

Vatel®

MAGAZINE

Nico Mejía

LA COCINA ENTRE VOLCANES

KOMUNAL EN COLIMA
COCINA EN EVOLUCIÓN

LA EXTRAORDINARIA SAL DE COLIMA
EMBLEMÁTICO HOTEL LAS HADAS

\$100.00



EL SOL y LA SAL *de* COLIMA

Margot Castañeda

Cuando el camino es agreste, la promesa está en un destino espectacular que lo compensa, pues la belleza suele esconderse en lugares de difícil acceso. Pienso en esto mientras el coche avanza, lento y tambaleante, sobre una senda escarpada de piedras y arena negra, con Nico Mejía al volante. A la derecha, el mar. No lo vemos, pero su brisa salada nos envuelve en cuanto bajamos las ventanillas. Nos encontramos en el segundo cuerpo de agua más importante de la vertiente del Pacífico: la Laguna de Cuyutlán, un hábitat de manglares rojos, negros y blancos, hogar de casi 200 especies de aves —migratorias y residentes— y del oro blanco de Colima: la sal.

Primera cosecha de sal de la temporada en las salinas de Cuyutlán.

Nos detenemos un momento al pie de la laguna para respirar el aire húmedo y el silencio, apenas interrumpido por el aleteo de las aves al alzar el vuelo. Este es un reino de agua. Al norte está la Bahía de Manzanillo y al sur el Río Armería. Nos encontramos en la parte final de la laguna, el último de los cuatro cuerpos de agua que la conforman, divididos por barreras naturales y artificiales que regulan el paso del agua entre la laguna, los ríos y el mar.

Aquí no hay estaciones, solo dos temporadas muy marcadas: las aguas y las secas. Durante las primeras, cuando las lluvias saturan los manantiales de la Sierra de Manantlán y bajan hacia las cuencas, la laguna se colma de agua dulce, que eventualmente se mezcla con el agua marina que entra a través del Canal de Tepalcates. Cuando deja de llover, emerge uno de los siete tesoros del Patrimonio Cultural de Colima: las salinas de Cuyutlán. Ahí está la belleza prometida al final de este trayecto.

El horizonte parece una acuarela, con montañas y volcanes dibujados en diversas transparencias. Frente a nosotros, los espejos de agua —decenas de ellos— reflejan el humor del cielo, casi siempre despejado y fulgente, replicándose uno tras otro hasta donde alcanza la mirada. Estos espejos son las eras donde está surgiendo la primera sal de esta zafra, que durará toda la temporada de secas, de febrero a junio, o hasta que caiga el primer aguacero.

Pasamos junto al Museo de la Sal, un galerón de madera que ya vivió sus mejores años, y nos estacionamos al

lado de un matorral de suculentas de un verde intenso. Son salicornias, también llamadas espárragos de mar, y son deliciosas, incluso crudas. Pienso que tenerlas al alcance es una de las ventajas de trabajar en las salinas; sin embargo, don Hilario Gómez, salinero desde hace 23 años, cree que hay recompensas más valiosas en este oficio que es, sobre todo, un trabajo de cuidados.

A sus 53 años, Hilario luce como si tuviera 40, a pesar de su piel dorada por el sol, sus manos curtidas por la faena, y esas finas arrugas que se le forman al entrecerrar los ojos ante los rayos dorados del mediodía. Descalzo sobre un espejo de agua salada y con una sonrisa relajada bajo su bigote sin canas, nos explica que, en realidad, para cosechar sal hay que hacer poco, pero hacerlo bien.

—La sal es como el sol hecho polvo.

Se ríe, un poco apenado por lo que acaba de decir, quizá pensando que suena cursi. Pero aunque lo fuera, es una manera sensible y poética de describir cómo se extrae la sal del mar.

Lo más difícil es no hacer mucho. Los seres humanos tenemos esa manía de intervenir, impulsados por la errónea idea de que podemos mejorar lo que la naturaleza ha perfeccionado desde antes de nuestra existencia. Se necesita un espíritu noble, donde el ego no pueda hacer hogar, para dedicarse a una labor tan discreta y ligera como la del salinero.

A la sal de Colima la llaman “sal solar” y el método para conseguirla no ha cambiado mucho en diez siglos. Primero, se forman las “eras”, pequeñas parcelas rectangulares



El proceso para cosechar la sal de Cuyutlán casi no ha cambiado desde hace diez siglos.



Hilario y Abraham Gómez en sus eras, cosechando su primera sal de la temporada.

a ras del suelo, revestidas de plástico negro. Luego se extrae el agua de los pozos salineros y se deja reposar en estanques cercanos. Filtrada por arcilla, arena y los minerales del subsuelo, el agua es clara y limpia; pero antes de usarla, hay que prepararla.

Como es una mezcla de aguas de lluvia, laguna y océano, esta agua tiene una salinidad baja, de entre 7 y 10 gramos de sal por litro (en comparación con los 35 gramos del agua marina), por lo que es necesario “dejar que se ponga buena”, es decir, exponerla al sol para que, mediante la evaporación, la salinidad aumente hasta 20 gramos o más.

Cuando se logra la concentración adecuada, el agua salada se traslada a las eras mediante una bomba con mangueras. Cada era, que mide entre 6 y 8 metros cuadrados, recibe unos 5 centímetros de agua. Luego, solo queda esperar dos soles –dos días– para que los rayos puros del sol evaporen el agua y cristalicen la sal. Ahora sí, ¡es hora de cosechar!

Primero viene la sal flor –o flor de sal–, tan caprichosa que quien la recoja necesita paciencia y temple, pues es apenas una finísima nata que se forma en la superficie del agua durante las horas más intensas de calor, entre 28 y 34 grados. Hay que recolectarla a mano con una malla muy fina entre las tres y las cinco de la tarde, antes de que llegue el viento y la temperatura descienda, porque si no se condensa, se hunde y se funde con la sal común.

Al atardecer es momento de rastrillar la sal, separarla del agua y juntarla en pequeños montículos a orillas de las eras, para después trasladarla en carretillas a los asoleaderos,

donde se secará tras dos o tres soles. Allí se acumulará toda la cosecha hasta que, al final de la temporada, se erija una colosal pirámide blanca, una nieve que no se derrite con el sol. Después solo queda embolsar y distribuir.

Al día siguiente se limpian las eras y se repite el proceso. Es un ciclo natural y perfecto. Hermoso, si se mira con la poesía de Hilario: la sal se forma cuando el sol, al llevarse el agua, deja solo los cristales blancos, en los que reposa su brillante energía. La sal es energía solar. A eso se refería cuando dijo que la sal es el sol materializado. Quizá por eso es el alma de la vida y, cuando se usa correctamente, de la comida.

—No usamos químicos ni nada. Nada le ponemos, nada le quitamos. Así como viene el agua de la tierra y así como queda la sal después de secarse, así, todo natural.

Aunque el proceso pueda parecer rudimentario, la sal que se produce es de calidad excepcional. Es naturalmente inmejorable, húmeda, pura y rica en yodo. Su textura fina, que se deshace al frotarla entre los dedos, y su sabor aterciopelado, menos agresivo que el de la sal refinada (con 30% menos sodio), la colocan a la altura de la rosa del Himalaya o la negra de Hawái.

Por supuesto, Hilario se siente orgulloso de cosechar una de las mejores sales del mundo, especialmente porque su trabajo limpio, respetuoso e impecable, lo distingue de los otros casi 200 salineros que forman parte de la Sociedad Cooperativa de Salineros de Colima. Algunos no lavan sus eras entre tanda y tanda y con el calor el agua se pudre, impregnando la sal con un olor desagradable, como un florero

abandonado. Otros no protegen su sal del polvo y en lugar de obtener cristales blancos y prístinos cosechan sal tierra, de color café, contaminada y apta solo para forraje de ganado, no para consumo humano.

Este desdén por el oficio se debe, en parte, a que muchos de los socios de la cooperativa, que poseen algunas de las 800 hectáreas del salar, contratan a “medieros” que, además de tener otros trabajos, no son tan meticulosos. Sin embargo, Hilario también fue mediero antes de convertirse en propietario, y nunca descuidó su responsabilidad.

—Es que el trabajo es reflejo de lo que uno lleva dentro —reflexiona.

Lo que Hilario lleva dentro es un espíritu ligero y un compromiso resplandeciente con su oficio, que ahora comparte con su hijo Abraham, de 27 años. Estoy segura de que esto también se refleja en las 350 toneladas de sal y los 200 kilos de flor de sal que producen cada temporada. Lo único lamentable es que es imposible distinguir la sal de Hilario entre las de los demás salineros, ya que la cooperativa sigue reglas estrictas para mantener la igualdad. Por ejemplo, hay una fecha de inicio y de fin de zafra en cada temporada, y nadie puede empezar antes o terminar después de esos límites. Toda la sal se vende al mismo precio y bajo la misma identi-

La sal es energía solar, el sol hecho polvo, y en cada cristal cosechado, Hilario refleja un espíritu ligero y un compromiso resplandeciente con su oficio en las salineras de Cuyutlán

dad de la Sociedad, con una herradura en el logotipo. Así ha sido desde 1925.

Aunque su sal no reciba crédito individual ni se distinga entre tantas, Hilario no está menos orgulloso de lo que hace y agradecido porque la vida, después de arrebatarse a su padre cuando era niño y desarraigarlo de su tierra natal en Carácuaro, Michoacán, lo trajo a las generosas tierras colimotas para encontrar su propósito en la vida: cosechar cristales de sol que hacen más rica la comida. Su recompensa es la preciosa luz dorada de los atardeceres, que se posa con gracia sobre la laguna cuando acaba la jornada. 🌅

Trasciende con conocimiento

Si buscas emprender, actualizarte o continuar tu aprendizaje sobre temas de vanguardia en la industria gastronómica

Programas en modalidad híbrida

Próxima apertura: Septiembre de 2024

Maestría en Dirección de Negocios Gastronómicos

- Obtendrás el grado de Maestro y reconocimiento internacional
- Compuesto por 12 asignaturas más el bloque de Le Cordon Bleu (2 asignaturas en línea o un Diplomado impartido por esta institución)

Escanea el QR para más información

Máster en Innovación de Negocios Gastronómicos

Sin requisito de Licenciatura

- 11 asignaturas
- Obtendrás un diploma de Máster en Innovación de Negocios Gastronómicos

Informes: Liliana Domínguez
liliana.dominguez@anahuac.mx
anahuac.mx/mexico/posgrados

Facultad de Turismo y Gastronomía

Reconocimiento de Validez Oficial de Estudios de la Secretaría de Educación Pública por Decreto Presidencial publicado en el D.O.F. el 26 de noviembre de 1982.

Posgrados ANÁHUAC