



ESPECIAL

Los salineros del desierto

por FRANCISCO RODRÍGUEZ

Ellos hacen un milagro todos los días. A

SIGUE LEYENDO

por KARLA TINOCO



por RICARDO MENDOZA

diferencia de los de la costa, ellos exprimen la sal del desierto, donde hace miles de años había mar. Lo hacen a pico y pala bajo el sol por sólo 150 pesos por tonelada.

SALTILLO / Sábado, Enero 23, 2016 - 22:29

0 COMENTARIOS

#SEMANARIO #SAL #COAHUILA

Por **Francisco Rodríguez**

Fotografía: **Héctor García**

Edición: **Kowanin Silva**

Diseño: **Edgar de la Garza**

A lo lejos, Salinas del Rey parece estar parchada de pistas de hielo enmarcadas con bordes de tierra. Al acercarse lo que se halla es un desierto lleno de grandes pozas rectangulares que almacenan agua salitrosa. Otras pozas están tapizadas de blanco. Es una sal que cosechan los pobladores desde hace al menos seis décadas.

Son decenas de pozas en todo el terreno desértico. Hay una a un lado de otra; enfrente de otra. A un costado, montones de sal apilados en forma de pequeños cerros a la espera que lleguen los tráileres y encostalen el producto para transportarlo a Guadalajara, México, León, Aguascalientes, principalmente.

La producción de sal en este pueblo escondido en el desierto coahuilense se podría resumir así: Debajo de la tierra se halla lo que hace millones de años era un mar, por lo que desde hace décadas los pobladores extraen el agua con bombas y la echan a una especie de piscinas naturales a las que llaman cuadros, planillas, láminas o charcas (técnicamente se llaman vasos evaporadores); entonces esperan porque el sol haga su trabajo y evapore el agua. Lo que queda es sal que se comercializa. Y de ello viven al menos 100 familias en esta zona que queda a dos horas de Torreón.

“A pura pala y carretilla”, así sintetiza el trabajo Víctor Quiroz, 45 años, 25 de ellos dedicándose a la cosecha de sal. Víctor es dueño de un pedazo de tierra que antes era de su padre. Es media hectárea pero ahora no produce y trabaja en otras salinas para otro salinero de nombre Juan Acosta.

Víctor asegura que en todo el ejido hay decenas de láminas para trabajar y que a veces ocupan hasta 15 personas para levantar la sal, para sacarla de los cuadros. Otras ocasiones, como en este día que está nublado, el trabajo se detiene.

—A veces dura uno hasta tres meses sin jale porque llueve o hace frío o está nublado y no sale sal. Duramos días en esperar a que cuaje, a que se haga sal y juntarla. Hay ratos que agarra uno dinero y otros ratos que nada. En esos días anda uno sin feria, se la vive apretadón.

En otras ocasiones, también como este día, la sal no es levantada a tiempo. Víctor señala dos cuadros tapizados de blanco, como si fueran pistas de hielo. “Si se evaporó de más, es más difícil sacarla”, explica. “A veces pasa lo contrario, se nos amontona el jale y hay más planillas, y como no tenemos maquinaria, entonces se pasa la charca y se pega. Se batalla para sacarla”, añade.

Un trabajador ingresa a uno de los cuadros donde se pegó la sal y con pala en mano empieza a rasparle para hacer montones.. Después la juntan en carretillas y la acumulan fuera de la ‘piscina’. “Puede entrar una camioneta y no se sume”, asegura Víctor sobre la dureza de la piedra de sulfato que almacena la sal.







En Salinas del Rey el único futuro es trabajar como salinero con sueldos miserables.

Artesanos de la sal

En Salinas del Rey son cerca de 70 los propietarios de algún terreno destinado a la explotación de la sal; más otros 50 lugareños los que trabajan en la actividad. El pueblo, que parece una aldea oculta, con viviendas desvencijadas y descarapeladas por el tiempo, está levantado en medio de las salinas. En medio de la nada.

Nadie lleva en la zona un control de la sal que se produce. Según la Asociación Mexicana de la Industria Salinera, México ocupa el séptimo lugar a nivel mundial en producción de sal y es el primer lugar en América Latina, con 10.2 millones de toneladas anuales. En Salinas del Rey unos son dueños de medias hectáreas y otros, como Juan Acosta, son dueños de 30 hectáreas que se traducen en decenas de cuadros para almacenar el agua..

Juan Acosta asegura que existe mucha demanda; “es como pan caliente. Sale y se la llevan”, afirma. “Peñoles lo compra. De aquí al martes todo lo que saques mándalo”. Según Juan, no faltan clientes, lo que falta es sal. Y sol.

Juan tiene seis años dedicándose a este oficio. Llegó de Ceballos, Durango hace 40 años para trabajar en la empresa Peñoles unidad Química del Rey, una de las plantas de sulfato de sodio que más producen en el mundo, ubicada a unos cinco kilómetros de Salinas del Rey. Familiares suyos

tenían abandonada la tierra y les ofreció comprarles.

Juan Acosta explica que cuando la sal sale muy limpia se le llama “de primera” y cuando sale manchada, “de segunda” e inclusive hay una “de tercera”. La de segunda y tercera normalmente va para el ganado. “La que sale muy blanca, como la que le echan a las micheladas, esa es comestible”, interrumpe un trabajador. Normalmente terminan en manos de las curtidoras de cuero. La “de primera” puede llegar a costar 700 pesos la tonelada, la “de segunda 550” y la “de tercer” 350 pesos o menos.

Habitualmente una cosecha, como le llaman al tiempo que vacían el agua y esperan porque se evapore, dura siete días cuando hay sol, hasta 15 cuando no. Una buena cosecha puede dejar hasta 500 toneladas de sal. “Si hubiera una máquina para juntar la sal no se nos pasaría. Se viene el sol y todo junto y no nos damos abasto y se pega. Nos tardamos y eso cuando hay gente para palear. Ya subimos al feis a ver si el gobierno nos apoya con una maquinita, es como un cargador. Uno queda ampollado de tanto palear”, explica Juan Acosta.

El productor señala una charca de las siete que tiene trabajando. “Ya está empezando a hacer sal”, dice. Cuando no son unas, son otras. Depende del sol. El sol es un aliado.

Normalmente son los lunes cuando llegan los tráileres e ingresan hasta las salinas para cargar el producto. Después van hasta Guadalajara o a las curtidoras en León. Van por Chihuahua o Toluca. “Hasta Texas ha ido esta sal”, presume Juan. “La de Guadalajara tengo entendido que el cliente la comercializa como comestible. La empaquetan y la meten en supermercados”, platica Juan.

La cadena de la sal empieza en estas salinas rodeadas de miseria. A la redonda sólo se miran cerros pelones y terrenos salitrosos. Para llegar es necesario recorrer cinco kilómetros de terracería y tierra blanquecina. La sal la compra un ‘coyote’ que a su vez la vende a otro y ese otro la vende al comercializador final.

–El ‘coyote’ de aquí la levanta. Llega, la ve y dice me llevo ‘dos toneladas de ésta’. De aquí ya es de él. Si quiere sal, la que le interese, usted trae su gente para que la encostale y la suba en los tráileres.

Fuera de los cuadros, láminas o charcas, la sal ya es de quien la compró. Los salineros concluyen su labor de cosecha en ese momento.





Poca maquinaria. Aquí la mayoría de los trabajos se hacen con pico y pala, son pocas las máquinas que se pueden apreciar.

Aquí no hay pensiones
ni jubilaciones

Son cerca de 200 hectáreas destinadas a la explotación del acuífero en este desierto coahuilense.

La gente en Salinas del Rey tiene por lo menos seis décadas dedicándose a la producción de sal.. “A la antigüita”, como menciona un lugareño. Productores artesanales, se les llama en la industria. “La máquina le quitaría la mano de obra a la gente”, reflexiona un trabajador.

Manuel Quiroz tiene 48 años y toda su vida ha estado en las salinas. Su papá se dedicaba a producir sal y cera de candelilla. Le heredó una hectárea que dividió en 25 planillas. Tiene dos pozos perforados. Un pozo, cerca de donde ahora junta un montón de sal, ya se agotó. Ya no salió agua. Produce casi 50 toneladas de sal cada 25 días. Su hijo de 20 años trabaja a lado de él. Viven de eso.

Ambos, padre e hijo, avientan la sal a la cima del montón. Una y otra vez. Se escucha el motor de bomba succionando el agua para llenar una planilla.

—¿Para qué hace eso? —le pregunto al salinero.

—Para que se seque. Sale el producto más malo por el frío. Sale como hielo y en tiempo de calor es puro grano. Nomás llovizna y aquí no hay jale.

—¿Hay mucha competencia?

—Muchísima. Yo cosecho dos veces al mes. Según la necesidad, a veces vendo a 250, a 300 pesos, ‘varea’ dependiendo del ‘coyote’. Ahí está uno, mire —y apunta a un hombre que roza los sesenta años y que conduce una motocicleta vieja.

Se llama Rosendo Dávila. Es propietario de unos pedazos de tierra y ‘coyote’ de la zona. “Vendo para León, Aguascalientes, Guadalajara, Zacatecas”, presume. Rosendo asegura que hay ocasiones que gana y otras que no. “Hay que dar la sal a como ande la gente allá, unos suben, otros bajan. Cuando hay competencia está canijo, no crea que está fácil, luego el sufrimiento de llevarla hasta allá”.

Según la Asociación Mexicana de la Industria Salinera, la sal marina por evaporación solar abarca alrededor del 85 por ciento del total de sal producida en el país. Hay otro método que se conoce como “sal evaporada al alto vacío”, que es básicamente una planta diseñada para este fin; con evaporadores e intercambiadores de calor. Una refinería. El tercer método es la sal de cuencas endorreicas, como Salinas del Rey. Una cuenca endorreica es un área en la que el agua no tiene salida fluvial hacia el océano. La de Salinas del Rey termina hasta la Laguna de Mayrán, en la Comarca Lagunera. Otros sitios parecidos se ubican en Laguna del Jaco en Chihuahua y Laguna de Santa María en San Luis Potosí. A decir de la página de la Asociación Mexicana de la Industria Salinera, estas salinas han quedado limitadas a mercados locales o sales para forraje y curtiduría, principalmente. Aunque algunos productores de Salinas del Rey afirman que también tiene uso comestible.





Las categorías en la sal dependen de su blancura, la más brillante es la que se paga más caro y es a la que le dan uso comestible.

Rosendo se queja porque no cuenta con camiones propios y tiene que rentar líneas que recorran mil kilómetros para llevar la sal a su destino.

–¿Usted en cuánto vende? –le pregunto.

–En mil 200 pesos la tonelada pero hay gasto de transporte, flete, costalera, hilo, es un gasto tremendo.

–¿Cuánto le queda de ganancia?

–Unos 150 pesos por tonelada –se ríe-. Para un viaje de 40 toneladas aquí dura uno 20, 30 días, para que costee. Y bien chicoteado.

Así mismo cuenta que le han robado en dos ocasiones el equipo de bombeo. “Los compra uno con sacrificio y se acaba la ganancia”. Rosendo tiene apenas cuatro años dedicándose a cosechar, comprar y vender sal. Asegura que hay muchas salinas en la zona y muchas otras en el país, lo que abarata el producto. Según la Industria salinera, la mayor parte de la producción de sal en México proviene del estado de Baja California Sur, el resto se distribuye en 14 estados. Se tiene registro de 36 salinas en el país reconocidas por la industria. En Coahuila, únicamente en esta región desértica se produce.

Rosendo refiere también que hay campos donde ya no hay agua o la hay pero no es la adecuada. Apunta a algunos campos abandonados donde la gente huyó porque nomás ya no sacó agua. “Aquí donde pique sale sal, pero hay terrenos que ya no sirven”, comenta. La gente en Salinas del Rey tiene agua para trabajar pero no para beber. Los habitantes tienen que desembolsar en comprar agua embotellada.

Rosendo trabaja junto a uno de sus hijos. Asegura que también sale dinero para su chavo y su respectiva familia. Sin embargo, Rosendo teme el día que ya no pueda trabajar en las salinas o por edad, o porque se vaya acabando el agua.

–Aquí quién lo jubila uno. Cuál pensión agarra uno. Pura chinga. Después uno anda arrimándose

con los hijos pa' un taco. La pensión de uno es que un hijo sea buena gente y lo arregle a uno. Mi jefe tiene 91 años y mi jefa 80, ahí están conmigo. Está cabrón.

Rosendo conduce su motocicleta hasta el otro lado de la salina, donde la zona ya se conoce como Salinas del Sur. Ahí, un grupo de seis chavales cargan unos 200 costales de sal a un tráiler viejo. El costal será para el ganado y su destino final será Zacatecas.

0 Comentarios

Vanguardia: información con Valor

 Iniciar sesión

 Recomendar 1

 Compartir

ordenar por el más nuevo



Comienza la discusión...

Sé el primero en comentar.

 Suscribirse

 Agrega Disqus a tu sitio Add Disqus Add

 Privacidad

EDICIÓN IMPRESA

Vive la experiencia del
papel

SUSCRÍBETE



NEWSLETTER

Suscríbete y recibe las noticias del día
antes que nadie

Escribe tu Email *

SÍGUENOS

Visita nuestras redes sociales y mantente
informado



[CONTACTO](#) [AVISO DE PRIVACIDAD](#) [AVISO LEGAL](#) [POLÍTICA EMPRESARIAL](#) [MISIÓN, VISIÓN Y VALORES](#)

© Vanguardia 2016, todos los derechos reservados