

LA SAL Y EL SALITRE EN LOS ANDES SEPTENTRIONALES

Susana María RAMÍREZ MARTÍN

1.- INTRODUCCION

La sal común, tanto de origen marino como terrestre, es utilizada por el hombre desde la antigüedad. Y no sólo se reconocen las propiedades alimenticias, sino que también hay que destacar las propiedades físicas, químicas, biológicas y las cualidades ocultas, el simbolismo espiritual y mágico. Eso lo vemos manifestado en el refranero castellano:

- El sabor es lo primero que valoró el hombre para aderezar los alimentos. Se utilizaba la sal para estimular el apetito y facilitar la digestión.

Ni sobre Dios hay señor; ni sobre la sal sabor.

- En todos los pueblos ganaderos se emplea la sal para que las ovejas aumenten su apetito y engorden, las vacas beban más agua y tengan más leche, a los bueyes y a las mulas fatigados por el trabajo se les dan a lamer bolas de sal antes del pienso.

La sal hace al ganado, y no el pastor afamado.

- Desde las culturas más primitivas se conoce el empleo de la sal para la conservación de los alimentos y evitar su corrupción.

Ajo, sal y pimienta, y lo demás es un cuento.

- El poder curativo de la sal se manifiesta en la no infección de las heridas y en la acción antiinflamatoria por su poder osmótico.

Sol y sal, preservan de todo mal.

- En las Sagradas Escrituras hay múltiples citas sobre la sal, no sólo como sustancia anticorrupción en la alimentación, sino también por el gran sentido espiritual.

"Vosotros sois la sal de la tierra."

- Los pueblos paganos dieron a la sal una fuerza misteriosa. Creencia de mal augurio cuando se vierte.

Sal derramada, querrela armada.

- En el sentido figurado se aplica a todas las personas, cosas, palabras ingeniosas, simpáticas y graciosas.

La hermosura está en la cara, el salero sale del alma.

La misma importancia concedida a la sal en Europa, se encuentra en los documentos coloniales, estos, han permitido a los historiadores localizar numerosos sitios de extracción de sal en los Andes Septentrionales y documentar el prominente rol de la sal: en la sociedad, en la economía y en la dieta de la época. Pudiendo determinar las siguientes características:

- La sal se considera como una sustancia económica y alimenticia, siendo un artículo tradicional de intercambio que se transportaba a grandes distancias.

- La producción de sal se controlaba y regulaba por las elites locales en perjuicio de la gente del campo.

- La categoría esencial de la sal, su sabor, este era desagradable para los aymaras de la región salina de Bolivia y muy apreciada preciada por los quechuas.

- La sal se establece, en consecuencia, como un componente de las esferas socio-culturales y cosmológicas.

Para los conquistadores españoles la sal también era un producto importante, no solo en la dieta, sino en la economía. La legislación salinera se inició en "las Siete Partidas", de Alfonso X, el Sabio (1.221-1.284), al incluirse las rentas de las salinas como derecho privativo del señorío de los emperadores y reyes. Felipe II, por ley de 10 de agosto de 1.564 incorpora a la Corona y patrimonio real todas las salinas del

1 Mt 5,13. También existen referencias a la sal en: Lv 2, 13; Nm 18, 19; Mc 9, 49-50; Lc 14, 34; y Col 4, 6.

Reino y prohíbe hacer sal fuera de ellas². Sobre este panorama jurídico se establece el control de las salinas americanas por parte de las huestes españolas, desestructurando la cosmovisión indígena andina.

2.- AREAS GEOGRÁFICAS DE LA PRODUCCIÓN DE SAL EN EL NORTE DE LOS ANDES

En el lugar donde ha existido un emplazamiento de producción de sal frecuentemente queda explícito en la toponimia, utilizando la palabra en español para manantiales de sal, "salinas"; o las palabras quichua para sal = *cachi*, llanura de sal = *Cachipamba*, altura fortificada de sal = *Pucacachi*, el otro de dos de sal = *Yanicachi* y lugar de sal = *Cachillacta*. Los únicos dos pueblos serranos llamados Salinas, son dos localizaciones principales de sal que han sido las más completamente documentadas. Los modernos pueblos de Cachi y El Salado se localizan en un área en donde las Relaciones Geográficas mencionan dos ubicaciones pequeñas de sal. Un análisis de mapas modernos del Ecuador y de la Real Audiencia de Quito, no revelan otros pueblos con tales nombres.

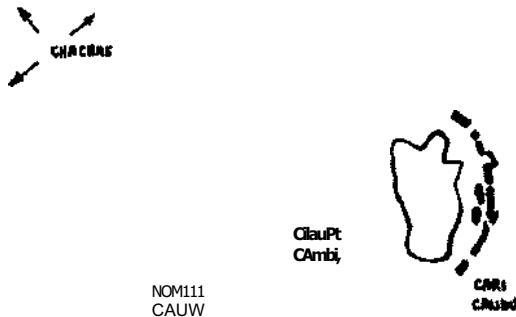


Diagrama de los manantiales de sal de Cachipamba

Las salinas deben su prosperidad a la originalidad de sus recursos que dependen directamente de la ecología del área en el que se desarrollan.

A.- SALINAS DE LA SIERRA

Mientras que los ríos de la sierra ecuatoriana a menudo tienen "sal" en sus nombres, esto por sí solo no indica un sitio cercano de sal.

² ALTIMIR BOLVA, José: *La sal española y su legislación (1.252-1.945)*, Estados, Madrid, 1.946, pág. 37.

Igual observamos en las montañas con tales nombres, no obstante estos casos son menos frecuentes. A menudo se encuentra sal en pequeñas cantidades en el agua de río y en cierta tierra de las montañas. De todos modos, un pueblo o una región con referencias al concepto de "sal" en su nombre, probablemente es o ha sido un emplazamiento de refinamiento de sal.

a.- Salinas del Valle del Chota (IMBABURA)

El geógrafo ecuatoriano Manuel de Villavencio en 1.858, describe el emplazamiento de Salinas como un pueblo que ha tomado su nombre " por el terreno salino en que se halla i por que la industria de sus habitantes consiste en el laboreo de sal que esportan hasta la Nueva Granada"³.

La ciudad de Salinas se puede situar en la Hoya del Chota y las tierras semitropicales de la región subandina Occidental (1.600 m.s.n.m.). Esta hoya está relacionada con los fértiles valles de Ibarra, Otavalo, Atuntaqui y Cotacachi.

"En la jurisdicción del pueblo de las Salinas hay minas de sal, que se consume en este partido y se lleva a los países situados al norte de él."⁴.

La Hoya del Chota o Mira está limitada por las dos cordilleras principales de los Andes Septentrionales, la Oriental y Occidental, enlazadas al norte por el Nudo de Boliche con los páramos de El Angel, y por el sur, con el páramo de Mojanda-Cajas. El río Chota, que desde la confluencia con el Ambi se llama Mira, desagua íntegramente en la vertiente del Pacífico. Varios ramales de la Cordillera Occidental se extienden hacia la Costa, siendo los principales las estribaciones de Chillari, de Lachas, Cayapas, Toisan, Intag y las Montañas de Quisaya. La Cordillera Oriental también da origen a numerosas ramificaciones, siendo las principales las Estribaciones de Pimampiro y Cofanes. En el interior de la Hoya se sitúan las estribaciones del Angochagua.

"Su ruina proxima contentos con la sal sus habitantes miran con desprecio el cultivo de la tierra y qualquiera otra ocupa-

³ VILLAVENCIO, Manuel: *Geografía de la República de Ecuador*, Corporación Editora Nacional, Quito, 1.984, págs. 300-301.

⁴ ULLOA, Antonio de: *Viaje a la América Meridional*, Edición de Andrés Saumell, Crónicas de América nº 59, Madrid, 1.990, t.1, pág. 389.

ción, recibiendo de los pueblos vecinos cuanto necesiten para la vida."⁵

Lo que constituye la particularidad de esta explotación, es que naturalmente no se trata de sal marina, ni de sal gema, sino de una sal que impregna la tierra del valle y el agua de los ríos (Cachiyacu = agua salada)

"Esta sal (la de Salinas del Chota) es un poco terrosa labrada en forma de cilindros; se compone de sal marina, muriatos de amoníaco i cal, más un poco de greda."⁶
 "(...), y tributa, uno u otro ojillo de agua salobre, y parte muy seco, con mineral de tierra sal. Las casa son ciento dies, y siete estos se manejan en su trabajo, en raspar la tierra salobre que produce dicho terreno; y en su destilación, la benefician cocinándola; y convierten en sal (...)."⁷

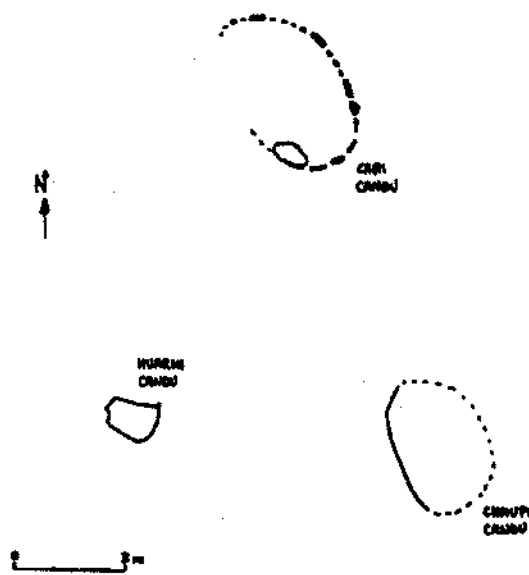


Diagrama de los manantiales de sal de Pucacachi

b.- Salinas del Valle del Chimbo (BOLIVAR)

Esta ciudad se sitúa entre la accidentada y estrecha Hoya del Chimbo y la Zona subandina de la Cordillera Occidental.

Hacia el Oeste de la ciudad se sitúa la Cordillera de Chimbo. Estas elevaciones de regulares alturas han dado origen a la formación de

valles serraniegos con un clima ambiental suave y benigno.

El Chimbo es el río principal, formado con la unión de dos ríos de consideración por su cantidad de agua: el Salinas y el Guaranda, que juntan sus aguas al sur de la ciudad de Guaranda.

Las salinas de Tomabela (ahora Salinas del estado de Bolívar) probablemente no eran tan prósperas como las de Salinas de Mira, debido a su localización en el alto páramo (3.500 m.s.n.m.). Los tomabelas, el grupo indígena que habitaba el área superior del Valle del Chimbo en el siglo XVI, envía representantes a vivir en los centros de intercambio en las tierras altas del norte y centro de los Andes, como Quito, Ambato, Pelileo, y el valle de Los Chillos. La producción de sal se transporta por los mercaderes que viajaban al oeste (hacia las tierras bajas de la cuenca del Guayas) para obtener oro, algodón, ají y pescado. Por lo tanto la sal de Tomabela alcanzaba las hoyas intermontañas y las tierras bajas del oeste, área que se extendía alrededor de 60 kms. al este, 140 kms. al norte, probablemente por lo menos unos 80 ó 100 kms. al oeste y debió haber sido distribuida hacia el área de Riobamba, 60 kms. al sureste de las salinas de Tomabela. A principios de siglo, la sal se vendía o utilizaba como artículo de intercambio en Salinas mismo, Ambato, Simiatug, Corazón, Sinchig, Guaranda y Riobamba, todas localizadas dentro de un radio de 50 kms.

Los tomabelas adquieren derechos ancestrales sobre los manantiales de sal. Un ejemplo se observa en el apodo de los caciques de Guanujo y Guaranda, *Candu* (=manantial en Quichua).

Actualmente la economía política precolumbina y la prosperidad de las salinas de Imbabura y Bolívar ha desaparecido. Sin embargo, sistemas restringidos de intercambio han sobrevivido en el siglo XX.

c.- Sitios de sal secundarios

En el resto de la serranía del norte de los Andes los recursos de sal son escasos:

- *Cachillacta*, lugar que se localiza en la montaña al suroeste de Ibarra; su capacidad productiva de sal pudo aproximarse a la producción de las Salinas del Valle del Mira y del Chota por la competencia en el comercio de la sal en el valle de Quito.

- Los *Manantiales de la Cordillera del Cutucú* se ubican a cuatro leguas de Cañaribamba.

- En la ciudad de Pacaibamba en época indígena, actualmente llamado *Pacay*, encontramos otro *Cachi* situado a dos leguas al sureste en las

⁵ CALDAS, Francisco José de: "Viaje de Quito a las Costas del Océano Pacífico por Malbucho, hecho en julio y agosto de 1.803". Editado en MENDOZA, Diego de: *Expedición botánica de José Celestino Mutis al Nuevo Reino de Granada y Memorias inéditas de Francisco José de Caldas*, Madrid, 1.909, pág. 48.

⁶ VILLAVIVENCIO, Manuel: *Geografía ...*, Opus cit. págs. 301.

⁷ ANH/Q. PRESIDENCIA DE QUITO 1.808, Serie Fondo especial, Caja 187, Libro 451, p.63. Descripción fechada el 30 de abril de 1.808 por el teniente juez pedáneo D. José Rosales.

márgenes del río Girón y *El Salado* a 20 leguas al noreste.

- A las afueras de Loja existen manantiales de sal pequeños y conocidos como improductivos. La mínima producción de sal era refinada y consumida por la población local.

"... hay algunas fuentecillas de agua salada de que se aprovechan los naturales; cociendola sacan alguna sal para su sustento."⁸

En consecuencia, podemos determinar que los emplazamientos secundarios eran menos productivos, y sus esferas de influencia y distribución eran muy limitadas y dedicadas al autoconsumo.

B.- SALINAS MARINAS

La sal de mar intercambiada en la Audiencia de Quito se originaba en tres emplazamientos en la costa, al sur en Paita y al norte en la Isla Puná y en la Punta de Santa Elena. La sal de la costa era producida por evaporación del agua de mar en lechos cavados en la tierra.

"El puerto de la Punta (de Santa Elena) es tan abundante de sal que él solo provee de sal a toda la provincia de Quito y jurisdicción de Guayaquil. Esta sal es morena⁹ pero, muy pesada y buena para el fin de las salazones que se guardan."¹⁰

En el siglo XVI, la mayoría de la sal de Puná era llevada en balsas de transporte, que se llamaban "botiquines"¹¹ hacia Desaguadero (Bahahoyo) y luego por tierra hacia áreas de la Sierra, desde Cuenca hasta Popayán, al sur de Colombia¹². Otros puertos de intercambio costeros y ribereños eran regularmente visitados por la balsas también debieron haber recibido la sal de Puná¹³.

La producción salina de la Isla de Puná abastece a las áreas comprendidas entre Riobamba y Cuenca (San Andrés de Xunxi, Alausí, Chunchi, Azogues, Paute, Cuenca, y Cañaribamba). La ciudad de Cuenca servía como centro de distribución de sal y principalmente abastecía a los "salitrales" de Azogues:

SALINAS LOYOLA: "Relación y descripción de la Ciudad de Loxa" (1.571-72), *Relaciones Geográficas de Indias*, B. A.E., Ed. Atlas, Madrid, 1.965, t.III, pág. 243.

9 ULLOA: *Viaje a ...*, Opus cit., t.1, pág. 389.

10 *Ib.* pág. 247.

11 AGI, QUITO 9, Informe de D. Miguel de Ibarra, 1.606, f.2v.

12 LEON BORJA, Dora: "Los indios Balseros como factor en el desarrollo del Puerto de Guayaquil", *Estudios sobre la política indigenista española en América*, Valladolid, 1.976, t.II, pág. 289.

13 *Ib.* pág. 286-287.

"No hay salinas (en Azogues), aunque hay muchos salitrales que se proveen de sal de la ciudad de Cuenca, porque allí la hay siempre en abundancia, que la traen de Guayaquil."¹⁴

Loja se abastecía con la sal marina de Paita, localizada en la costa sur de la Isla Puná, debido a la escasez de la sal de las montañas próximas.

3.- PRODUCCIÓN DE SAL EN EL NORTE DE LOS ANDES

Comparadas las técnicas de producción de la sal marina y la sal serrana, el refinamiento¹⁵ de la sal marina requiere menor trabajo. La sal de la costa era de mejor calidad que la producida en la sierra.

"La sal de la Punta de Santa Elena, que hace ventajas en calidad a esta, puede llegar por el camino de Malbucho¹⁵ a mejor precio y proveer no solo los partidos de Ibarra y Otavalo, sino también a Quito."¹⁶

Las buenas fuentes de sal, escasas en los Andes Septentrionales, se producían con abundancia en los dos sitios principales de procesamiento de la sal en la sierra: **SALINAS-IMBABURA**: 200 toneladas por año; **SALINASBOLIVAR**: 96 toneladas por año¹⁷.

Existen diferentes modos de procesar la sal¹⁸: sal granulada **CHIJI JAYU** ó **MURU-CACHI**; sal en trozos **QULU JAYU**; sal en molde **TIKA JAYU** ó **JORMA-CACHI** (por su pureza y mayor facilidad de almacenamiento y transporte tiene mayor demanda y preferencia sobre la sal granulada y en trozos).

Las medidas utilizadas en el comercio de la sal, no son medidas de peso sino de capacidad: la **CHHALA** y el **PUJTU**, que equivalen a dos puñados y eran las unidades más utilizadas por los arrieros para medir la sal granulada¹⁹.

14 GALLEGOS, Fr. Gaspar de: "Relación de Sant Francisco Pueleusi de Azogue", *Relaciones Geográficas de Indias*, B. A.E., Ed. Atlas, t.III, págs. 285-287.

15 El camino de Malbucho se inicia como comunicación de la sierra con la costa, con el gobierno del marqués de Carondelet.

16 CALDAS: "Viaje de Quito ...", Opus cit. pág. 48-49.

17 En época pre-hispánica estos datos dependían del nivel de demanda.

18 MOLINA RIVERO, Ramiro: "La tradicionalidad como medio de articulación al mercado: una comunidad pastoril en Oruro", en HARRIS, Olivia y otros: *La participación indígena en los Mercados surandinos. Estrategias y reproducción social s. XVI a XX*, C.E.R.E.S., La Paz, 1.987, pág. 605.

19 *Ib.* pág. 610.

4.- TECNOLOGÍA DE LA SAL ANDINA: MÉTODOS DE REFINAMIENTO

La sal ordinaria producida en los Andes Septentrionales no era más que una sal común. Su extracción se emprendería con especialistas que producían sal a lo largo de casi todo el año, utilizando métodos de trabajo intensivo. Es comprensible que los emplazamientos de sal andinos se hallaran entre las áreas más ricas del Chinchaysuyo pre-hispánico.

En la Real Audiencia de Quito se pueden diferenciar diversos métodos de obtención de sal:

1.- Obtención a partir de un yacimiento de Sal Gema. Minas de sal de *Zipaquirá* cerca de Bogotá.

2.- Obtención a partir de la evaporación del agua del mar o de manantiales salinos, por la acción solar y del viento. Salinas costeras de la *Isla de Puná, Punta de Santa Elena y Paíta*. La sal marina puede ser amarilla o blanca según el grado de lavado".

3.- Obtención por la evaporación artificial de soluciones (salmuera) naturales o preparadas. Salinas serranas del *Valle del Mira y Valle del Chota*.

Se busca y recoge la tierra salina y se transporta en serones muy rústicos hasta los lavaderos. Allí la tierra se sumerge en el agua con el objetivo de disolver la sal. De esta agua salobre se extraerá la sal mediante "coción" en unos recipientes de hierro colocados sobre hogueras de leña. Se obtiene una pasta de sal amarillenta o grisácea, según la procedencia de la tierra, que se trabaja a mano formando bolas ovaladas llamadas *jorma-cachi* = sal de horma o sal de bola, las cuales se colocan sobre las cenizas calientes para que se acaben de secar²¹.

5.- CIRCUITOS COMERCIALES DE LA SAL AL NORTE DE LOS ANDES

"Tal vez habrá contribuido bastante la existencia de sal gema en el llano para que las corrientes antiguas ahondaran los valles que observamos en el día: se repara que las minas de sal gema que se conocen y los manantiales salitrosos afectan una dirección que va del oeste al este (...)"²²

Desde los centros de distribución de sal de la sierra a los centros consumidores de la

selva, se pueden determinar tres caminos de comunicación del comercio de la sal:

1.- "El primero, pues, de estos, que así mismo es el más cercano a Quito, corre por Baeza y Archidona, de donde se va a tomar puerto en el río Napo."

2.- "El segundo es por Ambato y, pasando por Patate, al pie del páramo de Tunguragua, se va a salir a Canelos, cuyo país atraviesa el río Boboaza que, desaguando en Pastaza, uno y otro de la jurisdicción de Macas, siguen unidos hasta llegar al Marañón."

3.- "Y el tercero es por Cuenca, Loja, Valladolid y Jaén; desde esta ciudad o del pueblo de Chuchunga, que es el puerto de ella, empieza a ser navegable este gran río, y efectivamente, se embarcan allí los que intentan entrar en Maynas o viajar por él."²³

"(...) el comercio de la sal no es menor aunque esta solo tiene salida para los pueblos interiores y terrestres de la provincia de Quito."²⁴

"Como la jurisdicción de este corregimiento (Guaranda) es la primera de las serranías que linda con Guayaquil, es así mismo la que entretiene, con el ejercicio de las crecidas reucas de mulas, todo el comercio de Quito con las otras provincias del Perú por medio de la de Guayaquil, (...)"²⁵

6.- CONSIDERACIONES NUTRICIONALES DE LA SAL

Los viajeros del siglo XIX, descubrieron en los Andes del Ecuador hondas y diversas tradiciones en el uso de la sal culinaria y documentaron su empleo en la alimentación y medicina entre algunos grupos indígenas.

- Los *horticultores de la selva oriental* quienes normalmente, aunque consumen carne o pescado diariamente, nutricionalmente no dependían de la sal mineral.

- Los *Shuar* y los *Achuar* han usado tradicionalmente la sal con fines medicinales y muy poco como condimento.

- Los *Sáparos* tenían un consumo esporádico de sal del que no se saben las causas.

- Entre los *Quijos de la montaña norte*, la comida siempre fue cocinada sin sal pero se le daba a cada persona un poquito de sal para que la lamiera o humedeciera cada bocado de comida.

- En los *Quijos de las tierras bajas de la Amazonía*, la sal también era escasa y no constituía un componente regular de las comidas.

La población indígena de las tierras altas del norte de los Andes alterna prefiere la produc-

20 CAILLAVET, Chantal: "Le sel D'Otavallo (Equateur) continuités indigènes et ruptures coloniales", *Melanges de la Casa de Velazquez*, París, 1.979, pág. 341.

21 *Ib.* pág. 340.

22 HUMBOLDT, Alejandro de: *Memoria racionizada de las salinas de Zipaquirá (1.801)*, Pubs. del Banco de la República, Archivo de la Economía Nacional, Bogotá, 1.952, p. 7.

23 ULLOA: *Viaje a ...*, Opus cit. t.1, pág 471.

24 *Ib.* pág. 275.

25 *Ib.* págs. 405-406.

ción de sal mineral de la sierra en detrimento del uso de la sal marina de la costa, que era mucho más apreciada por los españoles.

"La sal que della (Salinas de Mira) se hace es parda y amarga; estimanla sólo los naturales; los españoles se proveen della de la mar, donde hay gran cantidad della traída a Quito."²⁶

Las diferencias culturales actuales en el uso de la sal en la región montañosa y en la baja, son complejas y diferentes.

El uso de la sal como un contraste étnico ocurre entre las personas que no hablaban el quechua. Un viajero del siglo XIX informó que "los Jívaros no utilizan la sal..." ellos distinguen a las tribus del Napo como los "Indios que comen sal". Podría parecer que la sal era un elemento común del diálogo cultural y simbólico entre los grupos andinos.

"Es muy estimada (la sal) para salar carnes i quesos, a los que da mucha reputación; la afamada cecina de Pasto no debe su bondad y duración a otra cosa que a la sal de Salinas."²⁷ "... como no les falte el ají, su principal especie, y la sal con que templan su calor y alguna chicha que beben, todo lo demás por muy acesorio y vil que sea, juntándolo con estos manjares, lo tienen por principal y no procuran otros potajes, ni aún los estiman en nada respecto del gusto que con la sal y ají reciben."²⁸

Los indios "usan mucho de la sal con ají; escogen los terrenos gruesos de esta y muerden un bocado de ella y otro de ají y después la machaca o "camcha", en cuya forma alternan de todo hasta que quedan satisfechos. Son tan apasionados por la sal en este método de comerla que estiman uno o dos terrones grandes más que cualquier otro manjar, y se les conoce la inclinación a ella en el cuidado con que, luego que ven sal, van a buscar los terrones y guardarlos."²⁹

7.- LA SAL. PRODUCTO FEMENINO DEL NORTE DE LOS ANDES

Las operaciones de refinamiento en los manantiales de sal, en el norte de los Andes, eran típicamente encabezadas por mujeres. La información etnográfica recogida en las Salinas del

actual Ecuador³⁰ y en la mina de Zipaquirá al norte de Bogotá ha servido para documentar el rol primario que la mujer desempeñada en la producción de la sal.

"(...), se paga a las mujeres por cada uno de los hornos (el sexo tiene este privilegio desde el tiempo de los indios, que era costumbre entre ellos el que los hombres no trabajaran) once pesos, (...)."³¹

Si analizamos los diagramas de distribución de los manantiales de sal en un área de producción, percibimos que existen tres manantiales de sal diferentes, no en su producción, sino en su explotación y el rol social que llevan implícito:

- **HUARMI CANDU:** es el manantial que está situado más alto de los tres (Hanan). Está vinculado al mundo masculino, es el más grande y la producción de sal se dedica a la exportación.

- **CHAUPI CANDU:** es el situado en el centro.

- **HUARMI CANDU:** es la fuente que se sitúa más baja y cercana a las chacras. Está vinculada al mundo femenino y cuya producción es la que se dedica al autoconsumo del grupo.

Una asociación entre las fuerzas femeninas del mundo y los cuerpos de agua salada se encuentran en un dibujo del cosmos Andino y del Templo del Sol en el Cuzco, realizado por un noble de la gente Collahuaya, Joan de Santa Cruz Pachacuti Yamqui³². En él los elementos masculinos se hallan colocados en el lado derecho del Templo y los femeninos en el lado izquierdo. La proposición que se hace tiene dos aspectos:

1.- La mujer del norte de los Andes era principalmente productora de sal en áreas en donde se necesitaba el refinamiento de ésta, a lo largo de todo el año, en los sitios de manantiales de sal.

2.- Se percibe una asociación entre las fuerzas femeninas del mundo y los manantiales de sal comparativamente altos de salinidad. Evidentemente, los hombres y el dominio femenino tiene, una conexión cosmológica con la sal y la salinidad. Parece existir una uniformidad relativa y similitudes contextuales en la identificación sexual del agua salada y de la sal en el norte de los Andes.

26 ANONIMO: "La cibdad de Sant Francisco de Quito (1573)", *Relaciones Geográficas de Indias*, B.A.E., Ed. Atlas, Madrid, 1.965, t.III, pág. 207.

27 VILLAVIVENCIO: *Geografía ...*, Opus cit. págs. 300-301.

28 ATIENZA, Lope de: "Compendio Historial del Estado de los Indios del Perú", *En Religión del Imperio de los Incas (1.575)*, vol. I, Edición de Jijón y Caamaño, Tipografía Salesiana, Quito, 1.931, pág. 67-68.

29 ULLOA: *Viaje a ...*, Opus cit. t.1, pág 523-524.

30 POMEROY, Cheryl: *El significado de la sal para las culturas andino-ecuatorianas*, Ed. Mundo Andino, Quito, 1.986, págs. 49-53.

31 HUMBOLDT: *Memoria racionizada ...*, Opus cit. pág. 16.

32 PACHACUTI YAMQUI, Joan de Santa Cruz: "Relación de Antigüedades deste Reyno del Perú", *Crónicas Peruanas de Interés Indígena*, vol.XXIX, Edición de Francisco Esteve Barba, B.A.E., Ed. Atlas, Madrid, 1.968, págs. 281-319.

Las relaciones entre la sal y las mujeres se extendía al contexto social cotidiano de la preparación de los alimentos, en el que ellas eran las responsables de preparar las comidas. En la mayoría de las áreas simplemente se añade la sal a la comida mientras se la está cocinando y esta responsabilidad es tácitamente femenina³³.

Es probable que la sal de las montañas y que los manantiales de sal hayan sido considerados como elementos predominantemente femeninos del cosmos y de la sociedad de la sierra ecuatoriana, como se manifiesta en las áreas de Imbabura y Bolívar.

En el área de Imbabura, las mujeres quichuas son reprendidas y bromeadas con expresiones como "mujeres sin sal", en quichua, aminda huarmicuna.

8.- A MODO DE CONCLUSIÓN

En toda época se ha dejado sentir la necesidad de la sal y los diversos pueblos se han ingeniado para obtenerla, bien por explotación de minas o extracción del mar cuando ello ha sido posible, o ya recurriendo al comercio para adquirirla, salvando a veces enormes distancias.

La explotación de la sal en las sociedades andinas prehispánicas, se efectúa mediante el sistema de isla multi-étnica, la distribución se lleva a cabo a través de una compleja red de intercambios, intra e inter-étnicos.

El uso y consumo de la sal y el ají en las comidas no fue sólo universal en el ámbito andino, sino, que procuró una subsistencia aceptable ante la escasez de víveres. Y por esa importancia la sal, junto con el ají y la carne tenía un consumo extraordinario en los rituales y ceremoniales.

33 En la sierra del centro del Perú, esta responsabilidad femenina se hace patente cuando las mujeres pasan a su alrededor pedazos de sal en cada comida.

BIBLIOGRAFÍA

- ALBERTI, Giorgio y Enrique MAYER: *Reciprocidad e intercambio en los Andes Peruanos*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1.974, 360 págs.
- ALCEDO, Antonio de: *Diccionario Geográfico-Histórico de las Indias Occidentales*, 2 tomos, Madrid, 1.786-1.787.
- ALTIMIR BOLVA, José: *La sal española y su legislación (1.252-1.945)*, Estades, Madrid, 1.946, 108 págs.
- : *La sal en el mundo*, Estades, Madrid, 1.948, 136 págs.
- AYERBE IRIBAR, Rosa María: "La industria de la sal en Salinas de Léniz y Gaviria (s.XIV-XVI)", *Boletín de la Real Sociedad Bascongada de los Amigos del País*, San Sebastián, 1. 981, págs. 245-269.
- BERMUDEZ, Oscar: *Historia del Salitre desde sus orígenes hasta la Guerra del Pacífico*, Ediciones de la Universidad de Chile, Santiago de Chile, 1.963, 456 págs.
- BRAVO GUERREIRA, Concepción: *El tiempo de los incas*, Ed. Alambra, Madrid, 1.986, 181 págs.
- CAILLAVET, Chantal: "Le sel D'Otavalo (Equateur) continuités indigènes et ruptures coloniales", *Melanges de la Casa de Velazquez*, París, 1.979, págs. 329-363. Exite traducción en castellano.
- CASTILLO DE LUCAS, Antonio: *La sal. Algunas tradiciones populares relacionadas con la medicina*, Instituto Iby, Madrid, 1.958, 12 págs.
- CID LENO, R.: *La sal*, Temas Españoles nº 394, Publicaciones Españolas, Madrid, 1.959, 28 págs.
- DALL, Gloria: *Una Catedral de sal y silencio. Zipaquirá*, Litografía Vanegas, Bogotá, s/f, 91 págs.
- DOCUMENTOS para la Historia de la Audiencia de Quito, Afrodiseo Aguado S.A., 6 tomos, Madrid, 1.949.
- ECHEVARRIA Y REYES, Anibal: *Vocablos salitreros*, Prensas de la Universidad de Chile, Santiago, 1.934, 37 págs.
- ESTRELLA, Eduardo: *El pan de América, etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*, C.S.I.C., Madrid, 1. 986, 390 págs.
- FIERRO BENITEZ, Rodrigo: *La función tiroidea en el bocio*, Ed. Casa de la Cultura Ecuatoriana, Quito, 1.961, 96 págs.
- FIESTAS, Bernabé de : *El origen del Salitre*, Imp. de Francisco Román Camacho, Granada, 1.923, 81 págs.
- GARCIA BARZANALLANA, José: *La sal como materia imponible en España. Principales impuestos durante el siglo actual*. Imprenta y Litografía del Asilo de Huerfanos del Sagrado Corazón de Jesús, Madrid, 1.895, 22 págs.
- GARCIA TAMAYO, Juan tomás: *La sal en Venezuela y en el mundo*, Ed. Empresa Nacional de Salinas C.A., Caracas, 1.979, 44 págs.
- GUAL CAMARENA, Miguel: "Para un mapa de la sal hispana en la Edad Media", *Homenaje a Jaime Vicens-Vives*, Valencia, 1. 965, págs. 483-497.
- HARRIS, Olivia y otros (Compiladores): *La participación indígena en los Mercados Surandinos. Estrategias y reproducción social s. XVI-XX*, Centro de Estudios de la Realidad Económica y Social, C.E.R.E.S., La Paz, 1.987, 768 págs.
- HORKHEIMER, Hans: *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú pre-hispánico*, Universidad Nacional Mayor de S. Marcos, Lima, 1.973.
- HUMBOLDT, Alejandro de: *Memoria razonada de las salinas de Zipaquirá*, Estudio de Luis-Angel Arango, Publicaciones del Banco de la República. Archivo de la Economía Nacional, Bogotá, 1.952, 27 págs.
- JIMENEZ DE LA ESPADA, Marcos: "Viaje de Quito a Lima de Carlos Montufar con el barón Humboldt y don Alejandro Bompland", *Boletín de la Sociedad Geográfica*, nº8, tomo XXV, Madrid, 1.889.
- LATORRE, G.: *Relaciones geográficas de Indias contenidas en el A. G. I.*, 2 tomos, Sevilla, 1.919-1.920.
- LIZARRAGA, Reinaldo de: *Descripción del Perú, Tucumán, Río de la Plata y Chile*, Edición de Ignacio Ballesteros, Crónicas de América nº 37, Hª 16, Madrid, 1.986, 478 págs.
- MARTINEZ VERA, Rogelio: "Impuestos procedentes de la época colonial. Ramo de sal", *Boletín Bibliográfico Mexicano de la Secretaría de Hacienda y Crédito público*, Mexico, 1.974, nº 493-494.
- MORENO YAÑEZ, Segundo y Udo OBEREM (Compiladores): *Contribución a la etnohistoria ecuatoriana*, Colección Pendones, Otavalo, 1.981
- MURILLO VELARDE, Pedro: *Geographia de América (1.752)*, Estudio preliminar de Ramón Mª Serrera, Colección Archivum, V Centenario, Universidad de Granada, Granada, 1. 990, 391 págs.
- MURRA, John V.: *Formaciones económicas y políticas del mundo andino*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1.975, 339 págs.
- OBEREM, Udo: *Los Quijos. Historia de la transculturación de un grupo indígena en el Oriente Ecuatoriano*, Instituto Otavaleño de Cultura, Ed. Gallo capitán, Otavalo, 1.980, 394 págs.
- PALOMEQUE, Silvia: "El mercado interno en el Ecuador", H.I. S.L.A., *Revista Latinoamericana de Historia Económica y Social*, II, Lima, 1.983.
- POMEROY, Cheryl: *La sal en las Culturas Andinas*, Col. Mundo Andino, Ediciones Abya-Yala, Quito, 1.986, 71 págs.
- RAVINES, Rogers (Compilador): *Tecnología Andina*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1.978, 819 págs.
- RELACIONES Geográficas de Indias, Compiladas por Marcos JIMENEZ DE LA ESPADA, Biblioteca de Autores Españoles, Ediciones Atlas, III vols., Madrid, 1.965.
- ROSTWOROWSKI DE DIEZ CANSECO, María: *Recursos naturales renovables y pesca*, Instituto de Estudios Peruanos, Lima, 1.981, 180 págs.
- SALOMON, Frank: *Los señores étnicos de Quito en la época de los Incas*, Instituto Otavaleño de Antropología, Ed. Gallo capitán, Otavalo, 1.980, 370 págs.
- SAMPEDRO, Francisco: *Atlas Histórico-geográfico del Ecuador*, Instituto Geográfico Militar, Quito, 1.990, 124 págs.
- SANCHEZ ADELL, José: "Notas para la Historia de la sal en la Edad Media valenciana", *MILLARS*, Valencia, 1.975, págs. 29-45.
- SARABIA VIEJO, Mª Justina: "El estanco de la sal en Yucatán (1.591-1.610)", *Anuario de Estudios Americanos*, Escuela de Estudios Hispanoamericanos, Sevilla, 1.978, págs. 379-405.
- SILVERBLATT, Irene: "Principios de organización femenina en el Tahuantinsuyu", *Revista del Museo Nacional*, Lima, 1. 976, págs. 289-340.
- SOTO Y MARUGAN, Antonio: *El Repartimiento del impuesto equivalente a los de sal al alcance de todos los secretarios de Ayuntamiento*, Imp. de Francisco Nozal, Madrid, 1. 883, 16 págs.
- STAUFFACHER, Walter: *Las salinas de la Pampa y la industria salinera argentina*, Artes Gráficas Bartolomé V. Chiesino S.A., Buenos Aires, 1.964, 92 págs.
- ULLOA, Antonio de: *Viaje a la América Meridional*, Edición de Andrés Saumell, Crónicas de América nº 59, 2 vols., Hª 16, Madrid, 1.990.
- VARESE, Stefano: *La sal de los Cerros*, Ed. Retablo de papel, Lima, 1.973, 400 págs.
- VILLAVICENCIO, Manuel: *Geografía de la República del Ecuador*, Imprenta de Robert Craighead, New York, 1.858, 505 págs.
- VILLEGAS DOMINGUEZ, Rodrigo: *Historia de la Provincia de Imbabura*, Centro de Ediciones Culturales de Imbabura, Ibarra, 1.988, 289 págs.