en hornos o cuevas naturales; una vez quemada se convertía en cal y se utilizaba para la elaboración de “eras”.

También para la década de los ochentas la comercialización de la sal dejó de tener el auge y la importancia económica que mantuvo por casi 30 años.

En prácticamente todos los esteros existentes a lo largo de la costa de Michoacán y Colima, entre Cuyutlán y las “Salinas del Padre”, se produjo sal hasta hace unos 50 años.

La costa norte de Michoacán y áreas adyacentes de Colima deben mencionarse como una región que produjo grandes cantidades de sal. Con base a cifras de producción reportada por los informantes para el periodo anterior a 1950.¹¹⁵

Un factor importante que influyó en que la salida de sal disminuyera fue que comenzaron a introducir sal de otros lugares, que aunque no contaba con la misma calidad empezó a mermar el negocio ya que la venta de la región bajó mucho.

La incipiente industrialización que se observaba no era suficiente para competir con otras regiones salineras y resultaba complicado buscar la comercialización a otros lugares más lejanos puesto que existía la carencia de fletes marítimos y terrestres que contribuyeran a ganar mercados nacionales a pesar de la excelente calidad ya que no requiere de procesos adicionales para yodatarla, lo cual la presenta en su estado más puro.

Otros factores fuera de control también se conjugaron para esta decadencia; los fenómenos naturales como inundaciones y temporales de los que los habitantes tienen recuerdo, destruían las salinas y por consiguiente hacían que buena parte de la producción se perdiera.¹¹⁶

¹¹⁵ Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, El colegio de Michoacán, Secretaria de cultura del Estado de Jalisco, 2003, P. 150.

¹¹⁶ Serrano Catzín José E., “Aspectos del Trabajo, la propiedad y el comercio salinera en Yucatán durante el siglo XIX”. en: Reyes G. Juan Carlos, (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995, P. 125.

Considerando que el proceso extractivo había iniciado su industrialización y con ello varias actividades que originalmente requerían de la mano de obra habían desaparecido y agregando que la facilidad de colocar la producción en el mercado disminuyó por la competencia que representaban otros sitios productores, ya no resultaba actividad redituable para los pobladores, por lo cual comenzaron a buscar nuevas fuentes de empleo y maneras de subsistencia.

Convenientemente en esos momentos se empezaba a concretar el desarrollo de dos zonas turísticas como las Brisas y San Juan de Alima lo cual aprovechó la gente para obtener ingresos y generar nuevas fuentes de trabajo.

La región se convirtió en zona ganadera y empezó a basar gran parte de su actividad en la siembra y cosecha de tamarindo.



Camino a las “Salinas”. Foto de Carlos Flores. ca. 1960.

En la actualidad existen conflictos entre la gente de La Placita ¹¹⁷y la de Maquilí sobre la tenencia del estero. Los primeros quisieran dedicarse a la pesca del camarón (una actividad mucho más lucrativa que la producción de sal), mientras que los últimos insisten en usar el estero exclusivamente para hacer sal. Las Salinas del Padre pertenecen al ejido de Maquilí, pero la comunidad indígena de Maquilí se dividió en varios ejidos, y como resultado de esto los límites territoriales entre los pescadores y los salineros no quedaron bien definidos.¹¹⁸

En la Secretaría de Energía, Minas e Industria Paraestatal, menciona que, de acuerdo con lo previsto por el artículo 18 de la Ley General de Sociedades Cooperativas, determina autorizar el funcionamiento de la Sociedad Cooperativa “Salinas del Padre de San Juan de Alima”, S.C.L. Con domicilio en: Poblado de Maquilí.

¹¹⁷ La Placita de Morelos municipio de Aquila, se encuentra ubicada al suroeste del estado de Michoacán; en las costas del Océano Pacífico. Se encuentra situada entre la vertiente de dos ríos, hacia el Sur y distante a unos 12 km., se encuentra el río Ostula, y a unos cuantos metros hacia el Norte el río Aquila. Y tomando como referencia la Placita población de “Cruz de Campos” Mich. Se ubica en dirección a la cabecera municipal sobre la carretera estatal a Coalcomán. Citado de Barajas Birrueta Jesús Juvenal, *La comprensión lectora desde la diversidad*, Tesis, para obtener el grado de Maestro en Educación, campo formación intercultural docente, Universidad Pedagógica Nacional, Unidad UPN 163, Uruapan, Michoacán, 2008, P. 20. El pueblo de la Placita de Morelos fue un importante asentamiento en tiempos prehispánicos, como demostró la prospección arqueológica realizada por Corona Nuñez hace unos cincuenta años. Varias casas modernas, al igual que la escuela, fueron construidas sobre montículos prehispánicos...El actual poblado de La Placita se edificó originalmente junto a un estero; el pueblo viejo tenía solamente una calle, rodeada de ranchos ganaderos y de palmeras. Las casas estaban hechas en su mayoría de bajareque con techo de palapa, aunque algunos tenían techo de tejas. La población era bastante heterogénea, incluyendo, aparte de los residentes locales, a “indios de otras comunidades, al igual que arrieros y comerciantes de otras latitudes”...A una distancia de aproximadamente tres kilómetros del estero de La Placita se encuentra otro conocido como Salinas del Padre. Citado de Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, El colegio de Michoacán, Secretaría de cultura del Estado de Jalisco, 2003, P. 134. Esta población se dio a partir de la construcción de la carretera costera. Por tal motivo se puede decir que este poblado es relativamente nuevo, además que antes, éste era conocido como Salinas de Maquilí, debido a que en los esteros cercanos a este lugar se producía sal, la cual era vendida a las personas de las localidades cercanas; fue hasta el año de 1953, en el que se le fue impuesto el nombre de La Placita...Citado de Rosales Barajas Karina, *Comprensión Lectora*, Tesis, para obtener el título de Licenciado en Educación, Secretaría de Educación en el Estado, Universidad Pedagógica Nacional, Unidad UPN 162, Zamora, Michoacán, 2006, P. 12.

¹¹⁸ Williams Eduardo, *La sal de la tierra*...Op. Cit., P. 135.

Que llevará a cabo el siguiente objeto social:

- a) Trabajar en común en la explotación de la industria salinera en Las Salinas del Padre del estado de Michoacán., mediante los permisos o concesiones que para tal efecto autorice la S.E.M.I.P.¹¹⁹ Para su venta en los mercados Nacionales o extranjeros
- b) Instalar las unidades de producción para cumplir con el anterior objeto social
- c) Establecer los expendios y además canales de distribución para la venta directa a sus productos al público.
- d) Realizar en común las actividades de embalaje, acarreo, transporte, carga y descarga, reparto y entrega de sus materiales y artículos, así como los demás servicios necesarios para cumplir su objeto social.
- e) Obtener en común toda clase de bienes y servicios para satisfacer las necesidades de los socios y sus familiares
- f) Estructurar una sección de ahorro y préstamo para proporcionar estos servicios a los socios.
- g) Organizar la sección de vivienda para satisfacer las necesidades de habitación de los socios y de sus familias.
- h) Adquirir en común los bienes inmuebles y muebles que se requieran para desarrollar las actividades comprendidas.
- i) Concentrar créditos comerciales, industriales, bancarios.

De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 86 de la Ley General de Sociedades Cooperativas, las actividades a que se contrae el objeto social deberán iniciarse previa

¹¹⁹ Secretaría de Energía, Minas e Industria Paraestatal.

satisfacción de los requisitos que establecen las Leyes, Decretos, Reglamentos y demás disposiciones legales dentro de un plazo de 90 días hábiles, en caso contrario quedará sin efecto la autorización concedida.¹²⁰

Actualmente se sigue explotando este recurso, aparte de “La Placita,” en las “Salinas del Padre,” aunque en este último lugar ya se incorporaron técnicas y materiales modernos, como el uso de motores, mangueras de hule y grandes lienzos de plástico (de unos 8 por 10 m.) para acelerar la evaporación de la salmuera.¹²¹

El Conflicto por la posesión y aprovechamiento de un Estero entre los salineros de la Cooperativa Salinas del Padre de San Juan de Alima (las Salinas del Padre de Maquilí) y la asociación de camaróneros¹²² de La Placita de Morelos sigue estando y por lo tanto esta industria local está en decadencia.¹²³

¹²⁰ Concesión de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social, Dirección General de Fomento Cooperativo y Organización Social para el Trabajo, México, D.F., a 17 de agosto de 1984.

¹²¹ Williams E. y C. Weigand, P., “La cerámica salinera del Occidente de México.”, en: *Estudios cerámicos en el Occidente y Norte de México*, Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán, 2001, P. 185.

¹²² Grupo de personas integrantes de la Sociedad de Solidaridad Social denominada “Salinas de la Placita”.

¹²³ El conflicto inició entre 1984 y 1986, los de la Placita quieren hacer acuacultura, sacar camarón, huachinango y una granja de ostra perlada, (ostión que trae una perla), y esa cuesta un billete. Entrevista realizada a Adolfo Duarte Martínez, el 21 de Octubre 2011. Con motivo de una autorización o permiso que les expidió o consiguió el subdelegado de pesca en el Estado y que es Biólogo...para que en dicha laguna iniciaran un criadero de camarón, y dicha división se encuentra formada con postes de madera que salen del piso aproximadamente un metro uno del otro y donde le pegaron una tela mosquitera y un plástico amarillo y le hicieron un bordo pequeño de entre veinte y treinta centímetros aproximadamente a la división para que se hiciera una especie de bordo, división esta que se encuentra cayéndose y en estado de abandono, y al pie de la misma se aprecia basura, envases de plástico una o dos llantas, de esta división hacia el lado poniente de la laguna es donde dispusieron los del permiso para la cría de camarón...también doy fe que mostraron una zanja que permitió el escurrimiento de un poco de agua, la que se encuentra negruzca y hedionda...todo ello fomento y dio como resultado el que se formara una gran contaminación...Citado en Acta destacada fuera de protocolo, Número 2699, en Coahuayana de Hidalgo, 14 de Mayo de 2004.

Semarnat ¹²⁴ señala que el Ejido de La Placita cuenta con el registro de la UMA ¹²⁵ por lo que se requiere compatibilizar las actividades productivas del Ejido y de los Salineros para lo cual se desprenden los siguientes incisos:

- a) La actividad pesquera comercial que realiza la triple S se traslada a la escollera que será construida por los Gobiernos Federal y Estatal en la zona ya definida con el ejido de la placita.
- b) La actividad salinera junto con los otros usos productivos y de servicios que se realicen en el estero del Padre estarán sujetas a la normatividad Establecida por al SEMARNAT para la administración de UMAS Así como las particularidades que determine el programa de Manejo que se elaborará con el MC. Adriano Ortega Sánchez. ¹²⁶

Esta propuesta será llevada a la asamblea tanto de la Sociedad de Solidaridad social pesquera como de la Cooperativa Salinera para su análisis y valoración. ¹²⁷

¹²⁴ Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales.

¹²⁵ Unidad de Manejo para la Conservación de la Vida Silvestre.

¹²⁶ Ejidatario y Director del Centro de Bachillerato Tecnológico Agropecuario N° 140 “José Bueno Berrueco”, de Coahuayana de Hidalgo, Michoacán.

¹²⁷ Reunidos en la sala de juntas del H. Ayuntamiento de Coahuayana, las dependencias Estatales y Federales e integrantes de las organizaciones con la finalidad de buscar una posible alternativa de solución sobre de quien debe manejar o explotar el Estero de las Salinas del Padre la siguiente propuesta presentadas por SEMARNAT y GOBIERNO DEL ESTADO. Citado en Minuta de trabajo, Coahuayana de Hgo. Michoacán a 17 de junio de 2011. Agradezco los documentos proporcionados al salinero C. Adolfo Duarte Martínez.

CONCLUSIÓN.

En cualquier región del mundo, la sal siempre ha sido necesaria para la supervivencia humana. En la historia del México antiguo, culturas como los mayas y aztecas hicieron uso del poder de la sal para así lograr triunfos y ventajas políticas sobre otros pueblos. Al hacer referencia del México colonial, desde la segunda mitad del siglo XVI hasta principios del siglo XX, la sal cobró importancia especial no sólo en la gastronomía y cuestiones políticas sino también en la economía nacional. México es considerado el primer país a nivel mundial en hacer uso de la sal a gran escala con propósitos industriales dentro del proceso de producción de la plata. Durante este periodo la sal fue fundamental para la economía de nuestro país.

Debido a la variedad de recursos salineros con los que cuenta el territorio mexicano, así como la diversidad geológica y geográfica, se ha tenido la posibilidad de desarrollar diversos métodos de extracción salinera, las cuales se han ido perfeccionando y modernizado con el paso del tiempo.

En este sentido, la costa michoacana ha sobresalido en la producción y comercialización del cloruro de sodio a pesar de que aún hoy en día se hace uso de métodos ancestrales para la extracción de tan preciado mineral.

Las “Salinas del Padre”, ubicadas en la localidad de Maquilí, municipio de Aquila, han sido grandes productoras y comercializadoras de sal en la región costera del estado de Michoacán y lugares circunvecinos.

El auge de las “salinas del Padre” fue de alrededor de 30 años, durante los cuales las familias de la localidad basaban su economía en esta actividad extractiva la cual les

producía ganancias para sobrevivir durante los 9 meses restantes del año en los cuales no había producción.

Estas salinas han llegado a producir hasta 20 000 toneladas de sal en unos de sus mejores años, en sus inicios comercializando con prácticas como el trueque y sorteando obstáculos para poder transportar las cargas de un sitio a otro, ya que esto implicaba varias horas de camino e incluso días.

Los contratos de intercambio de mercancías fueron sustituidos por el uso de moneda corriente realizándose siempre un comercio libre el cual no generaba ningún tipo de impuesto por pagar.

Sin embargo, factores sociales, tecnológicos y naturales propiciaron una baja considerable en la colocación de pedidos, lo cual generó que varios lugareños optaran por cambiar su actividad por otras más redituables que comenzaron a ser desarrolladas en la localidad y pueblos vecinos.

En la actualidad, sólo pocas familias maquilinenses continúan manteniendo su sustento de esta actividad que si bien es cierto no logró mantener su éxito a pesar de la excelente calidad, si mantiene el reconocimiento y un volumen alto de producción, reconocido en estados como Colima y Jalisco, a pesar de ser éstos beneficiados por las “Salinas de Cuyutlan” ya que la sal michoacana es 100% pura y no requiere de procesos adicionales de yodatación, lo que le brinda una ventaja competitiva y la sigue manteniendo viva en el mercado nacional.

BIBLIOGRAFIA.

- Acuña René, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Michoacán*, Universidad Nacional Autónoma de México, México, 1987.
- Anaya Rodríguez Edgar, "La industria de la sal de tierra en el valle de México. Un método prehispánico a punto de desaparecer", en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995.
- Anaya Rodríguez Edgar, "La Industria Salinera en el Valle de México: sal de tierra y tequesquite", en: *México desconocido*, número 200, octubre 1993.
- Barajas Birrueta Jesús Juvenal, *La comprensión lectora desde la diversidad*, Tesis, para obtener el grado de Maestro en Educación, campo formación intercultural docente, Universidad Pedagógica Nacional, Unidad UPN 163, Uruapan, Michoacán, 2008.
- Chiavenato Idalberto, *Administración de recursos humanos*, segunda edición, Colombia, 1994.
- Cochet Hubert, *et al.*, *Paisajes Agrarios de Michoacán*, El Colegio de Michoacán, 1998.
- Corona Núñez José, "A través de mi vida. Historia de mi pueblo", volumen (25), *Preparado por el centro de estudios sobre la cultura nicolaíta*, editada por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Mich; 1984.
- Cosío Villegas Daniel, *et al.*, *Historia General de México*, Vol I, El Colegio de México, 1994.
- Durston John W., *Organización Social de los Mercados Campesinos en el centro de Michoacán*, Instituto Nacional Indigenista, México, 1976.
- Enríquez Hugo, "Sal: la nueva obsesión gourmet", en: *Revista Tentación*, número 53, febrero 2012.
- Flores de Gortari Sergio, *et al.*, *Hacia una comunicación administrativa integral*. 2ª ed, México, 1990.
- Florescano Enrique, (coomp), *Historia General de Michoacán Volumen I*, Morelia Mich, Gobierno del Estado de Michoacán/ Instituto Michoacano de la Cultura, 1989.

- Flores Preciado Carlos, *Ensayo histórico y geográfico del municipio de Aquila Michoacán*, Tesis, E.S.C.E. U. de C. (Historia). 1971.
- Gallardo Ruiz Juan, *et al.*, *Uantontskorhekuecha*, Diálogos sobre educación intercultural, UIIM, 2005.
- González y González Luis, *Viaje por la historia de México*, Secretaria de Educación Pública y Comisión Nacional de Libros de Texto Gratuitos, México, 2010.
- Heith Davis, *et al.*, *Administración de personal y recursos humanos*, Mc GRAW-HILL, México, 1995.
- Hernández María Antonio, *Informe de servicio social docente, realizada en la escuela primaria rural federal "Melchor Ocampo"*, Tesis, para obtener el título de profesor de educación primaria, curso abierto e intensivo de educación normal para el magisterio en servicio, Morelia, 1978.
- Hernández Rivero José, "La producción salina en el sur-oeste del Estado de México y Norte de Guerrero". en: Reyes G. Juan Carlos, (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995.
- Liot Catherine, "Evidencias Arqueológicas de la producción de la sal en cuencas de Sayula (Jalisco): Relación con el medio físico, estudio de tecnología.", en: Reyes G. Juan Carlos, (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995.
- Martínez Ayala Jorge Amós, *¡Ese negro ni necesita máscara! Danzas de "negritos" en cuatro pueblos de Michoacán*, Historia, Tradición y Corporalidad, Morelia, Michoacán, 2011.
- Martínez Ayala Jorge Amós, *et al.*, *Fiesta, memoria y devoción, Recuento histórico de la fiesta tradicional religiosa en los pueblos p'hurépecha de la Meseta Tarasca en Michoacán*, CONACULTA, FONCA, Morelia, Mich., 2006.
- Martínez de lejarza Juan J., *Análisis Estadístico de la provincia de Michoacán en 1822, Estudios Michoacanos IV.*, México, Morelia, Mich., Fimax, 1974.
- McKillop Heather, "Finds in Belize document Late Classic Maya salt making and canoe transport" [Hallazgos en Belice documentan la fabricación maya de sal y el transporte por canoa en el período clásico] en: <http://www.eurekalert.org/staticrel.php?view=PNASTips071505sp>. (27 Agosto 2011).

- Méndez M. José Silvestre, *Problemas económicos de México*, McGraw-Hill, México, 2003.
- Mora Rosales Fabiola Belén, *Los ciclos de los cargos y del maíz en la organización comunitaria del ceremonial entre los nahuas de Pómaro, Michoacán*, Tesis, Lic. En Antropología, Escuela Nacional de Antropología e Historia INAH México, 2009.
- Ochoa S. Álvaro y Sánchez D. Gerardo, *Relaciones y Memorias de la Provincia de Michoacán, 1579-1581*, UMSNH, Ayuntamiento de Morelia, Morelia, 1985.
- Ochoa Serrano Álvaro y Sánchez Díaz Gerardo, *Breve historia de Michoacán*, México, FCE, Colmex, FHA, 2003.
- Ortega Sánchez Adriano, “Producción de Sal en las Salinas del Padre”, Proyecto de desarrollo sustentable, Aquila, Mich; Abril 2008.
- Reyes García Cayetano, “Producción de Sal y Salineros de Colima, época Colonial”, en Bohem de Lameiras y C. Weigand Phil (Coord.), *Origen y Desarrollo en el Occidente de México*, Zamora, Mich., El Colegio de Michoacán, 1992.
- Rosales Barajas Karina, *Comprensión Lectora*, Tesis, para obtener el título de Licenciado en Educación, Secretaría de Educación en el Estado, Universidad Pedagógica Nacional, Unidad UPN 162, Zamora, Michoacán, 2006.
- Sanchez Díaz Gerardo, *et al.*, *La Costa Michoacana, perfil de un paraíso*, Gobierno del Estado de Michoacán/U.M.S.N.H./LUNWERG, México, 2010.
- Sánchez Díaz Gerardo, *et al.*, *Hechicería y curanderismo en la Costa de Michoacán, siglo XVII*, Instituto de Investigaciones Históricas /Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, Morelia, Mich., 2010.
- Sánchez D. Gerardo, *El Suroeste de Michoacán, Economía y Sociedad, 1852-1910*, UMSNH, IIH, Morelia, Mich, Méx, 1988.
- Sánchez Gerardo, “Mulas, atajos y arrieros en el Michoacán del siglo XIX”, en: *Relaciones, Estudios de Historia y Sociedad 17*, El Colegio de Michoacán, invierno 1984.
- Serrano Catzín José E., “Aspectos del Trabajo, la propiedad y el comercio salinera en Yucatán durante el siglo XIX”. en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995.

- Vargas Pineda Candelaria, *Informe de la labor docente y servicio social*, Tesis, para obtener el título de profesora de educación primaria, subsecretaría de educación superior e investigación científica, centro regional Núm. 15, Morelia, 1982.
- Villalemus Roberto A., *La costa de Michoacán, acciones y trabajo de sus habitantes una cultura de participación*, Gobierno del Estado de Michoacán, Morelia, Mich., México, 1996.
- Villanueva Gutierrez Marín, *Sal de tierra Testimonio vivo de un oficio olvidado*, Gobierno del Estado de Michoacán, Secretaría de Cultura, Morelia Michoacán 2008.
- Viramontes Anzures Carlo, “La producción de sal en Oaxaca, Una tradición milenaria”, en: Reyes G. Juan Carlos (coord.), *La sal en México*, Colima, Col., Universidad de Colima/CNCA, 1995.
- Williams Eduardo, “La cerámica salinera del occidente de México”, en: *Estudios cerámicos en el Occidente y Norte de México*, el Colegio de Michoacán, 2001.
- Williams Eduardo, *La sal de la tierra*, El colegio de Michoacán, Secretaria de cultura del Estado de Jalisco, 2003.
- Williams Eduardo, “La sal de la tierra: etnoarqueología de la producción salinera en la cuenca del lago de Cuitzeo”, en: Andrews, Anthony, el Colegio de Michoacán, 2003.
- Williams Eduardo, “Salinas y salineros en el lago de Cuitzeo, Michoacán un estudio etnoarqueológico”, en: Oikión Solano, Verónica (coord.), *Manufacturas en Michoacán*, El Colegio de Michoacán. 1998.
- (Comunicación personal con el Dr. Jorge Amós Martínez Ayala).

MATERIAL HEMEROGRÁFICO.

- AGN, Historia, vol. 73, *Descripción topográfica de los Pueblos del partido de Motines del Oro. Pueblo de Maquili*, f. 21, 1789.
- AHPJ, *Memorias de Gobierno del Estado de Michoacán*, 1883.

-AHPJ, *Memorias de Gobierno del Estado de Michoacán*, 1892.

FUENTE ORAL.

Entrevista efectuada a Miguel Vargas Mendoza, trabajador de las Salinas del Padre de Maquilí, realizada en mayo del 2009 por Germán Hernández Vargas.

Entrevista realizada a Sostenes Valladares Aguilar, trabajador de las Salinas del Padre realizada en abril del 2008 por Germán Hernández Vargas.

Entrevista formalizada a María Zepeda, trabajadora en tienda en las Salinas del Padre Abril 2010.

Entrevista a Graciano García, chiquihuitero de Maquilí 13 de noviembre del 2011.

Entrevista realizada a Francisco Mendoza Carrasco, Maquilí, septiembre del 2008.