

# **La Ruta de la Sal Prehispánica. Patrimonio alimentario, cultural y turismo rural en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, México.**

**RENARD HUBERT, MARIE CHISTINE y THOME-ORTIZ, HUMBERTO.**

Cita:

RENARD HUBERT, MARIE CHISTINE y THOME-ORTIZ, HUMBERTO (2010). *La Ruta de la Sal Prehispánica. Patrimonio alimentario, cultural y turismo rural en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, México. En Biotech, Pharma & Life Science Companies 116th EAAE Seminar "SPATIAL DYNAMICS IN AGRI-FOOD SYSTEMS: IMPLICATIONS FOR SUSTAINABILITY AND CONSU. PARMA (Italia): European Association of Agricultural Economists.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/humberto.thome.ortiz/42>

ARK: <https://n2t.net/ark:/13683/ptuO/pzb>



Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.  
Para ver una copia de esta licencia, visite  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>.

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite:  
<https://www.aacademica.org>.

# **La Ruta de la Sal Prehispánica. Patrimonio alimentario, cultural y turismo rural en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, México.**

Marie Christine Renard Hubert , Humberto Thomé Ortiz.

Universidad Autónoma Chapingo/ Departamento de Sociología Rural, Chapingo,  
México



Paper prepared for the 116<sup>th</sup> EAAE Seminar "SPATIAL DYNAMICS IN AGRI-FOOD SYSTEMS: IMPLICATIONS FOR SUSTAINABILITY AND CONSUMER WELFARE".

Parma (Italy)  
October 27<sup>th</sup> -30<sup>th</sup>, 2010

*Copyright 2010 Marie Christine Renard Hubert , Humberto Thomé Ortiz. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.*

# **La Ruta de la Sal Prehispánica. Patrimonio alimentario, cultural y turismo rural en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, México.**

Marie Christine Renard Hubert , Humberto Thomé Ortiz.

Universidad Autónoma Chapingo/ Departamento de Sociología Rural, Chapingo, México.

**Abstract—** Ante el abandono del campo mexicano de parte de sus pobladores, resultado del proceso de apertura comercial que ha conocido el país desde hace treinta años, y que se ha traducido en empobrecimiento y migración de los campesinos, resulta importante buscar alternativas. Volver a valorar productos tradicionales, enraizados en las culturas locales, con una fuerte carga de identidad y buscar la activación de un desarrollo local en torno a estos productos mediante actividades no solamente agrícolas sino también turísticas es una opción para algunas comunidades. El caso de una sal de origen prehispánico, cuyos usos han sido no solamente alimentarios sino curativos, ofrece estas posibilidades. La Ruta de la Sal, en Zapotitlán de las Salinas, Puebla, es un proyecto en ejecución que incorpora planteamientos de desarrollo local relativamente nuevos para el contexto rural mexicano. Su forma de operación es través del modelo de rutas alimentarias, basadas en la integración de un alimento con fuerte identidad local como elemento focal del producto turístico. En este lugar, destaca el desarraigamiento, relativamente alto, de la población masculina de su contexto rural originario. Mediante un diagnóstico participativo, se determinó a la sal como el producto más característico y al turismo como una actividad factible para mujeres, niños y jóvenes que habitan en la comunidad. El presente trabajo establece la relación entre turismo rural, alimentos con identidad y desarrollo local para lo cual se plantearon los siguientes objetivos: identificar los factores determinantes para la implementación del proyecto de la Ruta de la Sal; identificar los agentes locales y externos, las instituciones públicas, privadas o no gubernamentales que pueden construir sinergias para la realización del proyecto; analizar las redes de cooperación o de conflicto que lo afectan, en un sentido u otro. Particularmente, evaluar la participación de los actores locales tanto en el proyecto como en sus beneficios.

**Keywords—**Turismo rural, Sal prehispánica, Patrimonio alimentario.

## **I. INTRODUCCIÓN**

En América Latina, los Sistemas Agroalimentarios Localizados (SIAL) “se identifican muy a menudo en zonas marginalizadas en las cuales existen amenidades ambientales y patrimoniales que pueden ser aprovechadas por el turismo” [1]. Los SIAL se desarrollan alrededor de productos con fuerte identidad territorial, que constituyen un patrimonio cultural local (por oposición a los alimentos industriales globales). Estos productos pueden constituir, también, un factor de atracción para proyectos de turismo rural o rutas alimentarias.

Las rutas alimentarias son un mecanismo de interpretación turística para los recursos agroalimentarios, a través del privilegio del valor patrimonial de algún alimento local respecto al resto de atractivos turísticos. Este planteamiento resulta útil en territorios donde destaca alguna producción característica como las regiones vinícolas o en este caso, el de una comunidad con una producción singular y arraigada como la sal prehispánica. El turismo alimentario además de ser una estrategia económica, integra a todo el proceso productivo de los alimentos, con lo que plantea las producciones tradicionales desde sus orígenes en un territorio específico, al mismo tiempo que promueve eslabonamientos productivos en torno a un proceso generador de valor agregado [2]. El turismo de alimentos tiene como destino indefectible a los espacios rurales, pues es ahí donde se puede observar completo su proceso productivo. Las rutas alimentarias son un gran escaparate para el lucimiento de aquello que se

entiende como localización de los alimentos, pues implica el traslado del turista al sitio donde se producen los alimentos y también en donde se generan sus apropiaciones culturales. Este tipo de viajes permite al turista comprender el carácter patrimonial de los alimentos y escapar de la estrechez de miras producida por la mesa y la cocina para sembrar la reflexión sobre el origen y la historia de aquello que se come. Ello resulta importante dentro del contexto comercial actual, donde los productos auténticos y de calidad adquieren un valor más alto [3].

En otras palabras, en las rutas alimentarias, no es solamente el producto alimentario que constituye el factor de atracción para el consumidor sino, también, y por el contacto directo, el proceso de producción del alimento. A las actividades productivas tradicionales, los actores locales deberán, por tanto, añadir las actividades propias de la actividad turística, una “canasta de bienes y servicios” que, a veces, requieren de la intervención de agentes externos a la región. Las rutas alimentarias son, por lo tanto, un incentivo al desarrollo de la acción colectiva y requieren de la colaboración entre actores muy distintos como los agricultores, hoteleros, transportistas, agencias de turismo u otros. Lo anterior plantea la cuestión del control sobre los recursos colectivos y de la apropiación colectiva o exclusiva de los beneficios del proyecto [4].

Este trabajo estudia el caso de una ruta alimentaria incipiente, la Ruta de la sal en Zapotitlán de las Salinas, en el estado de Puebla, México. Como su nombre lo indica, la especialidad productiva de Zapotitlán es la sal, cuya historia tiene una profundidad que se remonta a muchos siglos atrás. Lo anterior se traduce en el arraigo de un producto cuyo proceso de obtención no ha variado sustancialmente, manteniendo su carácter tradicional y rudimentario. Sus rasgos y sus usos culinarios y rituales le han dado una reputación que rebasa el ámbito local y se extiende a partes del estado de Oaxaca (la Mixteca) y algunos centros gastronómicos urbanos.

Pobres condiciones naturales, una mala vocación agrícola, y la marginalización de Zapotitlán se han traducido en altos niveles de emigración y por ende, en una marcada feminización de su población. Es sobre estos elementos que se está construyendo el proyecto de la Ruta de la Sal como estrategia de diversificación productiva.

Después de presentar la comunidad de Zapotitlán y su relación histórica con la sal, elemento que le da identidad y sustento, se describirá el proceso productivo en las salinas. Posteriormente, se abordará el desarrollo de la Ruta de la Sal: particularmente interesa destacar la manera en que los actores sociales se apropien del turismo como una forma de agregar valor a su producción más distintiva, al mismo tiempo que generan una actividad alternativa que complementa las necesidades de subsistencia a nivel local. Para ello se intenta establecer un balance entre las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que están contenidas en la actividad turística. La materia prima con la que se borda este análisis es a través de recopilaciones etnográficas, que son las que mejor reconstruyen la manera en que está producción milenaria viene a ser integrada por el turismo.

## II. ZAPOTITLÁN DE LAS SALINAS

El nombre antiguo de Zapotitlán es “Cuthá”, que en lengua popoloca significa “máscara”. Los ancestros de esta tierra la denominaron así debido al aspecto que la elevación sobre la que se asienta esta comunidad, vista de perfil, asemeja una máscara. Zapotitlán de las Salinas es un pequeño poblado que se encuentra en el extremo sur del estado de Puebla, México. Sus tierras se inscriben en la región fisiográfica denominada Sierra Madre Sur, por lo que su paisaje se enmarca en una zona de profundas barrancas, resultado de sucesivos procesos de erosión.

Zapotitlán está asentado sobre la cuenca del río Tehuacán, que cruza el valle poblado de esta comunidad de norte a sur. Posteriormente, sus aguas se funden con las del denominado río

Zapotitlán que, un tramo más adelante, toma por nombre río Salado, debido a la alta concentración de sales que el cauce arrastra de las depresiones del valle, que en tiempos remotos fueron mares jurásicos y cretácicos. El suelo de Zapotitlán presenta una considerable acumulación de carbonato de calcio con capas de humus de mínimo espesor, por lo que el desarrollo de la agricultura es muy limitado y, desde la antigüedad, ha requerido de sistemas de riego en canales de piedra. En su defecto, los mejores terrenos de cultivo han sido aquellos que se sitúan en los márgenes del río.

Desde hace centenares de años, el antiguo “Cuthá” produce una sal tradicional, que ha sido parte del desarrollo de una habilidad productiva y comercial, para compensar aquello que la naturaleza no le dio en tierras más fecundas. El clima se caracteriza como cálido con escasas lluvias en verano. Su temperatura media anual y mensual rebasa los 18 grados centígrados, lo que da lugar a una vegetación característica compuesta por matorrales bajos, espinosos y caducifolios. Sobresale la presencia de suculentas como biznagas, pitahayas, mezquites, palma lechuguilla, izotes y agaves.

La adaptación de grupos humanos en esta zona fue decisiva para el florecimiento de la civilización mesoamericana, pues esta surge a partir de asentamientos estacionales de los grupos nómadas que concluyen en la domesticación de algunas semillas, la propagación de la vida en aldeas, la elaboración de cerámica y textiles [5]. Los registros sobre la ocupación humana en el valle de Zapotitlán datan de 7,000 años A.C.; desde esos tiempos hasta la época de la conquista española, la zona registra una ocupación ininterrumpida. En diversos períodos históricos, Zapotitlán ha sido un lugar estratégico desde el punto de vista económico y político y en ello ha influido la presencia de recursos como la sal y las piedras calcáreas, además de ser una región de tránsito entre las rutas de intercambio comercial hacia el Golfo, Oaxaca y el Mundo Maya [6].

Actualmente, el municipio de Zapotitlán se divide en cuatro juntas auxiliares y agrupa diez

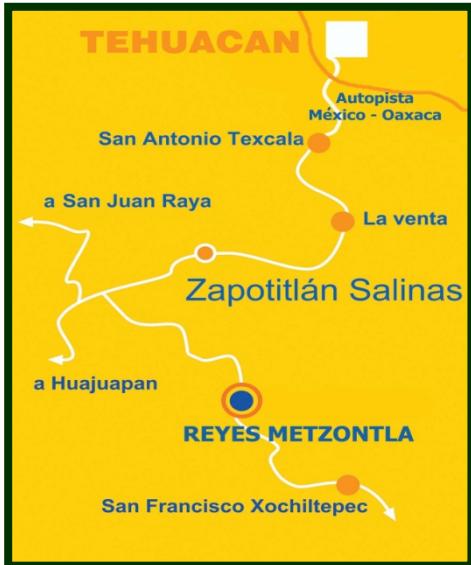
inspectorías que son pequeños asentamientos de entre 500 y 800 personas. La población total es de aproximadamente 10,300 habitantes. Cada vez es más generalizado el uso del castellano aunque aún se conserva el popoloca y el mixteco al interior de algunas familias antiguas [7].

Hoy, este pequeño poblado enfrenta los factores de la crisis rural que existen en muchas otras latitudes, como resultado de la apertura comercial y del retraimiento del Estado. Zapotitlán ha sufrido procesos de acaparamiento de sus productos, como el ónix, sacado de sus canteras y vendido a un comprador inglés para su exportación; actualmente, las canteras de ónix se están acabando, por lo que se pierde una fuente de ingresos y un producto identitario. Aunado a ello, se ha presentado un desmantelamiento gradual de las cadenas productivas locales, la pérdida de soberanía productiva y el abandono de las actividades tradicionales en favor de empleos situados fuera de la comunidad. Zapotitlán enfrenta problemas de posicionamiento económico debido al rezago tecnológico, acompañado por intentos de negación, debilitamiento y exterminio de las actividades locales. La pobreza y la falta de oportunidades son ostensibles, lo que empuja a sus habitantes, fundamentalmente varones, a optar por la migración hacia el vecino país del norte. Se estima que en los últimos diez años ha emigrado más del 50% de la población [8]. Lo anterior conlleva un proceso de envejecimiento y de feminización de la comunidad.

A ello hay que agregar las afectaciones ambientales que alteran los ciclos productivos de procesos tan sensibles a las condiciones naturales como la sal. También resulta notable el debilitamiento de las formas de organización tradicionales, producto de reconfiguraciones sociales y la competencia por recursos. A lo anterior hay que sumar que Zapotitlán tiene condiciones adversas para el desarrollo agropecuario por su adscripción a la reserva de la Biosfera de Tehuacán-Cuicatlán. Esta adscripción restringe los usos y la apropiación de sus recursos, por lo que la búsqueda de

alternativas es una cuestión prioritaria para la comunidad.

Por todo esto, Zapotitlán debe redefinir su posición, pues el bono migratorio del que anteriormente gozaba, empieza a desdibujarse. La repatriación de sus migrantes y la ausencia de oportunidades de reinserción, son la pauta para generar alternativas en su territorio. En este momento, corresponde tanto a migrantes como a arraigados recuperar y reinterpretar el territorio, activar productos con fuerte identidad local y encontrar así un esquema factible para generarse un modo de vida. La hipótesis es que el mercado ofrece resquicios para productos identitarios ligados a valores culturales y patrimoniales [9]. Tomar en cuenta la multifuncionalidad del territorio sería una alternativa; la premisa se basa en una estrategia de diversificación que explore distintas opciones económicas. Actividades como el turismo, aunque implican riesgo, son potencialmente útiles a las zonas rurales. El turismo de sal, en este caso, pudiera fortalecer las cadenas productivas a nivel local.



### III: ZAPOTITLÁN EN UN GRANO DE SAL, HISTORIA DE UNA PRODUCCIÓN TRADICIONAL

La sal es una combinación de elementos que desde la antigüedad ha cumplido importantes tareas biológicas y funcionales para los grupos sociales. Se trata de un elemento complejo, plétórico en componentes naturales (las sales tradicionales no son cloruro de sodio sino una variada composición de carbonatos) y con amplias interpretaciones culturales: es medicina, es un conservante, un condimento, un insumo industrial, una moneda de intercambio, un atractivo turístico.

Las sales tradicionales en México son parte de los recursos patrimoniales que han incidido fuertemente en las actividades económicas, en la medicina tradicional, en la gastronomía y en el comercio de los grupos indígenas. Sin embargo, es muy poco lo que se sabe de ellas y de su influencia en la distribución de los asentamientos humanos y en la configuración de sus relaciones económicas y sociales. La producción de esta *sal de tierra*, como la denomina Williams [10], tiene un carácter sustancial en la conformación de los pueblos que dispusieron de este recurso. Tal es el caso de Zapotitlán, donde este ingrediente tiene un carácter fundamental para la economía local y es un elemento que influye en el génesis de la culinaria y las tradiciones de la región.

La sal prehispánica de Zapotitlán tiene la singularidad de que las salinas donde se produce son uno de los pocos sitios arqueológicos vivientes que se pueden encontrar en México, donde lo que perdura no son sólo las antiguas construcciones de cal y piedra, sino un método y un modo de producción que datan de tiempos remotos, lo que ha atraído las miradas que arqueólogos y etnógrafos.

La historia natural de Zapotitlán ha incidido en el desarrollo de la producción de sal, pues las condiciones del medio siempre han sido un escenario adverso para el desarrollo de la agricultura. Desde antaño la producción y comercialización de sal han sido una forma de generación de recursos para acceder a los bienes que no se producían localmente. La sal de Zapotitlán al ser mediterránea, se vincula, de manera indisociable, a las tierras y a los ríos

salados de donde proviene. Se trata de un elemento cuyo aprovechamiento y obtención derivan de la imitación de los ciclos naturales y su acción sobre el ecosistema. El florecimiento de las explotaciones salineras de Zapotitlán se debió, en gran medida, a un sofisticado seguimiento de los fenómenos naturales de concentración, saturación, evaporación y cocción, fases sustantivas en el proceso de obtención de sales mediterráneas.

Los métodos de imitación de la naturaleza, son parte importante en la historia de la supervivencia de los grupos humanos, historia que va ligada a la historia de las tecnologías autóctonas, al dominio físico y químico de los pueblos sobre el medio natural, que en un nivel más abstracto, conlleva el entendimiento de su imaginación, cosmovisión y simbolismo. Lo anterior significa que la producción de sales en Zapotitlán dista mucho de ser un simple aprovechamiento de los recursos naturales, pues la explotación salinera tiene un anclaje sociocultural expresado en el uso de herramientas especializadas, procedimientos corporales y rituales específicos durante todo el ciclo productivo. El trabajo de los salineros de Zapotitlán ha sido artesanal, transmitido de generación en generación y rebasa la lógica comercial de las refinerías de sal industrial. Sus métodos productivos autóctonos son el resultado de la experiencia empírica que incluye dimensiones como la vida cotidiana, las costumbres y las creencias.

Desde la cosmovisión mesoamericana, la sal es más que un ingrediente culinario o un insumo industrial; es un producto mágico y preciado, que concentra herencias pasadas. Para esta civilización, la sal era residuo del cuerpo de los antepasados y los dioses [11] lo que hasta la actualidad, le da un carácter especial para muchos grupos indígenas. En la época prehispánica, la sal alcanzaba el valor de moneda de intercambio [12]. De acuerdo con Castellón[13], las referencias arqueológicas en Zapotitlán atestiguan que este lugar fue el centro político de la cultura popoloca, debido al control de las salinas. El paisaje formado por las

pilas de evaporación, dispuestas en terrazas monumentales, muestra el esplendor que alcanzó esta producción hace aproximadamente veintidós siglos. De acuerdo a este mismo autor, los restos arqueológicos de esta comunidad muestran un proceso de urbanización derivado de la dedicación de esta comunidad a la producción de sal: Zapotitlán es producto de un proceso milenario de especialización en torno a este producto. Este proceso es un fenómeno histórico de gran complejidad, que sugiere el desarrollo de procesos tecnológicos articulados, el perfeccionamiento de la producción en serie y las dinámicas de intercambio. Sin embargo, la posesión de las salinas no siempre fue motivo de paz para el antiguo Cuthá. En numerosas ocasiones, fue causa de lucha con otros pueblos, como Tepexí el viejo [14].

Ya en la época de la colonia, la sal adquirió mayor importancia comercial pues era un elemento indispensable para la explotación de la plata. Fue una producción reservada, básicamente, para los indígenas. Derivado de la importancia que la sal para la minería, la corona emitió, hacia 1580, reglamentos sobre su uso en los que se planteaba: la prohibición a españoles, mulatos y mestizos de habitar lugares donde se explotaba sal; la prohibición de sacar indios de los pueblos salineros; la obligatoriedad para que los indios mantuvieran limpios los ojos de agua salados de su propiedad y las piletas de evaporación solar ; igualmente, había severos castigos para aquellos que adulteraran la sal con cal [15]. Lo anterior muestra la posesión histórica del “saber hacer” de las sales tradicionales en manos de los pueblos indígenas, producto de la especialización racial como forma de sometimiento que, paradójicamente, ha protegido el modo tradicional y rudimentario de producirla. Antiguamente, la sal se producía por método de cocción de salmuera en recipientes de baja temperatura. Desde la época colonial, el proceso se realiza por evaporación solar en estanques, cuyo ciclo productivo depende de las condiciones naturales, viéndose afectado por lluvias, aire, sequedad ambiental y

disponibilidad de las fuentes de agua salada [16].

Su importancia declinó hacia el siglo XIX, cuando la minería adoptó el método de cianuración, con lo que se prescindió de la sal como un insumo determinante. Pese a su declive, la sal continuó produciéndose en su forma tradicional pues siguió siendo parte de los mercados locales por sus usos arraigados como los culinarios, terapéuticos y rituales<sup>1</sup> que han tenido una demanda considerable aún en la actualidad, lo que se traduce en su permanencia en el tiempo a pesar de las presiones económicas y culturales que amenazan a los patrimonios autóctonos.

En la actualidad, la producción de la sal en Zapotitlán se ha combinado con actividades agropecuarias, como modo de vida tradicional de la comunidad. Debido a ello, la actividad de los salineros tiene el mismo orden de importancia que el resto de las actividades productivas, pues ambas comparten un mismo esquema de conocimientos, una misma estructura de creencias y una función económica similar. La dimensión mercantil de la sal en Zapotitlán adquiere el mismo nivel que otros alimentos valorados en la región como el chile, el maíz o el frijol que, para su comercialización y utilización, emplean un esquema similar de medidas, cuyas proporciones son parte del instrumental básico del salinero y del agricultor.

La Sal tierna de Zapotitlán es uno de los productos más valorados en el mercado de Tehuacán, Puebla, donde los dueños de las salinas la llevan a vender. Ese reconocimiento que inicialmente fue local, se extendió gradualmente hacia la Mixteca a donde la llevan los mercaderes ambulantes. Además de los usos rituales y medicinales ya referidos, es un producto reconocido por sus cualidades organolépticas, muy valorado par la gastronomía regional: mantiene intacto el color

de los vegetales y es digestivo debido a su alta concentración de carbonatos.

Aunado a lo anterior, la producción de sal ha generado una demanda derivada de productos de las comunidades vecinas como canastos, ollas de barro, ixtle y maguey, utilizados en el proceso productivo, como veremos a continuación, y que determinó dinámicas de complementariedad entre las actividades productivas. Actualmente se observa el riesgo de pérdida de estas interacciones dadas las transformaciones en el proceso productivo que tienden a la utilización de insumos sintéticos de menor costo. La paradoja de este ahorro en insumos implica el debilitamiento de las estructuras económicas locales y tradicionales.

#### IV. EL PROCESO PRODUCTIVO DE LA SAL PREHISPÁNICA DE ZAPOTITLÁN

La producción de sal en Zapotitlán no ha variado considerablemente desde hace cuatro siglos. Entre los cambios registrados, están la implementación de bombas de gasolina para la extracción de agua salada en sustitución del trabajo manual, el uso de mangueras para conducir el líquido en vez de los canales de piedra, y el uso de cemento en lugar de cal, dado el alto consumo de combustible vegetal empleado para su elaboración.

La producción de esta sal tradicional conserva un carácter laborioso y artesanal, basado en el trabajo constante y en la observación de parte del salinero. El proceso, que tiene lugar dos veces al año, comienza dos semanas después de haber iniciado el reposo de las aguas saladas, si el clima lo permite; transcurrido este tiempo, se procede a lavar las pilas para eliminar todo tipo de sedimentos terrosos que se van depositando al fondo de las mismas. Lo anterior implica trasvasar el agua de una pila a otra contigua, mediante una labor manual en una incómoda posición de inclinación; este trabajo requiere un esfuerzo meticoloso para conseguir una salmuera limpia. Una vez trasvasado el líquido, se procede a una detallada limpieza de la pila inicial con fibras de

<sup>1</sup> Como elemento de purificación, en ofrendas de muertos y en las casas, como parte de la farmacopea tradicional, desinflamante y antiséptico en baños.

ixtle, que algunos salineros han sustituido por fibras sintéticas. Ya limpia la pila, se regresa el agua colada de la segunda pila. La efectividad del proceso se comprueba a través del aspecto del agua que pasa de uno turbio a otro más cristalino. Posteriormente, toma lugar el proceso de solidificación que se manifiesta en poco tiempo, al formarse una capa de cristales salinos en la superficie del agua. Al siguiente paso, se le llama “bajar la sal” que consiste en desprender los cristales de la superficie con la intención de que se dirijan al fondo y así acelerar el proceso de cristalización de los líquidos subyacentes.

Después de cinco o seis semanas de haber iniciado el proceso, puede hacerse un primer ciclo de recolección de una sal, llamada “tierna”, destinada al consumo humano. Esta sal, aún con mucha humedad, se coloca en canastos, tradicionalmente de mimbre, ahora sustituido por plástico, que cumplen la función de escurridores para secarla unos días y posteriormente almacenarla en cuevas labradas por los salineros, para protegerla de la humedad que afecta su calidad y su comercialización.

Después de la primera recolección, hay aún bastante agua en las salinas para un segundo ciclo. El producto de este ciclo será una sal más gruesa, opaca y de sabor amargo que se destina al consumo animal.

La concentración estacional de la actividad (cuando sube el nivel de los ríos y los pozos, y se puede captar agua salada) provoca una fuerte demanda de mano de obra en un tiempo corto; los dueños de las salinas o patrones - considerados mestizos- recurren entonces a jornaleros indígenas, los salineros, provenientes, en su mayoría, de otras comunidades de la región. El conocimiento y el saber-hacer, para determinar, por ejemplo, cuando la sal está a punto, lo detentan los “maestros”, ancianos que, celosos de su sapiencia, dirigen a cuadrillas de jóvenes salineros que no poseen estos saberes. La ocupación de las salinas por cacicazgos durante la colonia, ha dejado huellas profundas que se reflejan en prácticas y costumbres de esa figura hasta nuestros días. Ello enturbia la

posibilidad de una organización conjunta e igualitaria, pues a pesar de la existencia formal de un modelo de organización comunal, aún son evidentes ciertas prácticas caciquiles y las presiones sobre algunos salineros indígenas de la propia comunidad o de poblados vecinos que perciben un salario inferior a los ochenta pesos mexicanos (menos de siete dólares). [17].



## V. EL TURISMO DE LA SAL: UN CASO DE RUTAS ALIMENTARIAS

La vinculación entre sal y turismo es un nicho poco explorado pese a la diversidad de productos y servicios que pueden derivar de este binomio. Existe un antecedente de salares turísticos en los desiertos cercanos a la Cordillera de los Andes. El salar de Uyuni al sur de Bolivia es un ejemplo de aprovechamiento turístico de una extensión blanca de 10,852 km<sup>2</sup>, donde también se emplea el método de evaporación solar. Lo atractivo de la ruta inicia desde el camino de terracería, aproximadamente 220 km. desde Potosí a Uyuni, los cuales están cubiertos por espectaculares vistas de la prístina blancura de sus salinas. Las motivaciones turísticas para visitar estos salares son disfrutar del paisaje exótico, conocer métodos de extracción rústica de sal, ver la isla del pescado (ubicada en el centro del salar) y el Hotel Palacio, obra arquitectónica montada totalmente en sal [18].

El planteamiento de un turismo rural en Zapotlán surge de una serie de condiciones

que lo convierten en una estrategia viable para la activación económica de la comunidad y como una medida que afecta positivamente diversos niveles de la vida local. La existencia de un patrimonio peculiar como es la sal prehispánica sumado al fenómeno migratorio, han dado pie a repensar las prioridades productivas en función de la división del trabajo y sus roles tradicionales de género.

Actualmente, opera en Zapotitlán el proyecto “Ruta de la Sal” que se basa en la articulación entre turismo y productos alimentarios, para recuperar las expresiones auténticas de la cultura popoloca entre las que la producción y los usos de la sal son el punto focal. Los lugareños involucrados en el proyecto expresan interés porque la actividad sea productiva económicamente, pero, al mismo tiempo, demuestran su preocupación porque ésta sea planificada y respetuosa del ambiente, pues existe una clara conciencia de preservar los recursos naturales y culturales.

“La Ruta de la Sal” no solamente presenta a éste como un producto acabado puesto en el mercado, sino que parte sustancial de su atractivo surge del vínculo del alimento con la tierra y su homologación con otras actividades en el plano agropecuario. Lo anterior se consigue a través de una narrativa en la que se expresa al turista la apropiación cultural de la sal, desde su producción hasta la mesa, intermediada por sus expresiones culinarias, terapéuticas y mágicas. La sal como recurso focal del turismo en Zapotitlán, conforma una estrategia de diferenciación del destino a través del reconocimiento de la especialización productiva local, a su vez, el mismo producto se enriquece al vincularse con un territorio que le confiere identidad. Esta ruta alimentaria no sólo tiene relevancia comercial, sino que destaca sobre todo su trascendencia histórica, cultural y simbólica. Ello incide en la importancia de este proyecto como soporte de difusión del producto en toda su complejidad, es decir que su valor más grande está en el plano de los intercambios culturales, al ser esta sal un ingrediente fundador de la civilización mesoamericana.



## VI. LA APROPIACIÓN DE LA RUTA DE LA SAL POR LOS ACTORES SOCIALES, BÚSQUEDA DE ALTERNATIVAS EN EL CONTEXTO DE LA CRISIS

El turismo en Zapotitlán no es un fenómeno nuevo: al pertenecer a la reserva de la biosfera de Tehuacán – Cuicatlán, se había, previamente, planteado como una alternativa productiva para la comunidad. En un principio, se consideró la operación de unas cabañas pero éstas no superaron nunca el 5% de su capacidad de ocupación. El error estribó en pensar el proyecto turístico sólo como el desarrollo de infraestructuras de alojamiento, sin considerar que el turismo requiere el diseño de una oferta clara y atractiva que atraiga flujos turísticos por las cualidades inmanentes de la comunidad. De cualquier manera, estos primeros e incipientes intentos fueron experiencias importantes para el desarrollo de un turismo más estructurado en Zapotitlán, que, más adelante, se alejaría considerablemente del primer planteamiento para buscar opciones en los recursos patrimoniales.

A través de la consultoría Internacional Tierra y Turismo S.C., los interesados en conformar un proyecto turístico pudieron obtener cierta capacitación y replantear, de manera participativa, su posición frente al turismo. Algo novedoso resultó de este proceso en el que la población tomó conciencia que la sal es su

producción más característica y que debía considerarse como el punto focal del proyecto turístico. En un principio, la comunidad no percibía la importancia de la sal para el planteamiento turístico; una de las mujeres participantes en el proyecto recuerda los siguientes: “En verdad no veía por qué le iban a interesar las salinas a la gente que llegara, la mera verdad no sabía ni qué podíamos hacer con la gente, ni modo de llevarlos a las salinas. Pero cuando nos explicaron cómo es el turismo, nosotras mismas vimos por donde iba la cosa, lo importante que era la sal para nuestro pueblo, pero también para la historia y lo interesante que podría ser para la gente que no las podía mirar diario allá en sus casas.” La existencia de un recurso patrimonial tan singular como la sal no era una fortaleza suficiente, era necesario superar la visión cotidiana de las salinas y adquirir la capacidad de interpretarlas turísticamente. El turismo en Zapotitlán supone una forma particular de apropiación cultural del territorio para generar ingresos. Todo indica que los integrantes de la comunidad que participan en el turismo, han logrado comprender este aspecto y están logrando dibujar nuevas posibilidades dentro de su espacio vital inmediato.

La sal prehispánica de Zapotitlán había comenzado un fallido proceso para obtener la denominación de origen, que fracasó debido a que análisis de laboratorio encontraron concentraciones altas de cianuro en algunas muestras. Pese a que se ha investigado exhaustivamente, no se tienen datos de que alguien haya muerto ni enfermado por ingerir este producto. No se tomaron en cuenta otros factores como la tipicidad del producto, su lazo con el territorio ni la manera tradicional de producirlo, y la D.O. fue rechazada. A ello hay que agregar que la noción de las D.O. en México es un tanto inoperante y funciona bajo criterios preclaros [19].

El turismo rural en Zapotitlán tiene rostro de mujer, pues son mujeres las que aguardan por un futuro prolongado e incierto, que se pierde en el confín de una masculinidad emigrante. Las

mujeres de Cuthá, son producto de un proceso de emigración lo que, según ellas mismas, ha traído cambios sustanciales en sus comportamientos y actitudes frente a la realidad. Esta nueva configuración femenina en Zapotitlán ha sido el resultado de la necesidad de buscar alternativas productivas para complementar las necesidades familiares y para el mantenimiento de festividades y costumbres contenidas en el sustrato cultural. De ello deriva el carácter asociativo de sus acciones lo cual les ha permitido acceder con mayor facilidad y eficacia a diferentes mercados y beneficios a través de la acción colectiva. Las mujeres de Zapotitlán, previo a irrumpir en la actividad turística, desarrollaron un modelo de organización propio mediante la ejecución de iniciativas ambientales, de micro finanzas, gastronomía y artesanías. Todo ello ha generado vínculos asociativos y el desarrollo de habilidades comerciales anteriormente inexistentes: “Ya hemos hecho muchas cosas desde antes, trabajamos plantando y cuidando en la reserva, tenemos cajas de ahorro, hicimos galletas, mole, hemos aprendido sobre los gusanos, intercambiamos recetas y lo que mejor nos ha funcionado es lo de las artesanías, hasta está la tienda de Cuernavaca o vendemos por internet.”

Todo este proceso ha requerido del trabajo conjunto de la comunidad con otros actores externos, fundamentalmente ha sido necesario superar la desconfianza y generar capacidades de diálogo con nuevos interlocutores. Los agentes clave en todo este proceso han sido la Red Nacional de Mujeres Rurales (RENAMUR), La Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) y Tierra y Turismo S.C. Lo anterior pone de manifiesto la importancia que tienen las interacciones con el exterior en la transformación de las estructuras productivas. Ello ha sido sustutivo para el surgimiento de la ruta de sal, pues una actividad con niveles de especialización y complejidad como los del turismo requiere del intercambio, en muchos niveles, de la comunidad con los ámbitos externos.

Un aspecto crucial, según la RENAMUR, es: “la generación estrategias de desarrollo rural integral con perspectiva de género a través del fortalecimiento de la organización local.” Pero esto no ha sido así siempre. Una persona involucrada en el turismo dice lo siguiente: “Al principio llegaban recursos o la oportunidad de inscribirse en algún proyecto y eso nos separaba, pues aquí siempre todo es tan poquito que cuando hay se pelea. Ahora nos damos cuenta de que es mejor estar unidos para tener más resultados, pues nadie quiere trabajar, ni comprar cuando la gente está separada, o eso sólo hace poder sacar muy barato lo poco que producíamos.”

La emergencia del turismo en Zapotitlán no sólo es posible gracias a la sal, para ello ha sido necesaria la existencia de atractivos y facilidades de la comunidad que enriquecen y refuerzan el proyecto. Lo anterior significa que a través del turismo de la sal se recuperan la historia, las tradiciones, la vivienda, la gastronomía, la medicina tradicional, las artesanías, los yacimientos arqueológicos, paleontológicos y todo el medio natural.

La sal vista desde del turismo resulta en un abrevadero de productos y servicios, lo que diversifica las posibilidades productivas y comerciales de este ingrediente. Se pueden realizar artesanías, productos gastronómicos, tratamientos tradicionales, cosméticos y obras arquitectónicas: “En la ruta de la sal aprovechamos todo lo que se puede sacar de la sal. Hacemos jabones, cremas, sales de baño, todos los platillos de los restaurantes van con nuestra sal, hacemos recuerdos. Tenemos el Spa de la sal, donde damos masajes y tratamientos con sal y tenemos pensado, cuando haya dinerito, hacer algunas construcciones de sal. La verdad uno no se imagina todo lo que se puede hacer con la sal, es muy noble.”

El turismo representa una oportunidad de revalorización patrimonial a partir de la recuperación de la identidad por parte de los pobladores locales, igualmente se revalora externamente, lo que contribuye en el aumento del autoestima local: ‘Es muy bonito atender

gente y ver como se emocionan de ver nuestras cosas, la semana pasada llevé a unas gentes a las salinas y estaban muy contentos.’

## VII. SAL, TURISMO Y ORGANIZACIÓN.

### FORTALEZAS, OPORTUNIDADES, DEBILIDADES Y AMENAZAS

#### A. *Fortalezas para desarrollar alternativas en Zapotitlán*

El turismo de sal en Zapotitlán descansa en los siguientes puntos fuertes:

- La existencia de la sal prehispánica, su profundidad histórica y su arraigo a prácticas socioculturales ancestrales que permiten el aprovechamiento turístico por la propia comunidad, mediante la valorización de un producto original.
- El turismo como una opción acorde con los cambios en la composición socio-demográfica de la comunidad, al ser una actividad incluyente para mujeres, jóvenes y adultos mayores. Ofrece, igualmente, ser un canal de inversión en el territorio, para las remesas enviadas por los migrantes.

A pesar de la falta de operatividad económica de Zapotitlán, consignada en su productividad limitada y su dependencia abierta de las remesas enviadas por los migrantes, su lugar como entidad cultural diferenciada de las zonas urbanas resulta innegable. Lo anterior le coloca en un lugar privilegiado en el terreno de los intercambios económicos, de contenidos culturales y simbólicos. Para infelicidad de pesimistas y pragmáticos globalizadores, las fortalezas de Zapotitlán provienen de la diferencia. La singularidad de este pequeño poblado, la profundidad de sus raíces históricas y la persistencia de sus expresiones más auténticas, son hoy mismo el asomo de opciones productivas en las que se pueda encontrar una alternativa que aporte soluciones, parciales, a sus múltiples problemáticas. La presencia de su singular sal prehispánica, abre un caudal de posibilidades de diversificación

que han permanecido dormidas. Un habitante refiere: “Hace unos años, hubo mucha moda del ónix, casi todo se le vendía a un inglés para exportar, ese tiempo la piedra nos dio de comer, pero ahora se está acabando y sabemos que hay que regresar a la sal, pues de ahí ha vivido el pueblo miles de años, sea por el turismo o como haya que entrarle.”

La posibilidad de aprovechar la sal turísticamente, procede de la capacidad de la comunidad de ver en este bien sus posibilidades de diversificar la economía local. La realidad demuestra que el territorio de Zapotitlán esta feminizado y envejecido, por lo que su composición social se muestra más flexible hacia las transformaciones productivas que cuando existían estructuras más rígidas encabezadas por los varones.

#### *B. Oportunidades del turismo de la sal*

La pertenencia a la Reserva de la Biosfera de Tehuacán-Cuicatlán, si bien conlleva una limitante a las actividades agrícolas, representa un factor de atracción turístico complementario a lo que ofrece la comunidad de Zapotitlán. Las políticas para el manejo de áreas naturales protegidas favorecen el desarrollo de actividades turísticas sustentables, lo que puede traducirse en la oportunidad de la comunidad para captar recursos externos.

Otro elemento favorable es la relativa proximidad de centros urbanos: existen varios mercados turísticos metropolitanos, relativamente cercanos de donde se pueden captar flujos turísticos, desde las ciudades de México, Puebla y Oaxaca. Ello habla del potencial de éxito del proyecto en la medida en que sea bien gestionado. Aunque en este punto es importante apuntar que la noción de turismo rural es artesanal y de pequeña escala, por lo que es preferible optar por una política de turismo justo, en la que se puedan obtener ingresos atractivos respetando los límites de capacidad de carga.

El proceso de emigración marca la pauta de una relectura del patrimonio por parte de los migrantes repatriados. Uno de estos actores comenta: “Uno nunca vuelve a ver su pueblo

igual que cuando ya saliste, allá hay dinero pero nada de lo bueno de aquí, de la gente, de la comida, a mi me gusta mi pueblo y sé que tenemos todo para salir adelante.”

#### *C. No todo lo que brilla es oro, algunas debilidades del turismo de la sal*

A pesar de que el turismo ha tenido una buena acogida en Zapotitlán, no todo es miel sobre hojuelas, la actividad convoca una gran diversidad de actores e implica un despliegue considerable de recursos en comparación con otras actividades. Asimismo, resulta un fenómeno que demanda grandes extensiones de espacio y puede llegar a competir con otras actividades con lo que se afecte los intereses de terceros.

Uno de los aspectos débiles de la Ruta de la sal, es la falta de recursos para operar el proyecto. De acuerdo con información obtenida, la simple participación de la consultoría Tierra y Turismo S.C. tuvo un costo superior a los 100 000 dólares financiados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca (SAGARPA). Sin duda, este aspecto señala un problema estructural de las políticas para el desarrollo del turismo rural, pues la injerencia de organismos profesionales como este es un requisito insoslayable de parte de las instancias gubernamentales para acceder a créditos y programas específicos. En efecto, las comunidades rurales enfrentan severos problemas de rezago educativo, por lo que su capacidad para llenar los perfiles exigidos por los programas de apoyo gubernamental es limitada; ello conduce a la necesidad de operar mediante agentes intermediadores que tienen los contactos y el conocimiento para “bajar” los recursos pero que tienen un alto costo. Una parte importante del presupuesto que se eroga es, así, absorbido por los estudios previos y el diseño del proyecto, quedando un tanto desprotegida la siempre precaria fase operativa. Podría sugerirse una mayor participación de la comunidad en las fases de planificación y diseño, con la intención de reducir los costos

operativos de las consultorías y así, lograr un equilibrio en el que no se desproteja la débil operación financiera de los proyectos, pero sin descuidar ni escatimar lo mínimo en procesos de capacitación y planificación. Hasta el día de hoy<sup>2</sup>, se han cubierto los costos del 100% de la fase de planificación y diseño de la Ruta de la Sal con recursos gubernamentales, lo cual ha terminado la fase de proyecto, sin embargo sólo se ha conseguido el 25% de la fase operación, con lo que la comunidad tiene el reto de conseguir el resto.

Otro punto débil es él de la capacitación en materia turística: aún es deficiente, falta generar una mejor cultura de servicios y el trabajo constante en la calidad homogénea entre los diferentes prestadores de servicios integrados a la ruta. Se requiere desarrollar estándares en precios, en servicios y productos, sobre todo en lo tocante a la elaboración de alimentos, la hospedería y las actividades complementarias. “Vinieron a capacitarnos en masajes, pero ya estando ahí con el cliente es bien difícil hacer todo perfecto”. La capacitación es un proceso constante y que debe plantearse objetivos muy claros en el mediano y largo plazo.

El turismo de la sal, como cualquier otra actividad no tiene cabida para todos los actores sociales, ello ha derivado en el disgusto y recelo de algunos habitantes de la comunidad, particularmente de los mayores; un hombre de edad avanzada comenta: “Yo nunca vi con buenos ojos esto del turismo, cuando estaban las cabañas se llenaban de muchachitos borrachos y pues sinceramente, no le veo el beneficio.” Aunque resulta imposible prevenir todos los conflictos, la idea de actuar de manera articulada en una ruta turística debería proporcionar elementos para generar procesos inclusivos y evitar los riesgos que los propios habitantes ven en el turismo.

Igualmente se deben superar algunas herencias negras del cacicazgo. Algunos indígenas de la comunidad o de otras vecinas,

los salineros, muchos de ellos refieren no ser dueños y se expresan vagamente acerca de algún patrón, de quien no han querido hablar mucho. Se observa una cierta indisposición por parte del salinero para entablar relaciones con el turista que llega y quiere saber sobre su trabajo. Refieren ellos mismos que perciben la atención al turista como una distracción a sus labores y que no tiene ningún beneficio. Esto habla de un severo problema de desvinculación del salinero con la ruta, lo que hace que éste perciba el arribo de visitantes como un aspecto que amenaza sus labores. Es importante entender que el turismo rural en Zapotitlán no debe servir para el favorecimiento de unos cuantos, sino que es parte de una estrategia económica y de reinterpretación del patrimonio, de tipo social. Si el turismo rural agrega valor a la sal, el trabajo de los salineros también debe ser beneficiado tanto en percepción de ingresos como en condiciones laborales.

#### *D. Ambivalencias de un proyecto de turismo rural: amenazas potenciales*

La inserción del turismo en Zapotitlán lleva implícitas ciertas amenazas derivadas de la apertura al mundo de este pequeño poblado. La llegada de turistas implica riesgos para la integridad ambiental y cultural, por lo que al haberse desarrollado una ruta de la sal planificada es importante que esta opere bajo criterios muy claros.

Una ruta como esta es susceptible de ser cooptada por actores ajenos a la comunidad, que vean en ella atractivas posibilidades de inversión. A mediano y largo plazo, existe la posibilidad que actores externos e intermediarios se queden con la gestión y los beneficios del proyecto, a expensas de los actores locales. Igualmente, puede ocurrir que la idea sea copiada por otros destinos donde se produce sal, con lo que se perdería originalidad y la inversión hecha en el proceso de diseño y planificación sería aprovechada por actores externos.

---

<sup>2</sup> Agosto de 2010.

Otro aspecto que podría considerarse como una amenaza potencial es el fallido proceso de obtención de una denominación de origen sobre el producto, lo que habla de supuestos problemas de inocuidad, sin que se hayan demostrado fehacientemente. Sin embargo, el rumor podría ser un lastre para el proyecto de la Ruta de la Sal.

En fin, se dan casos que poblados rurales como Zapotitlán empiezan con un incipiente desarrollo del turismo y posteriormente ingresan en los intercambios inmobiliarios, resultado del deseo de visitantes por adquirir una propiedad en el destino. Es frecuente ver destinos de turismo rural que al paso del tiempo registran un proceso de inmigración, con el establecimiento de segundas residencias para el veraneo, con ello se implica el riesgo de la pérdida del sabor rural y auténtico del lugar.

### VIII. CONCLUSIONES

No todas las comunidades pueden ser turísticas, ni todos los turismos pueden ser comunitarios. La factibilidad del turismo en Zapotitlán ha dependido de la confluencia de diversas variables que han favorecido el florecimiento de este fenómeno. En el turismo es difícil circunscribir la acción social al ámbito exclusivo de las comunidades receptoras pues es una construcción compleja que incluye éste y otros ámbitos como los turistas y algunas agrupaciones especializadas. Ello sugiere que el análisis de las interacciones sociales contemple el espectro social ampliado dentro del fenómeno turístico.

Las condiciones naturales, la existencia de una producción característica, la gran profundidad histórica de la sal prehispánica, su arraigo a la tierra, la existencia de atractivos secundarios, todo ello forma un caldo de cultivo adecuado para posibilitar la actividad turística. Incluso aspectos como la especialización productiva, el reducidísimo abanico de posibilidades productivas, la emigración y la reconfiguraciones socio – demográficas son

elementos que juegan favorablemente para el desarrollo turístico.

La sal y su producción tienen vínculos profundos tanto con la historia como con la tierra, ello es el fundamento para el desarrollo de experiencias turísticas ricas y complejas, para aquellos interesados por visitar Zapotitlán. La existencia de este producto con funciones sustanciales para la alimentación y la gastronomía da pie al desarrollo de una ruta alimentaria en la que se intenta recuperar la riqueza contenida en todo el proceso productivo de la sal prehispánica, desde la tierra hasta la mesa, desde el pasado hasta el presente. De cara a la situación crítica que enfrenta Zapotitlán, el protagonismo de sus transformaciones lo tiene la comunidad en estricto apego al ejercicio de su soberanía. Las oportunidades que ofrece el desarrollo del turismo de sal tienen que ser para la gente de la localidad.

Aún es muy pronto para emitir algún balance completo sobre la injerencia del turismo en esta comunidad rural y dentro de un proceso productivo tan antiguo, pero es relevante que el papel del turismo no tiene un significado per se, pues a este nivel encierra una cierta ambivalencia. Las ventajas o desventajas que puede presentar el turismo para una comunidad tienen que ver con la pertinencia y eficacia del planteamiento que le subyace, así como el nivel de integración que tenga con el resto de las actividades productivas y con el resto del tejido social. En este sentido, la eventual riqueza de estas actividades nuevas en ámbitos rurales tiene que ver con la manera en que los actores sociales se las apropiaran, las hacen compatibles con sus habilidades y con sus otras actividades. Es mediante esta apropiación que la comunidad homologa al turismo con otras actividades tradicionales y a través de esto se busca obtener un complemento para la solución de las necesidades locales.

### REFERENCIAS

1. Requier – Desjardins D, (2007) ¿Puede el turismo ser una ventaja para el desarrollo

2. Barrera E, (2003) Curso de postgrado en alta dirección de turismo rural, FAUBA, Argentina.
3. Barrera E, (2003) Curso de postgrado en alta dirección de turismo rural, FAUBA, Argentina.
4. Requier – Desjardins D, (2007) ¿Puede el turismo ser una ventaja para el desarrollo de los SIAL? Un enfoque desde algunas perspectivas analíticas. Ponencia en el VI Congreso de la AMER, México.
5. MacNeish R, (1984) El origen de la civilización mesoamericana, vista desde el Valle de Tehuacán, INAH, México.
6. Gámiz M. de S, (1999) Los pueblos popoloca de Tecamachalco –Quecholac. Historia, sociedad y cultura de un señorío prehispánico. Tesis doctoral. ENAH, México.
7. Sepúlveda M .T, (2006) “Tequitlato de Zapotitlán”, Dimensión Antropológica, Año 13. Vol. 37 ENAH. México.
8. SEDESOL (2008) Municipios con muy alta y alta marginación. Programa para el desarrollo local de microrregiones, México.
9. Renard M.C, (1999) Los intersticios de la globalización: un label (Max Havelaar) para pequeños productores de café. CEMCA, México.
10. Williams E, (2003) La sal de la tierra. El Colegio de Michoacán, México.
11. Osorio V, (1998) Sangre, sudor, mocos y lágrimas, excrecencias humanas que originaron la sal. Ensayo sobre mitología, La sal en México II, Universidad de Colima, México.
12. Almanzara E, (2005) De Viandas y Brebajes, La Sal, Contacto S No. 36: 34-36, Universidad Autónoma Metropolitana México
13. Castellón B, (2006) Cutha: El Cerro de la Máscara. Arqueología y etnicidad en el Sur de Puebla, INAH. México.
14. Castellón B, (2006) El formativo terminal en el Valle de Zapotitlán, Puebla: Una evaluación regional, Revista Cuicuilco, Enero – Abril, año/vol. 13, Núm. 036. ENAH, México.
15. Sepúlveda M. T, (2006) Tequitlato de Zapotitlán, Dimensión Antropológica, Año 13. Vol. 37 ENAH. México.
16. Castellón B, (2006) Cutha: El Cerro de la Máscara. Arqueología y etnicidad en el Sur de Puebla. INAH. México.
17. Aroche E, (2007) Dejándose la piel en la salinas por menos de ochenta pesos al día, La Jornada de Oriente, 26 de Marzo del 2007.
18. Almanzara E, (2005) De Viandas y Brebajes, La Sal, Contacto S, No. 36: 34-36 Universidad Autónoma Metropolitana. México.
19. Barragán E, (2008) Importancia de las Indicaciones Geográficas para la protección de los productos tradicionales de México, Mecanografiado, Zamora, El Colegio de Michoacán, A.C., México.