BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

Universidad Iberoamericana

“Las mujeres y los hombres de la sal”. Un proceso de producción y reproducción cultural en la costa chica de guerrero

Haydee Clotilde Quiroz Malca

Tesis de Doctorado

Facultad: Antropología

Directora: Elena Lazos Chaveros

1998

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

"LAS MUJERES Y LOS HOMBRES DE LA SAL"
UN PROCESO DE PRODUCCION Y REPRODUCCION
CULTURAL EN LA COSTA CHICA DE GUERRERO

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE

DOCTORA EN ANTROPOLOGIA SOCIAL

P R E S E N T A :

HAYDEE CLOTILDE QUIROZ MALCA

MEXICO, D. F. 1998

GRANITO DE SAL

Dame pasión y consuelo para vivir
dale sabor a mi vida
como un granito de sal, ay de sal

Sé en mi cielo lucerito de amor
y refresca mi alma herida
como un sonoro arroyito, arroyito de cristal

Tus ojos con su belleza
me hacen mucho mal y si ellos
en mi tristeza son un puñal, son un puñal

Los adoro y los venero aunque
matándome estén mira si en
verdad te quiero, mira si te quiero bien

Por eso para mi vida, para mi vida
y también para mi mal,
vuélvete novia querida como un granito de sal.

Pepe Domínguez

Las Mujeres y los Hombres de la Sal, Un proceso de Producción y Reproducción Cultural en la Costa Chica de Guerrero.

INTRODUCCIÓN

el problema 1-5

la estructura 5-7

metodología 7-10

PRIMERA PARTE: PRESENTACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA.

CAPÍTULO I: ESCENARIO CONCEPTUAL

1.1. La sal 11-25

1.2. La cultura de la sal 25-30

1.3. Los grupos domésticos 31-35

1.4. La cultura como propuesta metodológica 35-48

1.4.1. Un proceso cultural 58-49

1.4.2. La producción, circulación y el consumo. 50-54

CAPÍTULO II. LA REGIÓN

2.1. Érase una vez... 56-59

2.2. Breve historia de los asentamientos humanos en la región. 59-66

2.2.1. La conquista española: reacciones y efectos. 66-67

Los enfrentamientos. 67-69

El otro ejército: la religión 69-70

El exterminio. 70-72

¿Cómo era este territorio en el siglo XVI? 72-74

¿Qué hacer después de la destrucción? 74-77

2.2.2. Formas culturales o naturaleza violenta 78-83

2.2.3. La actualidad: economía y población. 83-89

2.2.4. Los barrios, breve historia 89-92

Los barrios: 92-99

Tecomate Pesquería. 99-102

Los Tamarindos 102-104

Chautengo. 104-108

Las Salinas de Pozahualco. 108-111

2.2.5. Las cabeceras municipales. 111-112

2.2.6. Los mercados. 113-115

2.3. Las identidades colectivas dentro de la región 115-118

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

2.4. Los grupos y sus conflictos, alianzas y enfrentamientos. 118-126

SEGUNDA PARTE:

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN REPRODUCCIÓN ESPACIAL CULTURAL ANUAL. 127-135

CAPÍTULO III: LAS UNIDADES DOMÉSTICAS 136-138

3.1. El grupo doméstico como núcleo organizador del consumo y la producción 138-140

3.2. Varones, mujeres y niños y niñas, división cultural del trabajo 140-147

3.3. La sal y la pesca: el factor ecológico 147-152

3.4. Las tareas domésticas, responsabilidades, decisiones. 155-157

3.5. Las actividades complementarias y alternativas. 157-159

3.5.1 Pequeño comercio 159-162

3.5.2 Agricultura 162-165

3.5.3 Trabajo asalariado 165-170

3.5.4. El género, los roles y las actividades ‘masculinas’ y ‘femeninas’ 165-170

3.6. Relación interdependiente entre la producción de sal, pesca, pequeño comercio, agricultura y trabajo asalariado. 170-172

CAPÍTULO IV: LAS BODAS Y LAS MUERTES EN LOS BARRIOS 173-175

4.1. Los hombres y las mujeres de la sal, redes sociales, económicas y culturales 175-176

4.1.1 Formas de herencia. 176-178

- El género y la herencia 178-181

4.2. La sal de la vida, la sal de la muerte 181-183

Las muertes 183-188

Otros espacios de ritualización 188-189

4.2.1. Las bodas, fiesta y obligación. 189

Las bodas 189-193

El noviazgo 194-204

La fiesta 204-206

El ritual 206-211

CAPÍTULO V: Y LA SAL SE HIZO... 212-213

5.1. El proceso de la sal 213-214

5.1.1. La sal en la región. 214-216

5.1.2. Distribución de las salinas 216-218

5.1.3. Variantes del proceso básico de producción 218-222

-Producción de ‘tapeite’ 222-226
-Producción de canal o ‘pequeña industria’ 226-227
5.1.4 Construcción anual de la salina, 228-231
5.1.5 La salina de tapeite, filtro o artesanal 231-232
¿Cuándo empezar? 232-233
El pozo, la pila el tapeite 233-237
Las eras 237-238
Los escurrideros 238-239
5.1.6 Las salinas de ‘canal’ 239-240
¿Cómo se hace una salina de ‘canal’ 240-241
La construcción de los paños 241-243
5.1.7 Semejanzas y diferencias 243-245
5.2 El trabajo cotidiano 245-247
5.1.2 “Trabajo de locos”: producción artesanal 247-248
Las tareas 248-250
El corte del salitre 250-253
El filtrado 254-255
El riego 256
La cosecha 256-259
Escurrida y lista para la venta 259-260
5.1.3 Este trabajo deja sus centavos: ‘canal’ o ‘pequeña industria’ 260
Tareas cotidianas 261-269
Medios y procedimientos 269-210
5.1.4 La propiedad de la salina 270-273
El conocimiento tradicional 273-276
5.3 Producción 276-282
5.4 Productividad 282-285
Precios 285-288
5.5 Las salinas de la Costa Grande 289-292
CAPÍTULO VI: LA TEMPORADA DE LLUVIAS Y EL PESCADO 293-299
6.1 Distribución de la pesca. 300-301
6.2 La multiplicación de los peces 301-304
Horarios 304-305
El producto y sus destinos 305-308
6.3 Propiedad de los medios de producción. 308-311
6.4 Ecología y migración 311-317
6.5 Otros factores. 317-318
CAPÍTULO VII: LOS CAMINOS DE LA SAL Y EL PESCADO 319-323
7.1 Mangos Estacionales. 323-325

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

7.1.1. Consumo y demanda de sal y pescado 325-329
7.2 Dos lógicas y un punto de encuentro. 329-331
7.2.1 La venta de la sal 331-333
Internos 333-336
Externos 336-338
7.2.2 Venta directa y acaparadores. 338-343
7.2.3 Las mujeres y el comercio 343-345
7.3 Sal por ropa pan y oro 345-348
7.3.1 Trueque ‘equitativo’ 348-357
7.3.2 Trueque ‘desigual’ 357-363
7.4 La cultura de la sal y el pescado 363-366
7.5 Trueque y fiestas: una forma de resolver las contradicciones 366-369
CAPÍTULO VIII: A MANERA DE CONCLUSIONES 370-379
Bibliografía 330-387
Anexos 388-307

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

*"**L**AS **M**UJERES Y LOS **H**OMBRES DE LA **S**AL"*
***U**N **P**ROCESO **D**E **P**RODUCCIÓN Y **R**EPRODUCCIÓN **C**ULTURAL **E**N **L**A **C**OSTA **C**HICA **D**E **G**UERRERO*

INTRODUCCIÓN

Este estudio tiene como objeto, mostrar de manera dinámica el papel de la cultura en la conformación de una microrregión cultural en la Costa Chica de Guerrero, a partir de la actual producción y circulación local de la sal y la pesca en las lagunas de Tecomate, Chautengo y Pozahualco entre los grupos domésticos de origen afromestizo.

Se argumentará que el factor determinante de la producción y circulación en el caso estudiado, es el manejo cultural que se hace de los escasos recursos económicos de la zona mediante relaciones sociales, sumamente complejas, a lo largo de la región. Éstas irradian hacia tierras más alejadas por medio de modelos de intercambio y reciprocidad, y también del trueque y la comercialización.

Pero entonces ¿qué hacer?, ¿se podría desarrollar una antropología de la sal?, ¿se podría pensar en una cultura de la sal? Como un punto de partida resultaba indispensable revisar críticamente lo que se había escrito sobre el tema.

Había muchas interrogantes y era necesaria una delimitación: la sal, la cultura de la sal, los grupos domésticos y qué factor podía conectarlos con coherencia; mi respuesta fue la cultura, y es precisamente de lo que hablaré en el primer capítulo. Para delimitar el universo de estudio se tomó como factor de inclusión a los grupos domésticos que trabajaban en la producción de sal. Por esta razón, presentaré una discusión sobre las diversas maneras de acercarse al estudio de la sal y los grupos que la producen en diversas áreas culturales.

Cabe resaltar que la cultura de estos grupos no se tratará como un hecho que se pueda aislar y definir en sí mismo, sino más bien es a partir de esta complicada trama de relaciones entre los individuos y sus respectivas adscripciones a determinados grupos domésticos, que presentaré la problemática que, no es estática, se encuentra en constante movimiento y cambio frente a las presiones externas e internas a las que están sometidas estas unidades domésticas.

Desde el inicio este estudio, ha sido concebido como una investigación de alcance regional, por lo que he dedicado el segundo capítulo a exponer de manera sucinta, tanto la historia de la conformación de la región, como una somera

presentación de los barrios en los que se establecen las unidades domésticas salineras.

Como no se trató de hacer la monografía de un pueblo o lugar específico con fronteras claramente delimitadas, sino entender un complejo proceso cultural, y debido a que la cultura no se da en abstracto, sino que son las personas, -hombres, mujeres, niños y niñas- quienes lo van construyendo cotidianamente, fue necesario definir un universo que sirviera como núcleo en el que se anclara el trabajo de campo y la sistematización de la información.

En ese sentido, decidí observar a un conjunto de unidades domésticas en cada uno de los barrios productores de sal, y fue en ellas donde realicé las entrevistas para la investigación de identidad y género. El criterio de elección básico fue que se dedicaran a la producción de sal; las actividades complementarias, como ya se verá en el texto, podrían ser variadas.

Los lugares que he considerado como espacios privilegiados de observación de este proceso colectivo de expresión de las matrices culturales que lo identifican, han sido las bodas y los funerales. Es frente a estos hechos donde es posible ver con mucha más transparencia las redes sociales de intercambio que se organizan y se recrean cotidianamente entre los integrantes de cada unidad doméstica involucrada.

En las unidades domésticas, los individuos entran en la interacción más básica; a partir de este universo central me acerqué a la organización de la producción, la división de las tareas, la toma de decisiones y el consumo y la reproducción que se detallan en los capítulos III, V y VI.

En los capítulos IV y VII expondré las relaciones de los grupos domésticos hacia afuera, es decir, el tejido de conexiones que tienen con otras unidades con las que establecen redes de reciprocidad e intercambio, cuyos ejes principales son las bodas y las muertes como espacios festivos y de socialización, y el trueque o cambio de artículos que ellos producen: sal y pescado. Este entramado social se puede establecer dentro de los barrios, con otros vecinos, con algunas personas en las cabeceras municipales, o con lugares como Lázaro Cárdenas, Mich., Guadalajara, Jal., el Distrito Federal y Acapulco, Gro., con los que directa o indirectamente están relacionados.

Como tal, tras una discusión detallada del proceso de trabajo anual en el que se incluyen como actividades básicas la sal y la pesca, analizaré la circulación de estos productos al interior de una malla de intercambios diversa surgida de un complejo y delicado nexo de relaciones sociales al interior de un amplio circuito espacial. Éste abarca poblaciones campesinas y migrantes desde tiempo inmemorial. También explicaré la manera en la que se establecen las relaciones de

valorización fuera de los circuitos tradicionales de intercambio, esto es, la comercialización con lógica capitalista.

El carácter 'culturalista' de esta aproximación a los procesos productivos de los antiguos asentamientos cimarrones de la Costa Chica de Guerrero, responde a que frente a la problemática a la que me enfrente, me pareció más adecuado que otros enfoques tradicionales para la comprensión de las actividades observadas. En otras palabras, era difícil entender las actividades que desarrolla este conjunto de grupos domésticos en torno a la sal, la pesca, las redes de intercambios diversos o la fastuosa naturaleza de las actividades sociales en la zona. Éstas no tendrían sentido alguno consideradas fuera de su engranaje, sino incluidas dentro de un fino concierto orquestado culturalmente.

Para el caso de los productores de sal en Guerrero, analizaré diversas formas organizativas tanto en el proceso de producción y la división social del trabajo, como las formas culturales de relaciones entre los grupos domésticos, con objeto de explicar mejor las lógicas económicas y culturales de esta región.

La exposición detallada del proceso espacial anual, y dentro de éste, de la producción del binomio sal/ pesca y de las actividades complementarias, nos ayudará a comprender el papel de los grupos domésticos y sus integrantes como los

organizadores de este modelo cultural particular, definido por su ámbito regional como un factor muy importante que permite esta suerte de complementariedad y reciprocidad.

Deseo resaltar también, que he podido ubicar un nivel importante de participación y valoración positiva de la población femenina y de la niñez en las diversas tareas, tanto económicas como culturales, mismas que se recrean a lo largo del texto, y que conforman un modelo más igualitario de organización en los grupos domésticos.

Antecedentes y trabajo de campo

Las formas de acercarse a un objeto de estudio, aunque imprevistas, pueden resultar muy interesantes; en mi caso, esta investigación se inició en 1989, cuando en el mes de febrero acompañé a Catharine Good a un viaje de inspección y seguimiento de la antigua ruta de la sal que le habían narrado los nahuas de Ameyaltepec. El recorrido sirvió no sólo para comprobar la certeza de la ruta de los arrieros, sino que me surgió el interés por estudiar el proceso económico y cultural de la sal como tema en sí mismo. Por esa razón, posteriormente, en 1990 me integré al programa de doctorado de la Universidad Iberoamericana, donde tenían un proyecto de investigación regional, al que se adscribió mi trabajo.

Un factor decisivo fue que la Costa Chica de Guerrero era un área poco estudiada por antropólogos, con la honrosa excepción

del pionero trabajo de Aguirre Beltrán (1958). Además el hecho de que sus habitantes fueran mestizos de origen africano, fue otra razón muy sugerente en la definición del área de averiguación, tema también escaso en la bibliografía mexicana.

A partir de la primera visita y hasta 1996, he viajado a la región continuamente; los primeros años, durante la temporada de secas para verificar el proceso de producción, circulación y consumo de la sal. Luego del año 1990, replanteé el proyecto y decidí observar el circuito productivo anual y ver qué pasaba en la temporada de lluvias, cuando no se producía sal.

Durante 1992 completé la observación y las entrevistas en profundidad aplicadas tanto a grupos domésticos productores de sal, como a comerciantes. Asimismo, visité algunos tianguis regionales (Ayutla, San Luis Acatlán, San Marcos y Cruz Grande). Todo esto se complementó con dos viajes hacia la Costa Grande, para conocer las salinas de Petatlán, con el ánimo de tener un punto de vista comparativo de esta región respecto a su vecina, la Costa Chica. Ese año conté con el apoyo de la Dirección de Investigación de la Universidad Iberoamericana para financiar parcialmente los gastos del trabajo de campo.

Aunque no dejé de viajar a la zona desde el inicio de la investigación hasta 1996, los años más fuertes de trabado de campo fueron 1991 y 1992; por esta razón los datos empíricos se concentran principalmente en esas épocas. Mis visitas en

los años posteriores han sido eventuales, salvo dos estancias de campo durante 1995 y 1996 para levantar información específica con relación alas formas de identidad femenina.

Esto último fue posible gracias a una beca del Programa Interdisciplinario de Estudios de la Mujer, de el Colegio de México (PIEM/ COLMEX). Después de ese año he tratado de alejarme para poder observar, reflexionar y escribir con esa cierta imparcialidad que da la distancia.

Llevar a cabo esta investigación ha significado un largo aprendizaje en el que conté con una gran participación por parte del conjunto de las comunidades de esta región. Debido a mi condición de mujer, la aceptación y apoyo que tuve, en especial por parte de las mujeres de la zona, fue siempre muy cálido. Por otro lado, no puedo dejar de mencionar la ayuda que me proporcionaron los niños y niñas de los barrios productores de sal, quienes me acompañaron y guiaron en mis recorridos, y me sirvieron también de informantes. Tengo una deuda especial con ellos; creo que todos los que hemos hecho trabajo de campo en áreas rurales, reconocemos que el nivel de integración sociocultural y su profundo conocimiento de las normas locales es en realidad impresionante.

Aunado a esta fuerte base empírica, también se revisaron las fuentes históricas y bibliográficas sobre el problema y la región.

PRIMERA PARTE: PRESENTACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA

CAPÍTULO I: ESCENARIO CONCEPTUAL

1.1. La sal

Los grupos que han producido y en la actualidad continúan elaborando la sal, así como sus respectivas organizaciones sociales, han sido objeto de diversos análisis que van desde acercamientos generales hasta estudios muy específicos. A nivel global voy a mencionar algunos de los que considero más significativos.

Multhauf[1] presenta una investigación exhaustiva sobre la historia general de la sal común. Su trabajo se divide en dos partes. En la primera, que denomina sal de cocina, explica la necesidad que tenemos tanto los humanos como los animales de consumir determinada cantidad de sal y de cómo, a partir de esa necesidad, se fueron desarrollando diferentes técnicas para su explotación y producción. En este segmento describe los métodos que él define como primitivos, en los que incluye

[1] MULTHAUF Robert P., 1985, *El legado de Neptuno, Historia de la sal común*, 1ª. edición (español), Fondo de Cultura Económica, México D.F.

la evaporación solar, la de cocción de la salmuera y la extracción directa de sal gema que se hacía en minas.

Cabe señalar que en Guerrero se continúa produciendo sal por evaporación solar, por lo que este método estaría incluido en lo que el autor denomina como primitivos. En esta época la explotación de la sal estaría más cercana a la agricultura, similitud que también se mantiene en la Costa Chica -y tal vez en varias salinas de exploración artesanal en México-.

El estudio de Multhauf se concentra en diversos lugares de Europa, China, India, Rusia y Estados Unidos, y expone detalles sobre los cambios tecnológicos y su relación con el comercio y los impuestos que cada uno de los Estados aplicó o, en su caso, pretendió establecer.

La segunda parte de este texto está orientada a lo que el autor define como sal química, es decir, cómo fue que poco a poco, surgió interés por parte de los científicos para analizar ya no tanto las formas de producción, sino las diferentes clases de sales que se elaboraban y su aplicación industrial, que se gestó paralelamente a la revolución industrial. También presenta información sobre niveles de producción en los países y las regiones.

Este trabajo resulta interesante porque nos ayuda a desentrañar la problemática de la sal como objeto de estudio, a partir de la consideración de que si bien es un artículo cotidiano, y por lo mismo tan cercano a la gente, contiene una

alta complejidad no sólo por las maneras de su producción, sino también por su importancia como factor de dominio político. Por la naturaleza de su investigación, Multhauf deja una cierta inquietud con respecto a lo que sucedía con las familias y las personas que se dedicaban a esta importante industria en las distintas épocas de la historia mundial. A diferencia de ese estudio, para mi trabajo este aspecto adquiere relevancia, es decir, qué sucede con los grupos domésticos que producen sal por evaporación solar en la Costa Chica.

El texto de Hocquet J.C.[2], analiza la relación de la sal común y el poder político que se obtenía a partir de monopolizar su producción y comercialización. Este estudio cubre básicamente el continente europeo: Inglaterra, Francia, Polonia, España, Portugal y Alemania. Abarca aproximadamente desde el siglo VIII hasta el siglo XIV. En este trabajo el autor se propone explicar las complejas relaciones que se desarrollaban entre los campesinos, los señores feudales, los reyes, los representantes de la iglesia y los comerciantes, unidos todos alrededor de un producto: la sal.

Estas relaciones no estaban predeterminadas, cambiaban constantemente. Era posible establecer alianzas incluso entre aquellos que se podrían considerar la élite del poder con los campesinos y salineros. Para el caso de Guerrero éste puede

[2] HOCQUET J.C., 1985, Le sel et le pouvoir, Ed. Albin Michel, París.

ser un punto de coincidencia en el sentido de que los grupos domésticos salineros se vinculan, por ejemplo, con las y los comerciantes, y no siempre de manera antagónica, aunque como grupos sociales tengan intereses distintos.

Un rasgo relevante que diferencia a Europa de México es la forma de propiedad de las Salinas. En Europa los dueños ejercían su pertenencia de manera privada y hereditaria, y los trabajadores salineros eran una especie de siervos, tenían la calidad de aparceros y su acceso al trabajo en las mismas también se hacía por herencia. En México, por su parte, los grupos que trabajan las salinas se consideran propietarios/ usufructuarios de las mismas, y no han estado ni están sometidos a modelos feudales de explotación, aspecto en el que se abundará más al hablar sobre la historia de la sal.

Sostiene Hocquet que el conjunto de relaciones que se establecían y la facilidad que tuvo el Estado para gravar con impuestos[3] a la sal, producto de fácil control y consumo masivo, generó para los comerciantes una gran ventaja al combinar este sistema de control con su situación de monopolio. Hocquet afirma que ésta era una forma de producción pre-capitalista, más bien de carácter mercantil, y que este sistema termina o agoniza con el surgimiento de la revolución industrial y los grandes cambios técnicos que sufre la

[3] Éstos adquirían nombres diferentes en cada lugar.

industria en general y la de la sal en particular, considerada en esa época como una forma de producción agrícola.

De hecho, si se pudiera hacer una comparación entre las formas de explotación europea y el sistema colonial de explotación en México, una diferencia importante sería la propiedad privada en Europa y el casi libre acceso a los lugares de producción de sal aquí. Aunque se fomentó la producción por la demanda originada por su uso en la explotación minera, no existió el monopolio en la producción. En la Nueva España el impuesto para la sal tuvo muchas dificultades para imponerse, y varias veces la corona española se retractó de esta imposición. Los privilegiados de esta situación fueron los comerciantes, aunque en este sentido tampoco hubo una marcada legislación al respecto, sin embargo falta todavía mucha investigación sobre este tema.

Por otro lado, la investigación de Adshead, S.A.M.[4], sostiene que la sal, para el historiador, tiene un privilegio doble: el primero en relación con la sociedad, ya que la sal ha sido un objeto de consumo casi universal desde los tiempos neolíticos. Y el segundo, debido a que los Estados han ejercido su dominio a través de impuestos y monopolio sobre este artículo, se ha generado de manera paralela una gran cantidad de documentación y archivos, que facilitan el trabajo de los historiadores.

[4] ADSHEAD S.A.M., 1992, *Salt and civilization*, 1ç ed. St. Martin's Press, New York.

Su texto se divide en dos partes; en la primera, que él denomina Sal y Sociedad, presenta un estudio amplio que incluye, además de los lugares ya estudiados previamente, por otros autores una parte de América precolombina y también de África. Toma la producción, distribución y consumo de este producto como eje de presentación de los casos para diferentes épocas: la primitiva, la antigüedad, la Edad Media, la modernidad temprana y lo que ya sería propiamente la modernidad.

En la segunda parte de su trabajo Ashead analiza la compleja administración estatal de Venecia, Francia, el de la casa de Habsburgo, el imperio Otomano, la administración hindú y finalmente el Estado Chino. En todos los casos nos propone entender la sofisticación de las relaciones que establecían cada uno de los Estados con los productores, los comerciantes y los consumidores finales, así como las dificultades de la administración y los impuestos que a partir de todos estos sistemas se generaban.

En su trabajo sólo hace breves referencias al aspecto técnico y de las formas de producción, en cambio enfatiza más en las conexiones entre productores, comerciantes y consumidores con el Estado. Esta intrincada red de relaciones socio-políticas y económicas que se establecían, le permiten afirmar que la sal desde las épocas más tempranas, era una ciudadana de cultura, que es el punto que me une con esta investigación y que voy a

exponer aquí acentuando en la presentación de los vínculos que se crean entre los grupos productores de sal con otros conjuntos sociales diversos con los que establecen amplias relaciones de intercambio.

Existe también un grupo de investigadores que se han ocupado de la sal en determinadas regiones y han centrado su atención en aspectos como la tecnología y la organización social. Éste es el caso de Lemonnier[5], quien propone analizar las posibilidades e imposibilidades materiales reales en la explotación de las salinas del oeste de Francia. Este autor sugiere un cambio en el punto de partida: estudiar los procesos, conocimientos y herramientas para poder llegar a la compatibilidad de los sistemas técnicos con los sociales; es decir, que a partir de los hechos técnicos en sí mismos podemos entender mejor las relaciones entre este sistema tecnológico y la organización social.

Su propuesta es novedosa, pero creo que también se olvida un poco de quiénes son los actores y creadores de las tecnologías para enfrentar los diversos retos que la naturaleza le ha ido imponiendo al hombre. Desde mi punto de vista, la tecnología es importante porque es la expresión de una creación colectiva, de una cultura que manifiesta la relación del hombre con su entorno.

[5] LEMMONIER P., 1980, *Les salines de l'ouest, logique technique, logique sociale,* Ed. de la Maison des Sciencies de l'homme. Presses Universitaries de Lille, París.

Los trabajos de Liot[6], para México; Lecoq[7], para Bolivia y Weller[8], para Nueva Guinea, son aproximaciones de corte más bien arqueológico. En los tres existe un marcado interés por la etnografía, asumiendo que la comprensión de las actuales formas de trabajo puede ayudar a establecer conexiones e hipótesis para las ya desaparecidas. Su revisión también nos ayuda para comprender los modelos actuales.

Para el caso de México quiero resaltar de manera especial el valioso texto pionero de Miguel O. de Mendizabal, sobre la influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México, publicado en 1928.

Mendizabal[9] hace una detallada historia social con base en la sal; habla de cómo en la época prehispánica su producción cubría, en primera instancia, las necesidades locales y luego servía para abastecer a las regiones carentes o mal dotadas de sal. Cita a Gomara quien considera a la sal como "la más rica mercadería" y en la Relación de Meztitlán declara que "sirve

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

[6] LIOT Catherine, 1996, "Reflexiones teóricas sobre las técnicas de producción de sal", pp. 151-162, en Estudios del Hombre, Número 3, Universidad de Guadalajara/ ORSTOM, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Guadalajara.

[7] LECOQ Patrice, 1991, *Sel et archéologie en Bolivie, De quelques problèmes relatifs à l'occupation préhispanique de la cordillère Intersalar (Sud-Ouest bolivien).* Tesis de Doctorado de la Universite de Paris 1, Pantheon Sorbonne, Sciencies Humaines, Centre de Recherche en Archéologie Précolombienne, París.

[8] WELLER Olivier, 1994, "L'exploitation du sel in Irian-Java, Nouvelle-Guinée (Indonésie): esquise d'un modèle ethnoarchéologique", en Le sal Gaulois, Bouilleurs de sel et ateliers de briquetages armoricains à l'Age du Fer, publicada bajo la dirección de Daire Marie-Ivane Chargée de Recherche au C.N.R.S., Editor Centre Regional d'Archéologie d'Alet, Saint-Malo.

[9] DE MENDIZABAL Miguel Othón, 1928, *La Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México,* Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, México D.F. pp. 113-118.

de moneda menuda para todas las cosas menudas que se compren entre los naturales".

Con esta base se puede afirmar que la actual costumbre de utilizar la sal como una especie de moneda de cambio en la Costa Chica de Guerrero es una sobrevivencia de estas viejas tradiciones; aunque en el caso que voy a presentar la sal sea algo más que moneda menuda, porque se puede "comprar" desde un plato de comida y un refresco hasta un ventilador o un par de aretes de oro.

El trabajo de Mendizabal[10] examina también el aspecto ideológico de la sal, presente en los mitos y en los cultos que se hacían para reverenciar a las divinidades de la sal y el chile, que eran los principales estimulantes de esa época. Los mexicanos, nos dice, tenían un mito relativo a la sal: "al séptimo mes lo llamaban tecuilhuitontli. En éste se hacían fiestas y sacrificios a la diosa de la sal que llamaban Vixtocivatl, era la diosa de los que hacen sal, decían que era hermana de los dioses de la lluvia, y que por cierta desgracia que hubo entre ellos y ella, la persiguieron y desterraron a las aguas saladas, y allí inventó la sal, de la manera que ahora se hace en tinajas, y con amontonar la tierra salada, y por esta invención la honraban y adoraban los que trataban en sal".

[10] Op. Cit. pp. 201-207.

Mendizabal[11] continúa diciendo que, este mes, según Clavijero, empezaba el 26 de junio coincidiendo con una pleamar que llena las lagunas naturales en donde se forman las salinas de Tehuantepec, sin duda la misma que da origen a las demás salinas de la costa sur del Océano Pacífico. En esta gran solemnidad la diosa era representada por una mujer, a la que sacrificaban adornada "con insignias de mazorcas de maíz" después de haber bailado y cantado durante diez días, en compañía de las mujeres que hacían sal, viejas, mozas y muchachas. Cabe señalar que era una divinidad femenina y que además, según el autor, eran mujeres las que producían la sal; aunque ahora en Guerrero trabajan varones y mujeres, parece que es de los pocos lugares donde las mujeres están integradas directamente a la producción, para el caso de México.

Pero no sólo los salineros eran devotos de esta importante divinidad: "los mercaderes hacían una fiesta a la diosa de la sal, no todos juntos, sino los de cada provincia por su parte, para lo cual procuraban esclavos por sacrificar". Las clases privilegiadas también rendían su agradecimiento por haberles dado un poderoso recurso de dominación política. En la actualidad no existe en la Costa Chica ningún mito de la producción de sal, es probable que éstos se hayan perdido porque la zona fue casi totalmente despoblada y sus nuevos moradores, que venían de diversas áreas culturales africanas

[11] Op. Cit. pp. 201-207.

no los retomaron en el proceso de mestizaje cultural del que formaron parte. En las Salinas de Carolina se hace una fiesta de los salineros que coincide con el 3 de mayo, día de la Santa Cruz.

Por otro lado, aunque Mendizabal[12] asegura que es difícil calcular el monto global de la producción de sal en la época prehispánica, dice que se puede afirmar que fue menor al del período colonial incluso a la del siglo XVI; ya que con la llegada de los españoles surgieron otras necesidades que incrementaron la demanda. Si bien, una parte se utilizaba en el beneficio de la plata, también aparecieron nuevas necesidades creadas por los cambios en la tecnología y las nuevas industrias como, por ejemplo, sal para las curtidurías, las salazones y demás manufacturas, así como por la introducción del ganado vacuno.

A su llegada, los conquistadores aplicaron cuestionarios en todos los territorios dominados; una de las preguntas era: "si ay salinas en el dicho pueblo, o cerca del o de donde se proveen de sal" Las respuestas se encuentran en la Real Academia de Historia de Madrid, en el Archivo de Indias de Sevilla y algunas en poder de particulares. El conjunto de las interrogaciones que se hacían no tenía precisamente un interés etnográfico, sino que estaba en relación con la búsqueda

[12] Op. Cit. pp. 191.

ansiosa de riquezas minerales, siendo la plata una de las más importantes en México.

Para el beneficio de este mineral se requerían grandes cantidades de azogue y cloruro de sodio, por lo que era necesario conocer los lugares donde producían sal y los detalles de la propiedad y producción, mismos que más tarde fueron objeto de complejas reglamentaciones por parte de la corona.

Otra de las investigaciones que constituye un profundo y valioso trabajo de historia económica, es la de Ursula Ewald[13], que estudió la industria de la sal a lo largo de cuatro siglos. Parte de la riqueza de este texto está en la amplitud de su cobertura, pues abarca la época pre-hispánica, la colonia, la Independencia y la actualidad. Y cómo en cada una de estas fases fueron variando las formas de producción de sal, la legislación, la producción y la situación de los trabajadores o salineros.

Ewald afirma que en la generalidad de las regiones donde se explotan salinas, se realiza un trabajo estacional, que está asociado con la temporada de secas y lluvias. Pero no es sólo una producción de temporada, sino que se complementa en la mayoría de los casos con la agricultura y, en otros, con la pesca, de manera similar al caso de la Costa Chica de Guerrero. La autora menciona, que en este estado se continúan

[13] EWALD Ursula, 1985 *The mexican salt industry: 1560-1980*, a study in change, New York, Stuttgart.

explotando las salinas de Juluchuca, al sur de Petatlán (Costa Grande) y Las Salinas en el municipio de Copala -uno de los lugares donde desarrollé el presente trabajo-. Toma estas salinas como ejemplo de las empresas temporales y pequeñas. Afirma que la sal que se produce es la llamada de beneficio, es decir, con el sistema de filtro similar a las salinas de Cuyutlán (Colima). Estos detalles técnicos comunes a la explotación en las costas del Pacífico se discutirán en detalle más adelante.

Ewald, en lo que toca a la participación de la mujer en la explotación salinera de México, dice que como fuerza de trabajo ha tenido un uso limitado; que muchas veces trabaja como asistente de los hombres, pero en las tareas más livianas. Aquí valdría la pena comentar que la participación de las mujeres en las salinas de la Costa Chica es muy importante, tanto en la producción como en el comercio de la sal, tema que se tratará en el apartado correspondiente.

El texto sobre la producción y el comercio de sal entre los mayas de Andrews[14], es un estudio de corte arqueológico y etnohistórico que explica la importancia del comercio de la sal en el desarrollo y caída de la civilización maya Clásica, así como en el posterior ascenso de los Estados del período Postclásico, los cuales precedieron la llegada de los españoles. Abarca una parte del período colonial y las luchas

[14] ANDREWS Anthony P., 1983, *Maya salt production and trade*, The University of Arizona Press, Tucson.

entre indígenas y españoles por la monopolización del recurso, debido a la importancia que éste tenía, no sólo en la alimentación y los usos tradicionales, sino, como ya se dijo, a partir de la nueva demanda creada por la explotación de las minas de plata.

Finalmente, cabe mencionar que en México a partir de los años 90, ha resurgido un interés sobre el estudio de la producción, consumo y comercio de la sal desde distintos puntos de vista. Juan Carlos Reyes[15] fue impulsor de dos coloquios, uno en 1994 en Colima, y el otro en 1996 en Mérida, además de coordinador del texto sobre *La sal en México,* y otro en prensa sobre el *Comercio de la sal*. En estos libros logró reunir artículos de investigadores de diversas disciplinas que incluyen la arqueología, la historia, la etnohistoria y la antropología social, para diferentes lugares de la República.

La presentación de las discusiones con relación a la sal, tiene por objeto problematizar este artículo que en la actualidad nos es tan cotidiano y que se encuentra, al parecer, muy accesible, pero que ha tenido gran importancia en la organización de los diversos grupos étnicos y en la constitución de los Estados prehispánicos; así como en la colonia debido a su cercana relación con la explotación de la plata, importante mineral para la corona. Esto se vuelve más relevante, si se piensa no sólo en la inexistencia de la

[15] REYES GARZA Juan Carlos (coordinador), 1995, *La Sal en México*, Universidad de Colima/ CNCA, Colima.

actual red de caminos y carreteras y la fuerza los automotores; sino en su transportación inicial con el empleo de la fuerza humana y, posteriormente, en las grandes recuas de los arrieros.

Sobre esta base, voy a presentar algunos trabajos que desde la antropología han tomado a la sal, como un factor que delimita el o los grupos con los que se hace la investigación, y que tiene una presencia muy importante dentro de su ideología y cultura, como se verá más adelante.

1.2. La cultura de la sal

Como se pudo apreciar en el apartado anterior, los acercamientos al estudio de la sal y de sus grupos productores han sido abordados desde perspectivas muy diversas. Algunos enfatizan en el aspecto técnico, la descripción de los procesos productivos o el comercio, pero la mayoría de las veces lo hacen desde las perspectivas de la historia económica o la arqueología.

De los autores que se han aproximado desde facetas más antropológicas y con grupos étnicos concretos, me gustaría incluir un comentario sobre los trabajos de Varesse[16] y Godelier[17]. El primero hace una extensa etnografía histórica

[16] VARESSE Stefano, 1973, *La sal de los cerros, Una aproximación al mundo campa*, Ed. Retablo de Papel, 2ç ed., Lima.

[17] GODELIER Maurice, *La producción de grandes hombres, Poder y dominación masculina entre los baruya de Nueva Guinea*, Ed. Akal, 1986, Madrid.

sobre el grupo campa de la amazonia peruana y sus acciones de resistencia y adaptación, desde el inicio del contacto con los conquistadores hispanos. Expone la manera de cómo su identidad étnica, su conciencia de grupo poseedor de una cultura propia, ha sido constantemente amenazada durante los cuatro últimos siglos de relación con la sociedad colonial, al principio, y la sociedad nacional después. En el territorio campa se encuentra el Cerro de la Sal (gema) del que se abastecen los diferentes grupos de campas; esta montaña, afirma Varesse, tenía y aún tiene un fuerte simbolismo en la cultura campa. Por esta razón, las acciones coloniales apuntadas a conquistar a estos grupos, partían del supuesto que si podían tomar este cerro sería probable que lograran su objetivo, porque esta etnia estuvo en constante sublevación desde que se intentaron acercamientos con ella, especialmente a lo largo del siglo XVII. La resistencia de los campa ha sido admirable y fue alrededor del Cerro de la Sal que la centran históricamente.

Para los campas actuales, la sal continúa jugando un papel importante como "moneda tradicional", es decir, que por medio del intercambio de dones pueden acceder a bienes significativos y necesarios para su vida cotidiana. De manera similar en Guerrero, a partir de la sal, es posible adquirir una variedad de productos que son vitales para su reproducción no sólo biológica, sino también cultural; aspecto del que en

el capítulo correspondiente al comercio, se presentará una amplia explicación sobre los modelos de trueque.

El trabajo de Godelier muestra el análisis de la sociedad baruya de Nueva Guinea, que es un grupo marcado por la ausencia de un modelo de Estado y de clases sociales, lo cual no implica la ausencia de desigualdades. En este caso, son los hombres quienes gobiernan y dirigen la sociedad, pero no sin las mujeres, sino en contra de ellas, afirma el autor. A pesar de ser una sociedad sin clases, presenta una acentuada desigualdad entre los sexos, con una marcada subordinación, opresión y explotación sobre las mujeres.

La sociedad baruya, sostiene Godelier, es altamente jerarquizada, las diferencias en su interior no sólo tienen que ver con la supuesta inferioridad de las mujeres, sino también con una sofisticada separación entre los hombres para lograr alcanzar el estatus de "Grandes Hombres".

Un factor importante que contribuye a señalar estas líneas divisorias entre los varones y con las mujeres, es el conocimiento de las complejas técnicas para la producción de sal. Ésta es una actividad reservada sólo para algunos hombres y a las mujeres les está absolutamente vedado el conocimiento de la tecnología de la sal.

Tomando como base la producción de ésta, si se compara a la sociedad baruya marcadamente diferenciada, en relación con los grupos domésticos de la Costa Chica, donde la producción de

sal es una actividad colectiva del conjunto de los integrantes de la unidad doméstica, encontramos dos modelos organizativos muy diferentes.

Entre los baruya, el fabricante de sal o Tsaimaye, era una persona considerada con cierta distinción, porque contribuía a la fama de reconocimiento regional de la tribu en su conjunto y también desempeñaba un importante papel en las redes de comercio regional, entre las tribus productoras de artículos necesarios para que cada grupo pudiera sobrevivir. Además de esto, cada especialista en producir sal contagia con el apoyo de su grupo familiar, en el que se incluía a las mujeres, aunque sólo para el cultivo de la caña a partir de la que ellos posteriormente producirían la sal. La segunda parte del proceso se hacía de manera individual o se contaba con el apoyo de un aprendiz joven, que podía ser su hijo, un sobrino lejano o vecino, quien habría solicitado especialmente ser iniciado en este conocimiento. Las operaciones clave eran guardadas como un secreto entre aquellos que compartían la técnica de la producción de sal.

En el caso de Guerrero, potencialmente cualquier persona de los barrios productores de sal o incluso de los lugares vecinos, puede realizar esta actividad. En el supuesto de que no haya antecedentes familiares de trabajo salinero, sería imposible que algún familiar o conocido se pudiera negar a explicar cómo se construye la salina y se produce la sal. No

existe ningún secreto en el conocimiento de la tecnología reservado a un género, o a algún individuo determinado, que permita marcar una diferencia a partir de éste.

Se puede afirmar que, por lo menos en lo que se refiere al acceso que se tiene en ambas culturas a los conocimientos, la primera es marcadamente desigual y diferenciada, siendo la segunda mucho más democrática y pareja. Otro factor significativo considerado por Godelier, en el análisis de la sociedad baruya, es la forma de analizar la división del trabajo, no como un punto de partida, sino como un punto de llegada. El autor considera que es necesario entender las razones por las cuales las mujeres aceptan que no son capaces de producir sus propias herramientas -por ejemplo- para el trabajo agrícola, y por tanto depender de la superioridad masculina que les permite acceder a los medios de producción reafirmando su dependencia.

Si se coteja este modelo con la división de trabajo en el interior de los grupos de la Costa Chica, donde también existe una división social y cultural del trabajo, se puede constatar que algunas tareas son consideradas femeninas y otras masculinas; pero cuando se pregunta sobre las razones de ésta marcación, ésta no implica una aceptación de inferioridad o sumisión por cualquiera de los dos sexos, sino el reconocimiento de la diferencia. Por ejemplo, las mujeres afirman que ellas pueden pescar - y de hecho lo hacen

eventualmente-, pero que ese trabajo les corresponde a los señores. Algo parecido sucede con los varones en lo referente a las tareas domésticas, ellos dicen que sí pueden cocinar o calentarse la comida, pero que son ellas las que se encargan de esas tareas. Volveré a esta discusión en el capítulo correspondiente.

La amplia participación de las mujeres en las distintas fases de la producción y el comercio de la sal, para el caso de la Costa Chica, a diferencia, incluso, del resto de los grupos productores en México, podría tener relación con el hecho de que estos grupos son mestizos con marcada presencia afroamericana y también con el considerable estatus social de las mujeres dentro de sus grupos domésticos. Todo eso está marcado, como lo afirma Godelier, por la ideología de cada grupo social. En el caso de los baruya, las mujeres, desde el punto de vista del autor, tienen ya internalizada la dominación. Siguiendo este mismo raciocinio, para los grupos domésticos de la Costa Chica los modelos ideológicos ideales de lo que una mujer y un hombre son, al parecer, muy diferentes a estos grupos de Nueva Guinea, aunque tampoco hay que olvidar que el autor de la investigación de los baruya es hombre. Es muy probable que existan otras formas de resistencia y poder femeninas, además de las que el autor describe; así como los hombres le confiaron sus grandes secretos en relación con el sustento mágico de su poder, las

mujeres no tenían razón alguna para hablar de estos temas con él.

1.3. Los grupos domésticos

Existe una larga tradición de debate en los estudios de familia, parentesco y hogares, muchos de ellos basados todavía en las tan cuestionadas dicotomías naturaleza/ cultura y público/ privado. La compilación de Collier y Yanagisako[18], reúne un importante conjunto de textos que argumentan sobre nuevas maneras de acercamiento, asumiendo que hombres y mujeres son diferentes. La diferencia biológica específica a la función reproductiva, que en nuestra cultura se define como la base de la diferencia entre hombres y mujeres, es utilizada en otras sociedades para la constitución de diversas categorías de masculino/ femenino. Es decir, se asume que estas diferencias son construcciones culturalmente definidas y no, como se aceptaban antes: predeterminadas por lo biológico o natural. Es en este sentido que voy a argumentar en esta investigación las diferencias entre ambos géneros.

Otro análisis de Yanagisako[19] nos advierte que el uso de palabras como "familia" y "hogar" en un contexto determinado, debería ser similar al de matrimonio y parentesco, útiles como

[18] COLLIER Jane Fishburne y Silvia Junko YANAGISAKO (editoras), 1987, *Gender and kindship, Essays toward a unified analysis,* Stanford University Press, Stanford California.

[19] YANAGISAKO Silvia Junko, 1979, "Family and household: the analysis of domestic groups" Annual Review of Anthropology, 8: 161-205. pp. 200

afirmaciones descriptivas, pero poco fructíferas como herramientas de análisis y comparación, debido a que en cada una de las comunidades en las que se desarrollan las investigaciones presentan matices múltiples y diversos, lo que imposibilita hacer cruces culturales comparativos.

Por ello, para entender mejor la organización social, económica y cultural de la Costa Chica de Guerrero, tomé al grupo o unidad doméstica como base de análisis, porque considero más adecuado un acercamiento que, sin descuidar el aspecto regional, aterrice en estas unidades asentadas en los barrios.

Cabe aclarar que entiendo a los grupos domésticos como entes dinámicos a lo largo del tiempo y ubicados en un espacio determinado; por esta razón considero que no es posible hacer clasificaciones de modelos de familia como nuclear o extensa. Creo que sólo se puede hablar de tendencias para el momento en que se desarrolla o desarrolló la investigación. Incluso a lo largo de su duración, la composición de los grupos domésticos con los que trabajé fue variando en su estructura y número de integrantes, creando algunas veces unos nuevos, o en otras asimilándose a los ya existentes.

La propuesta de Lazos y Godínez[20] consiste en diferenciar, por un lado, el concepto de familia, definida por relaciones de

[20] LAZOS CHAVERO Elena y Lourdes GODÍNEZ GUEVARA, 1996, La familia como estructura productiva en el inicio de la ganadería en tierras campesinas del sur de Veracruz, en Estudiar a la familia, comprender a la sociedad, Premio 1995 de Investigación sobre las familias y los fenómenos sociales emergentes en México, DIF, Colección Familias, Género y sociedad, México D.F.

parentesco establecidas entre sus miembros por nacimiento, adopción y matrimonio, sin tomar en cuenta si viven o no en la misma casa y si contribuyen con las tareas domésticas y productivas. Y, por otra parte, tomar a la unidad doméstica u hogar, en el que existe una distinción básica que tiene que ver con la distribución de las actividades de producción y consumo, separada del estricto hecho del parentesco y la vivienda compartida. Este concepto es mucho más dinámico y se acerca más a la actual composición de los grupos domésticos de la Costa Chica, donde hay un gran movimiento migratorio regional y, algunas veces, nacional o internacional de cualquiera de los integrantes de la unidad doméstica. Este constante ir y venir de algunos de los miembros del grupo doméstico está en relación directa con la estacionalidad de la producción de sal y las actividades complementarias a ésta, por lo tanto sería muy difícil proponer un modelo estático y cerrado para una realidad como la que voy a presentar.

Cabe señalar que la investigación de Carmen Diana Deere[21],sobre familia y relaciones de clase entre el campesinado y los terratenientes en la sierra norte del Perú, es una buena combinación de cómo los aspectos regionales influyen en los dos tipos de unidades domésticas que ella analiza: por un lado, el más campesino y, por el otro, aquel que mantuvo

[21] DEERE Carmen Diana, 1992, Familia y relaciones de clase, El campesinado y los terratenientes en la sierra norte del Perú, 1900-1980, Ed. IEP., Lima.

relación directa con alguna hacienda. La autora explica los efectos de la reforma agraria, tomando como antecedentes las formas organizativas propias de ambos grupos familiares. Dependiendo del modelo previo al que estaban adscritos, se forjaron mejores o peores condiciones de vida no sólo para las mujeres de cada uno de estos modelos de unidades domésticas, sino también para el conjunto de sus integrantes. Este análisis toma como base la conformación histórica previa y sobre éste apoya las explicaciones de la situación actual de los grupos domésticos, los que entiende como un proceso en constante movimiento.

Éste es para mí un punto de partida común con Deere. Es decir, un acercamiento a los grupos domésticos de la Costa Chica, asumiendo su continua transformación, misma que puede ser evidente con un marcado cambio en un momento determinado, o bien presentarse como adecuaciones y modificaciones muy leves y hasta imperceptibles durante un lapso determinado.

En el trabajo de Lazos y Godínez[22] se argumenta cómo las formas organizativas de los grupos domésticos de origen indígena y mestizo, conllevan diferentes formas de manejo y organización de los recursos económicos y ecológicos tanto en el interior de las familias, como en la producción y en el ámbito comunal.

Las autoras analizan las unidades domésticas no encerradas en sí mismas ni en sus propias comunidades, sino también en

[22] LAZOS CHAVERO Elena y GODÍNEZ GUEVARA Lourdes, Op. Cit.

relación con la región y toda la economía externa; por esta razón considero pertinente retomar esta definición de grupo doméstico, es decir, proponer el análisis de los mismos no como entes aislados, sino más bien como un conjunto o red de procesos, que es lo que presentaré para los productores de sal en Guerrero.

1.4. La cultura como propuesta metodológica

En la presente investigación se propone un acercamiento a grupos con formas sociales, económicas y culturales propias, que producen y se reproducen dentro del modelo capitalista mexicano. Éstos han sido denominados genéricamente productores simples de mercancías, pero creo que habría que profundizar en un aspecto importante que es la cultura y sobre esta discusión avanzar en la ubicación más global del conjunto con el que trabajé: los grupos domésticos afromestizos productores de sal en la Costa Chica de Guerrero.

La afirmación de Bonfil Batalla[23] con relación a que el cambio constante es la manera de ser de todas las culturas, nos lleva a aceptar que todas ellas son modernas, de lo contrario no hubieran sobrevivido a lo largo de la historia. Lo que ha sucedido es que unas culturas han actualizado su manera de imponerse a otras, y éstas han hecho lo propio con sus

[23] BONFIL BATALLA Guillermo, 1993, "Por la diversidad del Futuro", en *Hacia nuevos modelos de relaciones interculturales*, BONFIL BATALLA, Guillermo (compilador), Colección Pensar la cultura, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México D. F., pp. 222-234.

respuestas. Esto, a su vez, cuestiona la aceptación de que las llamadas culturas tradicionales son atrasadas, no modernas, estáticas, porque nos llevaría a aceptar un punto de partida errado para medir el desarrollo. Esto implicaría la afirmación y aceptación de que existe un sólo y único modelo cultural de desarrollo lineal.

Con esta crítica que acertadamente hace Bonfil, coincide Gilberto Giménez[24] cuando afirma que en la actualidad la cultura occidental y sus reglas culturales, organizativas y de medición de modernidad y desarrollo son, se puede decir, las únicas válidas, negando a ultranza otras opciones de desarrollo cultural.

Bonfil[25] y Giménez[26] presentan, para argumentar en favor de la existencia de la diversidad y la pluralidad cultural, varios casos de grupos indígenas: los zapoteco-juchitecos, los yaquis y los mixes de Oaxaca, como ejemplos de formas alternativas de desarrollo y procesamiento de la actual tecnología y los modelos occidentales difundidos por los medios. A esta enumeración le podríamos sumar también el caso de los nahuas del alto Balsas con los que trabajó Good E.[27] y otros más, no sólo de México.

MIGUEL DE CERVANTES

[24] GIMÉNEZ Gilberto, 1994, "Comunidades primordiales y modernización", en *Modernización e identidades sociales*, GIMÉNEZ, Gilberto y POZAS H. Ricardo (Coordinadores), Colección Pensamiento Social, Ed. Instituto de Investigaciones Sociales e Instituto Francés de América Latina, UNAM, México D.F. pp. 151-183.

[25] Op. Cit. pp. 229-231

[26] GIMÉNEZ Gilberto, Op. Cit. pp. 151-183.

[27] Good Eshelman, Catharine, op. cit.

Cada grupo arriba mencionado es capaz de encauzar la información y tecnología modernas y occidentales para procesarlas y asimilarlas con un sentido significante único y particular que les proporciona su pertenencia a una "matriz cultural" común desde su identidad étnica.

Bonfil y Giménez, cada quien desde su perspectiva sostienen que existe un factor de identidad étnica correspondiente a una "matriz cultural" portadora de "emblemas de contraste" que sirven para marcar límites, y también para que cada cultura pueda incorporar elementos nuevos, ajenos a su propia matriz cultural, con un sistema de significados único y particular.

En este conjunto de grupos denominados por Gilberto Giménez comunalidades primordiales, se incluyen a los grupos étnicos que tenazmente se mantienen y hasta se expanden -como lo afirma el autor-, aunque yo creo que también habría que tomar en cuenta a algunos de los denominados mestizos: campesinos, artesanos y pescadores en pequeña escala, entre los que estaría el grupo afromestizo de la Costa Chica de Guerrero.

Considero que estos grupos salineros no están contrapuestos o aislados del sistema capitalista, sino que procesan el bombardeo de información y de ofertas de consumo tecnológico y cultural a través de una matriz que les es propia y que los provee de lógicas culturales de lectura, decodificación y actuación propios.

Éstos no son sucesos aislados y exclusivos para México; el propio Giménez cita el caso del movimiento flamenco, y Bonfil hace lo propio con el resurgimiento de las identidades étnicas en Europa. Un proceso similar y no precisamente para un contexto rural proponen Adams y Valdivia[28] para Perú, al analizar los razonamientos de los migrantes de origen andino que llegan a Lima y deciden crear sus microempresas. Los campesinos andinos son portadores de una cultura que "maneja un conjunto de conocimientos y experiencias que están presentes en la memoria de los campesinos migrantes, trasladados a contextos urbanos". No es que lleguen a la gran ciudad y busquen reproducir los modelos más o menos colectivos en los que se socializaron en sus comunidades de origen, sino que los rasgos de su experiencia cultural andina son los que marcan su forma de organizar y crear las pequeñas empresas a través de lazos de parentesco y paisanaje.

De nuevo, coinciden estos autores en que es la *matriz cultural* -en este caso andina- lo que les permite desarrollar y manejar una serie de estrategias empresariales exitosas en un contexto cultural absolutamente diferente, extraño y muchas veces hostil.

Quiero insistir en que estas matrices que conforman las variadas identidades culturales pueden tener orígenes muy diversos, y por ello crean también una amplia gama de

[28] ADAMS Norma y Néstor VALDIVIA, 1994, *Los otros empresarios, Ética de migrantes y formación de empresas en Lima,* Col. Mínima I.E.P., 2ª. Ed. Lima.

respuestas frente al avasallador modelo occidental, que se autopresenta como el único con validez universal.

Por todas estas razones, considero que los grupos domésticos afromestizos de la Costa Chica de Guerrero poseen una identidad cultural propia que eventualmente ellos mismos definen como "costeña" y de la que difícilmente se podría enumerar una lista de características porque se encuentra en movimiento constante. A lo largo de este trabajo voy a presentar las diversas maneras de organización social del trabajo, las unidades domésticas y las festividades, que en conjunto coadyuvan a la comprensión de las lógicas de estos grupos y las tendencias de sus modelos culturales. En el caso de la Costa Chica, la base, es decir la matriz cultural, tendría sustento en la vieja mezcla de tradiciones indígena, africana e hispana, que originó la cultura mestiza particular de esta región, que se encuentra en continua variación.

Cabe mencionar que las comunalidades primordiales tienen presencia y se reproducen dentro del modelo capitalista, además conocen en parte su funcionamiento, lo cual facilita su movimiento. En ninguno de los casos mencionados me refiero a simples estrategias de sobrevivencia. Creo que su presencia, permanencia y obvia reproducción, es algo mucho más complejo que está fuertemente relacionado con la matriz cultural que sustenta sus normas sociales y económicas, mismas que van creando recreando, o manteniendo, sin que esto signifique que

están en relación antagónica con la reproducción y la tendencia a la globalización del gran sistema.

Por ello, más que una propuesta excluyente entre economía y cultura, aquí planteo una explicación que sin descuidar el aspecto económico de este proceso cultural y productivo anual, sea capaz de dilucidar lo que aparentemente se podría asumir como antieconómico si solamente se evalúan las relaciones ingresos/ egresos y la producción/ productividad.

Me interesa definir la lógica cultural que maneja o determina diversas decisiones en las que están cruzados no sólo los factores económicos puros. Esta lógica está en razón a factores más complejos que las estrictas cuentas de "cuánto produje, cuánto me costó, tanto es el precio, tanto es la ganancia". Los cálculos en este caso se encuentran fuertemente influidos por factores que se explican en las costumbres, las redes de reciprocidad, los compromisos y otros, que son hechos que se pueden precisar como culturales.

Pero mi interés tiene que ver con la profundización de los estudios sobre los modelos económicos y sus correspondientes culturales que previamente habían enfatizado, -sobre todo- en los procesos de trabajo (campesinos y artesanales) como típicos del capitalismo y la manera en que éste se apropia de su excedente en el momento de su valorización en el mercado.

La tendencia hacia la especialización dentro de las ciencias en general y de la Antropología en particular, ha ido creando

campos fraccionados que estudian la religión, la economía, la cultura, la familia y el parentesco, la artesanía, los aspectos folclóricos y otros. Esto dio origen a que en el estudio de los "otros" se nos presenten los fragmentos de una realidad que es y siempre fue total. Muchas veces esta separación de la realidad se mostraba tan aislada que parecía casi irreal, siendo que los protagonistas de los grupos sociales eran simplemente diferentes a los de los estudiosos y con lógicas o matrices culturales distintas.

A pesar de las diferencias en cuanto a niveles de acercamiento, considero que una propuesta teórica global desde la cultura me será muy efectiva en el esfuerzo por presentar el estudio regional de los grupos domésticos involucrados en un proceso productivo anual que combina dos actividades básicas (producción de sal y pesca) con otras complementarias, como la agricultura, el pequeño comercio y el trabajo asalariado dentro y fuera de la región.

Esta propuesta cultural regional crea una manera particular de identidad que se refleja en formas organizativas, relaciones sociales y económicas propias de la matriz cultural de los grupos afromestizos; por ello propongo abordar la cultura como una actividad humana total.

Quisiera presentar como punto de reflexión la sugerencia de Wolf[29] de repensar el concepto de cultura: "ubicado en la

[29] WOLF Eric R., 1987, *Europa y la gente sin historia*, Ed. F.C.E., México D.F. pp. 467-468.

realidad de una sociedad, con Alineamientos sociales históricamente cambiantes, imperfectamente unidos, múltiples y ramificados". De lo cual se desprende que "nos hallamos con que el concepto de una cultura fija, unitaria y vinculada, debe ceder el paso a un sentimiento de fluidez y permeabilidad de conjuntos culturales". Es decir, el autor propone, la cultura como un proceso en el cual los grupos sociales no sean vistos como portadores estáticos o mecánicos de formas heredadas sino, que de acuerdo con sus vigencias y sus cambiantes realidades, "les dan nuevas evaluaciones o valencias; toman prestadas formas que expresan mejor sus intereses o bien, crean formas totalmente distintas para responder a circunstancias nuevas"[30].

Por otro lado, y esto es muy importante, esta interacción no es autoimpulsada, sino que responde a fuerzas económicas y políticas de un poder mayor; por ello, para la explicación de las formas culturales, se debe tomar en cuenta ese contexto más amplio. Después de estas afirmaciones, Wolf concluye que "una cultura" se aprecia mejor como una serie de procesos que construyen, reconstruyen y desmantelan materiales culturales, en repuesta a determinantes bien identificables.

Se argumentará en este trabajo que el factor determinante de la producción y circulación en el caso de la Costa Chica de Guerrero, es el impresionante manejo cultural que se hace de

[30] Op. Cit. pp. 467-468.

los escasos recursos económicos de la zona mediante relaciones sociales en sumo complejas, mismas que se irradian también a lo largo de esta región, y hacia tierras más alejadas, por medio del cultivo de redes colectivas características y muy diversas, que van desde el intercambio o trueque y la comercialización, así como la socialización festiva en las bodas y las muertes.

Es obvio que este manejo cultural no es una herencia que se ha mantenido desde la época prehispánica o que los migrantes de origen africano la trajeran como una importación exótica y que encontraran el campo fértil donde desarrollarla y mantenerla. La forma en que estos grupos enfrentan su realidad en la actualidad es diferente a la que encararon en etapas históricas previas en las que estuvieron sometidos a presiones distintas a las actuales.

Mi argumento está orientado, más bien, en relación con las adecuaciones que han hecho y hacen diariamente de lo que sería su matriz cultural básica, frente a las cada vez mayores agresiones del sistema capitalista en su afán expansivo de imposición por sobre todo.

Existen muchos antecedentes de investigaciones sobre diversos grupos, que proponen ir más allá de lo económico y las mediciones exactas, pero no siempre explican toda la problemática en diferentes áreas culturales. Para ampliar mi

discusión, voy a presentar algunos comentarios sobre trabajos que tengan esta orientación.

Recharte[31] examina en su trabajo los procesos de transformación política y social vinculados a la articulación de formas de producción mercantil y de subsistencia entre familias campesinas del distrito de Cuyo Cuyo en la provincia de Sandia, Perú. Éste es un buen ejemplo de análisis de cómo, en términos más globales, se puede analizar la articulación entre lo que este autor define como capitalismo y sociedad periférica. Se trata sostiene Recharte, de demostrar que "la economía y la política en esta sociedad campesina han estado siempre marcadas por la relación dual entre los intereses domésticos y comunales. Las instituciones comunales encuentran nuevas formas de reproducción en el marco de las modalidades de subsistencia mercantiles contemporáneas de Cuyo Cuyo". Es decir, que estudia a una comunidad con altos grados de relación con el mercado no sólo regional y nacional, sino también internacional a través de los precios del oro.

En su trabajo, Recharte[32] critica a los subdesarrollistas, entre ellos a DeJanvry y su afirmación que de manera paralela a la pérdida de las bases económicas tradicionales, los campesinos pierden también su cultura. El autor sostiene que este punto de vista es poco útil si se desea comprender las

[31] RECHARTE BULLARD Jorge, 1990, *Value and economic culture among the peasant gold miners of the Cuyo Cuyo District (Northern Puno, Perú)*, Intercollegiate Study Center Lima c/ o Department of Anthropology. The University of North Carolina Chapel Hill, N.C. 27599-3115.

[32] Op. Cit. pp. 6.

formas específicas (esto bien podría ser la matriz cultural) en las cuales las culturas nativas interpretan los valores económicos capitalistas.

Recharte[33] apunta, por ejemplo, que si bien el 50% de los ingresos campesinos en el sur rural de Perú, provienen de las transacciones del mercado, según Figueroa, este hecho no indica, como se había sugerido, que los campesinos hayan perdido en grado equivalente su distinción cultural, o su capacidad para reproducir las instituciones sociales y culturales que los hacen un grupo bien definido de actores en la historia.

El estudio de Kahn (1980) citado por Recharte[34], maneja también una propuesta similar para la producción agrícola y el trabajo de herrería entre los campesinos indonesios. Muestra cómo el negocio de la pequeña mercancía está guiado por principios relevantes a la reproducción de la sociedad campesina y no por la maximización y las fuerzas de la economía capitalista nacional.

En este mismo sentido expondré el análisis regional de la Costa Chica de Guerrero donde se cruzan, por un lado, la pequeña producción de sal y la pesca en los grupos domésticos -combinada con la eventual explotación de la milpa para sembrar maíz, ajonjolí, jamaica- y el trabajo asalariado. Y, por otro lado, una serie de arreglos y convenciones culturales

[33] Op. Cit. 6-7

[34] Op Cit. pp. 7.

para la organización de la reproducción social de los individuos y las familias, en una compleja red de reciprocidades que van desde el parentesco -real o construido-, tanto en lo local como en lo regional, hasta las relaciones de amistad.

El trabajo en Guerrero, aun en un contexto bastante distinto, trata de ver cómo las pequeñas comunidades/ regiones pueden enfrentar los retos actuales del capitalismo y, sin salir fuera de éste, continuar en movimiento creando, recreando y adecuando sus modelos culturales.

El argumento de Wolf[35] con la misma orientación, al criticar los acercamientos de Wallerstein y Gunder Frank, cuyos objetivos centrales nos dice, "fueron estudiar cómo el centro subyugó a la periferia y no estudiar las reacciones de las micropoblaciones que habitualmente estudian los antropólogos... la periferia tiene que ver con vínculos más amplios que deben ser investigados para poder entender los procesos que se operan en la misma".

De manera similar Roseberry[36] sostiene, que una variación en el precio de un producto en el centro capitalista, va a tener influencia en las regiones periféricas y sobre los pueblos que viven en ellas. Pero de acuerdo con el autor -aquí la diferencia que plantean los antropólogos- es que la percepción

[35] Op. Cit. pp. 38-39.

[36] ROSEBERRY William, 1991, "Los campesinos y el mundo" en *Antropología Económica* PLATTNER Stuart (Editor), Ed. CNCA/ Alianza, México D.F. pp. 154-176.

de esta intervención no puede ser explicada solamente en función del centro capitalista, dejando de lado una considerable cantidad de aspectos importantes relacionados con la propia vida económica, social y cultural de la región o lugar en el que se está investigando.

En el nivel local continua Roseberry[37], existen no sólo campesinos y trabajadores que actúan con lógicas que no corresponden a las del centro - lo cual sería más o menos comprensible-, sino que hay también los mercaderes y pequeños empresarios locales y regionales, que siguen estrategias a veces opuestas a las de los grandes inversionistas extranjeros. Debemos entonces, nos dice, ser muy cuidadosos para mantener una perspectiva antropológica en el interior de una estructura global, y superar las tendencias a los reduccionismos de ambos lados, es decir, a circunscribir todo a una reacción de la periferia frente a una acción del centro o, a intentar explicar todo lo que sucede en la región, comunidad o fábrica sólo en función de sí misma.

Los estudios arriba mencionados comparten la noción de que los grupos definidos como social o económicamente marginales, tienen una percepción autónoma de la historia, la cual está cercanamente relacionada con la operación de sus instituciones y sus dinámicas culturales internas y, se puede decir también,

[37] Op. Cit. pp. 158.

que con sus matrices que modelan los comportamientos colectivos e individuales de los integrantes de estos grupos.

Del debate existente respecto a lo que se llama "situación periférica" presentado por Nugent[38], en torno a cuál es el centro y qué es lo circundante, y en correspondencia a qué factores se hacen estas definiciones, emerge mi interés centrado en las familias que, en la actualidad, se ocupan de producir sal en la Costa Chica del estado de Guerrero, en cuanto que son grupos sociales poseedores de costumbres e ideas que cotidianamente se exponen a diversos factores, tanto internos como externos, y que en esta relación constante se reproducen, cambian y se recrean.

Mi investigación trata de explicar la manera en que los diversos grupos sociales establecen sus relaciones, algunas veces colectivas y, otras, diversas y encontradas. Su experiencia cultural (matriz cultural) varía al entrar en este juego en función de las diferentes situaciones a que van siendo enfrentados. Sin embargo, esto no niega la presencia del modelo capitalista y su búsqueda de hegemonía constante a través de los patrones de producción, circulación y consumo que son transmitidos por diversas instancias, como los medios de comunicación por ejemplo. La cuestión tiene que ver con qué sucede con los grupos sociales que se encuentran en la 'periferia' o 'área marginal'.

[38] NUGENT Stephen, 1988, The "Peripheral Situation", Annual Review of Anthropology, 17: 79-98.

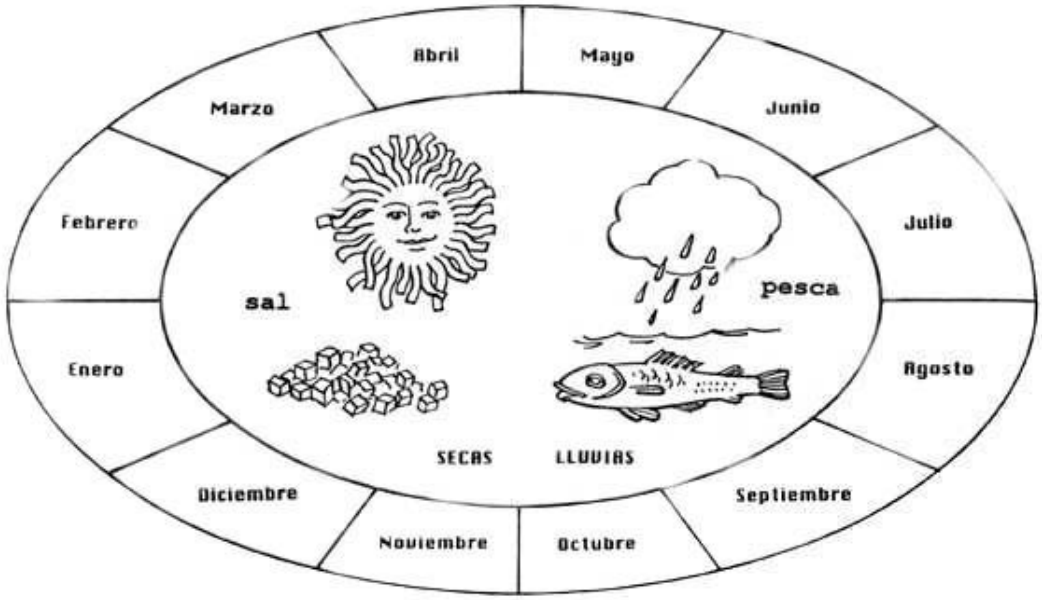
Es pertinente señalar a Wolf[39] respecto a cómo los antropólogos "nos han mostrado... las formas culturales, vistas como 'ordenaciones determinadas' de cosas, conductas e ideas que desempeñan una función demostrable en el manejo de la interacción humana". Lo que es necesario entonces, desde este punto de vista, no es negar este papel, sino entender con precisión el modo en que actúan las formas culturales para equilibrar las relaciones sociales entre poblaciones en particular.

Partiendo de esta afirmación en el plano particular, se trata, pues, de analizar cuál es la problemática en la que se envuelven las unidades domésticas productoras de sal en la Costa Chica de Guerrero.

1.4.1. El proceso cultural

Los grupos domésticos con los que se efectuó esta investigación desarrollan varias actividades a lo largo del año. Éstas mismas permiten su reproducción individual, familiar y social, y por ello no es posible hablar de una actividad económica que autorice clasificarlos como campesinos, pescadores, salineros, asalariados o comerciantes; van pasando y desarrollando estas ocupaciones diversas en función de la época del año, los recursos, los precios, la presión familiar, los compromisos sociales, el medio ambiente y otros. De tal manera que no es posible pensar en una

[39] Op. Cit. pp. 34.


Abril
Mayo
Junio
Julio
Agosto
Septiembre
Octubre
Noviembre
Diciembre
Enero
Febrero
Marzo
sal
pesca
SECAS
LLUVIAS

categoría única que dé cuenta de estos grupos, con una organización tan compleja, como adscritos a una sola o única actividad determinada.

Si bien se puede considerar que la producción de sal y la pesca son los ejes principales, que se alternan en las dos estaciones marcadas por las lluvias y secas (véase la ilustración # 1), éstas pueden cambiar dependiendo de la situación global, es decir, la economía regional y nacional y, obviamente, de los recursos de todos y cada uno de los grupos. Estos productores no son simplemente sujetos económicos aislados, están en estrecha conexión con el resto de la región vía el intercambio y la venta de sus productos: sal/ pescado, así como mediante el pequeño comercio y el eventual intercambio y venta de mano de obra.

La producción de la sal y la pesca son las dos actividades económicas básicas en las que se sustenta o sostiene el resto de las decisiones, pero no están limitadas por un razonamiento estrictamente económico, sino que están teñidas por diversos factores y, entre ellos, de manera preeminente los compromisos para asistir a las bodas o, en el caso de que alguien fallezca, la ayuda que hay que prestar a la familia doliente. En este sentido, por ejemplo, los compromisos sociales pueden ser tan fuertes que influyen en el precio de la sal. Para un

acercamiento a este conjunto de actividades propongo definirlo como proceso productivo estacional anual.

1.4.2. La producción, circulación y consumo

Hacer una presentación separada de lo que podrían ser las etapas de la organización de todo el proceso productivo, asumiéndolo ya sea como un modelo campesino y/o de pequeña producción, sólo es posible como una división metodológica.

Trouillot[40], al analizar el proceso de trabajo campesino, sostiene que uno de sus rasgos básicos -válido también para el caso de los productores de sal y pescado de Guerrero- es el traslape de la unidad de producción con la unidad de consumo, lo cual enfatiza la amplitud de la importancia del grupo doméstico para toda la familia comprometida con este tipo de trabajo.

Otra característica que lo marca, con relación a maneras distintas de organización del trabajo, es la prioridad del trabajo vivo sobre el trabajo incluido en las herramientas, que refuerza también el ya crucial rol del grupo doméstico, aspecto que tiende hacia el refuerzo de la solidaridad entre sus miembros, y resulta similar a lo que sucede en el proceso productivo anual en la Costa Chica de Guerrero.

[40] TROUILLOT Michel-Rolph, 1988, *Peasants and capital, Dominica in the world economy*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, pp. 5.

Un segundo factor, considerado por Trouillot[41], es la importancia crítica de la tierra en las actividades campesinas. Para el caso de Guerrero, durante la temporada seca es fundamental contar con un espacio de terreno donde construir la salina -aunque ésta tenga una temporalidad marcada por el factor ecológico- para poder producir sal. En cuanto a la pesca, se necesita tener acceso a una laguna (cerca de las cuales están asentadas las viviendas) en la que sea posible desarrollarla. Para ambos casos, además de los espacios para llevar a cabo sus tareas, es necesario también el trabajo vivo, que es proporcionado por el conjunto de los miembros del grupo doméstico de acuerdo con sus habilidades, edad y género. De manera complementaria se utilizan algunas herramientas para el trabajo de la sal y los correspondientes aparejos para la pesca.

Si bien los grupos domésticos de la Costa Chica con los que trabajé, difícilmente podrían ser considerados campesinos, esta conceptualización y las demarcaciones que hace Trouillot, me llevan a proponer una definición de los mismos como pequeños productores de mercancías, con rasgos comunes al proceso de trabajo campesino, como se hace notar en los párrafos precedentes. Para poder entender y ubicar mejor a los pequeños productores mercantiles, es necesario hacer una diferencia entre éstos y el concepto de proceso de producción

[41] Op. Cit. pp. 6.

campesino, porque ambos operan en niveles de abstracción diferentes, y no todos los pequeños productores de mercancías son campesinos, ni todos los campesinos son pequeños productores de mercancías.

Es posible que la producción simple de mercancías incluya diferentes procesos de trabajo: como proceso de trabajo artesanal o de pesca, u otro proceso de trabajo agrícola tecnológicamente más avanzado que el campesino. Estas diferencias y semejanzas son las que se encuentran en los productores de sal y pescado de la Costa Chica de Guerrero, las cuales iré presentando a lo largo del texto, así como el proceso cultural en el que están inmersas estas relaciones de trabajo: las relaciones sociales y culturales, que muchas veces tienen tanta fuerza que pueden producir cambios en los procesos de trabajo y valorización.

Una comparación muy esquemática entre pescadores y granjeros como ocurre en el Caribe, según sugiere Trouillot[42], es que la naturaleza material del trabajo envuelto y la percepción de esta materialidad por los propios trabajadores, puede resultar en diferentes divisiones de tareas dentro de la familia y, posiblemente, en nociones distintas de autoridad y diferentes esquemas de socialización. Aunque puede decirse que los pescadores (quienes son productores simples de mercancías) están integrados en el proceso de valorización en términos

[42] Op. Cit. pp. 12.

similares que los campesinos productores de plátanos, la desigualdad de géneros, por ejemplo, toma formas disímbolas en los dos contextos. Las mujeres, en las llamadas villas de pescadores, no participan de la pesca, pero en las áreas productoras de plátanos, intervienen en la producción agrícola. Aunque esta contribución lleva en sí misma la posibilidad de la opresión en el lugar de trabajo (huerto) en formas desconocidas para la esposa del pescador, por otro lado ésta probablemente se sienta o sea tratada como más "dependiente" o pueda intentar obtener dinero en efectivo por medio de otro trabajo, por ejemplo, como costurera. Sería posible considerar tanto al productor de banana como al pescador y la costurera, como pequeños productores de mercancías, pero si estamos conscientes del inmediato e importante impacto del proceso de trabajo en sus vidas, nosotros no debemos acercarnos primero al alto nivel implicado en el concepto de producción simple de mercancías.

En el caso de las familias que trabajan produciendo sal y pescado en la Costa Chica de Guerrero, también existen las diferencias que menciona Trouillot, tanto en el propio proceso de trabajo, como en toda la organización y división de labores hacia el interior de la unidad doméstica. Será la explicación de estas formas organizativas y sus diferencias, sobre las que vamos a tratar, considerando también la autopercepción en el

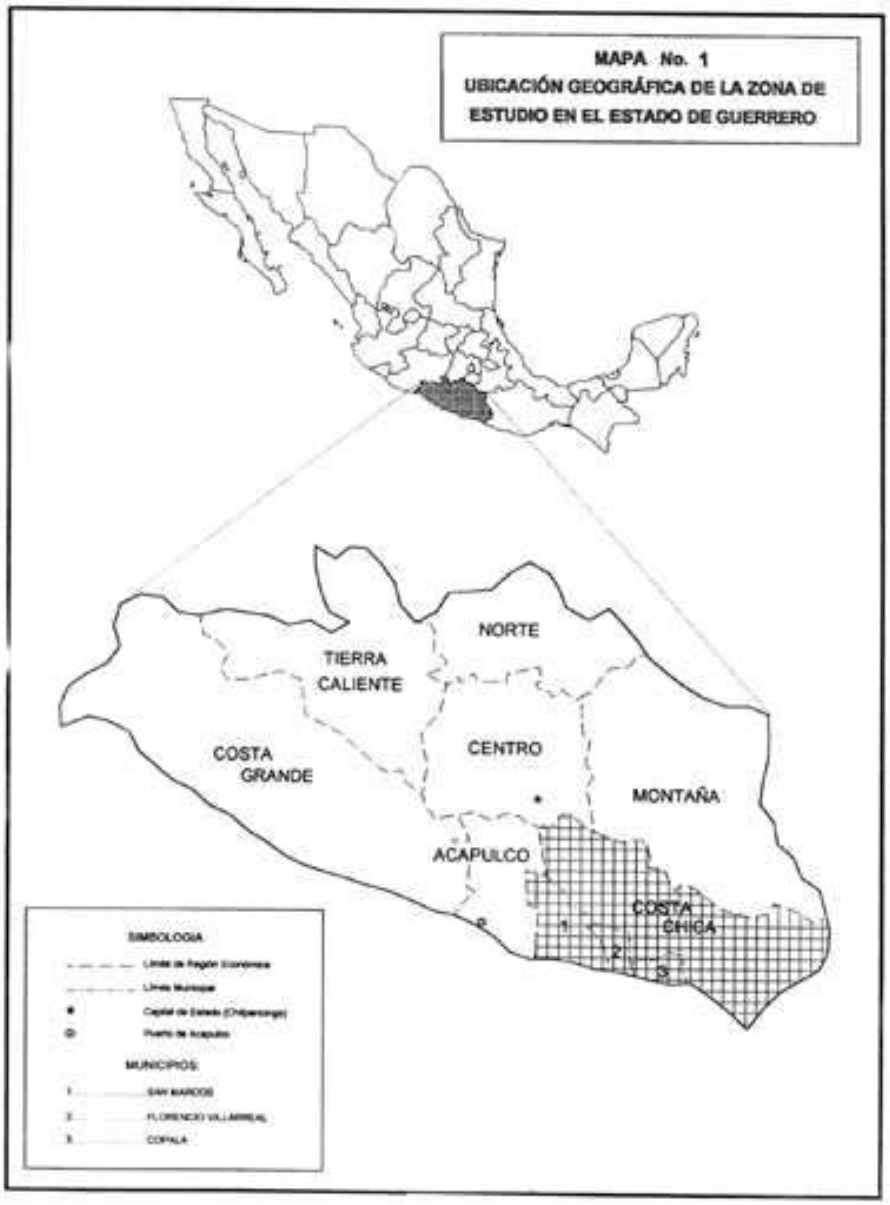
caso de los hombres, mujeres y niños participantes en todo el proceso productivo.

Trouillot insiste en que no podemos asumir que el proceso de trabajo que tipifica al campesinado esté siempre integrado en el proceso de valorización de la misma manera. Esta integración se da a partir de relaciones sociales de producción, por ejemplo, como relación de propiedad, relaciones de trabajo, relaciones de plusvalía y de distribución, que son en sí mismas productos de una particular evolución histórica. Incluso dentro de una sociedad determinada estas relaciones no son preordenadas y unidireccionales, ya que siempre los procesos de subyugación en la economía mundo son históricamente específicos, y es a partir de esta especificidad que se trata de entender y enriquecer la teoría.

Ahora bien, no es cuestión de descuidar estos aspectos más puramente económicos en el caso de las unidades domésticas productoras de sal en la Costa Chica de Guerrero, sino de enfatizar que sus cálculos económicos tienen una lógica distinta marcada por formas culturales que les son propias.

A continuación presentaré un esbozo histórico de la región, que comprenderá datos socioeconómicos globales, información sobre las cabeceras municipales y los barrios, así como de los mercados. Esta descripción conformará el escenario en el que se ubicará el resto de la investigación.

BIBLIOTECA VIRTUAL


MAPA No. 1
UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LA ZONA DE ESTUDIO EN EL ESTADO DE GUERRERO
NORTE
TIERRA CALIENTE
CENTRO
COSTA GRANDE
MONTAÑA
ACAPULCO
COSTA CHICA
SIMBOLOGIA
MUNICIPIOS:
1 SAN MARCOS
2 FLORENCIO VILLARREAL
3 COPALA

CAPÍTULO II: LA REGIÓN

2.1. Érase una vez...

La Costa Chica es una región que desde el punto de vista de la Antropología, ha sido absolutamente descuidada por los investigadores, tal como lo sostiene Danielle Dehouve[1]; con excepción de la valiosa obra de Aguirre Beltrán, publicada el año 1958. Esta omisión se puede explicar, en parte, por lo que el propio Aguirre Beltrán[2] afirma en la introducción del último de sus textos sobre los afroamericanos: *Cuijla, esbozo etnográfico de un pueblo negro.* Allí sostiene que en México, la presencia de un abrumador número de grupos étnicos "fueron y son los que le dan a la cultura nacional su sello y sabor genuinos su perfil distintivo" pero también la creación de la naturaleza mística de lo indio como positivo y lo español como negativo.

Por otro lado, el mismo Aguirre Beltrán, afirma que "en la actualidad no existen en el país grupos verdaderamente negros, (lo cual) permite comprender la tardanza con que el investigador

[1] DEHOUVE Danièle, 1994, Entre el caimán y el jaguar, Los pueblos indios de Guerrero, Colección Historia de los pueblos indígenas de México, Centro de Estudios de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/ Instituto Nacional Indigenista, México D.F., pp. 18.

[2] AGUIRRE BELTRÁN Gonzalo, 1958, Cuijla, esbozo etnográfico de un pueblo negro, F.C.E., México D. F.

mexicano llegó al campo apasionante de los estudios afroamericanistas".

Se puede ahondar esta explicación a partir del análisis de Trouillot[3], quien de manera similar sustenta la ausencia de estudios sobre toda la región del Caribe. Asevera que puede ser considerada como una región "indisciplinada". Desde 1492, con la llegada de Colón, tuvo un desarrollo especial debido a la casi absoluta destrucción de la población indígena y al traslado paralelo de población africana en calidad de esclava, para trabajar en las plantaciones propiedad de europeos, considerados en su momento como las líneas modernas de explotación.

Pero Trouillot[4] profundiza esta afirmación cuando sostiene que el final de la esclavitud en el Caribe, coincide con la separación de las ciencias sociales de la historia y de las leyes. En ese momento, dice, la población caribeña no era lo bastante "occidental" como para interesar a los sociólogos, pero tampoco lo suficientemente "nativa" como para generar la curiosidad entre los antropólogos, razones que impidieron el desarrollo de estudios sobre esta importante área.

Considero que un proceso similar sucedió en México con las investigaciones sobre los grupos afroamericanos, donde el florecimiento de estudios antropológicos -en especial- para los grupos indígenas fue muy marcado, descuidando a la población de

[3] TROUILLOT Michel-Rolph, 1992, "The caribbean region: an open frontier in Antropological theory" en Annual Review, 21: 19-42.

[4] Op. Cit.

origen negro, que no reunía los requisitos de los nativos y, por otro lado, tampoco era occidental.

El caso excepcional de Aguirre Beltrán, se encuentra influenciado por la antropología norteamericana de su momento, e incluso la naturaleza de su estudio etnográfico refleja la búsqueda de los rasgos de la cultura africana en los habitantes de Cuijla. Pero éste fue un interés casi solitario que no perduró y que literalmente se abandonó hasta 1992, año de la conmemoración del "encuentro", donde se vuelven otra vez los ojos a lo que en la Dirección de Culturas Populares se denominó "Nuestra Tercera Raíz, la presencia africana en los pueblos de América", es decir, los grupos en los que se manifiestan rasgos negroides[5].

Dentro de este contexto intelectual se centra el interés de los investigadores en las poblaciones concentradas en las costas del estado de Veracruz en el Golfo de México, y en el Pacífico, en lo que se denomina Costa Chica, en los estados de Guerrero y Oaxaca.

Para entender la problemática y actual conformación de los grupos domésticos productores de sal en la Costa Chica de Guerrero, es necesario presentar algunos apuntes sobre su historia que expliquen de manera sucinta la diversidad étnica de la conformación de esta área, que condujo a un mestizaje peculiar.

[5] MARTÍNEZ MONTIEL Luz Ma. y Juan Carlos REYES G., (editores), 1993, *III Encuentro Nacional de Afromexicanistas*, Ed. Gobierno del Estado de Colima/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colima, México.

MARTÍNEZ MONTIEL, Luz Ma.(Coordinadora), 1994, Presencia africana en México, Ed. CNCA.

Una mirada a los relatos históricos sobre la región nos permitirá un acercamiento más preciso.

2.2. Breve historia de los asentamientos humanos en la región

Yopimes y Tlapanecas

> *Estos yopines y tlapanecas son de los de la comarca de Yopitzinco. Llámanles **yopes** porque su tierra se llama Yopitzinco, y llámanlos también tlapanecas, que quiere decir <hombres almagrados>, porque se embijaban con color; y su ídolo se llama **Tótec Tlatlauhqui Tezcatlipuca,** que quiere decir <ídolo colorado> porque su ropa era colorada y lo mismo vestían sus sacerdotes, y todos los de aquella comarca se embixaban con color. Estos tales son ricos; hablan lengua diferente de la de México, y son los que llaman propiamente **tenime, pinome, chinquime, chochonti,** y a uno solo llaman **pínotl, chínquitl, chochom.***
>
> *A estos tales en general llaman tenime, que quiere decir <gente bárbara>, y son muy inhábiles, incapaces y toscos; y eran peores que los otomies y vivían en tierras estériles y pobres, con grandes necesidades, y en tierras fragosas y ásperas; pero conocen las piedras ricas y sus virtudes*[6].

Introducir algunos antecedentes históricos de la región tiene por objeto ayudar a comprender los procesos actuales, por los que atraviesa la población de la Costa Chica. No se trata de buscar referencias exóticas ni presentar sobrevivencias de rasgos determinados en los grupos autóctonos, o de las viejas culturas africanas que se pudieran mantener hasta la actualidad, sino rastrear los antecedentes que hicieron posible esta mixtura.

Sobre esta base, será más fácil entender a los actuales grupos sociales resultado de esta mezcla, en la que tampoco se puede obviar la presencia de la cultura hispana que en ese momento era la dominante.

[6] SAHAGÚN Fray Bernardino de, 1989, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Tomo 2, Ed. CNCA/ Alianza Editorial, 2ª. Ed. México D. F. pp. 668.

Cabe señalar que actualmente se cuenta con pocos estudios históricos o etnohistóricos tanto para el estado de Guerrero, como totalidad como para regiones específicas, y la Costa Chica no constituye una excepción; por ello cuando se presente la información se enfatizará en aquella que se refiere directa o indirectamente a la zona de interés.

En cuanto a las excavaciones arqueológicas en Guerrero, tal como lo afirman Dehouve[7] y Santos y Álvarez[8], son incipientes. Estos autores sostienen que algunos de los descubrimientos más recientes en diversos sitios, como el caso de Teopantecuantitlán en Copalillo, Acapulco, Xochipala, Mexcala, Tetela del Río, Tepecoacuilco, Cocula, Tlapa y otros lugares más, han hecho notar la presencia de elementos olmecas (típica del sitio de La Venta, ubicado en el oriente de México) entre los años 800 a.C. y 900 d.C. El siguiente período, que comprende del 900 al 900 d.C, muestra la influencia teotihuacana; y el que abarca del 900 al 1,200, la Tolteca.

Aunque la importancia histórica de Acapulco se remonta a períodos muy arcaicos, basta recordar que la cerámica más antigua de Mesoamérica proviene de Puerto Marqués fechada en el año 2,500

MIGUEL DE CERVANTES

[7] Op. Cit. pp. 29-30

[8] SANTOS CARRERA Moisés y Jesús ÁLVAREZ HERNÁNDEZ, s/ f. *Historia de la cuestión agraria mexicana, estado de Guerrero, Épocas prehispánica y colonial*, Centro de Estudios Históricos del Agrarismo Mexicano, Universidad Autónoma de Guerrero, México.

a. de C., según Santos y Álvarez[9], no es un área de grandes excavaciones arqueológicas. De hecho, en la zona de estudio se tiene conocimiento, a través de comunicaciones personales, de zonas prehispánicas, no excavadas y ni siquiera registradas por el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Pero creo que es importante dejar sentada la manera de cómo se consideraba esta región, a la llegada de los conquistadores, cómo fue registrada en esa época desde el punto de vista de los cronistas. Sahagún[10] afirma que sus informantes al ser interrogados sobre las denominaciones de las provincias que existieron antes de la conquista decían: "Las calidades de las provincias 866.- Mexicatlalli. Tierra de los Mexicanos, 867. Totonacatlalli. Tierra de los Totonaca. 868.- Michuacatlalli. Tierra de los Michuacán. 869. Anaoacatlalli. Tierra de los del mar del sur, ***ésta es la que corresponde a lo que en la actualidad se denomina Costa Chica de Guerrero***[11]. 870.- Chichimicatlalli. Tierra de los Chichimecas".

De acuerdo con Ochoa Campos[12] "ya en el primer milenio de la actual era, se habían formado importantes grupos que se asentaban en nuestro territorio (se refiere al actual estado de Guerrero), como los chontales, los matlatzincas, los cuitlatecos, los

[9] Op. Cit. pág. 9

[10] SAHAGÚN Fray Bernardino de, 1938, *De la orden de los frayles menores de la observación, Historia general de las cosas de la Nueva España,* Tomo III Contiene los libros X y XI, Ed. Pedro Robrero, México D.F. pp. 295.

[11] Las negritas son mías.

[12] OCHOA CAMPOS Moisés, 1968, *Breve historia del actual estado de Guerrero,* Ed. Porrúa Hnos. Editores, México D.F., pp. 18-19.

tepoztecos, los tlapanecos, los mixtecos, los yopes, los amuzgos y otros más".

Los datos relativos a este período señalan que, hacia el año 200 a.C. entra en decadencia la cultura olmeca y, siglos después, al principio de la era actual, ingresaron al territorio migraciones de grupos humanos de origen nahua llamados genéricamente chichimecas, que arribaron por el área la Tierra Caliente. Fueron conjuntos bárbaros procedentes de Michoacán, que al tener contacto con las antiguas aldeas, los despojaron de sus tierras estableciéndose en los márgenes del río Balsas, de los lagos, en la Tierra Caliente, así como en las costas del Mar del Sur, hoy Costa Grande y Costa Chica.

Durante el siglo XI la región fue penetrada por pueblos invasores de chichimecas. Estos grupos humanos eran los nahua-toltecas y también los purépechas. Los de origen nahua se establecieron en la región centro procedentes del noroeste del territorio mexicano e hicieron su arribo por la región de Michoacán. Fueron los coixcas, que se establecieron en Zacatula, Atoyac, Costa Grande y en Tlacotepec, así como en buena parte del centro. Otra fracción de esta misma familia nahua realizó su peregrinación por el río Balsas, conquistando la región habitada por los chontales y matlazincas y un segmento de los que hoy es territorio guerrerense y el Estado de México en la zona norte.

Los coixcas aprendieron rápidamente el cultivo de la tierra de los habitantes de los pueblos que sometieron, y se establecieron por la fuerza de las armas en toda la parte central del territorio guerrerense, en la que formaron el señorío de "Coixcatlalpan".

Ochoa Campos[13] afirma que, las principales poblaciones que comprendían este señorío eran las de Taxco, Iguala, Tepecoacuilco, Huitzuco, Tlaxmalac, Cocula, Teloloapan, Tenago, Tlamacazopa, Izcateopan, Acapetlahuaya, Alahuistlán e Izeapuzalco. Pero se prolongaron al sur hacia la costa, absorbiendo también las regiones de Mexcala, Xochipala, Zumpango, Chilpancingo, Tixtla, Chilapa, Tlapa y Acapulco.

Pero si bien esto era lo que sucedía a nivel regional, simultáneamente, en el centro del país, se venía asentando un largo proceso expansivo por parte de la Triple Alianza. De acuerdo con Santos y Álvarez[14], los mexicas llevaron a cabo sus primeras conquistas e incursiones en 1414 y llegaron a Tierra Caliente y la zona norte; durante sus campañas expansionistas sometieron a Yollan y Tepecoacuilco (entre 1428 y 1440) en territorio guerrerense, y es a partir de estas fechas en que las conquistas se intensifican en la región.

Para 1521, de acuerdo con Pavía Guzmán[15], esta región ya estaba dominada por los mexicas, con excepción de la cuenca baja del río

[13] Op. Cit. pp. 12.

[14] Op. Cit. pp. 13-14

[15] PAVÍA GUZMÁN Edgar, 1985, *Provincias guerrerenses en la Costa del Mar del Sur, datos y hechos históricos (Siglos XVI-XVIII),* Ed. Particular, Chilpancingo, pp. 7-13.

Balsas, que era dominio purépecha y una pequeña porción de la *Costa Chica* que era territorio *yopitzinca*. Bajo este dominio político se encontraban gran cantidad de pueblos con una amplia diversidad étnica y lingüística, los cuales representaban una gran riqueza para los grupos dominadores y, en especial, para los mexicas, porque eran pueblos tributarios.

Dehouve[16], al referirse a los yopis, dice que eran agricultores, pero que al parecer no conocían el riego. En el Códice Tudela se los describe de esta manera:

> ***«Estos Yopes son valientes onbres de un arco y flecha, y en tierras ásperas y calientes. Son las mujeres muy blancas y ellos prietos (tachado) morenos. Andan desnudos y las yndias, mientras son doncellas, andan descubiertas todas y después de casadas cubren sus partes con unas palmas, y ellos con cueros de venado. Son grandes cazadores y a los niños, que son ya de siete años arriba, les dan sus padres un arco y flechas y que busquen de comer y si no traen a la noche venado o conejo o aves les azotan o no les dan de correr."***

La misma Dehouve afirma que los señores yopis ejercían justicia de manera muy sencilla y no tenían el monopolio de la caza, al contrario de lo que sí ocurría con el vecino imperio mixteco.

Este grupo fue también conocido por Xipe, divinidad que al parecer se originó en la región yopi-tlapaneca de Guerrero. La ideología acompañaba a la economía, y la religión y las tradiciones viajaban por las rutas del comercio. Aunque, es probable que Xipe tuviera un aspecto diferente en cada región; el culto a este dios penetró en casi todas las regiones de Mesoamérica, probablemente junto con

[16] Op. Cit. pp. 33-36.

las riquezas que llevaban los mercaderes de esta zona, llegando a ser un dios universal, según asienta Durán.

En el recinto sagrado de Tenochtitlán había un templo llamado Yopico, que estaba dedicado a Xipe; los ritos más benignos en su honor eran las ofrendas de los primeros frutos, las ceremonias relacionadas con la siembra y con la lluvia, constituían una súplica a la tierra. Ésta es otra muestra de la fuerza del pueblo yope que, incluso pudo, mediante la inclusión de su dios Xipe en el panteón de los dioses, estar presente en una buena parte de Mesoamérica.

Los mexicas eran enemigos irreconciliables de los yopes, asentados en el territorio llamado Yopiltzingo en las costas del Mar del Sur -actualmente Costa Chica-. Los límites eran, al norte, con el río de Omitlán, al sur con el Océano Pacífico, al oriente con el río Nexpa y al poniente con el río Papagayo.

Los yopes considerados indómitos porque no llegaron a ser conquistados ni sometidos por los guerreros del imperio mexica, prefirieron emigrar a otros lugares dividiéndose en varios grupos. Los que se instalaron en la región de Tlapa fueron los tlapanecos, los chochones se asentaron en territorio oaxaqueño y el grupo de los popolocas se refugió en la región del actual estado de Puebla. Finalmente el señorío de Yopitzingo quedó reducido a los pueblos de Nexpa, Chacalapa y Tezcatlán.

El propio Sahagún distinguía dos clases de tlapanecos: los cohuixca-tlapaneca, que serían nahuas, avecindados en la región

de Tlappan o en sus contornos y, por otra parte, los *yoppine-tlapaneca* (también llamados "yopes"), que corresponderían al grupo que hablaba la lengua tlapaneca, de la cual una parte había caído bajo la dominación mexica cuando éstos conquistaron Tlappan, mientras otros se mantenían independientes constituyendo el señorío de Yopitzingo (nombre que los españoles deformaron convirtiéndolo en "Opelcingos").

Por otro lado el licenciado Miguel F. Ortega nos dice: "el territorio ocupado por los yopes a mediados del siglo XVI, en el hoy estado de Guerrero estaba limitado por el oriente por el río Nexpa o de Ayutla; al sur por el océano Pacífico; al poniente por el río Papagayo, que en aquella época se llamaba Xiquipila o de los yopes y, por el norte el río Omitlan, que es uno de los principales afluentes del mencionado Papagayo; es decir, los yopes vivían en los actuales municipios de San Marcos y Tecoanapa que, en conjunto, tienen 2 mil kilómetros cuadrados de superficie".

Indudablemente los tlapanecos deben haber sido dueños de una cultura muy avanzada; una demostración de ello es la existencia del Códice de Azoyú u Ortega, de origen tlapaneco, que relata sucesos de la región ocurridos durante los años comprendidos entre 1229 y 1565, al mismo tiempo, menciona los tributos que esta zona entregaba a los señoríos de Tenochtitlán.

2.2.1. La conquista española: reacciones y efectos

De acuerdo con la Geografía Histórica de la Nueva España de Gerhard[17], el área de la Costa Chica en la que trabajé, perteneció, a partir del temprano encuentro con el dominio colonial, a dos provincias: Acapulco e Igualapa. El autor sostiene, que en esta región hubo una gran variedad de lenguas, lo que sugiere también una alta pero dispersa densidad de población. Tal vez ésta es una explicación de que la entrada y conquista de los españoles en esta área no fue tan fácil.

Los enfrentamientos:

Fue un pequeño ejército bajo el mando de Gonzalo de Sandoval el que dominó a estos pequeños estados tributarios hacia la primavera de 1523; sin embargo con los yopes no tuvo el mismo éxito. Se tienen noticias posteriores a 1535, de por lo menos tres rebeliones.

El último alzamiento de los yopes -del que se tiene noticia- se dio cuando ya se había consumado la conquista del altiplano y, en las tierras del sur, todo parecía estar en paz. Alrededor del año 1537, en una carta al virrey Antonio de Mendoza en la que se hace mención de los méritos del soldado español Gutiérrez de Badajoz, (Epistolario de la Nueva España, Vol. XV, pp. 22) fechada el 19 de noviembre de 1537, se dice que "después de ganada la dicha provincia de Tepeaca en la ciudad de México, los Yopes que es una provincia bélica se rebeló estando en contra de su majestad, el

[17] Op. Cit. pp. 39-42 y 152-156.

dicho Gutiérrez de Badajoz por mandato del capitán General a su costa y con su gente puede haber seis o siete años poco más o menos fue a la dicha provincia y la conquistó y pacificó y la puso debajo de su majestad conjuntamente con VascoPorcallo que fue capitán de toda la gente..."

Con relación a este mismo levantamiento existe una carta de Alonso de Soto, quien residía en la región próxima al territorio de los yopes, dirigida a Diego Jaramillo de México, en la que daba aviso del alzamiento de los yopes y le pedía que diera aviso a la Real Audiencia para que acudieran en su auxilio. En esta carta sin fecha, pero que corresponde al año 1531 aproximadamente, se dice que "este otro día escribí una carta diciéndole como los yopes estaban alzados y habían muerto dos españoles hoy día de la fecha en la noche vinieron donde estaba un minero de Vasco Porcallo y otro Martín de Irico e hirieron otros muchos mal heridos... nos han mandado decir con un indio esclavo que allá tenían, que no han de dejar español en todo el río ni esclavo tampoco, ni cuantos españoles puedan haber".

El licenciado Miguel Ortega comenta al final de la sustentación que hace de los límites del señorío de Yopitzingo: "antes de concluir quiero anotar que los yopes fueron rebeldes y valientes, pues la región que habitaban fue una de las pocas que no dominaron los mexicanos o aztecas. Prueba de ello es lo que se transcribe tomado del encomendero de Cacahuatepec: cuando les mando decir que por qué hacían tanto mal "*y me respondieron que para que les*

enbiava a dezir nada, que no savia yo que ellos nunca avían querido obdecer ni servir a Motezuma que era el mayor señor de los yndios, que cómo quería que obedeciesen aora a los cristianos, que ellos siempre tuvieron guerras y que en ellas quieren morir y provar quien son..."

"Ahora sólo queda en nuestro recuerdo la firmeza de carácter del pueblo yope, que prefirió morir luchando contra el poderío mexica y posteriormente contra los conquistadores españoles, ante los cuales sucumbieron definitivamente"[18]

El otro ejército: la religión

Como es bien conocido la conquista tuvo dos frentes: uno el de las armas y, el segundo, la evangelización. Para el estado de Guerrero fueron los agustinos los encargados de iniciar esta labor de cristianización. Los frailes Agustín de la Coruña y Gerónimo de San Esteban fueron los primeros en llegar a la región por la zona de Chilapa, el 5 de Octubre de 1533. Estos religiosos que integraban el primer grupo de esta orden, que en número de siete llegaron a la Nueva España el 22 de mayo de 1533 por la playa del actual estado de Veracruz.

Agustín de la Coruña, quien originalmente llevaba el nombre de Agustín de Gormas y Gerónimo de San Esteban, después de permanecer un corto tiempo en México se trasladaron a las tierras del sur

[18] VARIOS AUTORES, 1987, Guerrero. Sur amate de mar y montaña, SEP, Gobierno del Estado, pp. 81

para evangelizar a los indígenas, empezando en Chilapa. Aunque a su llegada sufrieron una persecución bastante grave por parte de los pobladores de estos lugares, que llegaba al extremo de carecer de los alimentos más indispensables, vencieron con su perseverancia de misioneros, logrando inducir paulatinamente al yugo suave del evangelio a aquellos rebeldes moradores.

No sabemos el tamaño y la extensión de las parroquias, aunque no se puede negar la influencia de la religión en la imposición del dominio español. Gerhard, con base en su amplia revisión de fuentes dice que, hacia 1570, la doctrina secular de San Luis Acatlán incluía buena parte del área costera, mientras que otro cura residente en Xocutla (cf. Acapulco) visitaba Ayutla, Tututepec y Suchitonalá. Y aunque en los primeros años trabajaron los agustinos con sede en Tlapa, para 1570 ya se habían fundado otras doctrinas seculares en San Juan Igualapa y Santiago Ometepec.

El exterminio

Es obvio, que la fuerza de las armas que pacificaron toda esta región debió ser muy violenta, misma que aunada al abuso que los encomenderos hicieron de los nativos, logró en esta zona reducir, en los primeros cincuenta años de su "protección", del total de la población original al uno por ciento, es decir casi la habían despoblado. Tal como lo señala Aguirre Beltrán[19], don Alonso de

[19] AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo, op. cit. 36.

Austria, gobernador de Igualapa, en 1582, al hacer la relación del número de cabezas de familias de la provincia de Ayacastla (en la que se incluyó la mayor parte de la Costa Chica) presentó las siguientes cifras:

Pueblo	En 1522	En 1582
Xicayán	6	100
Ayotzinapa	6	100
Ometepec	20	500
Xochixtlahuaca	20,000	200
Tlacuilula	50,000	100
Huehuetlán	10,000	20
Igualapa	10	400
Quatzapotla	10,000	20
Cintla	60	10
Tepetlapa	10	20
Copalitech	12	20

Pueblo	En 1522	En 1582
Xalapa	20	25
Nexpa	12	12
Cuauhtepec	3	30
Tututepec	2	30
Ayutla	10	100
Xochitonala	8	50
Acatlán	3	30
Quauhcoyolichán	1	10
Cuilotla	20	30
Azoyúc	10	200
Quahuitlán	20	10

Según el informe de este gobernador, la población de la provincia de Ayacastla, que en 1522 era de 323,000, había quedado reducida a 1,807 cabezas de familia para el año 1582, es decir, casi fue exterminada en sesenta años.

Tal disminución, como acertadamente lo sostiene el propio Aguirre Beltrán fue un genocidio que no se había logrado revertir hasta el año 1940. Los municipios de Ayutla, Florencio Villarreal, Cautepec, Copala, San Luis Acatlán, Malinaltepec, Azoyú, Igualapa, Cuajinicuilapa, Ometepec, Xochixtlahuaca, Tlacoachixlahuaca, que comprendían la antigua provincia de Ayacastla, censaron tan sólo 84,439 individuos para 1940, lo cual equivalía a la tercera parte de la población que existía antes de la conquista española si

comparamos estos datos con los de don Alonso de Austria, gobernador indígena de ésa región.

Gerhard[20] coincide también con que la población indígena se vio diezmada antes de 1570 y calcula que en ese año había 3,000 indios tributarios. Los censos y cálculos posteriores dan 1,500 para el año 1600 y 1,250 en 1626, año tal vez con la menor población. No es sino a partir del año 1700, que se percibe una reversión de esta tendencia al incrementarse el número a 1,400 tributarios cifra que ascendió el año 1801 a 2,075.

¿Cómo era este territorio en el siglo XVI?

Voy a presentar algunos datos descriptivos de los pueblos que corresponden en la actualidad a la Costa Chica de Guerrero tal como fueron presentados en las Relaciones Geográficas del siglo XVI: Antequera, en la edición de René Acuña, porque ésta es una de las fuentes donde se hace alusión directa a esta zona como productora de sal.

Acuña, al presentar la relación No. 211., que abarca los poblados de: "Xalapa, Cintla y Acatlán, Obispado de Guaxaca, Céspedes, Descripción de toda la Costa del Sur, hacia el poniente, hasta Panamá..." y la reseña inicia así: "En el pueblo de Ihualapa, costa del Mar del Sur de la Nueva España, en primero del día del mes de enero de mil y quinientos y ochenta y dos años, el ilustre señor

[20] Op. Cit. pp. 155.

Antonio de Sedano, alcalde mayor de la provincia de Xalapa, Cintla y Acatlán, por su Majestad, por ante mí, Juan Luis Maldonado, escribano de su juzgado y jurado en forma de derecho, dijo..."

"Declaró, asimismo, ser pueblos marítimos a la costa de la Mar del Sur, destos pueblos y cabeceras los pueblos que se siguen:

...Declaró ser Cintla pueblo marítimo, por estar a una legua de la mar y tener montes y un pequeño río caudaloso, y unas salinas junto al mar, en una laguna pequeña".

Más adelante continúa la relación con la provincia de Ayutla, *"...Preguntado qué guerras traían, dijo que con los indios de Nexpa, que eran mexicanos, y con los indios de Xalapa y con los yopis, que es otra generación de indios, que son todos vecinos, y que siempre peleaban sin razón, por ver quiénes eran más valientes y por ver si los unos a los otros se podían tiranizar..."*

..."Hay otro río de Copalitech, y hay una laguna de Xalapa y Copalitech, con una pesquería. En esta laguna se hace mucha sal y muy buena. En cierto tiempo del año, tómase en esta laguna mucho camarón"[21].

"Tiene otro río más adelante, que entra en la laguna, y otro río más adelante, que llaman Nexpa, que entra en otra laguna de pesquería. En estas lagunas hacen boca a la mar solamente en la fuerza de las aguas y, luego, se cierran todo el año".

"...Puédese tomar en todo esto mucha agua dulce y mucha leña, porque toda la costa es de montes de muchos géneros de maderas para

[21] ACUÑA René, 1984, *Relaciones geográficas del Siglo XVI: Antequera,* Tomo II, Ed. UNAM, México D.F., pp. 279-294.

navíos y otras cosas. Pueden tomar en toda la costa mucha carne, porque hay muchas estancias de ganado mayor, y mucho pescado, porque hay muchas pesquerías en estos ríos y lagunas. Puédese tomar mucha ***sal*** *porque hay* ***salinas;*** *puédese tomar muchos maíces y frutas de la tierra...”*

De esta manera se describía la región, y de hecho ya aparece la producción de sal como una de las ocupaciones importantes de los habitantes, pero es pertinente regresar a lo que sucedió luego de esta crisis no sólo de cambios políticos y religiosos, sino también al hecho de que fue necesaria una reestructuración de una área que había sido casi despoblada.

¿Qué hacer después de la destrucción?

Es importante, como lo señala Trouillot, ver a las sociedades actuales como creaciones humanas donde hubieron fuertes intervenciones externas. Es en esta base que se originaron nuevas series de articulaciones, tanto hacia adentro como hacia afuera.

En este caso, la intervención externa ocasionó el casi exterminio de la población nativa, problema que trataron de resolver los conquistadores con la consecuente importación de esclavos negros para cubrir la demanda de mano de obra. A pesar de que los esclavos africanos llegaron a la Nueva España desde el arribo de los españoles, su flujo se elevó considerablemente a partir de la

gran reducción de la mano de obra indígena como efecto de la conquista, y se acentuó con la epidemia de 1545-1548[22].

Los esclavos que se importaron trabajaban en casi toda la extensión del virreinato de la Nueva España, principalmente en minas e ingenios azucareros. Algunos arribaron a las zonas bajas, poco pobladas, de las inmediaciones de Veracruz y Acapulco, donde aún existen comunidades visiblemente negroides. Aunque los africanos tenían tan poca inmunidad como los indios a las enfermedades del viejo mundo y muchos de ellos murieron por las mismas epidemias, al final del período colonial había probablemente cerca de un millón de individuos con sangre negra (generalmente mezclados con otras razas) dispersos por la Nueva España[23].

Aguirre Beltrán sostiene que los españoles dieron lugar a diversas maneras de explicar y justificar el brutal despoblamiento, no porque les preocupaba mucho la población y la riqueza cultural que destruyeron, sino porque lamentaban esta situación al darse cuenta de que se quedaban sin algo tan importante como lo era la mano de obra indígena. De las argumentaciones esgrimidas por los dominadores destaca la de Cosme de Cangas, quien no sin razón atribuía los altos niveles de mortalidad ocasionados por las epidemias el despoblamiento del territorio. Otra importante

[22] GERHARD, Peter, 1986, *Geografía histórica de la Nueva España 1519-1821*, Instituto de investigaciones Históricas, Instituto de Geografía de la Universidad Nacional Autónoma de México, México D.F. pp. 26.

[23] Op. Cit. pp. 26.

explicación dada por los conquistadores se refería a la mala condición de la tierra, en la que "críanse mal los niños".

En resumen, esta región fue habitada en parte por los aguerridos *yopes,* que durante la época prehispánica no lograron ser sometidos al dominio azteca. Los españoles tampoco logran conquistarlos y someterlos; y no es sino después de múltiples rebeliones, que este grupo fue diezmado provocando que la región quedara casi despoblada. Fueron estas las razones por las que se hizo necesario un proceso de repoblamiento.

Por ejemplo, afirma Gerhard[24], la Villa de San Luis (hoy San Luis Acatlán), fundada a principios de la década de 1520, fue abandonada por sus vecinos españoles después de la rebelión de los yopes de 1530-31. Unos pocos españoles se quedaron y se establecieron en haciendas de ganado y cacao. Para trabajar en estas haciendas se trajeron esclavos negros y mulatos, libres o cimarrones, que se establecieron a lo largo de la costa donde todavía se observan comunidades notoriamente negroides. El censo de 1791 da un total de 235 españoles (personas), 599 mestizos y 5,206 negros y mulatos en la jurisdicción; tierra adentro los asentamientos siguieron siendo predominantemente indios.

Esto se complementó con asentamientos irregulares en zonas poco accesibles, de esclavos que lograban huir de las haciendas azucareras conocidos con el nombre de cimarrones. Hay que tener presente que los contingentes de origen africano llegaron a esta

[24] Op. Cit. pp. 155.

región como parte del grupo del dominador. Aun cuando eran esclavos, éstos eran los encargados de ejercer el poder en representación directa de sus amos españoles, a quienes servían en especial como capataces y vaqueros, actividades desconocidas por la población indígena.

Por otro lado, debido al escaso número de mujeres africanas que fueron traídas a la Nueva España, se dio una mezcla con algunas mujeres indígenas sobrevivientes de los grupos aborígenes.

Producto de este proceso y también del asentamiento de algunos blancos españoles con el objeto de explotar este territorio es que se reacomoda la composición de la población; en este sentido es posible señalar una mayor similitud con el proceso de mestizaje del caso de Dominica estudiado por Trouillot[25].

De esta somera revisión es posible concluir que muchas de las actuales cabeceras municipales son en realidad asentamientos poblacionales relativamente recientes, porque en la parte más cercana a la costa casi no existieron -en el momento de la llegada de los hispanos- asentamientos permanentes, o, por lo menos, no están registrados en las fuentes.

La composición de la población cambió desde su base viéndose enriquecida por un amplio proceso de mestizaje que no se limitó a lo racial, sino que incluyó también lo cultural, lo que en la actualidad todavía es muy notorio.

[25] TROUILLOT, Michel-Rolph, op. cit. 1988 y 1992.

2.2.2. Formas culturales o naturaleza violenta...

La Costa Chica de Guerrero así como la de Oaxaca tenían y conservan todavía, una fama de "*ethos*" violento según Aguirre Beltrán[26], quién fue el primero que hizo trabajo de campo en los años 40 y Véronique Flanet,[27] que hizo lo propio en la década de los setentas. Esta situación en la actualidad parece haberse expandido casi por todo el estado.

Me interesa discutir las afirmaciones de los dos trabajos arriba mencionados que hacen alusión a la violencia como si fuera una parte de la naturaleza de los habitantes de la región. Considero, que este "*ethos*" agresivo tiene más bien una fuerte correlación con las situaciones que se desarrollaron históricamente y continúan hasta la actualidad en estos territorios.

Aguirre Beltrán[28], cuyo trabajo se hizo en Cuajinicuilapa, asevera que los núcleos de negros que pueden ser considerados como tales, derivan principalmente de los esclavos cimarrones que reaccionaron en contra de la esclavitud y se mantuvieron en libertad gracias a la creación de ese ethos violento y agresivo en su cultura, que hizo de sus individuos sujetos temibles.

Flanet,[29] quién realizó una investigación en Jamiltepec (Costa Chica de Oaxaca), maneja argumentos similares a los de Aguirre

[26] AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo op. cit.

[27] FLANET Véronique, 1985, *La madre muerte,* Violencia en México, F.C.E. México D.F.

[28] AGUIRRE BELTRÁN, Gonzalo op. cit. pp. 12.

[29] FLANET Véronique, op. cit. pp. 45.

Beltrán para la región en la que ella trabajó. Al hacer referencia al grupo de afromestizos afirma: "hijos de esclavos fugitivos, los negros que durante toda la colonia tuvieron que defenderse de las persecuciones de los españoles, se han creado un *modus vivendi* al margen de la sociedad, frente a la cual adoptan siempre una actitud de desafío y hostilidad".

Existe, además, otro factor de conflicto, al menos para Flanet[30], quien desarrolló su investigación en un área donde conviven cotidianamente al menos tres grupos étnicos claramente diferenciados: indígenas mixtecos, mestizos y negros. Esto da origen a una situación muy compleja y altamente violenta como la propia autora lo narra: "Mixtecos y mestizos conviven en Jamiltepec, pero los primeros se defienden de los segundos con una fuerza sorda. Los negros son hombres de los mestizos, sus vaqueros, los pistoleros de los ricos. Viven en las tierras bajas y pescan en las lagunas donde se agitan las almas de los indios que llevaron una vida de descarriados, de criminales... El negro que pone su fuerza física al servicio de los ricos deviene la encarnación del mal, que hay que excluir. Por esto, los mixtecos han fijado al negro un lugar en su ética".

Más adelante, continua Flanet[31], "...el mestizo y el mixteco consideran al negro como un criminal nato". Para fundamentar su argumento cita a un mestizo que dice: "El negro mata casi por

[30] FLANET Véronique, op. cit. pp. 81-83.

[31] FLANET Véronique, op. cit. pp. 114.

gusto, por placer, por medio de la copa, a balazos o a machetazos... Nacieron para matar, son agresivos por naturaleza y tienen instinto criminal. No todos, ¡claro!, pero por lo regular, la gente morena es de un carácter muy violento". Más adelante, Flanet continúa afirmando que el negro mata por el mestizo, pero mata también por un amigo con el que vaciará una botella "después" o por un patrón, mediante unos mil pesos más o menos.

Frente a estas posiciones, quisiera proponer una manera diferente de explicar estas afirmaciones de *ethos* o naturaleza violenta que les atribuyen en ambos casos. Por lo menos para la Costa Chica de Guerrero, creo que se pueden buscar explicaciones asumiendo que los grupos humanos y sus culturas son productos históricos y en movimiento.

Tomando como base los argumentos que proporcionó para el caso de Cuajinuicuilapa el propio Aguirre Beltrán, tal vez se pudiera pensar en una explicación de la violencia como un producto cultural de respuesta al proceso de sometimiento y vejación al que fueron sometidos los esclavos, desde su desarraigo forzado hasta los maltratos que recibieron en los lugares donde eran obligados a trabajar. Frente a todo esto, su actuar se explica como una reacción bastante natural.

Pero también hay que tener presente que la sociedad colonial era una sociedad marcadamente diferenciada por castas, aspecto que contribuyó al mantenimiento de todo este sistema. En este modelo de castas, los esclavos africanos muchas veces jugaron un papel de

intermediarios, la mayoría de veces, incondicionales de sus patrones españoles; les servían como capataces o vaqueros en las haciendas donde los indígenas estuvieron obligados a trabajar casi en calidad de esclavos, pero situados en una escala inferior a la de los esclavos de color. En el caso de la Costa Chica de Guerrero, donde la población nativa fue casi exterminada, el surgimiento de conflictos interétnicos fue y sigue siendo menor; los contactos que tuvieron con la escasa población indígena que sobrevivió fue particularmente con las mujeres; con las que se inició un fuerte proceso de mestizaje, presente hasta la actualidad. Creo que fue un caso diferente el proceso de la Costa Chica de Oaxaca, donde los mixtecos sobrevivieron en mayor número al dominio español y entraron en conflicto con el grupo negro, que fue considerado como una casta superior desde la colonia, problema que se reproduce y aún permanece en la actualidad.

Orozco[32], quien estuvo trabajando en la región de Jamiltepec el año 1992, confirma la pervivencia de grandes pugnas étnicas que tienen origen en la diferenciación de estatus entre los descendientes de los africanos y los indígenas. Esta diferencia se puede ejemplificar en el pago que reciben por la pizca de limón. La cantidad de dinero que le dan a un indígena todavía, en la actualidad (1992-1993), es equivalente a la mitad del pago que recibía un moreno por trabajos iguales.

[32] Antropólogo Emanuel Orozco, comunicación personal.

Hay que tener presente, que la diferenciación no se puede reducir sólo al color de piel de los trabajadores sino que, más bien, fue y es fomentada por los propios caciques para evitar que estos dos grupos sociales, con niveles económicos tan bajos y hasta similares pudieran aliarse y, posteriormente, rebelarse.

La coexistencia de negros e indígenas en la Costa Chica de Guerrero no se presenta como un conflicto étnico abierto, aunque se puede percibir un cierto desprecio hacia los indígenas, a los que llaman de “calzones liaos (para referirse a los hombres) o de naguas (para las mujeres)”.

Asimismo ambos grupos ocupan territorios geográficos diferentes. Los indígenas están asentados en las partes altas más alejadas de la costa y, regionalmente, se les conoce como “arribeños”. Los afromestizos, por su parte, habitan en las partes bajas y más cercanas al mar, de ahí su denominación de “bajeños”, aunque ellos se autonombran “morenos” o “costeños”.

Sin embargo para los dos grupos, los espacios de encuentro económico y social son los mercados regionales, a los que me referiré en detalle en el apartado correspondiente.

También, algunos indígenas migran, de manera eventual, a las zonas abajeñas en busca de trabajo asalariado, como puede constatarse en el siguiente ejemplo.

En el barrio Las Salinas, cuando tienen que contratar peones que les ayuden temporalmente con el trabajo de producción de sal prefieren a los indígenas, porque afirman que ellos trabajan más,

pero también porque los salarios que se les paga son menores. Es probable que los puedan engañar porque muchos de los que bajan hacia la costa para trabajar, no entienden español. Volveré más adelante a abordar este problema.

2.2.3. La actualidad: economía y población

Que venden sal

> ***"El que trata en sal, hácela, o la compra de los otros para revenderla; y para hacerla junta la tierra salitrosa, y juntada, remójala muy bien y destílala o cuélala en una tinaja, y hace formas para hacer panes de sal. El que revende sal que compra de otros, llévala, fuera para ganar con ella, y así no pierde ningún mercado, de los que se hacen por los pueblos de su comarca, donde vende panes redondos o largos, como panes de azúcar, gordos y limpios, sin alguna arena, muy blancos, sin resabios; y a las veces vende panes que tienen resabio de cal desabrida; vende también y a las veces panes delgados arenosos, y vende también sal gruesa y sal que no sala bien".***

Pescadores

> ***"El que vende pescado es pescador, y para pescar suele usar redes y anzuelos, y en el tiempo de las aguas espera las avenidas de los ríos y toma los peces a menos trabajo; y para ganar su vida suele vender camarones y pescados de todo género, vende también unas sabandijas de agua, menudas como arena, y las tortillas y tamales que se hacen de ellas, y los huevos de pescado y los coquillos del agua, como pulgón, cocidos, de que hacen también como unos buñuelos prietos y larguillos, y ripios gusanos blancos que son buenos para aves o pájaros". (Sahagún Fray Bernardino)***

Este estudio regional se desarrolló con las unidades domésticas descendientes de la mezcla de tres etnias originalmente diferentes: los nativos aborígenes, los descendientes de esclavos africanos y algunos españoles que se asentaron en la región. En la actualidad se dedican a la producción de sal y pescado en los barrios del área comprendida entre las lagunas de Tecomate, Chautengo y Pozahualco, pertenecientes a las cabeceras municipales

de San Marcos, Florencio Villarreal y Copala, respectivamente, ubicados en la Costa Chica del estado de Guerrero, al sur de Acapulco. (ver mapa # 1)

Su principal medio de comunicación es la carretera federal que parte de Acapulco hacia la costa del estado de Oaxaca, trazada de manera más o menos paralela al océano Pacífico; esta vía une las cabeceras municipales costeras. Éstas se comunican con los barrios cercanos por medio de caminos de terracería; los cuales cuentan con servicio de transporte colectivo de tercera clase, es decir, camionetas de redilas que transportan pasaje y carga indistintamente. Estos servicios en general no cuentan con ninguna regularidad, dependen de la cantidad de demanda que exista en un momento determinado y, sobre esto y la decisión de los choferes, se definen las frecuencias de las corridas.

En la carretera federal transitan camiones de segunda clase para el transporte cotidiano, éste une las cabeceras municipales entre sí, así como a éstas con Acapulco y, eventualmente, con Chilpancingo. Para la comunicación con el D.F., cuentan con una sola corrida nocturna (cada una de las cabeceras municipales) que llega directamente hasta la Ciudad de México. La otra posibilidad que tienen es trasladarse hacia Acapulco y de ahí conectarse, bien sea hacia la capital, o con la Costa Grande y Tierra Caliente.

Estos poblados de la Costa Chica no han sido integrados al modelo de desarrollo turístico estilo Acapulco, salvo Marquelia que está casi en el límite de la región que estudié, y que es visitada por

turismo nacional. Esto nos da una idea de lo limitadas que son las posibilidades de empleo en la región.

Hay que recordar que Guerrero, después de Chiapas y Oaxaca, está considerado como uno de los estados más pobres de toda la República. Esto, aunado con la trayectoria histórica de la región se refleja, a su vez, en los niveles de conflicto y violencia presentes en la actualidad, en casi todo el estado. Cabe aclarar que se habla de pobreza en el sentido de mayor marginación y niveles de desempleo y subempleo para la mayoría de la población.

La existencia en Guerrero del tradicional centro turístico de Acapulco y, ahora, de los complejos Ixtapa-Zihuatanejo, mucho más modernos pero igualmente atractivos, es muy contrastante con el atraso del resto del estado. Otro ejemplo más de estos modelos centralistas es la superautopista México-Acapulco -que inició sus servicios entre 1992 y 1993- comparada con el resto de los servicios carreteros con que cuenta la entidad.

La historia de Taxco es otro ejemplo de la deformación de los modelos centralistas. En la época de la colonia fue un centro minero muy importante que luego decayó con la baja de la producción de plata. Por los años cuarentas se vio impulsado hacia las actividades turísticas gracias a que la carretera que iba a Acapulco, pasaba por él. De manera paralela surgió la producción de artesanía de plata, alcanzando un auge considerable. Más tarde, cuando se hizo un trazo más corto de la carretera, el cual ya no incluía a Taxco, decayó la afluencia de visitantes; volverlo

a impulsar fue muy complicado y se hizo necesario ofrecer atractivas comisiones para los que dirigen los grupos de turistas. Ahora Taxco se ha recuperado porque posee un atractivo propio, pero esta breve narración nos ejemplifica el impulso que da o resta un medio de comunicación a las localidades.

Ésta no es una crítica a la supercarretera para un puerto turístico tan importante, sino un comentario que pone de relieve el desequilibrio con respecto a la situación del resto de carreteras del estado.

Otro ejemplo de la centralización de servicios y recursos es la propia ciudad de Acapulco que, en conjunto es sumamente pobre en cuanto a dotación de servicios se refiere, pero que cuenta con una avenida costera que concentra toda infraestructura pública par atender al turismo.

La llegada de la carretera a la región en que trabajé fue un tanto tardía, recién se fue regularizando por los años sesentas. Antes, una parte del transporte se hacía por medio de arrieros para relacionarse tanto con Acapulco como con el interior del estado[33]. Otra, se realizaba en pequeñas avionetas, de hecho Aguirre Beltrán usó este medio para llegar hasta Cuajinicuilapa. La construcción de puentes data de hace pocos años; por ejemplo el puente de Copala era de una sola vía, hasta 1993; por lo mismo podía cerrar el tránsito con facilidad; y también lo hacía muy propicio para

[33] El libro de Catharine Good sobre los nahuas del Alto Balsas de Guerrero, hace alusión incluso a los caminos que utilizaban en su ruta comercial de la sal, desde la costa hacia el interior.

los frecuentes asaltos en la Costa Chica. Esto trae como consecuencia que a pesar de su cercanía con Acapulco, en realidad sea una región relativamente aislada. No quiero decir que no hay comunicaciones, sino que la infraestructura carretera es bastante mala. Sin embargo es suficiente para extraer los productos de pesca, agricultura y de la artesanía, así como para introducir diversos artículos industrializados cuyo consumo se ha venido incrementando.

Esta región se ubica en la franja costera que se extiende hacia el sur de la ciudad de Acapulco en el área denominada Costa Chica de Guerrero. Por esta razón quisiera presentar algunos antecedentes breves a nivel estatal, que servirán como ubicación global de la problemática y, más adelante, los de la región específica.

El estado de Guerrero en lo general tiene centrado su desarrollo económico en Acapulco, ciudad portuaria desde la época colonial y, en la actualidad, uno de los principales puertos generadores de divisas por concepto de turismo para el país. Cabe mencionar también el complejo turístico Ixtapa-Zihuatanejo como otro de los lugares de atracción de población y como generador de divisas, aunque en comparación con Acapulco, éste es mucho más reciente.

A pesar de contar con estos polos de atracción de población, Guerrero está considerado como uno de los estados de fuerte expulsión migratoria[34]. En 1980 este problema afectó al 75 por

[34] Fuente: INSTITUTO NACIONAL INDIGENISTA, 1991, Dirección de Investigación y Promoción Cultural, Cuadernos de Demografía Indígena, Guerrero 1980, México D.F., pp. 3-4.

ciento de los 56 municipios. El 19 por ciento de los municipios estaba en equilibrio y sólo el 7 por ciento atraía población. Los principales lugares hacia donde se dirigen los migrantes son, en orden de importancia, el Distrito Federal, el Estado de México, Morelos, Oaxaca y Michoacán. También está considerada la migración internacional, que según la información de campo, se ha incrementado a partir del año 1994.

Para 1990, según los datos del INEGI, Guerrero es, después de Zacatecas, la entidad federativa con más baja participación de la Población Económicamente Activa (PEA) y la más alta en tasa de desempleo abierto[35].

El tipo de empleo que se genera en el estado se concentra en actividades de tipo primario, es decir, de carácter agropecuario, forestal y pesquero. En 1980 el PIB que generó constituyó el 1.7 por ciento del total nacional. Cuenta con 75 municipios; de estos, 43 (57%) están considerados dentro del grado de marginación[36] muy

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

[35] ESTRADA CASTAÑON Alba Teresa, 1994, *Guerrero: sociedad, economía, política y cultura*, Universidad Nacional Autónoma de México UNAM, Biblioteca de las Entidades Federativas, Coordinación de Humanidades.

[36] EL CONAPO, en su sistema automatizado de Información sobre la marginación en México para el año 1990, entiende como población marginada a aquella integrante de una sociedad, en la que por diversas causas, la organización socioeconómica y política vigente la integra en el sistema económico (producción-distribución de bienes y servicios), pero la excluye total o parcialmente del acceso al consumo y disfrute de sus bienes y servicios y de la participación en los asuntos políticos.

Para la medición de la marginación en México, considera el índice como una medida que valora las dimensiones estructurales de la marginación social en México e identifica nueve de sus formas y mide su intensidad espacial como el porcentaje de la población total no participante del disfrute de bienes y servicios accesibles a ciudadanos no marginados, cuyas cantidades y calidades se consideran mínimos de bienestar, en atención al nivel de desarrollo alcanzado en el país. Por consiguiente, el índice permite un análisis integrado y comparativo del impacto global que las carencias tienen en cada uno de los municipios, los cuales son agrupados por grados de intensidad; la información censal permite captar las cuatro dimensiones o planos de exclusión social. En lo particular, es posible examinar lo relacionado con las condiciones de vivienda, nivel de educación, ingresos monetarios y ubicación geográfica de la población.

alta; 27 (36%) se estiman con una marginación alta y, por último, sólo 5 (7%) aprecian una marginación media. Con este mismo criterio del CONAPO, el estado de Guerrero -a nivel nacional- está considerado entre los de más alta marginación después de Chiapas y Oaxaca, siguiéndole Hidalgo, Veracruz y Puebla (véase Anexo Cuadro # 1).

De acuerdo con estos mismos parámetros, las tres cabeceras municipales: San Marcos, Florencio Villareal y Copala, donde se ubican los barrios materia de la presente investigación (véase Cuadro # 1) están considerados con un índice de marginación alto. Esto se ve reflejado en el grado de analfabetismo, de 31.7 por ciento para la primera, 29.7 por ciento para la segunda, y 31 por ciento para la tercera de las cabeceras municipales ya mencionadas.

Con relación a la población ocupada con ingresos menores de dos salarios mínimos, abarca al 77%, el 72 y el 77 por ciento, para cada uno de los municipios respectivamente. Aun cuando esta información estadística es global e incluye tanto poblaciones urbanas como rurales, nos da una idea más o menos clara de la situación y nos permite inferir que esta problemática se acentúa en la región que estudié, considerada como rural.

2.2.4. Los barrios, breve historia

En este apartado presentaré una somera información sobre los barrios en los que se desarrolló la investigación. Éstos son El

Tecomate Pesquería, con cabecera municipal en San Marcos. Los Tamarindos y Chautengo, pertenecientes a Cruz Grande. Y Las Salinas, conocido también como Las Salinas de Pozahualco, o como Ojo de Agua,[37] que corresponde a Copala (ver el Mapa # 2).

Para distinguir a los barrios y compararlos con las cabeceras municipales, que considero como área urbana, los agrupo a los cuatro en lo que califico como área rural. Aunque esta separación va más allá, tiene relación con que los municipios fungen como centros primarios de poder político, económico y social, donde se toman decisiones que tienen que ver con los barrios, a los que en general no se les toma en cuenta.

Este desglose también tiene el propósito de recalcar una diferencia básica que los pobladores de las lagunas marcan en relación con los lugares a los que "se mandan": la cabecera municipal, denominada como el "pueblo". Quiero explicar que los lugares donde están asentados estos grupos domésticos no tienen autonomía para la ejecución de actividades civiles como matrimonios, registro de recién nacidos y actas de defunción. Tampoco tienen policía ni representantes del poder judicial. No tienen cárceles ni cementerios, a excepción de Las Salinas que posee un cementerio.

Existe pues, un marcado lazo de dependencia entre los barrios y las cabeceras municipales. Por esta razón es que hago una comparación con la información disponible en los censos para los

[37] En los censos está registrado como Ojo de agua, aunque en la región se le conoce como Las Salinas o Las Salinas de Pozahualco.

MAPA No. 2
UBICACIÓN GEOGRÁFICA DE LOS BARRIOS PRODUCTORES DE SAL
N
AYUTLA
ACAPULCO
SAN MARCOS
CUATEPEC
CRUZ GRANDE
SAN LUIS ACATLÁN
COPALA
JUCHITÁN
MARQUELIA
OCEANO PACIFICO
SIMBOLOGIA
DIVISIÓN MUNICIPAL
LITORAL
CARRETERA
RÍO
LAGUNA, ESTERO
CENTRO DE POBLACIÓN
CABECERA MUNICIPAL
BARRIO PRODUCTOR DE SAL
COPALA

municipios como zona urbana, y centros poblados o barrios como zona rural en un sentido más figurado que real. Si comparamos a estos pueblos con otras zonas urbanas de mayor concentración demográfica.

Esto también tiene una razón metodológica: el estudio se plantea como regional a partir de la producción de artículos como la sal y el pescado, que ayudaron a definir un universo básico de investigación. Pero, como insisto a lo largo del trabajo, estas unidades domésticas asentadas a orillas de las lagunas no son entes aislados, sino que están en un constante y cotidiano intercambio no sólo de relaciones sociales, sino también de productos y trabajo. Por ello, es necesario ver el contexto con el que están conectados.

Las cabeceras municipales a las que pertenecen son muy importantes, aunque no son las únicas entidades con las que establecen enlaces en la región. Existen otros lugares a los que se movilizan y con los que están vinculados. En su mayoría son mercados ubicados en cabeceras municipales vecinas. También visité algunas de estas localidades para confirmar la información, siguiendo a las mujeres en su actividad de pequeño comercio y a lo que me referiré según sea el caso.

Los barrios

En esta parte presentaré información global referente a los cuatro barrios estudiados, y sus características semejantes; las especificidades se tocarán más adelante en cada caso concreto.
Los barrios son los poblados pequeños de la región en los que se desarrolló el trabajo de campo. Pueden a veces ser un ejido, una parte de éste, de una comunidad o una pesquería. Cuentan con autoridades, como el comisariado municipal y, en su caso, un comisario ejidal. Para nombrarlas el barrio se reúne en una asamblea general y propone una tema de candidatos. La elección definitiva se realiza en la cabecera municipal correspondiente aunque, en general se deberán aceptar las sugerencias que dan los habitantes de los barrios.

En este nivel básico de organización social, el conocimiento de persona a persona es primordial; así, los habitantes de los barrios no sólo se conocen, sino que saben, en la mayoría de casos su genealogía. Además, entre los diferentes grupos domésticos que corresponden a familias nucleares y extensas existen una compleja red de intercambios sociales económicos y rituales. También se guardan viejos resentimientos y actitudes de violencia dependiendo de múltiples circunstancias.

Los datos del cuadro # 4 sobre el número de habitantes por vivienda, nos da un 5.7 habitante promedio para los barrios. Este dato oficial del censo de 1990, ha sido complementado con la información del número de miembros de las unidades domésticas con las que estuve trabajando. Se puede afirmar que el número de

unidades domésticas asentadas en los barrios son conjuntos que varían desde 90 grupos domésticos en el más pequeño, llamado Los Tamarindos; le sigue el Tecomate Pesquería con 46, Chautengo con 150 y, finalmente, 218 en el barrio de Las Salinas.

El conocimiento de persona a persona promueve acercamientos cotidianos frecuentes, creando fuertes lazos alrededor de distintas actividades. La distinción público/ privado es muy relativa, incluso cuando migran fuera de la región para realizar algún trabajo asalariado. Mantienen una tendencia a vivir en la misma colonia de una ciudad determinada a reproducir las viejas relaciones de alianzas y reciprocidades que tenían en sus barrios de origen, ahora en nuevas circunstancias.

De hecho, hasta cuando la migración es regional, quiero decir, de un barrio hacia otro barrio, o a una cabecera municipal dentro de la misma área, también el modelo se recrea. Esta costumbre es una ventaja para las mujeres, que son las responsables del cuidado de los niños; es mucho más fácil salir y moverse con una red de relaciones que sustentan estos movimientos. Dejar a los hijos menores al cuidado de la suegra, cuñadas, concuñas, vecinas y amigas (depende de cómo se hayan establecido las relaciones entre ellas) es frecuente; también los dejan a cargo de las hijas mayores si ya los pueden cuidar. Los parientes y vecinos siempre tienen un nivel de autoridad y sienten cierta responsabilidad por los niños del barrio.

A continuación voy a presentar información básica general de los barrios[38] o área rural, en contraposición con las cabeceras municipales[39], a las que globalmente denomino área urbana. Esto es para establecer un punto de comparación del acceso a servicios, tenencia de viviendas, y algunos datos sobre población económicamente activa y población analfabeta.

En el cuadro # 2 (Anexo), se presenta la información sobre población total. A nivel de cabeceras municipales es de 26,051 habitantes, de los cuales el 47 por ciento son hombres y 53 por ciento mujeres. De éstos, el 14 por ciento son analfabetos. Los barrios agrupan 2,722 personas, de las cuales el 49 por ciento son varones y 51 por ciento son mujeres. Aquí, el porcentaje de analfabetos se eleva a un 16 por ciento. En el área rural el analfabetismo es más elevado que en el área urbana, y es muy probable que el mayor número de analfabetas se incline hacia la población femenina, aunque no hay datos desagregados sobre este rubro a nivel de pequeñas poblaciones, por esta razón no lo consideré, pero ésta es la tendencia tanto a nivel estatal como nacional.

En el cuadro # 3 se presenta la Población Económicamente Activa (PEA), que para el área urbana es el 21 por ciento de la población total. Ésta se reparte por sectores productivos, en el primario se

[38] Se incluyen los cuatro barrios: Ojo de Agua, Chautengo, Los Tamarindos y El Tecomate pesquería -registrado así en el censo-, al que voy a denominar como Tecomate.

[39] Las cabeceras municipales son San Marcos, Cruz Grande y Copala.

concentra el 40 por ciento, el secundario el 14 por ciento y el terciario abarca a un 45 por ciento. Esto es una clara marca de lo que denomino urbano -para este caso- con una alta concentración en las personas dedicadas a los servicios y el comercio.

En el área rural, es decir, los cuatro poblados estudiados, la PEA conforma un 20 por ciento de la población total. Pero en lo que se refiere a sectores productivos hay una marcada preferencia por el sector primario con un 82 por ciento, el secundario con el 4 por ciento y el terciario con un 13 por ciento. A nivel desagregado se nota una considerable presencia en el sector terciario, en el caso de Las Salinas de Pozahualco (18 por ciento) y en Chautengo (12 por ciento). Como resultado de una mayor concentración poblacional. En estos dos barrios algunas personas se dedican a los servicios como las tiendas para la venta de abarrotes. En Pozahualco existen hasta dos expendios de bebidas alcohólicas, una tortillería y un molino para el nixtamal.

Otro rasgo a considerar es el referido a la ocupación de las viviendas. Como se puede observar en el cuadro # 4 el número promedio de habitantes por casa es de 5.2 para las cabeceras municipales, correspondiendo al área rural el 5.7. La diferencia que existe no se puede considerar como notable; lo que sí es un tanto más notorio es el promedio de habitantes por cuarto, que para la zona urbana es de 2.1 y para la rural es de 2.9.

Con respecto a los servicios, como puede apreciarse en el cuadro # 5, en el acceso al agua entubada, sí se encuentran diferencias

más marcadas entre lo urbano y lo rural. La primera tiene una cobertura del 55 por ciento, comparada con una mínima de 4 por ciento, en la zona rural. En cuanto al drenaje, el porcentaje es similar, pues aunque en las cabeceras municipales tan sólo cubre al 36 por ciento de la población; en los barrios esta carencia se acentúa alcanzando una mínima cobertura de un 6 por ciento.

El cuadro # 5 muestra lo referente a servicios de energía eléctrica, aquí se advierte un acceso ligeramente superior en áreas rurales del 87 por ciento, comparado con el 84 por ciento de las urbanas. El acceso a la energía eléctrica en los barrios es mucho más reciente que en el pueblo, por esta razón la mayoría de los habitantes en éstas pudieron contar con este servicio; en cambio las áreas marginales de las cabeceras municipales crecen a un ritmo mayor que el del barrio, y en muchos casos no tienen dinero para el pago de la conexión. No se trata de un crecimiento urbano planificado, ni ordenado.

En cada uno de los cuatro barrios funciona un molino de nixtamal, con horarios más o menos definidos. La tarea de ir a la molienda del maíz se encomienda a las niñas y niños de los grupos domésticos, quienes regresan a sus casas con la masa lista para elaborar las tortillas, que en esta región se llaman memelas.

La propiedad de las viviendas va en correspondencia inversamente proporcional a las primeras tendencias. Esto es, las viviendas propias en el área urbana están en el orden de un 79 por ciento y,

en las zonas rurales, del 94 por ciento. Esta situación es una marca importante que refleja el hecho de que en las comunidades de menores dimensiones es mucho más factible construir una vivienda -al menos tradicional- porque tienen los materiales al alcance de sus manos, y la inversión más importante es el trabajo, para lo cual se cuenta con el apoyo de parientes y amigos.

Los detalles de materiales de las viviendas se muestran en el cuadro # 6 y nos indican que sólo en el 2 por ciento las paredes están construidas con lámina de cartón y material de desecho en las cabeceras municipales; algo similar se encuentra en los barrios: 2 por cierto. Por el material usado en los techos se constata que en el área urbana el 7 por ciento utilizan material de desecho y cartón, y en las zonas rurales este porcentaje se incrementa hasta el 15 por ciento. En el caso de los pisos, quienes utilizan un material diferente de la tierra corresponden al 63 por ciento en el área urbana y el 40 por ciento en la rural. Un comentario general a la información del censo, es que no existen más datos específicos por localidad que hubieran completado el panorama de la región. Por ello, en el apartado correspondiente a cada barrio, complemento esta información con la observación directa y la obtenida con las autoridades y personas mayores de cada localidad.

Es altamente probable que en casi todos los barrios existan antecedentes de asentamientos prehispánicos. No es posible probar nada al respecto; salvo por la presencia de restos arqueológicos

que existen en la zona aledaña a Pico del Monte. Guerrero, en general es una entidad en la que ha habido pocas excavaciones; en consecuencia menos se puede esperar en estas zonas que no cuentan con sitios monumentales.

Para tener una idea de la historia de los barrios entrevisté a las personas mayores, y de sus narraciones extraje una idea similar en los cuatro. Son asentamientos que originalmente eran muy pequeños, en muchos casos eran lugares donde se asentaban provisionalmente durante las temporadas de sal o para la pesca. Se fueron transformando paulatinamente en lo que son ahora, gracias al crecimiento demográfico y al incremento en la demanda de sal y camarón, que se convirtieron en productos mucho más comerciales y de circulación más amplia.

Los voy a presentar ordenados de acuerdo con su situación geográfica de norte a sur, para tener una idea de cómo se ubican.

Tecomate Pesquería

Este barrio se encuentra a orillas de la laguna del mismo nombre y es conocido localmente sólo como Tecomate, pero el empadronamiento lo registra con la especificación de Pesquería. El censo de 1990 (Véase el Cuadro # 2) nos dice que tiene una población total de 277 personas, de las cuales 135 son hombres y 192 mujeres. De acuerdo con la información sobre el número de habitantes promedio por vivienda y los datos recogidos en el campo, calculé aproximadamente 46 grupos domésticos.

El censo registra 51 viviendas en este centro poblado; es interesante que esta información es bastante diferente de la proporcionada por el comisariado ejidal, que calculaba 78 unidades para el año 1993.

Tecomate pertenece a la cabecera municipal de San Marcos, y está unido a ésta por una carretera de terracería, este tramo se cubre en unos 40 a 50 minutos en temporada de secas. Cuando llueve, este medio de comunicación se deteriora y puede recorrerse en una hora o más, dependiendo del tipo de transporte que se use. Cuenta con servicio público de una camioneta de doble rodada que hace dos viajes diarios de ida y vuelta, en promedio, salvo viajes especiales. También se puede llegar en vehículos particulares, pero los carros bajos pueden tener problemas por el mal estado de la carretera.

Los servicios públicos con los que cuenta son: un jardín para los niños de pre-escolar; una escuela primaria y una secundaria. Los locales escolares poseen poca infraestructura y maestros mal pagados, que en su mayoría, viven en San Marcos desde donde se desplazan diariamente.

De acuerdo con la información del censo (cuadro # 5) y la información de campo, carece de agua potable, el agua para tomar se extrae de varios contrapozos ubicados en lugares aledaños al centro poblado. Para lavar la ropa las mujeres se trasladan a lugares de agua dulce liviana, porque el agua de la laguna es salobre y poco apropiada para el lavado. El agua para tomar, lavar

los trastes y bañarse, se debe trasladar y almacenar en las casas. No existe siquiera una infraestructura básica para drenaje, la mayoría de las casas cuentan con pozos ciegos que se usan como letrinas. Las viviendas cuentan con servicio de luz eléctrica en un 96 por ciento.

A partir de la información del trabajo de campo se puede afirmar, que aproximadamente el 90 por ciento de las casas son de construcción tradicional, es decir, de madera y lodo, lo que se denomina como bajareques. El techo es de palma y/o cartón aceitado encerado, o de lámina. En este barrio son pocas las familias que cuentan con casas de material.

La manera tradicional de hacer las casas en esta región, cercana a la orilla de las lagunas, es casi sin ventanas, oscuras y frescas, orientadas en un determinado sentido para que puedan estar muy ventiladas. A un costado de la casa, que es en general de uno o dos cuartos, se construye la cocina, que es mucho más iluminada y más ventilada. Además, la mayoría de las viviendas cuentan con ramadas hacia afuera de las casas, que hacen una especie de pasillo en el que se reúnen para descansar y platicar al aire libre pero protegidos del sol.

Las casas no tienen un ordenamiento clásico de tablero de ajedrez, más bien están desordenadas y se construyen sin ningún planeamiento urbano, siguiendo con la tradición de construir las casas en el modelo de asentamiento patrilocal.

En este poblado los habitantes no tienen capilla de ninguna religión, aunque poseen una cruz católica en la que eventualmente dejan alguna veladora. Cuando tienen que hacer servicios religiosos de cualquier tipo los hacen en San Marcos; casi en su mayoría católicos.

Del total de la población, que de acuerdo con la información del censo, (Cuadro # 3) es de 277 habitantes, la Económicamente Activa alcanza un 22 por ciento, misma que en su totalidad se concentra en el sector primario. La población analfabeta alcanza un 24.5 por ciento (Cuadro # 2).

Los Tamarindos

Éste es un barrio similar al Tecomate que se encuentra a orillas de la Laguna de Chautengo, pertenece a la cabecera municipal de Cruz Grande, y forma parte de esta comunidad campesina; cuenta con los mismos servicios y carencias que Tecomate, pero con la diferencia que posee servicio de teléfono rural desde 1992.

La distancia entre este poblado y Cruz Grande, que es el lugar al que se comunican en primera instancia, se recorre en aproximadamente 30 minutos en camioneta de transporte colectivo. El servicio de infraestructura carretera mejoró relativamente con la entrada de una compañía particular que construyó una granja para cría de camarón y langostino a orillas de la laguna de Chautengo, en el área circunvecina a este pequeño barrio.

Parte de la negociación para la entrada de esta compañía fue la instalación de servicios de luz eléctrica para el barrio, ofrecimiento que hasta 1995 no se había cumplido. El ingeniero en jefe me informó que el arreglo suponía sólo la instalación de los postes de alta tensión que colocaron para su planta, más no la instalación en el poblado. En resumen, no habían ofrecido nada. Por lo tanto, los habitantes del barrio tenían que hacerse cargo de los gastos para la conexión hacia el barrio y luego a cada una de las casas. Como los tamarindeños no habían reunido este dinero para cubrir este pago, no se ha instalado luz eléctrica en el poblado y aún continúan las negociaciones.

El número total de viviendas registradas por el censo en 1990 (Cuadros # 5 y # 6) es de 42. Contrastando la información de campo con los datos de población total, obtuve un aproximado de 40 grupos domésticos que son propietarios de sus casas en un 98 por ciento. La información censal dice que el 17 por ciento de las viviendas cuentan con servicio de agua entubada, el 14 por ciento con drenaje y el 2 por ciento con energía eléctrica. Estos datos al parecer no están muy cercanos a la realidad, pero es la información del censo contra la información directa de campo. Hasta el año 1995 no había servicio de agua entubada ni drenaje en ninguna de las casas de este barrio.

Cuentan con un local para la educación inicial de los niños de pre-primaria y una escuela primaria. Los maestros van y vienen todos los días de Cruz Grande. En un lado del barrio tienen una

cruz en la que a veces colocan veladoras, pero al igual que en Tecomate, los servicios religiosos los realizan en Cruz Grande.

Los materiales usados en las casas son en su mayoría los tradicionales, es decir la madera y el lodo, y los techos de palma y a veces de teja. Esto se refleja en el Cuadro # 7, que no registra ninguna vivienda con paredes de lámina, cartón o materiales de desecho, en tanto que en los techos el 43 por ciento usa lámina, cartón o materiales de desecho; sólo un 5 por ciento tienen un piso diferente al de tierra.

En relación con los datos socioeconómicos (véase cuadro # 3), la PEA es el 17 por ciento del total de la población, de éstos corresponden al sector primario el 97 por ciento y al sector secundario el 3 por ciento restante.

Chautengo

Pertenece políticamente a la cabecera municipal de Cruz Grande. De acuerdo con la información del censo de 1990, la población total es 896 personas. De ellas 432 son varones, esto es, el 48 por ciento; y 464 son mujeres, que nos da un 52 por ciento. De este total, la población analfabeta alcanza el 17 por ciento (véase cuadro # 2). Esta información complementada con la de campo del año 1992, da un aproximado de 150 grupos domésticos.

Este barrio está unido a Cruz Grande por una carretera cuya primera parte es la misma que la federal que va hacia Oaxaca. Hay un desvío de terracería, sobre el lado derecho, que llega al

centro poblado denominado Chautengo y continúa un kilómetro más adelante, hasta la orilla de la laguna del mismo nombre, en lugar denominado Varadero. Esta distancia se cubre aproximadamente en 45 minutos en la temporada seca y, en la temporada de lluvias, se puede prolongar dependiendo del mal estado de esta vía de comunicación. El Varadero es un pequeño embarcadero del que parten lanchas, de motor pequeñas (con capacidad para transportar entre 10 y 12 personas) hacia el lado opuesto de la laguna, en especial a la pesquería denominada Pico del Monte.

El transporte por carretera se cubre con el servicio de camionetas de servicio público que salen de Cruz Grande con una frecuencia aproximada de una hora. Este servicio es mucho más asiduo que el de las otras lagunas, porque estas camionetas tienen un público mayor, ya que unen, además de Chautengo, a Pico del Monte y Llano de la Puerta; éstas dos últimas se ubican en el borde opuesto de la laguna muy cercanas a la orilla del mar.

Chautengo está asentado aproximadamente a un kilometro de distancia de la laguna del mismo nombre. Como servicios educativos formales, tiene un jardín de niños, una escuela primaria, otra secundaria, también una escuela técnica para bachilleres con especialidad en pesca. A las dos últimas acuden niños y niñas de los barrios cercanos como Pico del Monte y Llano de la Puerta.

El Cuadro # 6, registra la existencia de 142 viviendas particulares; de éstas sólo 9 poseen el servicio de agua entubada. Hasta el año 1995, este servicio se ha ampliado por lo menos al 40

por ciento de las casas; sólo tienen una llave que les proporciona agua por dos o tres horas al día, lo cual les permite acumularla en diversos depósitos y, de esta manera, evitar su acarreo.

Según la información del cuadro # 5, las casas que poseen drenaje representan el 6 por ciento del total; en este caso sucede algo parecido a la información de Los Tamarindos, porque no tengo registro de que exista este servicio para 8 viviendas del total de las 142. La energía eléctrica, cubre al 94%. El material de las paredes de las viviendas, según el cuadro # 6, de lámina cartón o material de desecho, sólo alcanza el 4 por ciento, y los techos con estos materiales la décima parte del total. El piso diferente al de tierra alcanza el 41 por ciento; esto también refleja lo que se observó en el trabajo de campo (años 1992 al 1995): el incremento del número de viviendas de material (40 por ciento del total).

El material tradicional de las casas es similar a las de Tecomate: madera, lodo y techos de palma, obscuras y frescas. Se han dado muchos cambios desde el inicio del trabajo de campo (1989-1990). Las buenas temporadas de sal se iban reflejando en el mejoramiento de la infraestructura de las casas, pero eran avances paulatinos. Por ejemplo, en un año se hacían los cimientos y en otro una parte de las paredes, y así sucesivamente hasta llegar al techo, y luego los acabados.

En el 1995, cuando regresé al campo, constaté un incremento en el número de casas de material, pero había una diferencia en el

origen de los recursos utilizados para la construcción de éstas, en este último período les llamaban casas de los norteños, es decir, que el dinero venía de los migrantes que fueron a trabajar a Estados Unidos en calidad de ilegales.

Chautengo tiene un local para una posta médica al que, de forma irregular, va un médico a prestar servicios a la comunidad. Cuenta con teléfono rural comunitario desde 1992. Éste es un servicio que se ha ampliado en el área rural de toda la Costa Chica, y resulta muy útil para el movimiento de migrantes y las relaciones familiares y sociales. Al igual que los demás barrios, tampoco tiene trazo urbano modelo tablero de ajedrez, pues muchas casas se han construido a lo largo de la carretera que cruza el pueblo.

Del total de la población de Chautengo que asciende a 896 personas, el 23 por ciento está considerada como Población Económicamente Activa, de la cual el 19 por ciento es la Población Ocupada. La concentración mayoritaria, es decir, el 84 por ciento se ubica en el sector primario; el 4 por ciento en el secundario y el 12 por ciento en el sector terciario, o sea en los servicios. El porcentaje de analfabetismo es del orden del 17 por ciento de la población total.

En la parte central del barrio existe una capilla católica que, de acuerdo con la información recabada del señor Celerino (que es una de las personas más ancianas de la comunidad: 92 años) data de principios de siglo y sufrió muchos daños con un fuerte temblor, pues estaba construida con materiales tradicionales. Debido a los

daños que tenía se volvió a erigir; la actual, en 1990 se encontraba en construcción, y ya para 1995 casi se ha terminado, quedaban pendientes los acabados; esta vez se había hecho la construcción de material. Allí se realizan algunas veces las misas para los difuntos, pero el sacerdote tiene que venir desde Cruz Grande.

Las Salinas de Pozahualco

Éste es el centro poblado más grande de los barrios en los que trabajé, agrupa a unas 218 unidades domésticas aproximadamente y pertenece a la cabecera municipal de Copala. Está ubicado al costado derecho de la carretera federal que va de Acapulco hacia la Costa Chica de Oaxaca. La laguna de Pozahualco está a un kilómetro de distancia del barrio. En este lugar, en comparación con los tres primeros, se encuentra una cierta planeación urbana, en especial en la zona de expansión más reciente.

> ***"...porque aquí no había estas casas, los últimos eran mi jefe... por decir que tenía un bajarequito por aquí, mi casa era esa de ahí adelante, pero estas casitas no habían... eran unas cuantas casas, ora si salteadas nada más... por eso existe todo en desorden... esta casa esta culata con culata como quien dice, no hay una dirección de calles o algo así... ya uno le sabe por donde sale la callecita... pero por aquel lado por donde apenas se está poblando ya hay pues calles trazadas..."***

En la actualidad (1993) las casas son de material en casi el 60 por ciento; advirtiéndose un notorio cambio en el tipo de los

materiales de construcción empleados, ya que algunas tienen incluso dos pisos.

Además cuentan con una capilla, también de material, que cada temporada de sal van arreglando con la colaboración que le piden a todos los que explotan las salinas, en su laguna, esto lo expresaba el comisariado ejidal de la siguiente manera:

> ***"al principio era una capillita que estaba a un lado... y a punta de unión se hizo la iglesia poco a poco... aunque no la terminamos ahí vamos... se han trabajado unos 7 a 8 años y se le han metido ganas... hay un comité de obras cívicas que trabaja mancomunadamente de acuerdo con el comisario, se le cita a la gente, por fajina a todas las personas... el comisario se encarga de pedir cooperaciones voluntarias para poder llevar a cabo el trabajo, unas personas regalan una tonelada de cal o tres cuatro bolsas de cemento... algunos varillas,... este año se pidieron dos bolsas de sal a cada familia..."***

Las Salinas de Pozahualco es un ejido. Además de su demarcación original está en un litigio por una ampliación de tierras que viene solicitando desde 1986. Este pleito no es tanto con la dueña original de las tierras, que al parecer, ya las cedió, sino con otro grupo de campesinos sin tierras que están asentados en Marquelia. Aunque algunos son migrantes de origen indígena de la parte más alta. Los terrenos en disputa tienen físicamente continuidad con Las Salinas. Aunque también se encuentran cerca a Marquelia, existe un río que hace de frontera entre las tierras de la cabecera municipal de Copala, a la que pertenece este ejido, separándolas de las tierras de la otra cabecera municipal: San Luis Acatlán a la que corresponde Marquelia. Esto le da mayor fuerza a la solicitud de ampliación de tierras de los pobladores de Las Salinas, porque ellos tienen continuidad con los terrenos

que solicitan y, además, los tienen en posesión (al menos hasta 1995). La ampliación del ejido es por 3,000 hectáreas, y abarca también una laguna que está sembrada de tilapia.

En Las Salinas, a partir de una decisión de asamblea del ejido, se creó una especie de impuesto o colaboración de un número determinado de bolsas por cada grupo doméstico que hace o explota la sal. Esto incluye a las familias del pueblo así como a los vecinos migrantes que van a hacer sal por la temporada. En 1991 el comisariado ejidal me mostraba las obras que se habían hecho a partir de la recaudación de sal. Éstas abarcaban un local nuevo de la comisaría, el comité de agua potable y las torres nuevas de la iglesia. Claro, estos trabajos no se efectuaron en una sola temporada, pero se van haciendo poco a poco.

> ***"... de las bolsas que se les guita a todos los trabajadores se hace una reunión y se decide qué obra se va hacer... el año pasado se hizo el aplanado... y así todo se ha ido trabajando... porque hay varias obras en el pueblo, la escuela, el kinder, centro de salud, nos vamos compartiendo..."***

De acuerdo con los datos del censo de 1990, (véase cuadro No. 6) del total de 238 viviendas registradas, sólo contaban con agua entubada 2 por ciento, con drenaje 6 por ciento, y con energía eléctrica, el 94 por ciento. Esta información para el año 1992-1993 varió en relación con el servicio de agua entubada, porque los habitantes del barrio decidieron construir su propio[40] sistema de agua potable, servicio que se encuentra en funcionamiento desde 1995. Cubre por lo menos al 85 por ciento de la población y como

[40] Anteriormente compartían un sistema con el barrio de Islaltepec, a raíz del cual tenían muchos problemas y deficiencias en el servicio.

en casi todos los lugares de la Costa Chica, es un servicio por determinadas horas al día, entonces, en cada casa, se recoge el agua en recipientes y se guarda para el resto del día; lo cual evita cargarla desde lugares distantes.

En Las Salinas cuentan con un jardín de niños, una escuela primaria y una telesecundaria. Algunos de los maestros residen en el propio barrio e incluso tienen sus propios grupos domésticos. En el año 1994, además del molino de nixtamal se abrió una tortillería que hasta 1996 continuaba funcionando. Asimismo había dos expendios de cerveza y un billar.

2.2.5. Las cabeceras municipales

Son tres las cabeceras municipales a las que pertenecen políticamente los barrios en los que trabajé, éstos son San Marcos al que pertenece Tecomate; Florencio Villarreal más conocido como Cruz Grande, al que pertenecen Chautengo y Los Tamarindos y, finalmente Copala, al que está adscrito Las Salinas de Pozahualco. La información referente a los datos estadísticos ya se mostró en la parte global de los barrios, porque consideré que era pertinente la presentación comparativa.

Estos pueblos o cabeceras municipales, además de centralizar todos los servicios para los poblados cercanos, son importantes como mercados dominicales, y como centros de residencia de los acaparadores, no sólo de sal, sino también de productos

agropecuarios de la región. Son también el lugar de residencia de algunos de los migrantes estacionales que van hacia las lagunas a pescar o a establecer una salina. Otros asentamientos poblacionales importantes en la región que además juegan el papel de mercados son: Ayutla, San Luis Acatlán y Marquelia, este último a pesar de no ser cabecera municipal es un importante centro comercial y reúne algunos servicios. Todos estos mercados regionales funcionan como centros de atracción tanto para la comercialización de sal y pescado como para otros productos agropecuarios regionales y también los de origen industrial y los electrodomésticos.

En estos centros se encuentran las clínicas y servicios de atención de salud. Asimismo concentran los lugares de capacitación para la educación superior como las preparatorias y Cebetis, o centros de educación tecnológica.

Las cabeceras municipales poseen una cobertura de servicio de teléfono a domicilio, además del servicio público de larga distancia. En los barrios se ha ido estableciendo paulatinamente el servicio de teléfono comunitario a partir del año 1992.

Visitar las cabeceras municipales así como los mercados, ha sido una parte enriquecedora de la investigación porque son los lugares donde se puede observar directamente la libertad de movimientos que tienen las mujeres, que son las encargadas del pequeño comercio, y porque también se refleja la centralización de los servicios.

2.2.6. Los mercados

Las cabeceras municipales coinciden, en general, con la ubicación de los mercados más importantes de la región; de hecho muchas personas aprovechan el ir a hacer alguna gestión y llevar a vender o comprar los artículos que necesiten. En el mapa # 3 de las rutas de la sal, se puede ver la ubicación de los centros de comercio regional que voy a mencionar a continuación.

Un mercado importante en la región es el de San Marcos, que funciona diariamente, pero que el domingo se amplía cubriendo una parte del zócalo del pueblo y las calles aledañas al mercado. En éste es notoria la presencia de la producción del barro, elaborado en los barrios marginales del mismo pueblo. El pan es otro producto que tiene fuerte presencia en este mercado; pero también fuera de él es notoria una circulación regional de pan producido en San Marcos. Las mujeres salen desde muy temprano, hacia Acapulco y diversas cabeceras municipales, llevando el pan de San Marcos, muy demandado en lugares más distantes.

Para ejemplificar el movimiento regional en relación con las bodas, muestro el caso de una paletería de San Marcos. Los dueños de este negocio están enterados de los lugares donde habrá bodas y las fechas. Esto porque ellos distribuyen hielo para enfriar la cerveza pero, además, envían a sus trabajadores para que vendan paletas entre los asistentes a los matrimonios; lo mismo sucede con otras paleterías o fábricas de hielo que se ubican en las

cabeceras municipales. En Cruz Grande existe un local permanente de mercado que funciona diariamente, igual que en el resto de lugares que estoy mencionando en este apartado. Éste es un mercado pequeño, y como en todos estos lugares de comercialización, en domingo crece el número de compradores y comerciantes.

Otro mercado muy importante es el de Ayutla, las mujeres de Tamarindos y Chautengo tienen cierta preferencia por ir a éste, a veces aunque sea tarde, porque ellas dicen que es muy grande y aunque hay muchas vendedoras todas terminan lo que llevan a vender. A simple vista éste es uno de los mercados regionales más grandes, incluso físicamente. Se encuentra una gran variedad de productos provenientes de diversos pisos ecológicos de la región: chiles, cacao, maíz, frijol, panocha o panela, pescado fresco y seco, sal, yucas, piñas y otras frutas. Es notoria la presencia indígena de por lo menos dos grupos diferentes: los amuzgos y los tlapanecos.

En el mercado de Ayutla se encuentra una gran variedad de productos que pueden ser comercializados por dinero, aunque también se intercambian por pescado y sal. Se consiguen además, artefactos eléctricos como radios, grabadoras, ventiladores y ropa industrial.

Cuando fui en 1992 a San Luis Acatlán, visité el pueblo y el mercado, llamándome la atención que en éste, a pesar de ser un pueblo amplio y tradicional, cuente con mercado no tan grande. Un chofer me comentó que hace unos años era de mayor tamaño, porque

en ese tiempo casi nadie podía subir a los pueblos de la sierra. En la actualidad existen muchas carreteras y suben más comerciantes que van hasta las comunidades más alejadas; por esta razón la gente ya no tiene necesidad de ir los domingos a San Luis. A pesar de eso, es muy notoria la presencia indígena en este mercado.

Ellos afirman que Marquelia casi no existía antes de que hubiera carretera, que había pocas casitas, pero ahora ha crecido por haber quedado a orillas de la carretera federal que va de Acapulco hacia Oaxaca. En este lugar no hay un local formal de mercado, éste funciona diariamente, se ubica a lo largo de la carretera federal y, como todos los demás, los domingos tiene mayor movimiento.

Marquelia creció un poco en función a la reducción del mercado de San Luis Acatlán, que era un mercado regional más importante de lo que es en la actualidad. Los choferes y las personas dicen que esto se debe a que ahora hay mayor accesibilidad de comunicación. Una de las razones es que para facilitar la extracción de tala de madera en la sierra de San Luis Acatlán, se abrieron más carreteras y esto produjo los cambios, paralelamente al fenómeno de deforestación que está creciendo en esa región.

2.3. Las identidades colectivas dentro de la región

Existe en la Costa Chica un sentido de identidad especial, ellos se autodenominan "costeños". Este autorreconocimiento se plantea

para diferenciarse de los otros, pero ¿quiénes son los otros?. Los otros son los no costeños, los indígenas, o los que no son de esta región. Esta marca de distinción que establecen no tiene una correlación directa con los rasgos físicos o el color de la piel, más bien con lo que se podrían denominar como marcadores culturales. Desde el punto de vista de los costeños o adscripción a una "matriz cultural".

Al menos en relación con los indígenas esta diferencia se plasma en el vestido, ellos y ellas no utilizan ropas tradicionales, su ropa es más bien la misma que usan los mestizos y además siguen la moda occidentalizada de acuerdo con los estilos que se venden tanto en las tiendas como en los mercados de la región; esto se expresa con mucha claridad en el siguiente ejemplo:

> ***"... no te creas que soy de los calzones liaos, sino que yo habría de andar con mis naguas... pero yo soy de aquí de Cruz Grande, mi papá tiene terrenos allá arriba, él trabaja en el campo, pero yo no soy de calzones liaos... yo no hablo cuatrera..."***

En este caso la informante reconoce que su padre tiene terrenos "allá arriba", pero no por esto se considera "arribeña", que como ya se dijo, es otro factor de identidad étnica.

La forma de expresión verbal es otro marcado diferencial, y no sólo en su identidad con el español, sino también en las expresiones cotidianas, las de afecto y hasta las gracias, además del acento y corte de palabras típicas de la región.

Los grupos étnicos tlapanecos, mixtecos y amuezgos, incluso cuando son bilingües, construyen las frases en castellano de una manera diferente a los costeños, y conservan un acento peculiar.

Otro factor a considerar como identitario, es la cultura festiva de estas unidades domésticas, no sólo aisladas sino más bien en su relación con los otros. Las bodas, las fiestas, los bautizos, los 15 años, así como las velaciones de los muertos y los acabos de año, son los espacios donde se crean, recrean y refuerzan las redes sociales. Esto ya se irá explicando a lo largo del texto.

Obviamente en la Costa Chica no existe una matriz cultural única y valida para todos. Sus habitantes se ubican en diferentes niveles. Cada persona pertenece, en primera instancia, a un grupo doméstico y, a partir de éste se identifica con una red de parientes, luego con su barrio, su cabecera municipal, su región, su estado y su país, en ese orden.

Asimismo existen variantes producto de la asimilación de lógicas más occidentales de pensamiento; por ejemplo un comerciante de San Marcos dice que en las lagunas en época de aguas reciben mucho dinero, pero se lo gastan todo. Algo similar sucede en la temporada de sal. Desde la cultura mestiza del comerciante mucho más occidental, se considera a los costeños salineros o pescadores haraganes, que trabajan poco y les gusta mucho el alcohol y las fiestas; así, como pueden ganar dinero muy rápido en la pesca, también lo pueden gastar en uno o dos días en una boda.

Yo creo que tendríamos que reflexionar sobre lo que culturalmente está definido como necesidad desde la lógica de estos grupos sociales. Tal vez no necesiten una gran infraestructura en vivienda -éstas son muy austeras en general-, pero asistir a las

fiestas, socializar y divertirse, constituye una necesidad vital para ellos. No se les puede juzgar en función de lo que nosotros definimos como necesidades básicas. ¿Por qué razón habrían de ahorrar y guardar el dinero? Es probable que nuestro etnocentrismo nos lleve a pensar que gastar el dinero como ellos lo hacen no tiene sentido, porque lo que tiene sentido es gastarlo de la manera en la que nosotros lo hacemos.

Éstas son decisiones personales y colectivas de cada grupo social o comunidad y se explican dentro de una amplia lógica de reciprocidad e identidad. Para el caso de las bodas, por ejemplo, asistir y gastar en las mismas son compromisos de "cumplir" y "acompañar", que pueden ser "pagos" hacia atrás o en espera de una respuesta similar en el futuro, son como la circulación de dones de las que habla Marcel Mauss. También se pueden considerar de forma similar a los modelos andinos de reciprocidad, tanto en el trabajo mutuo como de cumplimiento de compromisos festivos.

2.4. Los grupos y sus conflictos, alianzas y enfrentamientos

En este apartado presentaré ciertos conflictos que se mostraron y se muestran -todavía- en algunos de los barrios considerados como colectividades, y una breve explicación del desarrollo y manejo del conflicto. Esto nos dará una idea de las formas organizativas y los espacios donde se definen, resuelven o complican los problemas.

A orillas de la laguna de Chautengo a partir del año 1991, se inició un estudio de factibilidad para la instalación de una granja de camarones. Este proyecto era de una compañía que se decía mexicana, pero que no se sabía en ese momento con exactitud quiénes eran. Este hecho había desatado una polémica porque al parecer, incluso inicialmente, esta compañía había querido negociar para ubicar las instalaciones cerca del barrio de Chautengo, pero surgió un problema en Copala y hasta hubo un percance con el biólogo encargado del proyecto a quién trataron de raptar.

Luego de esta experiencia, los encargados del plan habían decidido buscar a un grupo social que fuera más fácil manejar y convencer sobre la pertinencia del proyecto. El barrio elegido finalmente fue Los Tamarindos, que es uno de los barrios con menor número de grupos domésticos. La compañía COHIN SA de CV., decidió establecer negociación directa con la población y empezó a ofrecerles una serie de servicios que los iban a beneficiar, uno de éstos era la pavimentación de la carretera.

Pedro, un poblador de este barrio, que estaba en contra del proyecto, comentaba que ellos iban a pavimentar la carretera porque los carros de la compañía iban a circular por ella, y que si no la cuidaban, ellos iban a ser los afectados. Por lo tanto no era un beneficio inocente; de hecho la carretera mejoró, pero nunca la pavimentaron.

Había en este punto mucha gente que estaba interesada y convencida que esto los beneficiaría, porque les darían trabajo, lo cual en parte era cierto y, de hecho, contrataron trabajadores del barrio cuando el proyecto se hizo realidad. Pero el argumento de los que estaban en desacuerdo fue certero en la predicción: ellos entraron como trabajadores, pero en los niveles más bajos y con los peores salarios porque no estaban preparados, y los mejores cargos los ocuparon las personas que vinieron de fuera.

Uno de los disidentes del proyecto decía que la compañía les iba a pagar 25 pesos por día de trabajo y que él, que era pescador en la laguna; obtenía el equivalente a 90 pesos, por lo que no tenía que estar trabajando todo el día de sol a sol.

Otro argumento de su habitante de Pico del Monte que también se ubica a orillas de la laguna de Chautengo, era que les iban a quitar sus derechos sobre ésta, razón por la cual desaprobaban que los tamarindeños fueran a permitir eso. Si ninguno de los otros barrios aledaños habían querido aceptar, ellos eran los únicos que habían accedido, inclusive no los quisieron, en Copala ni en Chautengo.

Era un reclamo a lo fácil que les resultó a los de la compañía convencer a la gente de Los Tamarindos. Allí los citaron a una asamblea, les invitaron un refresco a todos, para que firmaran el acuerdo. Claro que antes les ofrecieron teléfono, servicio de luz eléctrica, carretera y trabajo para los pobladores del barrio.

Además hubo una labor de convencimiento previa con las autoridades locales y varias personas del lugar.

Durante todo este conflicto fue interesante observar las argumentaciones de ambos lados. El de la lógica sencilla, pragmática y el razonamiento de la fascinación por el "progreso" y la opción de trabajo que no deja de ser atractiva para la gran mayoría. Aunque también se generó temor entre la gente y muchos rumores: unos decían que les iban a quitar las tierras, que no les permitirían pescar; que con el tiempo los desplazarían y les iban a vender el pescado y camarón de la laguna. Era un sentimiento de que les iban a quitar "su" laguna, o mejor dicho su derecho a la explotación de la misma.

De manera personal, ahora también me cuestiono mi preocupación etnocéntrica: ¿qué iba a pasar luego de la implementación de este proyecto? Estaba casi segura que iban a "engañar y/o envolver" a los habitantes de este barrio y de la región y que con mucha facilidad serían víctimas inocentes de este proyecto.

Ya a la distancia, debo reconocer, en principio, que los pobladores razonaron a favor y en contra con argumentos consistentes y muy válidos en cada caso y que no sólo los 'compraron' con un simple refresco o cerveza.

Cuando traté de obtener información sobre el proyecto, no resultó sencillo. Parecía que había poco espíritu de informar; finalmente un día logré encontrar al presidente municipal de Cruz Grande en una reunión con los ingenieros de la compañía. Se me informó que

el capital era 100% mexicano, que al parecer era una preocupación de la gente que hablaba de inversión japonesa.

Que esta empresa daría unos 220 empleos directos en la planta, lo cual fue elogiado como un gran avance de desarrollo para Cruz Grande por el presidente municipal, afirmando que con esta política de inversión se lograría el desarrollo de la región. Lo que no dijo fue para quién sería el beneficio.

De acuerdo con la información que me proporcionó el biólogo jefe del proyecto en marzo de 1992, en las oficinas que tenían en la ciudad de México, éste se hizo realidad gracias a los cambios del Artículo 27 constitucional. Éste fue uno de los efectos más muy rápidos que pude observar. En noviembre de 1991 cambió la ley, y en enero de 1992 ya estaban buscando hacer las negociaciones; porque les bastaba rentar las tierras de la comunidad donde ubicarían sus instalaciones, ni siquiera era necesario que invirtieran en comprarlas.

Sostenía en la entrevista que tuve con él, que no iban a hacer obras dentro de la laguna, todos los trabajos serían en tierra firme. Que ellos habían detectado graves problemas de azolve en las lagunas de la región, en especial en el Tecomate, que era la que casi se estaba muriendo. La situación de Chautengo no era tan grave, aunque sí tenía problemas, ellos decían que iban a hacer obras al respecto.

La inversión total que se haría alcanzaba los 35 millones de pesos (1992), que iba a durar tres años y calculaban una producción de 550 toneladas anuales de camarón.

El biólogo, jefe de campo del proyecto, aceptó haber tenido problemas políticos para la negociación del lugar en el que se ubicaría la planta, por falta de visión y sensibilidad social, por no haber buscado un entendimiento directo con las comunidades desde el principio. Esta experiencia, según su punto de vista, le sirvió a los partidos de la oposición (es decir al PRD) como un arma política.

Fue una negociación compleja con los encargados de bienes comunales, que en ese momento estaba en manos del PRD. Aunque no se logró incluir en la firma del convenio, la realización de una evaluación ecológica del estado en el que se encontraba la laguna al inicio del proyecto, para saber qué iba a pasar luego de que éste empezara a funcionar. A pesar de que el convenio fue muy parcializado a favor de la compañía, al final lograron negociar en Los Tamarindos, construyeron la planta, hicieron una toma de agua de la laguna y nunca realizaron una evaluación del estado de la ecología del área en donde se iban a ubicar.

En marzo de 1996, cuando regresé al campo, me informaron que estaban a punto de cerrar la planta porque habían tenido problemas técnicos y grandes pérdidas. Parece ser que no tomaron todas las precauciones técnicas pertinentes. Para esa temporada ya se había despedido a casi todo el personal, sólo tenían cuidadores para

evitar robos en la infraestructura de la planta. La compañía no cumplió con parte de los compromisos que adquirió en el momento de firmar el convenio. No instalaron la luz en el barrio; el arreglo que hicieron en la carretera de terracería fue absolutamente provisional, pues nunca la pavimentaron. En este caso su propia ineficacia hizo que el proyecto fracasara. Es difícil predecir lo que hubiera sucedido con el medio ambiente en el caso de que esta planta de camarones estuviera funcionando.

Debido al potencial turístico por su cercanía con Acapulco, también en la laguna del Tecomate existe un problema parecido. Se hablaba mucho de que les iban a comprar las tierras del ejido a los de Tecomate para hacer un gran desarrollo hotelero. Se comentaba acerca de un corredor turístico hacia la Costa Chica y una carretera costera en toda la región. Pero hasta el año 1995, aún no se había llevado a cabo. También en este caso, había grupos a favor y detractores.

Es otro conflicto, latente que surge entre dos grupos y proviene de la tenencia de la tierra, ya que algunos son ejidatarios y otros son campesinos sin tierra. Este problema se originó porque los integrantes del ejido de Las Salinas solicitaron una ampliación desde 1985 y, los campesinos sin tierra -que provienen de la parte más alta- han pedido que se les ceda el mismo terreno.

Esta disputa no ha sido resuelta por parte de las autoridades agrarias y por esta razón se han dado, por lo menos, dos enfrentamientos entre miembros de ambos grupos con saldo

sangriento. Es un problema complejo, en el que los ejidatarios de Las Salinas tienen la ventaja de la posesión de la tierra.

Las tierras en conflicto son valiosas porque están muy cerca del río. Es una extensión de 3,000 hás y una laguna. El grupo que pide ampliación de ejido está en movilización constante, no sólo cuidando las tierras y cultivando en ellas, sino que cuentan con un comité representante que se dedica a hacer gestiones en Chilpancingo y en la Ciudad de México cuando es necesario. Cuando los visitan las autoridades ellos les ofrecen banquetes con el objeto de comprometerlos para un fallo favorable. Sin embargo el desenlace puede tardar mucho tiempo y cualquiera que sea éste podría agudizar la situación actual, que cada cierto tiempo se pone tensa.

Como un comentario final quisiera decir que los conflictos, así como las alianzas están presentes en todos los hechos de la vida cotidiana de esta región; aunque también en hechos que marcan los ritos de pasaje, como son las bodas y las muertes. Se habla de que en tal o cual boda hubieron dos muertos o machetearon a alguien. En este tipo de situaciones, los protagonistas son, en general, hombres, aunque una mujer puede ser la causa inicial de una disputa.

Estos problemas ocurren entre los miembros de un determinado grupo doméstico; y es notoria su acción como colectividad, pues las mujeres muchas veces participan tratando de defender al esposo, hijo o pariente que se ha metido en alguna disputa.

Narraba una señora de San Marcos que cuando hay una muerte violenta en la familia, se convierte en un círculo de violencia que se va cobrando con los hombres del grupo: hermanos, primos, tíos y algunas veces hasta un niño de cuna puede ser víctima para ejercer la venganza.

El objetivo de esta presentación de la región y los barrios en los que se desarrolló el trabajo de campo, fue ubicar el escenario y el planteamiento de la problemática. A continuación expondré la forma en cómo se organizan para la producción y división de tareas las unidades domésticas. Esto permitirá una gradual comprensión del proceso de producción y reproducción especial y cultural a lo largo del año.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

SEGUNDA PARTE

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN Y REPRODUCCIÓN ESPACIAL, CULTURAL Y ANUAL.

En la búsqueda de espacios que pudieran apoyar la comprensión del complejo modelo cultural de la Costa Chica de Guerrero, decidí que serían dos los niveles explicativos que apoyaran mi búsqueda. Por un lado, las unidades domésticas y su organización tanto de la producción, su reproducción y consumo y, del otro lado, las redes que se tejen entre los grupos domésticos con sus símiles del mismo barrio o de la región y fuera de ella.

Para ello, en el capítulo III explicaré la forma como se ordenan las unidades domésticas, la organización del trabajo, la división de las tareas, la participación de los niños y niñas, sus relaciones internas y la toma de decisiones; todo esto visto como grupos básicos de análisis.

En el capítulo IV presentaré el conjunto de relaciones que los grupos domésticos establecen hacia afuera, en su interacción con otras unidades similares y las redes sociales que se van entretejiendo sobre esta base. Éstas tienen una expresión concreta en las bodas y los funerales que se realizan en los barrios y que nos muestran los complicados modelos de reciprocidad, las alianzas y los conflictos.

Cabe mencionar, que a lo largo del texto me interesa resaltar la posición de la mujer en los grupos domésticos, dada su importante

participación en las diversas actividades no sólo económicas, sino también socioculturales.

Los grupos mestizos de esta región, a partir de su origen con una marcada presencia afroamericana, han creado como producto de esa mezcla una matriz cultural propia. Se ha constatado en el trabajo de campo, que las mujeres tienen una posición de mayor igualdad al interior de sus familias y unidades domésticas, al menos si las comparamos con la situación de otras mujeres indígenas o campesinas[1]. Es en este sentido que me interesa ahondar en los factores que influyen y determinan su ubicación familiar, social y regional, fuertemente ligada a los procesos productivos y de comercialización en los cuales se encuentran inmersas.

Las mujeres salineras en la Costa Chica de Guerrero, son las administradoras de los recursos de sus grupos domésticos. Es muy difícil que se tome una determinación sin su parecer, aunque ellas si están facultadas para tomar decisiones sin haber hecho consultas previas, en el entendido que van encaminadas al bienestar familiar; aunque no tengan derechos tradicionales de herencia por línea paterna ni materna, tienen derechos sobre las propiedades de sus maridos.

Para ello se tendrán en cuenta los trabajos de Rogers[2], que adelantándose a las actuales investigaciones, en un artículo sobre

[1] ARANDA BEZAURY, Josefina (compiladora) 1988. Las mujeres del Campo, Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, Oaxaca.

[2] ROGERS Susan Carol, 1975, "Female forms of power and the myth of the male dominance: model of female/male interaction in peasant society" American Ethnologist, Vol. 2, No. 4, Nov. pp. 727-728.

"Las formas de poder femenino y el mito de dominación masculina: modelo femenino/ masculino en la sociedad campesina", criticaba ya desde los años setenta, las afirmaciones de que las mujeres, virtualmente en cualquier lugar, juegan un papel subordinado. Sostenía que esta conclusión se relacionaba, en muchos casos, con el etnocentrismo de los y las investigadoras tanto británicos como norteamericanos.

Con un punto de partida similar Ana Meiggs[3] en la década de los noventa apunta hacia el mismo argumento, afirmando que la ideología de género, el status femenino y las categorizaciones de género son todas construcciones culturales altamente complejas y multifacéticas y, por lo tanto, están caracterizadas por un alto grado de multiplicidad de conceptos en cualquier sociedad. En otras palabras, ninguna sociedad tiene una ideología de género definitiva o un único y simple "status femenino" o una sola forma de caracterizar lo femenino y lo masculino.

Este planteamiento enriquece mi acercamiento a los grupos domésticos productores de sal en la Costa Chica de Guerrero, porque propongo como punto de partida, la explicación de la organización del grupo doméstico en el que se encuentran relacionadas tareas y responsabilidades adscritas para cada uno de los integrantes de estas unidades que, por cierto, están en movimiento de definición y redefinición constante, de acuerdo a

[3] MEIGGS, Ana, 1990, "Multiple gender ideologies and statuses" *Beyond the second sex: new directions in the Anthropology of gender*, REEVES SANDAY Peggy and GALLENGHER GOODENOUGH, (Editoras), The university of Pennsylvania Press, pp. 101.

variables tanto internas como externas. Es en este juego cotidiano, donde se puede perfilar la situación de cada uno de los géneros, en función de los roles que les son asignados de acuerdo con su edad, que los ubica en papeles de hijos e hijas, padres, madres, hermanos o hermanas, o bien como esposos e esposas, nueras, yernos, suegras o suegros.

Meiggs[4], al igual que Rogers[5], sostiene que existió un alto grado de determinismo biológico en la tendencia a ver la ideología de género y el status femenino como hechos unitarios y homogéneos, concluyendo que la situación de la mujer estaba ya dada por naturaleza y por tanto era subordinada.

Meiggs afirma que si viéramos el status femenino como una construcción cultural, éste tendría que ser variable, complejo y altamente diverso, tanto dentro, como a través de culturas diferentes. Asumir este reconocimiento en cualquier contexto específico es esencial para observar a las mujeres, el papel femenino y la feminidad como construcciones culturales y no como hechos naturales predeterminados.

Otra de las acertadas conclusiones de Rogers[6], al menos para el problema que presento aquí, tiene relación con que el 'lugar de la mujer' en un contexto cultural particular, puede ser comprendido mejor si se examinan las relaciones entre los dos sexos -en esta

[4] MEIGGS Anna, Op. Cit. pp. 111-112

[5] ROGERS, Susan Carol, "Woman's place: a critical review of anthropological theory" Comparative Studies in Society and History, Vol. 20, No. 1, Jan. 1978, pp. 127-128.

[6] ROGERS Susan Carol, Op. Cit. pp. 161-162.

época todavía no se hablaba de la categoría género-. Estas relaciones pueden variar, pero se debe asumir que existe una asociación entre ellas. No se puede partir de un grupo sexual o de género como si éste existiera aislado, cayendo otra vez en el viejo modelo -pero al revés-. Antes, el "otro" era la mujer y no se la consideraba en las etnografías ni en las investigaciones, ahora "el otro" es el hombre y ellos no existen o son ignorados.

Para resolver esta disyuntiva, Rogers[7] propone que la relación entre ambos géneros debe ser examinada a partir del análisis del poder y de la toma de decisiones. Sostiene que los estudios clásicos de la antropología política sólo incluían, por definición, el examen del poder visible en estructuras formales o instituciones. Esto daba como resultado la formulación de modelos que no tienen espacio para el análisis del poder informal. Siendo éste uno de los lugares donde la mujer tiene considerables cotos de poder, resulta problemático acercarse, ya que éste no envuelve autoridad ni legitimación y normalmente está fuera de instituciones formales, y no puede ser explicado en términos de un amplio proceso a nivel de toda la sociedad.

Por tal razón me interesa presentar la organización de las unidades domésticas como los espacios en los que se define y ordena no sólo la economía de cada grupo, sino las posiciones de cada uno de sus miembros.

[7] Op. Cit. pp. 162.

Es en el seno del grupo doméstico en donde se puede apreciar las posiciones de las mujeres y los varones, no sólo con respecto al género al que pertenece, sino de acuerdo a su edad y a sus propias definiciones culturales.

De esta manera el grupo doméstico es un espacio de observación privilegiado para estudiar la ubicación y los roles de sus integrantes.

Por todo lo anterior es que decidí tomar como un punto básico de análisis la unidad doméstica; examinar su composición interna, y luego la red de relaciones que establecen con otros grupos domésticos similares, tanto en lo productivo como en lo festivo, para finalmente llegar a los barrios y sus formas organizativas.

Cabe señalar que la propuesta de Rogers[8] está centrada en la sociedad campesina francesa contemporánea[9]. Allí evidencia que, a pesar de que los hombres monopolizan las posiciones de autoridad y se les muestra una deferencia pública mayor, lo cual los hace aparecer como dominantes, ellos ejercen en verdad escaso poder real. Porque las comunidades campesinas frente al mundo mayor carecen de poder real, el dominio que ellos ejercen está acompañado de una fuerte impotencia. En contraposición, las mujeres dentro de las sociedades campesinas, son las que controlan

[8] Op. Cit. 1975, pp. 728-729.

[9] Aunque a lo largo de su argumento, cita trabajos de sus colegas realizados en Grecia, África, Australia, y para México el texto de Beverly Chiñas, Isthmus Zapotecs: women's roles in cultural context (New York, 1973).

una parte importante de los recursos y las decisiones de las familias.

Lo que sostiene la autora para las comunidades campesinas europeas es probablemente análogo para muchas áreas rurales. Mi argumento es similar para el caso de los grupos domésticos productores de sal y pescado de la Costa Chica de Guerrero.

La situación de las mujeres rurales ha sido estudiada en México desde puntos de partida muy diversos. En la reciente publicación de González y Salles[10] sobre relaciones de género y transformaciones agrarias, hacen una evaluación no sólo de las ponencias que presentan sino también de las investigaciones sobre la mujer rural en México, cuya cada vez mayor participación en la esfera del trabajo asalariado ha provocado el reacomodo de los lazos entre géneros y generaciones.

Estas autoras constatan que los trabajos sobre mujeres van ampliando la comprensión de este problema ubicándolas no sólo como integrantes de familias o grupos domésticos, sino en el ámbito de relaciones sociales más amplias. Teniendo como base esta verificación afirman, que no es posible crear un estereotipo de "mujer rural", pues existen heterogeneidad de situaciones y condiciones que varían de región a región, y que están relacionadas con los cambios ocurridos en el país en general y en las áreas rurales en particular.

[10] GONZÁLEZ MONTES, Soledad y SALLES, Vania (coordinadoras), Relaciones de género y transformaciones agrarias, El Colegio de México, México 1995, pp. 41.

Por otro lado, si nos queremos acercar a la situación de las mujeres, Rogers sostiene que nos debemos interesar en la distribución del poder entre hombres y mujeres que comparten la vida cotidiana. No se puede partir del supuesto que las esferas de actividad masculina son por definición más importantes, porque los ámbitos de significación tanto masculinas como femeninas son igualmente importantes y varían de una sociedad a otra. Ahora podemos decir también que de una edad a otra, o de una adscripción a otra.

La autora sugiere la definición de poder en términos de control de recursos significativos. Recursos, definidos no sólo como económicos: tierra, trabajo o dinero. Sino también como conocimientos, rituales, herramientas especiales, derechos políticos formales y acceso a la información.

Sería pertinente la apreciación de la conformación de la identidad de los individuos tanto hombres como mujeres. Propongo considerarlos como procesos individuales y colectivos que se forman en el interior del grupo doméstico al que pertenecen, en las relaciones que establecen desde que son niños o niñas y donde se van marcando las diferencias con base a lo que les está o no está permitido hacer, así como con las otras unidades del exterior.

Kopytoff[11] propone ver a la identidad social como un aspecto del ser social opuesto a lo personal e idiosincrásico. Y ve la

[11] KOPYTOFF Igor, 1990, "Women's roles and existencial identities", *Beyond the second sex: new directions in the anthropology of gender*, REEVES SANDAY Peggy and GALLENGHER GOODENOUGH, (Editoras), The University of Pennsylvania Press, pp. 79-80.

estructura social compuesta por actores de quienes se espera se comporten de acuerdo con la variedad de identidades sociales que cada una de las personas posee. Por ejemplo, puede ser doctor, maestro, o policía. Este autor sostiene que algunas de las identidades sociales están culturalmente definidas en función de lo que la gente ***es*** en un sentido fundamental: padre, mujer, hijo. Pero otra cosa es lo que la gente ***hace,*** que también le da una identidad y más bien está basada en sus roles, esto es a lo que la gente se dedica: profesor, policía. Por estas razones no se puede pensar en que una persona existe con una identidad única y estática, todos tenemos varias identidades que están en constante movimiento.

Si recordamos la propuesta de cultura y la de grupos domésticos, que hice en la primera parte de este texto, en el caso de la identidad tendría, insisto, el mismo sentido. No es posible pensarla como uno o unos hechos dados, sino más bien como procesos sociales en constante movimiento y recreación.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

CAPÍTULO III: LAS UNIDADES DOMÉSTICAS

Para entender mejor la organización social, económica y cultural del área de la Costa Chica, decidí tomar a la unidad doméstica[12] como patrón básico de análisis, en la comprensión de que una aproximación a ésta nos brindará un mejor acercamiento al problema en su totalidad.

Tomé la definición de unidad doméstica de la discusión de Lazos y Godínez[13]. Ellas proponen una diferencia entre los componentes del grupo doméstico: la familia y el hogar. La familia, afirman las autoras, se explica por relaciones de parentesco establecidas entre sus miembros por nacimiento, adopción y matrimonio, sin tomar en cuenta si comparten o no la residencia familiar o si colaboran o no en tareas conjuntas. El hogar se distingue por distribuir actividades de producción o de consumo independientemente de su relación por parentesco o residencia compartida. Las unidades domésticas de la Costa Chica, están marcadas por la participación colectiva de un grupo nuclear o extenso, pero puede incluir también otras personas que trabajan colectivamente para la reproducción del mismo como un todo. Entre los grupos domésticos salineros, la corresidencia puede o no ser una condición de pertenencia. De hecho no es indispensable, porque es frecuente la migración estacional tanto al interior de la

[12] Voy a usar unidad doméstica y grupo doméstico como sinónimos.

[13] LAZOS CHAVERO Elena y GODÍNEZ GUEVARA Lourdes, Op. Cit. pp. 108-109.

región como fuera de ella. Su duración es variable, desde una semana, hasta meses o, en algunos casos, años.

Las unidades domésticas son la base organizativa tanto social como cultural de los grupos sociales de la Costa Chica. Son la materia prima con la que se tejen las redes sociales de relaciones de intercambio y reciprocidad en primera instancia, así como también las relaciones económicas y de organización del poder en el nivel más básico, hacia el interior de los barrios y luego en la región. En las comunidades estudiadas a lo largo de cada año, en función a la temporada seca y de lluvias, las unidades domésticas se dedican fundamentalmente a la producción de sal y a la pesca. Dichas actividades se complementan con labores en la milpa, huertas, pequeño comercio y el trabajo asalariado, para el que eventualmente tienen que migrar. Ello implica que no se puede pensar en el grupo doméstico como un ente estático, sino como dinámico y cambiante en sus diversas facetas: económicas, culturales, sociales e ideológicas tal como lo proponen Lazos y Godínez[14].

En las unidades domésticas de la Costa Chica la división social del trabajo se organiza en función a las tareas que desarrollan, de acuerdo al acceso que tienen a los recursos y a las características ecológicas de la región. También en los grupos domésticos se ordena el cuidado y la socialización de las niñas y los niños, y la preparación de los alimentos. Es decir, se

[14] Op. Cit. pp. 108.

traslapan actividades de producción y de consumo. A continuación explicaré la forma organizativa de este conjunto de actividades.

3.1. El grupo doméstico como núcleo organizador de la producción y del consumo

En el interior de los grupos domésticos se desarrolla la producción y el consumo en un proceso de trabajo que es anual. Incluye dos actividades básicas: la sal en la temporada seca y la pesca en la de lluvia. Además, se realizan otras tareas complementarias a lo largo del año: la milpa, los huertos, el pequeño comercio y el trabajo asalariado. El éxito de la empresa de reproducción de la unidad doméstica está en estrecha relación con una adecuada y elástica combinación del conjunto de estas actividades con la organización de sus recursos.

En un mismo año el grupo doméstico se puede ampliar, pasar de ser el equivalente a una familia nuclear: padre, madre hijas e hijos, y convertirse en un grupo extenso, debido a que durante la temporada seca recibe mano de obra adicional -de parientes o extraños- para cubrir la demanda de trabajo en las salinas. También es posible el movimiento en sentido contrario; cuando uno o más miembros de la unidad doméstica migran por temporadas para trabajar fuera de la región, por ejemplo, hacia Guadalajara, en Jalisco, o a Lázaro Cárdenas, en Michoacán.

Estos cambios se observan como parte natural de su ciclo vital. Es decir, cuando pasan de nucleares a extensas. Esto se produce cuando alguno de los hijos se compromete y trae a su novia para

casarse. Esta nueva pareja permanece por un tiempo en la casa paterna, en general, hasta que se realiza el matrimonio, aunque pueden continuar allí hasta tener uno o dos niños.

Durante mi trabajo de campo en el ciclo 1995-96, recogí información sobre la conformación de 34 grupos domésticos en la región, de los que el 76 por ciento presentaron una marcada tendencia hacia lo que se denomina modelo de familia nuclear, y un 24 por ciento hacia la familia extensa como puede observarse en el cuadro # 10. Esto se hizo tomando en consideración las definiciones más clásicas de la Antropología del parentesco con objeto de ilustrar el movimiento de las unidades domésticas.

MODELO DE U. DOMÉSTICA Y PATRÓN DE RESIDENCIA

BARRIO	NÚMERO	MODELO DE U. DOMÉSTICA				PATRÓN DE RESIDENCIA							
		NUCLEAR		EXTENSA		PATRILOCAL		PATRINEOLOCAL		MATRILOCAL		NEOLOCAL	
		Número	%	Número	%	Número	%	Número	%	Número	%	Número	%
OJO DE AGUA (LAS SALINAS)	14	11	786	3	214	7	500	3	211	3	214	1	71
TECOMATE	5	4	800	1	200	3	600	2	400				
CHAUTENGO	9	5	556	4	444	4	444	4	444	1	111		
TAMARINDOS	6	6	1000			3	500	3	5007				
TOTAL	**34**	**26**	**735**	**8**	**235**	**17**	**500**	**12**	**353**	**4**	**118**	**1**	**29**

Fuente: Entrevistas realizadas a u. domésticas representativas
de cada uno de los barrios en 1995-1996.

Los datos arrojados hacen evidentes las tendencias sobre los patrones de residencia a nivel del conjunto de las unidades domésticas: el 50 por ciento tienen residencia patrilocal, el 35 por ciento se ubican con la forma patrineolocal, un 12 por ciento en el patrón matrilocal y, por último, sólo un 3% se inclinan al

neolocal, es decir, adquieren un terreno que se ubica en un lugar diferente al de los padres de la nueva pareja.

Esto se hizo tomando en consideración las definiciones más clásicas de la antropología del parentesco, con objeto de ilustrar el movimiento de las unidades domésticas.

Quisiera resaltar que los datos estadísticos, en éste y en todos los casos, son una fotografía de un momento determinado y nos sugieren las tendencias confirmadas por el trabajo de campo en conjunto. Pero insisto en que éstos son modelos cambiantes por naturaleza, y los intentos de encajonarlos en un solo esquema nos pueden hacer perder de vista su movilidad natural. A lo largo de mi trabajo de campo fui testigo de fisiones y fusiones en los grupos domésticos. Se encuentran en una doble relación; por un lado, las propias necesidades y decisiones del grupo y, por el otro, con el crecimiento vital natural de cada uno de sus integrantes.

3.2. Varones, mujeres, niños y niñas, división cultural del trabajo.

El trabajo se organiza al interior de los grupos domésticos. Cotidianamente se decide quién o quiénes irán a la salina, a la pesca o la milpa, en función de sus necesidades, y recursos. No todos poseen tierras para la milpa, y en el caso que las tengan no siempre cuentan con un sistema de riego. La temporada de sal coincide con las secas, es decir, que en muchos casos no hay

demanda de trabajo en las actividades agrícolas y toda la unidad doméstica se dedica a la producción de sal.

Existe una división básica del trabajo que tiene que ver con la edad. Es un factor que permite la integración paulatina de las niñas y los niños en diversas tareas. Esto se relaciona con la capacidad real de despliegue de esfuerzo físico que tienen o van adquiriendo las personas desde muy temprana edad. Por ejemplo, los niños y las niñas son muy requeridos para el recojo de sal, que es una actividad que se realiza a ras del suelo;su tamaño les facilita agacharse y recolectar el producto en una cubeta.

> ***"como es la labor de los padres, aquí desde chiquitos nos llevan al salitral, y como ora yo a mis niños de éstos me los llevo, aunque sea con su cubeta chiquita andan viaje y viaje... ellos saben trabajar el campo verdad, y una mujer no lo puede hacer, pero digamos lo que las salinas, sí lo trabajamos todos, todos... yo pongo pocos paños, porque mis hijos están chicos, la regada es lo duro, como ora hace un año puse 10, pero el mayor me ayuda... pero ya se ve a veces la sal baja muchos estuvo a 10 pesos el bullo en el salitral, el año pasado ya alzada sube, yo alcancé a vender a 35... lo que la pesca yo no sé, pero hay muchas mujeres aquí que se van con sus esposos a pescar... pero cuando hay temporada de camarón ostión, sí me voy a vender a Iguala, Acapulco"***

El uso de la fuerza de trabajo de niños y niñas hace que se conviertan de cierta manera, en adultos. Estas experiencias los hacen responsables de diversas tareas, además de poder decidir sobre su trabajo y, a veces, sobre la venta de el producto de éste. Tal vez ésta es una razón, por la cual la formación de las parejas parece como demasiado temprana desde nuestros parámetros occidentales.

El segundo factor de la división del trabajo tiene que ver con el género, y digo por género y no por sexo, porque existen tareas que

culturalmente se consideran masculinas o femeninas, aunque algunas o la mayoría pueden ser ejecutadas indistintamente por ambos sexos, es decir son mixtas. Estas labores no siempre están en relación directa con el esfuerzo físico, son distribuciones culturales que varían de región a región y, obviamente, de cultura a cultura.

Aquí se tendrá presente la propuesta de Moore[15] de analizar no sólo el valor económico del trabajo, sino también su valor social. Cabe señalar que en este sentido no existen diferencias positivas o negativas en relación con las tareas que desempeñan los hombres, las mujeres, los niños y las niñas. Cuestión que ahondaré enseguida.

La unidad doméstica básica se forma con la pareja. Desde el momento de hacerse novios van a la casa del varón, allí la muchacha empieza a socializarse con las responsabilidades que tendrá a su cargo en el futuro. Las mujeres en sus respectivos grupos domésticos se han ido socializando desde muy pequeñas en las tareas que se consideran femeninas. Un proceso similar ha sido experimentado por el muchacho en su grupo de origen. La novia al integrarse a la unidad doméstica de su pareja aprende -en general con su suegra- las actividades económicas que se desarrollan en ésta. Si proviene de una región en la que no hacen sal, irá aprendiendo de manera paulatina.

[15] MOORE, Henrietta L., 1991, Antropología y Feminismo, Ediciones Cátedra, Madrid pp. 60.

"... cuando me vine de allá no podía... (se refiere a que no sabía trabajar la sal), yo trabajaba allá con mis papás, pero en el campo, como ora con la tarecua, pero en la milpa pue'hora ya que me vine pa'acá pues a esto ya me impuse, me enseñaron a trabajar, pues mi suegra y él, a botar este lodo porque primero no podía descargar, ya después cargaba, y luego me enseñé a cortar el salitre, como yo podía con la tarecua, o puedo pues no me he muerto, ya de ahí me enseñé a sacar la sal porque no podía, me ardían las manos, ora íi no me arden... me enseñé a regar y ora sí me quedo solita yo sola hago mi quehacer, él hace su quehacer y yo el mío... cuando me voy al pueblo temprano, claro llego como ora a moler pue', cuando mando al molino llego como ora a golpear (hacer tortillas a mano) pero cuando no mando al molino llego a moler, hacer de comer, y a ellos les digo que nomá están acostao en su maca (hamaca), ya la maca hasta la han reventao."

En estos grupos domésticos el trabajo de todos y cada uno de los miembros es importante. Se valoran las tareas del varón y la mujer, pero también son fundamentales las actividades que desempeñan los niños y las niñas.

"... no má'que nosotros estamos orita todos juntos, casi semos muchos, con los chamacos en un ratito llenamos el tapeite, así que en ni rato ni sentimos el quehacer... (señora Quintila, Los Tamarindos).

"los niños es mucha ayuda... es una ventaja pues, ...por decir en una casa donde hay una familia de 4 ó 5 los 15 paños se los acaban rápido, dos rastrillando, dos sacando, dos regando y sas, cuando terminan de rastrillar terminaron de sacar y de regar... en menos de dos horas, nosotros somos dos, llegamos a las cuatro, yo rastrillo los doce paños ella los saca yo los riego y ya a las seis y media siete ya estamos aquí..." (señor Emiliano, Las Salinas).

La producción de sal es una actividad mixta aunque la construcción de la salina es más bien tarea de los varones. Se considera a las mujeres las dueñas de las salinas, pero ello no excluye de la responsabilidad del trabajo a los esposos, sin embargo varía de un grupo doméstico a otro, dependiendo si tienen huerta o milpa, o si él se dedica a la pesca o a bucear. Es probable que las mujeres de la familia y los hijos sean los encargados del trabajo diario en

las salinas. Pero, en todo caso, es importante en cualquier actividad la participación de los niños y niñas.

El trabajo es en equipo, mientras más integrantes tenga se avanza más. Hay ciertas consideraciones con las mujeres para evitar que hagan la parte más pesada, pero esto no significa connotaciones negativas.

> ***"... aquí el trabajo es de dos, es de la pareja en sí, claro que hay excepciones... yo a mi mujer a mi señora no voy a obligarla a que cargue una cubeta que me cargo yo, que orita son del veinte, para regar; yo rastrillo y ella saca, a veces hasta le pongo un compañerito para que le ayude a sacar, acabando de rastrillar yo me pongo a regar y ella se pone a descansar o se viene (regresa a la casa)... porque la regada es lo más pesadito y cansado hay que estar constantemente vuelta y vuelta, porque 12 paños son 144 eras, echándole de a cubeta son setenta y tantos viajes... a parte de eso ella está sacando sal y si se pone a regar lo va a sentir muy pesadito... ella trabajó mucho también en juntar la sal, cargar y amontonar allá, también da trabajo..."***

> ***"él se dedica más a otro quehacer, es campesino en el campo... nosotros venimos casi solas, con los chamacos pa'que nos ayuden..."***

En la pesca, el trabajo en sí mismo es realizado más bien por los varones de grupo doméstico, aunque a veces las mujeres pueden apoyar esta actividad. El producto de la actividad: pescado, camarón, ostión, etc., es propiedad femenina y son las mujeres de la unidad doméstica (esposa, hijas, nueras) quienes disponen la proporción de venta y de consumo doméstico.

> ***"... el que pescaba era mi marido... sembraba cuando estaba mi marido, pero com'ora ya no está (se murió)... tengo mis palmitas."***

A continuación presentaré un ejemplo que ilustre cómo se dividen las tareas en un grupo doméstico: un día (25/5/92) llegué a Los Tamarindos a visitar la casa de Pedro y Delfina, por la mañana a

las 7 a.m. fueron en pareja con tres de las hijas pequeñas a su salina para cortar el salitre, descargar el tapeite, volverlo a cargar y regar la salina. Los hijos más grandes (14 y 16 años) no fueron a la escuela y habían ido a traer leña para cocinar. Más tarde Delfina regresó a la casa y preparó el almuerzo de la familia, y como a las 11 de la mañana se fue a Arroyo Seco -barrio vecino a 20 minutos en camioneta- a vender el pescado ya limpio y seco que Pedro y uno de sus hijos había obtenido el día anterior. Pedro estaba tejiendo una red para pescar camarón en la ramada afuera de su casa. Había llegado una hija de ellos que está casada en San Marcos con sus dos niños y estaba lavando ropa. Los otros hijos más pequeños estaban jugando alrededor de la casa. Para la tarde la hija que estaba de visita había hecho la comida para todos, Delfina regresó aproximadamente a las tres trayendo 4 litros de maíz de Arroyo Seco; después de comer y platicar, pasadas las 4 p.m. fueron otra vez a la salina: la pareja, los dos hijos grandes, y dos de las niñas pequeñas de 8 y 6 años. Pedro se dedico a rastrillar la sal para que las niñas pequeñas la recogieran. Delfina descargó el tapeite, sus hijos la ayudaron a trasladar el salitre que ya había sido recortado y amontonado desde la mañana. Después de cosechar la sal y trasladarla al escurridero, entre Pedro y los hijos mayores regaron nuevamente las eras. La tarea ese día había concluido aproximadamente a las 6.30 p.m.

Al día siguiente Pedro salió a pescar a las 5 a.m., acompañado de uno de sus hijos grandes. Delfina se levantó a las 6 a.m.; preparó café para todos, envió a una de sus hijas pequeñas al molino. El otro hijo mayor la acompañó a la salina para repetir la operación del día anterior: cortar salitre, además de descargar y cargar el tapeite; a las 8.30 a.m. habían terminado y regresaron a la casa. Los demás hijos e hijas fueron a la escuela. A las 9 a.m. cuando llegó Pedro con el producto de la pesca, ya estaba listo el almuerzo, que ese día eran huevos revueltos con chile, cebolla y jitomate, acompañados por las infaltables memelas[16].

Luego de almorzar Pedro y su hijo se fueron a descansar. Pina se dedicó a limpiar el pescado porque lo iba a secar, ese día no iba a salir. Guardaría el pescado del resto de la semana para llevarlo a vender el domingo al mercado de Ayutla. Por la tarde se repetirían las actividades del día anterior en las salinas.

Un rasgo importante que quiero destacar además del trabajo familiar, es el intercambio de trabajo entre las unidades domésticas. Esto se nota con mayor preferencia en las comunidades de Chautengo y Tamarindos, para la construcción de las eras o paños (cuadros) donde van a preparar la sal. El grupo doméstico hace las tareas más básicas, lo demás lo hacen interactuando miembros de varias unidades y se transforma en una especie de fiesta para ayudarse mutuamente.

[16] Las memelas son las tortillas regionales hechas a mano por las mujeres, son un poco más gruesas y grandes que las tortillas que se hacen en las tortillerías.

"todos nos ayudamos, ora cuando uno tiende vamos todos, que muera el chivo, que muera la gallina, por ejemplo esta cuadrilla que se ve hace el almuerzo de las nueve se da de almorzar, a las una o las dos se da la comida... si no somos parientes somos conocidos, amigos, compañeros de trabajo..."

Otro detalle del trabajo colectivo fue en Chautengo: un grupo de unidades domésticas que ponen sus salinas en un sector denominado "Las Chambas", que está un poco lejano del barrio y de la carretera que llega a éste, a donde era difícil el acceso, se pusieron de acuerdo y abrieron un camino de terracería para que pudieran circular las camionetas; además decidieron cobrar a desconocidos y a los que no apoyaron en el trabajo.

La pesca es un trabajo diferente con requerimientos mínimos de mano de obra. Es decir, para el tipo de pesca ribereña que se realiza, sólo dos personas son necesarias para pescar. Éste es un proceso de naturaleza más individual. Una pareja es suficiente, sólo necesitan aparejos de pesca. El acompañante puede ser un hijo, una hija o a veces la esposa. Aquí la labor de las mujeres se concentra en las actividades de procesamiento o conservación del producto.

3.3. La sal y la pesca: el factor ecológico

El conjunto de actividades que se llevan a cabo a lo largo del año son, en general, múltiples, variadas y no están predefinidas. Un factor de decisión es el ecológico, pero también están los compromisos y reciprocidades establecidos por todos y cada uno de los miembros de las unidades domésticas. Más adelante se expondrá

con amplitud, cuáles son las ocupaciones cambiantes y alternativas, lo que nos permitirá tener una idea aproximada del movimiento tanto de personas como de labores.

Aunque la sal y la pesca son las actividades consideradas básicas para ellos, la agricultura es otra que siempre está presente y relacionada con ambas. Termina una, se inicia la otra. Luego de una buena temporada de sal viene a veces una no tan buena de pesca o viceversa. Para ellos, son las dos ocupaciones económicas más importantes y redituables.

> ***"en el mes, por decir ya que pasen todas las aguas, muchos trabajan en el campo, que siembran maíz, ajonjolí, el que no pue' a veces se dedica a la pesca, y llegamos a la temporada de la buceada, y aquí (Las Salinas) los más casi son buzos, sacan ostión, langosta, capturan el caracol, el pulpo, ... eso es cuestión del mar porque hay días que está un poco alto, hay días que está muy seco, y hay días en que si está favorable... a parte de esto está el camarón, el pescado, que inclusive algunos le buscan por otro lado, van a pescar huachinango, calamar, cualquier tipo de pescado..." (Señor Juan)***

> ***"en las aguas el maíz, la'jonjolí, ya en las secas uno se las campanea, de'ahí mismo uno se va a mantener esos tres o cuatro meses, crío animales, como ora marranos, gallinas, tololes, de'ahí mismo se va a mantener uno pue'... en las secas como quiera se saca el dinero, con la sal, en las aguas cambia, hay que ir a la milpa, pero ya no se sufre tanto..." (Señora Norma)***

En este caso el factor ecológico adquiere relevancia en la definición estacional de los quehaceres de todos y cada uno de los miembros de la unidad doméstica. No tienen un calendario definido de lo que van a hacer cada año, pero éste se puede reestructurar en función de muchos factores sociales y culturales, incluido también el ecológico.

> ***"... cuando queda mucha agua pue, cuando no se abre la barra, no tenemos muchas salinas... por ejemplo ese año se va por otro lao a trabajar, en el campo pue, se van a***

pescar a otra laguna, se van a Acapulco a trabajar... en otro lao...” (señor Odilón Tecomate)

Los hijos en cada grupo doméstico son valiosa fuerza de trabajo. En el cuadro # 9 que se presenta a continuación se constata que cada unidad doméstica cuenta con 7 hijos en promedio. Éste es un mínimo relativamente alto, comparado con el promedio nacional, pero se explica, en parte, por la propia organización del trabajo. La proporción de unidades domésticas que poseen tierras es considerablemente alto, un 73.5 por ciento del total, como se puede apreciar en el cuadro # 9 que va a continuación. Cabe señalar que la proporción mayor de posesión de tierras se da en el barrio de Las Salinas de Pozahualco.

También se comprueba claramente que en los barrios de Tecomate y Los Tamarindos las unidades domésticas tienen menos acceso a posesión de terrenos de cultivo.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

NÚMERO DE HIJOS PROMEDIO POR U. DOMÉSTICA Y PROPIEDAD DE TIERRAS

BARRIO	NÚMERO DE UNIDADES DOMÉSTICAS	NÚMERO PROMEDIO DE HIJOS	POSESIÓN DE TIERRAS			
			SI		NO	
			Número	%	Número	%
OJO DE AGUA (LAS SALINAS)	14	50	13	929	1	71
TECOMATE	5	84	3	600	2	400
CHAUTENGO	9	82	7	778	2	222
TAMARINDOS	6	83	2	333	4	667
TOTAL	**34**	**7**	**25**	**735**	**9**	**255**

Fuente: Entrevistas realizadas a u. domésticas representativas de cada uno de los barrios en 1995-1996.

Con respecto a la actividad agrícola, la producción de la milpa, -el maíz- se dedica, en general, al autoconsumo de la unidad doméstica. Otros productos como la copra, el ajonjolí y la jamaica son los más comerciales; pero tienen el inconveniente de que los precios son muy variables y suben, y bajan en márgenes considerables de una temporada a otra. Esta inestabilidad produce una cierta preferencia por las actividades más inmediatas y seguras como la producción de sal y la pesca.

> ***"los que hacen salinas se dedican unos más al pescado o al camarón, aquí no hay quien haga milpa, el único que hace milpa es Goyo, los Bartolomeos, hacen milpa pues hace el viejito y él se mete a ver a su papá, pero si el viejito no hiciera milpa estuviera como yo... él tiene maíz... como les digo, la sal ya se fue, ya se fue, pero les quedó su maíz..."(Polila, Tamarindos)***

En el barrio de Los Tamarindos, la proporción de grupos domésticos que poseen tierras es mucho menor, es más bien una pesquería como se le denomina en el censo, por lo que las tareas agrícolas se dan en menor proporción; en este caso sus actividades se centran entre la sal y la pesca.

La tendencia y preferencia por el trabajo de la sal es muy notoria, ya que es una actividad que les "deja centavos", como ellos lo expresan. Son muchos grupos domésticos que teniendo otras ocupaciones, las abandonan parcialmente y en la temporada se dedican a estas tareas.

"en esto de las salinas no hay excepción, aunque sean lo que sean, aquí trabajan, inclusive personas que tienen sus carritos y andan pasajeando, si le tiran a la salineada, hora pues trabajan medio día y ya en la tarde vienen a salinear...", (señor Emiliano, Las Salinas)

"orita es más redituable ponerse a trabajar unos 20 30 paños que hacer una milpa de maíz de 4 ó 5 hás... ahí te vas a malar de sol a sol... desde mayo junio empieza el trabajo, llega septiembre... si no llueve no te da nada, se pasa el tiempo, y aquí no... por mucho o poco que hagas nunca pierdes... sí es un poco pesadito, sí, porque vas a perder el mismo tiempo por un paño que por unos diez, porque si es uno igual hay que menearlo, y si son diez aprovechas igual... en la tarde tienes que está ahí para irlo a sacar..." (señor Ernesto Las Salinas)

"... en las aguas la pesca de ahí se saca... ora las salinas... y siembran maíz... aquí malgastas tu dinero no má'puro tomando... en México, si no cuidan se acaba, aquí la gente vive al día... aquí no se sabe que día es... estamos tranquilos, si usted no tiene dinero va al puesto y le abren crédito... allá todo es dinero aquí no..." (señora Chaparra Tecomate).

"... van a pescar, pero orita en este tiempo no, porque como'ora la captura del ostión la langosta, pues, porque está muy fría el agua, el mar está muy alto, pues casi no se consigue, lo bueno viene siendo ya en octubre noviembre, hasta marzo, digamos abril, pero ya son días nada más que capturan el ostión, según se pone muy fría el agua y no pueden estar tanto tiempo dentro, porque trabajan a puro pulmón, no tienen trajes ni equipo de buceo... pero si en dos tres días se pone favorable el mar, van y sacan su buena lana..." (señor Álvaro Las Salinas)

Si se compara con la agricultura, ellos insisten en que la sal es más redituable y que la inversión de trabajo físico es mucho menor. El producto se cosecha casi de inmediato y se puede comercializar también casi a la semana de haber tendido los cuadros.

El conjunto de actividades que se llevan a cabo a lo largo del año son, en general, múltiples, variadas y no están predefinidas. Un factor de decisión es el ecológico, pero también están los compromisos y reciprocidades establecidos por todos y cada uno de los miembros de las unidades domésticas. Más adelante se expondrá con amplitud, cuáles son las ocupaciones cambiantes y alternativas, lo que nos permitirá tener una idea aproximada del movimiento tanto de personas como de labores.

3.4. Las tareas domésticas.

Las actividades domésticas son en general responsabilidad de las mujeres. Ellas organizan todo lo referente al abasto familiar, tanto de comida como de ropa.

Señora Ana:

> ***"aquí en la casa, pues mire, casi aquí, pues yo, porque por ejemplo, él se va a las salinas, vende la sal, llega y me da el dinero para que lo guarde, o aquí lo que vendemos, pues veces en la noche él ve, aquí hay tanto guárdalo, o en la mañanita, sino cuando ya se va, el dinero lo dejé en tal parte, ahí lo buscas si lo ocupas... de su ropa, yo le digo te compro éste, o sea que él tiene un gusto muy triste y se compra ropa muy triste, le digo parece que ya está viejo, yo le compro camisas de colores más bonitos, colores que me gustan, el otro día le compré una camisa negra porque***

como él es blanco, le queda el negro, de México le traje una color verde, guinda manga larga, le quedó bonita y le gusto...”

Son ellas las que envían a los niños y niñas a la escuela, y también pueden decidir que no asistan para que les sirvan como apoyo en alguna de sus tareas.

Las decisiones cotidianas sobre el trabajo y la distribución se toman en pareja. En el caso de ausencia de alguno de los miembros, las tomará el que esté presente con los hijos. Existe una marcada tendencia a que la encargada de manejar el dinero del grupo doméstico sea la mujer.

Esmeralda:

“la mujer, el hombre aquí nunca carga dinero, la mujer tiene que tener el dinero, porque como ora si van a pescar, ellos van robando poco a poco, ya le dan su parte a ella, éste es para mí, éste es para ti, y eso es para tomar, pero ya le dio el dinero a la mujer...”

Señora Magdalena:

“él trabaja, lo que gana me lo da, y yo veré en qué lo gasto, yo compro las cosas, nomás le digo compré esto y esto y se acabó... cuando él quiere ir a beber a alguna fiesta me pide prestado, a ver cuándo me devuelve...”

Señora Quintila:

“a veces él pone el dinerito, a veces yo, porque los dos trabajamos, pero yo dispongo, yo voy a comprar, yo hago todo...”

Petra:

“yo, cuando lo tengo lo tengo yo, pero cuando no tenemos, no lo tenemos, semos pobres... él es campesino, cuando cosecha yo voy a vender todo, yo le doy a él, le compro sus cigarros, le voy a comprar todo, porque a él no le gusta cargar dinero, porque la mujer es dueña del dinero, y él no quiere que cuando yo no tenga dinero, le vaya a pedir cuando él esté platicando con otra persona... yo siempre lo llevo, cuando no lo tengo no lo tengo...”

Señor Pedro:

"El dinero, ella, ella, mi mamá igual, ellas más lo ocupan..."

Señor Goyo:

"ella pues... uno trabaja verdad, y ella lo guarda, cuando uno se quiere ir a beber ya se lo pide a ella... si gano la verdad se lo doy a ella, ya cuando necesito dinero se lo pido y ella me lo da"

Es una forma de ordenar la economía doméstica que nadie cuestiona. Las mujeres tienen el derecho sobre las decisiones con relación a los gastos y su distribución. Por ejemplo, en el caso de la producción de sal, los varones respetan los arreglos que hayan hechos las esposas para la venta o el cambio de sal, ellos nada más pagan las "deudas" ya establecidas. Por ejemplo, en las unidades domésticas los arreglos de las proporciones o cantidades para el cambio, en general se dan entre las mujeres, aun si ellas estuvieran ausentes, ellos deben aceptar y pagar.

Otro rubro que es del dominio femenino casi exclusivo es el pequeño comercio. Aunque creo que se puede afirmar que este modelo es más bien regional, son las mujeres en esta zona las que se encargan de la compra y la venta en el nivel pequeño, son las encargadas de la economía doméstica y del intercambio; además que por esta vía definen los consumos de sus grupos respectivos.

Las encargadas y responsables de las tareas domésticas desde hacer la comida hasta lavar la ropa, comprar lo necesario para la reproducción de su grupo son las mujeres. El cuidado de los niños también es su responsabilidad, pero como se ha explicado antes, ellas tienen una gran movilidad dentro y fuera de la región. Para

ello establecen una serie de redes con otras mujeres que pueden ser las madres, suegras, cuñadas o amigas. Pueden dejar a los hijos al cuidado de estas otras mujeres cuando éstos son muy pequeños; o cuando tienen una hija que pueda hacerse cargo la responsabilizan a ella de esa tarea. Nunca escuché ningún comentario de las mujeres con relación a que los hijos son una carga que les impida hacer sus tareas, ni moverse con sus ventas. Pedro, un poblador de la laguna decía:

> ***"aquí a todos le gusta los niños, crecen como marranos, no hay que cuidarlos mucho, son bastante descuidados y crecen nomá, respiran aire puro, comen pescado y camarón, no tienen problemas... ni ropa les hace falta con el calor, ellos salen adelante solos..."***

Claro que después de hacer este comentario estuvo reflexionando acerca de que les haría falta dinero para educar a los hijos, pero que, por otro lado, ellos los ayudan ya desde muy chicos con las tareas de la unidad doméstica.

El hecho de que los barrios sean muy pequeños facilita el movimiento de las mujeres que, en general, no se trasladan con niños pequeños, éstos se quedan a cargo de los apoyos ya establecidos. También existe una solidaridad y responsabilidad colectiva con relación a los niños, si alguno peligra o se ve que algo está mal, los adultos pueden intervenir con autoridad.

3.5. Las actividades complementarias y alternativas

Las tareas que desarrollan estos grupos a lo largo del año están muy relacionadas entre sí, incluso es común el uso de algunas

herramientas como la tarecua tanto para la agricultura como para la producción de sal. El uso de términos como sembrar sal, cosechar sal y que las salinas florean resultan significativos. En el caso de la pesca, ellos dicen que van a matar pescado, no dicen que van a pescar.

Cada unidad doméstica desarrolla cierta preferencia por algunas actividades. Aunque en el caso del trabajo agrícola, están marcados por el acceso a la tierra, que es lo que define si se hace milpa o se cultivan los huertos. También existen tendencias entre los individuos hacia la agricultura o la pesca, en las que van adquiriendo cierta especialización y destreza. Algo parecido ocurre con las mujeres que se dedican al pequeño comercio, no todas las mujeres lo hacen, unas tienen mayor facilidad para su realización.

Aunque éstas sean actividades cambiantes y alternativas, no son improvisadas; aprenden a bucear, el comercio, el conocimiento de las técnicas de la milpa y otros. Muchas tareas se practican desde que los hijos y las hijas se van socializando con los quehaceres de los padres o madres; algunas veces son actividades nuevas, pero rápidamente adquieren habilidades para realizarlas.

> ***"el que no, es buzo... que no le gusta la pesca, le gusta el campo, siembra su maíz, su ajonjolí, o que la jamaica, hacen huertos de sandía, pero de hecho cada quien se va acomodando según pueda, y el que es buzo, pues por lo regular casi poco le gusta trabajar, y es que con dos o tres días que le apuesta al mar, saca sus 100, 200, 300 mil pesos y con eso pasa la semana, se gasta y otra vez al mar..." (señor Inés Las Salinas)***

Las tareas que llevan a cabo los integrantes del grupo doméstico dan un sentido de identidad a cada persona. Es un sello que los marca según el trabajo que realizan y con el que más se identifican. Por ejemplo, los salineros y las salineras, los pescadores, los que hacen milpa, las mujeres que se dedican al pequeño comercio. A continuación me detendré en cada una de ellas para que se puedan comprender mejor dentro de este proceso estacional, espacial y cultural en el que están insertas.

3.5.1 Pequeño comercio

"me gusta estar andando, andando no'má"

Ésta es una actividad culturalmente considerada como femenina. Las mujeres tienen una gran capacidad de movimiento para desarrollar esta tarea, que puede ser realizada dentro de los barrios vecinos o fuera de su región. Existe una complicada red de opciones de autogeneración de empleo o de ingresos que está en relación con las redes de intercambio y de trabajo.

Hermenegilda compra plátanos y los vende en el barrio; Chica hace chilate[17] y también lo vende entre los vecinos de Chautengo. Berna hace lo propio con los tamales que prepara. Excequia adquiere pescado para vender fuera del barrio.

> ***"se le hacía la lucha por donde hubiera... antonces estaban baratas las cosas, como le entraba a uno barato, así vendía la gente barato, pero así comía uno, así compraba para vender, así vendía uno..." (Sra. Juana Ralbuena Las Salinas)***

[17] Bebida fresca regional a base de cacao.

"... así debe ser la gente... yo por eso donde quiera que ando nunca me hace falta nada, gracias a Dios, me fui allá a México a vender camarón hervido, en las aguas... en Neza en todos los tiangüis de Neza... llegamos en distintas partes... algunos parientes de Guerrero y hasta nos conocimos de familia para la madrugada, por el Toreo, Las Águilas, me ido hasta cárcel de mujeres adelante, San Miguel Teotongo... yo he ido hasta Morelia... me dicen siéntese aquí, usté no ocupa gran cosa..." (señora Fátima, Chautengo).

El ámbito del pequeño comercio femenino es por lo menos, regional. La circulación de productos incluye a varios pueblos y cabeceras municipales de diferentes pisos ecológicos. Es una manera de establecer una dieta más variada en función de las necesidades y posibilidades de las unidades domésticas. Pero este movimiento implica además, que las mujeres decidan el consumo familiar básico, no sólo de alimentación, sino también el vestido.

El pequeño comercio, en general, lo hacen las mujeres en parejas, es decir, van por lo menos de dos en dos hacia las diversas rutas que hayan decidido tomar. Esto tiene una explicación práctica, porque si van acompañadas, una se puede quedar a cuidar las cosas, mientras la otra busca la movilidad, va a comprar algo para tomar o comer o, simplemente van ofertando sus productos por todo el mercado, o de casa en casa. De este modo tienen un punto base al que regresan cuando terminan lo que pueden llevar en las manos para la venta. Las mujeres van socializando a sus hijas en este trabajo. Desde muy pequeñas las llevan con ellas para que vayan aprendiendo y pierdan la vergüenza. Una vez que sienten que ya lo pueden hacer solas les van dando poco a poco responsabilidades.

Otra variante de esta labor son los establecimientos pequeños que tienen algunos grupos domésticos en la propia casa, es decir, tiendas de venta de refrescos, algunos abarrotes y, eventualmente, algunas verduras y chile que traen de las cabeceras municipales. Estos negocios están a cargo de las mujeres aunque la atención es colectiva, quien se encuentre en casa en ese momento tiene que atender al público; en algunas casas esto se reduce a la venta de refrescos fríos y algunas golosinas congeladas que ellas mismas preparan.

Agricultura

"el campo como quiera siempre es para el hombre,
ya nada más ella puede ir a ayudar a su marido..."

Es pertinente aclarar que incluí en la agricultura todo lo relacionado con el trabajo en el campo, quiero decir, desde las milpas de maíz, el ajonjolí, la jamaica; hasta las huertas de palmas para extraer la copra, así como las siembras de sandía, papaya y mangos.

Del total de las unidades domésticas con las que se levantó la información el 74 por ciento poseía tierras, y sólo el 26 por ciento no tenía, como se pudo observar en el cuadro # 9. El caso de Tamarindos y Tecomate son lugares donde los grupos domésticos tienen una tendencia más marcada hacia la pesca y menor hacia la agricultura. Ellos como colectividad se consideran más como pesquerías, es decir barrios donde los que viven se dedican más a la pesca.

Las unidades que tienen tierras alternan su uso dependiendo del precio de los productos que siembren: jamaica, ajonjolí, sandía o papaya. Las milpas de maíz son para el autoconsumo. Las palmas son cultivos permanentes que no se renuevan cada año, esto se combina en la actualidad con las huertas de papayos.

Si bien es cierto que ésta es una actividad que la desarrollan tradicionalmente, se han dado ciertos cambios a lo largo del tiempo. Los señores grandes todavía recuerdan la producción del algodón como importante, cuando en la actualidad ya no se siembra. La introducción de la jamaica como cultivo más generalizado es para la comercialización. Un proceso parecido ha pasado con el tamarindo, aunque este producto no se siembre especialmente, porque existen ya árboles o palos de tamarindo que están produciendo, que se usaban y se usan tradicionalmente como sombra. Lo que ahora sucede es que lo recogen porque lo pagan por kilo; es decir, cuando el precio es atractivo lo recogen, sino lo dejan sin cosechar.

Narra un señor de Chautengo:

> ***"antes sembraban maíz, picante... algodón, cortaban mucho algodón antes... no había jamaica, no, era casualidad que sembraban alguna mata, no le hacían caso en ese tiempo... de sembrar como hora que siembran cantidad por temporada para hacer agua fresca, no sabían... como ora ese tamarindo, no sembraba la gente, eran palos que nacían de casualidad, no más se iba ese tamarindo a pepenarlo para hacer agua fresca... pero no... ajonjolí ese si se llegó a sembrar, pero sería en 1909, pero era por casualidad que se llegó a sembrar, ese ajonjolí lo echaron a sembrar por negocio por 1930, es que ya lo vi que se vendía... aquí venía la gente de San Marcos y de Cruz Grande..."***

Otro factor que probablemente haya influido en la preferencia hacia la sal y el pescado, es el hecho de que la productividad agrícola ha bajado, como nos lo hacen notar los propios habitantes de la región. Esto también, como lo explican ellos mismos, se debe a la sobreutilización del suelo, el crecimiento demográfico, y la introducción de insecticidas y fertilizantes. Hay que hacer notar que ellos están muy conscientes de qué se invierte tanto en tal actividad, y qué es lo que deja, no son cálculos ingenuos, miden perfectamente los factores de la producción y productividad para hacer sus cuentas.

"... sembraban primero el algodón, después el ajonjolí... el maíz ha sido siempre la última siembra en vísperas del señor Santiago... nomá ahora sembramos tarde, así ha sido siempre, a espeque se sembraba y abastecía mucho..." (señor Benito Chautengo)

"parece que van desmereciendo las cosechas, porque antes se sembraba maíz, no se le ponía ninguna cosa, pero ora se debe fumigar porque le cae la plaga... y si le cae la plaga y no se le hace la lucha, pues no se va arreando así, pero muy poco y se necesita buscar el polvo que compra uno, más es el polvo que usa uno para andar fumigando... antes no más la pura tierra... no'má es la que daba función sin hacer no más ninguna otra cosa... nomá era limpiarla y a sembrar con las humedades que había, antes no había aguas pa'riego... no se usaba ningún fertilizante, antes nada má con la pura fortaleza de la tierra, entonces había más poca gente... había terrenos que se dejaban de utilizar pues tenían dos tres terrenos, éste se sembraba este año, éste lo dejaba descansar... ora no ora se siembra todo, casi año con año y la tierra va disminuyendo sus valores de fortaleza... ora se necesita fumigar, las tierras están algo cansadas..." (señor Gonzalo Chautengo)

"... algunos tienen sus tierras de humedad, siembran sus chagües, sus frejolares, pues alguna otra cosa, pero por lo regular casi nos ayuda mucho la cuestión de la copra, pero con eso de que no tiene precio... entonces a veces no nos salen ni los gastos, por ejemplo yo voy a tener en mayo un año que no bajo ni un coco, claro que ora si la regazón de montones de cocos... como no me sale para que... a parte de que mi huerta está un poco retirada para ir a traer mi copra agarro por acá el tractor, porque otro carro no entra... entonces no más del puro flete le meto arriba de 200 pesos, más la partida, la juntada, pues no queda nada... preferiblemente dejarlo ahí... por decir si yo quisiera juntarlo orita le pierdo unos 5, 6 días de que no saque nada, prefiero

ponerme a aplanar y trabajar unos 4 ó 5 paños... que en unos o 10 días ya le estoy sacando, ora si una ganancia, por decir...” (señor Álvaro Las Salinas)

Las palmas de coco de donde extraen la copra se cosechan cada tres meses, a veces dejan dinero, pero algunos otras no hay razones para cosecharlas porque tienen que pagar dos o tres personas para que los ayuden en el caso de no tener hijos que los apoyen. Se tiene que pagar a los que tumban el coco, a los que lo parten y lo sacan. El año 1992 el precio de la Copra era de $1.40 pesos el kg. Una persona que saca dos toneladas tiene que pagar más de la mitad de este precio de venta, entre los gastos de los que le ayudan, sin considerar su trabajo, a veces les deja entre $1,000.00 y $ 900.00 pesos, por cada cosecha.

Trabajo asalariado

El trabajo asalariado es una opción predominantemente masculina. Se realiza tanto en los propios barrios y áreas aledañas como a nivel de la región y fuera de ella. Abarca tareas que tienen que ver con la agricultura, arreglo de carreteras y caminos y, a veces, trabajos de albañilería.

La demanda de mano de obra asalariada en los barrios está en función de la temporada del año por la que estén pasando. La bajada y partida de los cocos para la copra es uno de los trabajos más frecuentes. Este trabajo se paga por gruesa, es decir, a destajo; es por ello que en muchos casos acuden todos los miembros del grupo doméstico que están en capacidad de realizar esta

actividad. Muchas veces participan también las mujeres y los niños.

Otra ocupación frecuente en el barrio de Las Salinas[18] es el de albañilería para hacer los paños. Es una actividad que en la actualidad requiere de una relativa especialización; también se paga a destajo pero, además, se tiene la obligación de darles desayuno, almuerzo y agua fresca. Esta tarea es masculina y, a veces, los varones llevan a sus hijos para que los ayuden y aprendan el oficio.

En la actualidad, la construcción de casas de material requieren una cierta preparación. Esto demanda una cantidad de mano de obra en barrios como Chautengo y Las Salinas. En Los Tamarindos y el Tecomate no existen cambios notorios en la construcción de las viviendas.

El trabajo para el arreglo de la carretera es una tarea que ocupa a algunos varones en la región, se hacen composturas anuales para su conservación después de que pasan las aguas.

Otras opciones de trabajo son las que implican salir de la región, muchas veces dentro del mismo estado, otras, fuera de él. Es una migración temporal que tiene graduaciones. Algunos salen hacia lugares como: Acapulco y Zihuatanejo, en Guerrero, Puerto Vallarta y Guadalajara en Jalisco, Lázaro Cárdenas en Michoacán y a Los

MIGUEL DE CERVANTES

[18] En los demás barrios este trabajo lo dirige el varón de la casa: esposo o hijo mayor, en la primera etapa la construcción del pozo, la pila y el tapeite -se va a detallar esto más adelante en el capítulo correspondiente a sal-. Se cuenta con el resto de miembros del grupo doméstico para apoyarlo, pero es la responsabilidad masculina. La segunda etapa que le llaman mezcla se hace en forma colectiva y se da a base del intercambio de trabajo a nivel de los grupos domésticos, llamado “lomo”.

Cabos en Baja California. Estas salidas implican separaciones temporales de uno o más miembros de las unidades domésticas.

El señor Bárcena en Chautengo afirma: *"si me enfado, me voy a Puerto Vallarta y me meto de policía"*. Juan, de Las Salinas, nos dice que es técnico en mecánica automotriz, aprendió este oficio en Puerto Vallarta; después de haber estado seis años por allá regresó a su barrio, donde además de ser mecánico, también se dedica a producir sal en la temporada de secas.

El esposo de Socorro, fue a buscar trabajo en Guadalajara, allá tienen parientes y por medio de estas redes consiguen entrar como policías. Lo que decía la esposa es que les pedían muchos papeles y que no querían gente de Guerrero porque hubo un problema con tres muertos y, claro, no eran de aquí (se refiere a que no eran de su barrio), pero allá no hacen la diferencia.

En la actualidad (1992) algunas muchachas solteras están migrando hacia las cabeceras municipales para trabajar en las casas de parientes o conocidos. Otras se van un poco más lejos como a Acapulco, Zihuatanejo y Puerto Vallarta y tratan de conseguir empleo como recamareras en algunos de los hoteles de estos lugares que son predominantemente turísticos. En caso de no lograrlo, se contratan también como servicio doméstico. Esto es un cambio que se acentuó hacia los años subsecuentes, y la migración en este caso era hacia el "norte".

El estado de Guerrero es considerado, en general, un estado expulsor de mano de obra, con una participación importante para la migración, ya no sólo nacional sino internacional. El problema de migración internacional al inicio de la investigación (1989), se presentaba frecuentemente en la población de las cabeceras municipales. Con la agudización de la crisis económica y con los problemas de escasez de recursos y acceso a la tierra, baja de los precios de los productos agrícolas y pecuarios, este fenómeno se ha acentuado a nivel general. En una última visita al campo en el año 1995, pude comprobar que la migración hacia Estados Unidos en calidad de ilegales había crecido en las familias con las que yo estuve trabajando, es decir de los barrios más pequeños, donde antes se presentaba este fenómeno pero muy eventualmente. Creo que éste es un problema más reciente y representa una de las nuevas interrogantes que se abrirán a partir de esta investigación: saber qué va a suceder con esta forma de organización de un conjunto de actividades, cuándo deciden migrar, si los patrones culturales hasta ahora conocidos ya no se puede reproducir, entonces qué sucederá más adelante. Aunque obtuve poca información constaté que la migración como tendencia se presentaba tanto en hombres como mujeres y, en muchos casos, se migraba en parejas, dejando a los niños al cuidado de la suegra o la madre; pero, repito, éste es un nuevo e interesante campo para trabajar en el futuro.

3.5.4. El género, los roles y las actividades 'masculinas' y 'femeninas'

La división básica de trabajo de la que siempre hablan muchos autores, está en relación con lo que culturalmente se considera como actividades ‘femeninas’ o ‘masculinas’. Son los modelos en los que socializan a los niños y niñas, y se espera que cuando se conviertan en varones y mujeres adultos se hagan cargo de éstas. María, por ejemplo, tiene dos hijos de 12 y 14 años, una hija de 10 años, y otros más pequeños (en total son 8). Ella dice que a su hija no le gusta el quehacer, que sólo le gusta estar jugando, que cuando ella se va al pueblo a vender la sal, no les calienta las memelas (tortillas regionales) a los hermanos y que muchas veces los deja de hambre. Si bien los niños, que son mayores, podrían perfectamente calentar la comida, el punto de vista de la mamá es que la obligación es de su hija, y sostiene que ella le va a enseñar aunque sea a golpes. La obligación de los niños es ir a pescar para el consumo de la familia, ayudar al papá a cortar cocos y trabajar en la salina o en la milpa. Una tarea considerada masculina, es la construcción de la salina. El conjunto de actividades se van repartiendo, aunque es claro que se aprenden paulatinamente, y la manera de trabajar es también aprendizaje de los padres o suegros, cuando yo pregunté cómo aprenden a fabricar la salina, Norma afirma:

> ***“yo no puedo, hacer esas cosas... un poco pue’me estuve enseñando, y ora ya pue como le aliso a la era, la riego la mezcla, ora si todo ya no me dicen... cuando no podía me decían, me regañaban cuando lo hacía mal... como boto el lodo le ayudo a cargar, a descargar, a echar agua... aquí namá el que no puede es trabajoso, porque le vua***

decir que al Goyo no te gusta esas chanderas (suciedades) a él no le gusta... ¡cuándo va a hacer una chandera!, mi suegra también, ya pues a mí me enseñaron y siempre ahí copie de ellos... pero se enseña la gente" (Norma, Tamarindos)

El comercio de pescado en pequeña escala, es una actividad considerada femenina en ésta como en muchas regiones, además que por medio de la observación esto es muy notorio. La siguiente narración es ilustrativa al respecto: "Un día, yo iba con Guillermina de Pico del Monte hacia la playa para recibir pescado de los señores que salían del mar. Nos acompañó un homosexual, a mí me pareció raro que fuera un hombre a comprar pescado, y cuando yo pregunté, la respuesta fue 'es que él no se siente hombre, por eso puede comprar pescado, porque éste es un trabajo de mujeres'..."

"mire aquí para comprar el pescado nada más las mujeres, porque los hombres no vamos a comprar el pescado para vender, las mujeres son las que van a comprar... no han habido compradores de pescado hombres..." (señor Emiliano, Tecomate)

Esta actividad de venta de pescado al menudeo es tan marcadamente femenina, que el hombre no puede disponer del producto de la pesca. Espera a que venga la acaparadora con la que ya hizo arreglo antes de salir a pescar o si no de la esposa, la hija o la hermana. En los mercados de las cabeceras municipales de San Marcos, Cruz Grande y Ayutla, es visible la ausencia de los hombres.

Una actividad que también es manejada por las mujeres es el cambio[19], son las mujeres las encargadas de hacer los arreglos

[19] Cambio es la manera regional de denominar al trueque de artículos como la sal y el pescado por otros sin la intermediación del dinero en efectivo, esto se tratará ampliamente en el capítulo correspondiente.

aunque vayan en compañía de sus esposos, compañeros o hijos; son ellas las que toman las decisiones; ellos ayudan a cargar, como se verá en el capítulo VII donde se amplía todo lo referente al cambio o trueque.

También las mujeres se asumen como las dueñas del pequeño comercio; los hombres no harían una actividad de éstas, y no es que sea de menor importancia, sino que son más bien la expresión de los patrones de lo que marca lo femenino y masculino.

> ***"yo tengo que salir a vender mis elotes, a mi marido le daría pena... es que yo quiero que mis hijos se eduquen"***

Otro ejemplo, la señora María de Chautengo, iba a comprar pescado del Pico del Monte; este año (1992) hay pocas salinas, y ella lleva pescado hacia Ayutla; iba con su hija de 6 ó 7 años, cuando ella sale a vender lo que pesca su marido ella prefiere cambiar, nada más saca en efectivo para cubrir los pasajes. Pero si el dinero no es suyo, tiene que cubrir primero para pagar el capital, y de lo que era suyo o sea su ganancia, ya podía cambiar.

Los pescadores les dan crédito a algunas de las mujeres que compran pescado para vender en otro lugar. Por ejemplo, Guille va los domingos a Ayutla o San Marcos, y por la tarde, cuando ella ha regresado, vienen los pescadores por su dinero o a veces, por mercancías que le encargan que les traiga del mercado; son arreglos complicados pero de reciprocidad.

Lupe es un ejemplo de mujer comerciante, ella compra sal, cambia sal, cambia y vende pescado, vende tacos, compra abarrotes para los cambios; es decir se la pasa todo el día y parte de la noche

en el comercio. Tiene la ventaja de que su hijo es dueño de la camioneta que cubre una ruta para el Tecomate, entonces ella, en la temporada de sal, va y viene sin mayor problema en su propio transporte; y va de una salina a otra para recoger las compras y los cambios que hace por sal o pescado.

Otra tarea masculina es la construcción de la casa. Son los esposos y los varones amigos de la casa que ayudan a edificar la nueva vivienda de los materiales tradicionales, es decir, de madera techo de palma. Lo único que se invierte es el trabajo para ir a recolectar los palos, y las hojas de palma. El área para la cocina se hace a un lado de la casa y también es un espacio techado y cerrado. En este caso, la responsable de hacer la cobertura de la casa con lodo es la mujer, también es ella la encargada de hacer con lodo la construcción de lo que sería el fogón para cocinar. Si la construcción se hace con material se tienen que contratar albañiles especializados, pero en general, sí se mantienen los materiales tradicionales en las cocinas.

Los techos de estas casas tienen costos tan bajos, que pueden ser de palma, zacate, o teja, y deben ser reparados todos los años hacia el final de la temporada se secas para cubrir las goteras. Tanto la construcción como el mantenimiento de éstos, es una actividad masculina.

La concepción separada de las tareas por género, es más bien ideológica. Se habla de lo que "es" o "debe ser" la norma

cultural. En la realidad no siempre se cumple esta división; esto se expresa muy claramente en el comentario de la señora Berna:

> ***"pues uno pudiendo hace todo, yo cuando estaba joven que me casé con mi marido, trabajaba con él en la milpa, yo con machete y tarecua, antes yo iba a pescar... pero este hombre no sabe ni calentar memelas -tortilla regional- ... no es que no sabe, sino que ni le gusta... pero se levanta a ayudarme a poner la tina para hacer los tamales y el pozole, él se levanta a atizarlo, los dos así trabajamos los dos, nosotros onde quiera, onde quiera, a las novenas si no le gusta ir, si es boda, yo me pongo unas borracheras..."***

La conclusión es que trabajan los dos y se ayudan mutuamente. En este caso ella le ayudaba en la milpa y él en la preparación de tamales que con cierta frecuencia prepara para vender.

El espacio al que el hombre se niega a asistir es a las novenas; pero incluso ella puede asistir sin su compañía y emborracharse. Esto nos lleva a pensar que este modelo cultural como menos jerárquico o más igualitario tanto para los hombres, como para las mujeres, lo mismo que para los niños y niñas.

3.6. Relación interdependiente entre producción de sal, pesca, pequeño comercio, agricultura y trabajo asalariado

Existe una relación marcada de interdependencia entre las actividades ya mencionadas y el factor ecológico. En marzo del año 1990, me comentaban que las salinas se habían puesto tarde, porque llovió mucho. Esto significó una buena temporada de pesca y camarón. Pero la barra de la laguna Tecomate, por ejemplo, se había abierto tarde, para que el nivel de agua de la laguna bajara

y se crearan las condiciones de sequedad necesarias para poder hacer las salinas. Este mismo hecho se repitió en la laguna vecina de Chautengo afectando en forma similar a los barrios productores de sal que se ubican a sus orillas.

El año 1991, en el barrio Las Salinas, decían que la temporada estaba regular, -se referían a la producción de sal- porque cuando la barra ya estaba cerrada, el agua de mar había entrado a la laguna y el agua estaba muy liviana, lo que hizo que la productividad bajara. Este detalle les dio una ventaja relativa al resto de grupos domésticos productores de sal de los otros barrios. Esto me hizo repensar mi apreciación respecto a que la naturaleza les había dado una ventaja mayor a los habitantes de Las Salinas.

Durante 1992, las salinas también se tardaron en ponerse porque había mucha humedad, Delfina, una mujer de Tamarindos se lamentaba:

> ***"cuando no hay sal, estamos puro triste, porque con las salinas nos la pasamos comiendo, así puro cambiando, traen de todo no me preocupo por comer, el aceite, jabón fab, carne, de todo se cambia..."***

Una actividad complementaria para todos los barrios, es el abastecimiento de leña para tener una provisión en la temporada de lluvias; porque cuando el nivel del agua de la laguna se eleva, de forma paralela crecen los mangles y cubren, a veces, las partes donde ellos ubican sus salinas. Pero como cada año hay que limpiar, esto les permite que recolecten leña. Todo este conjunto de actividades económicas, sociales y culturales se van definiendo

y variando en intensidad, tiempo y frecuencia, y así no se ven presos en una sola tarea. Ésta es una forma de diversificación y complementariedad de los riesgos parecido al modelo andino, aunque en condiciones muy diferentes.

En el próximo capítulo abordaré las formas en que se relacionan los miembros de los grupos domésticos en eventos tanto festivos como luctuosos.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

CAPÍTULO IV: LAS BODAS Y LAS MUERTES EN LOS BARRIOS.

El modelo cultural en la Costa Chica de Guerrero además de estar presente en la organización del proceso productivo anual lo está en hechos que podríamos denominar como festivos, pero también cotidianos. Por ello, voy a profundizar en las relaciones que se establecen entre los grupos domésticos, sus formas organizativas, los modelos de herencia, los patrones de residencia, los matrimonios y las muertes. Pero como lo decía en la introducción, también voy a discutir la situación de la mujer. Todo esto nos llevará a una descripción del contexto de los barrios y sus formas de organización.

No se trata aquí de profundizar lo ya descrito con relación a la división básica del trabajo, a las tareas consideradas masculinas y femeninas, o del comercio y el trueque que se expondrán más adelante, sino de llegar a un análisis que, combinando estos factores con otros de la vida festiva, nos puedan llevar hacia una comprensión de lógicas o matrices culturales que vistas superficialmente pueden aparecer como irracionales.

Estos grupos domésticos no son simples unidades económicas aisladas sino que están en estrecha relación con otros grupos de la región, vía el intercambio de sus productos sal/ pescado, así como por el pequeño comercio y, eventualmente, su mano de obra.

Si bien el intercambio de los artículos o bienes producidos y el pequeño comercio que efectúan las mujeres, y la venta de mano de obra masculina son importantes, esta relación no se reduce a este trueque o comercio.

En cada uno de los barrios, entre éstos y los demás centros poblados de la región, existe también una relación y circulación de personas -con pertenencia o adscripción a determinados grupos domésticos-. Este movimiento puede ser momentáneo, aunque algunas veces se convierta en definitivo. Este proceso tiene dos vías: una, cuando una familia decide cambiar de domicilio, es decir, la migración interna y, otra, por medio del matrimonio.

Para el objetivo de esta investigación me interesa extenderme en estas formas de circulación de personas vía los matrimonios y las relaciones sociales y de parentesco que se van tejiendo a partir de éstos.

Las fiestas que se organizan en la celebración del matrimonio, -que es una celebración a la vida- sus gastos y fastuosidad, expresan la fuerte presencia de matrices culturales propias de estos grupos y su influencia en el conjunto de actividades económicas que desarrollan. En principio, bien podrían ser consideradas, estudiadas o prejuzgadas como antieconómicas y presentar a estos grupos como sociedades derrochadoras y dilapidadoras. Esto, podría ser cierto si el punto de vista es diferente al de la cultura de adscripción de los grupos sociales que se recrean por diferentes vías.

Trataré de proponer una explicación de la lógica de sus razonamientos y acciones, intentando no perder de vista el respeto que los antropólogos les debemos a los grupos con los cuales trabajamos e intentamos entender.

4.1. Los hombres y mujeres de sal

"ajá eso, fiesteamos viera, así como trabajamos después viene el gusto y jalamos cerveza; mi comadre Reina se emborrachó, un borracherón tuvimos con las vecinas, ahí todas las vecinas nos las echamos..."

Cuando llegué a la región en las primeras temporadas del trabajo de campo me llamó la atención, por un lado, la existencia y persistencia de una variada gama de formas de organización del trabajo y los modelos de trueque tan sofisticados de los que se hablará en los siguientes capítulos. Pero, por otro lado y de manera paralela, la cantidad de bodas y su celebración. En éstas se podía observar que los gastos que se hacían eran considerablemente elevados, en esa época (1990-1992) correspondían algunas veces al equivalente de $ 5,000 dólares americanos.

Esta contradicción aparente en grupos sociales que disfrutan con mínimos servicios de vivienda, sólo eventualmente cuentan con agua potable, y en general no poseen drenaje. Donde, por otro lado, se celebran fiestas, tan pomposas y frecuentes, era un reto que se debía explicar y para el cual no se terminaba de dar una

respuesta coherente; habría que buscar una interpretación más convincente.

Las familias, las bodas, las formas de herencia, los patrones de residencia, las normas y costumbres que se realizan luego de la muerte de una persona son parte de los espacios analizables en los que se fundamenta este modelo cultural. Es a partir de su percepción que se llegará a comprender la forma en que se entretejen los lazos tanto sociales como económicos y culturales, y que finalmente se podrá alcanzar un acercamiento más profundo a esta región.

La descripción de estos eventos no tiene un sentido estrictamente ilustrativo, sino que se propone el uso de estos hechos como herramientas analíticas y metodológicas de aproximación y, por medio de su descripción y análisis, la comprensión de los procesos más globales y las maneras de cómo los "modelos" que se presentaron inicialmente funcionan en la realidad.

4.1.1. Formas de herencia

Las unidades domésticas son la base social y cultural organizativa de estos grupos sociales. Son la materia prima con la que se tejen las redes sociales de las relaciones de intercambio y reciprocidad en primera instancia.

Es necesario puntualizar que el grupo doméstico va pasando por varias etapas de acuerdo con su ciclo vital, alternando por de modelo nuclear a extenso.

Se pueden constatar marcadas inclinaciones, en relación con el patrón de residencia, hacia el modelo patrilocal y el patrineolocal (véase el cuadro # 10). Esta tendencia es notoria desde que el muchacho se compromete con su novia, la lleva a la casa de sus padres o de algún pariente cercano de él. Allí empiezan a convivir, hasta que se hagan los arreglos para la celebración de la ceremonia del matrimonio. La pareja puede permanecer en la casa paterna varios años luego del matrimonio, pero cuando ya tienen capacidad, construyen su propia vivienda en un terreno aledaño a la casa paterna. Si no hay espacio allí los padres del novio les pueden ceder otro terreno (aunque no esté contiguo a la casa paterna) con este objetivo, y allí continúan viviendo hasta que sus hijos lleguen a la edad casadera y vuelvan a repetir el modelo.

En la actualidad existe una cierta tendencia para reducir el tiempo de permanencia en la casa de los padres del muchacho. En algunos casos solamente continúan allí hasta que se celebra la boda. Después empiezan a fincar su casita -aunque sea de materiales tradicionales- para independizarse.

BIBLIOTECA VIRTUAL CERVANTES

> ***"hoy unas nada más se casan y va'pafuera... yo duré cinco años con mis suegros, a los cinco años dije que yo ya quería mi casa y ya nos dio un terreno mi suegro"***

> ***"como ora se casa uno, y va pa'fuera, sólo se quedan mientras empiezan a fabricar su casita con su esposo, haciendo su casa ya se van..."***

Aunque se presentan algunas excepciones a esta tendencia. Por ejemplo una pareja joven, en Las Salinas, -ella de 23 y el de 25 en el año 1992- prefirieron buscar un nuevo lugar apartado de la

casa de los parientes de él y de ella. La esposa me explicaba que su suegra había muerto y que habían varias concuñas viviendo en el modelo patrineolocal y como ella pensaba que podría haber complicaciones, decidieron buscar un nuevo lugar. La ausencia de la suegra y de la autoridad que ésta normalmente ejercería sobre las nueras y su papel de intermediaria en los posibles conflictos, fue un factor importante en la toma de esta decisión.

El género y la herencia

"las mujeres van a agarrar de sus maridos"

Las formas de herencia están en íntima relación con los patrones de residencia. El novio llevará a su novia a la casa de sus padres y ellos "deben" proporcionarles un terreno en el que puedan fincar su hogar. Es esta la razón por la cual, desde el punto de vista colectivo, la mujer no necesita recibir herencia, por lo menos en lo que toca a terrenos. Se asume, en estos grupos domésticos, que en la distribución de la herencia tienen preferencia los hijos hombres.

Culturalmente las mujeres no tienen derecho a reclamar ni a ser sujetos de herencia. Pero esto no significa que las reglas sean muy estrictas y no se puedan romper.

Aquí no existe un criterio colectivo absoluto, hay muchos argumentos. Por ejemplo, también dicen que la herencia depende del cariño. Según esto al que se le quiere más le dan los mejores

lugares de las salinas y, al más “lépero”, se le dan las que están más lejos.

Cuando los padres ya están grandes y no pueden trabajar, existe la obligación de darles una cierta proporción de la sal que sacan, para que ellos puedan ayudarse y mantenerse, pero no es una cantidad claramente estipulada, depende del criterio de los hijos. La repartición de la herencia está supeditada a la cantidad de bienes que haya para repartir:

> ***“si tienen mucha herencia a las mujeres también les dan, si es poca sólo a los hombres... si no se casaron sí tienen derecho...”***

Parece que en relación con las formas de herencia hay muchas versiones y variantes. De acuerdo con los propios lugareños, en la actualidad el patrón original está cambiando rápidamente. Por ejemplo, el profesor Alberto y su esposa son originarios de Las Salinas y ambos son maestros en la escuela del barrio, además tienen 15 paños de sal que son de su propiedad. La mitad de éstos, le tocó a él como herencia de su padre y el resto, lo solicitaron a través del ejido. Él decía que antes era tradicional que la herencia fuera para los hijos hombres, pero que ahora en su familia, le dan a quien más lo necesite y quiera producir.

> ***“... los hombres por lo regular... porque las mujeres se casan y el esposo es el que va a ver por ellas... aunque bueno, también depende de las mujeres, o sea de las hijas... a veces viven con los papas y se portan bien y les dejan...”***

> ***“anteriormente era solamente pa’los hijos hombres, pero ora como en las ciudades... por decir yo tengo mi papá y mis hermanos y si sólo les va a heredar a ellos nada más, yo le meto pleito, que yo no soy su hija, si no soy hija, que de una vez me quiten el apellido, para que así no haiga problemas...”***

"Yo de estos trabajos ya los tengo nombraos, ya a mis hijos, ellos ya saben uno éste pa'mi hijo fulano, el otro pa'mi otro hijo... como son siete... pero dos de los hijos andan andando... el día que yo me muera si viene uno sin trabajo, jodido, yo le diré aquí hay mi'jo vamos chambeando, porque esto es todos los años, chambeamos y sacamos dinero, aquí se hace millones de pesos... sólo que yo tengo mi casa, el día que yo me muera, es para mis hijas mujeres, si porque si mi'ja no se casa, y si la deja al'otra su marido, así pone una cantina, pone un restauran, ahí que se repartan mita cad'uno, yo digo que la casa es pa'mis hijas, así tengan 20 ó 30 maridos es para ellas... de las vaquitas que yo tengo, pun venden unas y compran mi caja, verdad lo que queda es pa'mis hijos hombres ahí que se compartan ellos aunque sea una cad'uno... pero mis alhajas son pa'mis hijas..."

Las casas las pueden heredar las hijas mujeres, pero se da el caso de que si un hijo -casi siempre el último o xocoyote- se queda a vivir con los padres mayores, es éste y su nueva familia quienes tienen derecho sobre la casa paterna.

Socialmente se considera que las mujeres tienen derecho a heredar las joyas de la madre y ésta las deben repartir antes de morir o cuando la hija se casa. Les regalan sus "prendas"[1] cuando salen a vivir con sus esposos y se asimilan al nuevo grupo doméstico, para formar parte de éste. Eso implica que no se extraen recursos de tierras o salinas para llevárselos a otra unidad doméstica. El grupo anfitrión, en este caso, se beneficia con la mano de obra de la mujer que incrementa la disponibilidad al trabajo vivo, activo. En el caso de que los padres del muchacho sean personas mayores se arreglan los espacios para que la nueva pareja viva en la misma casa e incluso pueden cederles la explotación de sus salinas. Esto ocurre en especial en el barrio de "Las Salinas", donde los paños son una infraestructura productiva importante, cuya ubicación

[1] Ésta es la forma en que se denomina a las joyas de oro en la región, en la que tienen mucha demanda y aceptación.

tiene un valor muy concreto. Se les entrega a los hijos hombres para su explotación, y ellos tienen la obligación de retribuir con una parte de la producción tanto para el consumo como para la venta como una manera de ayudar a sus padres.

De este análisis se desprende una cierta similitud con los patrones señalados por Robichaux[2] en lo que él define como el modelo de familia para el "México profundo" o "mesoamericanismo". Éste tiene que ver con elementos básicos que marcan su modo de reproducción social: la residencia virilocal inicial, la herencia de la casa por ultimogenitura patrilineal, la existencia de patrilineas limitadas localizadas y la herencia igualitaria, con marcada preferencia hacia los varones, pero sin la total exclusión de las mujeres.

Existen algunas excepciones a las normas para las herencias de las hijas mujeres. Están en relación con la situación de que una hija que sea madre soltera y que viva con sus padres ya mayores. También las hijas solteras con o sin hijos que se quedan a vivir con sus padres, o de las mujeres que tuvieron problemas en sus matrimonios. Ellas regresan a la casa paterna y se les hace participar de los recursos que maneja su unidad doméstica de origen.

4.2. La sal de la vida, la sal de la muerte

"uno no puede estar solo,

[2] ROBICHAUX, David "Un modelo de familia para el "México Profundo" en Espacios Familiares: ámbitos de solidaridad", DIF, 1997, México, D.F. pp. 200.

pa'la muerte y pa'las bodas
se necesita gente"

Los dos extremos del ciclo vital, la vida y la muerte están presentes en la cotidianidad y se celebran con grandes festejos; cada uno tiene un sentido diferente. Como bien lo expresa la señora Tomasa en la frase que nos introduce a este apartado, el acompañamiento en ambos momentos es muy importante.

El razonamiento es sencillo, a todos nos toca pasar en cualquier ocasión eventos de esta naturaleza. Lo que se necesita en ambos casos es la compañía, la solidaridad, el apoyo de los parientes y amistades. Ambos ritos implican cambios elementales e importantes en la vida. Por esta misma razón se considera una obligación moral "acompañar", es decir apoyar, no sólo de presencia sino a veces con trabajo, con dinero o en especie; eso depende del nivel de cercanía que tengan entre sí cada una de las unidades domésticas.

> ***"... aquí se casan todos, los muchachos y las muchachas y órale hay que ir, porque si no se sienten, te dicen, oye no me acompañaste en mi fiesta, porque también llega el día que uno hace la boda... aquí ni cabemos en la ramada, unos ramadones como allá aquella, que ni cabemos..."***

> ***"... no hay que perder la costumbre, se viene el 18 de Mayo, para que echemos una bailada, aquí en Chautengo, se va a casar una sobrina mía, ahí si va a ver..."***

Los gastos que implican estos compromisos para cada uno de los grupos domésticos, no siempre se pueden solventar. La señora Pina me comentaba que ellos (ella y su marido) casi no asistían a las bodas porque para ir se necesita dinero, hay que comprarse ropa, llevar algún regalito a los novios y además llevar dinero para

gastar en cerveza. Es así como la señora concibe la manera de devolver los favores con sus parientes y conocidos, no sólo simbólicamente, sino concretamente y poder seguir cultivando este modelo de reciprocidad.

Otro ejemplo, es el señor Emiliano que vive en Las Salinas y que está casado con una señora que es de la Costa Grande. Ellos estaban invitados a la boda de una sobrina de la señora, tenían que trasladarse hacia allá, lo cual implica gastos para los pasajes y regalos además de dinero para comprar cerveza, pero son los compromisos que no se pueden evitar.

Las muertes

En el caso de que una persona fallezca por cualquier razón, (enfermedad o muerte violenta) inmediatamente toda la red de parientes y allegados van a la casa de duelo con la intención de ayudar o acompañar.

Antes del entierro se hace una noche de velación, para ello se tiene que preparar comida para todos los que vienen a acompañar. Es un evento muy importante y el apoyo que se brinda en esta ocasión se valora como muy significativo.

La señora Juana me comentaba por ejemplo que cuando su abuelita murió:

> ***"... tanta gente me acompañó que yo me sentía feliz, porque siendo yo solita, qué iba a hacer yo solita... se murieron todos, tengo mis parientes, pero ellos no viven acá..."***

Tanto los hombres como las mujeres ayudan, cada uno en la medida de sus posibilidades o, mejor dicho, de acuerdo con las normas culturales. Los señores se trasladan para conseguir leña (para la cocina) y traer los materiales para hacer una pequeña ramada que proteja a los dolientes del calor, de manera similar colaboran para la celebración de las bodas.

Las mujeres llegan a la casa del duelo y si les es posible traen algún ingrediente para la preparación de la comida; si tienen vasijas grandes las pueden prestar, y su trabajo es de mucho valor. También se puede llevar una botella de licor para apoyar con los gastos que implica esta ceremonia.

Al día siguiente del entierro se inicia el rezo de las novenas, que como el mismo nombre lo indica dura nueve días. Las reuniones para estos eventos son predominantemente femeninas. Se agrupan en la casa del duelo para rezar un rosario y luego se quedan conversando, es una forma de acompañar y apoyar la pérdida que ha sufrido toda la familia doliente. El último día de la novena se repartía tradicionalmente un pan especialmente preparado para esta ocasión; en la actualidad esta tendencia se está cambiando por la distribución de trastes plásticos o tinajitas y platos. Este regalo es una representación concreta de estas formas de reciprocidad, es una manera de agradecer todo lo que se ha hecho en esta difícil situación. Y aunque los objetos pueden variar, que es de hecho lo que ha sucedido, no se pierde el sentido de regresar los dones.

"damos cosas... de agradecida porque le vas a echar un rosario, no, nomá muchas gracias... no aquí por acompañar a estar rezando los nueve días te dan pan de huevo, y ahora balditos, o jicaritas de plástico..."

Cuando se cumple un año de la muerte de una persona, se celebra lo que en la región se denomina "acabo de año". En esta ocasión se repite el rezo de una novena completa que termina el día del aniversario con una misa, comida y otra vez reparto de trastes. Es una ocasión festiva, de reunión colectiva, de recuerdo del difunto, pero con mucha mayor resignación.

Los "cabos de año"[3] son eventos muy importantes, para una celebración de esta naturaleza es necesario invitar. La movilización que se hace para atraer a todos los amigos y parientes es similar a la que se hace para una boda. Se congregan a los familiares y conocidos de diversos lugares de la región y fuera de ella, donde se encuentren los parientes de la familia que sufrió la pérdida; muchos de los que no pudieron asistir cuando el difunto murió tratan de asistir en esta ocasión.

La fiesta del "acabo de año" tiene por objeto "alzar" o levantar el alma del muerto, esto lo ayuda a descansar. Por esta razón contratan a un especialista: el rezador, que en general es un varón de la región que dirige el ritual del rezo. Para el último día, se contrata un sacerdote católico que es el encargado de celebrar la misa. En este día otra vez participan los varones en general. Según las señoras, la obligación que se tiene con el

[3] Cabo de año, es la manera corriente de pronunciar, acabo de año, se corta algunas letras, es un regionalismo.

difunto es sólo la celebración de su año, y si alguien quiere celebrar por varios años, es por su cariño y voluntad.

En este caso también son las mujeres las encargadas de preparar la comida que se vaya a invitar a los que participan en esta ceremonia. Puede ser pan especial y chocolate, a veces hacen mole de marrano y luego lo van repartiendo. De acuerdo con el nivel de cercanía que se tenga con los dolientes, es que las mujeres participan en la preparación de los alimentos. Los hombres participan sólo ayudando "a leñar", porque se necesita mucha leña para cocinar grandes cantidades para los invitados.

> ***"otra vez hay que dar, nos dan el pan para saber quién vino, y ahí se tiene que invitar, como ora si se murió hoy este día ya agarramos nosotros las novenas te convidan, a veces te apuntan, fulana vino hay que irle a avisar, desde que comenzó no falló una noche... allá (se refiere a México) nomá se entierra solo en la funeraria***

La muerte ciertamente es un evento traumático, pero es aceptado; le puede pasar a cualquiera de nosotros en cualquier momento, entonces hay que tratar de gozar y vivir lo mejor posible. La celebración de la muerte es una demostración de que no se le puede esquivar cuando llegue, habrá que enfrentarla y así nos tocará.

Para el día de muertos se acostumbra ir a los cementerios ubicados en las cabeceras municipales para llevar flores a los difuntos. Es un movimiento muy grande y notorio en toda la región. En los barrios en los que trabajé no existe un panteón, salvo en el caso de Las Salinas y depende del lugar donde tengan enterrados a sus parientes, para comprar flores e ir a visitar las tumbas. Ese día, las limpian, ya sea personalmente o se paga para que las barran,

les quiten las malezas y hasta pinten de blanco la tumba y sus alrededores.

En menor medida se hacen ofrendas u altares en las casas, en algunos hogares se prepara algo de la comida que le gustaba al muerto, además se adorna con algunos cuadros de santos, frutas y veladoras. Cuando se hacen ofrendas, ya sea en los barrios o en las cabeceras municipales, se hace un camino con flores de zempasúchil que va desde el lugar de la ofrenda hasta la puerta exterior de la casa. Esto es para que las almas vean este camino y se puedan guiar y entrar a probar lo que les han preparado.

Cabe aclarar, que en esta zona la existencia de muertes por violencia física es considerable, y se pueden dar alrededor de peleas en las etapas finales de las bodas o en cualquier fiesta o celebración. También son frecuentes las muertes por viejas luchas entre familias, barrios o por problemas de tierras; incluso a veces ni siquiera queda muy claro el origen de las pugnas entre los bandos, pero sí queda la venganza pendiente. Es como un círculo vicioso, porque si matan al integrante de una unidad doméstica, en el momento menos pensado se cobrará esa muerte con un miembro de la familia rival, es como un espiral violento.

Los hombres son en este caso, quienes se involucran en este espiral virulento con mayor frecuencia. Esto no implica la absoluta exclusión de las mujeres, pero muchas veces, ellas son la causa porque no cumplen con el compromiso que se hace en una boda o dudan de su integridad y pureza. La división de bandos en los

pueblos, cabeceras municipales y barrios se remonta, a veces, a la época de la Revolución; quién peleó con quién y cómo se establecieron las alianzas en ese momento.

La fama de turbulencia que existe respecto a la Costa Chica es real. En algún grado, cuando se habla de esta zona, se hace con cierto temor. Después de esta experiencia, creo que la violencia no es exclusiva de esta área, pero existe una clara predisposición entre sus pobladores a sobrevaluar los hechos violentos, para crear o acrecentar la fama de un ambiente mucho más tempestuoso de lo que es en realidad.

Esta afirmación no niega la agresividad real que desde 1989, en que empecé la investigación, se ha ido incrementado notoriamente. Parte de esta violencia se expresa en los frecuentes robos y asaltos en las carreteras federales así como en las de comunicación interna. Esto tiene que ver directamente con la crisis económica que, en un estado como Guerrero, clasificado entre los más pobres, y el deterioro general de la economía, incrementa los fenómenos violentos que tienen una causa directa en la falta de recursos para la reproducción de los modelos a los que estaban acostumbrados, incluso para sus niveles básicos de sobrevivencia. Otro fenómeno que se ha extendido notablemente a partir del año de 1994, es la migración internacional, tema que quedará como una nueva interrogante para futuras investigaciones.

Otros espacios de ritualización

Cabe mencionar que no sólo las muertes y las bodas son los únicos eventos en los que se ritualizan y refuerzan los lazos de reciprocidad entre las unidades domésticas. Por ejemplo, para las clausuras de los años escolares: desde el jardín de niños hasta la primaria. En el caso de que vayan a finalizar los estudios, se hace una fiesta pequeña de "terminación" además de la celebración que se realiza en la escuela; se buscan padrinos, quienes proporcionan algún regalo al ahijado o ahijada. En retribución, se les envía comida a sus casas, además se les invita a comer a la casa de los padres del niño o la niña, toman cerveza o algún otro licor y platican, eventualmente pueden bailar también. Es como si se estuvieran buscando los espacios propicios para reforzar los lazos recíprocos de amistad y cooperación.

4.2.1. Las bodas, fiesta y obligación

Las bodas

> ***"asina aquí son las costumbres de la gente, que pa'bailar, pa'casarse, se debe hacer fiesta porque asina no, sin fiesta,... la gente dice, uno que pa'que no hablen verda, que no le hiciste nada, que no la quieres a la nuera... aja es que si no le hace nada no la quiso..., por eso no le hizo ni fiesta, y asina pa'que no hable la gente uno hace el sacrificio..."***

Como espacio de observación etnográfica, se puede afirmar que la celebración de los matrimonios es un hecho multifacético. Semejante en cierto sentido a los "acabos de año", aunque un tanto diferente a los rituales de la muerte. ¿Por qué afirmo esto?

Porque una boda es un ritual que está, de cierta manera, previsto con anticipación, similar a un aniversario de muerte. El caso de la muerte en sí misma tiene una connotación diferente porque es un hecho no previsto; las redes sociales se tienen que mover rápidamente. Son dos niveles de observación distintos en su naturaleza, pero complementarios.

Las fechas de las bodas se fijan al menos con tres meses de anticipación, lo que permite que se haga una planeación no sólo de la fiesta y los invitados, sino también de las redes de solidaridad; por ejemplo, los padrinazgos que ayudan con una parte de los gastos que se efectúan para una boda.

El hecho de convenir en un plazo para su realización, no tiene otro sentido que tomarse el tiempo necesario para organizar y ajustar los movimientos de la unidad doméstica, no sólo económicos sino también los lazos de reciprocidad. Los que piden el plazo son los padres del novio, que son los encargados de correr con todos los gastos que implica esta celebración.

> ***"... cuando se casan allá (fuera de Guerrero) no hacen gasto, aquí la fiesta, el conjunto, el que no tiene compra toros, y a parte gallinas y marranos, a la gente se le da mucho de comer, hay muchos gastos..."***

Es una arena privilegiada, donde se puede observar con una gran claridad, la cantidad y variedad de redes de reciprocidad que cada uno de los grupos domésticos mantiene y reproduce cotidianamente.

Pero esto es sólo una parte del todo, también es la arena ideal para hacer observación de la parte más ideológica, es decir, de lo que en la región se denomina como 'costumbre'. Es estos eventos

festivos, donde se expresa con mucha frecuencia lo que se considera correcto como comportamiento 'ideal' tanto de varones como de mujeres. Así se afirma que la familia de él "debe..." hacer esto o lo otro; son los lugares donde se explicitan las obligaciones de cada uno de los participantes y de sus grupos domésticos de origen.

También, como se expresa claramente en la siguiente nota de campo, se pueden observar los rápidos cambios a los que están sometidos o de los que son gestores los integrantes de estos grupos. Éste es otro de los objetivos en esta investigación; presentar la etnografía como reflejo de un tiempo específico, sin asumir que esto haya sido así hace 20 ó 50 años, o que seguirá siendo de esta manera por tantos años más. Más bien, esto era lo que sucedía en el momento de la realización del trabajo de campo, y no necesariamente era una vieja tradición que se venía transmitiendo de generación en generación.

> ***"... antes era con música de viento, antes no había conjuntos, antes las fiestas se hacían con tocadiscos, con música de viento, violín, venía la música de Copala.***

En el aspecto ideológico también es una de las arenas privilegiadas para observar la posición de la mujer en sus roles diversos: madre, hija, suegra, nuera o esposa.

Los matrimonios son de tendencia exogámica regional. No sólo se aceptan, sino que parecería que hasta se promueven las bodas entre los diversos barrios de la región, así como de los barrios con personas que viven en las cabeceras municipales. Estas normas son

parte de la estrategia que les permite extender redes sociales para la reproducción del modelo, sin que esto signifique que no existan bodas entre los jóvenes del mismo barrio o cabecera municipal.

> ***"esas chamacas, desde chiquitillas me las traje, porque no quería que se casaran allá, ta'muy salao, tanta sal, dije me las voy a llevar al pueblo, para que no se vayan a burlar nada más así, así que aquí las tuve, y después me regañaban, que no las dejaba salir... aquí pue'se jallaron estos chamacos chiquitos y se casaron, él de 15 y ella de 14, chiquitos, chamacos, decían vámonos al baile de esos chiquitillos..."***

Si se compara este modelo con el andino propuesto por Murra[4], se puede afirmar que el matrimonio sería una forma de acceder o facilitar el acceso a recursos de zonas ecológicas diferentes. Aunque en el caso de Guerrero la ecología sea muy parecida, éstas relaciones de parentesco y reciprocidad se utilizan para acceder ya no a diversos pisos ecológicos, sino a diferentes recursos dentro de la misma región.

Por ejemplo, gracias a este sistema, es posible ir a pescar en una laguna diferente a la de origen, porque en la otra, en un momento determinado, puede haber más pescado y camarón. Si tienen una hija o un hermano que estén casados, allá por lo menos tendrán algún lugar para descansar, asearse, comer. Esto también implica mayores facilidades para conseguir una canoa y aparejos para pescar, así como una pareja o compañía para evitar salir solo a realizar esta actividad.

[4] MURRA, John V., Las formaciones económicas y políticas del mundo andino, I.E.P., Lima, 1975.

Existen investigaciones como las de Josefina Aranda y Rocío Fuentes[5] que nos ilustran sobre el matrimonio como una institución culturalmente definida, y de los múltiples factores tanto sociales culturales como económicos e ideológicos que se ponen en juego. El análisis de las bodas y sus celebraciones clarifican uno de los objetivos iniciales de este trabajo, que está en relación con la situación o el estatus de la mujer y la consideración y valoración que se le otorga. Queda todavía en los capítulos siguientes, analizar las responsabilidades que son asumidas por las mujeres o que les están asignadas como propias en este proceso socioeconómico y cultural.

Se trata pues, no sólo de ubicar el lugar que ocupa la mujer, sino cómo se va construyendo, ganando o perdiendo a nivel de su grupo doméstico, así como dentro de la comunidad y la región.

La situación de la mujer no se puede ver como si fuera un producto acabado, sino más bien -como cualquier hecho social y cultural- está sometido a constantes procesos de cambio y reacomodo. Además, se pueden constatar variaciones en la situación e importancia de la mujer en la unidad doméstica y la comunidad también en función de sus roles: hija, madre, nuera, suegra.

Después de esta introducción ya se puede ver qué sucede y cómo se inicia todo este proceso.

[5] ARANDA B. Josefina "matrimonio, géneros y subordinación de las mujeres. El caso de Santo Tomas Jalieza, Oaxaca, ENAH, 1989. (Tesis de Maestría)

FUENTES V. Rocío "El matrimonio en Juchitán-Oaxaca, Rituales, símbolos, e implicaciones sociales, ENAH, 1995. (Tesis de Licenciatura).

Estos dos trabajos son sugerentes exploraciones sobre el tema.

El noviazgo

Los higos y los duraznos
en el árbol se maduran,
los ojitos que se quieren
desde lejos se saludan
Son tradicional de mariachi

"cuando de verás te quiere, pos luego dice vámonos"[6]

Dependiendo de la generación a la que pertenecen, tanto la mujeres como los hombres expresan una idea de cómo ven el noviazgo; cada quien tiene una experiencia distinta. En el caso de la señora Excequia, que tenía 65 años[7], por ejemplo, desde cuando ella era joven existía ya la tendencia de salir del barrio. Ella fue a vivir a Cruz Grande, allá se casó, después del matrimonio regresó con su marido a su barrio de origen, donde todavía vive en la actualidad.

Exequia: "bueno a los bailes sí me dejaba ir a los bailes, pues ya ve antes... no es como ahora, verdad, orita casi la mujer enamora al hombre... antes lo hallaba más bonito, más respetuoso... cuando él me empezó a hablar, yo estaba chamaca, apenas me había bajao mi regla, estaba yo todavía de 13 años, cuando él me vio allá, yo casi puro en Cruz Grande, allá me tenía mi mamá porque aquí había puro armao, había muchos hombres malos de la guerrilla... así él anduvo varios años detrás de mí, a los tres años me consiguió, se le cumplió su deseo, a ya los 18 años me fui con él, fue el único novio que tuve, ése nunca se me despegó, con pura carta, pura carta, después me mandaba esas cartas y me metió una alcahueta, una que... le pagó con tal de que me derrumbara... esta señora anduvo duro y duro... hasta que dije que sí... ya después fuimos novios, ya en la carta me mandaba decir que yo le diera el plazo, que cuando me iba a ir con él y nunca se lo di... y me mandó decir con un compadre de'l que si no me iba a la buena me iba a jalar de la greña, así es que me llevó donde su mamá... ella, ya pue aceptó y vinieron a hablar con mi mamá...

[6] Esta frase la dijo Esmeralda, de 18 años y soltera.

[7] Hay que tener presente que las edades son las del año 1992.

Otra forma de fijar un compromiso para el matrimonio es pidiendo la mano de la novia a los padres, se pone la fecha haciendo los mismos cálculos que en el modelo anterior pero, en este caso, la novia sigue viviendo en su casa paterna hasta el día de su boda, en que su padre o padrino de velación la lleva a la iglesia para entregarla al novio. Esta forma es muy rara en los barrios, es más frecuente en las cabeceras municipales y entre personas de nivel económico más alto.

Los espacios propicios para "ponerse de novios" son otras bodas o fiestas de 15 años. En ellas que se conocen los muchachos y muchachas y, a partir de estas relaciones de enamoramiento, más tarde deciden "irse"; lo pueden hacer un día cualquiera o cuando hay otra boda. A veces, después de un matrimonio quedan dos o tres parejas de novios. El fin de año es una temporada durante la que se establecen compromisos con frecuencia, ya que es cuando llegan muchachos y muchachas de los lugares donde se encuentran trabajando como migrantes temporales.

> ***Ninfa: "la gente se conoce en los bailes pue,... allá (la señora es de Coyuca de Catalán, pero vive con su familia en Tecomate), la que quiere ser pedida se manda pedir, y la que se va a juir (huir), lo de aquí es otra costumbre... allá uno no se juye, depende de lo que digan los padres, allá se casa uno, pero no se hace tanto remojo como aquí... aunque no quiera gastar uno hacen a la gente que gasten... en el remojo, allá no"***

El compromiso para el noviazgo se establece de manera más usual, cuando el novio, de acuerdo con su novia, la lleva un día a su casa, o a la de algún pariente suyo muy cercano;

Felipa (26 años): "yo ya estaba grande y no me salía tener novio, porque unas a mi edad ya tenían novio, yo como estaba flaca zancona, de traviesa ahí, y él tardó, tardamos dos años, ay, yo no lo quería, no me gustaba tener novio... me robó nos fuimos pues a una casa de azotea que estaban construyendo, era de su mamá, le puso techo así de palapa y nos fuimos a la casa esa, estuvimos ahí un tiempo"

Goyo (38 años): "yo la busqué, yo la busqué, nos comprendimos y se vino"

Pedro (18 años) "yo me la llevé con un pariente, con un primo de Cruz Grande... allá nos quedamos a dormir"

Cuando esto sucede, hay una celebración por parte de la familia del muchacho y lo expresan de la siguiente manera: *"mi hijo se puso de novio"*, se echan cuetes, se consume licor y, si es posible, se prepara algo de comida; a esto se le llama el *"remojo"* de la novia.

Los padres del novio avisan a sus conocidos y amigos para esta celebración, también se puede hacer un baile informal, en el que las mujeres bailan entre ellas y los hombres entre ellos. Al otro día, el padre del novio, con dos o tres parientes y alguna persona mayor de respeto, que tenga ascendencia en la familia de la muchacha, van a hablar con sus padres y así formalizan la obligación y arreglan las fechas de la boda; a esto se le denomina ir a *"pedir parecer"*.

En general[8] se asume que la familia de ella debe aceptar el compromiso. La novia desde el momento que se va con el muchacho no se presenta a su casa, se queda a vivir con la familia del novio,

[8] En casos muy raros existe algún desacuerdo respecto a la petición, pero esto se considera de muy mal gusto, porque le hacen daño a la hija, ahora ya no es muchacha y si no se casa, es posible que se vuelva a comprometer, pero no con la celebración acostumbrada.

quienes corren con todos los gastos y preparativos para la ceremonia.

Pedro: "mi jefe fue a pedir parecer"

Existe también la posibilidad de que los padres se nieguen y le "quiten" a la novia, pero en este caso, tiene que haber un arreglo con dinero de por medio; pero es poco común que ocurra según lo que dicen los pobladores de la región. Esto sólo se da cuando la familia de ella está muy necesitada de dinero. Sin embargo, en este caso, se considera que es un daño para la muchacha, quien ya no se podrá casar "bien"; su futuro puede ser de madre soltera, prostituta o amante, aunque es frecuente que las mujeres, "a pesar de esto", logren uniones estables.

El otro caso en que una unión puede frustrarse es a causa de la novia, si ésta no es virgen; es posible que los padres del novio, la devuelvan a la casa de sus padres y les expliquen el problema. No sucede lo mismo con los varones, quienes en general en el momento de contraer nupcias, ya han tenido experiencias sexuales previas. De acuerdo con el cuadro # 11, cabe señalar que la edad de matrimonio entre las mujeres se concentra en un 48% entre los 14 y 18 años, y en el segundo grupo un 37 % las que tienen de 19 a 23 años. Es casi frecuente que la primera experiencia sexual, entre ellas sea la del matrimonio. Lo que no pasa con los hombres que se casan más tardíamente que las mujeres, el 46% lo hacen entre los 19 y 23 años y un 23% entre los 24 y 28 años.

Cuadro # 11

EDADES COMPARATIVAS DE MATRIMONIO PARA VARONES Y MUJERES EN LA CABECERA MUNICIPAL DE CRUZ GRANDE EN 1992

RANGO DE EDADES	VARONES		MUJERES	
	NÚMERO	*%*	*NÚMERO*	*%*
14-18	27	164	79	479
19-23	76	461	61	370
24-28	38	230	19	115
29-33	14	85	1	6
34-38	6	36	2	12
39-43	2	12	1	6
44-48			1	6
49-53	1	6		
54-58	1	6	1	6
TOTAL	**165**	**1000**	**165**	**1000**

Fuente: Libros de Registro, de las Actas de Matrimonio del Palacio Municipal de Cruz Grande, correspondiente al total de bodas realizadas en 1992.

Con respecto a la exigencia que se hace a las mujeres de conservarse vírgenes hasta el matrimonio, se están dando muchos cambios, cada vez existe una mayor permisividad.

Josefa(35 años): "porque un hombre nunca es virgen... no, ellos no... yo a veces me pongo a pensar como hora, uno tanto tiempo conservándose, ellos no... uno de mujer debe llegar virgen para que después no te reprochen... ellos se meten sepa dios dónde y ellos siempre quieren que uno les sea fiel..."

Quintila (55 años): "aquí en estos ranchos se usa de que quieren vírgenes, ya en las ciudades ya no es eso... dijeran los hijos de mi comadre Lucila, ahí vienen las viejas mitoteras para ver si hay sangre, que son vampiros... a mí no me gusta esas chingaderas, a mí me da vergüenza estar viendo cosas que no debo ver yo, la que quieran mis hijos, ellos verán la vida que quieran vivir..."

Melquiades (40 años): "no me casaba... así es la costumbre aquí pues... si no hubiera sido virgen, sólo lo que diga él... pues no lo publican, si él la quiere no lo publican... pero si él no la quiere la rechazan... si sale virgen, pues hacen fiesta y echan cuetes..."

Delia (28 años): "aquí se acostumbra que si no eres señorita no te casas, si no te van a dejar a tu casa o si no te quedas así de querida, que te dan mala vida, yo no quería sufrir, porque yo no sufro, soy dueña de mi dinero, él se va a pescar me da todo yo no sufro pa'que yo estoy bien... si salió mal la vergüenza es para el padre porque la van a dejar... aquí está tu hija... si salió bien el baile en la noche, bueno a bailar y ya después ello van a pedir parecer, y ya lo piden y ya se arreglan no más instalan el mes pa'cuando uno se va a casar..."

La virginidad puede ser un factor de decisión en el matrimonio. Pero también se da el caso de que los muchachos las acepten porque las quieren o simplemente porque ya tuvieron relaciones con la muchacha antes de "ponerse de novios".

Por otro lado, este discurso representa de lo que "debe" ser idealmente una muchacha; es una norma moral. Muchas de las mujeres de los grupos domésticos con los que trabajé, no eran vírgenes al casarse. También, su actual relación no era su primera unión y ellas sostenían relaciones estables, de muchos años de estar con la misma pareja que ellas calificaban como positivas. De manera similar a lo que sucede en Juchitán[9], en caso de que los grupos domésticos tengan algún conflicto mutuo, es posible que se apele al argumento de que la muchacha no era virgen y que la regresen a la casa de sus padres, lo que puede significar un disgusto que pase de una generación a otra, y constituir el origen de una venganza.

[9] FUENTES V. Rocío "El matrimonio en Juchitán-Oaxaca, Rituales, Símbolos e Implicaciones Sociales, ENAH, 1995. (Tesis de Licenciatura).

Aquí habría que diferenciar el discurso ideológico del "deber ser" con la realidad. Las normas culturales en cada grupo social, como lo sostiene Carrithers[10], presuponen relaciones entre individuos o grupos y no pueden darse como reglas dadas e inmutables; es una relación que el autor denomina interactiva. Creo que de esta manera hay que acercarse a los hechos culturales que presento aquí.

Es necesario tomar en cuenta que los plazos que se acuerdan para la realización del matrimonio, tienen que ver con los cálculos que se hacen para reunir el dinero y los recursos necesarios para la misma. Esto se hace en las pláticas que se dan entre los padres del muchacho, los padrinos y los padres de la novia. A pesar de que estos últimos no participan sino como invitados en la celebración, su anuencia es básica, ellos son los que están entregando a su hija, y aunque ésta ya se encuentre viviendo en la casa de los padres del novio, hay mucho respeto por su opinión y es un compromiso de los grupos domésticos.

BIBLIOTECA VIRTUAL

> ***Ninfa: "ahora todo es con conjunto, por eso Pablo (su esposo) le decía al papá de esta muchacha... los íbamos a casar en abril, cuando fueron a pedir el parecer, pero ahora como se murió mi nuera, fueron a decirle que no los podíamos casar en abril, que lo esperaran más días, porque como siempre todo era familiar pues de ella, ahora los que vienen a acompañar no van a venir, ya ve que el barrio es chiquito... pero el papá no quiso, los quiere casados, que él no quiere fiesta... ora no más comida y yo había de querer fiesta como es el xocoyote (él último hijo) y a todos les he hecho fiesta... pero teniendo uno el compromiso lo tiene uno que hacer de todos modos..."***

A partir de este arreglo, toda la familia del novio empieza a trabajar para acumular y poder gastar para celebrar la boda "como

[10] CARRITHERS Michael *¿Porqué los humanos tenemos culturas? Una aproximación a la antropología y la diversidad social,* Ed. Alianza Editorial, 1992, Madrid, pp. 52.

debe de ser". Es posible que con este objeto, el novio se vea obligado a migrar y salir a trabajar fuera de la región. En este caso, puede irse solo y regresar con el dinero para reunirlo con lo que su unidad doméstica haya logrado acumular. También puede salir a trabajar la pareja y guardar el dinero necesario, o el que sea posible.

De forma paralela, a partir del momento en que se asume el compromiso, se empieza a organizar y activar el conjunto de redes sociales que posee cada grupo doméstico, y que deben movilizarse en esta ocasión, con el objeto de salir adelante con el compromiso. Luego de apartar la iglesia y tener una fecha fija, es que se van ajustando todos los arreglos.

En primer lugar se buscan los padrinos que, en general, son una pareja, tanto para las invitaciones, como para la velación. Cada vez más se incluyen padrinos de diversos atuendos para la ceremonia. Hay padrinos para las arras, el vestido, la iglesia, el pastel, el lazo y las fotos; ahora también para el vídeo y los recuerdos. De acuerdo con el aumento en los costos de la celebración de la boda, se ayudan a cubrir los gastos por la vía de los padrinos.

Los padrinos se buscan entre los parientes, amigos y conocidos de la familia del novio básicamente. El compromiso implica que los padrinos paguen las invitaciones, la velación, las arras, o aquello para lo que se les haya buscado. Dos días antes de la

boda, cuando se inician las providencias para guisar la comida para todos los invitados, se prepara una parte especial de pan y guisados para obsequiar tanto a los padres de la novia, como a los padrinos.

Ésta es una retribución de desagravio con los padres de la novia, y de reciprocidad con los padrinos. Estos presentes se llevan o, envían a las respectivas casas, el día previo a la ceremonia.

La aceptación o rechazo de una solicitud de padrinazgo tiene que ver, obviamente, con las relaciones existentes con los padres del novio desde el parentesco y la reciprocidad. También depende del estatus de los padrinos, algunos tienen más poder o dinero, viven en alguna de las cabeceras municipales y cuando los buscan como padrinos aceptan el compromiso, sabiendo que establecen una "deuda" con los padres del novio. Esta deuda puede ser "cobrada" posteriormente en la preferencia para la venta de la sal, el pescado y el camarón, a menor precio, a crédito o con otras ventajas relativas al que lo apoyó en el momento de su compromiso. Luego de buscar a los padrinos para los gastos más fuertes de la boda, se reparten las invitaciones. Aunque desde mucho antes (desde que se conoce la fecha de la boda, uno o dos meses antes) ya se empieza a convidar informalmente, es decir de palabra. Las invitaciones impresas son una nueva moda que no tiene más de diez años. Éstas se reparten dos o tres semanas previas a la fecha y se reafirma el compromiso. Los parientes del novio, pero en especial la mamá, las hermanas y las tías, se movilizan hacia los

diferentes barrios y cabeceras municipales para llevar las invitaciones personalmente y cerrar el compromiso de asistir a la boda.

La inversión que se hace en una boda es considerablemente alta, porque se “debe” o se “tiene” que hacer una buena celebración. Las madres dicen que ellas les celebran buenas bodas a sus hijos, porque esperan que en reciprocidad respondan en la misma medida con sus hijas. Aunque las deudas -ditas- que se generan a partir de éstas, pueden tardar en cubrirse varios años.

Cabe señalar que para la celebración de una boda, la unidad doméstica del novio moviliza toda su red de relaciones (con base al parentesco y reciprocidad) familiares, sociales y económicas tanto en el interior de su barrio, como en las cabeceras municipales, la región y, de ser posible, fuera de ésta.

Luego de decidir la fecha los novios siguen viviendo en la casa de los padres del muchacho, pero él debe ponerse a trabajar muy duro junto con su padre -quien debe apoyarlo con este compromiso- para poder reunir el dinero necesario para los gastos que implica el matrimonio. La novia, por otro lado, empieza a socializar con la suegra y debe ayudarla con los quehaceres de la casa. Si es temporada de sal y ella no sabe, aprende trabajando con su suegra, así como en cualquier tarea que ella le asigne. La muchacha cuando se va de novia, sale de su casa con la ropa que lleva puesta; es el novio quien debe empezar a vestirla y comprarle nuevo ajuar; claro que esto depende del nivel económico que tengan en su unidad

doméstica. En algunos casos los padres le envían la ropa a su hija hasta después de la boda; en otros, no es necesario. También se da el caso en que la suegra le regale alguna "prenda" o joya de oro a la nueva nuera.

Una actividad previa al día de la boda, es lo que se llama *mogiganga,* que es una celebración opcional que se desarrolla como una imitación de la boda real. La novia, en general, es representada por un hombre, muchas veces homosexual. Se hace un desfile como una especie de carnaval, por algunas de las calles del pueblo o barrio. Luego se llega a la casa del novio; y las mujeres bailan entre ellas; los hombres también aunque la participación mayoritaria es de mujeres. En este caso se contrata un tradicional conjunto de viento para amenizar esta fiesta.

La fiesta

Los invitados pueden convocar a otras personas o conocidos suyos para el día de la fiesta. La reunión es abierta para todos; convidados o no, son bienvenidos. Cuando las personas hablan de una invitación o un compromiso lo hacen con mucha seriedad, se debe "acompañar" a los padres del novio en la obligación que enfrentan cuando casan a un hijo. Ésta es una clara muestra de reciprocidad; las personas que asisten a la boda, pueden acudir con o sin regalo para los novios pero deben disponer de una cantidad de dinero para poder comprar cerveza en la celebración.

El compromiso de los padres del novio es ofrecer la comida y contratar buena música, que normalmente consiste en dos conjuntos tropicales de la región, que se turnan para tocar. La obligación de los asistentes es apoyar la celebración por medio de la compra de cerveza o refrescos. Ésta es una forma colectiva de participación y apoyo al desembolso tan fuerte que tienen que hacer los padres del novio.

La familia del novio se encarga de la venta de la cerveza y, el margen de utilidad que deja esta actividad, equilibra un poco el gasto que implica "casar un hijo". Algunas personas afirman que cuando una boda está "buena", es decir, que asiste mucha gente, hasta les queda un margen de ganancia que compensa no sólo el gasto de la música, que es el más fuerte, sino también les permite cubrir el desembolso que se hacen en ocasión de los matrimonios.

Puede suceder lo contrario, que la convocatoria no sea exitosa o que se celebren muchas bodas el mismo día, o que sea una mala temporada de sal o pescado y no haya dinero entre los invitados, y por esta misma razón, muchos de los convidados no asistan. Entonces se adquieren deudas que a veces se tardan en pagar dos, tres años o más. Por ello, la organización y el empeño que se pone para congregar al conjunto de relaciones sociales del grupo doméstico es muy importante.

En este caso también existe una división de tareas. El papel de la madre del novio es muy importante, pues es la encargada de la

logística de la repartición de las invitaciones, así como de la organización y preparación de la comida.

Son los varones de la familia, coordinados por el padre del novio quienes se encargan de la construcción de la ramada para el baile, que servirá para hacer sombra y permitir que la fiesta se desarrolle en un ambiente más o menos fresco; otra de las tareas masculinas, es sacrificar al o los animales grandes, es decir, vacunos, que se consumirán en la boda.

Por otro lado, la madre ordena y coordina todo lo relacionado con la preparación del pan especial, la comida, y la organización global de la atención a los invitados. También son las mujeres de la familia del novio, junto con las amigas y comadres las que tienen una participación muy importante en el desarrollo logístico de la atención de los asistentes, que en promedio ascienden a entre doscientos y trescientos.

Cuando la madre del novio ya no tiene más hijos que "casar", al final de la repartición de la comida se inicia la quiebra total de los trastes grandes -éstos son de barro- que se usaron para guisar, y significa la celebración del final de sus obligaciones; de ahora en adelante sólo le queda asistir a las bodas como invitada, concluyendo con una etapa más de su vida.

El ritual

Desde el punto de vista cultural la boda religiosa es la más importante. Es un ritual muy específico con trajes especiales que

reúne todos los requisitos de un rito de paso, de un estado a otro. Además en este modelo cultural se define que lo "correcto" para los hombres y mujeres es hacer pareja, casarse y tener hijos. Esto es lo que reproduce este sistema. No hacerlo, es poner en peligro el propio modelo. Es la fiesta de la vida, de la reproducción, no sólo física sino también cultural.

En el fondo no es tan importante cumplir con un mandato religioso, sino más bien con el significado ceremonial de un matrimonio religioso.

Esto se confirma por la escasa asistencia de los invitados a la iglesia. Lo importante es que lleguen a la fiesta, que la disfruten y la apoyen gastando en ella. La misa pasa a ser lo "menos importante", porque el rito total incluye desde el inicio y los preparativos previos hasta la consumación en el día de la fiesta.

Inmediatamente después de la ceremonia religiosa, los novios, esposos ya, deben ir a pedir el "perdón". Esto significa que los padres de ella no asisten a la ceremonia religiosa; cuando ésta termina, los novios deben dirigirse a la casa de la novia y van por la calle acompañados de los asistentes a la misa.

En la casa de los padres de la novia, en un acto simbólico, los "castigan alegóricamente"[11] y, después, los perdonan por no haber pedido consentimiento previo. Luego de esta reconciliación, a veces, invitan un trago de alcohol a los acompañantes, que

[11] Es decir que los padres reprenden a la hija y a su ahora ya esposo, por haberse ido de su casa y en algunos casos hasta simulan que los golpean por este error.

incluyen a los padres del novio. A continuación de esta segunda parte del ritual, ya todos juntos van a la casa del novio para la celebración de la fiesta.

El día de la boda, los parientes de la novia asisten como invitados, ya que los que organizan todo son los padres del novio. Lo relevante del ritual matrimonial es observarlo como un hecho cultural total. Empieza con la decisión para las fechas: si es o será temporada de sal; se debe calcular para cuándo se podrá acumular lo suficiente para gastar en la ceremonia. Asimismo, los invitados pueden presionarse y vender una parte de su producción para ir y gastar ese dinero en la fiesta, lo que puede implicar rebajar los precios de la sal de los promedios del momento, cuando lo importante es cumplir con el compromiso.

Las ceremonias rituales son celebraciones colectivas que cumplen, en este caso, también otro papel. Son los ámbitos de socialización de ambos sexos; es una de las formas de conocerse entre los muchachos y muchachas casaderas y potencia el futuro establecimiento de nuevas relaciones amorosas.

BIBLIOTECA VIRTUAL

También es un espacio de esparcimiento y júbilo colectivo; hombres y mujeres, niños y niñas pueden bailar, tomar y divertirse hasta donde les permitan sus ingresos y también sus amistades.

De la misma manera, en algunas bodas, cuando ya se ha consumido bastante alcohol, no es raro que se den riñas por algún resentimiento previo por cualquier pretexto, situación que

termina algunas veces en hechos violentos con saldo de heridos muertos por machete o bala.

En las bodas las reglas están establecidas y se sabe cuál es la costumbre que hay que cumplir; son las propias mujeres en su rol de madres las responsables de reproducir el modelo y de esta manera reciprocar la importancia que tiene la mano de obra femenina, por quien el novio y sus parientes deben, en cierta manera, hacer un pago simbólico por quienes vendrían a ser las familias dadoras de mujeres hacia las receptoras de mujeres.

En este tipo de ritual se expresa claramente el valor que tienen las mujeres, pues son los parientes del novio y él mismo quienes corren con todos los gastos de la boda.

Una vez, estando yo presente en la preparación de la comida el día previo a una boda; charlando con las mujeres, me preguntaron cómo se hacían los gastos en la ciudad. Yo les contesté que dependía, que podía ser un arreglo y compartirlos pero que también era posible que la familia de la novia y ella misma, pusieran los gastos de la celebración. Esto las sorprendió mucho y me contestaron: “como es posible, si él va a pinchar y todavía le van a pagar”. Es decir que el varón se lleva a la mujer... que obviamente es valiosa y Uds. le pagan... casi, casi, pobrecitas...

Éste es un buen ejemplo de la valoración positiva que tienen de sí mismas las mujeres, y también cómo son consideradas por los hombres de este grupo social, de lo contrario el modelo no se podría reproducir.

A pesar de haber recreado una serie de arquetipos culturales tradicionales para adaptarlos al nuevo sistema al que se ven enfrentados cotidianamente, no es posible su reproducción sin un nivel, inicialmente mínimo, de resquebrajamiento de su modelo original.

Lo que llama la atención es la vitalidad del modelo cultural que hace posible su reproducción y recreación a pesar de la fuerza avasalladora aparente del capitalismo, porque la integración en los modelos asalariados, en especial, tiene que ver mucho con los compromisos que se establecen a partir de las bodas, 15 años, o muertes y acabos de año. Se "integran" al gran sistema para poder cumplir con estos compromisos, y cuando salen de la presión también tratan de romper con éste. La gran interrogante es hasta cuándo durará o cómo se irá rearmando esta forma de identidad cultural en la costa y cuál será la nueva forma que adquirirá...

Vale la pena mencionar, que debido a que todas las actividades tienen como base la producción de sal y la pesca, si éstas, que son los ejes organizadores del conjunto de actividades a lo largo del ciclo productivo anual tienen algún altibajo, repercute directamente en la búsqueda o no de las alternativas. Claro está, que debido al natural crecimiento de la población y a la depredación de los recursos naturales que siempre han estado a su alcance, es imposible pensar que se puedan distribuir de una manera adecuada. Cada año hay mayor presión sobre su medio ambiente, y también hay una tendencia hacia la expulsión de un

segmento de población que no puede ser absorbida con los escasos recursos con que cuentan. Y creo, en parte, que éste es el límite del modelo, y aunque se nieguen a recurrir a otras actividades complementarias, para sacar adelante su modelo reproductivo anual, cada vez es más difícil lograrlo.

Para explicar esta dificultad hay que entender lo que sucede con la producción de sal y pescado que es lo que veremos en los capítulos V y VI.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

CAPÍTULO V: *Y LA SAL SE HIZO...*

"las personas valen por su trabajo,
cuando no tengo salinas ni me miran,
nadie me ofrece carne,
chicharrón, maíz, frijoles..."

La ausencia de lluvia, en especial para los grupos que viven en el área rural, puede significar una sequía y, por lo tanto, afectarlos. En este modelo de producción anual con dos temporadas extremas: secas o lluvias, el estiaje denota la posibilidad de hacer sal; es una época que se espera, igual que se esperan las lluvias.

En este capítulo presentaré el proceso de elaboración de la sal y la organización del trabajo, desde la construcción de la salina hasta el producto terminado para el consumo o la venta.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

5.1. El proceso de la sal

Esta sal
del salero
yo la vi en los salares.
Sé que
no
van a creerme,
pero
canta,
canta la sal, la piel
de los salares,
Canta
con una boca ahogada
por la tierra.
...
Y luego en cada mesa
de este mundo,
sal,
tu substancia
ágil
espolvoreando
la luz vital
Sobre
los alimentos.

Preservadora
de las antiguas
Bodegas del navío,
Descubridora
fuiste
en el océano,
materia
adelantada
en los desconocidos, entreabiertos
senderos de la espuma.
Polvo del mar, la lengua
de ti recibe un beso
de la noche marina:
el gusto funde en cada
sazonado manjar tu oceanía
y así mínima,
la minúscula
ola del salero
Nos enseña
no sólo su doméstica blancura,
sino el sabor central del infinito.

Pablo Neruda,

Las unidades domésticas productoras de sal en la Costa Chica de Guerrero, realizan una actividad extractiva productiva que tiene que ver con el procesamiento de agua salada o salmuera para convertirla en sal (grano). Esto se hace mediante un método con baja inversión de tecnología y con altos requerimientos de mano de obra. El transcurso físico de la extracción/ producción de sal, tiene que ver con la evaporación de la salmuera y su posterior solidificación/ cristalización.

Este procedimiento se realiza en unos recipientes cuadrados o rectangulares que se construyen cada temporada en la superficie del suelo, con una mezcla o mortero impermeabilizante de cal y arena. La transformación de líquido a sólido se realiza a la orilla de las lagunas, en una franja de tierra que queda libre al bajar el nivel de agua en la época seca. En el caso de Las Salinas de Ojo de Agua, se desarrolla en la misma laguna que pierde casi toda el agua.

Es un proceso que utiliza un nivel tecnológico aparentemente muy sencillo, que tiene que ver con la energía humana y la solar. Está fuertemente influido por dos factores básicos, el ecológico y el económico-social. Aun cuando los principios fundamentales en la producción de la sal son los mismos en toda la región, existe una variante relacionada con el elemento ecológico que influye en la organización e inversión de trabajo y en la elaboración misma. Hay una alteración en la tecnología y en la productividad que se debe al nivel natural de concentración de salinidad en el agua entre las dos primeras lagunas y la tercera.

En función a estos factores se hará una descripción desglosada de cada una de las formas de producción para luego comparar niveles de producción, productividad y precios entre las dos primeras lagunas y la tercera.

5.1.1. La sal en la región

Es muy probable que esta producción salinera provenga desde la época prehispánica, tal como lo señala Othón de Mendizabal[1] en su libro sobre la influencia de la producción de sal en los asentamientos de los grupos indígenas. El autor registra la existencia de salinas en San Marcos, zona de asentamiento del grupo de los yopis, como se explicó en la primera parte de este texto. De aquí se puede inferir la existencia de la explotación de las salinas desde la época prehispánica, a pesar de no contar en la actualidad con ningún estudio arqueológico que lo confirme.

Por otro lado, como lo señala Liot[2]; incluso los estudios arqueológicos de producción de sal presentan serias dificultades, porque cuando se quiere excavar en lugares donde suponen hubo explotación salinera siempre "se trata de información incompleta, con material disperso y fragmentado, que presenta muy escasamente rasgos diagnósticos de esta actividad".

Es posible conocer con mayor certeza de la existencia de salinas arqueológicas, gracias al trabajo de investigaciones históricas, (revisión de crónicas y códices) etnográficas y experimentales.

Si se quisiera conocer acerca de las salinas prehispánicas en el caso de la Costa Chica de Guerrero, se presentarían problemas similares, ya que en cada temporada los lugares donde se construyen las salinas quedan inundados por agua y éstas se destruyen cada temporada. Las salinas deben ser edificadas

[1] Op. Cit. pp. 139.

[2] Liot Catherine, 1996, "Reflexiones teóricas sobre las técnicas de producción de sal", en Estudios del Hombre, Número 3, universidad de Guadalajara, centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, pp. 151-162.

nuevamente cada año, y por ello resulta muy difícil la ubicación de sitios arqueológicos; más aún, si todavía se continúa con la extracción de sal en idénticos lugares. Es probable que ésta haya sido una explotación continua en los mismos sitios donde pudieran haberse ubicado las salinas precortesianas.

Esto se complementa con lo que afirma el señor Celerino -de 92 años[3]- de Chautengo, con relación a la producción de sal en su barrio:

> ***"eso ya tarda, pues como en 1911 cuando comenzó la guerra ya trabajaban las salinas, porque yo andaba chiquillo... íbamos con la mamá que me crió ahí, quería ir yo a las salinas, le digo mamá, yo quiero trabajar en las salinas, pa'que me hagan como ora esos pañitos... no hombre, mucha gente trabajaba esas salinas..."***

Conociendo que existen antecedentes históricos sobre la elaboración de sal, ahora interesa saber su ubicación y las formas de trabajo. Los cuatro barrios que se dedican a su producción son: Tecomate, Tamarindos, Chautengo y Las Salinas de Pozahualco[4].

5.1.2. Distribución de las salinas

Los barrios salineros se asientan alrededor de tres lagunas de las que han tomado su nombre, a excepción de Los Tamarindos que también se ubica a orillas de la laguna de Chautengo.

[3] Salvo que se indique lo contrario, la edad de los informantes es del año 1992.

[4] Los barrios están presentados en orden de ubicación geográfica de norte a sur. Me referiré a este último poblado como Las Salinas de Ojo de Agua o Pozahualco para darle agilidad al texto.

En el texto *Ecosistemas costeros Mexicanos*[5] se describen las tres lagunas. A continuación presentaré sucintamente la parte que puede ser útil para este trabajo.

La Laguna de Tecomate (San Marcos) se localiza entre los 16º 38' y 16º 43' de latitud norte y los 99º 25' de longitud oeste, a más de dos kilómetros de la línea de la Costa Chica de Guerrero. Esta zona se caracteriza como litoral lagunar hecho por llanuras y lagunas costeras con lomas bajas. Tiene una orientación oeste-este, y comprende un área de 2,200 ha, una profundidad de 0.6 a 1.0 m y una abertura al este que se prolonga por un largo y poco profundo canal meándrico. A través de éste tiene una comunicación poco constante con el mar y no recibe el aporte de ríos. Su separación del mar se da mediante una barra arenosa con dirección este-oeste. Durante el verano el cuerpo principal de la laguna queda completamente seco propiciando una **explotación salina.**

A continuación, el mismo Contreras Espinosa[6] afirma que la laguna de Chautengo (Nexpa) se localiza al este de Acapulco, en el municipio de Copala y Florencio Villarreal, en la Costa Chica de Guerrero. Se ubica entre los 16º 36' y los 16º 38' de latitud norte y los 99º 09' de longitud oeste. Cuenta con un canal principal cercano a la boca, que avanza hacia el noroeste. Este conducto exhibe una comunicación con el canal principal que se bifurca y forma un brazo que se dirige al sureste de la isla

[5] CONTRERAS ESPINOZA, 1993, Francisco, *Ecosistemas costeros mexicanos,* UAM, Iztapalapa, 1a. ed. México D.F. pp. 136.

[6] Op. Cit. pp. 136-137

Tlacamana y ofrece así un conjunto de pequeñas islas que forman un delta en el margen derecho. Tiene un área de 3,400 ha, una longitud de 10 km, y un ancho de 5 km; la profundidad mínima es de 40 cm y la máxima de 5.75 m. Mantiene la barra abierta aproximadamente 8 meses. En Chautengo desembocan los ríos Nexpa y Copala; el primero tiene un escurrimiento medio de 113.3 x 10m3. La salinidad mínima de esta laguna es de 0.14 y la máxima 37.27 0/ 00.

El autor[7] mencionado llama Apozahualco a la laguna de Las Salinas, situándola entre Punta Acamana y el río Marquelia, a los 16º 33' y 16º 34' de latitud norte y los 98º 51' longitud oeste. La distancia aproximada de la costa en la parte más angosta de la barra es de 20m. Su orientación es de sur a norte. La barra se localiza al sur de la laguna y se abre directamente a la Bahía Dulce o Tecoanapa. Su profundidad es de 0.50m, y cubre una superficie de 2 kilómetros cuadrados.

5.1.3. Variantes del proceso básico

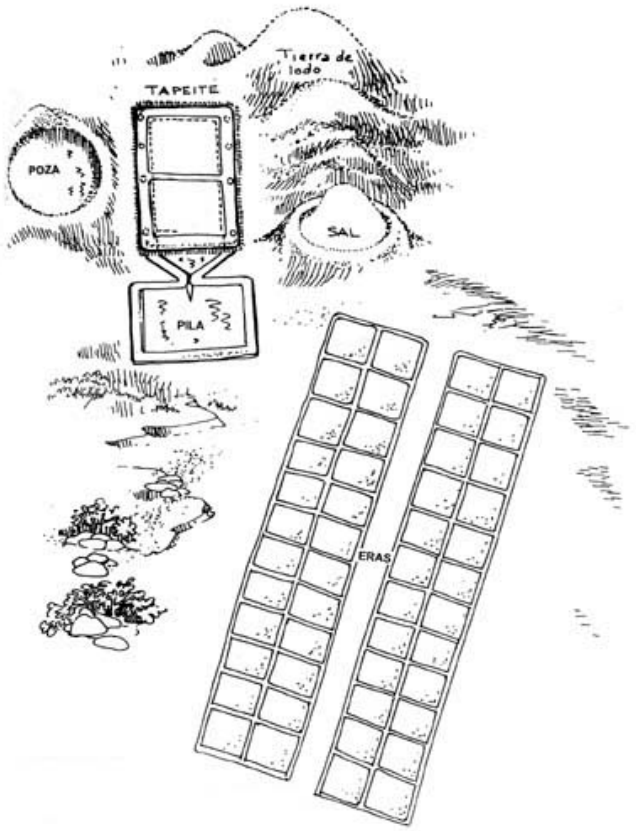
Si bien la producción de sal se realiza por evaporación solar en los cuatro lugares, existe una diferencia que está marcada por un factor ecológico: el grado de concentración de salinidad entre las dos primeras lagunas y la última. La laguna de Pozahualco es muy extensa y poco profunda. Esta diferencia incide en la forma de

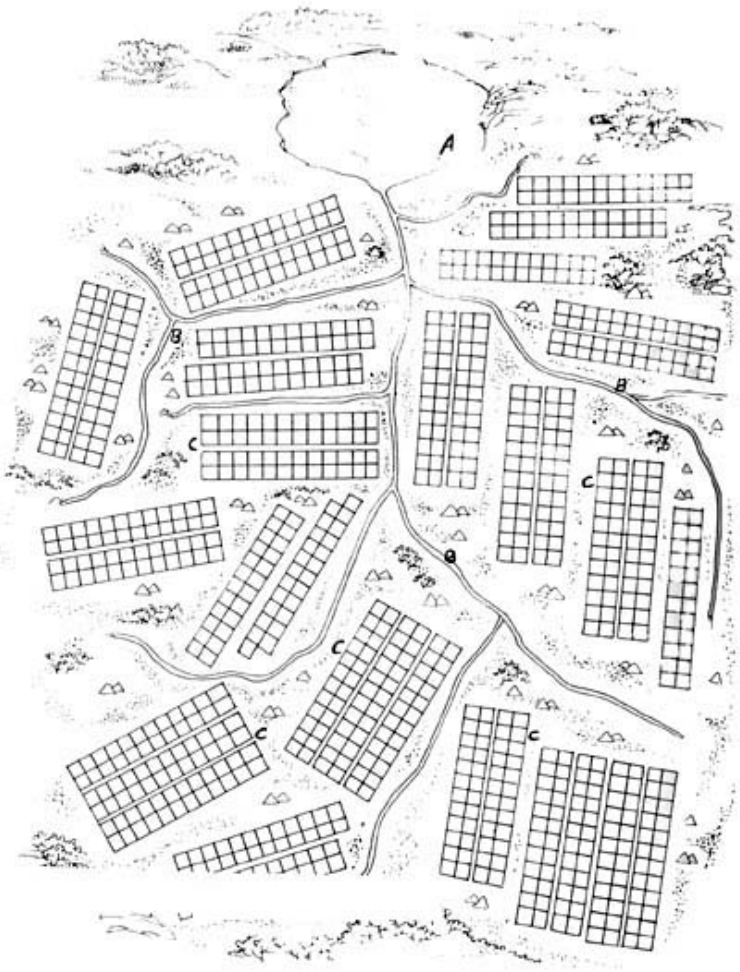
[7] Op. Cit. pp. 137-138.

trabajar, la ubicación física de las salinas, la producción y la productividad.

Para señalar esta disparidad, me referiré a éstas en sentido figurado como dos variantes del modelo de producción por evaporación: el de ‘tapeite’, filtro o artesanal para las dos primeras lagunas -Tecomate y Chautengo- y la producción de ‘canal’ o de pequeña industria en el caso de la laguna de Pozahualco.

Para la producción de sal con **tapeite,** es necesario filtrar el salitre para obtener la salmuera, que hay que exponer a la luz solar para lograr su evaporación. Veáse la ilustración # 2, donde se observa el tapeite o filtro, el pozo para extraer agua, la pila donde se almacena la salmuera, las eras que son los lugares donde se realiza la evaporación y a un lado la sal que se va acumulando. En el caso de la sal de **canal** o pequeña industria, el nivel de la salinidad del agua es muy alto, aspecto que se combina con la amplia extensión y escasa profundidad de la laguna. En la época de secas el agua se reduce mucho, provocando la concentración de toda el agua salada en una sola área más profunda. Desde ahí, por medio de canales, es transportada la salmuera hacia toda la extensión de la laguna, con objeto de obtener su evaporación y posterior solidificación. En la ilustración # 3 se presenta un esquema de las salinas de canal o pequeña industria. La letra A corresponde a la laguna de donde se extrae la salmuera por medio de los canales, señalados con varias letras B, los espacios de evaporación están


Tierra de lodo
TAPEITE
POZA
SAL
PILA
ERAS


A
B
B
C
C
C
C
C

marcados con letras C, también se muestran con una forma de triángulo los lugares donde se almacena la sal.

Producción de tapeite o 'artesanal'

Esta forma de producción salinera no es exclusiva de la Costa Chica de Guerrero. Juan Carlos Reyes G.[8] en su investigación sobre las salinas de Colima, afirma que el aspecto tecnológico de estas últimas extendió su influencia en la costa del Pacífico; por el norte, hasta Sinaloa y por el sur, hasta Oaxaca, abarcando el estado de Guerrero.

El mismo Reyes Garza sustenta -en este texto y en otro más específico[9]- con respecto a la historia tecnológica de la producción de sal que, cuando se inició no se usaba directamente el agua de mar o de pozos salinos. Primero era necesario conseguir agua con un alto contenido salino o salmuera. Para ello, se utilizaban procesos de lavado y filtrado de tierras salitrosas, para después poner a cocer ésta hasta obtener sal por evaporación. Tanto en el filtrado y como en la evaporación se utilizaban ollas de barro. Este sistema, aunque efectivo, resultaba poco práctico si se pretendía obtener grandes cantidades de sal.

[8] REYES G. Juan Carlos, 1995, "Las salinas colimenses durante el período colonial siglos XVI a XVIII", en *La sal en México,* REYES G. Juan Carlos Coordinador, Ed. Universidad de Colima/ CNCA, Colima, pp. 152.

[9] REYES G. Juan Carlos, 1996, "El pozo de tapextle de Colima, México. Breve historia de un ingenio tecnológico para la producción de sal", Journal of Salt-History, Annales d'Histoire du Sel Jahrbuch für Salzgeschichte, Review of the International Commission for the History of Salt (CIHS), Volume 4-.

Cabe señalar que también existía desde muy temprano (siglo XVI) además del modelo de filtro y cocimiento, la técnica de obtener sal por evaporación solar, tal como Dehouve[10] lo menciona al citar la relación de Citlaltomahua y Anenecuilco (t. 6, p. 121) que describe la producción de sal de la siguiente manera *"...En algunos pueblos que están cerca del mar, hacen sal. La causa es por las grandes lagunas que hay saladas y se cría mucho salitre en cantidad, y del salitre hacen sal, destilado con la misma agua de la laguna. La cuajan al sol en unas piletas que hacen en el suelo. Y cogen sal, que vienen a vender por estos pueblos, y los destos pueblos van a mercarla allá"*

Durante la colonia a consecuencia del incremento de la demanda, a partir de la ampliación de la explotación de las minas de plata y el proceso de patio que requería una proporción igual de sal a la de mercurio, hubo la necesidad de desarrollar una nueva tecnología, o tal vez ampliar la capacidad productiva ya existente.

Nos dice Reyes G.[11], que fue en la segunda mitad, y más probablemente hacia fines del siglo XVI, cuando comenzaron a utilizar en Colima los "tapextles" -camas tejidas con varas u otates que soportan varias capas de diversos materiales filtrantes- que permitían el lavado de grandes volúmenes de tierra y la obtención de igualmente grandes cantidades de salmuera de muy

[10] Op. Cit. pp. 173

[11] REYES G. Juan Carlos, Op. Cit. 1995, pp. 152-153.

alta concentración salina, de la que ya no se obtuvo sal por cocimiento, sino por evaporación solar.

Aunque esta hipótesis es muy interesante, me surgen algunas interrogantes como, por ejemplo, de dónde vino esta innovación tecnológica o si fue importada o fue un invento local que se expandió por la costa del Pacífico.

El propio Reyes G.[12], que hizo una exhaustiva revisión de los archivos coloniales de las salinas de Colima dice, que aunque no se descarta que este sistema pudo haber sido de origen nativo, es muy probable que el cambio tecnológico que se inicia a finales del siglo XVI, provenga de Filipinas. Esa época coincidió con la llegada, por las costas del Pacífico mexicano, de esclavos e inmigrantes orientales, mayormente filipinos.

Según Reyes G., no existen registros ni documentos sobre la tecnología de la sal en Filipinas; y aunque en Japón sí se encuentra un modelo similar al de evaporación solar; el hecho de que este sistema de explotación solar en México, se limite a las costas del pacífico, es lo que también refuerza esta teoría, que por ahora queda todavía en hipótesis.

Es necesario continuar con más investigaciones históricas en archivos porque los elementos en los que se basaba la hipótesis son aún muy frágiles.

Como ya se decía líneas arriba, el principio de la tecnología es el mismo para las lagunas de Tecomate y Chautengo. Otra

[12] REYES G. Juan Carlos, 1996, Op. Cit. pp. 133-134.

coincidencia es el nombre que se le da al filtro. En la Costa Chica en la actualidad se pronuncia 'tapeite', que tiene la misma raíz que "tapextle", que de acuerdo con Reyes G.[13] viene del náhuatl: *tlapechtli,* que significa estrado, y se usaba comúnmente para designar a la cama o catre hecho de varas, a manera de emparrillado.

En la Costa Chica se presenta una variación en las dimensiones del mismo, que probablemente tenga relación con la organización del trabajo y la participación colectiva del grupo doméstico. En las salinas de Cuyutlán trabajan solamente los varones adultos de los grupos domésticos, y lo hacen en la madrugada, razón por la que es difícil incorporar a las mujeres y los niños.

En la Costa Chica de Guerrero, la producción de sal en 'tapeite' se realiza en las dos primeras lagunas: Tecomate y Chautengo, que son mucho más grandes y profundas que la tercera. Esto implica que en la temporada seca el nivel de las dos primeras, a pesar de que baja, permite la navegación y pesca en las mismas. Las salinas se ubican en las orillas, en una franja de tierra que, por lo menos la mitad del año, permanece cubierta de agua, pero que, en las secas, queda libre.

Este tipo de salina 'artesanal' requiere de un área circundante para poder recoger el salitre[14] y luego filtrarlo para obtener el

[13] REYES G. Juan Carlos, 1996, Op. Cit. pp. 120.

[14] El salitre es una capa delgada (1 cm.) que se corta de la superficie plana que rodea la salina, ésta tiene capacidad de regenerarse (aflorar otra vez a la superficie) o "crecer" en aproximadamente 15 días. Ésta es una de las razones de la fragilidad del modelo y su dependencia del clima; si por casualidad llueve, aunque sea ligeramente esta superficie se humedece y el salitre se echa a perder, por esta razón ya no es posible seguir con este trabajo.

agua salada o salmuera. Este proceso es conocido como de lixiviación, a partir de la cual, por medio de la energía solar se efectúa la evaporación y la consecuente cristalización de la sal; por ello también la voy a llamar 'filtrada'. (Ilustración # 2)

Las unidades domésticas de estos tres barrios que, normalmente se dedican a la producción de sal, pueden decidir suspender esta actividad por una temporada en función a la producción, la productividad y los precios del año anterior; además de los compromisos que tengan o no establecidos. Esto no implica problemas de descompostura en su estructura básica, porque son como 'talleres' independientes unos de otros, aunque tengan vecinos.

Producción de canal o 'pequeña industria'

El modelo que propongo denominar de "pequeña industria" sólo se efectúa en Pozahualco, la tercera laguna, que corresponde al barrio de Las Salinas. Ésta tiene una extensión muy amplia, pero su nivel de profundidad es muy bajo, como se vio en la descripción de la misma.

> ***"... esta laguna se seca casi toda, esta parte es a la que le queda agüita, a la que le llamamos pantanal, es la parte más honda, el canal nace de ahí, de ahí la agarramos y la canalizamos... por eso hay ocasiones en que se termina y ahí paramos... es que ya quedaría muy profundo y necesitaríamos escarbar bastante el canal, por lo menos metro y medio para poder hacerla llegar..."***

En el caso de la producción de sal de ‘canal’, las salinas se ubican en toda el área que cubría el agua y en las zonas aledañas a ésta, están muy cerca unas de otras (ver ilustración # 3), es decir, aquí no es necesaria un área adicional para cortar salitre, porque la salmuera que van a usar la toman directamente del canal que recorre toda la extensión seca de la laguna, donde se ubican las salinas. Se ahorra el trabajo de todo el proceso de lixiviación de la tierra.

Este hecho posibilita un trabajo mucho más intensivo en un área más reducida. Cuando uno observa las salinas artesanales éstas se asemejan a pequeños talleres donde una o hasta 2 ó 3 unidades domésticas están trabajando. En cambio, cuando se llega a las salinas de Pozahualco es como si uno llegara a una fábrica y contemplara un paisaje con una gran cantidad de salinas concentradas en una misma extensión. Se ven los morritos de sal unos muy cerca de los otros; además, la concentración de personas que trabajan en un espacio más reducido es mucho mayor.

En el barrio de Las Salinas no es posible dejar de trabajar una temporada porque se echarían a perder la estructura básica de la salina. Para ellos es casi obligatorio la explotación todos los años. Aunque, si por alguna razón los dueños no quieren o se les dificulta trabajar, pueden ceder el derecho de su salina a otra unidad doméstica por una temporada y hacer los arreglos pertinentes para que ésta se mantenga.

5.1.4. Construcción anual de la salina, la inversión inicial

Aquí se pueden distinguir dos niveles de inversión.

A) Inicial:

Cuando se les asigna un terreno por primera vez, -ya sea en el modelo artesanal o de pequeña industria- la única forma de posibilitar la explotación es invertir trabajo en limpiar, emparejar y adecuar el terreno. Esta labor de la que son testigos los vecinos y parientes es la que les da la posesión y reconocimiento de la 'propiedad', y se podría considerar como una primera cuota inicial.

Una vez en Tecomate, atestigüé una discusión acerca del usufructúo de una salina entre una señora que era la 'dueña' y el grupo doméstico que esa temporada la estaba trabajando. La 'dueña' y su unidad doméstica eran propietarios porque habían trabajado en ese lugar, es decir, estuvieron varios años haciendo su salina en este espacio. Pero fueron a vivir a Cuautla, y por esta razón, la 'dueña' venía a reclamar lo que le debían por el usufructúo de su salina. La discusión fue muy interesante, porque nadie ponía en cuestión el derecho de su propiedad, lo que se discutía era la cantidad que habría que pagarle, y ella misma decía que 10 bultos de sal. El argumento que finalmente les pareció justo a ambas

partes fue ‘una recogida’, es decir, lo que se cosecha en un día. Como eran dos salinas, al final quedaron en 20 bultos[15].

Además del trabajo para arreglar el espacio apropiado para la salina, se tiene que invertir dinero en la compra de cal para impermeabilizar los cuadros donde se va a evaporar el agua salada concentrada o salmuera (ilustración # 4).

> ***“pues todavía estamos pagando la dita (deuda) de la cal... al Goyo le la dieron a dos sacos de cal por una bolsa de sal, apenas la pagamos antier por eso no tenemos nada para comprar...”***

> ***“él la saca a 9 pesos si se necesita, pero cuando nos dan por sal, dos o tres bultos por una bolsa de cal, es más duro, porque la bolsa orita la primera valió cuarenta y echele dos sacos por bolsa de cal, nada más los tres sacos a nueve son 27 y en el otro serían 120”.***

También se necesita trasladar arena; este trabajo en los tres primeros barrios lo hacen los hombres ayudados de una carretilla; y las mujeres cargan los costales que se ponen sobre la cabeza. En Las Salinas, ésta es una ocupación más complicada, porque los lugares para extraer arena están más alejados y, en muchos casos, se tiene que pagar a una camioneta para que se encargue del traslado.

B) Anual:

Los años subsecuentes al primero de instalación de una salina, también hay una inversión en trabajo, aunque menor que la primera

[15] Un bulto equivale aproximadamente a 60 kgs.

vez. Inicialmente, el padre, la madre y los hijos e hijas en edad de apoyar el trabajo[16] hacen una labor de limpieza general. El agua de la laguna al cubrir toda el área de la salina la deja llena de lodo, ramas y basura; este espacio debe quedar más o menos plano, despejado y limpio.

Se requiere de una inversión en dinero para los gastos que cada temporada se hacen en cal, y en el caso pertinente el pago por el traslado de la arena para la mezcla impermeabilizante usada en la construcción de los cuadros para la evaporación de la sal.

En ambos casos, se calcula la inversión que se hará en cal de acuerdo a la cantidad de cuadros que se van a construir.

Los precios de la cal se incrementan en cada temporada y varían de acuerdo a si se compran en el pueblo o en el barrio por los recargos en el costo del flete. En el caso de que algunos grupos domésticos no tengan dinero para invertir en esta etapa, lo piden "prestado", es decir fiado. El hecho de pedir crédito muchas veces dobla el precio por bolsa o, al menos, lo incrementa en un 50%.

Narra la señora Juana:

> ***"no no hemos vendido, la otra ya la entregamos porque la debíamos, la debíamos... es que vende uno al tiempo, cuando uno está viniendo pa'ca, pa'la cal, pa'comer y ya pagamos ya... esa la vendimos barata se la dimos a 2 pesos la anega, que hacen tres bolsas, una anega es 48 litros, cada bolsa trae 16 litros, a dos pesos, pero como es al tiempo se la dimos regalao... pa'comer pues... ora ellos la venden a 2 pesos el litro... por eso ya ni vienen a las salinas, les tiene más cuenta a ellos que a nosotros y uno trabajando aquí pasando hambre, sufriendo pues..." (1991)***

[16] Esto es un criterio totalmente subjetivo porque hay niños y niñas que van a ayudar o, por lo menos, se empiezan a familiarizar con este trabajo desde los tres o cuatro años; este aspecto tiene mucho que ver con la disponibilidad de mano de obra familiar.

En la construcción anual de la infraestructura de la salina se marcan diferencias entre la "artesanal" y la de "pequeña industria". Voy a iniciar la descripción de la primera forma de trabajo y, para el segundo caso, solamente iré marcando las diferencias para evitar las repeticiones.

5.1.5 La salina de tapeite, filtro o artesanal

Este modelo implica desde el principio mayor inversión en tecnología y en mano de obra. El trabajo es básicamente del grupo doméstico aunque la responsabilidad en la primera etapa de la construcción de la salina corresponde al varón de la casa. Es posible conseguir apoyo solidario de mano de obra, en el entendido de una respuesta recíproca en la misma medida por parte de las unidades domésticas que entran en este circuito de intercambio.

Narra una señora:

> ***"comenzamos el primer día que llegamos a hacer la ramada, hacemos el pozo, haciendo el pozo cortamos los palos, paramos tapeite, cortamos varas, cortamos zacate... el zacatito que esté bien trozadito ya levantamos unos cuatro o cinco, los que sean hacemos los burros y los ponemos en el tapeite, lo vamos rodeando, al otro día le echamos la arena, abajo la gruesa apallanada esa que's como gravilla, y ya encima la delgada la cueite... después dejamos caer el salitre, echarle el agua y a seguir... después para hacer las eras ya mecateamos (medimos) ajá para el paño, la era es todo el mecate, y los pañitos son los cuadritos, a todos ya los nombramos eras... cuando está limpiao y aplanao hacemos el bordito primero abajo de lodo y despue'le echamos cal encima, con cal y arena para todos los pañitos..."***

Norma, de Los Tamarindos afirma:

"primero el tapeite la pila, y ya empieza a colar uno el agua, se le pone zacate, las varas los travesaños todo y ya luego de que llena uno la pila ya se extiende la era... ya emparejamos que quede parejo... y ya mide uno, tira la tierra y ya uno con una reata ya tira el mecate y hace los cuadritos... y ya de esos cuadritos ya hecha uno el bordito... ya del bordito hace uno la revoltura y la mezcla para tender cuando llegue el día... uno lo tiende allí, con agua nomá, para emparejar, para ver que no se cuelgue el agua de un solo lao, para que quede el agua extendida en toda la era, y ya entonces mezclamos, se extiende con una cuchara así de madera y ya después que se va secando ya le da uno piedra para alisarla, a pulirla pues que quede lisita y ya que esté blanqueando le pone uno el agua de la pila... si invitamos unos veinte, treinta gentes vienen a ayudarnos, son lomos que se gana uno, antes ayuda, y el otro viene, ya va uno a desquitar, así da gusto..."

Los modelos de trabajo recíproco son mucho más frecuentes en los dos barrios de la laguna de Chautengo, es decir, en Los Tamarindos y el barrio del mismo nombre. De esta manera el trabajo se vuelve festivo; aunque todos colaboran en tareas muy fuertes. También se divierten en un ambiente de risas y mutuo chacoteo. En este caso, algunos traen sus propias herramientas para apoyar las labores que realizan. Por ejemplo, en los días de la construcción de las salinas, la demanda de las piedras para pulir o bruñir la mezcla y evitar las filtraciones es muy alta.

¿Cuándo empezar?

Un señor de Tecomate dice:

"se necesita que esté seco el terreno, porque ahí nace lo que aquí se le dice el salitre que es una tierra, pos que se acerca y de ahí se pone a hacer el tapeite, se caiga, y ese tapeite se pone a colar y de ahí de esa agua es la que se ocupa para regar las eras... ya cuando se dice que están formadas, entonces se hacen unos pañotes grandes, se hacen unas dos o tres docenas, según la capacidad de la gente... y esa gente se obligan a trabajar pus todos los días a cargar su tapeite y a tener agua suficiente para que no les falte para regar sus eras..."

En el caso de Tecomate, Chautengo y Los Tamarindos; los grupos domésticos son los núcleos organizadores de la producción. Cuando consideran que el nivel de agua de las lagunas ha bajado lo suficiente, y el lugar donde cada unidad doméstica ubica sus salinas está convenientemente seco y el clima producirá los efectos requeridos para la evaporación del agua salada se decide iniciar la construcción. Se deben observar detalles como el nivel de agua de la laguna, la existencia y sequedad del salitre. También depende de la ubicación de la salina a veces una parte de la orilla tarda más en secarse, entonces hay que esperar con paciencia a que el lugar que le corresponde esté listo para trabajar. Me interesa recalcar que el entorno ecológico, esto es la duración e intensidad de la temporada de lluvias que lleva a la apertura o no de la barra, son factores que influyen en cuándo iniciar el trabajo de la sal. Es muy importante el conocimiento de su medio ambiente.

El pozo, la pila y el tapeite

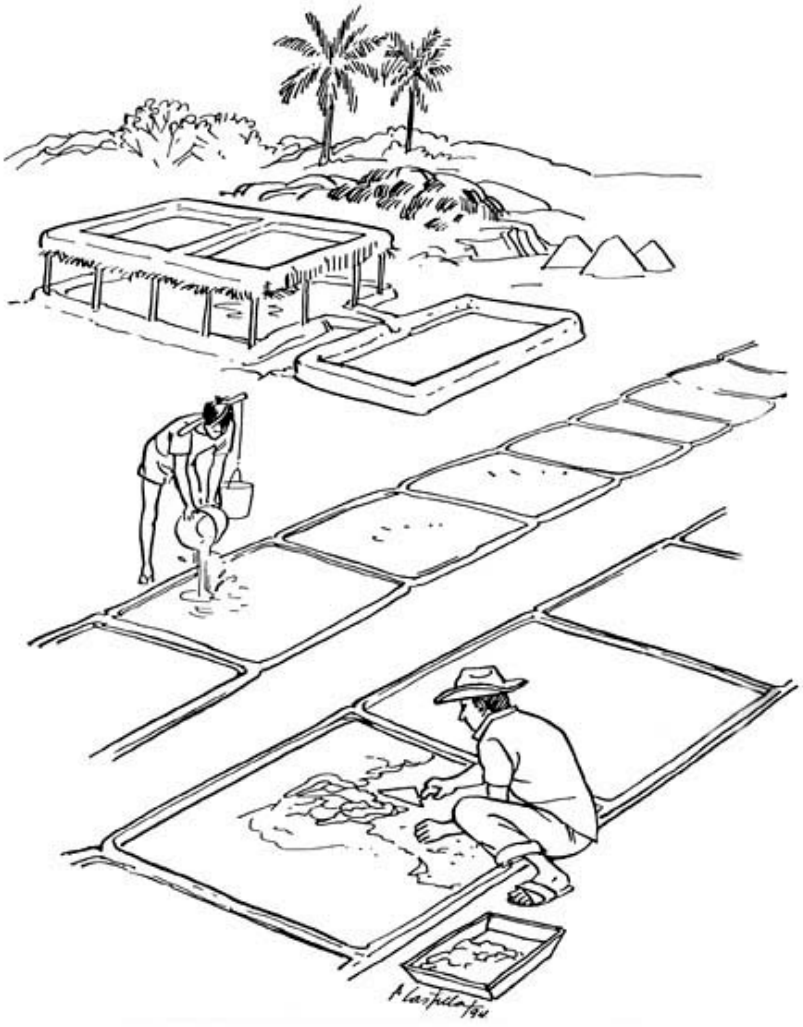
Las salinas se construyen anualmente y casi siempre en el mismo lugar. Éste se encuentra cerca de la orilla de la laguna. La primera tarea es cavar un pozo redondo para obtener agua salobre. Su profundidad[17] varía entre 1.50 a 2.0 m y un diámetro de 0.70 a

[17] En todos los casos las medidas son promedios porque varían de acuerdo con la persona y el lugar; se hacen con base en la experiencia práctica que se transmite de generación en generación; no existen reglas escritas respecto a cómo hacer una salina, ésta tiene que ver con la forma de ser de la persona; hay algunas que las hacen muy alineadas y rectas, con extremo cuidado, pero hay otras, que las hacen sin mucho esmero.

0.80 cm. El agua aflora muy rápido debido a la cercanía de la laguna, a éste se lo denomina simplemente pozo. A continuación, se construye la pila, que es otro pozo asimismo redondo, aunque también puede ser rectangular; éste es de menor profundidad (entre 0.70 y 0.80 cm) y su diámetro varía entre los 0.90 cm a 1.00 m. Éste debe estar recubierto con la misma mezcla impermeabilizante de arena y cal utilizada en las eras, para evitar que se filtre el agua salada o salmuera que se acumulará allí. La diferencia de los nombres está en relación tanto con el uso, como en la construcción y acabado de cada uno de estos dos pozos.

> ***"como ora ese lodo que ve... le ponemos como ora bajo del tapeite zacate, encima de ese zacate le ponemos así de grueso de arena, tiene arena abajo, y entonces le ponemos el salitre encima de la arena, entonces de l'arenita va colando l'agua bien limpia, antes morenita de todos modos sale a veces medio morenita, ajá, pero es por la tierra, pero ya usted sabe que va bien colada, como ora tiene una poca de arena gruesa, y encima le ponemos otra cueite, eso que ya tantito se va colando... pero cuando estamos pelando el lodo se le va quitando, y luego, le metemos más, com'orita acaban de echar arena a aun tapeite, porque no ve que la cueite se va consumiendo más que la de abajo, ya recio, ya cuando se acaba de colar empieza a gotear, ta ta las gotitas, cuando cuela recio uuur la fila de gotitas que están cayendo, y cuando cuela despacio asina están las gotas..."***

El tapeite (Ver ilustraciones # 2 y 5), se debe construir a un lado de la pila, porque luego de filtrar el agua, ésta debe caer para ser almacenada precisamente en la pila. El tapeite es una especie de cama rectangular que sirve como un gran filtro, está confeccionado con varas delgadas de madera y zacate, con una altura de unos 60 cm, sobre la superficie de suelo; con un ancho promedio de unos 80 cm y el largo entre 1.20 m a 1.60 m o a veces



más. Sobre el zacate se le ponen dos capas de arena, una gruesa o apallanada y otra delgada y otra o cueite[18]-, y por los cuatro extremos se le hace un borde con barro y arena, quedando en el interior un espacio de entre 0.15 a 0.20 cm de altura desde la base de arena hasta el extremo de los bordes. Éste sirve como recipiente para colocar el salitre que se transporta desde el área aledaña hasta el tapeite.

Debajo del tapeite, se construye una superficie plana también bruñida y con cierta inclinación hacia la pila, que es el lugar donde se almacena el agua salada filtrada a través de las dos capas de arena del tapeite.

Algunas veces entre dos grupos domésticos cercanos se hacen tapeite y pozo colectivos. Esto supone ahorro de trabajo y también de material. Es probable que esto traiga complicaciones sobre si se trabajó o no en proporción a la cantidad de salmuera usada, pero los beneficios son mayores. En esta situación las eras se hacen separadas, lo mismo que los escurrideros, para que luego de la cosecha quede bien clara la propiedad de cada quien.

Estos casos se dan entre grupos domésticos unidos por relaciones de parentesco. Por ejemplo, los dueños son una unidad formada por el padre la madre el hijo y la nuera que, a pesar de que viven independientes, lo hacen en el área aledaña a la casa paterna.

[18] Vocablos regionales para designar a los dos tipos de arena, no sabemos si provienen de voces como muchas palabras que están integradas en el vocabulario cotidiano o si tienen raíces africanas.

Este modelo de residencia virilocal también se presenta en la ubicación de las salinas. Un grupo doméstico trabaja en un área grande, y una segunda tercera y a veces cuarta unidad doméstica (hijos ya casados) se ubica en esta misma área, de manera similar a como se ubican las viviendas alrededor de la casa del padre.

Las eras

En los barrios de Tecomate, Chautengo y los Tamarindos, las eras o cuadros son los espacios en donde se coloca la salmuera que sale del tapeite o filtro almacenada en la pila. En el área cercana al tapeite se hacen las eras[19] que son cuadros de un metro por un metro más o menos.

Como estos cuadros cambian de nombre en cada uno de los barrios en los que trabajé, me referiré a las eras como 'cuadros'.

Es en las eras donde gracias a la luz solar se efectúa la evaporación y la sal se solidifica. Por esta razón deben estar muy bien impermeabilizadas. Para lograr este efecto se usa una mezcla de arena y cal y se pulen bien; es como bruñir la superficie de los cuadros con objeto de evitar la filtración del agua salada. También tienen que estar muy planas y niveladas para que la salmuera no se escurra hacia un lado u otro y, deben tener la misma profundidad.

> ***"ora sí hizo salinas bien parejitas, están más parejas que las mías, mi salina ni pa'cá ni pa'llá, a veces no le da el agua... era diferente cuando mi marido estaba vivo..."***

[19] Véase Ilustración # 1 y 4.

Luego que los cuadros o eras quedan impermeabilizados lo mejor posible, se dejan secar por una hora más o menos y se les va regando con la salmuera o agua salada. Ésta ya debió acumularse en la pila, desde los días anteriores. Esto marca el inicio de la producción. Aunque la "cosecha"[20] se hace hasta el tercer día después de haber terminado de elaborar los cuadros. A este proceso en la región se lo denomina 'tendido' o 'echar la mezcla'.

En el Tecomate el tamaño de las eras es casi del doble (en comparación con Chautengo), miden entre 1.60 m y 1.80 m por lado (Véase cuadros # 7 y 8). Esta desigualdad en la superficie de los cuadros, trae a su vez una marcada diferenciación entre la primera y segunda laguna en el número de eras explotadas por familia en cada temporada. Esto impide también un parámetro único de comparación de la producción por número de cuadros.

Los cuadros o eras deben ser muy planas y estar al nivel de la superficie del suelo. En todos los extremos se les hace un borde de entre cinco y siete centímetros de alto. Se construyen hileras dobles, es decir, dos cuadros juntos y un pasadizo central para poder caminar entre ellas, con el objeto de "regar" y recoger la sal.

Los escurrideros

[20] Término que se usa en toda la región para referirse al hecho de recoger la sal, que de alguna manera es vista como una actividad agrícola; es realmente una tarea que no es muy fácil de ubicar, por ser productiva/ extractiva.

En un lado cercano al tapeite, se hacen dos lugares para escurrir y secar la sal. Son espacios planos, de forma redondeada y con una cierta inclinación. Están sobre unos 0.15 ó 0.20 cm de la superficie del suelo y se construyen con la misma mezcla de cal y arena. Estos planos constituyen el lugar donde se almacena, en primera instancia, la sal. Es posible que de aquí se pueda comercializar directamente cuando se hace el **cambio**[21] o la venta en la época de producción, lo que es mucho más ventajoso para los salineros y salineras porque se evitan el transporte hacia sus viviendas y también los gastos en bolsas para embalaje.

El escurridero es el lugar donde al orear la sal se escurren las sales que podrían dar mal sabor o ser dañinas para el consumo humano, de acuerdo a lo que afirma C. Liot en su informe técnico.

5.1.6. Las salinas de 'canal'

Esta forma de trabajo tiene algunas diferencias con el primer modelo marcadas por factores ecológicos; pero es una variante sobre el mismo proceso básico inicial. Esta disparidad se debe a que el agua de la laguna que explotan los habitantes de Pozahualco posee un nivel de salinidad mucho más alto que las otras lagunas. Esto les permite 'ahorrar' o evitar la etapa del filtrado del salitre para obtener salmuera. Esto libera también el tiempo y el

[21] Cambio es la denominación regional del trueque; esto es, de un producto por otro, sin mediar el dinero circulante de por medio, se explicará detalladamente en el apartado de distribución/ circulación.

trabajo en la construcción del pozo, la pila y algo que, como veremos, es muy importante: la cortada de salitre, su transporte y la tarea de filtrarlo y removerlo, para renovarlo dos veces diarias.

¿Cómo se hace la salina de 'canal'?

Este sistema se realiza cuando el nivel de la laguna ha bajado al grado que ellos consideran adecuado y tiene la concentración de salinidad suficiente, entonces se decide el inicio del trabajo en forma colectiva -todas las personas del pueblo y lugares vecinos que hacen sal-.

> ***"es que para esto se siente, se ve, porque en este caso si usted, va mete el pie aunque sea al canal o se moja con agua salada, al momento luego se le pone cenizo, se cuaja pues el agua... en este caso se ve también con los mismos compañeros que hacen de pila, porque esos trabajan con salitre... pero cuando ve que el agua del canal está fortalecida, va y hace un paño o dos ya lo riega con la de canal, si en ese paño ve que a los 4 ó 5 días ya empieza a hacer salitre, quiere decir que el agua ya se está poniendo amarillosa, rojiza quiere decir que ya se está fortaleciendo..."***

En este caso todos y cada uno de los grupos domésticos salineros necesitan usar el agua salada o salmuera del canal, es su materia prima básica. Esta agua viene por un canal común directamente de la laguna. Aunque existen dos tipos de acueductos, el principal y los secundarios, la limpieza del principal se debe realizar en forma comunitaria; los canales más pequeños que se derivan del principal, se asean dependiendo de los propietarios de los lugares aledaños.

Tanto el canal principal como los secundarios ya están hechos. El trabajo en cada temporada consiste en el aseo de éstos. Para ello se hace una reunión en la comunidad y se fija con anticipación el día del trabajo colectivo, que se recuerda por altoparlantes tanto el día anterior como el mismo día.

> ***"... todos le entramos de lleno, empezamos desde la laguna pero ya según vaya llegando a su solar se van saliendo y van llegando los demás, hasta que se llega a donde ya no hay paños... el comisariado invita, a parte se vocea por micrófono, le dedicamos un domingo, un domingo se separa... muchos son acomodaditos y no quieren entrar, pues invitamos a la policía municipal o la motorizada para que les dé una arreadita... en otras ocasiones los mismos compañeros proceden, llegados aquí al canal y aquí el pozo del fulano que no fue agarran todo este lodo y se lo meten al pozo, se lo llenan de lodo, ja, ja... también pueden echarle lodo a una era y dañan dos o tres eras con el lodo, aunque el otro está corajudo, eso le pasa por no acudir a sabiendas de que de ahí va a sacar pues una buena lana... es medio difícil lo bueno es que mientras no hay otro tipo de trabajo uno está bien..."***

Luego de la limpieza del canal principal, la decisión de cuándo empezar el resto del trabajo, la construcción de los cuadros o paños, es individual. Es decir, el grupo doméstico lo decide y lo pueden llevar a cabo poco a poco, de acuerdo con la disponibilidad de dinero y de mano de obra.

La construcción de los 'paños'

En el terreno plano que deja libre la laguna, se construyen los cuadros para la evaporación de la sal. La tecnología se basan en el mismo principio que las del modelo artesanal, -la mezcla de arena/ cal y el cuidado con el nivel y el pulido para evitar

filtraciones- tienen que ser similares a la de el modelo artesanal. A continuación explicaré esas diferencias.

También aquí, a los cuadros se les denomina de manera diferente. Los espacios o cuadros individuales se llaman ‘mecatitos’ o ‘mecates’, y la hilera completa se la nombra ‘paño’.

En el modelo ‘pequeña industria’, se construyen hileras sencillas de paños, de entre 12 y 18 espacios. En este caso son de forma rectangular, separadas por pasadizos para regar, transportar y cosechar la sal.

Al igual que en el modelo artesanal, se usa también la construcción del año anterior como base. Sobre ésta, los miembros de la unidad doméstica que estén en capacidad de trabajar, limpian de lodo, pajas y basura, para que sobre ésta se haga un revestido nuevo cada año. En este caso, de forma similar al otro modelo, cuando se construye una salina nueva se invierte una mayor cantidad de mano de obra. En los años consecutivos, a pesar de que hay que renovar toda la infraestructura, ya existen las bases y esto facilita el proceso de trabajo.

En este modelo, después de ocho a diez años de explotación constante, las eras o paños se deben rehacer totalmente para asegurar que mantengan la productividad. Para ello se tiran todas las bases de los años anteriores y se empieza la construcción como si fuera una nueva.

En este modelo de explotación existe la posibilidad de iniciar temprano la extracción de sal, situación que aprovechan algunas

unidades domésticas con el objeto de obtener mejores precios al comienzo de la temporada. Para lograrlo tienen que recurrir a la tecnología del tapeite, la pila, el pozo, acarrear salitre y filtrarlo. Como exige una mayor inversión de trabajo, no todas las familias están dispuestas a realizarlo, pero conocen el proceso tecnológico del modelo artesanal o de filtro.

5.1.7. Semejanzas y diferencias

El trabajo de hacer los 'paños' es el mismo que el de las 'eras'. La diferencia consiste en el tamaño de los cuadros. En el caso de la pequeña industria éstos son mucho más chicos, de forma rectangular y con los ángulos redondeados. Miden aproximadamente entre 50 y 60 cm de ancho por 1 a 1.10 m de largo; y se hacen las filas de entre 12 y 18 que van separadas por pasillos. A cada fila se le denomina paño.

Se usa la misma mezcla de arena y cal y se debe tener mucho cuidado para alisar la superficie, tratando de que quede lo mejor nivelado posible. Después se pule toda la superficie para impermeabilizarlas. A esta operación se le llama 'dar piedra', porque se hace a mano y con una piedra especial.

Después de terminar con esta operación se dejan secar una o dos horas. A continuación se empiezan a regar, esto es, a llenarlas con cubetas de agua que se trasladan del ramal de canal que se tenga más cerca. Se cubren con agua para evitar que se rajen y se creen espacios por donde se pueda filtrar la salmuera. Para

transportar el agua se usa una vara de madera que va sobre el cuello y en ambos extremos se cuelgan las cubetas, que varían de tamaño, según la capacidad de la persona. Se deben llenar los cuadros o mecates con agua casi hasta el límite del borde.

El trabajo colectivo para la construcción de las eras en el modelo ‘tapeite’ está muy presente. Se convoca a los miembros de las unidades domésticas con las que se mantienen relaciones cercanas. El día que hacen las eras se denomina ‘echar mezcla’ o ‘tender eras’ es una ocasión gozosa y festiva.

> ***“para tender se hace un gasto grande, se da de almorzar, el que tiene pue, pa’que se dilate el almuerzo da desayuno, luego el almuerzo, luego la comida, es bonito, ojalá viniera...”***

El número de paños o eras en el modelo ‘tapeite’ y ‘canal’ varía en función a la disponibilidad de mano de obra y del capital para invertir.

Otro factor importante que cambia de uno a otro, es la posibilidad de acceder a un espacio donde construir la salina. En las dos primeras lagunas (filtro) el terreno para la salina se solicita con el comisariado y éste asigna un lugar. En el caso de Pozahualco, si se trata de un miembro del barrio que radica ahí, se sigue el mismo procedimiento. Pero si son de otros lugares además de esto, deben ‘colaborar’ con una cuota anual por el uso del suelo.

Para todos los casos es la ubicación del sitio solicitado lo que hace la diferencia. En las tres lagunas los mejores lugares tienen

ventajas relativas, como acceso a la carretera, o porque el secado es más rápido, el único inconveniente es que también tienen dueños. Aunque esta problemática será planteada con mayor precisión en el apartado de propiedad de las salinas.

A diferencia del modelo artesanal, para hacer el trabajo de la mezcla y los paños existe al interior del barrio de Las Salinas una cierta especialización. Es una tarea para la que se contrata un especialista y por el que se paga una tarifa establecida. Para el año 1992 era de 25 pesos por paño, es decir, por la hilera de 12 cuadros. Además, a las personas que hacen esta labor se les tiene que invitar el desayuno y el almuerzo el día que están trabajando. Esta parte de la actividad se ha monetarizado, aunque esto no es general, porque muchos de los hombres de las familias se encargan de hacer sus propios paños. Es frecuente que se contrate a los especialistas del mismo barrio para tender los mecates.

Los dueños de la salina están obligados a tener todos los materiales en el lugar de trabajo. Es decir, se encargan de trasladar la cal y la arena desde el día anterior, para que el especialista sólo se dedique a su tarea y deje todo listo para la explotación.

5.2 El trabajo cotidiano

Cuando la señora Concha habla de su trabajo dice:

> ***"...es bonito este trabajo, porque uno de todo tiene, nomá que es pesadito, porque uno ve esos morros de lodo que vido allí es de dos años, hace un año hicieron el empiezo y ora son dos años... es que todos los días hay que cargar a la cabeza, como ora en la mañana una cargada y en la tarde otra cargada, tenemos que echarle lodo a la tierra y a tirarle nomá y a llenarle más, puro cargando y le echamos agua pa'que cuele, si es pesadito pue, por eso a muchas personas no les gusta este trabajo porque es pesao..."***

En el proceso de trabajo cotidiano la participación del grupo doméstico es relevante. Hay algunas mujeres ya grandes, viudas o solas que trabajan la sal; eventualmente les ayudan sus nietos o nietas. Una señora nos decía *"yo aquí nací, con la sal, aquí voy a morir, mi marido ya se murió"*.

La concepción que tienen del trabajo parece un tanto ambigua, por un lado afirman que es un trabajo duro y agotador. Por otro lado, hacer sal es un trabajo que implica intercambios y relaciones sociales entre los miembros de los diferentes grupos de los propios barrios, y de la región. Por esta razón no es asumido sólo como una carga, sino también algo bonito y positivo.

> ***"... y hasta la vez me gusta pue... viera las salinas como están de chulas, viera la carrería, uno se va y el otro llega... ora nos cambiamos pa'ca este lugar porque no podemos trabajar pa'llá porque luego se aniega el mero salitral de agua, se tiende l'agua se mete pa'el estero, y ya no pudimos trabajar p'aquel lao, aquí en este lugarcito onde recogíamos salitre y lo llevábamos pa'llá aquí pusimos salina... en la cabeza cargamos en bolsas de azúcar, uuuh nosotros trabajamos muy cruel, de esa cubeta éste es nuestro trabajo, es duro diario, diario hasta que se llena...".***

> ***"es un trabajo fuerte, toditito el día, desde que amanece y todo el día hasta que entra la noche... la gente se pone morada, los pies se le rajan, y se pone como ahuate..."***

> ***"... tengo 48 paños, sí es mucho trabajo, acarrear tierra, echarle, quitarle, echarle agua... pero unos 30 ó 40 con el tiempo se ve igual, el trabajo es el mismo..."***

De acuerdo con el tipo de producción es el requerimiento de mano de obra. En el modelo artesanal la demanda es más alta en comparación con el modelo de pequeña industria. Porque en la primera es necesario que todo el equipo de trabajo vaya dos veces por día.

El modelo de filtro o artesanal dedica casi el doble de tiempo diario para la producción de sal, porque como se verá más adelante, tienen que ir a la salina por las mañanas a cortar salitre, cargar y descargar el tapeite, además de regar las eras. Por las tardes repiten las mismas tareas. Para el segundo, solamente van por las tardes de 16 a 18.30 horas y, a medio día, sólo uno de los niños va a dar una vuelta a los paños para 'menear' la costra que se hace en la superficie, y de esta manera facilitar la cristalización de la salmuera.

Pero en ambos casos muchas personas coinciden en que si ya pusieron la salina, es mejor si hacen más paños, porque ya el trabajo es el mismo. En el modelo de 'pequeña industria' procuran construir más paños, ya que toman la salmuera directamente del canal. Siempre se necesita la ayuda de todos los miembros del grupo domestico para efectuar esta actividad.

5.2.1 "Trabajo de loco": producción 'artesanal'

Cuando la forma de trabajo es de 'filtro', el proceso de producción de la sal se puede describir más o menos de la siguiente manera: la labor se inicia al terminar la construcción

del tapeite y la pila porque es necesario acumular salmuera para el día de la mezcla. Las eras no siempre se terminan de hacer en una sola vez, quiero decir, que si se planea hacer 24 ó 36 eras para la temporada, se pueden hacer primero 12 y poco a poco se va avanzando con las siguientes. También depende del tiempo y la economía familiar la adquisición de la materia prima que tiene que comprar: la cal. De acuerdo con esto se van concluyendo la totalidad de las eras.

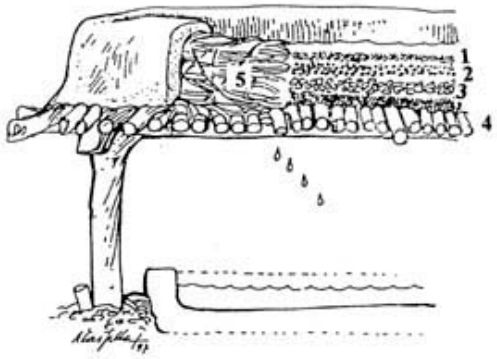
Además, está en relación con la forma en que se haya decidido trabajar, individualmente o en colectivo. Cuando la primera etapa de construcción se hace en colectivo casi siempre se terminan todas las eras que se tienen planeadas para la temporada, en un sólo día.

Las tareas

Cada unidad doméstica conoce el proceso de trabajo en su conjunto, y este 'saber hacer' se va trasmitiendo a los niños y niñas desde muy pequeños. Para ellos es como un juego, pero van ayudando con las tareas más sencillas y van aprendiendo. En el caso de que llegara una nuera y no conociera este trabajo se hace lo propio también con ella. Nos narra Hipólita:

> ***"Pues yo desde chica, tenía una agüelita que ponía salinas, y yo le enseñé a Chucha, así nos vamos enseñando..."***

En este trabajo participan todos los miembros de la familia que tengan edad y capacidad suficiente.



1 salitre húmedo
2 arena fina
3 arena delgada
4 varas
5 zacate

La división de las tareas depende del conjunto de actividades de los integrantes de la unidad doméstica. Si el esposo se dedica a la agricultura, participa menos en el trabajo cotidiano de la salina, y son la mujer y sus hijos, quienes se hacen cargo del trabajo en su totalidad.

> ***"Mi señor es de aquí, na'mas que él poco viene... se dedica a otro quehacer... es campesino en el campo... nosotros venimos casi solas, con los chamacos pa'que nos ayuden... trabajo de locos ¿no?, luego ya ves todo el lodo que andamos tirando..."***

Dependiendo de la organización del tiempo de la unidad doméstica, pueden ir en pareja: el varón, la mujer y sus hijos (si es que los hay). Como es necesario ir dos veces por día, puede ser que la mujer vaya por la tarde y el hombre por la mañana y si los hijos tienen tiempo y no van a la escuela vayan por la mañana (en general los fines de semana) y como tienen la tarde libre, casi siempre van por las tardes.

En las mañanas la jornada se inicia a las 7 horas más o menos y termina entre las 9.30 y 10. Por la tarde a partir de las 15.30 ó 16 horas, hasta las 18.30 ó 19 horas.

El corte de salitre

Cabe señalar que cada salina tiene su parcela para la extracción de salitre. El área debe ser lo suficientemente grande como para ir cortando en diferentes lugares que se tienen que ir rotando,

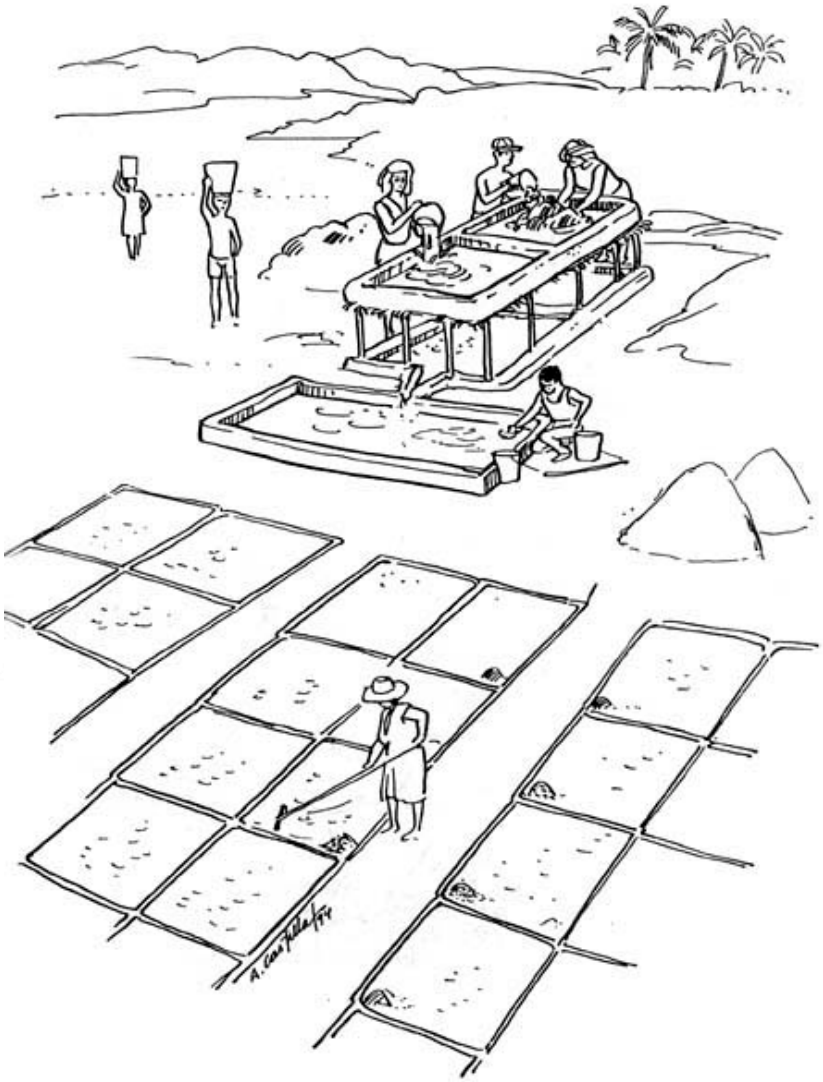
porque después del corte, la tierra salada vuelve a aflorar y salir a la superficie en un lapso de ocho a quince días.

Es la primera labor a realizar en el modelo artesanal. Se hace en la zona aledaña a la salina, que es como parte de la "propiedad" del grupo doméstico. Es una tarea que se efectúa dos veces por día, aunque dependiendo de la disponibilidad de tiempo se puede concentrar la actividad en la mañana o en la tarde. La capa superior de tierra del área que está rodeando la salina es de donde se corta con la tarecua[22]. Ésta es una especie de espátula de hierro de forma triangular, con un mango largo que permite que la persona la pueda usar de pie; esta herramienta es utilizada también en la agricultura en esta región.

Esta labor requiere de un conocimiento del lugar adecuado para hacer el corte, así como del estado de madurez del salitre, que es una capa delgada de tierra muy salada que no llega a un centímetro de espesor. Luego de separarla, se van haciendo montoncitos con este salitre, que posteriormente se acarrea[23] hacia el tapeite en cubetas, mantas, o carretillas. Aunque es una tarea mixta, es decir, tanto los hombres y como mujeres la realizan, la diferencia está en la manera de hacerla. Las mujeres acarrean esta tierra en mantas o cubetas que llevan sobre la cabeza; los hombres no cargan en la cabeza, ellos utilizan las carretillas. No siempre se cuenta con una carretilla en cada unidad doméstica.

[22] Ver ilustración # 7 y 14.

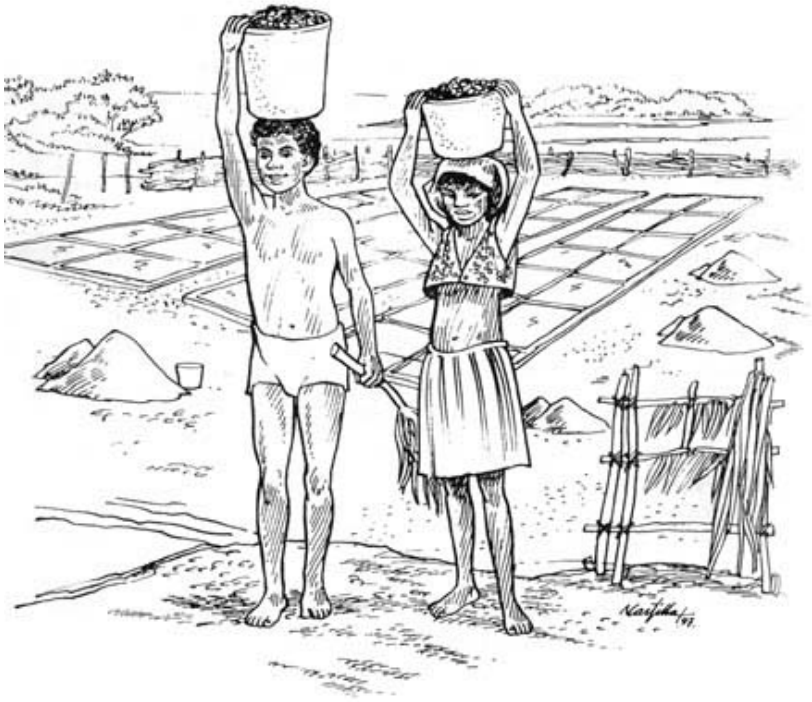
[23] Ver ilustración # 8.



El filtrado

El salitre se deposita en el tapeite sobre las dos capas de arena que hacen de filtro, limitado por el borde de barro que deja libre un espacio de unos 0.15 a 0.20 cm de profundidad. Cuando se calcula que va a llenarse, se extiende la tierra para que quede más o menos parejo. Se debe dejar un margen libre para que, al agregarle el agua del pozo, no rebase. Para favorecer que el agua se extienda de una manera más pareja tienen una vara de madera a la que le amarran retazos de palma y así el trabajo es eficiente, ellos dicen "todo tiene su chiste" (veáse ilustración # 8).

El agua por gravedad transita por el salitre lavándolo, y deja la suciedad al pasar a través de las dos capas de arena. También concentra la salinidad en el agua, dejando en el interior del tapeite sólo el lodo. De esta manera se realiza el lavado, filtración o lixiviación de la salinidad que contiene esta tierra. Esta tarea no termina allí, el lodo lixiviado debe ser retirado del tapeite dos veces al día -en la mañana y en la tarde-. La primera acción se denominar 'descargar'. A continuación el espacio libre se debe rellenar con una cantidad proporcional de salitre y agregarle agua para lavarlo. Esta segunda acción se conoce como 'cargar'. Las dos actividades de carga y descarga repetidas dos veces al día resultan monótonas. Las mujeres al referirse a éstas tareas -básicas en el modelo de filtro- las definen como 'trabajo de locos' por repetitivas.



El riego

Al agua filtrada y con alto contenido de salinidad se le llama salmuera, se acumula en la pila, de donde se retira a su vez con cubetas, que pueden ser de metal o plástico, para regar las eras. El nivel del agua debe ser parejo para todas las eras, se mide por número de cubetas por cada cuadro (Ver ilustraciones # 10 y 11).

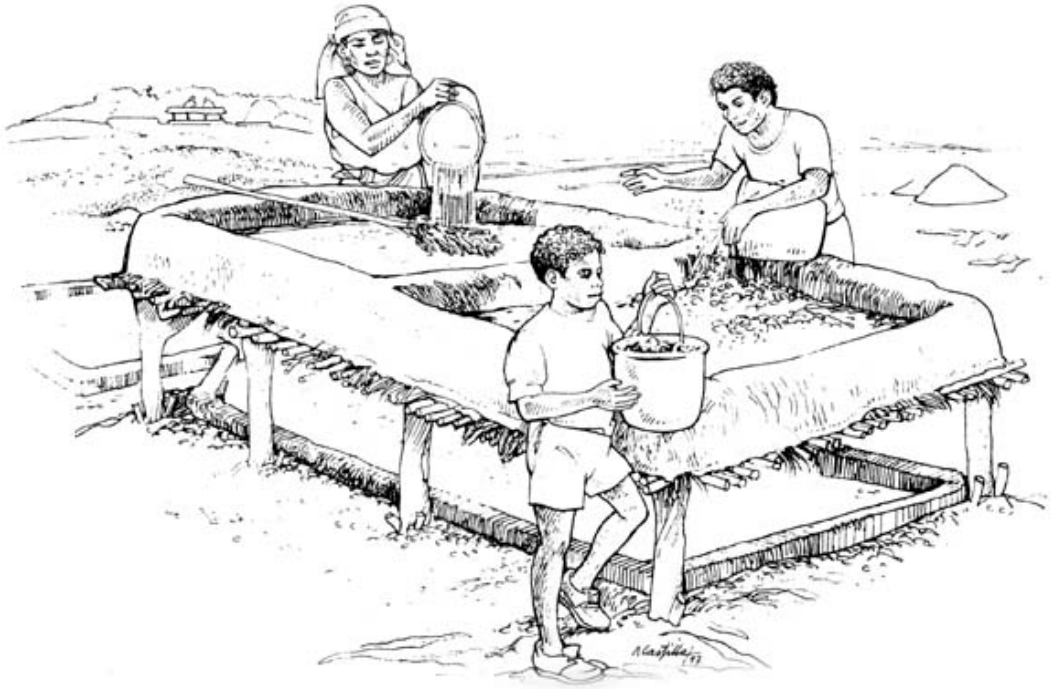
Los cuadros o eras en este modelo se deben regar dos veces al día y, según esté la temperatura y el sol caliente, se evapora el agua y se cristaliza la sal. Por la mañana se riegan y mueve la capa o nata que se forma con los cristales de sal ya cuajados.

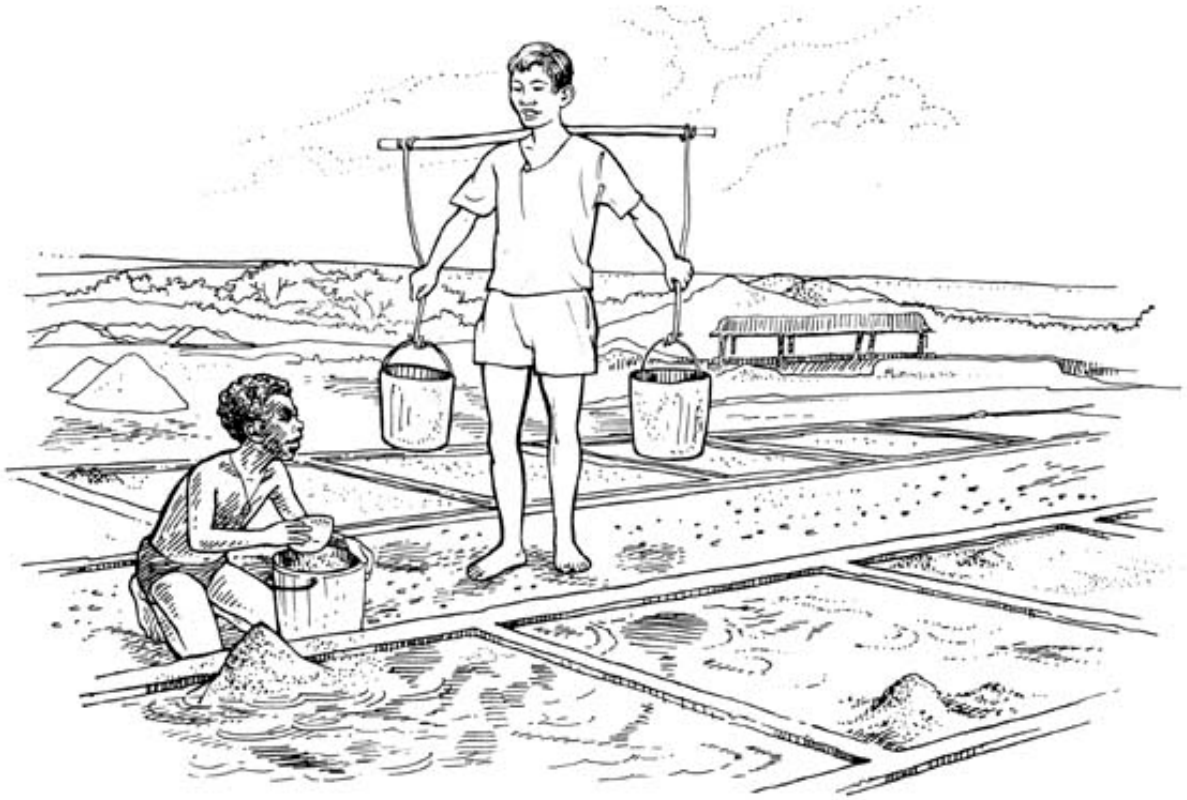
La cosecha

Esta actividad se realiza por la tarde. Se hace con una herramienta que denominan rastrillo[24]. Una persona se encarga de arrastrar la sal, húmeda todavía, hacia uno de los extremos -que dan hacia el pasadizo- de cada uno de los cuadros o eras. Primero se hacen morritos que se escurren un poco ahí[25]. Después otra persona -aquí el trabajo de los niños y las niñas es muy utilizado- se encarga de pasar con una jícara y una cubeta, para irla recogiendo y trasladarla a donde se va a escurrir. Esta actividad se desarrolla casi al ras del suelo, entonces el tamaño

[24] Ésta es una herramienta que, a diferencia de la clásica que se usa en jardinería o agricultura, la parte que hace contacto con el suelo tiene la forma de un rectángulo alargado; es fabricado por ellos mismos utilizando madera o los desechos de las cubetas plásticas rotas por el uso. Ver ilustraciones # 10 # 11 y 14.

[25] Ver ilustraciones # 10 y 11.





de los menores de edad es ideal para evitar estar tan agachados por un largo tiempo; pero si no hay niños, lo hacen las mujeres y los hombres.

La mayoría de las actividades se realizan de manera paralela, aunque para facilitar la comprensión del texto las presento en un orden ideal. Por esto, para el grupo doméstico es importante contar con el mayor número de miembros para trabajar en colectivo. Por esta misma razón en las ilustraciones no se puede presentar una actividad separada de la otra.

Escurrida y lista para la venta o cambio

Luego de recoger la sal se le deja orear en los escurridores -que se prepararon con las sobras de la mezcla de las eras-. Después de uno o dos días ya está lista para cambiar o vender y envasar. También puede ser transportada a la casa familiar, según se haya tomado la decisión en la unidad doméstica. Aquí se constata una diferencia más: la sal de filtro puede ser recogida a diario; aquí depende de la fuerza del sol y de la concentración de salmuera que se obtenga a partir del salitre. Un factor importante que influye en la producción y la productividad, es el cuidado con el que se construyen las eras, si están bien niveladas y la altura del agua es muy pareja la productividad se incrementa.

En el Tecomate la cosecha de sal se hace a diario, porque tienen un salitre con un grado mayor de concentración de salinidad que en

Chautengo y Pozahualco. En el Cuadro # 7 se presentan datos comparativos al respecto, del modelo artesanal, para dos años.

5.2.2. Este trabajo deja sus centavos: 'canal' o 'pequeña industria'

La diferencia y la razón de definirla como pequeña industria tiene que ver, en principio, con la cantidad de grupos domésticos y de personas que trabajan en Las Salinas de Pozahualco; en relación con el total de los otros tres barrios es aproximadamente el doble.

Esto, además, concentrado en un solo lugar presenta visualmente un paisaje diferente al de las de 'tapeite' que están distantes unas de otras y hay que recorrer a veces distancias considerables (entre uno y hasta cinco km) entre una y otra salina, aunque cada cierto trecho se puedan encontrar agrupadas 5 ó 6. A que a veces corresponden al modelo en que están organizadas también las viviendas, es decir virilocal. Vistos en general son como pequeños talleres productores de sal, separados uno de otro.

En cambio en Pozahualco, el paisaje es diferente. Desde la carretera federal es posible ver innumerables cerritos blancos de sal y, en especial por las tardes, una gran cantidad de personas trabajando como abejas.

Tareas cotidianas

El proceso de trabajo diario es similar al de 'tapeite'. Aunque éste último tiene una gran ventaja relativa: se ahorran todo el proceso de corte de salitre y de carga y descarga del tapeite. Ellos organizan el trabajo a partir de la limpia colectiva del canal principal, mientras que los secundarios son arreglados por cada grupo doméstico al que le corresponden.

El trabajo empieza por la limpieza del canal, que implica que tienen ya la materia prima: agua con alta concentración de sal a su disposición. Luego ellos, en función a sus habilidades y recursos, pueden hacer sus propios paños o contratar a una persona para que los construya. Después es el grupo doméstico el responsable del trabajo cotidiano.

En el barrio de Las Salinas la inversión de trabajo es menor. Incluso el grueso de las tareas de riego y cosecha de la sal se concentra en las horas de la tarde pasando las 3 ó 4. Al medio día es necesario que vaya una persona, que en este caso son casi siempre los niños, a 'menear', es decir, van con el rastrillo a remover la capa de sal cristalizada en la superficie, así se facilita el proceso de evaporación de la salmuera.

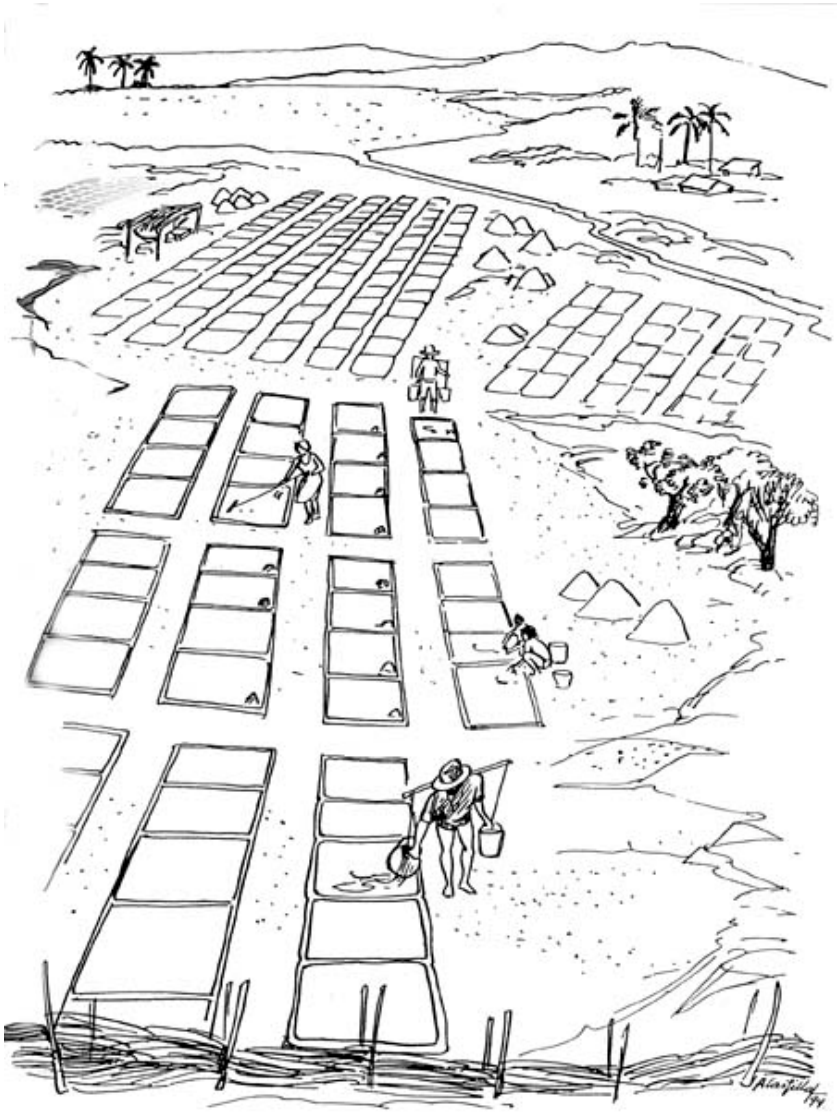
> ***"una pareja, puede trabajar hasta 25 paños, 20 por poco, porque como esto se saca cada tercer día, por decir el día de hoy me toca sacada, tengo 12 paños, los saco y los riego y ya el día de mañana ya no tengo trabajo, entonces el día de mañana me quedo sin hacer nada, no, tengo otro solar y entonces hoy los saco aquí y mañana voy para allá... se puede tener dos solares... si no le da tiempo en la tarde le queda la mañanita, va y si no terminas de regar riegas en la mañana y ya"***

"... porque esto no es cuestión de matarse o de estar todo el día, ya estando mezclado la sacada es en las tardes, de las 3 en adelante, ya anda uno sacando; trabajando, saco mis doce paños por aquí y me pongo a regar, si no acabo de recebar esto, porque se receba se echa una poquita de agua para poder sacar al otro día, hay algunas que ya no quieren agua, pero hay eras que sí; voy en la mañanita y recebo aquí y en la tarde saco, lo mismo hago... así día tras día... y es el mismo tiempo que pierdes, porque por esto de todos modos vas a perder tu día, aunque sea sólo en la tarde, tienes que estar al pendiente para ir a menear, como a eso de la una, se le quiebra la nata a los paños para que se vuelva a hacer más, entonces se engruesa más la nata, o sea, se hace más sal y sale más, mucha, si entonces yo creo que una persona puede manejarse hasta 30 paños, una pareja por decir que ya no es una persona... ya inclusive por decir que ya tengan dos o tres hijos ya grandecitos como de 12 13 años, ya va uno rastrillando, y ellos van sacando, terminando uno de rastrillar se ponen a regar..."

El grupo doméstico en pleno se desplaza por las tardes hacia el 'salitral' (como llaman al área donde ubican sus salinas) para ir realizando las tareas de cosecha de sal y riego de los paños (ver ilustraciones # 12 y 13)

"sí, todos trabajan, ...los niños es de mucha ayuda, porque ora sí con un patio que te junten la sal ya es mucha ayuda... te alcanzas a regar una más o riegas dos, es una ventaja pues por decir en una casa donde hay una familia de unos 4 a 5 miembros, los 15 paños se los sacan rápido, dos rastrillando, dos sacando, dos regando S.A.S., cuando terminan de rastrillar terminaron de sacar y de regar... en dos horas cuando mucho..."

"... también hay que amorrarla, después de la sacada hay que ir en la mañana a cambiar la sal que se ha sacado, amorrarla donde se está acumulando todo para que ahí se pueda amorrar la otra que sale ese día... yo fui antier a amorrar mi sal, mañana voy y la cambio, ya la amorré al tercer día voy a amorrar la otra y al otro día saco rápido porque está saliendo granulada, la sal granulada es muy bonita, a mediados de abril ya sale muy remolida... pero para eso na'más con que se le dé una buena lavada a las eras, con cubeta se le avienta recio con la misma cubeta o con el rastrillo se le tira todo el asientito que tiene y ya vuelve a salir igual, ... esto hay que hacer una o dos veces por temporada... también hay que regar los pasillitos..."



Las salinas de ‘canal’, en comparación con las de filtro, dan la idea de una fábrica con muchos obreros y obreras -esto es en sentido figurado- que están trabajando, yendo de un lado para otro. Se podría también pensar en una colmena. Aunque la diferencia en este caso es que cada unidad doméstica trabaja para su propio beneficio, no tienen jefes ellos mismos ‘se mandan’ y cada quien tiene su salina.

Mi argumento para denominarla como pequeña industria tiene además de la base visual que podría parecer demasiado superficial, uno complementario. En este segundo modelo existen algunos grupos domésticos que al no contar con la disponibilidad suficiente de mano de obra en su interior, pueden contratar a uno o dos trabajadores externos a la unidad doméstica. Estos trabajadores son, en general, migrantes estacionales que vienen de las áreas indígenas vecinas de la región.

Este sistema de contratar mano de obra foránea es notorio en parejas ya grandes, con hijos casados o, también, las parejas muy jóvenes con hijos muy pequeños que no pueden integrarse como mano de obra.

Los trabajadores provienen de las zonas indígenas que se encuentran hacia la montaña. Existe esta tradición de migración por temporada, ni siquiera es necesario que los de Las Salinas vayan a buscarlos. Ellos llegan cada año y se contratan con alguna de las unidades que necesitan ayuda. En este caso el trabajador

BIBLIOTECA VIRTUAL

tiene derecho a comer y dormir en la casa donde trabajará además de su salario, que sale como dinero limpio.

La demanda de obreros para la temporada también tiene que ver con la cantidad de paños que cada grupo doméstico posea y pueda explotar cada temporada, porque aquí la propiedad está bastante definida. Aunque existe la posibilidad de ampliación de lugares para nuevas eras o paños, los mejores lugares[26] ya están ocupados y tienen dueños.

Dentro de este modelo -que es tan grande-, caben también los grupos domésticos migrantes estacionales que vienen a trabajar. Pero no en calidad de obreros, pertenecen a diferentes poblaciones vecinas como el barrio de Las Parotas, que originalmente pertenecía a Las Salinas y luego se dividió. Algunos vienen de Marquelia y Copala, que son localidades vecinas, y donde hay mucha población desocupada, que tiene necesidad de una fuente de trabajo. Los que vienen de poblaciones más alejadas como Copala y Atrixco, se quedan a vivir durante la temporada completa en bajareques (pequeñas casas muy sencillas y provisionales, hechas con materiales de la región y que se construyen muy rápido) cerca de las salinas y de alguna fuente de agua dulce, para poder sobrevivir.

[26] Existen diferencias entre los lugares de ubicación de las salinas, y están en relación con la mayor o menor cercanía a la carretera que circunda casi toda el área de producción, pero también si están más cerca del pueblo, porque los comerciantes y cambistas llegan primero a los lugares más accesibles, y si no logran conseguir lo que desean se van alejando de la zona central. Se afirma que hay algunos lugares que son más productivos que otros, pero esto es mucho más difícil de medir.

"... aquí vienen a salinear de Atrixco, Copala, vienen del Paso, de Las Peñas, orita vienen dos o tres de Juchitán, de La Noria, de La Barra, también de Las Parotas, pero ellos son un anexo del ejido, ellos son de acá..."

Todos los grupos domésticos que no provengan de Las Salinas, tienen que aceptar pagar, como un impuesto, la colaboración "voluntaria" que el ejido ha decidido asignar. El comisariado ejidal es el encargado de cobrarla. Es un pago por el usufructúo de las salinas.

"nada más dimos oportunidad de que sacaran ora si su billete y posteriormente ya cuando estuvieran un poco más desahogados, que hubieran sacao sus gastos pasaran con nosotros a dejar su cooperación, pero no ora si se fueron y no quisieron dar nada... ora sí se les obligó, aquí el que quiera tiene que entrarle, va a ser por delante, si no, no hay nada, ustedes mismos así lo quisieron... hace un año se les dio la oportunidad y se fueron, es que como casi es gente de fuera... si les dejamos la misma oportunidad nos quedamos igual, ... claro que no es una exigencia muy estricta, se les va a dar oportunidad a algunos, pero que luego vengan, ..."

"muchos ya han cooperado, no sé que cantidad han cooperado, porque yo le dejé el detalle al secretario para que cobrara eso, posteriormente cuando juntara la lana se la pasara al tesorero..." (1991)

"como ora este año se pidieron dos bolsas de sal, y con esto la campana apenas se compró... ¿qué tendrá? ocho o diez días, recién para la fiesta..."

La cantidad de sal que deben entregar se fija en la asamblea de la comunidad. Los que vienen de fuera no siempre están de acuerdo con este "pago", pero tienen que aceptarlo, no pueden protestar.

Otro detalle que es importante para marcar las diferencias de este modelo de pequeña industria, es que existe la posibilidad de contratar una parte de mano de obra en el pueblo mismo. Hay personas o albañiles, que se han especializado en tender los

paños, no se usa el trabajo colectivo como en Chautengo y Los Tamarindos.

Cotejar los dos modelos es como ver el paso de una forma de producción simple de mercancías hacia la manufactura. Sin embargo, en estas dos formas productivas, se constata una lucha por evitar la pérdida de lo colectivo como una manera de hacer no sólo más fácil el trabajo, sino de evitar que éste pierda su sentido dentro del modelo cultural tan fuerte que ellos mismos recrean y reproducen diariamente.

Medios y Procedimientos

La tecnología que se usa es muy sencilla, y la fuerte inversión de capital es al inicio de todo el proceso con la compra de cal, el resto es básicamente mano de obra, en función a su disponibilidad y de la de efectivo para pagar por la hechura de los paños.

Las herramientas que utilizan (ver ilustración # 14) son en elaboradas por ellos mismos, salvo las cubetas, ya sean de plástico o de hoja de lata, todo lo demás se puede hacer y los materiales para su confección están al alcance de todos.

Considero que los conocimientos para la producción de sal son su capital cultural más importante, y resulta muy difícil de valorar con un sentido monetario o de diferenciación, porque es compartido por el colectivo social. Este caso es muy diferente al de los baruya de Nueva Guinea de los que habla Godelier. Porque para estos grupos el ‘saber hacer’ está restringido a un grupo de

hombres que se distingue de los demás a partir de su conocimiento; esto genera diferenciación entre los varones y de éstos con las mujeres que se encuentran en un plano de marcada subordinación.

5.2.3. La propiedad de la salina

Aunque la propiedad de las lagunas es federal[27], esta franja que está en las orillas de las lagunas sobre las que se ubican las salinas, no tiene dueños. Es un área cubierta normalmente con mangles y algunos arbustos propios de la región. Para construir una salina, es necesario limpiar y despejar la zona que se haya escogido, y cuidar que no tenga otra familia que ya se haya ubicado en ésta.

La propiedad o, tal vez expresado de una forma más exacta, el usufructo del área para asentar una salina, -en ambos modelos de explotación: el artesanal y el pequeña industria- se obtiene por medio del trabajo. Si existe un lugar donde haya condiciones para hacer una salina, las personas que viven en el barrio vecino a éste tienen el derecho a limpiar y aplanar el área y, posteriormente, a preparar la salina.

Aun cuando la propiedad se adquiere por medio del trabajo colectivo del grupo doméstico invertido para adecuar el terreno, es necesaria la solicitud y aceptación de la autoridad del barrio: comisario ejidal o comisariado municipal. Los años posteriores al

[27] Este sistema de 'propiedad /posesión' es históricamente similar al de Colima de acuerdo a lo registrado por los autores de "Cuyutlán: una cultura salinera, en La Palabra y el Hombre # 81, Revista de la Universidad Veracruzana, Enero-Marzo 1992, Jalapa. pp. 136

primero se usan los restos de la instalación anterior como base, así el trabajo que se emplee para la nueva construcción será menor.

El modelo ‘artesanal’ implica un área para la construcción de la salina en sí misma, y un espacio aledaño del que se corta la tierra salada superficial o salitre para luego filtrarla. Por esta razón, las salinas no pueden estar muy cercanas unas con otras.

En cambio en el modelo de la ‘pequeña industria’ no es necesario un espacio adicional, pues el agua salada o salmuera llega a través de una complicada red de canales que están cubriendo toda el área.

Esta ‘propiedad’ de la salina se transmite por herencia y, como lo señalé en el capítulo anterior, la tendencia general es dejarles los paños a los hijos hombres; y aunque también las mujeres pueden heredar, esto es menos frecuente.

También, es posible la venta de la propiedad de una salina entre los vecinos del barrio. Cuando una persona sale para vivir en otro lugar, o si muere y no hay quién pueda continuar con este trabajo, o porque sus hijos o hijas tengan una cantidad suficiente de paños -estos arreglos no están oficialmente permitidos-, o porque sea un ejido, donde la propiedad es o ‘debe’ ser colectiva. Por ello, cada uno de los nuevos ejidatarios que se integran por edad y matrimonio al mismo, tienen derecho de pedir un lugar para hacer sus salinas diferente al de sus padres.

En el barrio de Las Salinas los lugares para salinear presentan una demanda creciente, por lo que, no todos acceden a lugares bien ubicados que estén cerca al poblado y/o a la carretera. Ésta es la razón por la que, a veces, algunos tratan de acceder a la propiedad por medio de la compra/ venta.

Los ejidatarios y pobladores del barrio Las Salinas tienen el derecho preferente de adquirir lugares para hacer sus salinas. Pero existe también una cantidad de personas migrantes temporales -por el lapso que dura la época seca-. Ellos deben hacer una solicitud al comisariado ejidal y les asignan un pedazo de tierra donde poder construir su salina. A cambio de este derecho ellos deben entregar una determinada cantidad de dinero o bultos de sal, que se fija cada año, como una contribución para el barrio. Con lo que se obtiene por este "cobro" se realizan diferentes obras en beneficio para los pobladores de Las Salinas de Pozahualco.

En el supuesto caso de que, por alguna razón, no deseen trabajar la salina, y haya otra unidad doméstica que lo quiera hacer, entonces hablan entre ellos, y con un arreglo informal que avala su anuencia, se podrán usar estas instalaciones. Se establece un "pago" en sal, ya que los dueños no tendrán ese producto por la temporada. Éstos son arreglos entre los grupos domésticos que tienen relaciones de amistad y reciprocidad, es más que una simple renta del espacio.

La suspensión del trabajo por una temporada en el caso del modelo "artesanal" es posible y no causa mayor problema. En el caso de la

pequeña industria esto no es posible, porque si no se trabajan los cuadros para evaporar las salmueras, éstos se deterioran, y la próxima temporada, el trabajo de hacer los paños será mayor al de una nueva construcción. Por esta razón, si ellos no las van a explotar, tienen que encontrar alguien que se haga cargo de seguir con esta tarea.

El conocimiento tradicional

> ***"... mucha gente que no conoce la forma de trabajar se queda sorprendida... ¿cómo la hacen? ¿qué es lo que le hacen?... pues nada, simplemente se forman los cuadros, se hacen los paños, y ya nomá'a echarle agua, sola se cuaja, sin necesidad de química o de electricidad, porque el agua en sí ya está fortalecida, con el sol se hace la nata de la sal, va y se quiebra al mediodía y se vuelve a hacer más, ya en la tarde vamos a recogerla a juntarla y sacarla y así constantemente... han venido mucha gente de fuera, inclusive algunos turistas que van y andan viendo de todo como hace uno el trabajo de las hormiguitas... pues en la tarde todo mundo está como hormiguita, de ir tirar, salir, agarrar, unos regando otros cosechando sal, otros rastrillando, y así todo mundo sobre lo mismo..."***

Quisiera hacer una reflexión sobre el conocimiento y las técnicas tradicionales de producción que aparentemente nos resultan tan sencillas cuando las vemos funcionando. Tuve la suerte de contar con el apoyo -no sólo técnico- de Catherine Liot[28] con quién visité la zona de estudio en el año 1994. Ella realizó los análisis geoquímicos de muestras de la salmuera o agua salada, así como del salitre[29]. A partir de esa información pude entender y

[28] Catherine LIOT, está en la actualidad (1997) terminando su tesis de Doctorado en Arqueología de las salinas en la Cuenca de Sayula (estado de Jalisco).

[29] En el anexo se incluye la información completa de este análisis, aquí me limitare a presentar los datos que apoyen el argumento principal sobre esta diferenciación, así como el complejo nivel de conocimiento necesario por parte de los que trabajan en este proceso.

explicarme mejor lo que significa la salinidad y cómo su diferencia incide en las formas de trabajo, la calidad de la sal y la productividad de la misma, que es lo que voy a explicar en los siguientes párrafos.

De acuerdo con los análisis que se hicieron para las tres lagunas (ver en el anexo, los Cuadros # 14, 15, 16 y 17), tanto el agua como el salitre presentan una predominancia del cloruro y del sodio. Esto significa que la sal es muy pura. Por otro lado, si se compara la salmuera obtenida por filtración en Tecomate y Chautengo con el agua de mar, se observa en la primera, una concentración de salinidad de entre 5 a 6 veces mayor que en el agua marina.

También se tomaron muestras del agua del canal de Las Salinas de Pozahualco, cuyo nivel de concentración es equivalente al del agua del filtro de Chautengo. En este caso hay que tener en cuenta que el hecho de transportarla por canal, permite que se vaya acentuando la concentración del agua que viene originalmente desde la laguna.

Otro detalle importante es que en los estanques también se pueden formar otras sales como la halita (NaCl) y, eventualmente, la silvita (KCl) o cloruros de magnesio y calcio que, además de darle sabor acre a la sal pueden ser tóxicos, como los cloruros de magnesio. Pero como afirma C. Liot en su informe, las mismas reglas que controlan la solubilidad de las sales, controlan también su precipitación o cristalización. Los cloruros de

magnesio, potasio o calcio son sales muy solubles que necesitan poca humedad para cristalizarse.

Los salineros y las salineras, cosechan la sal blanca cuando todavía hay humedad en el fondo del estanque. Es en esta agua donde quedan las sales muy solubles que podrían ser tóxicas, o darle un mal sabor a esta sal. Por otra parte, este proceso de purificación se complementa con el hecho de dejar secar o escurrir la sal en montículos, excavando una pequeña depresión al pie de la elevación para recoger el agua, lo que permite también "limpiar" la sal de restos de sales como cloruros de magnesio y calcio. Éste es proceso similar en las tres lagunas.

Una diferencia entre el nivel de salinidad entre Chautengo y Tecomate favorece a esta última, esto es, se puede producir más sal con menos materia prima (agua y salitre). Estas diferencias pueden ser resultado de las distinciones geomorfológicas y/o topográficas locales y se ve reflejado en la comparación de los niveles de producción que se presentan en el cuadro # 7.

Me interesa mostrar toda esta información técnica para argumentar que este proceso, que a simple vista puede parecer muy simple, tiene un complejo entendimiento acumulado detrás. Cuando se hicieron los análisis de laboratorio me explicaron las razones por las cuáles se dan tales pasos y procesos para la producción -por qué, de una manera y no de otra- y las razones científicas que les dan sentido. Es a partir de esto que pude comprender y valorar más

todavía los conocimientos transmitidos de generación en generación que reflejan un profundo trabajo de observación por muchos años.

Entre los grupos productores de las dos primeras lagunas y la tercera existe cierta competencia por afirmar que una sal es mejor que la otra, y aunque yo no puedo avalar tales aseveraciones -porque la sal que se producen en las tres lagunas son de alta calidad- no puedo dejar de reconocer que el problema es que unos necesitan trabajar más para filtrarla, y éste es un trabajo no pagado, que al final, en el mercado, no se nota.

En este caso los que salieron 'ganando' -simplemente porque los recursos que tienen les permiten ahorrar una parte del trabajo invertido- son los grupos domésticos de Las Salinas.

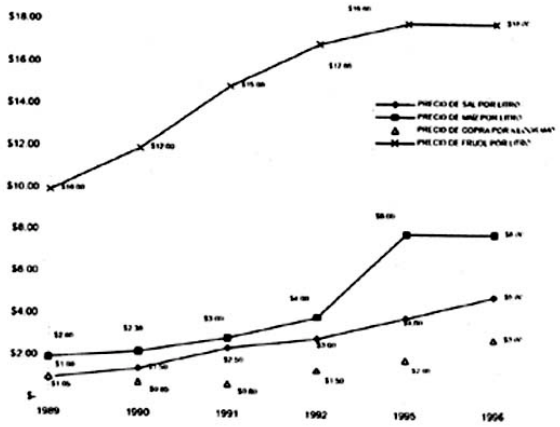
5.3. Producción

La producción está en relación directa con los precios de la sal. Pero también está en interconexión con los precios de otros productos (pescado, copra, maíz, tamarindo, jamaica) y la situación global de la economía regional, misma que se refleja en el Cuadro que presento a continuación.

Cuadro # 12

COMPARATIVO POR AÑO DE PRECIOS DE SALY OTROS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

AÑOS	SAL		MAIZ	COPRA	FRIJOL
	BULTO	LITRO	LITRO	KILOGRAMO	LITRO
1989	$ 5.00	$ 1.00	$ 2.00	$ 1.05	$ 10.00
1990	$ 10.00	$ 1.50	$ 2.30	$ 0.85	$ 12.00
1991	$ 25.00	$ 2.50	$ 3.00	$ 0.80	$ 15.00
1992	$ 30.00	$ 3.00	$ 4.00	$ 1.50	$ 17.00
1995	$ 40.00	$ 4.00	$ 8.00	$ 2.00	$ 18.00
1996	$ 40.00	$ 5.00	$ 8.00	$ 3.00	$ 18.00



Por ejemplo, si la temporada de sal se prolonga demasiado, cuando las lluvias se atrasan en llegar, las unidades domésticas continúan produciendo sal, lo cual lleva a una sobreproducción. Por esta razón, los precios al final de la temporada pueden bajar hasta niveles que no justifican continuar la producción.

Salvo alguna excepción, las unidades domésticas no pueden guardar su sal en espera de que mejore el precio, porque aunque se dediquen a las actividades complementarias como agricultura y la pesca, los precios de estos productos en general también se mantienen a la baja.

Entonces, es probable que en la siguiente estación se busque cambiar de ocupación, es decir, el número de grupos domésticos dedicados a la producción de sal se restringe. Si esto sucede, entonces el precio en la temporada siguiente mejora y en la próxima etapa otra vez muchas familias vuelven es este trabajo. Es una forma de autorregulación de producción y precios. Claro que la fluctuación de precios afecta a las unidades domésticas y tratan de venderla directamente y no a los acaparadores, pero no todos lo pueden hacer.

> ***"la vamos a vender en el pueblo... es que nos costea pues sufrimos mucho... y pero cuando recién está empezando, si tienes pa'comer comes, si no le arrimas al molcajete de chile la memela, ahí estoy brava comiéndomela... no me costea darla barata, usted cree que la voy a dar a 15 o 20, mejor la guardo... el señor que vive pa'llá en la última ramadita... lo que yo estoy despreciando ellos lo toman, ellos quieren comer... onde los voy a tener muertos de hambre y ellos están los dos no más como monos..."***

El año 1990 fue una temporada en que el precio del bulto de sal bajó hasta a 10 pesos[30]. El año 1991 el precio se recuperó, al inicio de la temporada enero-febrero, el bulto estaba en 40 pesos, y en marzo ya estaba fluctuando entre los 20 y 25 pesos. En mayo del año 1992, en San Marcos, el litro de sal estaba entre 2 y 2.50 y la bolsa entre 22 y 25, pero en el mercado. Esto se refleja muy claramente en Cuadro # 12 mostrado previamente.

Los precios de la sal son altamente fluctuantes, en contraposición con lo que sucede con este producto en el mercado nacional, cuyos precios son muy estables. Es por esta razón que las unidades domésticas algunos años producen sal y otros deciden suspender

[30] En 1991, se hablaba de los 10,000 viejos pesos es decir 10 pesos actuales.

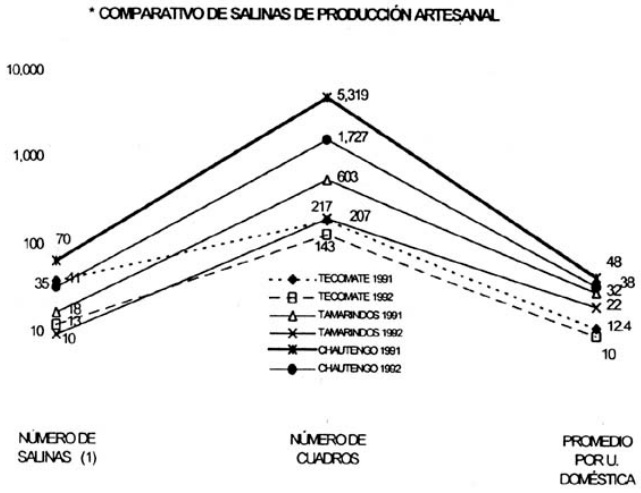
este trabajo. Aunque hay algunas que lo hacen de manera permanente porque no tienen una opción alternativa que les genere ingresos como, por ejemplo, los que no tienen tierras.

En el siguiente cuadro y su respectivo gráfico se muestran, para los años 1991 y 1992, el número de salinas explotadas y su variación de un año a otro. Sólo se incluye información de los tres barrios de producción artesanal, que fueron los lugares que pude cubrir para hacer el censo durante los dos años.

También se muestra el total de cuadros y su número promedio por unidad doméstica. Hay que recordar que en Tecomate el tamaño de los mismos es casi el doble que en Los Tamarindos y Chautengo.

BARRIO	AÑO	NÚMERO DE SALINAS (1)	NÚMERO DE CUADROS	PROMEDIO DE CUADROS POR U. DOMÉSTICA
TECOMATE	1991	41 (2)	207	12.4
TECOMATE	1992	13	143	10
TAMARINDOS	1991	18	603	32
TAMARINDOS	1992	10	217	22
CHAUTENGO	1991	70	5,319	48
CHAUTENGO	1992	35	1,727	38

Cabe señalar que si una unidad doméstica ya decidió hacer su salina, no variará mucho el número de cuadros, al menos en relación con el año anterior. Esto se decide más bien en función de la disponibilidad de mano de obra disponible. La decisión se toma internamente. Lo cual también se observa con mayor claridad en el gráfico que presento a continuación, correspondiente al cuadro del censo.



Las decisiones son complejas y en ellas influyen muchos factores, pero el precio es definitivo.

> ***"pue si ya valió, está valiendo, hace una año 5 la bolsa pue, y ora no, ora valió 30, 35, 40 y hasta 50 pesos una bolsa de sal, ora valió la sal" (1990)***

> ***"... los que estuvieron levantando las primeras salinas, dieron dice a 60 y a 70 la bolsa, en enero todo el mes, ora ya estuvo bajando y está a 25 pesos la bolsa". (Las salinas 1991)***

> ***"... orita está barata pero ya que cae l'agua comienza entonces está buena... como ora llegó a ponerse a cincuenta la latita, dos cincuenta el litro... nosotros guardamos pero no mucha, porque como ora aquí se llena de agua que se andan en canoas, aquí donde estamos... como orita estamos en las secas está bonito todo, pero cayendo l'agua tiene uno su salita guardada, y la da uno a su precio... nosotros hace un año la estuvimos dando a 15 la bolsa... ora vendimos la primeritita a 10 el litro y a 1.50 por latitas..."***

> ***"en promedio... como orita si se empezó un poco anticipadamente el trabajo de la sal una persona que tenga 12 paños, se llega a sacar hasta 300 bolsas, el que pone algunos 20 ó 30 se sacan arriba de 500 bolsas, ... porque ya por decir en este mes (marzo) a fines de este mes y principios de abril se está sacando una bolsa por paño, si tiene 10 paños, son diez bolsas cada tercer día, entonces en un mes se supone que son 15 sacadas o 16 entonces por diez, son 160 bolsas en un mes, pero hay algunas personas que le digo que llegan a poner de 20 hasta 30 paños..."***

Los salineros y salineras son muy conscientes de la cantidad de dinero y trabajo que invierten en sus salinas y, algunas veces, -cuando la temporada es muy corta- no les reditúa ni siquiera los gastos de la cal. En general tienen un sentimiento de que ésta es una buena inversión aunque trabajan mucho. Cuando los señores comparan este trabajo con la milpa, afirman que es mucho mejor, porque este trabajo de todas maneras les deja algo al final de la temporada además de darles de comer el tiempo que dura esta labor. El señor Emiliano narra que invirtió:

"... como en esto se le mete, yo, por ejemplo, en estos doce paños que puse le metí cerca de 700 pesos... la cal, la acarreada de arena, la mezclada, los peones que pone uno para limpiar la tierra, lo que se paga de mezclada fue ora casi 200 pesos, les di el desayuno, el almuerzo, y nada más tiene uno que tener de dónde estar comiendo mientras está tratando de sacar sal..." (1991)

"... mire más que nada aquí por más barata que esté, siempre le queda algo y da a ganar, porque en este caso, por ejemplo para unos 15 paños, usté meta de gasto un millón de pesos, en tres meses, que de muy barato vamos a ponerlo a 10 el bulto, a parte del cambio... usté está viendo ora de ganancia si 4 mil de pesos, claro descontando le quedan tres, a parte de eso si uste quiere va a cambiar maíz si no tiene, aquí hasta comida les traen, llegan ora sí como la una las dos la olla del mole, que arroz, que tortilla, le está llegando agua fresca, la panela, el frijol, jabón, de todo traen, a cambiar, a cambiar, y eso todavía una gran utilidad, una gran ganancia, una ventaja... ya con 100 bolsas son mil pesos, que no tengo porque gastarlo porque de acá está saliendo para todo, si libre... entonces cómo va a decir usté que no conviene, pues haciendo uno la salina y cuidándola... hasta arriba de los seis mil... por ratos... trabajamos libre y a echar la siesta, por eso mucha gente le tira a esto... si no tiene en qué ocupar su tiempo, por decir de enero a mayo, es tiempo de trabajar en esto..."

"a mucha gente le ha rendido, cuidando su lana pues sí, pero hay muchas formas de gastarlo, los que no sabemos guardar... orita es mucho más redituable ponerse a trabajar unos 20 ó 30 paños que hacer una milpa de maíz de 4 a 5 hectáreas que ahí si te vas a matar de sol a sol... si tú quieres empieza desde mayo junio, el trabajo llega hasta septiembre, pero si no llueve no te da nada, entonces... se pasa el tiempo aquí no, por mucho o poco que hagas nunca pierdes, si hasta los obreros... un poco pesadito, pero si vas a perder el tiempo por un paño que por diez, si es uno hay que ir a menearlo, y si son diez, ya pues aprovechas igual, en la tarde tienes que estar ahí para irlo a sacar, no voy por un puñito..."

5.4 Productividad

La productividad de la sal varia de un barrio a otro y, dentro de éstos, depende de la ubicación de las salinas tener una mejor productividad. Hacer una comparación no es fácil, además porque la extensión del área de los cuadros es muy variable dentro de cada uno de los barrios, así como en cada uno de los grupos domésticos.

Las medidas y rendimientos, son promedios sobre la información de campo.

Si se cotejan los datos de Tecomate, para el año 1992 (mayo) de cada era sacaban una y media cubeta de sal cada tercer día. En Pozahualco, media cubeta, por cada era -pero las dimensiones de éstas son aproximadamente la cuarta parte de las primeras-, por eso, son productividades diferentes. En Chautengo la cosecha se hace a diario. Hay que recordar que el tamaño de los cuadros en cada uno de los lugares es distinto, en promedio los de Tecomate llegan hasta el 1.80 por lado y en Chautengo de 1.30 a 1.50 máximo, y las de Las Salinas muchos más chicos.

Por ejemplo, en el año de 1989 en Tecomate, se producían seis litros en promedio por paño (Cuadro # 8) cada tercer día. En Chautengo sacaban un litro y medio cada día por paño. También se observó que en Tecomate un niño sacaba dos cubetas y media por paño. Además dicen que les ponen de cuatro a seis cubetas de agua por paño; en Chautengo dos cubetas. Una señora en Chautengo, dice que ella cosecha un litro por paño diariamente, si le echa dos cubetas de agua dos veces por día, el año 1990.

A simple vista, se podría pensar que, al parecer en el primer lugar, la producción era el doble, pero hay un detalle adicional, la medida del área de cada paño es como del doble si comparamos a Tecomate, con Chautengo.

En el cuadro # 8 que se presenta a continuación, es posible darse una idea de los rendimientos, aunque existen muchos factores de variación:

COMPARATIVO DE RENDIMIENTO DE SAL EN LOS CUATRO BARRIOS PRODUCTORES

BARRIO	AREA	CANTIDAD	FRECUENCIA
SALINAS [3]	1 PAÑO [1] 12 PAÑOS [2] 10 PAÑOS 14 PAÑOS 14 PAÑOS 1 PAÑO POR CUADRO	1 BULTO ** 1 BULTO 7 BULTOS 14 BULTOS [2] 5 BULTOS [2] 1 BULTO Y 3 CUBETAS 0.5 CUBETAS ***	I I I I I I I
CHAUTENGO [4]	1 CUADRO 4 DOCENAS 1 CUADRO	2 CUBETAS 4 BULTOS 1.5 LITROS	D D D
TECOMATE [5]	12 CUADROS 8 CUADROS 6 CUADROS 1 CUADRO 1 CUADRO	5 Y 6 BULTOS APROX. 2 BULTOS 2 BULTOS 1.5 CUBETAS 6 LITROS	I I I I I
TAMARINDOS [6]	1 CUADRO 1 CUADRO	1 LITRO 2 LITROS	D D

También la productividad puede variar de un año a otro por factores ecológicos. Si llovió mucho o poco en la temporada de las aguas incide en que si se abrió la barra de la laguna, y cuánto tiempo estuvo abierta.

Hay un elemento que ellos reconocen que tiene que ver con la fuerza del agua o de la tierra, que está marcado por varios

factores y no se puede pensar en que estas cantidades serían exactas para todos y lo que se puede es hacer un promedio de producción y productividades.

> ***"... en las salinas de Pozahualco, hacen pos más mucha, allá hacen cantidad, el trabajo es menor, el trabajo que hacen allá nada más hacen los cuadros y lo que hacen es meter el canal, y ya de esa agua riegan, y uno no en cambio aquí, hay que hacer tapeite... cargar y descargar..."***

Un análisis comparativo de la producción y productividad para el modelo artesanal y de pequeña industria que nos lleve a afirmar que la productividad en un lado es mayor que en el otro no es tan sencillo.

La salina artesanal, en la mayoría de casos, se cosecha a diario, y aunque el número de cuadros sea menor al de pequeña industria, su área real es mayor. Esto nos podría llevar a la afirmación de que la de filtro o artesanal es más productiva que la de canal o pequeña industria. Pero también habría que agregar otro detalle: la inversión de trabajo en la de canal implica un innegable ahorro del 50 por ciento.

Precios

Aunque en el capítulo VII se volverá a tratar la variación de los precios, aquí haré una breve alusión, insistiendo más en el hecho de las productividades diferentes con inversiones de trabajo desiguales y precios iguales.

El 12 de mayo de 1990 el trabajo de las salinas había concluido porque llovió muy temprano. El precio de la sal se fue hacia

arriba. Por ejemplo, en el mercado de San Marcos un litro de sal costaba 3.50 pesos. Ese año fue malo para los salineros porque la temporada fue muy corta; los años anteriores duraban hasta junio y el precio del bulto llegó a 50 pesos. El problema fue que los sorprendió la lluvia y no les dio tiempo de guardar algo de sal para venderla a mejor precio en la lluvia.

Dos años más tarde, en octubre de 1992, cuando apenas había dejado de llover, el precio del litro de sal se mantuvo en 3.00 pesos, y el precio de la copra había subido a 1.20 el kg en ese mismo mes del año.

También hubo poca sal porque el año anterior llovió mucho; en marzo todavía no se daba inicio a la extracción de sal cuando normalmente las temporadas empiezan en enero y febrero, y en marzo ya están todas las salinas en producción. Ese año, al inicio de la temporada -marzo-, el bulto costaba 30 pesos.

Cabe señalar como factor importante los precios y la cantidad de sal que se produce en la Costa Grande (Petatlán) y en las Salinas de Colima, influyen también en la Costa Chica. Si los precios están altos allá, los comerciantes van hasta la Costa Chica por sal y el precio de ésta puede tener una relativa mejoría. Y, si por el contrario, su el precio es bajo no necesitan moverse a ningún lado para incrementar sus ganancias.

Un elemento preocupante y que fue la razón por la que decidí incluir los dos modelos de producción de sal en un estudio más regional, es que los niveles de producción y productividad del

modelo artesanal en comparación con el de la pequeña industria, tiene una diferencia de inversión de trabajo considerable. La inversión del tiempo y el trabajo en cortar salitre, cargar la tierra, colar, y luego retirar el lodo del tapeite es una inversión de trabajo como de un 50 por ciento más en comparación con el modelo industrial. Pero en el sentido de la cantidad de mano de obra que se invierte en la producción de la sal artesanal, es mayor, y en el mercado local y regional ambas van a tener el mismo precio sabiendo se que invierte por lo menos un 50 por ciento más de trabajo en el primero; esto no se ha podido equilibrar y creo que sería muy difícil salvo con algún cambio en la tecnología.

Al respecto, existe una clara conciencia entre los productores. Lo que se ha creado en cada lugar donde se hace la sal artesanal son los argumentos de que ésta es una sal muy limpia y de mejor calidad que la otra, que se han hecho ya análisis que prueban esto, pero la verdad, los desconozco.

Por otro lado dicen que la sal de Pozahualco cría gusanos. Los análisis que tomó Catherine Liot que se anexan a este trabajo, muestran que la calidad de la sal de esta región es muy buena, no se puede decir que una es mejor que la otra. Yo creo que todas estas historias son justificaciones ideológicas que inciden en la explicación del trabajo adicional tan fuerte que hacen los que producen la sal de ‘tapeite’ en comparación con los de sal de ‘canal’.

A pesar de su cercanía existe una falta de comunicación entre las tres lagunas. Por ejemplo, un señor de Chautengo decía que en las salinas de Pozahualco, a pesar de que hacen una sal de menor calidad, ellos tenían una cooperativa y fijaban el precio colectivamente, lo respetaban y al que no lo hacía le ponían multa. Decían que allá la sal costaba 50 pesos el bulto. Además hacen alusión al hecho de que invierten menor cantidad de trabajo, porque no tienen que cargar ni colar. Éste es como un mito que ellos crean en relación con la última de las lagunas; lo de la cooperativa no era cierto, tampoco lo de los precios. Lo único real era la proporción menor de trabajo invertido.

No ha sido posible que se den cambios en la forma de producción para equiparar la inversión de trabajo, tecnología y producción en todas las lagunas, a pesar de la cercanía y conocimiento mutuo de los métodos que se usan en la Costa Grande.

Sería posible hacer algunas innovaciones para incrementar la producción de la sal, como lo prueban las inversiones hechas en las salinas de Petatlán (Costa Grande); pero es necesaria una inversión de capital de $800.00 dólares US. aproximadamente, para la compra de una pequeña bomba de agua y una buena cantidad de metros de manguera. El problema es que, en este caso, sólo sería factible para el modelo de producción de “pequeña industria”, lo cual sólo crearía mayores abismos de producción y productividad.

5.5 Las salinas de la Costa Grande

El cambio e innovación tecnológica serían posibles, por lo menos en una parte del proceso de producción para el caso de la pequeña industria. Existe funcionando la experiencia en la Costa Grande (Petatlán) donde utilizan bombas para ahorrar el trabajo del acarreo de agua del canal. Esto implica una inversión mayor en la compra de la bomba, pero también repercute en la producción y la productividad. Nuevamente este cambio tecnológico incrementaría la diferencia entre el modelo artesanal y el de canal.

De acuerdo con la información de Costa Grande, en una temporada se puede sacar además de los gastos para unidad doméstica, el dinero para invertir en una bomba. Claro que debemos tener presente la cercanía de Petatlán con la zona turística de Ixtapa-Zihuatanejo, que permite a la gente acceder a empleos y una relativa escasez de mano de obra; por ello, en Petatlán debe ser rentable invertir en la compra de una bomba. Sin embargo, allí tampoco ha sido posible la generalización del uso de la bomba para trasladar el agua del canal hacia las eras, por los elevados costos. No todas las unidades domésticas involucradas en la producción de sal tienen la capacidad económica para hacerlo. A pesar de que reduce la inversión de trabajo de cuando menos dos personas, de una hora a entre 10 y 8 minutos. El resto del proceso, es decir, la tendida de las eras y la recogida o cosecha de sal no se ha mecanizado.

Lo que sí es posible afirmar, teniendo en cuenta los dos modelos de la Costa Chica y el de la Costa Grande, es que desde la forma

artesanal descrita al principio, hasta la mencionada para Petatlán, se va desarrollando una tendencia hacia la diferenciación socio-económica interna. Ésta se da basada en las posibilidades o limitaciones de los grupos domésticos para invertir en el pago por trabajo asalariado, y de invertir en mangueras y bomba.

Por otra parte, cabe mencionar la experiencia de las Salinas de Cuyutlán en las costas de Colima de acuerdo al registro que hacen Reyes G. y Leytón O.[31], se usa el mismo sistema de las que yo defino como artesanales, es decir, filtrar el salitre en tapeite.

En Colima se han logrado hacer tapeites muy grandes, en los que usan una bomba para agregar el agua para el filtrado. El recojo del salitre está apoyado por unas pequeñas motocicletas para evitar el trabajo de cargar. Una parte del trabajo se ha mecanizado, pero no todo.

Lo que se constata en los casos comparativos, es que además de la innovación tecnológica, existe un nivel importante de organización que además de apoyar la producción trata de controlar los precios mediante cooperativas, entonces son cambios que no se pueden pensar en implementar aisladamente.

Aunque también tienen otros costos respecto a la organización familiar del trabajo, en el caso de Cuyutlán sólo trabajan los hombres, distinto a lo que sucede en la Costa Chica, en donde la

[31] REYES G. Juan Carlos y LEYTON O. Rubén, Op. Cit. 1992, pp. 135-140.

producción está ligada con la situación de la mujer en las unidades domésticas y en la comunidad.

En el año 1992 en la Costa Chica, el comisario municipal de Las Salinas de Pozahualco, me informó que habían logrado un fondo para préstamos de cal en apoyo a la producción de sal, por parte de la Secretaría de Desarrollo del estado, que canaliza el dinero de la ONU. Ese año 40 grupos domésticos recibieron este servicio y luego no quedó muy claro si devolvieron o no el préstamo, porque también estaba programada la instalación de letrinas, que no se llevó a cabo.

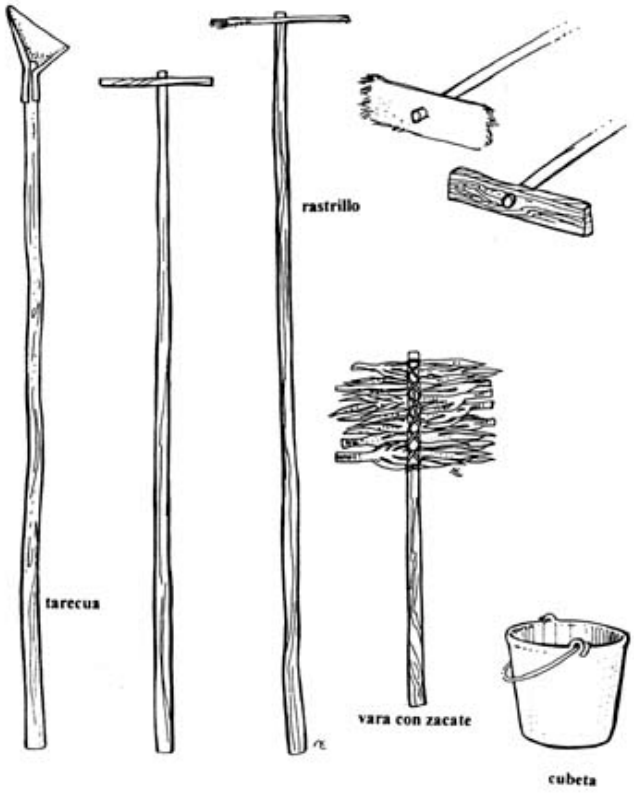
Este proyecto del préstamo en cal, sirvió como antecedente para buscar una forma de comercialización colectiva y, tal vez, la formación de una cooperativa de salineros en Pozahualco, pero esto no funcionó. Un factor importante, fue que 1992, fue un mal año; la temporada fue demasiado corta y algunas unidades domésticas no alcanzaron siquiera a 'tender' sus salinas. Es notoria la preocupación de todos los grupos salineros por conseguir una forma de asegurar la venta de su sal y la estabilización de los precios, pero es un problema sin solución en el corto y mediano plazo.

A lo largo de este capítulo se logró hacer una presentación de lo que aparentemente sería la parte más económica de la producción de sal. Pero en su desarrollo y tal vez en especial en los últimos apartados se puede afirmar que el cultivo y reproducción de las redes de reciprocidad: gastos en bodas y relaciones sociales es prioritario, por ejemplo, sobre la inversión en tecnología. Es

BIBLIOTECA VIRTUAL

decir, que existiendo la posibilidad de un cambio tecnológico éste no se da por razones culturales.

En el próximo capítulo se analizará la pesca como otra de las actividades importantes del calendario anual, lo que irá completando la visión del modelo en su conjunto.



CAPÍTULO VI: *LA TEMPORADA DE LLUVIAS Y EL PESCADO*

Vamos a la mar
a comer pescao dum dum
boca colora
fritito y asao
Vamos a la mar
a comer pescao
fritito y asao
en sartén de palo
Canción infantil argentina

En esta sección hablaré de la pesca, la otra actividad principal básica anual, que forma parte del conjunto de ocupaciones desarrolladas por las unidades domésticas, a lo largo del año. Esta tarea se complementa, durante la época seca, con la producción de sal y, también cubre las necesidades de proteínas dentro de la alimentación de la población.

En la época de lluvias se convierte en la ocupación más importante para los grupos domésticos que no tienen tierras para hacer milpa. A través de la pesca se genera dinero en efectivo para solventar los gastos familiares, pero también sirve para la obtención de otras mercancías por medio del cambio o trueque.

La imagen que otras personas, incluso en la región, tienen de los pescadores es muy especial. Se afirma que ellos están acostumbrados al dinero fácil y que no les gusta la milpa ni el ganado. Por ejemplo, dicen, que un pescador de Pico de Monte puede

llevar hasta mil pesos a una boda y gastarlo todo. En contraste con este supuesto dispendio, no tienen casas de material ni mayores comodidades, pero les gusta gastar y divertirse. Éste es el punto de vista de las personas que no son pescadores.

El señor Cruz, que es campesino y vive en San Marcos, opina:

"pues como ahí ganan la vida fácil con la pesca, ya tienen y de ahí sacan para todo"

Los propios pescadores aceptan que el camarón les deja mucho dinero en efectivo de una manera fácil. Sin embargo ellos son conscientes de que no se puede pescar todo el tiempo, porque no siempre hay esa especie y cada actividad pesquera: el camarón, los ostiones, la langosta y el pescado tienen su temporada. Todas las ocupaciones tienen su época.

"Hay pues otro trabajo, viene la temporada del camarón, y a darle recio no'má, el que es tarrayero tiene tarraya camaronera, se va a sacar citando hay mucho camarón, saca las canoas bien reclinadas, pa'delante bueno, estamos más bien en las aguas, porque ahí hay más dinero, pero también aquí porque ya estamos sólo en las tendidas, aquí no'ma hasta que vende uno, pero ahí diario, ahí en la canoa traen el dinero, cuando venimos de ver, venimos sesteando son tanto cien, cincuenta... cada tiempo tiene su trabajo... todos los años es lo mismo..."

Se insiste en la estacionalidad de cada una de las actividades que se desarrollan, porque los mismos pescadores durante la temporada de secas se dedican a la producción de sal.

"... el camarón abriéndose la barra entra mucho, el tiempo de las salinas es de enero a mayo, no llueve, ya lloviendo se echa a perder y ya el camarón es cuando se abre la barra y se pone honda llena de agua llega hasta aquí..."

Todas las tareas que llevan a cabo los pescadores son aleatorias; es decir, que la dependencia del medio ambiente es muy alta.

Además, las personas que las realizan, saben que no es una actividad tan segura como la producción de sal que, para ellos, es mucho más predecible incluso que la agricultura. Para cada una se necesitan aptitudes diferentes: los que tienen tierras para hacer milpa prefieren este trabajo y muy eventualmente entran a pescar, en este caso lo hacen para el autoconsumo.

> ***"... cada quien se va acomodando según pueda, y el que es buzo, pues por lo regular casi poco le gusta trabajar, y es que con dos o tres días que le apuesta al mar, saca sus 100, 200, 300, mil pesos, y con eso pasa la semana, se gasta y otra vez al mar o sino pues a diario va, aunque sea se hace el tonto, unas 10 docenitas de ostión, ya tiene sus 30,000 pesos, o van y sacan tres o cuatro kilos de langosta y ya tienen 50,000 pesos o más..."***

También existen algunos factores de complexión de las personas que se dedican a pescar, quiero decir, es una actividad masculina. Los hombres jóvenes son los que se dedican a bucear ya que necesitan un entrenamiento físico especial, pues ellos no utilizan mayor tecnología ni equipo para buceo. Todos afirman que la pesca de camarón es una labor muy productiva, y las de ostión y langosta, son todavía mejores. La que se considera como menos remunerada es la pesca común, es decir, la extracción de variedades como el cuatete, la lisa, el pargo, la corvina y el robalo.

> ***"... van a pescar, pero orita en este tiempo no (marzo 1991) porque como'ra la captura del ostión langosta, pues no, que está muy fría el agua, que está muy alto el mar, así pues casi no se consigue... lo bueno pues viene siendo ya de octubre, noviembre hasta febrero, a veces marzo, pero ya son días nada más que pueden capturar ostión, según se pone muy fría el agua y no pueden estar tanto tiempo adentro, porque trabajan a puro pulmón, no tienen trajes, equipo de buceo, pero si en dos tres días se pone favorable el mar, van y sacan su buena lana...".***

Me interesa presentar algunos ejemplos relacionados con la concepción de esta actividad, porque a cada grupo doméstico le

puede ser de diferente utilidad. Además, como ya se explicó con anterioridad, no es posible pescar todo el tiempo.

Por ejemplo, durante 1992, la señora Berna y su marido, que son de Chautengo, estuvieron viviendo una temporada en Pico de Monte. Aunque ellos casi todos los años ponen salina, ese año fue malo para la sal. El señor estaba pescando y ella se dedicaba a hacer y a vender tamales.

En la temporada de sal, algunos señores pescan cuando necesitan cubrir una demanda muy específica; por ejemplo, si tienen que convocar para el trabajo colectivo de la sal, y no disponen de dinero en efectivo para comprar carne de puerco o pollo, entonces ellos pescan y con ese producto solucionan la comida del grupo que trabajará en colectivo para la construcción de la salina.

La señora Melquiades, dice:

> ***"mi señor casi diario pesca si encuentra compañero, yo lo vendo aquí en el barrio... hoy por suerte mató mucho pescao, como mañana vamos a tender, lo voy a preparar pa'dar de comer..." (Chautengo 21/3/1991) -se refiere al trabajo colectivo para la mezcla de su salina-***

En cambio para el grupo de la señora Chica, la pesca casi no es importante, porque su marido tiene huerta de palmas y también hace milpa. Ella dice que él no pesca. Su hijo a veces sale a pescar para la comida. Cuando ella consigue dinero, se dedica a comprar y cocer camarón para almacenarlo y, posteriormente, salir a venderlo a diferentes lugares; en la región y fuera de ella. A la señora Chica le gusta el pequeño comercio; también en cualquier temporada prepara chilate para vender en su mismo barrio, de casa en casa. La señora Eneida de Las Salinas aprovecha de la temporada de pesca

de una forma distinta. Ella hace tacos de barbacoa de chivo, en la estación seca los cambia por sal, en la época de pesca del ostión y langosta, los vende por dinero.

El señor Conde de Pozahualco, sólo pesca para su consumo familiar en la época de lluvias, porque en las secas no hay pescado ni camarón en Las Salinas, él también hace milpa de temporal.

En la casa del señor Odilón, dicen que pescan para la venta y para el consumo. Cuando es para la venta lo entregan fresco, tal como sale de la laguna. Sólo lo preparan, lo limpian y lo secan, cuando lo van a consumir ellos. En este caso son los hombres jóvenes de la unidad doméstica los que salen a pescar; el padre se dedica más a la milpa y al trabajo asalariado en la agricultura. Como los muchachos son solteros, son las hermanas quienes disponen del producto de la pesca.

El producto de la pesca varía de acuerdo con el lugar donde se realiza la actividad y también al tipo de artículo que se pretenda obtener. Cada especie tiene su temporada de mayor abundancia y algunas épocas baja hasta el nivel cero simplemente, por cuestiones de clima no se puede pescar.

Esta actividad es mucho más variable que la producción de sal por diversos elementos que intervienen en ella. Éstos van desde la posesión de tierras y huertas, la temporada y el factor ecológico, hasta la capacidad física de los integrantes de los grupos domésticos.

Revisé alguna bibliografía hecha en México sobre la pesca artesanal, pero desde mi punto de vista, reunía pocos elementos comparativos con mi propuesta de trabajo. Quiero mencionar brevemente el artículo de María Graciela Alcalá Moya[1], que es un excelente trabajo sobre los pescadores artesanales.

En esta investigación se explican las diversas formas de ayuda mutua existentes entre los pescadores artesanales en México, que como lo sostiene la autora, constituyen uno de los grupos más pobres y desprotegidos de la población mexicana. En el texto se analizan las maneras en que los grupos domésticos establecen una compleja red de ayuda mutua y recíproca, con un modelo de arreglo poco común, si se le compara con el modelo occidental de familia nuclear. Las unidades domésticas son muy flexibles y se organizan alrededor de las abuelas, quienes son las organizadoras de toda la vida familiar, y puede haber dos o tres generaciones, es decir, hijos o hijas con sus respectivas parejas sexuales del momento y sus hijos que, en general, no son del mismo progenitor. El establecimiento de las parejas es bastante inestable, por esta razón es probable que los nietos a veces se queden a vivir con la abuela en el momento en que su padre o su madre establezcan otra relación y cambien de domicilio, sabiendo que sus hijos se quedan en el seno de una familia o grupo doméstico. Es tan abierto este modelo, que en la casa de la abuela se pueden albergar algunas veces a niños y niñas que con los que no se tiene ningún

[1] ALCALÁ MOYA María Graciela, La ayuda mutua en las comunidades de pescadores artesanales de México, en Anuario de Estudios Americanos, Separadas del Tomo LII Núm. 1, Sevilla 1995, pp. 161-184.

parentesco ni de sangre ni ritual, pero que no tienen en dónde vivir y se socializan y ayudan en la medida de sus posibilidades para la reproducción de todo el grupo y del modelo.

Si comparamos las unidades domésticas de la Costa Chica con este modelo de Veracruz, el rasgo que es común a ambos grupos consiste en la forma organizativa más abierta y menos jerárquica. Aunque en nuestro caso, se constituyen -en general- alrededor de una pareja, es la mujer quien toma las decisiones, no sólo respecto al destino de la pesca, sino también para la venta, disponiendo del dinero o producto final de la misma.

Asimismo, en los barrios estudiados, pude observar que si una familia tiene varios hijos, uno de ellos -hombre o mujer- puede vivir con los abuelos u otros parientes, a quienes además de compañía, les sirve como mano de obra en las tareas productivas.

Las diferencias en la organización de las unidades domésticas y de la reproducción social del grupo en general es importante, aunque estimula la búsqueda de explicaciones para las formas culturales aparentemente 'especiales', en que cada grupo establece sus relaciones tanto interpersonales como entre unidades domésticas. A continuación voy a presentar los procedimientos para establecer las reglas alrededor de la pesca como una actividad productiva y cultural, no sólo a nivel del grupo doméstico, sino como parte de todo este complejo proceso anual y regional.

6.1. Distribución de la pesca

Esta actividad se realiza además de en las tres lagunas ya mencionadas, en el mar, aunque en este último lugar es menos frecuente. La ubicación física del área donde se va a realizar esta tarea, que es básicamente extractiva, varía en función al tipo de presa que se pretende obtener.

Para sacar pescado y camarón se puede entrar a cualquiera de las lagunas, aunque las dos más importantes son las de Tecomate y Chautengo.

En las tres lagunas se pueden pescar las siguientes especies: el cuatete, la liza, la curvina, la malacapa, el robalito. Con la presión que han sufrido las lagunas el tamaño de las especies se ha ido reduciendo paulatinamente.

El ostión y la langosta son especies que se encuentran en las orillas del mar, cercanas al barrio de las Salinas y también en las playas de Marquelia. En Tecomate y Chautengo no hay ninguna persona que se dedique a esta actividad, porque no hay lugares cercanos donde se pueda encontrar alguna de estas especies. Algunos se internan de las playas de Pico del Monte para pescar en el mar.

Durante la temporada de lluvias, que coincide con la época de desove de las tortugas marinas, existe la posibilidad de buscar los nidos y sacar los huevos de tortuga. Actividad prohibida que se sigue realizando en función de la demanda por este artículo.

Esta ocupación es posible porque las autoridades solapan o se hacen de la vista gorda -con una mordida- con el contrabando que se realiza con los huevos de tortuga. Esta tarea es nocturna y se lleva a cabo en las playas cercanas a las lagunas ya mencionadas.

6.2. La multiplicación de los peces...

"ay, ay, ay, ay, ay, ay,
ya no pesco en los esteros,
pesco en el centro del mar,
¿cómo puede ser que'l mero,
teniendo tan duro el cuero
se haya comido al caimán?"
Son tradicional de mariachi.

El conjunto de actividades que mencionamos líneas arriba, está clasificado como pesca ribereña artesanal. Debido a que los recursos son finitos pero renovables, es necesaria una reglamentación que proteja a las especies con vedas y norme la manera de pescar. De esta reglamentación se encarga, en la actualidad, la Secretaría del Medio Ambiente, Recursos Naturales y Pesca. En 1993, el encargado de Pesca en Cruz Grande, platicó de todas las formas prohibidas de pescar como:

> ***"el arrastre, consiste en encerrar la laguna agarrar unas barras de mangle y empezar a golpear el agua, se hacen anillos, encierran con el trasmayo y empiezan a palear alrededor del anillo, para que a su vez el pescado con el sonido del agua empiece a escapar y se meten en las mallas del trasmayo, el pescado grande que no puede incrustarse en las mallas, se golpea, unos se mueren y otros se van definitivamente, buscan el escape por la barra. Tenemos también la lámpara de gasolina blanca, eso me lo están haciendo en la laguna del Tecomate y en el Cerro, pescan el camarón, ponen su lámpara de gasolina, a una altura más o menos de dos metros, y el pescado a la luz se arrima, todo el producto que se da en la región: liza, cuatete, robalo, malacapa: pero ellos están buscando pescar nada más el camarón, y se arrima tanto grande como pequeñito, y hay unas artes de pesca que le entran nada más la punta del dedo,***

entonces estamos exterminando totalmente las especies... también pesca con alimento de pollo para el camarón, es una contaminación para la laguna...”

La pesca penalizada es perseguida por personal de la Marina que tiene un destacamento en Cruz Grande. Los castigos incluyen la confiscación temporal de pangas y/o aparejos de pesca.

Sin embargo, el personal de la Marina no cuenta con capacidad suficiente para vigilar las lagunas y las playas, con el consecuente deterioro ecológico.

Ésta es una actividad que se realiza, como ya dije en las tres lagunas y, en algunos casos, en las orillas del mar; es una tarea también por definición masculina, pero esto no significa que las mujeres no puedan efectuarla[2], por lo menos en el caso que presentamos, en una unidad doméstica, es posible que el esposo salga en compañía de su esposa o hija cuando no tiene hijos en edad suficiente como para acompañarlo. Cuando las mujeres participan ellas van a remar o bogar, pero son los varones que echan los trasmayos.

Este trabajo se realiza en pareja, no es posible pescar solo. Para hacerlo se busca la compañía de amigos, compadres o hijos. Cuando el compañero no es un miembro del grupo doméstico, el producto de la pesca se debe dividir en partes iguales entre los que salen a trabajar, salvo algún arreglo previo, son las reglas no escritas, que todos respetan.

[2] Las mujeres eventualmente participan en la pesca, pero sólo en las lagunas.

La pesca marina es una tarea considerada un poco más especializada que la anterior. Es una actividad estrictamente masculina. Al igual que la pesca en la laguna que incluye, por lo menos, a dos compañeros de trabajo, aunque es frecuente salir en grupos de tres o cuatro personas. En este caso, el producto de la pesca es propiedad de cada uno. Sólo cuando no se posee el equipo es posible compartir lo obtenido con los dueños de las herramientas de trabajo.

Los productos más comunes en la pesca de buceo son los ostiones, la langosta y el pulpo, especies que tienen precios más altos que cualquier variedad de pescado en el mercado, en especial la langosta. Aunque su pesca es la más difícil, cuando el mar está picado o movido no es posible salir, tampoco cuando ha llovido porque el agua está muy turbia.

Para la pesca en el mar abierto, que se da muy eventualmente, es necesaria una inversión mayor y el grupo de pescadores varía entre 4 y 5 personas. En este caso el reparto del producto es diferenciado: el dueño de equipo y de la embarcación, quien además invierte en diesel y aceite, se lleva la mayor parte del pescado o camarón, aunque en este caso la cantidad de producto obtenido es mayor.

Otra actividad que cabe en este rubro de extracción de riquezas marinas es la obtención del huevo de tortuga, ocupación que se continúa realizando debido, a que existe una demanda no sólo

regional de este producto muchas de las autoridades locales y regionales.

La extracción del huevo de tortuga se realiza de preferencia por las noches lluviosas en los meses de agosto, septiembre y octubre, que son las temporadas de desove de las tortugas. Ciertamente, pone en peligro a una especie que está en vía de extinción. La presión por la explotación de los recursos naturales es cada vez mayor, pero también lo es la desocupación, esto debe llevarnos a evitar juzgar apresuradamente la actividad de las personas que lo hacen.

Horarios

Para esta actividad no existen horarios estrictos, éstos son muy diversos. Se puede salir por la mañana temprano (5 a 6 horas) y regresar a partir de las 9 ó 10 horas También van al medio día y regresan por la tarde, es posible salir por la noche, 19 horas hasta las 11 ó 12 horas. El tiempo promedio son entre tres y cuatro horas de trabajo. Escogen la hora que las convenga a la pareja de pescadores, aunque muchos lo hacen en la noche o la madrugada, de manera tal, que sea posible la vigilancia de la Marina para las formas prohibidas de pesca. Esto se acentúa cuando la pesca es escasa.

El señor Pedro de los Tamarindos (1992) decía:

> ***"... yo no voy a trabajar para la Compañía... mire, pagan 25.000 por día, yo acabo de salir de pescar en la mañana, en dos o tres horas saqué 40,000 por 25,000 estar de sol a sol no conviene... ya Pina fue a vender..."***

Cada pescador y su pareja buscan el lugar donde se van a ubicar y tender las atarrayas, no existen lugares separados ni ningún tipo de propiedad sobre las aguas de la laguna, simplemente es un recurso que tienen a su alcance y lo explotan.

La ubicación y el tipo de redes tiene que ver con lo que se planee pescar.

En esta actividad, tiene mucho que ver el conocimiento o presentimiento de que en este lugar o en el otro se puede encontrar pesca. A veces van de un lugar a otro para no hallar nada. No existe una limitación sobre las lagunas, cualquiera puede llegar y pescar. Esto es un poco relativo. Si la persona tiene alguna relación de amistad o parentesco, en la pesquería o barrio del que piense salir a pescar, les facilitan las pangas o pequeñas embarcaciones en las que realizan la actividad. Y a veces, cuando regresan muy tarde se puedan quedar a descansar hasta el día siguiente en que regresaran a su lugar de origen.

> ***"cualquiera puede venir a sacar pescado de la laguna (Tecomate 1990), no hay problema, depende si la pesca está buena o no, vienen y se quedan pescadores de Copala, Cruz Grande o de cualquier barrio, no se oponen los del barrio..."***

No existe un horario específico de acuerdo con lo que se pretenda pescar; lo que cambia son los aparejos de pesca, es decir, los trasmayos o redes para camarón son de cuadros muy pequeños, para el pescado son más grandes. Si van a pescar al mar es necesaria otra red de mayores dimensiones.

El producto y sus destinos

Cuando concluye la tarea de la pesca, si la pareja no pertenece al mismo grupo doméstico, al llegar a la orilla de la laguna se dividen el producto obtenido. La labor masculina termina aquí.

A continuación son las mujeres, que pueden ser las esposas, las hijas, hermanas o madres de los pescadores quienes se hacen cargo del producto, sea este pescado o camarón. Si lo consideran conveniente, separan una parte para el consumo familiar y otra para la venta o todo para el mercado. De no ser así, en la playa va directamente a manos de la acaparadora -que en este nivel también es mujer-.

Ella tiene que ocuparse de preservar ya sea el pescado o camarón para transportarlo y llevarlo a vender a los diversos mercados regionales, incluso, hasta el puerto de Acapulco.

El producto de la pesca es propiedad de las mujeres, también lo es el trabajo de abrir y limpiar pescado, son tareas femeninas por definición cultural. Los hombres pescan y las mujeres; limpian, enhielan, secan y venden el producto de la pesca, y también disponen del producto de la venta para los gastos de su grupo doméstico.

Existen algunas variantes en la organización. Una, es que ellas mismas decidan vender o cambiar el producto (camarón o pescado), en este caso si no salen de inmediato a comercializarlo -depende de la hora en que hayan regresado los señores de la pesca- si lo van a vender fresco, deben ponerlo en hielo para que se conserve.

Otra posibilidad en el caso del pescado es limpiarlo, salarlo y secarlo para mantenerlo, ya sea para el consumo o la venta. Si se desea preservar el camarón, se le cuece con sal, utilizando la que ellos producen, mezclada con la sal industrial, mitad y mitad, porque sola la tradicional no produce los resultados requeridos. Para un tambo de camarón le ponen dos litros de sal, una capa de camarón y una de sal. Después se seca y almacena para poder venderlo seco y salado. Este proceso conserva el camarón en buen estado, por lo menos un año sin descomposición.

En todos los casos, las actividades complementarias a la pesca son casi exclusivamente femeninas o bien de homosexuales. Las etapas de la esta actividad están marcadas por el género, que las divide y define claramente. Es difícil transgredir esta separación. Es posible que un acaparador comerciante, a un nivel más alto sea hombre, pero en el momento de la actividad básica está social y culturalmente sancionado.

Pina dice que limpia y seca el pescado que saca su marido e hijos, y este año (1992) se piensa dedicar a hervir camarón. Pero necesita tener sal aunque sea para su gasto, porque el litro estaba a 5 pesos que era mucho dinero. Ese año la producción de sal fue muy baja, y la temporada muy corta, tanto que ella y su grupo no alcanzaron siquiera a tender sus salinas.

El pescado de Tecomate lo llevan a vender a San Marcos; cuando quieren llevarlo a Ayutla, tiene que estar limpio y seco. El pescado de Chautengo lo pueden llevar a Ayutla, a veces con hielo

o seco pero, en este caso, una parte se puede vender en Cruz Grande y otra allá. Lo que define las rutas del camarón y el pescado son las distancias, los tiempos y las relaciones que tengan las mujeres.

Cabe mencionar que la extracción de almejas y jaibas son actividades que los niños y niñas de las familias efectúan como una tarea divertida, entre los juegos y obligaciones que tienen que cumplir. Como las almejas exigen mucho cuidado, aquí participa un adulto, quien está pendiente y supervisa el proceso porque hay que mantenerlas vivas en tinas o botes grandes con un fondo de arena y agua para que no se mueran, pues de lo contrario pierden su valor de venta.

Resulta más sencilla la pesca de jaibas que se sacan a orillas de las lagunas y no requieren mayor cuidado; una parte de este producto lo consumen en la familia y, la otra, la pueden vender a las mayoristas por docena a precios irrisorios. En 1992 se las pagaban a 500 pesos la docena, es decir, 0.50 centavos actuales.

6.3. Propiedad de los medios de producción

Los medios de producción están en relación directa con el tipo de especie que se quiere pescar; en algunos casos como el de las jaibas y los huevos de tortuga, se usan sólo las manos y se necesita un recipiente, una canasta o una bolsa para ir depositando la presa. El caso de las almejas es similar, pero como

éstas se deben conservar vivas hasta llegar a su destino final, se necesita una tina con arena y agua para depositarlas. Esto es válido, tanto para las personas que las extraen como para las que las compran y luego las llevan a revender.

Para la pesca, tanto de camarón como de pescado (en las especies que se encuentran en las lagunas), es necesario tener algunas herramientas básicas, como una panga: pequeña embarcación de madera para navegar en las lagunas y que además de pescar, también sirve como medio de transporte. Su complemento son los dos remos mediante los que se acciona y se pone en movimiento.

Son indispensables también las redes -denominadas atarrayas en la región- que varían en dimensiones de acuerdo a la especie requerida: las de camarón (tienen el cuadro mucho más chico 1.5 cm x 1.5 cm) y las que se usan para otras especies, cuyos cuadros miden entre 3.0 cm y 4.0 cm por lado.

La señora Socorro de Chautengo, dice que su esposo se dedicaba a la pesca, que tenía una panga que les costó 250,000 pesos y los trasmayos 500,000. Pero como no les salía a cuenta porque ya casi no hay pescado, el señor fue a trabajar de migrante a Guadalajara. Ella comentaba que cuando la pesca estuvo bien, pudo comprar su cama, su ropero, y lo que tiene en su casa, pero ahora ni camarón ni sal.

Las pangas se compraban en Acapulco en mayo de 1993, su valor aproximado era de 600.00 pesos. La mayoría de familias que viven a orillas de las lagunas poseen una propia y a veces hasta dos. Las

que no tienen se las arreglan para ir en compañía de los que sí tienen para poder ir de pesca.

En el caso de no tener atarraya, se puede hacer un compromiso con algunas acaparadoras locales que viven a orillas de las lagunas y que poseen pangas y redes, las cuales prestan a los pescadores para asegurar, en algunos casos, que les vendan a ellas la producción. En especial, en Semana Santa, cuando la demanda es muy alta, y también en época normal, no sólo para que les vendan a ellas, sino a un precio ligeramente menor que el que se pagaría en una situación normal. En este caso los pescadores serían una especie de peones para los dueños de los medios de producción.

> ***"fíjese que a Lola, cuerote morao, a ella le entriegan, y que ella no tiene ningún pescador que sepa dios que, está regañando a los pescadores y les paga muy barato, ... la Santa paga 4,000 y Lola les da 7,000... Cevallos le está entregando Santa, es que ella le pone la panga, también Lola pone panga y si le piden las redes le pone las redes, entons Lola paga mejor aunque ponga canoa y ponga redes paga como quiera mejor... eso si igual nos paga 4,000 la docena de cuatete parejo como éste... y luego lo vende a doce aquí mismo no más lo abre y ya lo están esperando, lo están lavando y lo limpian ya lo entrega a veces así, sin salar, a veces se lo vienen a lavar a su casa... el de Castilla, ella si paga a 12,000 el camarón, la gruesa, y si viene la panga de otro lado paga 15,000, el camarón de castilla que es el que está saliendo ahora... La otra Estela ésa no paga, dice ya al rato, y es trabajo perdío, pa'l rato cuando paga, nunca... Lola se lleva el camarón pa'Acapulco y lo vende ahora hay mucha competencia..."***

De la pesca en el mar hay dos variantes. Una, es la que se realiza en las zonas pedregosas, a la orilla del mar, para la obtención de ostión y langosta. En este caso, es necesario un equipo especial para bucear. Aunque algunas personas están entrenadas y tienen un estado físico, con el que pueden bucear sin necesidad de equipo adicional. Si desean ir más profundo, necesitan un tanque de oxígeno, al que denominan compresora. El riesgo que correr con el

apoyo de estos equipos es menor. En este caso lo hacen entre dos o tres personas para poder cubrir los gastos que genera el equipo para el oxígeno, y también para ayudarse mutuamente.

Esta variante sólo la ejecutan los pobladores de Las Salinas y no está generalizado, -en general son jóvenes- porque la mayoría le tiene cierto temor y respeto al mar, dicen que es mucho más difícil la pesca marina.

Finalmente, estaría la pesca en el mar abierto, para la que se necesitan lanchas de motor que les permita internarse mar dentro. Éstas son embarcaciones sencillas de fibra de vidrio pequeño motor que les da una mejor maniobrabilidad y rapidez.

6.4. Ecología y migración.

Como ya se afirmó, existe un problema básico y serio de asolve de las lagunas de la región, que va unido de forma paralela a una sobreexplotación. Esto se explica por el crecimiento demográfico vegetativo de la población y la falta de cuidado para el mantenimiento, mínimo siquiera, de los recursos, lo cual repercute en serios problemas de manejo de sus bienes naturales, transformándose en un círculo vicioso: sobreexplotación, asolvamiento y escasez.

De esta situación están conscientes muchos pescadores y habitantes comunes, pero saben que, dadas las condiciones, es difícil proponer un modelo de manejo integral. Su inquietud se nota cuando hacen la comparación del tamaño de pescado que se sacaba cuando

ellos eran jóvenes o niños y el que ahora se obtiene, y también de las especies que han desaparecido. Cuando se habla con ellos de la pesca muestran un nivel complejo de conocimiento de las especies y de cómo se crían en las lagunas

> ***"... en las aguas donde se protege el pescado es en los mangles, cuando se llena pues la laguna que se llena hasta los manglares, ahí se cría el pescado y ya cuando abren la barra sale ya más grande... también se da la almeja, sí pues, pero son cantiles de esteros que son profundos y el agua no se aparta, no se aparta de los manglares, siempre está ahí, por eso es que se da una serie de conchas, como el mejillón, el ostión... aquí el ostión sí se produce, pero produce en bola o sea se cría él mismo, o sea se junta como decir, así se cría esta bola de ostión, y luego nace otro y se va aumentando, y nace otro y se va juntando, nace otro y se van juntando ellos mismos, cuando ya está una bolota así, y ahí están pegados todos, así que uno la va rascando y la va sacando, cascando y apartando y ya salen, pero éste se cría entre ellos mismos... y en el mar no, ahí es diferente porque ahí se cría en la piedra, se pega en la piedra, como decir aquí está la piedra llega el gusanito, se pega a la piedra y ahí se cría en la concha, ahí se cría pue', en la piedra, es un gusano, es un gusanito y creo que ha de producir la concha por la piedra... la almeja, ésa si se reproduce en la arena, ahí se cría y ya no más cuando uno la va a sacar, rasca uno en la arena y salen las almejas muchísimas... y se come mucho pa'que tenga uno mucha potencia, por eso aquí tienen muchos hijos... él tiene doce hijos..."***

Se advierte la preocupación por los recursos en diversas personas conocedoras de este problema, desde el encargado de la Oficina de Pesca de Cruz Grande, que además de ser especialista en el tema, conoce muy de cerca el problema porque es originario de la región:

> ***"... Por eso, se tuvieron que analizar bien, perfectamente todo este tipo de cosas para que no se llegue a exterminar todo el producto, porque aquí en la laguna de Chautengo, nosotros teníamos... le estoy hablando más o menos de unos doce años, conocíamos la curvina, el famoso bacoco, el robalo, el pargo, la mojarra pinta de laguna... la mojarra desapareció, al bacoco desapareció, ¿por qué?, por lo mismo... estamos pescando a la voluntad sin que nadie nos dijera... sabes que esto no hay que pescarlo porque está prohibido, o vamos a poner veda a tal especie para que a su vez se reproduzca y tengamos producto, exterminamos a todo este tipo de especies. Orita nada más tenemos la liza, el cuatete, la malacapa que todavía está sobreviviendo y unas cuantas mojarras blancas que a veces se encuentran por ahí... nada más es lo que contamos en Chautengo, en el Tecomate, si esa laguna está totalmente exterminada, porque le falta una apertura o una barra que pueda alimentar debidamente a esa***

laguna. Se abre una barra de la ramadita de la boca del río, pero sólo por un mes o dos meses, y como esa laguna no tiene ningún conducto que la alimente de agua dulce... porque se acuerda el río que desembocaba en Boca del Río, se desvió de esa laguna, así que esa laguna es muy salada totalmente, el pescado de una edad juvenil se muere por tanta sal que existe, mucho más salada que el mar, y como no hay mucha oxigenación porque está azolvada, además es bajita la laguna, se seca y se muere la especie...”

Incluso el biólogo de la compañía COHIN, que se estableció en Tamarindos, me informó que la laguna de Tecomate pasaba por un problema muy serio, en el que se combinaba el azolvamiento con la sobreexplotación, y que pronto sería una laguna muerta; que habría que efectuar urgentemente una serie de acciones para su rehabilitación.

También los habitantes propios de la región hablan de las especies desaparecidas. Por ejemplo, don Celerino dice que cuando él era niño venía un señor de Cruz Grande y en época que no había pescado, el siempre sacaba...

“tenía aquí sus amigos y sus compadres, y él les decía ¿vamos a ir?, no, mano, no hay, pero como sabían que iba a traer ya no iba solo, se le pegaban dos más iban dos canoas, y el otro no más siguiéndolo, llegaban a media laguna cuando con dos atarrayazos paso la panga, en un ratito se llenaba, llenaba la panga, eran unos pescados así de grandotes, criazones, corvinas, robalos, pargos, pero eran grandes grandes, y no había nada allí, entonces yendo él no llegaban ni a media laguna cuando ya... llegaba arreglaba sus bestias, cargaba su pescao y se llevaba para componerlo allá en su casa...”

Un factor que influye en la pesca es la apertura de la barra, que hace posible la entrada de agua de mar y, con ella, la de los camarones y el pescado que se desarrolla y crece en la laguna y posteriormente les sirven como pesca.

"... hay camarón pero a partir de que se abre la barra, ya entra el pescado, entra inclusive antes la mensua del camarón, por decir al mes, al mes y medio ya empiezan a sacar camarones, pero esto se amplía o se pone mejor cuando ya la laguna en sí está llena y se le da apertura al mar, se abre la barra, así ya del mar viene y entra el pescado, camarón y es cuando ya se pone mejor, pero mientras no como orita que está seco, todo el pescadito que hubo se murió, murió el mes de febrero y a principios de este mes... (Las Salinas, marzo 1991)"

Además, como ya se comentaba líneas arriba, las lagunas de esta región tienen un problema serio de azolvamiento (se están llenando de lodo). Por esta razón y la ausencia de cuidado y prevención al respecto, estas lagunas están sufriendo un serio proceso de deterioro con relación a su fauna y flora. A esto, contribuyen, por ejemplo, los nuevos canales de riego que se hicieron en la zona agrícola para la obtención de dos o tres cosechas al año. Pero el agua que sobra llega hacia las lagunas cargada de una proporción mayor de lodo del normal, debido a que en las zonas altas las tierras han sido desforestadas de tal manera, que las lluvias lavan las tierras y arrastran esto hacia el río del cual salen los canales.

La señora Juana Balbuena de Las Salinas, (1992) de aproximadamente 90 años narra:

"Antes pescaban mucho, había robalos grandotes, algunos se dedicaban a puro pescar y cuando no había que comer mi mamá decía váyanse a pescar y pónganlo todo para que coman en la noche... ese robalo era tan grande como carne seca, ya no lo volveré a comer... ya no entran mujer haya robalitos pero chiquitos, no aquellos, eran carnotas, yo tenía mi hijo el mayor, chiquito estaba mi'ijito, a su papá no le gustaba que fuera, pero en pretexto de botar basura iban, venían con la burra arrastrando con el pescadote..."

"... antes había más pescado grande, pero ahora ya se terminó, porque ora entran to'los días, entran con trasmayo, y arrastran con trasmayo, y se meten adentro para que lo espante, el pescado corre al ruido y la da pa'cá pa'llá como está se meten adentro a sonarle y e que está larguito corre pa'defenderse..."

El problema de azolve en las lagunas se combina con el de sobreexplotación. Pero ésta es otra cuestión que no sólo se explica por el crecimiento de la población que sí es un factor importante, sino que no existan empleos que puedan captar, por lo menos, una parte de la nueva población excedente que se debe incorporar como económicamente activa. Si antes sólo pescaban los habitantes de los barrios ubicados alrededor de las lagunas, en la actualidad existe una población desocupada en las cabeceras municipales de San Marcos, F. Villarreal, y Copala que se suma a los tradicionales pescadores trayendo como efecto una sobreexplotación que, en algunas épocas hace que la pesca se vuelva difícil y escasa. Los pescadores se trasladan temporalmente entre las lagunas de la región en busca de camarón y pescado.

El encargado de Pesca en Cruz Grande (1993), habla de la presión de sobreexplotación a la que se somete a las lagunas:

"... el volumen de gente, por decir hace... le hablo de más o menos 10, 12 años, no se dedicaba a la pesca, en ese entonces eran nada más que de Pico del Monte, El Llano, Los Tamarindos, Chautengo, La Fortuna y Las Peñas. Alguna gente iba a sacar pescado para comer de aquí de Cruz Grande, pero ora todo el mundo se dedica a la pesca, el volumen de gente que tiene que sostener la laguna y las anomalías que están haciendo por capturar las especies, más el alimento que le están poniendo a la laguna... es un trabajo de veras un poco difícil y luego aquí yo soy el jefe, soy la secretaria, el inspector, soy todo y pues no nos damos abasto..."

La migración regional para pescar es, en general, temporal y puede ser del grupo doméstico completo, o solamente de uno de sus miembros. El padre y/o uno de los hijos. En esta situación es necesario tener algún nivel de información sobre cómo está la pesca en las otras lagunas, y también poseer una red de familiares o relaciones de parentesco que les permita llegar al otro lugar sin que sea necesario llevar pangas y, a veces, ni siquiera redes. Saben que los hermanos, cuñados o compadres se las pueden proporcionar. Asimismo, aseguran contar con un lugar donde descansar, dormir, comer y bañarse.

Éste sería un nivel de migración interna entre los que viven en los barrios cercanos a las lagunas. Existe también la migración de personas que viven en las cabeceras municipales: Cruz Grande, San Marcos, Copala y Marquelia, que se trasladan a los diversos barrios con el objeto de pescar. En este caso pueden hacer un arreglo con algún pariente y el reparto del producto será de mitad y mitad. Por otro lado, ellos consideran la influencia de la luna para determinar cuándo la pesca estará buena o mala, esto lo tienen muy presente en especial para el camarón.

El año 1990, de Cruz Grande llegó a Tamarindos un grupo de pescadores, diez personas que no vivían en el barrio. Iban a pescar por la noche, rentaban sus pangas por 3 pesos. Llevaron sus propios trasmayos, contrataron una camioneta que los iba a dejar y al día siguiente, en la madrugada pasaba por ellos, para que

pudieran llevar el producto de su trabajo y las mujeres de sus unidades domésticas se encargaran de venderlo.

La luna es un factor ecológico importante en las mareas y los cambios de éstas. Ellos lo saben y utilizan este conocimiento dicen que en la producción de sal no tiene efecto directo, salvo que llueva antes y que, en la agricultura, es bueno tenerla presente para saber cuándo sembrar y así esperar mejores cosechas.

En un comentario que hacían la señora Lupe y la señora Polita de Tamarindos, en relación con los días buenos para la pesca, afirmaban que estaban en relación directa con la luna llena. La luna jala mucho camarón, por eso muchos iban a pescar en esos días. Pero había que "saberle a la luna", que también era positiva para la siembra, los animales, los arbolitos y las podadas. Por ejemplo, la madera hay que cortarla en la luna correcta porque así se evita que se pique.

6.5. Otros factores

Un factor externo que influye en la demanda de pescado y mariscos es la temporada de Semana Santa. En este período vacacional se incrementa el turismo en Acapulco y también la demanda en la Ciudad de México. Durante este período la presión para conseguir una mayor cantidad de camarón, ostión y langosta, se agudiza.

La pesca al igual que la sal es una actividad sobre la que pesan muchos factores. El social y demográfico son importantes, pero el ecológico es también relevante. Pero sobre todo, están los

habitantes de los barrios y la manera de manejar los recursos que cada vez escasean más. Predecir lo que va a suceder es difícil, pero sin duda encontrarán una forma que les permita continuar con su reproducción física, social, y cultural, lo que no se sabe es el precio que tendrán que pagar por ello.

Después de exponer el proceso pesquero y su entorno en la región, a continuación presentaré cómo es que tanto la sal como el pescado, entran en un circuito de circulación y comercialización que incluye tanto el trueque como el dinero en efectivo.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

CAPÍTULO VII: *LOS CAMINOS DE LA SAL Y EL PESCADO*

La producción/ extracción de sal y pescado, nos sirve como un punto de partida metodológico para comprender mejor este modelo cultural regional. Como ya dije, el grupo doméstico es el núcleo central que organiza el proceso productivo en su conjunto; establece relaciones con otros grupos de productores, comerciantes y cambistas tanto locales como regionales y, en algunos casos, fuera del área.

Sin embargo, es posible constatar que desde las instancias más básicas del proceso productivo anual, prevalece una lógica cultural común que hace posible la existencia y reproducción de este modelo, cuyas explicaciones van más allá de lo que podríamos definir como estrictamente económico.

Las unidades domésticas productoras de sal, no son simplemente sujetos económicos aislados, están en estrecha conexión con otros grupos domésticos vecinos y también con los demás en el resto de la región.

Las redes de relaciones se establecen en algunos casos por parentesco, en otros por reciprocidad, así como a partir del trueque de sus productos: sal/ pescado, mediante el pequeño comercio, el intercambio y la venta de mano de obra.

En esta red de lazos se va tejiendo y renovando constantemente una forma de extensión y reproducción, y es por medio de la creación de nuevos parentescos a través del matrimonio, que se conectan grupos familiares de diversos lugares en la región. Obviamente las alianzas no se dan en abstracto, sino entre los individuos: hombres, mujeres, niños y niñas quiénes cristalizan esta lógica o matriz cultural, en su cotidiana y continua producción y reproducción. Remarco esto, para tratar entender que son grupos portadores de una cultura que es dinámica y que es ahí donde se encuentra su riqueza y tal vez nuestra limitación en su comprensión.

Pero los vínculos aquí enumerados se refuerzan mantienen o divergen en los eventos sociales lúdicos, como son las fiestas que se hacen para celebrar las bodas, los bautizos, el festejo de los 15 años de las hijas mujeres, así como el compromiso para acompañar el funeral en el caso de una muerte en alguna familia con la que tiene afinidad, parentesco, o vecindad. Todo este fino tejido produce sujetos sociales, económicos y culturales, cuyos artículos incluyen significados que se conocen a nivel de la región; éste se va perdiendo conforme los consumidores se alejan de los productores.

El proceso productivo espacial y anual contiene como ejes principales la producción de sal y la pesca, que se pueden alternar y cambiar dependiendo de la situación global. Es decir, existe una marcada conexión con la economía regional y nacional,

lo que implica un modelo complejo en el que se dan alianzas y contradicciones que se han ido exponiendo a lo largo del texto. En este capítulo, se enfatizará lo que sucede con las formas de intercambio de su producción.

El caso de la producción de sal en la Costa Chica de Guerrero, podría ser comparable al que propone Godelier[1] en su análisis de los baruya de Nueva Guinea. El mencionado autor afirma que los objetos preciosos en las sociedades primitivas -la sal, por ejemplo- no se constituían en capital, y muy raras veces se desempeñaban como medios de intercambio comercial. Funcionaban, continúa diciendo, como medios de intercambio social con valor simbólico, múltiple y complejo, pero su uso y circulación estaba circunscrito a límites determinados por la misma estructura de las relaciones sociales de producción y poder.

En la Costa Chica de Guerrero la sal cumple en la actualidad, cuando menos, un doble papel. El primero tiene que ver con este artículo como un medio de intercambio social en el trueque o cambio; hay que recordar que la sal en esta región no tiene sólo un valor monetario, sino también uno simbólico, múltiple y complejo, como lo afirma Godelier para el caso de los baruya.

Por otro lado, es obvio que las unidades domésticas productoras de sal y pescado, están inmersas en el sistema capitalista, del cual forman parte y con el que también intercambian -aunque sea en condiciones desfavorables- a nivel mercantil.

[1] GODELIER Maurice, 1974, "La moneda de sal y la circulación de mercancías en los baruya de Nueva Guinea", en *Economía, Fetichismo y Religión en las Sociedades Primitivas*, Ed. Siglo XXI, Madrid, pp. 269.

En el caso de los grupos productores de sal en la Costa Chica, sería posible sugerir, como lo hace Godelier, que la sal es un objeto de naturaleza múltiple. En su sentido mercantil circula a cambio de dinero, dentro y fuera de la región; y en su sentido no mercantil funciona como valor de uso, para satisfacer necesidades tanto de las unidades domésticas que la trabajan, y de otros grupos regionales productores de artículos diversos. Esta operación se realiza a través del trueque, como por ejemplo: maíz por sal, mangos por sal, comida preparada por sal y otros.

De esta manera, en el interior de los barrios se puede obtener la sal, pidiendola prestada en el caso de no tenerla; la retribución de este préstamo es muy probable que se efectúe a cambio de otros favores y no como un pago directo por el producto.

Cabe recordar que la sal y la pesca son las actividades básicas en un proceso que forma parte de un modelo regional, no sólo de producción, sino de intercambio. A continuación presentaré las formas de circulación de ambos artículos, con el objeto de comprender el conjunto de redes de relaciones que se establecen entre los pobladores de esta región y la dinámica que se despliega. No se puede exponer solo a los productores de sal y pescado desligados de los comerciantes y cambiadores, ni del resto de habitantes de esta zona con la que están en contacto constante. Este conjunto de relaciones son procesos paralelos que se intersectan, cruzan y hasta separan por momentos pero que, por

otro lado, se complementan. No es posible hablar sólo de la producción de sal aislada del conjunto; hacerlo, sería reducir el problema a un simple objeto descriptivo que nos daría una visión chata y limitada. Esto ayudaría muy poco a proponer una explicación de esta realidad.

Así pues, el cambio y la venta tienen que ver con la circulación regional de bienes y personas, porque el modelo global sólo es posible en un contexto regional; no podría concretarse si los productores de sal y pescado estuvieran aislados de otros productores de bienes que están dispuestos a aceptar estas formas de intercambio y, a su vez, contribuir a la reproducción del sistema más regional.

7.1. Manejos estacionales

Debido a que la Costa Chica es una región de trópico seco, la producción de sal y la pesca se alternan en función de la temporada de lluvias y seca. La cosecha de sal se inicia a partir del segundo o tercer día de haber tendido las salinas; las unidades domésticas esperan por lo menos una semana para iniciar la venta o el cambio. Esto se da entre los meses de febrero y marzo. (Véase Ilustración # 13)

La pesca es una actividad más constante aunque, como es una actividad netamente extractiva, tiene que ver con diversos factores, igual que la producción de sal, como ya se explicó. En los siguientes apartados se especificará cómo se distribuyen,

venden e intercambian estos dos artículos. Por una cuestión de orden en la presentación de la información, se hablará siempre en primer lugar de la sal y, a continuación, del pescado.

El manejo de los productos se va a mostrar en los tres grados en los que circulan tanto sal y pescado: el autoconsumo de las unidades domésticas, la lógica monetaria y el trueque o cambio que he definido como desenlace regional.

Al inicio de la temporada de sal, ésta se almacena en los escurrideros que se ubican a un costado de la salina; poco a poco crecen los cerritos blancos de sal que se ostentan con orgullo.

El cambio y la venta son similares en ambos modelos de producción: el de la sal filtrada o artesanal y la de canal; por esta razón, los expondré como un todo y sólo, en algún caso pertinente, se aclararán las diferencias. En los dos modelos se combina tanto el trueque, como la venta por dinero en efectivo.

El señor Álvaro, de Las Salinas, en relación con la producción y el cambio de la sal dice:

> ***"... mire es que más que nada aquí, por más barata que sea siempre queda algo, y da a ganar, porque en este caso de unos 15 paños, en tres meses usté está sacando 400 bolsas, son cuatro millones -de pesos- por lo más barato... a parte del cambio... si usté quiere va a cambiar su maíz si no tiene, aquí hasta la comida nos traen, llegan como a la una o las dos con la olla del mole, del arroz, que memela, le está llegando agua fresca, le está llegando la panela, el frijol, jabón, de todo nos traen..."***

La elaboración de sal es una actividad marcada por las estaciones, pero el producto de la misma, la sal, se puede utilizar en

cualquier temporada con doble propósito, es decir venderla o cambiarla.

La diferencia estriba en que en plena temporada de producción, el servicio de cambio es ‘a domicilio’, esto es, que vienen grupos de cambistas hasta las salinas y llevan sus productos para canjear como si fuera un servicio a domicilio; no sucede así cuando termina la temporada, en ese caso, la persona que tenga sal y le interese conseguir cierto producto puede ir a alguno de los mercados regionales y allí venderlo y comprar lo que necesite; también puede cambiar o trocar su producto por otro que cubra sus necesidades.

La pesca se puede realizar en cualquier temporada del año, no hay una limitación que esté marcada por el tiempo, aunque existen ciertas formas de control con objeto de proteger las especies. A pesar de que existen diversas formas de pesca y los productos de esta actividad son variados, en conjunto pasan por una única forma de tomar la decisión: las necesidades de cada unidad doméstica, para el consumo, la venta o el cambio.

BIBLIOTECA VIRTUAL

7.1.1. Consumo y demanda de sal y pescado

El consumo interno atraviesa por niveles diferentes. Uno de ellos consiste en satisfacer las necesidades anuales de sal para el consumo cotidiano, incluyendo una cantidad para salar el pescado y hervir el camarón.

Otro aspecto reside en el uso general de la sal en los barrios, pues no todas las familias tienen salinas; éstas acceden al producto a través del intercambio y las redes familiares que se extienden no sólo a nivel local sino también regional. Por ejemplo: si yo tengo salinas y mi madre, mi hija, mis parientes o compadres, viven en algún otro barrio o cabecera municipal, ellos tienen la posibilidad de acudir un día cualquiera de la temporada a 'llevar su sal'; esto supone también regalos a cambio, pero en este caso están ausentes el regateo y las negociaciones respecto a cantidades.

Las familias salineras que además se dedican a la pesca y/o a la cría de animales como chivos y vacas, tienen cubiertas las de sal, no necesitan comprarla. También existe la posibilidad de pedir sal (para consumo doméstico) como préstamo (regalo) entre los integrantes de un barrio y entre las familias que tienen una relación muy cercana, porque las productoras de sal sienten que no deben comprar un artículo que tienen como a su alcance.

Los productores de sal y pescado son, en principio, consumidores de ambos artículos. La sal, además de ser un componente importante en la dieta familiar, es de consumo per cápita bajo, pero también tiene otros usos. Se utiliza como conservador cuando hay necesidad de deshidratar no solo pescado sino cualquier tipo de carne; ésta es una manera de evitar la descomposición; se emplea combinada con

el sol. De manera similar se utiliza para hervir el camarón y secarlo.

Por otro lado, este recurso es un elemento importante como fuente de dinero en efectivo, pues se canaliza hacia la satisfacción de diferentes necesidades de la unidad doméstica. Por ejemplo, para la construcción de una casa, que generalmente se hace por etapas; también se utiliza para la adquisición de algún artículo electrónico, como un televisor o una grabadora y eventualmente un refrigerador. Y lo que es muy importante, para gastos diversos, desde la celebración de una boda, la asistencia a la misma, o a unos 15 años. En caso de complicaciones en las unidades domésticas como algún atraso por enfermedades o algún accidente, es como una especie de seguro.

La pesca es una actividad que se realiza para solventar las necesidades de la familia; si se cuenta con pescado y algo de maíz ya se tiene solucionada la comida del día. En función de la demanda del consumo familiar, la mujer decide qué proporción del total de producción se dedica a este uso; lo restante se destina a la venta o el cambio.

El consumo de sal dentro de la región tiene relación con la demanda para uso doméstico y en el empleo de conservador para el pescado y el camarón, así como en alimento complementario para el ganado. La sal también se usa en la elaboración de paletas y de hielo, que tiene una gran demanda en la región, debido a que se usa enhielar el pescado y enfriar los refrescos y la cerveza,

porque las temperaturas promedio son altas (sobre los 30 C.). No existe un consumo industrial propiamente dicho, tampoco se procesa la sal para refinarla ni yodatarla, se consume directamente como es producida.

El caso de la pesca es muy parecido; cuando los hombres regresan de pescar, inmediatamente a orillas de la laguna se dispone del producto obtenido; es decir, primero se divide en partes iguales cuando el compañero no es parte de su grupo doméstico (cuando no viven en la misma casa). En caso de que se haya decidido entregarlo a la acaparadora, la esposa o las hijas ni siquiera se acercan. Por el contrario, las mujeres de la unidad doméstica se hacen cargo de lo producido, disponiendo de una parte para el consumo interno y el resto se lo puede trasladar al mercado o a otro barrio para cambiarlo o venderlo.

Pero depende de la hora y la cantidad obtenida, porque para ir al mercado a vender pescado debe ser muy temprano en la mañana. Si la cantidad de pescado o de camarón es pequeña hay que guardarlo y esperar la próxima salida a pescar para que tenga sentido ir hasta el pueblo a vender. En este caso hay que ponerlo en hielo para conservarlo; o también limpiarlo, salarlo y ponerlo a secar que es otra forma de preservar, tanto el pescado como el camarón.

Cabe aclarar que el pescado obtenido casi siempre está destinado, en primera instancia, a solucionar la alimentación cotidiana. Los productos que tienen un precio más alto -en el mercado- son los que se destinan a la venta.

Las especies más baratas son las que se preparan para la alimentación de las unidades domésticas. Por ejemplo, los grupos domésticos casi no consumen camarón; nos contaba un informante que ésta no era una especie de consumo tradicional, que antes, cuando pescaban y salían pegados a las redes los volvían a echar a la laguna porque no les gustaban; pero en estos últimos años la demanda externa ha incrementado la pesca y el consumo de camarón.

Antes de que hubiera una carretera que uniera esta región con otras -incluso las más cercanas- la circulación del pescado y la demanda del mismo era básicamente familiar y regional. Era posible que ambos transitaran por las rutas de los arrieros; se habla del mercado de la sal por la montaña, y el pescado debía estar seco y salado, pues no se podía trasladar de otra forma. Cuando la región se integra al resto del país por medio de las carreteras, y además llega la tecnología con la posibilidad de congelar el producto y transportarlo a los grandes centros turísticos de gran demanda, la situación cambia, pero esto es relativamente reciente (30 años más o menos), manteniéndose todavía las formas tradicionales de circulación en las que el cambio era el factor más importante de acceso al artículo de producción regional deseado.

7.2. Dos lógicas y un punto de encuentro.

En este apartado explicaré la forma de intercambio tanto de sal como de pescado de la manera a la que todos estamos más familiarizados, es decir, el intercambio de productos o

mercancías por dinero; esto supone un arreglo previo respecto al precio y la cantidad que se comercializará.

Esta lógica de intercambio se puede ubicar, como un proceso económico, cultural, social y de comunicación, donde son posibles diversos niveles de negociación en cada una de las partes integrantes. Los distintos factores que intervienen en el proceso manejan lógicas económicas y culturales diferentes para sustentar cada uno la reproducción de su propio modelo. Tienen que ver con variadas mediaciones, como el género, el origen étnico, el tipo de producción, los modelos familiares y otros.

Lo que trato de decir es que, a lo largo de todo el proceso, se cruzar las matrices o lógicas de modelos culturales y económicos diferentes que, intersectados en algún momento, logran encontrar el sentido del beneficio con orientaciones muy diversas. Sin embargo, esto no los lleva a una ruptura, se complementan; y aunque los comerciantes salen beneficiados en esta transacción, cada grupo funciona dentro de un ritmo propio sin que las operaciones y su realización lleven a controversias graves que terminen en rompimientos; por el contrario, cada uno representa una cara de la misma medalla, y aislados no podrían salir adelante.

Los productores de sal y pescado están conscientes de que si se organizan y se unen es posible que ellos consigan negociar un mejor precio por el producto de su trabajo. A continuación

presento someramente, algunos factores que influyen en la decisión de la venta y también en los precios de ambos productos.

7.2.1. La venta de la sal

Cada familia como unidad económica y cultural productora de sal, define en conjunto la proporción de sal que entrará en el circuito de intercambio, y la cantidad que se venderá por dinero en efectivo. También es posible que se decidan a almacenar una cantidad grande o pequeña de sal, que va a ser comerciada poco a poco durante la temporada de lluvias. Es una forma de guardar los ahorros, como si fuera dinero en efectivo.

> ***La señora Concha de Tamarindos dice "... a veces quieren meter cambios muy caros, nos conviene mejor llevar la sal a Cruz Grande, y allí mercamos, allá es mi pueblo, si no acabo tengo mi casa, allá la llevo, la que no acabe la guardo" allá nos llevan frito cocido, nos cambean, ya cuando llegamos está una chamaca esperándonos, nosotros nos vamos tempranito sin almorzar, hasta nos gusta, ahí vamos a comer tamales..."***

Los comerciantes y consumidores negocian su acceso al producto de formas diversas, según la capacidad de la unidad doméstica productora, las relaciones de amistad o compadrazgo que tienen con ella, el precio general de la sal y la duración de la temporada.

Éste es un proceso económico y cultural que se reestructura en cada temporada, en el que intervienen múltiples variables, aunque existen las tendencias no son reglas estrictas sino que se adecuan a las circunstancias cambiantes. Las decisiones no son inamovibles; al inicio de la temporada la sal tiene un precio, y éste disminuye conforme la cantidad de sal producida se intensifica.

Los precios de la sal se definen a nivel de la región y se incrementan y bajan dependiendo del inicio o final de la estación de lluvias. En caso de que la temporada previa inmediata haya sido corta y que la sal se haya acabado, es posible que el precio que al principio era alto, baje de 80 pesos[2] el bulto, hasta 10 pesos al final de la temporada, como sucedió en 1991. En 1992, dentro de una temporada más o menos normal, el precio inicial del bulto era entre 30 a 40 pesos, este precio empezó a bajar conforme se incrementaron el número de salinas en producción. La última temporada de campo que se pudo comprobar el precio fue en 1996 y estaba en 40 pesos el bulto.

En el Cuadro # 12 es posible notar la variación en los precios de la sal, así como del maíz, la copra y el frijol, que son artículos muy importantes en la economía de estas unidades domésticas. El precio que más se elevó comparativamente con los demás, fue el de la sal; subió 8 veces desde el año 1989, mientras que el del maíz sólo fue de cuatro veces y el de la copra y el frijol han sido los más estables hacia la baja. Claro que aquí no consideré los precios de los productos de importación, es decir de los que no se producen en la región o que son de origen industrial y cuyo incremento debe ser mucho mayor al precio de la sal.

Es interesante esta fluctuación porque el precio de la sal es uno de los más estables en el mercado global del país y también a

[2] Debido a que los datos de campo de los precios de la sal y el pescado son de 1994 y los años anteriores, voy a presentar la información en lo que ahora serían viejos pesos.

nivel internacional; no sufre grandes fluctuaciones salvo el incremento normal del costo de vida.

Esto motiva que en algunas temporadas los comerciantes compren sal por razones especulativas, se adquiere cuando el precio está en el nivel más bajo de la temporada y se puede ir vendiendo a un precio creciente conforme se incrementa con las lluvias.

En este caso se requiere de un capital considerable que permita una ganancia nada desdeñable; pero muchas veces depende de la suerte, porque en la temporada de 1991, una pareja de comerciantes que pensaron que era muy fácil, compraron 2,000 bolsas entre 18 y 20 pesos el bulto; pero esa temporada hubo mucha sal y entonces toda la época de lluvias el precio se mantuvo. Al año siguiente la tendencia continuó llegando hasta los 13 y 14 pesos el bulto, tuvieron su capital invertido más de un año y lograron vender la sal el año 1993, entre 22 y 25 pesos el bulto, lo que no resultó redituable.

Esta alteración en los precios se puede explicar en función a que existe una oferta-demanda específica para la sal. Esta demanda regional que eventualmente se amplía, está en relación con el gusto, que es cultural y acepta pagar los altibajos de un producto que, de ser comprado en su presentación industrial, no estaría sometido a estos vaivenes. Pero existen algunos factores de la fluctuación que se presentan a continuación:

• **Internos:**

Un factor interno que influye en el precio de la sal es la realización de una boda, los comerciantes saben que si ese fin de semana o al día siguiente se efectuará una boda, algunas personas que tienen el compromiso de asistir pueden bajar uno y hasta dos pesos por bulto, ésta puede ser sólo una baja momentánea del precio.

Igualmente se pueden aprovechar en el caso de alguna emergencia familiar como enfermedad o accidente; algunas unidades domésticas en esta situación, pueden vender su sal antes de la temporada; se conoce en la región como “venta al tiempo”. Esto es, solicitan dinero adelantado a cuenta de la futura venta de sal; en estos casos el abuso por parte de los que proveen el dinero llega a extremos de calcular el precio y pagar la mitad y, algunas veces, hasta menos del valor futuro de la sal, pero si no hay otra forma de conseguir el dinero, se acude a estas personas.

Existen casos en que los productores pueden esperar y mejorar el precio de su sal, tal fue el de Joel Clemente no había vendido nada en 1992, tenía como 60 bolsas esperando un alza a 18 pesos la bolsa. La ventaja que él tenía era que su huerta de cocos le daba ingresos con la venta de la copra, y así pudo esperar un mejor precio, pero no todos los grupos domésticos consiguen hacer esto.

Es frecuente que los comerciantes utilicen su acceso a la información y el desconocimiento que de ésta tienen los productores en las diferentes lagunas, para bajar los precios.

Llegan a un barrio y afirman que en el otro está a un precio menor y así bajan el precio.

Otra ventaja de los negociantes son los préstamos en cal, que solicitan algunas unidades domésticas productoras de sal, cuando carecen de capital inicial para financiar la primera etapa de su trabajo.

Cuando el grupo carece de efectivo para adquirir cal, se registra un incremento que varía entre el 30 por ciento y el 100 por ciento en su precio. Ellos dan cal y cuando la temporada se inicia se paga este adelanto con sal; los comerciantes obtienen la primera sal que, en general, es la que obtiene mejor precio en el mercado.

La venta del camarón y el pescado se define en función de las demandas del propio grupo doméstico; como para ellos es una alimentación tan cotidiana, a veces dicen, “ya estamos enfadados de tanto pescado”, es decir, de ser posible prefieren adquirir otro tipo de carne para variar su dieta. Los precios están más o menos definidos a nivel de la región; otro factor puede ser la cercanía o lejanía de los barrios de las lagunas productoras de sal, donde ésta es un poco más barata.

Cuando se acerca una boda, -que es un compromiso de reciprocidad- y si es temporada de lluvias hay camarón; la presión por conseguir efectivo es mucho mayor y se pueden hacer faenas de pesca más frecuentes. Sin embargo, no es posible entrar a la laguna y encontrar todo lo que el pescador y su grupo doméstico quisieran,

no hay que olvidar que los problemas ecológicos por los que atraviesan los recursos que explotan, son muy serios.

• Externos:

Un elemento que inf luye en el precio de la sal en la Costa Chica es el valor de la sal de la Costa Grande: las salinas de Petatlán e incluso, el de las salinas de Cuyutlán en Colima. A pesar de la distancia aparente con estas salinas, su nivel de producción alto o bajo influye en la demanda hacia arriba o hacia abajo y, por tanto, en el precio de la producción de la sal en la Costa Chica. Esto no siempre tiene un sustento real, quiero decir, que los comerciantes pueden hacer circular el rumor de que los precios están bajos en la Costa Grande y en Colima y así bajar los precios en esta región.

Para dar una idea de que sí influyen los precios de otros lugares presento el caso de Manuel G., de San Marcos, que en 1991 estuvo comprando con su cuñado; decía que el precio de la sal estaba a 15 pesos, pero que el viernes subió a 16 porque llegaron unas personas del Estado de México y Querétaro, y ellos pagaron un poco mejor; además ese año el problema fue que no hubo sal en la costa Grande.

Existe una diferencia considerable que vale la pena tener presente y es el hecho de que en la Costa Grande y en Colima están organizados en varias cooperativas para la comercialización; con lo que pueden tener un mayor y mejor manejo en el control del precio de la sal, evitando que las fluctuaciones sean extremosas,

aspecto que en la Costa Chica sucede con relativa frecuencia y da ciertos márgenes de ganancia a algunos comerciantes mayoristas que son capaces de acumular sal a precios bajos en una temporada. Tal acción, no favorece para nada a los productores directos; en general, siempre son los mayoristas quienes obtienen ventajas de la fluctuación en los precios.

Seguramente habrá factores sociales, culturales y económicos que nos expliquen estas diferencias organizativas y de gestión en la costa Grande y Colima y su ausencia en nuestra área de trabajo. Pero esto sería otro trabajo de investigación que ayudaría tal vez a promover un modelo de organización propio para la Costa Chica, que retome las particularidades de su organización del trabajo y que no deje fuera a las mujeres que, en este caso, tienen una participación y presencia muy fuertes. La escasa información que se posee para Petatlán y Colima sobre la participación de la mujer, sugiere una menor participación femenina, por lo que resultaría conveniente un estudio más amplio que nos diera pistas sobre las semejanzas y las diferencias.

En las dos visitas que hice a la Costa Grande pude constatar que hay coincidencias respecto al trueque o cambio, es decir, que tanto en la Costa Chica como en la Grande se da este modelo de intercambio de manera más o menos parecida. Sin embargo, ésta puede ser una observación un tanto superficial, porque existe también otro factor: la cercanía de Petatlán con el centro turístico Ixtapa-Zihuatanejo, que demanda mano de obra de esta

región y que parece valorar un poco más el trabajo. En comparación con la Costa Chica con mayores tasas de desempleo y sub-empleo, pero es otra interrogante a estudiar.

En el caso del pescado, un elemento externo que influye en su venta y precios, es la mayor demanda durante la temporada de Semana Santa, en la que aparecen comerciantes que vienen de Acapulco ofreciendo mejores precios, en especial para el camarón, aunque como ellos mismos lo dicen, esto sólo es por una semana, luego ellos se van y todo vuelve a ser igual.

Me gustaría resaltar aquí, que la visión de oposición entre los productores y los comerciantes como una relación antagónica; no es real, ellos establecen una relación social de interdependencia mutua y, ciertamente, se da un regateo, pero ambos reconocen las ventajas y servicios que se prestan mutuamente.

7.2.2. Venta directa y acaparadores.

BIBLIOTECA VIRTUAL

La transacción comercial puede darse entre productores y el consumidor final o con los comerciantes y acaparadores. En el primer caso se da cuando una persona cualquiera de la región adquiere sal para su propio consumo que puede ser el doméstico, la conservación, o su ganado.

La sal de esta región es consumida por sus habitantes, tanto los que viven en las cabeceras municipales, como por las personas que viven en las áreas rurales circundantes. Para adquirirla se acercan a varios de los mercados regionales más importantes como

lo son: San Marcos, Cruz Grande, Marquelia, Ayutla y San Luis Acatlán. En estos lugares tienen posibilidad de conseguir sal muchas veces de las propias salineras que van a estos mercados para obtener mejor precio al vender su producto al mayoreo y menudeo; también, eventualmente, van hasta las salinas para adquirir este artículo.

Los comerciantes son personas que compran sal al por mayor, es decir, que no compran un litro, un bulto o hasta tres o cuatro (en el caso de tener ganado), sino que compran varias toneladas (10, 20 o más) para trasladarla fuera de los barrios, almacenarla y posteriormente venderla con un cierto margen de ganancia.

Los acaparadores no viven en los barrios, llegan procedentes de alguna de las cabeceras municipales de la región: San Marcos, Cruz Grande, Copala y Marquelia. También arriban desde Acapulco, Iguala, Arcelia, Chilpancingo, Lázaro Cárdenas y, eventualmente, de Guadalajara y Colima. Lo que nos lleva a afirmar que el movimiento de la sal siendo amplio, muestra una tendencia a quedarse en el propio estado. A veces va hacia la Montaña, Tierra Caliente y Costa Grande en caso de que allá no haya producción de sal. Los compradores que vienen de otros estados sólo lo hacen esporádicamente caso de que en su región no se produzca la cantidad de sal suficiente o que los precios estén muy altos.

Los negociantes llegan con movilidad propia o rentada hasta las salinas; llegan buscando los cerros de sal grandes porque les interesa comprar con el menor número de productores, así hacen el

arreglo del precio con dos o tres y no tienen que estar dando muchas vueltas para completar la carga de su camión o trailer. En algunos casos pueden llevar su equipo de cargadores o, de lo contrario, lo contratan entre las personas que viven en los barrios. El productor sólo se dedica a observar el llenado de las bolsas y a contarlas; casi nunca participa de este trabajo, salvo que exista alguna relación de amistad especial o parentesco. La responsabilidad del productor sólo incluye entregar la sal, no tiene obligación de embolsar el producto y mucho menos, de cargarlo.

Por ejemplo, en mayo de 1990 en Tecomate, había un camión cargando sal, tenía capacidad para 15 toneladas, la discusión era, en este caso, sobre el pago de los cargadores, que obviamente es obligación del comprador. Estos comerciantes de sal eran de Chilpancingo, dijeron que compraban 100 toneladas de sal cada temporada; ellos la adquirían a 5 pesos por bulto (16 litros o 60 kg. aproximadamente); ya en ese momento en su lugar de origen, el precio era de 15 pesos. También se presentan a veces problemas por los envases, que los debe aportar el comprador.

Aunque los comerciantes no viven en los barrios puede haber alguna familia con la que hayan establecido una relación de amistad, que muchas veces les sirve como contratador del comerciante. Es decir, que puede ir comprometiendo a algunas de las familias salineras para que le vendan a la persona a quien representan. Una variante de esta relación que se instaura, es que les facilitan un espacio a

un costado de su casa para almacenar sal, y cuando ya tienen un flete completo pueden traer el camión del tonelaje requerido para su traslado.

Por ejemplo, en mayo de 1992, unas muchachas de Acapulco, amigas de Edy (una señora de Las Salinas) compraron alrededor de 300 bolsas de sal, que pagaban por dinero o también en artículos diversos, como ropa y cosméticos. Ellas se quedaban a dormir algunas veces en casa de su amiga, e igualmente utilizaron un terreno aledaño a su casa para almacenar toda la sal que adquirieron y hacer un solo viaje con un trailer y trasladar todo. En el barrio Las Salinas, hay hasta dos personas que en la temporada de sal se encargan de comprarla para un mayorista, pero en este caso le toca un margen de ganancia a la persona que se da el trabajo de ir acumulando[3] la sal; y como tienen una camioneta la usan para trasladar la sal del lugar de producción y almacenarla en un lugar especial a un costado de su casa. Puede ser que la conserven ahí no sólo de manera transitoria, sino por varios meses, hasta que el mayorista decida trasladarla cuando tenga el espacio para su colocación.

En el caso del pescado existen algunas mujeres que son acaparadoras en un primer nivel, ellas viven en los barrios y tienen dos o tres pangas y varios juegos de redes para la pesca. En el caso de que los hombres que van a pescar de fuera del barrio

[3] La sal es un producto de almacenaje difícil, porque donde se le acumule produce salitre que carcome las paredes y puede destruir rápidamente una construcción. Esto está tan presente, que cuando estuve buscando una casa para renta, los dueños preguntaban que si la pensaba usar para almacenar sal, porque en este caso no la rentaban.

o que vivan ahí y sus propias atarrayas estén rotas o ya no les sirvan, pueden hacer arreglos con ellas para usar sus herramientas; desde luego, comprometen la venta de lo extraído con estas mujeres comerciantes, pudiendo separar una parte para el consumo de sus familias o llevándose sólo el efectivo que les paguen por el valor de la venta de su producto.

También para el caso del ostión y la langosta, las encargadas de comercializar son las mujeres, estos productos están destinados casi exclusivamente a la venta, salvo que vayan a tener alguna celebración o tengan invitados pueden usar estas especies.

En este plano, las mujeres que se dedican a acaparar la producción de la pesca para revender, viven en el mismo barrio, y deben estar listas para recibir el pescado o el camarón a la hora en que llegue; esto es, a cualquier hora del día o de la noche; muchas veces los propios pescadores les entregan su producto y ellas les pagan cuando regresan del mercado, es decir, no siempre cuentan con dinero efectivo para hacer la transacción de compra venta, pero como ya las conocen, los pescadores les entregan su producto.

También pueden, cuando es viable, adelantar dinero a los pescadores, es decir que es una relación de intercambio mutuo. Existen algunas mujeres que se dedican a esta actividad cotidianamente, son una especie de especialistas en esta labor, y eventualmente llevan lo acaparado hasta Acapulco, además de los

mercados regionales que ya se han mencionado. Estas mujeres para la realización de su actividad comercial, a veces se van fuera del estado, hacia Cuernavaca, Morelos; México D.F. y Morelia, Michoacán.

Algunas, -esposas de pescadores- pueden llevar directamente la pesca del día al mercado, y así aprovechar y comprar los artículos que necesiten y que no consiguen en sus barrios.

7.2.3. Las mujeres y el comercio

Cabe mencionar que las mujeres del estado de Guerrero tienen una larga tradición de comerciantes. En Taxco, las comerciantes o intermediarias en la venta de plata son mujeres; varias de ellas han logrado notables grados de acumulación por esa vía, de acuerdo con el trabajo de Gobi Stromberg[4]. La misma autora señala el caso de las mujeres del Istmo de Tehuantepec, que tienen historias similares. Una circunstancia parecida es la de las mujeres -aunque en éste se incluye también a los niños- de las comunidades nahuas del alto Balsas, que se dedican al comercio al igual que los hombres de sus comunidades[5].

La participación femenina en el pequeño comercio de la Costa Chica no es una excepción, más bien confirma la regla. Es una actividad predominantemente para las mujeres, que incluye a sus hijas, que se van socializando a determinada edad con sus madres

[4] STROMBERG Gobi, 1985, *El juego del coyote, platería y arte en Taxco,* Ed. F.C.E. México D.F., pp. 102-110.

[5] GOOD ESHELMAN Catharine, 1988, *Haciendo la lucha, arte y comercio nahuas de Guerrero,* Ed. F.C.E., México D.F., pp. 46-50.

comerciantes. Lo que se verifica en la Costa Chica es que cuando el nivel de compra/ venta es alto, son hombres los que se encargan de estas transacciones; aunque también hay algunas mujeres que se dedican al comercio a mayor escala.

Los comerciantes son predominantemente varones en el caso de los mayoristas que van a los barrios productores de sal, con trailers para comprar varias toneladas. Pero del lado de las unidades domésticas productoras, el acuerdo se puede establecer indistintamente con los hombres o las mujeres.

En la pesca la participación femenina se constata inmediatamente después de concluir las labores de extracción; son las esposas, hijas, nueras o mujeres acaparadoras las encargadas de manejar el pescado, bien sea para su conservación con hielo, su traslado inmediato al mercado, también enfriándolo, o de la limpieza del pescado y cocción del camarón para conservarlo.

Todas estas son actividades consideradas femeninas en esta región, claro que ésta es una definición cultural y regional que tiene peso en la vida cotidiana; sólo a los homosexuales les están permitidas estas tareas, tanto de manejo del producto, como de su venta en pequeña escala, como ya se habló en el capítulo tercero. La participación de los hombres como comerciantes acaparadores, en especial de camarón, no se cuestiona pero, ya en un nivel mayor, o en el caso de que se acapare localmente para llevar a vender el producto fuera de la región, -puede ser Acapulco, el Distrito

Federal, o Cuernavaca- muchas veces son parejas de esposos las que hacen este trabajo.

El género en cierta medida tiene correlación con la dimensión del comercio, es predominantemente femenino cuando es en pequeña escala, y se acepta que sea mixto cuando la escala de movimiento es mayor.

7.3 Sal por ropa, pan y oro.

"... por un pan grande y bonito, a uno no le duele su sal..."
"... con la sal nos la pasamos comiendo..."
"... a la barriga no se le ve fin, siempre hace gasto..."

El trueque o cambio -como se denomina en esta región- es una actividad multifacética y cambiante, presenta variantes y matices. Aunque son diversas las formas en que se desarrolla, es complementaria con el comercio; no existen separadamente ni son excluyentes. Es muy raro que un grupo doméstico produzca sal sólo para la venta.

La señora Pina, de Tamarindos dice:

"estoy muy triste, porque no hay salinas todavía, con la sal me la paso comiendo, casi puro cambiando, me traen de todo, y no me preocupo por comer, el aceite, el jabón, el fab, carne, todo se cambea, ora sin sal estamos tristes..."

La señora Hipólita narra:

"... ora hay más cambios, antonces nomá entraba el puro pan que traiban de San Marcos y ropa: ora no, ora aquí le meten arroz, azúcar, chile, tomate, aceite, cebolla, pan, carne, mole, hasta metates, comadre... unos metatotes de castilla, cambean alhajas, verda, alhajas..."

Esta actividad de trueque incluye otros productos regionales, además de la sal y el pescado. Cuando se les preguntaba si antes había más cambio que ahora, las respuestas eran muy contradictorias. Unas decían que antes había menos cambio, porque los productos que entraban en este sistema de circulación eran menos variados, y otros dicen que ahora hay más cambio.

La producción de sal les permite vivir, se pasan la temporada seca viviendo de ésta; cambian comida, ropa; también si algo les queda la venden al final de la temporada, o la guardan como una reserva de dinero en efectivo, porque la van vendiendo o cambiando según sus necesidades.

La señora Chica, de Chautengo, decía que hacer salinas era como recibir una raya diaria, todos los días cambia cosas para la comida, no gasta dinero en esa época.

El cambio tiene que ver con un porcentaje de la producción de sal (entre un 20 por ciento y 30 por ciento) que circula en este circuito, sirve como mercancía: valor de cambio y de uso. Pero no completa el circuito mercancía/ dinero/ mercancía.

El intercambio de sal bajo la forma de trueque, está marcado claramente por la capacidad mediadora de ésta. Es aquí, donde se tendría que ver la concepción y valoración que se hace de la sal, como un artículo con gran potencial de creador de valor, no sólo monetario.

La expresión *"con nuestras salinas no nos falta que comer"*, es una manifestación de que la producción de sal responde a una forma de vida, y que este artículo se convierte en valor de cambio, por medio del cual es posible acceder a una considerable variedad de bienes de consumo (regionales e importados) que van desde agua fresca, chilate, comidas preparadas -en especial mole-, productos alimenticios semipreparados de origen industrial, maíz, frutas, ropa, cosméticos, joyas de oro, bicicletas, grabadoras, ventiladores y otros.

> ***La señora Ana lo expresa: "... en las salinas comadre, yo como de todo, y llevo mis cinco pa'las aguas... de ahí estoy comiendo, estoy viviendo..."***

> ***La señora Ninfa dice: "... la sal pa'comer, com'ora llevo pa'traer cosas, pa'comer, cambio aquí, agarro ropa, cambio pue' cuando hay, y cuando no hay ¿qué cosa cambias?, como orita ve qué cosa hay?..."***

El trueque o cambio de sal se realiza preferentemente -esto no implica que no se pueda hacer en otra temporada- en la época seca, con el objeto de tener ventaja en el precio o su equivalente en sal. Cuando las salinas están produciendo, el precio de la sal tiende a ser menor que durante la temporada de lluvias, por ello es factible obtener un poco más de sal por el cambio y, en el caso

de que se piense revender, el margen de utilidad potencial puede ser mayor.

Las personas que realizan esta tarea son en su mayoría mujeres y podría afirmarse que algunas están especializadas, ya que año con año[6] se dedican a esta actividad. Aunque el trueque no implica necesariamente igualdad absoluta, contiene sus propios grados y rangos, que se iré exponiendo más adelante.

En primer lugar, los productores de sal, a pesar de las diferencias entre la artesanal y la pequeña industria, acceden finalmente al producto sal como de su propiedad por medio del trabajo de la unidad doméstica, contando eventualmente con la cooperación de los migrantes asalariados (sin que esto implique que el trabajador o su familia se libere del trabajo, es un apoyo, pero, no por ello dejan de trabajar).

Siendo los grupos domésticos salineros poseedores de la sal, ellos son, obviamente, una parte potencial del intercambio, sin que sea necesario el dinero en efectivo de por medio. ¿Quiénes son entonces las personas que "cambian" con ellos?... ¿es decir, quiénes vienen?, ¿de dónde?, ¿qué hacen con el producto, es para su autoconsumo o lo revenden?

7.3.1. Trueque 'equitativo'

Para tratar de resolver las interrogantes ya mencionadas, habría que considerar en el cambio equitativo dos tipos de cambistas: los

[6] Cuando la temporada de sal concluye, las mujeres se pueden dedicar a cambiar sal por productos diferentes; lo mismo sucede en el caso del pescado. Es una forma de completar los ingresos de la economía familiar.

productores directos de artículos variados como fruta, pan, maíz, piloncillo, comida[7], chilate (bebida regional a base de Cacao), cerámica y otros. En el segundo grupo estarían consideradas las mujeres que se dedican al pequeño comercio y que usan el modelo para obtener un margen ligeramente mayor de ganancia, ambos casos se incluirán en lo que denomino trueque 'equitativo'.

En ambos casos se transportan primero, desde sus lugares de origen hasta los barrios y, en muchos casos hasta las propias salinas. Aquí también se incluye la participación de estos productores en los mercados de las cabeceras municipales para intercambiar sus artículos por sal.

La mayoría irá con el objetivo de abastecerse de sal para el consumo anual de su unidad doméstica; aunque algunos revendan en sus propias comunidades (al menudeo) una parte de la sal que cambiaron en los mercados regionales, sin que esto implique que sea una ocupación comercial de tiempo completo.

Las cambistas, mayoritariamente mujeres tienen, o se ven obligadas a salir de la casa a buscar el complemento al sustento diario familiar. De esta manera, logran obtener, no sólo la cantidad del equivalente del consumo familiar anual de sal sino que, por medio de la reventa en el menudeo, logran un pequeño margen de utilidad. Esto sin considerarlo dentro de un modelo económico "racional", que calcule el pago de su trabajo por el día o días para ella y

[7] En este rubro estamos tanto a los campesinos y sus productos agropecuarios, así como a las personas que procesan un grupo de elementos y crean un nuevo artículo que está listo para consumirse, quiero decir, las mujeres que hacen pan, comida, aguas frescas, chilate y otros.

las personas que la acompañan, porque evaluado de esa manera resultaría antieconómico.

El proceso se realiza en lugares diversos dependiendo de la hora del día[8] y del barrio al que se desplazan las "cambistas"[9]. Éstas deberán en algunos casos visitar de una en una, las casas o salinas mostrando los objetos que traen y diciendo la cantidad exacta de sal que piden por cada producto; se utilizan en cada caso las medidas regionales (litro, cubeta o bulto); tratando de convencer a las mujeres en cada unidad doméstica para efectuar el cambio.

Cuando van a Pozahualco, además de la visita domiciliaria, existe la posibilidad de anunciar por un altoparlante, tanto el producto, como la proporción del cambio y el espacio donde están ubicadas, de tal manera que los interesados puedan acercarse hasta el lugar de reunión.

En Las Salinas de Pozahualco algunas mujeres, además de su trabajo familiar de producción de sal, se dedican a preparar tacos, enchiladas, chilate y otros. Esto se anuncia en las puertas de sus casas y/o por un altoparlante, indicando qué están "cambiando". Ésta es una forma de incrementar el total de su producción y lo obtenido de esta transacción estará dirigida al comercio.

MIGUEL DE CERVANTES

[8] Si es hora de trabajo en las salinas se desplazan hacia ellas, de lo contrario, van pasando de casa en casa ofreciendo lo que llevan para hacer el cambio.

[9] Aquí es pertinente aclarar que la tendencia mayoritaria en la participación en esta actividad es femenina, es posible que los hombres apoyen esta tarea, cuando hay que pasar de salina en salina recogiendo la sal y trasladándola hacia un punto de la carretera donde un transporte colectivo los pueda llevar hacia su destino; pero son las mujeres las que hacen el "arreglo" de las proporciones del cambio, los pedidos y las deudas, de ambos lados.

El *cambio* forma parte del complejo de relaciones que se establecen entre las unidades domésticas. Cabe aclarar que las organizadoras o directoras de la operación propiamente dicha, -del lado de las cambistas y de los productores- en este nivel son mujeres. Cuando llegan a las salinas, casas de las unidades domésticas salineras o lugares establecidos como espacio de cambio[10]. Ellas ofrecen sus productos y tratan de convencer a las personas que se acercan a esta zona para que se animen a cambiar.

La proporción respecto a la equivalencia del cambio toma como base el dinero en efectivo y el precio del momento de la sal, salvo el de algunos productos como los mangos que tienen equivalencias iguales (una cubeta de sal por una de mangos), sin importar el precio o valor monetario. Véase el cuadro # 13.

En este proceso de intercambio se da cierto regateo con relación a los equivalentes del trueque, que algunas veces logran rebajas (si es que son artículos de productores directos) respecto a la medida de sal; el grado de sequedad de ésta es también un tema de discusión.

En Chautengo, cuando hay mucha demanda por el cambio, los salineros y salineras les gritan a las mujeres que llevan mole a las salinas para cambiar, que les lleven a ellos también. Por ejemplo, el equivalente del cambio de sal por maíz, en marzo de

[10] En las Salinas de Pozahualco existen lugares ya definidos como espacios de "cambio", a éstos acuden los interesados a ver qué cambian o, de lo contrario, también las cambistas van ofreciendo salina por salina. Esto se debe a que el área de producción de sal es muy extensa, pero a la vez está concentrada en un solo lugar, no hay espacio para asentar el negocio al lado de cada unidad productora de sal.

1991, era de dos bultos de sal por una bolsa de maíz. Si nos ponemos a pensar que el cultivo de maíz implica más tiempo y esfuerzo, es un cambio bastante equitativo.

En Chautengo había una persona que cambiaba sal por oro, y el comentario era que no lo daba más caro, que no lo subía como lo hacen otras cambistas. En ese mismo barrio, por una libreta profesional de espiral grande, pedían 4 litros de sal; y por 4 lápices un litro. Éstos son los cambios que se hacen para los hijos que están en la escuela. Por una lata de atún o sardina se pagan dos litros de sal.

Como es una actividad constante a lo largo de la temporada, una forma de hacer pedidos de artículos que necesitan o prefieren, -para que en la próxima visita o el próximo mercado traigan un encargo determinado- es incitándolas con una buena medida de sal; ofrecen consumir con mayor rapidez, o que les ayudarán a cargar y con estas "ofertas" animan a las "cambiadoras" a traer tal o cual producto.

No es un simple intercambio, para las salineras es como tener un servicio de mercado a domicilio. Hacen sus pedidos y les dicen que "aquí todas le van a cambiar", "yo quiero tal cosa", "no se olvide, mis hijos le traen su sal de mi salina pa'que el carro se la lleve", "mi sal estará bien sequita".

Entre ellas se pueden contraer deudas cuando no tienen sal suficiente para lo que desean cambiar; y también adelantos cuando

quieren asegurar algún pedido; hay casos que pasan en que las cuentas pasan de un año a otro.

Aunque en general son los adultos del grupo doméstico -madre y padre- quienes deciden el cambio que implique algo más que una cubeta de sal, los niños y las niñas pueden tomar un refresco o una golosina equivalente a un litro o menos de una cubeta de sal; las cantidades pequeñas no se controlan mucho. De alguna manera se constata la valoración positiva del trabajo de los niños y niñas, porque como ellos trabajan tienen derecho a tomar una parte del producto y consumirlo en artículos que ellos deseen adquirir.

Las niñas participan como cambistas desde pequeñas ayudando a sus madres o hermanas; en los Tamarindos, en el año 1991, una señora muy joven que venía a cambiar, estaba acompañada por una niña de aproximadamente 10 años, que era muy lista y se quejaba de que no le medían bien los litros de sal: *"así son las tamarindeñas, nunca dan el litro completo"*, afirmaba. Otra vez la presencia y participación de los niños y niñas, cada quien socializándose en sus tareas desde muy temprana edad, es cotidiana. Esta señora traía el cambio de ½ kg de carne de puerco por 4 litros de sal; las salineras decían que les tomaban a 0.8 centavos el litro, y que en el pueblo (Cruz Grande) estaba igual, que este cambio sí les salía a cuenta.

Hay que tener presente que ésta es una actividad que requiere de esfuerzo físico; y la mayoría de las cambistas -en este nivel- no cuenta con transporte propio, por lo que deben usar transporte

colectivo y cargar los objetos que llevan para hacer la transacción; por ello la regla es que vayan en parejas -nunca viajan solas-, deben ir acompañadas por lo menos con un familiar que varía entre el esposo, los hijos e hijas, los nietos y nietas; o también es posible que se reúnan dos amigas para ayudarse y cuidarse mutuamente.

En mayo de 1991, que fue un a buena temporada de sal, pude encontrar a una pareja de niñas -una de 11 y la otra de 6 años- que fueron a Las Salinas a cambiar; llevaron, plátanos machos y ciruelas. Me contaron que el equivalente era de 5 plátanos por un litro de sal; en un día lograron reunir casi un bulto de sal. Ésta es una muestra de la cultura del cambio o trueque en la que se involucran las mujeres, desde muy temprana edad hasta señoras grandes, esta cuestión no sucede con los varones; ellos cuando van a cambiar lo hacen como ayudantes de las mujeres, de recogedores y cargadores de sal y los productos que llevan.

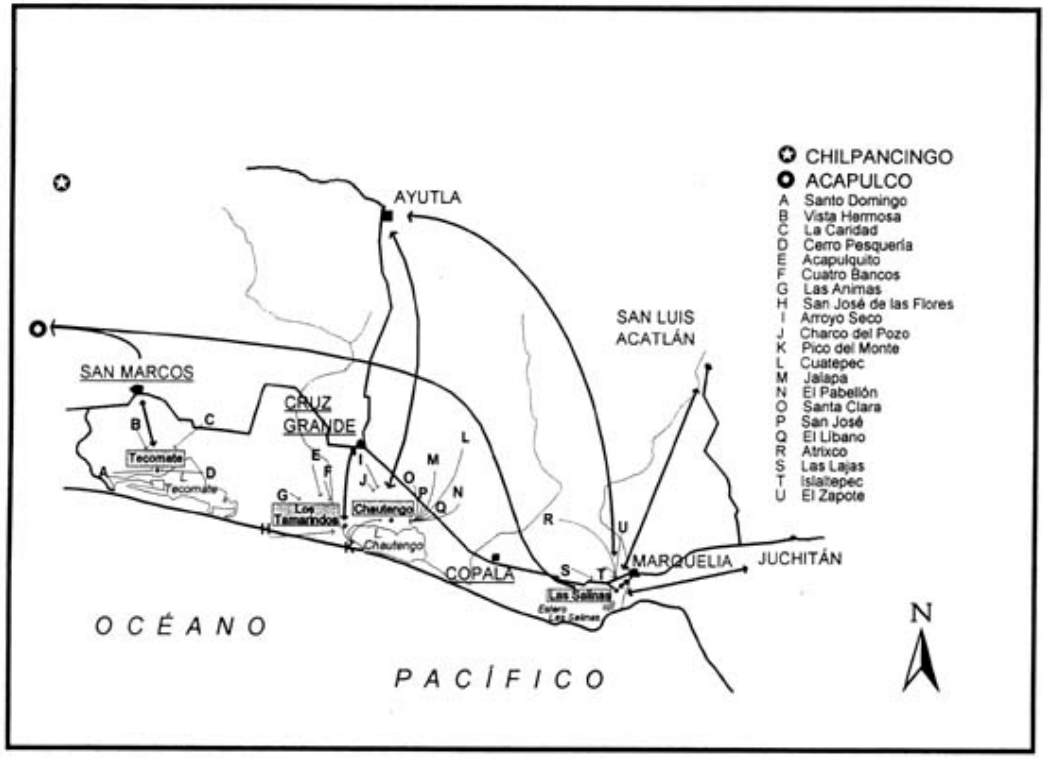
Considero que más que la ganancia que se pueda obtener, aquí tiene que ver el trabajo no pagado de los integrantes de la familia que forman parte del modelo de trueque igualitario, y que gracias a este es posible obtener excedentes. A veces se logran reunir entre 3 y 5 bultos de sal, mismos que en 1991 costaban 15 pesos. Aunque el margen de utilidad fuera muy alto (50 por ciento), -y esto no es real- cambiando 5 bultos (luego de descontar el gasto de pago de transporte), es difícil obtener más de 20 por día; mismos que divididos entre dos o tres personas involucradas en esta

actividad, muchas veces no logra alcanzar ni siquiera el salario mínimo. Creo que este modelo es el más tradicional y tiene que ver más con la costumbre y las relaciones que se establecen entre las cambiadoras. También es una expresión del subempleo, problema muy frecuente en el nivel del pequeño comercio en general, rubro donde se concentra un buen porcentaje de la población femenina.

Existe también, de forma similar, el cambio o trueque para el pescado; es decir, que es posible salir por las zonas aledañas a los barrios que tienen producción agrícola (maíz) y llevar pescado y camarón para cambiar. La manera de establecer la proporción del cambio es muy parecida a las reglas de la sal: el precio en el mercado de cada uno de los productos define las cantidades que se deben entregar por cada una de las participantes en el cambio.

La señora Juana de Chautengo afirma que ella compra pescado en Pico del Monte, lo lleva el domingo al mercado de Ayutla, allí lo revende, pero también lo puede cambiar; en este caso debe recuperar su inversión de dinero en primer lugar, a continuación ya puede cambiar, porque le da lo mismo comprar o cambiar los productos que tenga que llevar a su casa para el consumo de su unidad doméstica.

Una variante de esta forma, es que las propias mujeres que llevan a vender el pescado que obtuvo su esposo y sus hijos, así como las acaparadoras que llevan una cantidad de pescado para comercializarlo en algún mercado regional se encuentran con otros productos, que llegan a este mismo espacio para ofrecer maíz,


CHILPANCINGO
ACAPULCO
A Santo Domingo
B Vista Hermosa
C La Caridad
D Cerro Pesquería
E Acapulquito
F Cuatro Bancos
G Las Animas
H San José de las Flores
I Arroyo Seco
J Charco del Pozo
K Pico del Monte
L Cuatepec
M Jalapa
N El Pabellón
O Santa Clara
P San José
Q El Líbano
R Atrixco
S Las Lajas
T Islaltepec
U El Zapote
AYUTLA
SAN LUIS ACATLÁN
SAN MARCOS
CRUZ GRANDE
Tecomate
Los Tamarindos
Chautengo
COPALA
MARQUELIA
JUCHITÁN
Las Salinas
OCÉANO PACÍFICO
N

frijol, frutas o de la región y panela, y pueden hacer un arreglo rápido de intercambio sin dinero en efectivo de por medio, éste sólo sirve para establecer qué cantidad de uno y otro producto se debe entregar por cada lado.

La amplitud y diversidad de este modelo de cambio "equitativo" y "desigual" se ve reflejado en el cuadro # 13 en el que se registran datos de cambios y sus equivalentes desde el año 1989, hasta 1992.

7.3.2. Trueque "desigual"

El segundo modelo de trueque, sería como una mezcla o modelo intermedio entre cambista y comerciante; se da entre personas que se consideran comerciantes (en una escala mucho mayor a la del pequeño comercio). Esta actividad consiste en comprar una diversidad de productos que van desde los agrícolas (maíz, frijol, chile, arroz); abarrotes (leche en polvo, café soluble); hasta los manufacturados como: ropa, bicicletas, zapatos, peltre, plásticos, joyas de oro, artefactos eléctricos y otros; con el objetivo de obtener un mayor margen de ganancia en el precio al que venden y cuando establecen el equivalente en sal.

En el cuadro # 13 se incluye una larga lista de productos tanto del modelo de trueque "equitativo" como del "desigual", registrado por años, desde 1989 al 1992. Véase en el anexo.

Por ejemplo la señora Lupe, de San Marcos, es un personaje importante en este modelo de cambio, para el barrio de Tecomate. Cabe aclarar, que ella es madre de la persona que maneja la única camioneta que hace servicio público cotidiano de la cabecera municipal hacia la laguna, pero su esposo es también dueño de dos o tres camionetas más que hacen este tipo de servicio colectivo por esta región. Teniendo esta ventaja relativa, es muy fácil para ella realizar esta operación; al inicio de la temporada ella lleva varios artículos y se los va dejando a las familias salineras. Pueden ser aceite, chile, verduras, leche en polvo, café soluble, azúcar, arroz y otros. Luego que empiezan a cosechar la sal, ella va a 'cobrar' los 'cambios' que ha dejado; su hijo, que es el chofer y sus ayudantes van haciendo los bultos de sal y los van cargando, no tiene que pagar flete. Ella puede también traer otros productos como carne, maíz, frutas de otros barrios y cambiarlos aquí sacando doble ventaja, porque trae la carne, maíz o frutas de un lugar alejado y la paga con sal.

En el Tecomate, al grupo de salineros que viene de Santo Domingo, la señora Lupe les llevaba a cambiar trastes, café soluble, pasta dental, chile, mangos y jabón. Pero la presionaban para que les llevara ollitas, no querían tinajas; cada mujer le hacía su lista de pedidos y la señora Lupe iba anotando para evitar olvidarse, algunas le pidieron petates, para sus tapeites -donde ellos duermen-.

Ella les vendía a 2 pesos la bolsa para embolsar la sal, el precio en el pueblo era de 1 peso; dos bolsas de fab (detergente) por una bolsa de sal; un cartón de litros de aceite por 3 bolsas de sal; un litro de frijol por una y media bolsas de sal. Algunas señoras le pedían estomaquil -decían que era para el enfado de los niños-. Algunas veces le pagaban por adelantado para asegurarse de sus pedidos. (1989)

En este caso, como en la mayoría de los que se hacen cambios, sólo negocian las mujeres; un hombre que participó esta vez lo hizo como secretario de Lupe; anotaba los pedidos y los pagos. También intervienen como llenadores y cargadores de las bolsas de sal, pero son arreglos predominantemente femeninos.

Otra de las señoras de Santo Domingo decía que para ellas, antes casi eran puros cambios, que casi no vendían sal, pero tenían de todo; ahora la cambian y la venden, pero al final casi no llevan dinero, prefieren llevar artículos que se puedan guardar como jabón y azúcar.

En mayo de 1991, cambiaban en Chautengo tres bolsas de sal por una bolsa de maíz, y le daban 5 pesos por la diferencia al dueño de la sal. Esto equivalía a valorar el bulto de sal en 15 pesos y la bolsa de maíz en 40 pesos.

En Las Salinas de Pozahualco, una señora decía que antes había menos cambios porque la sal no valía, pero ahora sí se cambia todo, que ahora vale más.

La señora Polita, de Los Tamarindos exponía que ahora (1991) hay más cambios:

> ***"antes entraba puro pan y ropa que traiban de San Marcos, ora no, ora aquí le meten arroz, azúcar, chile, tomate, aceite, cebolla, pan, carne, mole, hasta huarache, todo, todo le traen a las salinas... hasta metate comadre, unos metatotes de castilla, cambean alhajas, verdad..."***

> ***"... porque como'ra a ellas les tiene en cuenta el cambio, porque ellas la compran la cosa barata y aquí la vienen a dar más cara, tienen ganancia en la carne, o en lo que sea y llevan ganancia en la sal, porque aquí vienen metiendo el kg de carne a 10,000 pesos a 15, 10 y el litro de sal yo lo doy a 1,000, y en el pueblo está a dos mil..."***

> ***"... de aquí estoy viviendo, de aquí estoy comiendo, de mis salinas, pues si ya valió, está valiendo..."***

La señora Juana, de Las Salinas, que tiene más de 80 años de edad afirma (1992) que cuando ella era joven:

> ***"... venían de Omelepec, traiban ropa, arroz, panocha, chocolate, pero no había carros, pura bestia, no conocían los carros, no había carretera... se cambeaba como ora la ropa por una anega, media anega, tres almudes, llevaban que res que manteca, porque antes se usaba la manteca de Atlixco, de Ometepec,... lo mismo como siempre, no más que antes como era barata, y ora está carita, primero estaba a tres pesos cuando el trasto lo daban a 15, 20, 25..."***

La señora Concha, de los Tamarindos, estaba cambiando shorts grandes a 10 pesos o el equivalente en sal; los calzones para mujer los daban a 3 pesos; ellas comentaban que este cambio estaba bien, porque eran los mismos precios a los que estaban en el pueblo (Cruz Grande).

También sucede lo contrario, por ejemplo, la señora Norma, no cambió palomitas de maíz porque la niña que traía, vendía la bolsita por dinero a 0.50 centavos y si las daba por sal era a 1 peso; es decir, que le reconocían el litro de sal a 6 pesos porque en el pueblo las palomitas estaban a 0.20 centavos. Ese cambio

para ella no era justo, aunque la presión de los niños hacía que aceptaran este cambio en ciertos casos.

El margen de utilidad puede ser mayor en el momento de hacer la conversión de la sal (número de bolsas por un artículo). Por ejemplo, si se cambia un ventilador, éste cuesta en el mercado 75 pesos y el bulto de sal 15 pesos; al ofertar el ventilador se lo ofrecen a 6 bultos de sal por ventilador, que les da una ganancia adicional, de 15 pesos. Esto es independiente de que al comprarlos por mayoreo el costo que obtuvo debió ser menor. Por otro lado, existe la posibilidad de un beneficio adicional para los comerciantes (que se puede incrementar significativamente, algunos años de baja producción de sal), si es que tienen la capacidad de capital suficiente para almacenar la sal durante unos meses hasta la temporada de lluvias (época en que el precio aumenta).

En éste, y en todos los casos también se corren riesgos debido a la fluctuación en los precios de la sal; los años de producción excesiva pueden perder parte de los beneficios que hemos enumerado, porque el precio de la sal se mantiene o incluso baja del precio al que ellos la adquirieron.

En este segundo modelo de trueque entran muchos negociantes hombres, aunque cabe aclarar que llevan a sus esposas, hijas o compañeras para hacer los arreglos de las transacciones. Una muestra de la diferencia de los modelos, o de las etapas por las que han ido evolucionando, es el género de los que dirigen la

transacción comercial, del ámbito femenino va pasando hacia el masculino como expresión del cambio de lógicas.

Como parte de este segundo nivel cambio/ comerciantes podemos incluir, además, a algunas personas -en su mayoría mujeres- que son del barrio de Las Salinas, que por alguna razón han migrado hacia el D.F. y otros lugares. Para esta temporada compran ropa, juguetes, maquillajes, joyas de oro y las llevan a su pueblo para cambiarlas por sal que luego revenden, ellas dicen que si tuvieran salinas trabajarían en esa actividad, pero que no tienen paños.

Una señora que es de Las Salinas, pero que vive en México, iba a su lugar de origen en la temporada de sal para cambiar trastes y ollas de peltre; decía que no le gusta el trabajo de la sal. Ella tiene una familia extensa y puede dejar al hijo pequeño que tiene para trabajar en los cambios.

La hija de la señora del molino en Las Salinas, además de tener sus propios paños, también recibe sal como pago por la venta de regalos. Había fiado algunos para el día de la madre y estaba recogiendo la sal equivalente de acuerdo con lo arreglado, esto era en mayo. Ella, en este caso, tenía vendida su sal y en el mismo salitral la entregaba y así evitaba encargarse del doble transporte.

Otro producto importante en los cambios es el oro; una señora que vino de México, pero que es de las Salinas, afirmaba que ella reunió como 100 bolsas y que trajo oro de México; que por un par de aretes de 60 pesos le daban 4 bolsas (15 c/u). Ella las guarda

hasta que sube la sal y así puede sacar mayor ventaja, aunque su margen de cambio es menor comparado con este nivel de comerciantes pues no tiene mucho capital. Dice que ella trabajaba en una fábrica de soportes para coches, pero cerraron su centro de trabajo, los liquidaron tanto a ella como al esposo y ahora se buscan una nueva ocupación.

Como ya se dijo, la sal no es el único producto que puede cumplir el papel de valor de cambio, también el pescado puede efectuar esta función, así como otros productos. Es aquí donde está el argumento de fondo de que es parte de un modelo regional que funciona en colectividades con estas formas culturales así marcadas.

7.4 La cultura de sal y el pescado

El área consumidora básica es la región que comprende la Costa Chica de Guerrero; el segundo nivel de demanda es el estado de Guerrero en General: Acapulco, Tierra Caliente, la montaña y, eventualmente, llevan sal hacia Guadalajara, Colima y Michoacán.

La idea de este apartado es explicar de la demanda interna y regional de sal, con el objeto de ampliar la comprensión del proceso productivo anual, así como cultural y ver la difusión de la producción por las dos vías: el trueque y el comercio convencional. Además, proponer que la demanda regional tiene relación con un gusto cultural por el producto. La región que comprende la Costa Chica de Guerrero es el área potencialmente

consumidora, se presenta desde el consumo interno de cada una de los grupos domésticos productores para sus necesidades anuales de sal, que incluye también la proporción de ésta para salar el pescado y hervir el camarón en la temporada; luego el uso de los barrios, no todas las familias ponen salinas, pero los otros acceden a ésta por medio del intercambio y las redes familiares que se extienden regionalmente.

Existe una diferencia marcada por el lugar y la forma de producción; tiene mayor aceptación regional la sal del Tecomate, Los Tamarindos y Chautengo, en comparación con la que se produce en Las Salinas; el sustento real de esta preferencia tiene que ver con el conocimiento de las formas de producción artesanal y de pequeña industria y la consideración de que la primera es mucho más limpia que la segunda.

Contribuye a ello el hecho de que cada grupo productor se dedica a explicar las razones de mayor trabajo y limpieza de una en relación con la segunda.

El gusto cultural por la sal también se presenta en el pescado; digo que es posible afirmar que el de tal o cual laguna tiene un sabor mejor, o que la gente lo prefiere respecto a otra laguna.

Ésta es una de las partes más complicadas de la propuesta y se da a dos niveles: como demanda de sal local, regional y nacional, y las justificaciones y el gusto cultural por este producto. El segundo aspecto a considerar es el consumo y necesidades que tienen que cubrir las unidades domesticas. Éstos van desde una

serie de artículos que ellos no producen, pero que son importantes para su reproducción como individuos y grupos sociales, desde su particular definición de necesidades. Aquí se pueden incluir los gastos que tienen para complementar su dieta alimenticia, ropa, artículos electrodomésticos, inversión en los arreglos y construcción de sus viviendas, hasta la participación en las bodas y los gastos que ello implica.

El desembolso para la realización misma de los matrimonios, cuando tienen que casar a un hijo, implica una inversión considerable de dinero (los costos totales pueden variar en el equivalente de $2,500 U.S. hasta $4,000 U.S. aproximadamente, en 1992). Esta inversión, así como los gastos en la compra de cerveza en las bodas, tienen que verse como una forma de consumo y socialización a nivel individual y grupal; quiero decir, que las bodas y el dinero que se gasta en ellas, tanto por parte de los padres del novio, como por los invitados, forma parte de este modelo social, económico y cultural de producción y reproducción.

Son los ingresos los que generan la producción de sal, y hacen factible no sólo la satisfacción de las necesidades básicas vía el intercambio y la venta, sino que de esta misma manera, se pueden cubrir estas necesidades “rituales” o de “ostentación”. La inversión de dinero en las bodas es un factor importante dentro del modelo cultural y ya fue tratado en el apartado respectivo del capítulo correspondiente.

Existe también lo que podríamos denominar la cultura del gusto respecto al consumo de sal, que se expresa en la comparación que hacen entre la sal envasada industrialmente, a la que ellos conocen como sal "fina" y la que ellos producen. Cuando se refieren a ésa opinan que: "amarga la comida"; "no le se calcular"; "le cambia el sabor a la comida". Estas frases son los argumentos de la preferencia por el sabor específico por la sal "criolla" y el rechazo de la industrial.

Aunque por otro lado, el ámbito de gusto regional más amplio, de alguna manera ha ido decreciendo en algunas zonas de la montaña del estado de Guerrero; un ejemplo de esto es que un comerciante que había almacenado 2,000 bolsas de sal en la temporada del año 1991, decidió buscar una zona más o menos alejada para poder colocar su producto a mejor precio. La trasladó hasta la zona nahua del alto Balsas -lugar que dio origen al interés de esta investigación[11]- y luego de dejarla a consignación, no le fue posible venderla; después de dos meses, tuvo que regresar en dirección hacia la costa, logrando colocarla en Zumpango del Río.

7.5. Trueque y fiestas: una forma de resolver las contradicciones

> ***"La vida de cada ciudad y de cada pueblo está regida por un santo, al que se festeja con devoción y regularidad. Los barrios y los gremios tienen también sus fiestas anuales, sus ceremonias y sus ferias. Y, en fin, cada uno de nosotros -ateos, católicos o indiferentes- poseemos nuestro Santo, al que cada año honramos. Son incalculables las fiestas que celebramos y los recursos y tiempo que gastamos en festejos" Octavio Paz***

[11] Catharine Good, en su texto sobre los nahuas, narra ampliamente el comercio de sal desde la Costa Chica hacia la montaña, que se realizaba tradicionalmente desde épocas prehispánicas, y que se suspendió casi definitivamente por los años 30 y 40 del presente siglo, con la entrada de la carretera hacia Acapulco; aunque el comercio continúa, ya es manejado por otros agentes.

Hablo de un desenlace regional en función a que estas familias productoras de sal y pescado estando inmersas en un modelo capitalista global, han logrado desarrollar una forma alternativa que ciertamente les produce ingresos monetarios, pero estos ingresos están orientados hacia una forma específica de gastos con necesidades culturalmente definidas; por eso decimos que es un producto que tiene múltiples significados y éstos no quedan en lo puramente económico; son los caminos o vías por las que estas familias reproducen sus formas culturales que están reflejadas en especial en las bodas y las muertes como ya se vio en los capítulos precedentes.

Las fiestas tan fastuosas en las que se gasta cantidades de dinero, se podrían considerar como antieconómicas si las tratamos de medir desde la racionalidad económica occidental; pero deben ser analizadas con un poco más de cuidado, habría que ver en ellas qué pasa con las relaciones de reciprocidad y cómo se valoran estos gastos, cómo es que en ellas se van tejiendo las complejas relaciones sociales entre los individuos y las familias, son un lugar de socialización en el que se va para arreglar negocios, conseguir pareja, hablar con las amigas, divertirse, que desde el punto de vista de las familias de la región es muy importante; así como se trabaja muy duro también existe el derecho a la diversión y al esparcimiento.

El trabajo de Monaghan[12] sobre la reciprocidad, redistribución y la transacción del valor en la fiesta mesoamericana puede ser sugerente en un sentido similar al de la Costa Chica; aunque este estudio se localice en una zona indígena (mixteca alta) y se analice el calendario de las fiestas indígenas tradicionales y la recreación de las mismas. Considero que sus afirmaciones con respecto a la variedad de relaciones que se movilizan en la celebración de una fiesta son adecuadas. En una manera diferente de acercamiento, el autor analiza el movimiento del conjunto de grupos domésticos que apoya la celebración de la fiesta que está a cargo de un mayordomo.

La unidad doméstica que coordina la fiesta se asemeja al centro de una rueda, pero ésta no podría girar sin el apoyo del conjunto de los otros grupos domésticos; en este caso la ayuda se concreta en tortillas, frijol, cerveza, aguardiente y refrescos. Si se compara este modelo con el de la Costa Chica, en el fondo es similar; las bodas no podrían celebrarse de una manera tan fastuosa, de no ser por el apoyo que se recibe del conjunto de las unidades domésticas asistentes que lo hacen por medio de la compra de cerveza.

El objetivo final en ambos casos es el de reproducir las matrices culturales; para esto, todos y cada uno de los miembros de estas colectividades apoya las fiestas en la medida de su disposición de recursos y necesidades. La reciprocidad es la

[12] MONAGHAN John, 1990, "Reciprocity, redistribution, and the transaction of value in the Mesoamerican fiesta" en American Ethnologist Vol. 17, Número 4, Noviembre, pp. 758-774.

expresión externa de la cultura, es un reflejo que permite comprender su lógica y que, por otro lado, nos permite concebir las fiestas como elementos muy importantes en la reproducción de estas comunidades.

Considero que el trueque y las fiestas en sus distintas acepciones son una forma de resolver las contradicciones entre estos dos modelos que tienen lógicas tan diversas y que no se enfrentan abiertamente. Sin embargo, considero que éste no es un modelo que se podrá reproducir de la misma manera por siempre. Son grupos sociales que frente a la crisis han respondido con un nivel mayor de migración. Lo que se pudo observar en el año 1995/96, fue que la migración no sólo se había acentuado, sino que su destino final, en este caso, era ya internacional. No se ha hecho aún un trabajo de campo que permita evaluar y predecir cuáles serán los efectos de estos cambios en los barrios, ésta es otra de las interrogantes que se abren como nuevos espacios de trabajo futuro en la región.

BIBLIOTECA VIRTUAL
MIGUEL DE CERVANTES

CAPÍTULO VIII: A MANERA DE CONCLUSIONES

Después de este largo camino, me resulta difícil y osado intentar conclusiones definitivas; más bien me queda la impresión de que la escritura de este texto ha significado un alto para reflexionar acerca de la región y sobre mi trabajo. Como consecuencia de los avances a los que he llegado, han surgido nuevas interrogantes y problemas que podrán ser tratados en investigaciones posteriores. Sin embargo, fue gracias tanto a esta cercanía constante que durante varios años tuve con la zona y sus habitantes, como durante la redacción de esta tesis, que pude acceder a las respuestas que a continuación presento.

Debo señalar, además, el enfoque particular que cada investigador le imprime a su trabajo, dado que no es un sujeto abstracto, sino al contrario, parte de una determinada formación, experiencia personal y profesional, que le permite acercarse al problema con sesgos predeterminados.

Mi propuesta fundamental consiste en afirmar que la cultura y las personas que la encarnan no son objetos o hechos acabados sino sujetos activos inmersos en un proceso que está en constante movimiento. Por ello me parece necesario enfatizar que lo que hice a lo largo de la investigación, fue equivalente a tomar un video, es decir, **detener** parte de la realidad en un momento determinado,

que es el que se trató de entender y explicar; lo contrario sería aceptar que la realidad es estática y que, por tanto, lo dicho es una explicación acabada sobre el problema.

Para ello, fue necesario pues, decidir qué era lo que se iba a grabar y cómo hacerlo. Yo creí conveniente combinar dos factores importantes, los grupos afromestizos de la Costa Chica de Guerrero y la producción de sal. Recortar el universo de análisis no fue fácil, pero éste me sirvió como frontera para cerrar el estudio en el que concentré mi atención. Esto tuvo que ver, como se dijo en el texto, con la escasez de investigaciones sobre esta región de Guerrero, así como con la ausencia casi absoluta de etnografía sobre producción de sal en México.

Sin embargo, ello no significó de ninguna manera la restricción en estos grupos en sí mismos; quiero decir, que fue a partir de las unidades domésticas ya señaladas que pude ir entendiendo las redes sociales de alianzas, enfrentamientos y reciprocidad, altamente complejas en esta zona poblada predominantemente por afromestizos, así como sus relaciones con otros mestizos y algunos grupos indígenas y de áreas aledañas.

Si bien la sal fue un punto de partida, había que explicar cómo se ordenaba el calendario anual de actividades. Pude constatar que las unidades domésticas se organizan alrededor de dos ocupaciones básicas: la sal y el pescado. Éstas se alternan y complementan con otras tareas como la agricultura, el pequeño comercio y el trabajo asalariado. El conjunto de las tareas es resultado de una adecuada

combinación de los recursos tanto humanos como materiales, que les permite no sólo su reproducción física, sino tal vez la más importante, es decir, la cultural.

Lo anterior hace compleja una clasificación como campesinos, pescadores, pequeños productores, comerciantes y/o asalariados; porque están inmersos en lo que denominé proceso de producción y reproducción estacional cultural anual.

Si partimos de que el papel del antropólogo es el de traductor cultural[1], evitando caer o forzar los modelos como predefinidos y sin movimiento, de manera tal que las personas no aparezcan actuando en función a una ordenación abstracta de la cultura, aceptaríamos pues, que la cultura o matriz cultural no es una abstracción superior que guía a los individuos en su cotidiano accionar, sino que se encuentra en la interacción entre sujetos. Es en el curso de estas relaciones que puede cambiar, tomar nuevas formas y valores y recuperar algunos que se habían dejado de usar en momentos determinados.

Se pudo detectar en esta región, la existencia de una matriz cultural de acuerdo con la definición de Bonfil[2], Giménez[3], Adams y Valdivia[4]. Ésta es el fundamento que apoya la integración y el movimiento de los elementos con que cuentan los grupos. Por otro lado, no son dados y definitivos, sino que se conforman como rasgos de una identidad compartida por una colectividad. Si

[1] CARRITHERS Michael, 1992, ¿Por qué los humanos tenemos culturas?. Una aproximación a la antropología y la diversidad social, El libro de bolsillo Alianza editorial, Madrid, p. 141.

[2] Op. Cit.

[3] Op. Cit.

[4] Op. Cit.

pensamos en la cultura como algo abstracto, la matriz cultural sería su expresión concreta. Si bien cabe aclarar que no es un objeto del que se pueda describir y presentar sus características específicas. Son las formas de interacción cotidiana en las que los individuos concretos se van relacionando e involucrando entre ellos. No sólo están adscritos a determinadas unidades domésticas, sino también a grupos por edad, por género, y por parentesco en los barrios y en la región.

Por ello, para el caso de la Costa Chica de Guerrero, he tratado de hablar de las tendencias actuales; de lo que sucedía en ese presente antropológico, aunque lo maticé con los cambios que se fueron presentando no sólo a lo largo de su historia, sino también durante el desarrollo de toda la investigación.

Entonces, la cultura entendida en constante cambio y movimiento ha sido la manera más adecuada que encontré como punto de acercamiento al problema de la Costa Chica de Guerrero. Ello me permitió evitar la presentación de las personas, hombres, mujeres, niños y niñas, involucrados en la producción de sal y pescado, como objetos, sino como sujetos -con puntos de vista diversos, alianzas y rupturas-, actuando en movimiento. Ésta ha sido tal vez la lucha más constante a la que me enfrenté mientras llevé a cabo la investigación y más aún durante la redacción de la misma.

Cabe señalar que la Costa Chica es un área que no está aislada de los modelos occidentales y capitalistas. Las vías de comunicación,

tanto carreteras como la radio, teléfono y televisión, así como los mercados, son los medios más explícitos de esta constante relación, que en la actualidad se denomina globalización. Este trabajo pretende explicar cómo, a pesar de esta supuesta integración, se mantienen y reproducen las matrices culturales propias de estos grupos.

El elemento integrador que consideré más pertinente para el análisis fue la cultura, entendida como un conjunto de herramientas para la acción frente a una realidad siempre cambiante; por tanto, los utensilios para enfrentarla no pueden ser estáticos, cambian y se renuevan de acuerdo con los hechos a los que son confrontados diariamente.

Es evidente que en el proceso de **detener** parte de la realidad, no se puede presentar sólo lo que sucede en el instante, sino que para entender este momento, es necesario conocer los antecedentes, tanto del área como de las personas que viven en ella.

Es por eso que expuse un conjunto de referencias históricas de la región y de los barrios que me permitieron explicar la fuerte presencia de los actuales pobladores afromestizos. Debido al exterminio casi absoluto de los habitantes nativos se originó un proceso de mestizaje regional que marca en la actualidad los patrones organizativos de los “costeños” o “abajeños”, como se autodenominan o los nombran. Por ejemplo, la violencia que es cotidiana en la región, se explica como producto de un proceso

histórico y no está en la naturaleza de las personas, como algunos autores[5] lo habían señalado anteriormente.

Entiendo al grupo doméstico como un conjunto de personas que comparten actividades de producción y consumo, entre los que no necesariamente existen lazos de parentesco. Tampoco la corresidencia es un factor definitivo de inclusión, porque las unidades son altamente cambiantes. A lo largo del año algunos de sus integrantes pueden migrar hacia otras lagunas, poblados de la región o fuera de ella para contratarse como asalariados, pero siguen perteneciendo a su unidad doméstica de origen[6].

Entender esta tendencia en los grupos domésticos y también el hecho de que el conjunto y cada uno de sus integrantes ocuparan diversos posiciones y espacios, ha sido complicado.

Por ello en este acercamiento presenté, no sólo los aspectos de logística del proceso productivo, sino también la relevante situación de las mujeres en este modelo de organización, que lleva a concluir que estos grupos se constituyen con gran participación del conjunto de sus miembros incluyendo, obviamente, a las mujeres; pero también a los niños y niñas, que tienen una destacada colaboración en la producción.

Lo anterior nos lleva a inferir que estos grupos domésticos poseen un nivel organizativo menos jerárquico, en el que la participación de todos y cada uno de sus miembros es importante. Sin embargo, lo

[5] En los trabajos Aguirre Beltrán para los 50's y Flanet, para los 70's.

[6] Lazos y Godínez Op. Cit.

más relevante es que el mismo grupo los valora y les permite intervenir en la toma de decisiones.

El papel de las mujeres al interior de sus grupos domésticos es clave, son ellas las organizadoras de la producción, la división de tareas, las encargadas de la administración de la economía doméstica y deciden el consumo de su unidad. Esto no quiere decir que el resto de los miembros sean actores pasivos; son hombres mujeres, niños y niñas que participan para sacar adelante la producción del grupo en colectivo. Cada quien lo hace desde su ubicación, bien sea como padre, madre, hijo, hija, nuera o yerno. Esto conlleva la reproducción de todos y cada uno de los miembros de la unidad.

Otro punto relevante a tomar en cuenta es el trabajo de los niños y niñas en la producción, hecho que no es nuevo para el área rural, pero lo innovador consiste en que su labor es reconocida por los adultos de la unidad doméstica a la que pertenecen.

Las mujeres son las encargadas de manejar la economía de la unidad doméstica de su adscripción. Ellas son “dueñas” del dinero, definen el consumo de la familia, tanto en la alimentación y el vestido como los gastos festivos. Su participación en estos niveles de decisión es básica y expresa su poder social.

Hacia afuera de las unidades domésticas, los espacios privilegiados de observación en los que se puede ver concretamente reflejado el conjunto de relaciones de reciprocidad que se entretejen entre los integrantes de los grupos, es su constante

recreación festiva alrededor de las bodas y las muertes. Son estos lugares donde hombres y mujeres acuden con la "obligación de acompañar" en ritos de paso más importantes de la vida para los integrantes de esta cultura.

El argumento de la posición importante de las mujeres se refuerza en las formas de celebrar las bodas. Son los parientes del novio quienes corren con todos los gastos de la fiesta, desde el inicio hasta la culminación, es éste un hecho evidente de valoración positiva de las mujeres en la región.

Una mujer puede llegar a vivir sola, con o sin hijos, y sacar adelante su grupo, pero difícilmente un hombre podría vivir solo, si no se logra casar vive arrimado con la madre o alguna de sus hermanas. Depende de la mujer que es el eje organizador de la vida económica y también festiva.

Las formas de intercambio o trueque regional, conocidas como **cambio** resultan interesantes. A través de su análisis se puede entender que no se limitan a un simple intercambio mercantil, llevan consigo relaciones sociales entre las personas que lo realizan. Además no existe una manera única de cambiar; este modelo ha sido adaptado por los comerciantes medianos y pequeños para poder sacar una mayor ganancia de su actividad. Aun así no se puede afirmar que sea una relación sencilla, de alguna manera los y las salineras sienten que es un servicio el hecho de que les lleven productos tan diversos que van desde la comida

preparada o semipreparada hasta bicicletas, ventiladores y joyas de oro.

Éste es también otro factor que apuntala el argumento de la importante situación de las mujeres. Son ellas quienes se encargan de hacer los arreglos y toman las decisiones sobre las proporciones de los cambios y si es pertinente o no hacerlos.

Cabe mencionar que los mercados son el punto de encuentro de los grupos étnicos, de la costa Chica de Guerrero. Es allí donde los mestizos, afromestizos e indígenas se relacionan no sólo a través de la compra, venta o trueque de mercancías, sino también en el aspecto social y de mutua diferenciación.

Con relación a la producción de sal, del comparativo entre la manera de producir en otras regiones de la Costa Grande y Colima, quedan al menos dos interrogantes que refuerzan mi argumento. De un lado, ésta una de las pocas regiones en las que las mujeres participan directamente en la producción, aspecto que debe tener relación con la situación que ocupan en sus grupos domésticos y en sus comunidades. Por otro, el hecho de no invertir en el cambio tecnológico lleva a reforzar el argumento de que las decisiones de los gastos son culturales.

Durante la investigación, a partir de factores externos como la crisis global por la que viene atravesando el país -agudizada en 1994- se acentúo la tendencia hacia la migración ya existente entre los grupos domésticos con los que trabajé, transformándose de regional a migración internacional, en 1996. Habría que seguir

investigando para determinar cómo recrean sus matrices culturales y ‘resuelven’ este problema, y qué sucede con la situación de las mujeres y los niños y niñas.

A partir de la información recabada y del análisis que presenté, es probable inferir que estos grupos afromestizos encontrarán nuevas maneras de reproducción social y cultural; que frente a estos fenómenos resulten probablemente novedosos, para lo cual se podría utilizar la matriz cultural de la que hablan Bonfil, Giménez, Adams y Valdivia, para distintos grupos en contextos sociales y áreas culturales diferentes. Pero es obvio, que éste sería un nuevo tema de investigación.

BIBLIOTECA VIRTUAL
MIGUEL DE CERVANTES

BIBLIOGRAFÍA

ACUÑA René, *Relaciones geográficas del siglo XVI: Antequera,* Tomo II, Ed. UNAM, México D.F. 1984.

ADAMS Norma y VALDIVIA Néstor, *Los Otros Empresarios, ética de migrantes y formación de empresas en Lima,* Col. Mínima I.E.P., 2ª. Ed., Lima, 1994.

ADSHEAD S.A.M., *Salt and civilization,* St. Martin's Press, New York, 1992.

AGAR, Michael H., *Speaking of ethnography,* Sage Publications, California, 1986.

AGUIRRE BELTRÁN Gonzalo, Cuijla, *Esbozo etnográfico de un pueblo negro, Lecturas Mexicanas 90,* F.C.E./SEP, México, 1985.

ALCALÁ MOYA María Graciela, "La ayuda mutua en las comunidades de pescadores artesanales de México", en Anuario de Estudios Americanos, Separatas del Tomo LII Núm. 1, Sevilla 1995, pp. 161-184.

ANDREWS, Anthony P., *Maya salt production and trade,* The University of Arizona Press, Tucson, 1983.

ARANDA B. Josefina, "Matrimonio, géneros y subordinación de las mujeres. El caso de Santo Tomás Jalieza", Oaxaca, ENAH. (Tesis de Maestría), 1989.

ARANDA BEZAURY, Josefina, Compiladora, *Las mujeres en el campo,* Memoria de la primera reunión nacional de investigación sobre mujeres campesinas en México, Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, Oaxaca, 1988.

BONFIL BATALLA Guillermo (compilador), *Nuevas identidades culturales en México,* Colección Pensar la cultura, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México D.F., 1993.

BONFIL BATALLA Guillermo, “Por la diversidad del Futuro”, en *Hacia nuevos modelos de relaciones interculturales,* BONFIL B. Guillermo (Compilador), Colección Pensar la cultura, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México D.F., 1993.

CARRITHERS Michael, ¿Por qué los humanos tenemos culturas? *Una aproximación a la antropología y la diversidad social,* Ed. Alianza Editorial, Madrid, 1992.

COLLIER, Jane Fishburne y YANAGISAKO, Silvia Junko, (editoras) *Gender and kindship, essays toward a unified analysis,* Stanford University Press, Stanford, California, 1987.

CONSEJO NACIONAL DE POBLACIÓN, Dirección de estudios de población, Sistema automatizado de información sobre la marginación en México, SIMM90, 1990.

CONTRERAS ESPINOZA Francisco, *Ecosistemas costeros mexicanos,* UAM, Iztapalapa, 1a. ed., México D.F., 1993.

DE MENDIZABAL, Miguel Othón, *La Influencia de la sal en la distribución geográfica de los grupos indígenas de México,* Imprenta del Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnografía, México D.F., 1928.

DEERE Carmen Diana, *Familia y relaciones de clase, El campesinado y los terratenientes en la sierra norte del Perú,* 1900-1980, Ed. IEP., Lima, 1992.

DEHOUVE, Danièle, *Entre el caimán y el jaguar, Los pueblos indios de Guerrero,* Colección Historia de los pueblos indígenas de México, Centro de Estudios de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social/ Instituto Nacional Indigenista, México D.F., 1994.

ESTRADA CASTAÑÓN, Alba Teresa, *Guerrero: Sociedad, economía, política y cultura,* Universidad Nacional Autónoma de México UNAM, Biblioteca de las Entidades Federativas, Coordinación de Humanidades, 1994.

EWALD, Úrsula, *The mexican salt industry: 1560-1980,* a study change, New York Stuttgart, 1985.

FLANET Véronique, *La madre muerte, Violencia en México,* F.C.E., México D.F., 1985.

FUENTES V. Rocío, “El matrimonio en Juchitán-Oaxaca, rituales,

símbolos e implicaciones sociales, ENAH (Tesis de Licenciatura), 1995.

GERHARD, Peter, *Geografía Histórica de la Nueva España 1519-1821,* Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto de Geografía de la Universidad Nacional Autónoma de México, México D.F., 1986.

GIMÉNEZ Gilberto, "Comunidades primordiales y modernización", en *Modernización e identidades sociales,* GIMÉNEZ, Gilberto y POZAS H. Ricardo (Coordinadores), Colección Pensamiento Social, Ed. Instituto de Investigaciones Sociales e Instituto Francés de América Latina, UNAM, México D.F., 1994.

GODELIER Maurice, "La moneda de sal y la circulación de mercancías en los baruya de Nueva Guinea", en *Economía, fetichismo y religión en las sociedades primitivas,* Ed. Siglo XXI, Madrid, 1974.

GODELIER, Maurice, *La producción de grandes hombres, poder y dominación masculina entre los baruya de Nueva Guinea,* Ed. Akal, Madrid, 1986.

GONZÁLEZ MONTES, Soledad y SALLES Vania (coordinadoras), *Relaciones de Género y transformaciones agrarias,* Ed. Colegio de México, México D.F., 1995.

GOOD ESHELMAN Catharine, *Haciendo la lucha, arte y comercio nahuas de Guerrero,* Ed. F.C.E., México D.F., 1988.

HOCQUET, J.C., *Le sel et le pouvoir,* Ed. Albin Michel, París, 1985.

INSTITUTO NACIONAL INDIGENISTA, Dirección de Investigación y Promoción Cultural, Cuadernos de Demografía Indígena, Guerrero 1980, México D.F., 1991.

KOPYTOFF Igor, "Women's roles and existencial identities", *Beyond the second sex: new directions in the Anthropology of Gender,* REEVES SANDAY Peggy and GALLENGHER GOODENOUGH, (Editoras), The University of Pennsylvania Press, 1990.

LAZOS CHAVERO Elena y GODÍNEZ GUEVARA Lourdes, "La familia como estructura productiva en el inicio de la ganadería en tierras campesinas del sur de Veracruz", en *Estudiar a la Familia, Comprender a la Sociedad,* Premio 1995 de Investigación sobre las Familias y los Fenómenos Sociales Emergentes en México, DIF, Colección Familias, Género y Sociedad, México D.F., 1996.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

LECOQ, Patrice, "Sel et archeologie en Bolivie, De quelques problèmes relatifs à l'occupation préhispanique de la cordillère Intersalar (Sud-Ouest bolivien)". Tesis de Doctorado de la Universite de Paris 1, Pantheon Sorbonne, Sciencies Humaines, Centre de Recherche en Archéologie Précolombienne, París, 1991.

LEMMONIER, P. *Les salines de l'ouest, logique technique, logique sociale,* Ed. de la Maison des Sciences de l'homme. Presses Universitaries de L'ille, París, 1980.

LIOT Catherine, "Reflexiones teóricas sobre las técnicas de producción de sal", pp. 151-162, en Estudios del Hombre, Número 3, 1996, Universidad de Guadalajara/ ORSTOM, Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades, Guadalajara.

LOMNITZ Larissa y PÉREZ LIZAUR Marisol, *Una familia de la élite mexicana, parentesco, clase y cultura 1820-1980,* Alianza Editorial, México D.F., 1993.

MARTÍNEZ MONTIEL, Luz Ma., y REYES G., Juan Carlos (editores): *III Encuentro Nacional de Afromexicanistas,* Ed. Gobierno del Estado de Colima/ Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colima, México, 1993.

MARTÍNEZ MONTIEL, Luz Ma. (Coordinadora), *Presencia Africana en México,* Ed. CENCA, 1994.

MAUSS, Marcel, Sociología y Antropología, Ed. Tecnos, Madrid, 1979.

MEIGGS, Ana, "Multiple Gender Ideologies and statuses" *Beyond the Second Sex: new directions in the Anthropology of Gender,* REEVES SANDAY Peggy and GALLENGHER GOODENOUGH, (Editoras), The University of Pennsylvania Press, 1990.

MONAGHAN John, "Reciprocity, redistribution, and the transaction of value in the Mesoamerican fiesta" en American Ethnologist Vol. 17, Número 4, Noviembre, 1990, pp. 758-774.

MOORE Henrietta L., *Antropología y feminismo,* Ediciones Cátedra Universidad de Valencia, Instituto de la mujer, Madrid, 1991.

MULTHAUF Robert P., *El legado de Neptuno, Historia de la sal común,* 1ª. edición (español), Fondo de Cultura Económica, 1985,

México D. F.

MURRA, John V., *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, Ed. IEP., Lima, 1975.

NERUDA Pablo, *El libro de las preguntas*, Ed. Andrés Bello, 2ª Ed., Santiago de Chile, 1991.

NUGENT Stephen, The "Peripheral Situation", Annual Review of Anthropology, 1988, 17: 79-98.

OCHOA CAMPOS, Moisés: *Breve Historia del actual Estado de Guerrero*, Ed. Porrúa Hnos. Editores, México D.F., 1968.

PAVIA GUZMÁN, Edgar: *Provincias Guerrerenses en la Costa del Mar del Sur, datos y hechos históricos (Siglos XVI-XVIII),* Ed. Particular, Chilpancingo, 1985.

QUIROZ MALCA, Haydée, "La Sal Prieta: una experiencia en la Costa Chica de Guerrero", en *La sal en México,* REYES, Juan Carlos (coordinador), Universidad Nacional de Colima/CNCA, Colima, 1995.

RECHARTE BULLARD Jorge: "Value and Economic Culture among the peasant gold miners of the Cuyo Cuyo District (Northern Puno, Perú)", Intercollegiate Study Center Lima c/o Department of Anthropology The University of North Carolina Chapel Hill, N.C. 27599-3115, 1.990.

REEVES SANDAY Peggy, *Female power and male dominance, On the origins of sexual inequality,* Cambridge University Press, New York, 1986.

REEVES SANDAY Peggy and GALLAGHER GOODENOUGH, Ruth (editoras), *Beyond the second sex: New Directions in the Anthropology of Gender,* University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 1990.

REYES G. Juan Carlos y LEYTÓN O. Rubén, "Cuyutlán: una cultura salinera", en La Palabra y el Hombre # 81, Revista de la Universidad Veracruzana, Enero - Marzo 1992, Jalapa.

REYES G. Juan Carlos, "El pozo de tapextle de Colima, México. Breve Historia de un ingenio tecnológico para la producción de sal", Journal of Salt-History, Annales d'Histoire du Sel Jahrbuch für Salzgeschichte, Review of the International Commission for the History of Salt (CIHS), Volume 4- 1996.

REYES G. Juan Carlos, "Las Salinas Colimenses durante el Periodo Colonial Siglos XVI a XVIII", en *La Sal en México,* REYES G. Juan

Carlos Coordinador, Ed. Universidad de Colima/CNCA, Colima, 1995.

ROBICHAUX David, "Un modelo de familia para el 'México profundo'", en *Espacios familiares: ámbitos de solidaridad,* Ed. DIF, México D.F., 1997.

ROGERS, Susan Carol, "Woman's Place: A Critical Review of Anthropological Theory" Comparative Studies in Society and History, Vol. 20, No. 1, Jan. 1978.

ROGERS, Susan Carol, "Female forms of Power and the Myth of the male dominance: model of female/ male interaction in peasant society", en American Ethnologist, Vol. 2, No. 4, Nov. 1975.

ROSALDO Zimbalist and LAMPHERE Louise, Woman, culture and society, Stanford University Press, 1989 (1ª. Ed. 1974).

ROSEBERRY William, "Los campesinos y el mundo", en *Antropología Económica,* PLATTNER Stuart (Editor), Ed. CNCA/ Alianza, México D.F., 1938.

SAHAGÜN, Fray Bernardino de, *De la orden de los Frayles Menores de la Observación, Historia General de las Cosas de la Nueva España,* Tomo III Contiene los libros X y XI, Ed. Pedro Robrero, México D.F., 1938.

SAHAGÜN, Fray Bernardino de, *Historia General de las cosas de la Nueva España,* Tomo 2, Ed. CNCA/ Alianza Editorial, 2ª. Ed., México D.F., 1989.

SANTOS CARRERA Moisés y ÁLVAREZ HERNÁNDEZ Jesús, *Historia de la Cuestión Agraria Mexicana, Estado de Guerrero, Épocas Prehispánica y Colonial,* s/f. Centro de Estudios Históricos del Agrarismo Mexicano, Universidad Autónoma de Guerrero, México.

STRATHREN, Marilyn, *The gender of the gift, Problems with women and problems with Society in Melanesia,* University of California Press, Berkeley, 1988.

STROMBERG Gobi, *El juego del coyote, Platería y arte en Taxco,* Ed. F.C.E., México D.F., 1985.

TROUILLOT Michel-Rolph, *Peasants and Capital, Dominica in the World Economy,* The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 1988.

TROUILLOT, Michel-Rolph: “The Caribbean Region: an open frontier in Antropological Theory” en Annual Review, 1992, 21: 19-42.

VARESSE, Stefano, *La Sal de los Cerros, Una aproximación al mundo Campa*, Ed. Retablo de Papel, 2ç ed., Lima, 1973.

VARIOS AUTORES, Guerrero. *Sur Amate de Mar y Montaña*, SEP, Gobierno del Estado, 1987.

WELLER, Olivier, L’exploitation du sel in Irian-Java, Nouvelle-Guinée (Indonésie): esquise d’un modéle ethnoarchéologique, en Le sal Gaulois, Bouilleurs de sel et ateliers de briquetages armoricains a l’Age du Fer, publicada bajo la dirección de Daire Marie-Ivane Chargée de Recherche au C.N.R.S., Editor Centre Régional d’Archéologie d’Alet, Saint-Malo, 1994.

WOLF, Eric, *Europa y la gente sin historia*, Ed. Fondo de Cultura Económica, México, 1987.

YANAGISAKO, Silvia Junko “Family and household: the analysis of groups” Annual Review of Anthropology, 1979, 8: 161-205.

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES

INFORME TÉCNICO SOBRE LOS ANÁLISIS DE AGUA DEL ACUÍFERO Y DEL CANAL DE LAS SALINAS DE POZAHUALCO, CHAUTENGO Y TECOMATE.

Catherine Liot[1]

Los análisis se realizaron en dos tipos de muestras:

Las aguas:

- agua del canal de Las Salinas
- agua del acuífero (que sirve para regar el salitre en el filtro) de Tecomate.
- agua filtrada (que se recoge en el estanque abajo del filtro y se pone a evaporar en las eras) Tecomate.

-Chautengo, agua del acuífero.

-Chautengo, agua filtrada.

Los suelos:

- salitre de Tecomate.
- desechos de filtración recientes (montones de salitre lixiviado acumulado a un lado de los filtros) Tecomate.
- desechos de filtración "antiguos" (muestreado de áreas abandonadas) Tecomate.
- Chautengo, salitre.
- Chautengo, desechos de filtración.

En los análisis se midieron el pH, conductividad eléctrica y concentraciones en iones disueltos (calcio, sodio, magnesio, carbonatos y cloruros). Estos análisis se realizan en soluciones acuosas. Las aguas se analizan tal cuales, y los suelos deben ser diluidos en agua. Se realizan soluciones de suelos también llamadas extractos en agua. Se hicieron extractos de 1/20, o sea que se puso 5g de suelo en 100 ml de agua destilada. Luego esta solución es filtrada, ya que contiene muchas arcillas en suspensión que la hacen turbia. El propósito de estas soluciones es diluir las sales que contiene el suelo en el agua.

Cabe aclarar que no hay que confundir sal y iones, cuando se habla de sales se refiere a sustancias sólidas que son compuestas por

[1] Agradezco la colaboración de Catherine Liot en la realización del análisis y de este informe técnico. Ella está adscrita al Instituto Francés de Investigación Científica: Orstom. Utilizó el Laboratorio de Edafología del Instituto de Ecología de Durango, a hago extensivo mi agradecimiento.

varios iones; cuando se disuelven las sales, se separan los iones, quedando éstos disueltos.

En estas soluciones (tanto aguas como los extractos de suelo) se midieron varios parámetros:

- Conductividad eléctrica: se mide en mS/cm (milliSiemens por cm) con un conductivimetro (que mide una corriente eléctrica entre dos electrodos en el interior de la solución) y corresponde a la cantidad de iones disueltos en el agua. Mientras más se eleva la conductividad, más se sala el agua.

- pH (o hidrógeno potencial), mide la cantidad de iones H+ (hidrógeno) con un pHmetro. Permite saber si la solución es ácida o básica. Una solución con un pH inferior a 7 es ácida. Las soluciones analizadas tenían un pH más o menos neutro.

- los iones disueltos: aquí se midieron los iones más corrientes

*los cationes que son los iones que tienen una carga eléctrica positiva: (calcio Ca2+), sodio (Na+), potasio (K+) magnesio (Mg2+). Son medidos en espectometría de absorción y emisión atómica, que utiliza la propiedad de emitir o absorber cierta cantidad de energía luminosa específica de cada elemento. Calcio y magnesio se miden es espectrometría de emisión atómica y sodio y potasio en espectrometría de absorción atómica.

*los aniones, que son los iones que tienen una carga eléctrica negativa: nada más medimos el cloro (Cl-) y los carbonatos (CO2-) y bicarbonatos (HCO3-) ambos agrupados en el TAC (Titre Alcalimetrique -en español podría ser Alcalimétrico- Completo: Dosis alcalimétrica completa, que corresponde al contenido en carbonatos y bicarbonatos. Cloruros y carbonatos se midieron con colorimetría, que consiste en medir un cambio de color de la solución cuando se mezclan los cloruros o carbonatos con otros elementos.

Las concentraciones en iones disueltos se expresan en meq/l o meg/l (o g/l). Los eq/l o meq/l (milliequivalentes por litro) corresponden al número de moles (o moléculas) del elemento por litro de agua, tomando en cuenta el número de carga eléctrica (1 ó 2 según los iones). Los mg/l o g/l (gramo por litro) corresponden al número de gramos del elemento presente en un litro de agua, y se calcula a partir de la cantidad en milliequivalentes conociendo el peso molecular de cada elemento.

Los resultados que conciernen muestras de tierra se pueden también expresar en g por g de tierra, sabiendo que se pusieron 5 gramos de muestra en 100 ml. de agua, y que tenemos un resultado en g/l, hay que dividir entre cincuenta el resultado en g/l para obtener un resultado en g por g de tierra. Por ejemplo, para GCS tenemos 0.004 g de Ca por g de salitre, 0.1 g de Na por g de salitre, 0.001 g de K por g de salitre, 0.008 g de Mg por g de salitre,

0.005 g de carbonatos y bicarbonatos por g de salitre y 0.2 g de Cl por g de salitre.

La última columna corresponde al cálculo del balance de equilibrio, que se hace para verificar si los resultados son buenos. Normalmente la solución está en equilibrio, lo que significa que la suma de cationes debe ser igual a la suma de aniones. Los porcentajes obtenidos son más o menos buenos, y un resultado que sobra o falta 20% puede ser considerado bueno. Las fluctuaciones que tenemos pueden explicarse con diferentes observaciones:

- Primero, no medimos todos los aniones, ni todos los cationes, sino que los que nos parecen principales. Para los aniones, nos falta uno que es importante también el sulfato (SO42-), pero que es difícil medir y necesita aparatos tan sofisticados que no se tienen aquí. De manera general, para los porcentajes superiores a 100 (significa que la suma de cationes es superior a la de aniones), se puede considerar que los aniones que faltan son los sulfatos. Es el caso para las muestras GCTLR, GCTLV y GTTL (GCTLR: 3.6 meq/l ó 0.17 g/l de SO4; GCTLV: 11meq/l ó 0.53 g/l de SO4; GTTL: 5 meq/l ó 0.24 g/l de SO4).

- Segundo, a parte de estas tres muestras de desechos de salitre, las otras muestras son muy concentradas (o sea muy salinas), entonces se tuvo que hacer diluciones para poder medir la cantidad de sales disueltas. En efecto, las técnicas utilizadas pueden medir pequeños contenidos, sobretodo las técnicas de absorción y emisión atómica para medir los cationes. Para los cationes se hicieron diluciones de 1/10000, o sea diluir 1 ml de la solución original en un litro de agua destilada, y luego multiplicar el resultado obtenido por 10,000 para tener la concentración exacta de las muestras. Por eso para la mayoría de las muestras se tiene subestimación del contenido de cationes.

Pero estas imprecisiones no son muy importantes ya que cuando se trata de soluciones muy saladas como las que se analizaron no se pretendía tener resultados de ultraprecisión; sino de una precisión suficiente para poder comparar con otras soluciones concentradas. De manera general se pueden hacer las siguientes observaciones:

- Primero: se puede notar para los tres lugares muestreados, la predominancia del cloro y del sodio, la sal producida es muy pura, o sea que contiene un alto porcentaje en cloruro de sodio. Como comparación, las aguas del acuífero de Tecomate y Chautengo tienen concentraciones de Na y Cl de 12,1 g/l, 31.96 g/l y 9.5 g/l y 27.37 g/l, mientras una agua de mar tiene en promedio 19 g/l de Cl y 10.5 g/l de sodio.

- Segundo: el proceso de lixiviación del salitre con agua del acuífero, es muy eficiente ya que permite obtener una salmuera muy concentrada (para Tecomate 181.44 g/l de Cl y 98.9 de Na, y para Chautengo 133.07 g/l de Cl y 76.59 g/l de Na, o sea respectivamente 6 y 5 veces más concentradas que el agua de mar).

Se debe tener cuidado con los datos a propósito del agua de mar, porque las concentraciones pueden variar según las temperaturas de las aguas y otros factores físicos. Además depende si se trata de un mar cerrado o no. Se puede pensar en el caso de Guerrero Negro, pero allá las condiciones son diferentes, ya que se trata de una laguna (o sea de agua de mar en parte cerrada) que se beneficia de los parámetros climáticos y físicos muy privilegiados. La instalación de las salinas más grandes del mundo tiene que ver con la salmuera muy concentrada, en relación con el agua de mar "normal".

Volviendo al tema, el proceso de filtración permite combinar los aportes en sales del salitre y del acuífero. A la vez permite eliminar ciertas impurezas y sustancias en suspensión del agua, así como dejar a un lado ciertas sales que no sirven para el consumo humano como el yeso ($CaSO_4$) o la calcita ($CaCO_3$). En efecto, el hecho de que el proceso de filtración puede alcanzar a seleccionar las sales que son lixiviadas (que se disuelven en el agua), se debe a una propiedad natural de los elementos químicos. Cada sal tiene su propio coeficiente de solubilidad que determina la cantidad de agua que se necesita para que se disuelva. Resulta que ciertas sales como el yeso y la calcita por ejemplo, necesitan más agua para disolverse que la halita (cloruro de sodio). Así podemos imaginar que si se dosifica bien la cantidad de agua para regar el salitre, se alcanza a disolver la halita sin que se disuelva mucho el yeso ($CaSO_4$) o la calcita.

El aporte del salitre en sales no parece muy evidente cuando se ven los resultados del cuadro, se hicieron unos cuadros teóricos para presentarlo mejor.

Se tomaron los datos de Tecomate:

- agua de acuífero: 12.1 g/l de Na
  31.96 g/l de Cl
- salitre: 5.53 g/l de Na
  10.54 g/l de Cl

Se calcularon (con las mediciones del filtro y el peso por volumen) que utilizan más o menos 400 kilos de salitre y los riegan con unos 400 litros de agua. En término de aportes potenciales de iones tenemos entonces:

- agua de acuífero: 12.1 x 400= 4840 g. de Na (4.84 Kg)
  36.96 x 400= 12784 g. de Cl (12.784 kg)

- salitre: 5.53 g/l de Na en el extracto de suelo,
lo que significa 0.11 g de Na por g de salitre, o sea
0.11 x 400 000= 44 000 g de Na (44 kg)
10.54 g/l de Cl en el extracto de suelo,
lo que significa 0.21 g de Cl por g de salitre, o sea
0.21 x 400 000= 84 000 g de Cl (84 kg)

Estos son cálculos teóricos, y no toman en cuenta distintos factores físicos (como la humedad del salitre) pero permiten dar una idea sobre los aportes considerables del salitre en comparación con los del acuífero. Cosechando el salitre, los salineros aprovechan de un modo natural las sales de la superficie del suelo, por la subida del acuífero en los capilares del suelo hacia la superficie y su evaporación de manera que quedan las sales.

- Las sales que se pueden formar en los estanques son la halita (NaCl) principalmente, pero pueden llegar a formarse otras sales como la silvita (KCl) o cloruros de magnesio y calcio que además de darle un sabor acre a la sal, pueden ser tóxicos como los cloruros de magnesio. Pero las mismas reglas que controlan la solubilidad de las sales (como se vio en lo que concierne a cierta selección natural en el proceso de filtración del salitre) controlan su precipitación (cristalización). Los cloruros de magnesio, potasio o calcio son sales muy solubles que necesitan muy poca humedad para alcanzar a cristalizar. Los salineros cosechan la sal blanca cuando todavía queda agua en el fondo del estanque, en esta agua quedan las sales muy solubles. Por otra parte, el hecho de dejar secar la sal en montículos, excavando una pequeña depresión al pie del montículo para recoger el agua como se observó en Chautengo y Tecomate, permiten también “limpiar” la sal de los restos de sales, como los cloruros de magnesio y calcio. El agua que se recupera abajo del montículo (resultado del secamiento de la sal) debe contener algunas de estas sales.

- Finalmente, se pueden comparar los datos de cada lugar. Se puede notar que Tecomate presenta contenidos más elevados que los de Chautengo. Las diferencias no son muy importantes, pero suficientemente significativos para que se produzca más sal en Tecomate con un poco menos de materia prima (agua y salitre). Pueden ser el resultado de diferencias geomorfológicas y/o topográficas locales. Por otra parte, Las Salinas parecen tener las mejores condiciones para producir “fácilmente” sal, ya que el agua del canal se encuentra casi tan concentrada como el agua que sale del filtro en Chautengo. Hay que tener presente que esta agua no viene directamente del acuífero, sino que se queda unos días concentrándose en el canal, antes de ser transferida a las eras.

Cuadro # 14

ANÁLISIS QUÍMICO DE MUESTRAS DE SALITRE, SALMUERA Y DESECHOS DE FILTRACIÓN DE LAS TRES LUGUNAS

	pH	C.E. mS/cm	Ca^{2+} meq/l	Mg^{2+} meq/l	K^{+} meq/l	Na^{+} meq/l	TAC meq/l	Cl meq/l	$SO4^{2-}$ meq/l
EL TECOMATE									
Salitre	7.8	28.7	9.4	31.4	1.5	240	8.1	301	43.6
Desechos de filtración recientes	8	5.2	6.8	5.6	0.5	28	0.3	37	5.2
Desechos de filtración antiguos	7.9	5.3	11.7	9.3	0.6	26	2.6	34	5.1
Acuífero	7	98	220	105.2	10.3	526	12	713	137
Salmuera	7.5	414	115	38.9	27.2	4,300	27	4,384	97.2
CHAUTENGO									
Salitre	7.7	12.5	4.3	20.3	1.1	139	5.9	151	33.1
Desechos de filtración	7	4.9	6.6	7.7	0.6	27	0.9	36	8.7
Acuífero	6.9	85	95	74.1	6.9	513	3.7	682	93.4
Salmuera	6.8	472	80	40.8	29	3,330	31	3,802	85.6
LAS SALINAS									
Salmuera (canal)	7.3	279	220	134.4	9	2,752	82.6	2,915	177

Fuente: Análisis realizado por Catherine Liot, Instituto Francés de Investigación Científica, en el laboratorio de Edafología del Instituto de Ecología de Durango, 1993.

Cuadro # 15

ANÁLISIS QUÍMICO DE MUESTRAS DE SALITRE, SALMUERA Y DESECHOS DE FILTRACIÓN DE LAS TRES LUGUNAS

	Ca^{2+} g/l	Mg^{2+} g/l	K^{+} g/l	Na^{+} g/l	TAC g/l	Cl g/l	$SO4^{2-}$ g/l
EL TECOMATE							
Salitre	0.19	0.38	0.06	5.53	0.49	10.54	2.09
Desechos de filtración recientes	0.14	0.07	0.02	0.65	0.02	1.30	0.25
Desechos de filtración antiguos	0.23	0.11	0.02	0.59	0.16	1.19	0.25
Acuífero	4.40	1.28	0.40	12.10	0.73	25.30	6.58
Salmuera	2.30	0.47	1.06	98.90	1.65	155.63	4.66
CHAUTENGO							
Salitre	0.09	0.25	0.04	3.20	0.34	3.94	1.59
Desechos de filtración	0.13	0.09	0.02	0.61	0.05	1.28	0.42
Acuífero	1.90	0.90	0.27	11.80	0.23	24.20	4.48
Salmuera	1.60	0.50	1.13	76.59	1.89	133.07	4.12
LAS SALINAS							
Salmuera (canal)	4.40	1.64	0.35	63.30	5.04	103.48	8.50

Fuente: Análisis realizado por Catherine Liot, Instituto Francés de Investigación Científica, en el laboratorio de Edafología del Instituto de Ecología de Durango, 1993.

Cuadro # 16

ANÁLISIS QUÍMICO DE MUESTRAS DE SALITRE Y DESECHOS DE FILTRACIÓN DE TECOMATE Y CHAUTENGO

	Ca^{2+} g por g de suelo	Mg^{2+} g por g de suelo	K^{+} g por g de suelo	Na^{+} g por g de suelo	TAC g por g de suelo	Cl g por g de suelo	$SO4^{2-}$ g por g de suelo
EL TECOMATE							
Salitre	0.004	0.008	0.001	0.11	0.01	0.20	0.04
Desechos de filtración recientes	0.003	0.001	0.0004	0.02	0.0004	0.03	0.005
Desechos de filtración antiguos	0.005	0.002	0.0004	0.02	0.003	0.02	0.005
CHAUTENGO							
Salitre	0.002	0.005	0.0008	0.06	0.007	0.08	0.03
Desechos de filtración	0.003	0.002	0.0004	0.01	0.001	0.03	0.008

Fuente: Análisis realizado por Catherine Liot, Instituto Francés de Investigación Científica, en el laboratorio de Edafología del Instituto de Ecología de Durango, 1993.

BIBLIOTECA VIRTUAL

Cuadro # 17

ANÁLISIS QUÍMICO DE MUESTRAS DE SALITRE Y DESECHOS DE FILTRACIÓN DE TECOMATE Y CHAUTENGO

	Ca^{2+} %	Mg^{2+} %	K^{+} %	Na^{+} %	TAC %	Cl %	$SO4^{2-}$ %	INSOLUBLES %
EL TECOMATE								
Salitre	0.4	0.8	0.1	11	1	20	4	62.7
Desechos de filtración recientes	0.3	0.1	0.04	2	0.04	3	0.5	94
Desechos de filtración antiguos	0.5	0.2	0.04	2	0.3	2	0.5	94.5
CHAUTENGO								
Salitre	0.20	0.5	0.08	6	0.7	8	3	81.5
Desechos de filtración	0.30	0.2	0.04	1	0.1	3	0.8	94.6

Fuente: Análisis realizado por Catherine Liot, Instituto Francés de Investigación Científica, en el laboratorio de Edafología del Instituto de Ecología de Durango, 1993.

MARGINACIÓN A NIVEL ESTATAL Y POR CABECERA MUNICIPAL

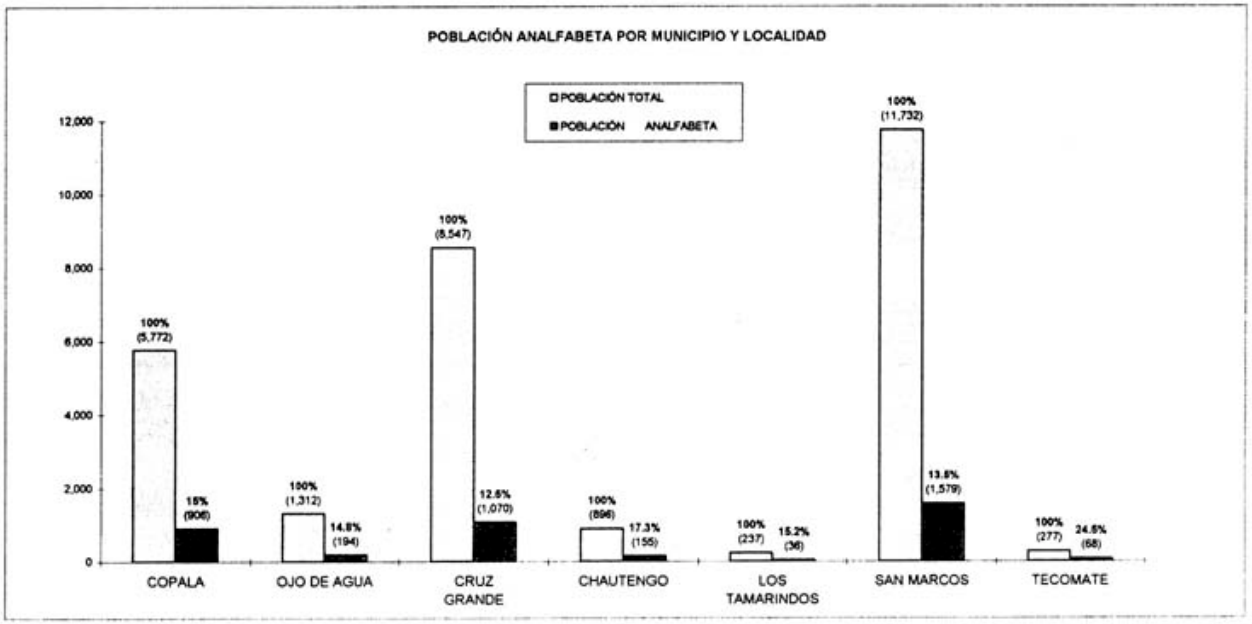
PARÁMETROS PARA MEDIR MARGINACIÓN	ESTADO DE GUERRERO	SAN MARCOS	FLORENCIO VILLARREAL	COPALA
Población total	2,620,637	45,433	16,210	11,409
% Población mayor de 15 años analfabeta	26.9%	31.8%	29.7%	31.1%
% Población mayor de 15 años sin primaria completa	50.4%	59.6%	54.7%	57.9%
% De ocupantes en viviendas sin drenaje ni excusado	50.5%	61.6%	62.0%	62.5%
% De ocupantes en viviendas sin energía eléctrica	22.6%	17.9%	21.8%	17.7%
% De ocupantes en viviendas sin agua entubada	44.0%	62.5%	62.4%	38.4%
% De viviendas con hacinamiento	69.6%	76.7%	76.6%	74.9%
% De ocupantes en viviendas con piso de tierra	49.8%	49.9%	50.3%	49.4%
% De población ocupada con ingresos menor de 2 salarios mínimos	67.8%	77.0%	71.5%	76.7%

Fuente: CONAPO, SISTEMA AUTOMATIZADO DE INFORMACIÓN SOBRE LA MARGINACIÓN EN MÉXICO 1990.

POBLACIÓN TOTAL POR MUNICIPIO Y LOCALIDAD

	POBLACIÓN TOTAL	HOMBRES	HOMBRES (%)	MUJERES	MUJERES (%)	POBLACIÓN DE 6-14 AÑOS *SABEN LEER Y ESCRIBIR*	POBLACIÓN DE 6-14 AÑOS *NO SABEN LEER Y ESCRIBIR*	POBLACIÓN DE 15 AÑOS *ALFABETA*	POBLACIÓN *ANALFABETA*	ANALFABETISMO (%)
MUNICIPIO										
COPALA	5,772	2,746	47.6	3,026	52.4	1,471	173	2,069	906	15.7
CRUZ GRANDE	8,547	4,049	47.4	4,498	52.6	1,984	305	3,412	1,070	12.5
SAN MARCOS	11,732	5,565	47.4	6,167	52.6	2,661	411	4,713	1,579	13.5
TOTAL	**26,051**	**12,360**	**47.4**	**13,691**	**52.6**	**6,116**	**889**	**10,194**	**3,555**	**13.6**
LOCALIDAD										
OJO DE AGUA	1,312	650	49.5	662	50.5	380	41	470	194	14.8
CHAUTENGO	896	432	48.2	464	51.8	278	40	255	155	17.3
LOS TAMARINDOS	237	127	53.6	110	46.4	49	16	73	36	15.2
TECOMATE	277	135	48.7	142	51.3	84	14	68	68	24.5
TOTAL	**2,722**	**1,344**	**49.4**	**1,378**	**50.6**	**791**	**111**	**866**	**453**	**16.6**

Fuente: INEGI, XI Censo General de Población y Vivienda 1990, Guerrero. Elaboración propia


POBLACIÓN ANALFABETA POR MUNICIPIO Y LOCALIDAD
POBLACIÓN TOTAL
POBLACIÓN ANALFABETA
12,000
10,000
8,000
6,000
4,000
2,000
0
100% (5,772)
15% (906)
100% (1,312)
14.8% (194)
100% (8,547)
12.5% (1,070)
100% (896)
17.3% (155)
100% (237)
15.2% (36)
100% (11,732)
13.5% (1,579)
100% (277)
24.5% (68)
COPALA
OJO DE AGUA
CRUZ GRANDE
CHAUTENGO
LOS TAMARINDOS
SAN MARCOS
TECOMATE

POBLACIÓN ECONOMICAMENTE ACTIVA POR SECTORES

	POBLACIÓN TOTAL	P.E.A.	P.E.A. (%)	P.E. Inactiva	P. Ocupada	POBLACIÓN Ocupada					
						SECTOR PRIMARIO	(%)	SECTOR SECUNDARIO	(%)	SECTOR TERCIARIO	(%)
MUNICIPIO											
COPALA	5,772	1,281	22.2	2,245	1,269	743	58.55	131	10.3	374	29.5
CRUZ GRANDE	8,547	1,688	19.7	3,531	1,600	596	37.25	163	10.2	819	51.2
SAN MARCOS	11,732	2,507	21.4	4,730	2,416	755	31.25	437	18.1	1,108	45.9
TOTAL	**26,051**	**5,476**	**21.0**	**10,506**	**5,285**	**2,094**	**39.62**	**731**	**13.8**	**2,301**	**43.5**
LOCALIDAD											
OJO DE AGUA	1,312	233	17.8	570	227	170	74.89	15	6.6	42	18.5
CHAUTENGO	896	210	23.4	307	170	140	82.35	6	3.5	20	11.8
LOS TAMARINDOS	237	41	17.3	87	40	38	95.00	1	2.5	———	———
TECOMATE	277	61	22.0	107	58	58	100.00	———	———	———	———
TOTAL	**2,722**	**545**	**20.0**	**1,071**	**495**	**406**	**82.02**	**22**	**4.4**	**62**	**12.5**

Fuente: INEGI, XI Censo General de Población y Vivienda 1990, Guerrero. Elaboración propia.

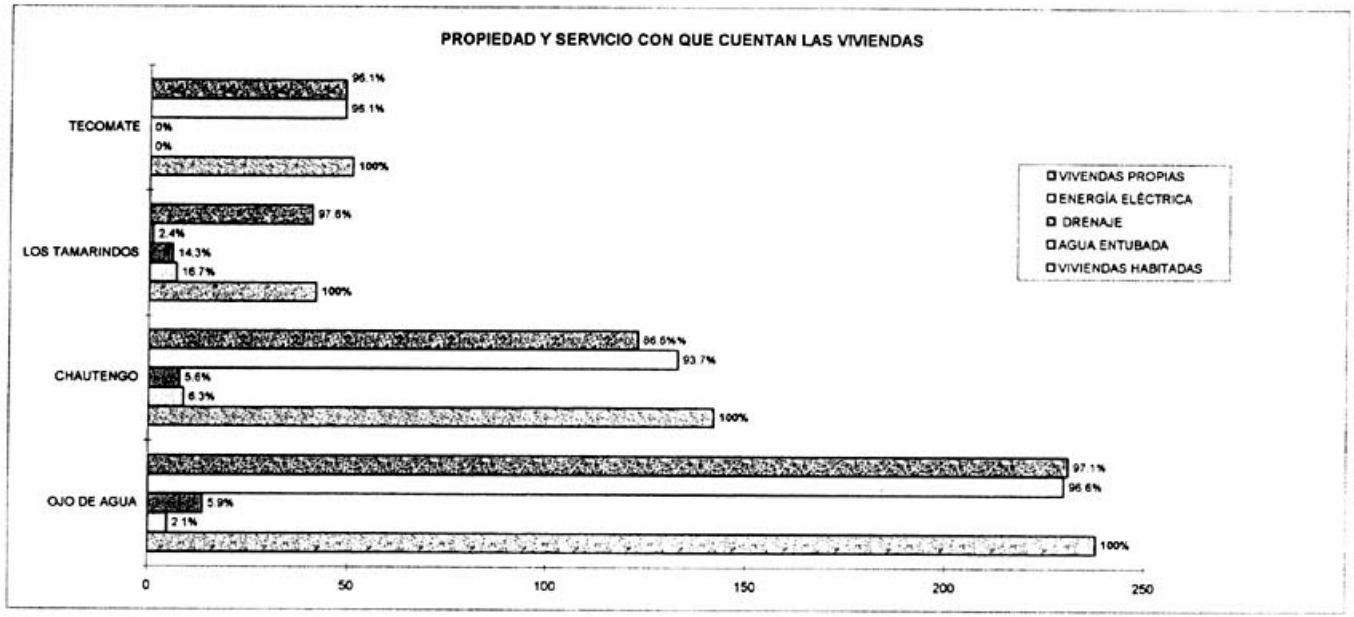
HABITANTES PROMEDIO POR VIVIENDA

	TOTAL DE VIVIENDAS HABITADAS	VIVIENDAS PARTICULARES HABITADAS	OCUPANTES EN VIVIENDAS PARTICULARES	PROMEDIO DE OCUPANTES POR VIVIENDA	PROMEDIO DE HABITANTES POR CUARTO
MUNICIPIO					
COPALA	1,140	1,140	5,772	5.06	2.16
CRUZ GRANDE	1,622	1,620	8,504	5.25	2.21
SAN MARCOS	2,450	2,450	11,732	4.79	1.98
LOCALIDAD					
OJO DE AGUA	238	238	1,312	5.51	2.29
CHAUTENGO	142	142	896	6.31	2.87
LOS TAMARINDOS	42	42	237	5.64	3.69
TECOMATE	51	51	277	5.43	2.94

CALIDAD DE PROPIEDAD Y SERVICIOS CON QUE CUENTAN LAS VIVIENDAS

	VIVIENDAS HABITADAS	VIVIENDAS CON:						VIVENDAS PARTICULARES	
		AGUA ENTUBADA	(%)	DRENAJE	(%)	ENERGÍA ELÉCTRICA	(%)	PROPIAS	(%)
MUNICIPIO									
COPALA	1,140	726	63.7	201	17.6	894	78.4	979	85.9
CRUZ GRANDE	1,620	756	46.7	572	35.3	1,401	86.5	1,223	75.5
SAN MARCOS	2,450	1,358	55.4	1,088	44.4	2,071	84.5	1,898	77.5
TOTAL	**5,210**	**2,840**	**54.5**	**1,861**	**35.7**	**4,366**	**83.8**	**4,100**	**78.7**
LOCALIDAD									
OJO DE AGUA	238	5	2.1	14	5.9	230	96.6	231	97.1
CHAUTENGO	142	9	6.3	8	5.6	133	93.7	123	86.6
LOS TAMARINDOS	42	7	16.7	6	14.3	1	2.4	41	97.6
TECOMATE	51	____	____	____	____	49	96.1	49	96.1
TOTAL	**473**	**21**	**4.4**	**28**	**5.9**	**413**	**87.3**	**444**	**93.9**

Fuente: INEGI, XI Censo General de Población y Vivienda 1990, Guerrero. Elaboración propia.

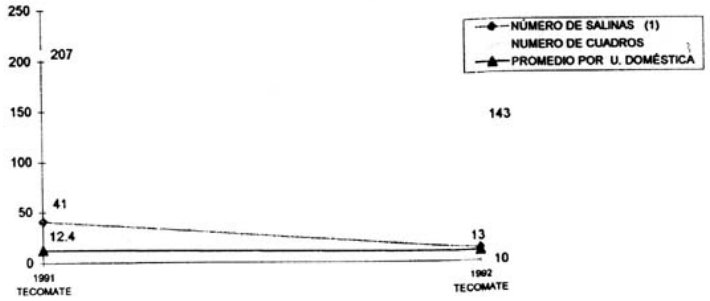

PROPIEDAD Y SERVICIO CON QUE CUENTAN LAS VIVIENDAS
TECOMATE
LOS TAMARINDOS
CHAUTENGO
OJO DE AGUA
96.1%
96.1%
0%
0%
100%
97.6%
2.4%
14.3%
16.7%
100%
86.6%%
93.7%
5.6%
6.3%
100%
97.1%
96.6%
5.9%
2.1%
100%
0
50
100
150
200
250
VIVIENDAS PROPIAS
ENERGÍA ELÉCTRICA
DRENAJE
AGUA ENTUBADA
VIVIENDAS HABITADAS

MATERIALES DE CONSTRUCCIÓN DE LAS VIVIENDAS

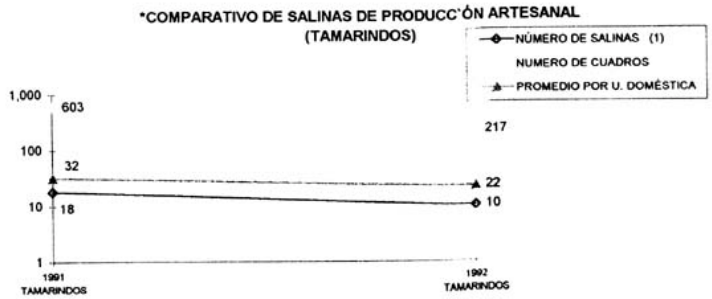
	VIVIENDAS PARTICULARES HABITADAS	VIVIENDAS CON:									
		PAREDES DE LÁMINA, CARTÓN O MATERIAL DE DESECHO	(%)	TECHOS DE LÁMINA, CARTÓN O MATERIAL DE DESECHO	(%)	CON PISO DIFERENTE A TIERRA	(%)	UN SOLO CUARTO	(%)	DOS CUARTOS, INCLUYENDO COCINA	(%)
MUNICIPIO											
COPALA	1,140	15	1.3	97	8.51	675	59.2	213	18.7	354	31.1
CRUZ GRANDE	1,620	30	1.9	87	5.37	1,003	61.9	325	20.1	501	30.9
SAN MARCOS	2,450	47	1.9	204	8.33	1,605	65.5	340	13.9	845	34.5
TOTAL	**5,210**	**92**	**1.8**	**388**	**7.45**	**3,283**	**63.0**	**878**	**16.9**	**1,700**	**32.6**
LOCALIDAD											
OJO DE AGUA	238	5	2.1	33	13.9	109	45.8	14	5.9	140	58.8
CHAUTENGO	142	5	3.5	14	9.9	58	40.8	17	12.0	22	15.5
LOS TAMARINDOS	42	———	—	18	42.9	2	4.8	22	52.4	15	35.7
TECOMATE	51	———	—	8	15.7	18	35.3	13	25.5	31	60.8
TOTAL	**473**	**10**	**2.1**	**73**	**15.4**	**187**	**39.5**	**66**	**14.0**	**208**	**44.0**

Fuente: INEGI, XI Censo General de Población y Vivienda 1990, Guerrero. Elaboración propia.

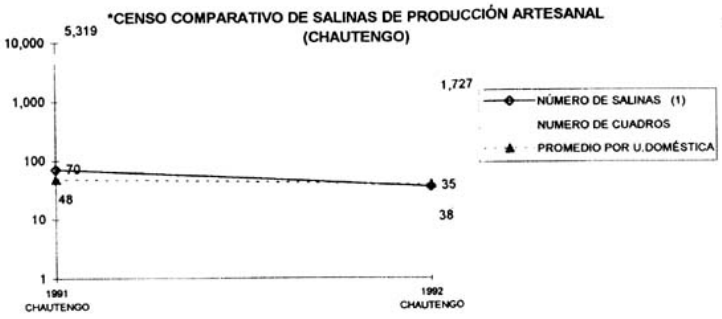
*COMPARATIVO DE SALINAS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL
(TECOMATE)



*COMPARATIVO DE SALINAS DE PRODUCC'ÓN ARTESANAL
(TAMARINDOS)



*CENSO COMPARATIVO DE SALINAS DE PRODUCCIÓN ARTESANAL
(CHAUTENGO)



* Gráfico en escala logaritmica.
(1) El número de salinas no siempre se correlaciona con el número de familias.

PRECIO DE SAL POR LITRO
$5.00
$4.50
$4.00
$3.50
$3.00
$2.50
$2.00
$1.50
$1.00
$0.50
$-
$1.00
$1.50
$2.50
$3.00
$4.00
$5.00
1989
1990
1991
1992
1995
1996

PRECIO DE MAÍZ POR LITRO
$8.00
$7.00
$6.00
$5.00
$4.00
$3.00
$2.00
$1.00
$-
$2.00
$2.30
$3.00
$4.00
$8.00
$8.00
1989
1990
1991
1992
1995
1996

PRECIO DE COPRA POR KILOGRAMO
$3.00
$2.50
$2.00
$1.50
$1.00
$0.50
$-
$1.05
$0.85
$0.80
$1.50
$2.00
$3.00
1989
1990
1991
1992
1995
1996

PRECIO DE FRIJOL POR LITRO
$18.00
$16.00
$14.00
$12.00
$10.00
$8.00
$6.00
$4.00
$2.00
$-
$10.00
$12.00
$15.00
$17.00
$18.00
$18.00
1989
1990
1991
1992
1995
1996

CAMBIO O TRUEQUE POR PRODUCTO TOMANDO COMO BASE LA SAL

AÑO	CANTIDAD DE SAL	PRODUCTO	LUGAR Y DETALLES
	1 bulto ($5.00)	5 sandías	CHAUTENGO ($1.00 c/u)
1	1 bulto	3 litros de maíz	TECOMATE
9	1 bulto	2 bolsas de 1 kg de detergente	TECOMATE
8	1 bulto	1 nescafé mediano y 1 litro de petróleo	TECOMATE
9	1.5 bulto	1 litro de frijol	TECOMATE
	3 bultos	1 cartón de aceite	TECOMATE
	1 litro	1 pieza de pan de San Marcos	LOS TAMARINDOS
1	1 bulto	1 litro de frijol	CHAUTENGO
9	1 litro	3 elotes cocidos	LOS TAMARINDOS
9	5 litros	1 litro chile costeño	TECOMATE / SALINAS
0	2 bultos	12 litros de maíz	TECOMATE
	1 cubeta	1 cubeta de mango	LOS TAMARINDOS, CHAUTENGO, TECOMATE / SALINAS
	1 litro	hoja de tabaco	LOS TAMARINDOS ($1.50)
	1 litro	palomitas de maíz	LOS TAMARINDOS
	2 bultos	1 bulto de maíz	CHAUTENGO
	4 litros	1 libreta profesional	CHAUTENGO
	1 litro	4 lápices	CHAUTENGO
	2 litros	1 lata de atún o sardina	CHAUTENGO
	1 cubeta (3 litros)	1 plato de comida	CHAUTENGO
1	5 litros	1 kg de carne de cerdo enchilada	LOS TAMARINDOS (litro de sal $3.00)
9	1 litro	1 plato de comida	LOS TAMARINDOS
9	3 litros	1 litro de manteca	LOS TAMARINDOS
1	1 litro	15 mangos, Tonala *	CHAUTENGO
	1 cubeta (3 litros)	1 sandía	SALINAS
	2 cubetas	1 papaya grande	SALINAS
	1 cubeta	1 plato de mole	SALINAS
	1 litro	1 bolsa de agua fresca	SALINAS
	30 bultos	1 grabadora "Fisher"	SALINAS (2 pagos)
	2 litros	1 pantaletas para niña	LOS TAMARINDOS
	2 litros	1 truza para niño	LOS TAMARINDOS
	3 litros	1 playerita	LOS TAMARINDOS
	2 bultos	1 bulto de cal	LOS TAMARINDOS (fiado)

(*) Los mangos se cambian en proporción de uno a uno.
En la columna de producto se incluyen, entre paréntesis, los lugares de donde provienen los cambios.

AÑO	CANTIDAD DE SAL	PRODUCTO	LUGAR Y DETALLES
	1 litro	1 litro de ciruela	CHAUTENGO
	1 litro	2 vasos de chilate	CHAUTENGO
	12 bultos	1 cama de madera michoacana, corriente	SALINAS
	1 litro	1 docena de lisas	ARROYO SECO
	1 cubeta	1 plato de mole, c/tortillas y refresco	SALINAS
	2 cubetas	1 sandía	SALINAS ($6.00)
	3 cubetas	pescado	SALINAS ($9.00)
	1 cubeta	1 plato de comida	SALINAS ($3.00)
	7 bultos	3 bolsas de maíz (Ayutla)	SALINAS ($105.00)
	1 bultos	1 litro de frijol	SALINAS ($15.00)
	24 bultos	1 tonelada de cal = 40 bolsas	SALINAS ($15.00 por bolsa)
	2 cubetas	1 sandía (Juchitan de las flores)	SALINAS
	1 bulto	1 pollo vivo	SALINAS ($15.00)
	2 bultos	1 short	SALINAS ($30.00)
	3 cubetas	1 falda	SALINAS, $3.00 por cubeta ($9.00)
	1 cubeta	14 plátanos maduros	SALINAS
	0.5 bolsa	charal seco (Chautengo)	SALINAS
	1 cubeta	1 litro de nanches	SALINAS
	1 cubeta	3 vasos de chilate (Marquelia)	SALINAS
	3 bultos	1 juego de cucharones de 6 piezas	SALINAS ($45.00)
	5 bultos	2 bolsas de maíz (24 litros de maíz)	SALINAS ($75.00)
1	1.5 bultos	1 kg de carne de res (Cruz grande)	SALINAS
9	1 bulto	1 kg de chorizo (Cruz grande)	SALINAS
9	2 cubetas	4 piñas (San Luis Acatlán)	SALINAS
2	3 cubetas	2 gabazos de panocha (Cruz grande)	SALINAS
	2 cubetas	1 par de huaraches (San Luis Acatlán)	SALINAS
	2 cubetas	1 comal de barro (Pabellón)	SALINAS
	2 cubetas	2 molcajetes de barro (Cruz grande)	SALINAS
	1 bulto	2 kg de manteca (Cruz grande)	SALINAS
	6 bultos	1 saco de arroz (Marquelia)	SALINAS
	3 bultos	1 caja de aceite comestible (Chilpancingo)	SALINAS
	2 cubetas	1 pieza de pan (Marquelia)	SALINAS ($6.00)
	1 cubeta	8 aguacates	SALINAS
	1 cubeta	12 mangos rojos	SALINAS
	3 bultos	2 cartones de jabón de marqueta (Acapúlco)	SALINAS
	1 bulto	1 kg carne de cerdo	SALINAS ($15.00 dicen que en el mercado cuesta $8.00)
	2 bultos	25 bolsas para envasar sal	SALINAS
	15 bultos	ventilador de techo (Acapúlco)	SALINAS
	2 latas	2 latas de nanches	LOS TAMARINDOS
	3 litros	2 litros de maíz	LOS TAMARINDOS
	1 litro	12 plátanos machos (Copala)	LOS TAMARINDOS
	1 litro	1 gabazo de panocha (Zapote)	LOS TAMARINDOS
	3 litros	18 tortitas de pan (chicas)	LOS TAMARINDOS
	2 latas	2 latas de ciruela amarilla (Chimala)	LOS TAMARINDOS
	2 latas	2 latas de ciruela roja (zapote)	LOS TAMARINDOS

AÑO	CANTIDAD DE SAL	PRODUCTO	LUGAR Y DETALLES
	1 litro	13 plátanos (Copala)	LOS TAMARINDOS
	2 litros	1 casillero de huevos (Cruz grande)	LOS TAMARINDOS
	2 litros	1 kg de azúcar	LOS TAMARINDOS
	2 litros	3 tortas de pan grandes	LOS TAMARINDOS
	15 litros	5 litros de maíz	LOS TAMARINDOS
	1 litro	9 plátanos largos	LOS TAMARINDOS
	2 litros	2 molcajetes chicos, 1 grande	LOS TAMARINDOS ($3.00)
	2 latas	1 lata de chile serrano (Cruz grande)	LOS TAMARINDOS
	2 litros	2 jabones para lavar ropa	LOS TAMARINDOS
	1 litro	1 litro de aceite	LOS TAMARINDOS
	1 litro	3 tamales de pollo	LOS TAMARINDOS
	3 litros	9 vasos de chilate	LOS TAMARINDOS
	1 litro	2 latas de frijol	LOS TAMARINDOS
	1 bulto	3 pares de sandalias de plástico (niños)	LOS TAMARINDOS
	1 litro más 2 latas	1/2 pollo	LOS TAMARINDOS
	3 litros	menudencia de marrano	LOS TAMARINDOS
	5 litros	1 silla chica para su niña	LOS TAMARINDOS
1	1 litro	10 paletas	LOS TAMARINDOS
9	2 litros	1 lata de frijol	LOS TAMARINDOS
9	1.5 litros	1 litro de aceite (llano grande)	LOS TAMARINDOS
2	1 litro	1 kg de arroz	LOS TAMARINDOS
	1 litro	2 tortas (pan de cruz grande)	LOS TAMARINDOS
	1 litro	2 latas de nanche	LOS TAMARINDOS
	1 litro	1 litro de leche	LOS TAMARINDOS
	2 litros	2 kg de arroz	LOS TAMARINDOS
	1 litro	1 kg de azúcar	LOS TAMARINDOS
	1 litro	10 plátanos	LOS TAMARINDOS
	1 cubeta	1 cubeta de mangos (de las huertas cercanas)	LOS TAMARINDOS
	2 litros	4 bolsas para envasar sal	LOS TAMARINDOS
	3 litros	6 sandías pequeñas	LOS TAMARINDOS
	2 litros	2 litros de aceite	LOS TAMARINDOS
	4 litros	2 litros de maíz (Charco del pozo)	LOS TAMARINDOS
	8 litros	4 litros de maíz (4 bancos)	LOS TAMARINDOS
	10 litros	9 litros de maíz (Arroyo seco)	LOS TAMARINDOS
	2 cubetas	1 sandía (Tenango)	SALINAS
	2 cubetas	12 piezas de pan (Las Animas)	SALINAS
	4 bultos	1 camisa y ropa interior para niños (Islaltepec)	SALINAS
	1 bulto	1 kg de carne de res	SALINAS
	7 bultos	ventilador de pie	SALINAS
	8 litros	2 litros de frijol (Ayutla)	SALINAS
	1.5 litros	1/2 gabazo de panocha	SALINAS
	5 litros	1 Nixcome	SALINAS
	1 litro	5 mangos grandes	SALINAS
	1 bulto	1 bote de crema Hinds	SALINAS ($16.00 litro de sal)
	1 bulto	1 corte de tela para vestido	SALINAS
	1 bulto	1.5 kg de carne de chivo	CHAUTENGO
	1 litro	6 plátanos machos	CHAUTENGO

AÑO	CANTIDAD DE SAL	PRODUCTO	LUGAR Y DETALLES
	2 litros	chilate y pan (Pabellón)	CHAUTENGO
	2 litros	1 sandía	CHAUTENGO
	2 litros	tamales de arroz (San José)	CHAUTENGO
1	2 litros	10 litros de maíz	CHAUTENGO
9	2 litros	2 litros de ciruela	TECOMATE
9	7 bolsas	1 día de trabajo de tractor	TECOMATE (7/5/92)
2	1 litro	1 litro de ciruela	TECOMATE
	1 bulto	1 short y una playera	TECOMATE
	2 litros	1 cazuela de barro (San Marcos)	TECOMATE ($20.00 litro de sal)
	2 litros	1 escoba (San Marcos)	TECOMATE
	2 litros	1 cachucha	TECOMATE

BIBLIOTECA VIRTUAL MIGUEL DE CERVANTES