

La sal, la medicina y el ganado

Bernhard Wörrle M.A.*

RESUMEN

Se trata de un estudio de la sal en la medicina popular y en los conceptos mágico-religiosos de los indígenas y mestizos del sur de Colombia. En el sistema calor-frío la sal da "calor" a la alimentación y tiene importancia en la prevención y el tratamiento de la 'pérdida del alma', considerada una enfermedad etno-específica.

PALABRAS CLAVES

Medicina popular, sal, ganado, indígena, Colombia.

CLASIFICACIÓN Y USO DE LA SAL ENTRE INDÍGENAS Y MESTIZOS DE AMÉRICA LATINA¹

Salinas-Imbabura, que se encuentra en el norte del actual Ecuador, fue en la época precolombina un floreciente centro de comercio. La razón que explica este desarrollo comercial es que la sal que allí se extraía de la tierra, para luego ser cocida y elaborada en forma de duras hormas ovoides, fue un

* An der Stemmerwiese 6 D-81373 München, Alemania.

1 En tanto no se indique de otra forma, los datos publicados aquí fueron recopilados durante una investigación de campo que duró dos meses y medio y que llevó a cabo a principios de 1995 en la Sierra Nevada del Cocuy y la Península de la Guajira (Colombia), así como en la región de Otavalo (Ecuador). Mi informante más importante en El Cocuy fue Eudoro, el cual se designa a sí mismo como "mestizo con mucha sangre de Tunebo." El uso de la sal en la región de Otavalo me fue explicado por Doña Carmen, una cocinera negra de sal de Salinas-Imbabura, también por Carlos, un tejedor indígena de Ilumán, y por Doña Rosita, una mestiza de Otavalo. Las informaciones sobre el uso medicinal de la sal en la Guajira provienen de Doña Rosario, Armando y Alex, tres indígenas Wayuu que viven en Manaure. Las informaciones sobre el uso medicinal de la sal en el Chocó provienen de Maruja, una negra que vive ahora en Venezuela y que creció en el Chocó como nieta de un famoso curandero. Quisiera agradecer una vez más de todo corazón a todos mis informantes por su franqueza, por su disposición a prestarme ayuda y por su paciencia. Una versión ampliada de este artículo ha aparecido en Wörrle (1996).

apreciado producto de lujo, el cual se cambiaba en trueque por oro y otros objetos valiosos en el sur hasta Quito y en el norte hasta la región de Popayán (Caillavet 1979 / Landazuri 1988:70ss / Salmón 1978:159). Salinas, que aún después de la conquista era el pueblo más rico de todo el repartimiento de Otavalo (Caillavet 1979:141), se ha convertido hoy en un lugar insignificante. Nada en esa localidad, que se encuentra a un lado del trecho de ferrocarril entre Ibarra y San Lorenzo, recuerda su importancia pasada. Lo único que durante mi visita en 1995 podía verse de la centenaria si no milenaria tradición de la *sal de horma* era un trozo de sal amarillenta, del tamaño de un puño. La razón de esta transformación es que los productores negros, en cuyas manos ha quedado la otrora producción indígena de sal, se han visto obligados a abandonarla, uno detrás del otro, agobiados con la competencia de la mucho más barata sal de fábrica.

Salinas-Imbabura no es un caso único. La producción indígena de la sal se ha reducido en toda América Latina a una fracción de la cantidad originaria. Las antiguas redes comerciales se han desintegrado y la venta se limita casi exclusivamente al entorno más cercano. Y esto cuando hay algo que vender, porque en muchos lugares la producción se ha abandonado completamente. En Colombia se nacionalizaron las salinas de los Wayuu en la Guajira, se prohibió el consumo humano de la sal cocida proveniente de La Salina (Dpto. Casanare) y por último, de las numerosas cocinas de sal de Nemocón (Dpto. Cundinamarca) solamente una sobrevivió la presión de la competencia con la industria de la sal de la vecina Zipaquirá. A causa de la nacionalización de los yacimientos de sal en el Huallaga y en el Cerro de la Sal en el Perú desaparecieron los tradicionales viajes comerciales de la sal de los Canelo, Quijo y Campa. En el Altiplano peruano se acabaron las caravanas de sal de los llameros como consecuencia del cierre de las minas de sal de Huarhua y Ocopata, mientras que finalmente en Maras, por medio de una campaña a favor de la sal yodada, se intenta doblegar definitivamente a los productores indígenas de sal. En México no es mejor la situación: las fuentes salinas de Tonatico se han secado casi completamente y ya no se utilizan, las fuentes de la Concordia han desaparecido a causa de la construcción de una represa, mientras que en la Costa del Pacífico desaparece un productor de sal cocida tras otro, y las Salinas de Yucatán se convierten cada vez más en un complejo industrial. También la sal cocida de Ixtapa en Chiapas o de Sacapulas y San Mateo Ixtatan en las tierras altas de Guatemala se comercia sólo de forma local y sólo durante la celebración de las fiestas todavía surge en mercados más alejados.²

2 Véase Wörlic 1996:59ss / Varese 1973:255s / Oberem 1974:354 / Concha Contreras 1975:75 / Custred 1974 / Malengrau 1978:116 / Orlove 1982 / Palomino Meneses 1985 / Ewald 1985 / Andrews 1983 / Reina & Monaghan 1981:31s / McBryde 1947:73 / Vogt 1969:117.

Las razones que explican esta evolución son evidentes: Industrialización, economía de mercado y a veces también presión política. Pero lo que es asombroso es que a pesar de todos estos inconvenientes aún haya producción indígena de sal, o que por lo menos hasta hace pocos años haya habido. ¿Por qué hay de nuevo, desde hace un año, en Salinas-Imbabura una cocinera de sal, la cual vende *sal de borma* en el mercado de Otavalo? ¿Por qué viajan los propietarios de fincas desde los llanos de Colombia hasta Nemocón para comprar sal allí, a pesar de que podrían obtenerla en un pueblo más cercano? ¿Por qué, desde el cierre de las minas de sal, los campesinos del Altiplano peruano prefieren pagar precios elevados por la cada vez más escasa sal gema en lugar de comprar sal marina en las tiendas (Concha Contreras 1975:76)? ¿Y por qué también los comerciantes de sal cocida en Zinacantán no han sido aún completamente aplastados por la competencia con la más barata sal marina (Andrews 1983:60f)?

La respuesta que recibí a estas preguntas la mayoría de las veces está relacionada con el ganado: También allí donde para el consumo humano se utiliza la sal de fábrica, se le sigue dando a lamer al ganado la sal indígena, porque se cree que ésta es mejor para él. Una respuesta semejante explica porqué a pesar de todas las prohibiciones y a pesar de las leyes de la economía de mercado se sigue prefiriendo también para el consumo humano la sal tradicional: Se dice que es mejor y más fuerte y que posee, a diferencia de la sal de fábrica, propiedades curativas que la convierten en una valiosa medicina.

LA SAL EN EL SISTEMA DE "CALOR" Y "FRÍO"

Lo que se halla en el fondo de ambas respuestas es una concepción del mundo que se encuentra en casi todas las culturas indígenas de América latina y que se designa como "sistema de 'calor' y 'frío'". A nivel micrológico llega hasta la cosmología, a nivel micrológico determina las representaciones de enfermedad, salud y curación :

La persona que concentra en sí misma la proporción de "espíritu" [fuerza vital] adecuada a su personalidad, sexo, edad y circunstancias vitales, alcanza la salud y el bienestar. La enfermedad se explica por principio o bien a partir de un exceso o bien a partir de una carencia de esta fuerza. Las enfermedades desencadenadas por un exceso se denominan "calientes", las enfermedades desencadenadas por una carencia se denominan "frías" (Faust 1994:31).

Para mantener este equilibrio inestable, es necesario, por una parte, recibir constantemente fuerza vital o "calor". Pero por otra parte, el calor debe disiparse de nuevo, para no acumular en exceso. Este equilibrio se encuentra además en una constante relación con el medio ambiente, en el cual cada

lugar, cada planta, cada animal y cada criatura desde el hombre hasta el espíritu, posee una específica cantidad de fuerza vital, es decir de "calor" o de "frío", y por ello o bien le comunica "calor" al individuo, o bien se lo sustrae. El equilibrio personal, en relación con el propio "calor" o "frío", puede por ello, o bien estabilizarse, o bien ser fatal que "el calor" se sume al "calor" o el "frío" se sume al "frío", sino también que los extremos opuestos se encuentren. Quien se encuentra en un estado sumamente caliente, no debe por lo tanto tener contacto con lo "frío", como por ejemplo con agua, y quien toma agua inmediatamente después de trabajar bajo el sol se enferma.

Así como hay enfermedades "frías" y "calientes", así mismo se dividen también las medicinas en sustancias "frías" y sustancias "calientes": En el caso de enfermedades "frías" se restablece el equilibrio con sustancias "calientes" mientras que en el caso de enfermedades "calientes" se usan sustancias "frías". A este respecto es importante que tanto la clasificación de las enfermedades, como la clasificación de las medicinas no tenga nada que ver con una temperatura que pueda ser medida, aunque a veces coincidan calor y "calor", como en el caso de la fiebre, la cual pasa siempre por ser una enfermedad "caliente"³.

Ahora bien: ¿qué lugar ocupa la sal en esta concepción del mundo, de la enfermedad y de la salud? En casi todas las culturas indígenas, sobre cuya clasificación de la sal hay datos disponibles, se considera la sal como "caliente". Y esto desde México hasta Argentina. Los indígenas Mayas, así como también la población rural mestiza de Yucatán, clasifican la sal en la categoría de los alimentos y condimentos "calientes". Pero también los Zapotecas en las tierras altas de Oaxaca y los Quiché en las tierras altas del noroeste de Guatemala clasifican la sal como "caliente". La sal es para la población rural de la Sierra Nevada del Cocuy en el norte de Colombia una de las sustancias más "calientes", y no otra cosa que "caliente" es la sal de las fuentes salinas y la sal gema de Zipaquirá también para los Coconuco y Yanacona en el Macizo Central colombiano. También mis informantes indígenas de Ilumán y la cocinera negra de sal en Salinas designaban la *sal de horma* de Salinas-Imbabura en el norte de Ecuador como "caliente". Así mismo, los campesinos del altiplano peruano califican la sal de la mina de Huarhua y de las Salinas de San Juan como "caliente". También para los Tucano en el noroeste de la Amazonia parece que la sal pertenece al tipo "caliente" de alimentos. Por último se encuentra la misma clasificación entre

3 Faust 1994, 1989:121-196, 1992:147-166 / Clifuentes 1992 / Hahold 1988 / Butt Colson & Armellada 1985 / Queiroz 1988 / Currier 1966 / Ingham 1970 / Redfield & Villa Rojas 1934:161ss / Molony 1975 / Cosminsky 1975 / McCullough 1973.

los pescadores mestizos de la costa del sur de Brasil. Las excepciones son muy raras y fuera de la población mestiza de Otavalo, que, en contraposición con la población indígena y negra, designa la sal como "fresca", y fuera de los Akawaio y Pemones en Guayana y de un pueblo en el centro de México, no conozco otros grupos para cuya concepción del mundo la sal valga como "fría"⁴.

Pero el hecho de que la sal se considere casi por doquier como "caliente" no quiere decir, sin embargo que todas las clases de sal sean igualmente "calientes". En El Cocuy se considera que la sal en general es extremadamente "caliente", pero la sal marina o la sal de fábrica, que se puede comprar en las tiendas, pasa por ser "más fresca" que la extremadamente "caliente" sal cocida de las fuentes salinas de La Salina, que también es vista como más "fuerte y poderosa". También los Coconuco y Yanacona en el sur de Colombia y los campesinos del Altiplano en el sur de Perú consideran la sal marina, en comparación con la "caliente" sal de las minas y de las fuentes salinas, como "más fresca" (Faust 1992:69 / Concha Contreras 1975:75f). Este sistema de niveles de "temperatura" está aún más perfeccionado en Otavalo (Ecuador), donde hasta hace poco tiempo aún había cuatro clases de sal: los indígenas y los negros designan unánimemente como "caliente" la *sal de borma* y también la *sal cruda* (otro tipo de sal cocida de Salinas-Imbabura que, en contrario a la *sal de borma*, no es endurecido en las brasas). En cambio designan como "destemplada" la sal marina no refinada, y por último consideran que la sal marina yodada y refinada es "fresca".

La sal en general, con muy pocas excepciones, pasa entonces por ser "caliente". No obstante, la sal marina y la sal de fábrica se encuentran fuera de este esquema y se designan como "frías" o "más frías". Los motivos para esta diferencia se ponen de manifiesto cuando se consideran las explicaciones indígenas para la clasificación de cada tipo de sal: Los Zapotecas explican el "calor" a partir del origen de la sal. La sal es "caliente" "porque viene de un suelo seco" (Molony 1975:70). Es decir, es "caliente" porque se encuentra en oposición con el agua, que es la sustancia⁵ más "fría" de todas y que por ello "enfria" todas las cosas que tienen contacto con ella. Los pescadores mestizos del sur de Brasil explican la temperatura de la sal a partir de su efecto: "La sal se considera caliente sólo porque aumenta la presión sanguínea" (Queiroz 1988:60). Para los campesinos del Altiplano en el sur de Perú es el

4 Redfield & Villa Rojas 1934:161s / Redfield & Park Redfield 1940:64 / McCullough 1973:33 / Molony 1975:70 / Cosminsky 1975:186 / Faust 1992:68s / Concha Contreras 1975:75 / Orlove 1982:32 / Hugh-Jones 1979:90s / Queiroz 1988:60 / Butt Colson & Armellada 1985:135 / Ingham 1970:79,82.

5 Faust 1994 / Currier 1966:256 / Redfield & Villa Rojas 1934:161s / McCullough 1973:33 / Cosminsky 1975:184.

color lo que determina el "calor" de la sal del Lago Salado de San Juan: "Según ellos, su color rosa claro indica que posee cualidades 'calientes'" (Orlove 1982:32), lo cual podría significar al mismo tiempo que la sal blanca producida industrialmente es "más fría" o "fría". En el Macizo Central colombiano es el origen lo que determina el criterio para definir los diferentes tipos de temperatura: La sal de las fuentes salinas de las tierras altas es "caliente" porque las fuentes salinas se encuentran en un ámbito de la naturaleza salvaje cargada de fuerza, mientras que por el contrario la sal que se puede comprar en las tiendas es "fría" porque proviene del mar. A todo esto se añade otro factor: la elaboración. La sal refinada (de mar) es procesada de tal forma que pierde su "fuerza" o "calor" (Faust 1992:68f).

En El Cocuy se me dijo que la sal en general es especialmente "caliente", porque si se esparce sal sobre una planta, ésta "se quema". Pero la sal cocida de La Salina es considerada como mucho "más caliente" o "más fuerte" que la sal industrial, lo cual estaría relacionado con que sólo la sal de La Salina "tiene hierro, potasa y fósforo". Según Eudoro estos minerales se encuentran entre los más antiguos y por esto serían ellos mismos muy "calientes" y "fuertes". En la región de Otavalo hay distintas explicaciones para el "calor" y el "frío" de los diferentes tipos de sal. Para Doña Carmen, la cocinera de sal de Salinas-Imbabura, la *sal de horma* es "caliente" porque la tierra de la cual es extraída es "caliente" con respecto a la temperatura real y además porque no contiene barro, el cual es considerado como "frío". Por el contrario, para Carlos, un indígena de Ilumán, las diferencias dependen de la producción: la *sal de horma* sería "caliente" porque se cocina y se "asa", mientras que en la sal marina no ocurre ni lo uno ni lo otro y por ello sería "fría". Pero la "temperatura" se puede comprobar también en el efecto que produce: Según Doña Carmen, la *sal de horma* es también mucho más "caliente" que la sal de mar porque ayuda contra el reuma, que es una enfermedad "fría", y también porque, al contrario de la sal marina, se conserva mucho más tiempo sin humedecerse. De forma parecida un indígena de Ilumán sacó la conclusión de que la sal marina es más "fría" que la sal de fábrica porque toda su familia había sufrido diarrea "fría" al comer sal marina importada de Colombia.

Si se contemplan las explicaciones relacionadas con el origen, entonces se clasifica la sal tradicional del altiplano como "caliente" porque proviene de lugares "calientes" (ya sea porque se encuentran en medio de la naturaleza salvaje "cargada de fuerza" o porque por otros motivos se califican de "caliente"), porque se elabora con ayuda del calor o porque tiene elementos "calientes". Lo contrario ocurre con la sal marina o de fábrica. Es "fría" porque proviene de lugares "fríos" (ya sea porque viene del mar o ya sea porque viene de la fábrica, la cual se encuentra en directa oposición con la

naturaleza), porque se elabora sin calor, porque está compuesta de elementos "fríos" o porque, finalmente, durante la refinación se le sustrae el "calor". Pero ambos tipos de sal se diferencian también en el ámbito de su efecto: la sal de las tierras altas es "caliente" porque produce "calor", mientras que la sal marina y la sal de fábrica es "fría" porque conduce al "frío".

LA SAL COMO AGENTE SUMINISTRADOR DE "CALOR" EN LA ALIMENTACIÓN DIARIA

Si se recuerda que el ser humano en la vida cotidiana disipa constantemente cierta cantidad de fuerza vital o "calor" y que por lo tanto, para mantener el equilibrio, debe recibir siempre de nuevo "calor", entonces se comprenderá por qué la sal "caliente" desempeña un papel tan importante en la alimentación indígena: Eudoro me explicó en El Cocuy que el ser humano necesita constantemente cierta (poca) cantidad de sal, porque la sal proporciona hierro a la sangre. Sin el consumo de sal se debilitaría la sangre, lo cual produciría primero "anemia", (sobre todo en la cabeza) y luego la muerte. Esto significa que la sal representa una de las fuentes más importantes de "calor" para la sangre (en este caso a través del hierro), que en otros lugares de Colombia con concepciones cosmológicas y médicas muy parecidas se considera el verdadero asiento de la fuerza vital. Sin sal se debilitaría la sangre, y la sangre débil, en sistemas parecidos es designada como "fría" (véase Faust 1989:149, 1983:144ss).

Por supuesto, esta función de importante agente suministrador de "calor" puede cumplirla solamente la sal considerada como "caliente", en tanto que la sal marina y la sal de fábrica producen el efecto contrario. Esto explica, por otra parte, por qué en muchas partes de América Latina todavía hoy se prefiere para el consumo humano la sal de los lagos de sal, la sal cocida de las fuentes del Altiplano y la sal gema de las minas. Y ello a pesar de que la sal marina procesada industrialmente sería mucho más barata. Si los campesinos en el Altiplano en el sur de Perú siguen comprando la sal de Huarhua, es porque la sal marina más barata es al mismo tiempo "fría" y, según ellos, "hace hinchar el estómago" porque no es "caliente" como la sal gema, que "ofrece muchas calorías" (Concha Contreras 1975:75). Por la misma razón y a pesar de la prohibición gubernamental, se sigue codiciando como antes la sal del Lago Salado de San Juan (Perú) y la sal cocida de Sacapulas, San Mateo Ixtatan (Guatemala) e Ixtapa (Zinacantán) (Orlove 1982:32 / Reina & Monaghan 1981:29ss / Andrews 1983:600). Finalmente, en Otavalo, esta diferenciación entre sal "caliente" y "fría" no es solamente responsable de que la *sal de borma* todavía se prefiera cuando ya fue considerablemente más cara que la sal marina. Esta clasificación es también

el motivo que explica el absurdo resultado de una campaña a favor de la sal yodada: Esta campaña, junto con la notable diferencia de precio entre la *sal de horma* y la sal marina, produjo que también los indígenas consuman ahora sal marina. Pero como la sal marina, yodada y refinada es considerada como "fría" y por lo tanto pasa por ser la causa de diarrea, entonces no se consume este tipo de sal sino la sal de mar en grano, no refinada, que por lo menos es "destemplada". Irónicamente este es el único tipo de sal que *no* contiene yodo (véase Pomeroy 1988).

LA SAL EN LA MEDICINA TRADICIONAL

La clasificación de los tipos de sal repercute en la medicina tradicional quizá de modo aún más claro que en el uso cotidiano. Así como en Guatemala se considera que sólo la sal de las tierras altas es eficaz para ser utilizada con fines medicinales (Andrews 1983:13,87,89 / Reina & Monaghan 1981:29 / Ewald 1985:9), de la misma forma numerosos informantes en Otavalo insistían en el "valor curativo y medicinal" que posee la *sal de horma* en oposición a la sal marina e industrial. También en el sur de Ecuador (Pomeroy 1988:148) y en las regiones rurales del sur de Perú se cree que la sal del Altiplano está provista de especiales cualidades medicinales (Orlove 1982:32 / Concha Contreras 1975:75f). En el Macizo Central de Colombia y en la Sierra Nevada del Cocuy se prefiere la sal del Altiplano por lo menos para algunos tratamientos medicinales (Faust 1992:69). También en estos casos el motivo de la preferencia por la sal del Altiplano debe buscarse en su "calor", puesto que, como se mostrará a continuación, la mayoría de las enfermedades contra las cuales se utiliza la sal, son "frías". Por consiguiente, de acuerdo con los principios del Sistema "frío-calor", una enfermedad "fría" no haría más que empeorar con un tratamiento a base de un tipo "frío" de sal. A excepción de la población mestiza de Otavalo y de algunas recetas indígenas del vecino Ilumán, no conozco por esto ningún caso en el que algún tipo de sal "fría" se utilice en la medicina. Pero si se recuerda que hay tanto enfermedades "frías" como "calientes", entonces se podría pensar que así como la sal "caliente" se utiliza contra las enfermedades "frías", de la misma manera, teóricamente, podría utilizarse sal "fría" para tratar enfermedades "calientes". El que aparentemente esto no ocurra así podría estar relacionado con el hecho de que en las regiones altas de América latina la sal marina empezó a usarse de forma cotidiana sólo a partir de la época colonial y la sal de fábrica sólo desde hace pocos decenios se ha extendido. La sal "fría" es, por lo tanto, relativamente nueva en muchos lugares. Puesto que antes, en esos lugares estaba a disposición exclusivamente la sal "caliente", es lógico que la sal en la medicina tradicional valga en general

como una medicina "caliente" contra las enfermedades "frías". Considerando esto, es comprensible que la sal "fría" aparezca como una anomalía. Es cierto que es sal, pero no ayuda contra las enfermedades contra las cuales la sal normalmente ayuda, y por lo tanto no puede utilizarse en el campo de la medicina. Otra explicación sería que la sal marina y la sal de fábrica son solamente "más frías" que la sal del Altiplano, pero que no son "frías" en sí. En otras palabras: no son ni carne ni pescado, ni son lo suficientemente "calientes" para tener efecto sobre las enfermedades "frías", ni tampoco son lo suficientemente "frías" para tener efecto sobre las enfermedades "calientes".

¿Pero cómo es el uso medicinal de la sal en cada caso particular?

1. Enfermedades del estómago y el intestino

El uso de la sal⁶ aparece con mayor frecuencia en relación con las enfermedades del estómago y el intestino, o al menos en enfermedades en las cuales aparecen los dolores de estómago y la diarrea como síntomas. A primera vista, aquí parece evidente una relación entre la medicina occidental y la medicina tradicional, porque también la medicina occidental utiliza la sal contra las enfermedades en las que se presenta la diarrea, con el propósito de impedir la deshidratación. No obstante, parece cuestionable que pueda explicarse el uso indígena de la sal a partir de tal coincidencia. Así, por ejemplo, en El Cocuy, donde se diferencia entre diarrea "fría" y "caliente", la sal se utiliza exclusivamente para el tratamiento del tipo "frío" de diarrea. Ya este hecho indica que este uso de la sal no tiene nada que ver con el contenido de agua en el cuerpo, ya que éste está igualmente en peligro en ambos tipos de diarrea. Para no hablar del hecho de que la sal no se aplica de forma interna sino sólo externamente, en forma de compresas impregnadas con una solución salina caliente. De lo que aquí se trata entonces es de algo completamente diferente: restablecer el equilibrio de "frío" y "calor" en el cuerpo, el cual, a causa de una alimentación inadecuada se ha vuelto demasiado "frío". Y este restablecimiento se logra por medio de las compresas, a través de las cuales el cuerpo absorbe el calor de la sal.

Por la misma razón desempeña la sal un papel importante en el tratamiento del *tucutucu*. El *tucutucu* es una enfermedad que normalmente parece corresponder al síndrome designado como *susto* y que se presenta especialmente en los niños (véase Faust 1963:538s): La enfermedad se desencadena por "dar mucha fuerza", por causa de golpes, caídas, conmociones, por un hambre muy intensa o también a causa de un susto⁷

6 De aquí en adelante se entenderá explícitamente por "sal" todo tipo de sal, en tanto que los tipos específicos de sal serán mencionados como tales. Por el contrario, si no se sabe con certeza de qué tipo de sal se trata, se hará notar con un signo de interrogación.

7 En este caso la enfermedad "sube al cuello como un animal y hace allí un ruido".

y provoca que el “estómago se caiga” o que “el cuajo se dé vuelta”. Además, según Eudoro, un “aceite frío” penetra en las entrañas y se fija allí. Los síntomas externos de la enfermedad “que es como un viento frío en el estómago” son vómito y diarrea. Durante la curación se sacude al paciente, se le frota con un cigarro mascado (“caliente”) y se le trata con compresas, las cuales contienen, junto a otras sustancias “calientes”, sal, que en lo posible debe provenir de La Salina (esto quiere decir que la sal tiene que ser especialmente “caliente”). Estos ingredientes “secan el aceite y sacan el ‘frío’”. También aquí la causa de la diarrea es una ausencia de “calor” o fuerza vital, y por lo tanto debe combatirse con una medicina “caliente” como la sal. Además la sal posee la fuerza para “secar”, una propiedad que le es atribuida también en otros lugares⁸.

El hecho de que en El Cocuy se considere la sal como “caliente” explica no sólo su utilización sino también su modo de ser empleada. La respuesta que se me dio, cuando pregunté por qué la sal no se utiliza en el interior del cuerpo, fue que la sal es “demasiado fuerte” para eso y que por lo tanto ocasionaría daños en el hígado. Según Eudoro, la sal es tan “caliente” que, aunque en pequeñas cantidades es necesaria para vivir, en principio es dañina. Como todo en el sistema de “calor” y “frío”, también el beneficio y los perjuicios de la sal son relativos y dependen, por una parte de la cantidad consumida y por otra de la “temperatura” de la persona. Puesto que la sal posee una “temperatura” extrema, puede ocasionar una perturbación del equilibrio y por ello únicamente debe ser utilizada con la precaución adecuada.

Al igual que en El Cocuy, también en la región de Otavalo se diferencia entre diarrea “fría” y “caliente” y no es de extrañar que en el tratamiento de la variante “fría” de diarrea surja, junto a otras sustancias “calientes”, la sal(?). Sólo que a diferencia del Cocuy (Cifuentes 1992:25f), la sal se administra allí internamente. Aunque por desgracia, no se sabe a ciencia cierta que clase de sal contiene la receta, puede conjeturarse que se trata de la sal “caliente” de Salinas, puesto que como ya ha sido mencionado, la sal marina se considera en Otavalo, al igual que en Perú, como la causa de problemas estomacales y de diarrea y por lo tanto haría empeorar aún más la enfermedad. Sin

8 Entre los campesinos del departamento Púira en el norte de Perú existe una enfermedad llamada *schucaque*, que es semejante al *tuclutuclú*. Esta semejanza abarca tanto los síntomas (fuertes dolores de estómago, vómitos, diarrea) como también la causa (sólo que aquí la conmovión no es de origen físico sino espiritual). Esta enfermedad producida por un fuerte sentimiento de vergüenza o de deshonra se asemeja también al síndrome del *sisto*. Y también aquí la sal(?) desempeña un papel en el tratamiento: Este consiste, además de oraciones, en “té con limón, frotar el estómago con cebolla machacada, sal y agua o chicha; sobar la barriga con cascarilla o jabón; escupir aguardiente sobre el enfermo”. En los casos graves además es necesario buscar un curandero (Marzal 1977:229s).

embargo, la sal(?) aparece en Otavalo también en una receta contra la diarrea "caliente" (ibid.:24ss). Si se parte del hecho de que también aquí el sistema de "calor" y "frío" es lo que da el fundamento para esta utilización, entonces sólo puede tratarse, o bien de sal marina, o bien de "calentar" un remedio "frío", puesto que en casi todas las recetas contra esta dolencia aparece al menos una sustancia "caliente". Esto puede explicarse porque el shock que resulta de un encuentro directo entre "calor" y "frío" no se considera como un equilibrio saludable, sino como peligroso y causante de enfermedades. Por esta misma razón, en Yucatán, cuando uno se encuentra en un estado "caliente", como por ejemplo al cocinar o al trabajar bajo el sol, y toma una sustancia "fría" (como por ejemplo agua), uno tiene que añadirle un poco de sal "caliente" (Redfield & Villa Rojas 1934:161ss / McCulloch 1973:33). Aunque también en las tierras altas de Guatemala la sal cocida de Sacapulas valga como un extraordinario remedio contra los trastornos intestinales (Reina & Monaghan 1981:29), y aunque en el Chocó colombiano se combata el dolor de estómago con una mezcla hecha con jugo de limón, sal y eventualmente algunas gotas de kerosen, desgraciadamente sólo podemos conjeturar que el uso de la sal en esos lugares tenga algo que ver con el restablecimiento del equilibrio por medio del "calor"⁹. De forma diferente aparece este uso de la sal entre los Wayuu de Manaure, en la península de la Guajira, puesto que entre ellos parece que la clasificación en "frío" y "caliente" no existe¹⁰. Allí se bebe contra la diarrea y los parásitos intestinales, o bien sal marina, o bien una infusión de manzanilla con sal marina. La razón de esto sería que la sal produce vómitos y por lo tanto limpia el estómago.

2. Enfermedades de las vías respiratorias

Como hemos visto, el uso de la sal contra las enfermedades intestinales consiste en la lucha contra enfermedades "frías" por medio de una sustancia "caliente". De forma análoga ocurre en el caso de infecciones respiratorias. Así, entre los negros de Salinas-Imbabura, se consideran como enfermedades "frías" tanto la inflamación de la garganta, como también la pulmonía y los dolores penetrantes en el pecho. Contra la primera se hacen gárgaras con *sal de borma*, contra las últimas se toma aguardiente de caña de azúcar mezclado con *sal de borma* (el aguardiente debe flambearse). El carácter "frío" de estas enfermedades es explicado, por una parte, por el hecho de que la *sal de*

9 Al menos en la tierras altas de México central se considera la diarrea como una enfermedad "fría", aunque también existe una variante "caliente" (Carrier 1960:251).

10 Este hecho ya me fue indicado en Bogotá por Hernán Darío Correa y ninguno de los Wayuu con los que hablé durante mi estancia en la Guajira conocía una clasificación "caliente" - "frío".

horma que se usa contra ellas es "caliente" y, por otra parte, también porque (al menos en el caso de la pulmonía) son causadas por el "frío". Pero, que la *sal de horma* ayude contra estas enfermedades tiene también que ver con su propiedad de "desinfectar" y "secar" la inflamación¹¹. Puesto que las enfermedades de las vías respiratorias son consideradas también por la población indígena de Otavalo como "frías", entonces allí también se utiliza sal¹² contra el dolor de garganta y la tos. En este caso la sal se esparce sobre un limón frito o un tomate frito¹³, el cual debe ser chupado por el enfermo (Cifuentes 1992:36s.,45; comp. Caillavet 1979:359). Por la misma razón en el Sur de Ecuador se utiliza la sal de Salinas-Bolívar como medicina contra las enfermedades de las vías respiratorias (Pomeroy 1988:148). Igualmente la sal de Huarhua mezclada con aguardiente es para los campesinos en el Sur de Perú un "santo remedio contra todo resfrío" porque es "caliente" (Concha Contreras 1975:75). Y la sal que se clasifica como "caliente", cocida con tomate, sirve también en Yucatán para hacer gárgaras contra la laringitis (Redfield & Park Redfield 1940:67)¹⁴. Sólo en Manaure parece que el uso de la sal marina contra la inflamación de la garganta y la amigdalitis (en el último caso se frota el cuello y el rostro con sal finamente molida) es independiente de la clasificación en "caliente" y "frío".

3. Heridas

Según la literatura sólo en Huancayo, en el Altiplano central de Perú, se utiliza la sal en relación con el tratamiento de heridas abiertas¹⁵. A pesar de ello, el uso de la sal para limpiar heridas, para desinfectar y/o para detener hemorragias, parece estar ampliamente extendido. Este empleo de la sal es conocido en la Guajira colombiana, en la Sierra Nevada del Cocuy y en el Chocó, así mismo es conocido por la población indígena y negra de la región de Otavalo en el Norte de Ecuador.

11 Por la última razón en El Cocuy se hacen gárgaras de una sal de mar negra contra la inflamación de la garganta, porque se dice que esta, al contrario de la sal de La Salina, contiene ácido sulfúrico.

12 En este caso sólo puede estar haciéndose referencia a la "caliente" sal de horma.

13 Ambos son "calientes", al menos por estar fritos.

14 Probablemente la misma lógica de "calor" y "frío" es lo que se encuentra en el fondo de una práctica extendida en Perú (Arequipa y Hualgayoc), que consiste en chupar pedazos de sal(?) para combatir la neumonía, y los dolores de costado. Para curar estos últimos se toma aguardiente mezclado con sal común disuelta. Contra el resfriado debe o bien comerse sal común en polvo o bien aspirarla por la nariz (Valdizán & Maldonado 1922, T. 2:13s).

15 "Los granos de sal [...] disueltos en orina humana reciente se utilizan para lavar las heridas de la cabeza, espolvoreando en seguida la herida con azúcar 'candi' y sal de cocina" (Valdizán & Maldonado 1922, T.2:13).

Que en El Cocuy se emplee la sal no sólo para limpiar heridas superficiales (en forma de agua salada caliente), sino también para detener hemorragias, depende, según Eudoro, del hecho de que la "fuerza" de la sal pone en movimiento otra vez la sangre dentro de las arterias, y por lo tanto la conduce de nuevo a sus canales normales, lo cual impide que siga fluyendo de la herida. Esta "fuerza" de la sal se encuentra probablemente también en íntima relación con su "calor". Por esta razón la aplicación de sal en este caso se deduce también de su clasificación dentro del sistema "calor" y "frío".

De la misma forma, también en Salinas-Imbabura se utiliza *sal de horma* para hacer fricciones sobre heridas abiertas de todo tipo: este método doloroso pero muy efectivo¹⁶, según Doña Carmen, detiene la hemorragia, seca y cierra la herida y además la desinfecta¹⁷. Este uso es también conocido por los indígenas de Ilumán: según Carlos, la mejor sal para el tratamiento de las heridas es la *sal de horma*. También en estos casos parece que la detención de la hemorragia o el "secar" de la hemorragia se encuentra en relación con el sistema "calor" y "frío", porque el "secar" es en Salinas no otra cosa que un "hacer-retroceder": Así por ejemplo, no es que la *sal de horma* "saque" la inflamación, sino que la "seca" y la detiene, sin que por ello salga algo de ella. Sin embargo, según Cifuentes (1992:47), el Empujar-Hacia-Adentro, es en el sistema medicinal de la población indígena de Otavalo, el cual, que yo sepa, no se diferencia esencialmente del sistema de la población negra de Salinas, no otra cosa que la propiedad de una medicina "caliente"¹⁸.

4. Hinchazones y úlceras

Parece que el empleo de la sal contra las hinchazones y úlceras descansa sobre los mismos principios que el tratamiento de las heridas abiertas. Así, de nuevo es la "fuerza de la sal", la que, en forma de calientes baos o compresas con agua salada, actúa en El Cocuy como remedio contra la

16 Doña Carmen me contó que una vez ella se había hecho una gran cortadura en la planta del pie y que su hija se había causado, en la unión de dos dedos, una herida tan profunda que llegaba al hueso. Durante semanas, los médicos no habían podido curarle a ella esta herida y a su hija querían amputarle los dos dedos. Por este motivo decidió, finalmente, probar con la sal: En pocos días el simple hecho de caminar sobre la tierra salina, había curado su pie. También los dedos de la hija se curaron al frotar sal sobre la herida. De ambas heridas quedan hoy sólo cicatrices.

17 La práctica de frotar las heridas abiertas con sal marina se explica en Manaure a partir de la desinfección que ocurre por medio del contenido natural de yodo.

18 Esto explica porque en Ilumán, según Carlos, no se utiliza la "caliente" sal de horma para curar las heridas que tienen pus. Lo que en este caso se utiliza es la "fría" sal de mar en grano, la cual no sólo "enfria" sino que también saca el pus. Pues así como las sustancias "calientes" actúan de forma centripeta, así mismo tienen las sustancias "frías" una forma centrífuga de actuar.

“cangrena”¹⁹. Según Eudoro, la fuerza de la sal disuelve la “cangrena” al poner en movimiento otra vez la sangre dentro de las venas. En Ilumán, por el contrario, es la “fuerza centrípeta” de la “caliente” *sal de horma*, la que hace que se utilice contra los “lobanillos”: Se frota el lugar afectado con un poquito de *sal de horma*, que previamente ha sido calentado en el fuego. Esto “disuelve la ampolla y empuja, rebaja el mal.” Lo mismo podría ser el motivo por el cual en Salinas-Imbabura se utiliza *sal de horma*, que previamente ha sido calentada y que luego se ha disuelto en agua, contra los hematomas²⁰.

5. Dolores de muelas

Aunque el uso de la sal contra los dolores de muelas no está documentado en la literatura consultada, este uso se encuentra ampliamente extendido en distintos lugares de Colombia, como la Guajira, el Chocó²¹ y la Sierra Nevada del Cocuy: Aquí se usa también en forma de solución salada para enjuagarse la boca y con ello endurecer los dientes y blanquearlos. Según Eudoro, en oposición a la mayoría de las recetas, sólo puede utilizarse aquí sal cocida de La Salina, lo cual depende de la “fuerza” y del “calor” de esta sal. La sal yodada en cambio, considerada más “fría” y más “débil”, “aflojaría” los dientes.

6. Dolores de espalda y reuma

Así como la sal marina en Manaure, la *sal de horma* pasa en Salinas-Imbabura como medicina contra el reuma. En Salinas se hacen con este fin, compresas con agua salada, las cuales pueden ser utilizadas también contra el dolor de espalda. También esta utilización está fundamentada sobre la lógica del sistema de “calor” y “frío”: en Salinas el reuma se considera como una enfermedad “fría” porque puede ser tratada con la “caliente” *sal de horma*.

7. Embarazo y parto

Según las categorías del sistema medicinal de los indígenas de Colombia, el embarazo está acompañado de un “calor” aumentando lenta pero constantemente, hasta que por fin el “calor” es tan grande que desencadena

19 Según Eudoro es una especie de úlcera negra que puede producir “cáncer” y que se forma debajo de la piel cuando se producen heridas o después de haber sufrido un golpe.

20 De manera semejante los Wayuu utilizan compresas de sal marina seca y molida contra las hinchazones. También utilizan agua con sal para tratar huesos fracturados. También en estos casos el uso de la sal no parece tener nada que ver con la clasificación “caliente-frío”.

21 En Manaure se emplea sal marina. En el Chocó se usa aparentemente sal comprada en las tiendas.

el parto, el cual es considerado como una abrupta caída en el "frío" (Faust 1989:153ss, 1994:37). Por lo tanto, durante todo el embarazo, las mujeres Coyaima y Nagataima deben evitar junto con otros alimentos "calientes" también la sal, para que no alcancen prematuramente el "calor" del parto, lo cual produciría un aborto (Faust 1989:153). Después del parto, por el contrario, las mujeres se encuentran en un estado peligrosamente "frío": entonces están prohibidos para ellas todos los alimentos "fríos" y como condimento se estima especialmente la muy "caliente" sal gema de Zipaquirá (Faust 1992:68s). Esta misma representación parece encontrarse en la práctica de una partera de Yucatán, la cual utiliza una mezcla preparada con sal y miel para inducir el parto en el caso de un retraso. Esta misma mezcla sería apropiada también para expulsar las secundinas (Redfield & Park Redfield 1940:73). En lo que respecta al tratamiento con sal (¿marina?) del cordón umbilical, sólo podemos especular si está relacionado con el tratamiento de heridas o más bien con un uso ritual (véase Wörrle 1996:133)²².

8. Prohibiciones medicinales del uso de la sal

Al menos tan importante como el uso medicinal de la sal debe considerarse el caso en que tal uso está prohibido, porque también estas prohibiciones se desprenden de la clasificación de la sal dentro del sistema de "calor" y "frío". Por la misma razón que los Coyaima y Natagaima la prohíben durante el embarazo la sal está prohibida tanto en El Cocuy como en Ilumán cuando se trata de enfermedades "calientes" o febriles: El "calor" de la sal produciría fiebre o haría aumentarla considerablemente²³. Probablemente por la misma razón, también en Salinas-Imbabura, la *sal de borma* está contraindicada en caso de haber fiebre²⁴.

Pero también en otro ámbito está prohibida la sal; y ya un Cronista español informaba sobre una aldea en las cercanías de Río bamba en Ecuador:

Cuando cae un rayo en una casa, aunque no la queme toda y quede alguna cosa dentro que sea de provecho, no llegan a ella ni pisarán más la

22 Sobre otros casos inciertos como el uso de la sal contra enfermedades de los ojos, pies sudorosos, hemorroides, mordeduras de serpientes y heridas producidas por flechas envenenadas, véase Wörrle (1996:92).

23 Esta prohibición incluye también la sal marina de forma explícita. Y ello a pesar de que la sal marina se clasifica como "fresca". Esto se refiere al hecho de que al comparar la sal marina con otros tipos de sal es "más fría" pero no "fría" en sí.

24 Prescindiendo de la población mestiza de Otavalo, el único caso que conozco de utilización de la sal para contrarrestar una enfermedad con fiebre se encuentra en Valdizán & Maldonado (1922:14). "La sal disuelta en una taza de café, con limón y aguardiente de uva, se toma para combatir la 'terciana' (Huancayo)".

casa, aunque los maten, excepto los hechiceros, que éstos toman lo que hay dentro de la casa, diciendo pertenecerle. No comen sal, ni *aji*, muchos días después que cae el rayo (Jiménez de la Espada 1965:264)

Cuando conté esta historia en El Cocuy, Eudoro me dijo que tampoco hoy pueden consumir sal aquellas personas que han sido alcanzadas por un rayo, porque si a la electricidad y al "calor" extremo del rayo, con la cual el cuerpo se carga en este caso, se añade además la "electricidad" de la sal "caliente", esto tendría consecuencias mortales. Este podría ser también el motivo para la dieta especial que en Perú (Prov. Chumbivilcas) se suministra a aquellos que han sido alcanzados por un rayo. Esta dieta no contiene ni cebollas, ni pimienta, ni sal (Roel Pineda 1966:29). Sin embargo el rayo, que generalmente pasa por estar extremadamente cargado de fuerza, no sólo causa "calor", sino que es al mismo tiempo una señal que indica vocación para ser chamán (ibíd. / Rösing 1990 / comp. Faust 1994:32), y durante el aprendizaje de los chamanes el tabú de la sal también desempeña muchas veces un papel importante. Por lo tanto, la prohibición de la sal en relación con el rayo podría contarse también entre los tabúes rituales de la sal (véase Wörrle 1996:127ss.).

9. La sal y la pérdida del alma

Así como la prohibición del consumo de la sal para una persona que ha sido alcanzada por un rayo nos remite más allá de los límites de la medicina occidental, así mismo también su utilización no se limita sólo a las enfermedades físicas: La sal desempeña también un papel importante en el tratamiento de las enfermedades que están relacionadas con la pérdida del alma.

Los chamanes de Zinacantán utilizan una sustancia tan "caliente" y cargada de fuerza como la sal cocida de Ixtapa no sólo para diagnosticar la pérdida del alma, sino también para hacerla regresar (Vogt 1969:117,421,442). Si la pérdida del alma es equivalente a una caída en el "frío" o a una pérdida extrema de fuerza vital (véase Faust 1992:153, 1994:30ff) no es sorprendente que la "fuerza" de la sal es considerada capaz de atraer el alma de nuevo. Otra costumbre de la misma etnia confirma esta noción: Durante el bautismo se le coloca un trozo de sal en la boca a los niños. Y el bautismo sirve para los Zinacantecos exactamente para afirmar el alma del niño al cuerpo y para prevenir con ello el peligro de una pérdida del alma (Vogt 1969:234s).

Todo esto hace recordar una receta de Yucatán contra la epilepsia: la epilepsia es, según una informante mestiza de Redfield & Park Redfield (1940:67), "una enfermedad infantil. El niño está acostado en la hamaca y parece muerto. Se recupera si se coloca un poco de sal y aceite en su boca." Y una partera indígena aconseja como prevención para los niños en peligro de epilepsia:

Hay que moler ruda, sal e índigo y mezclarlos con aceite cocido. Con estas sustancias se hacen cruces sobre la frente, las palmas, la garganta, el pecho, el corazón y las plantas de los pies del niño. Los días martes y viernes, cuando el peligro es mayor, el niño debe llevar ropa impregnada en esta mezcla. (ibíd. 67) .

También en el Norte de Perú se trata la epilepsia con sal: "De la sal recogida a orillas de mar, se toma una cucharadita disuelta en un vaso de agua" (Valdizán & Maldonado 1992, T.2:14). También en estos casos es instructivo saber que no sólo en Texas, en el límite norte de América Latina (Rubel 1964:271s,278), sino también entre los Akawaio y Pemones en Guayana (Butt Colson & Armellada 1985:149) y entre los Coyaima y Natagaima en Colombia (Faust 1989:136s,143), se considera la epilepsia como pérdida (temporal) del alma o de la fuerza vital²⁵.

De la misma forma quizá puede explicarse también el uso de la sal en relación con *mal de ojo*: Los indígenas de Tupe (Prov. Yauyos, Perú) consideran que una frente salada es el indicio más seguro que muestra que un niño tiene *mal de ojo*, y su método para tratarlo consiste en frotar la frente del niño con granos de sal(?), los cuales son arrojados al fuego luego de que han absorbido "el mal" (Delgado de Thays 1965:261). Puesto que el *mal de ojo* se contempla como una forma de robo del alma (ibíd.), podría conjeturarse que también aquí el "calor" y la "fuerza" de la sal son de una importancia decisiva. Por la misma razón los Zapotecas en México emplean la sal como una "contra" para el *mal de ojo*: "cuelgan amuletos de sal u otros objetos alrededor del cuello o la muñeca del niño para reflejar esa fuerza a lo lejos" (Kearney 1976:181). Pero aquí no sólo la sal (Molony 1975:70) sino también el *mal de ojo* (Sault 1990:82s) se considera "caliente". Entonces surge la pregunta de cómo una sustancia "caliente" puede prevenir una enfermedad "caliente". Esto está relacionado con el hecho de que los niños, que son por lo general las víctimas del *mal de ojo*, sólo disponen de poca "fuerza" o "calor", mientras que el involuntario causante del *mal de ojo*, que es exclusivamente una persona mayor, ha acumulado por el simple hecho de tener más edad, una considerable cantidad de "calor" y fuerza vital (Sault 1990:82ss / comp. Kearney 1976:181ss). Y, según los principios del sistema de "calor" y "frío", "una persona extremadamente 'caliente' [que] entra en contacto con una persona más 'fría', puede causar que esta última se

25 Entre los Akawaio y Pemones la epilepsia se cuenta explícitamente entre las enfermedades "frías" (Butt Colson & Armellada 1985:149). Entre los Coyaima y Natagaima también pasa frecuentemente por ser "fría" (causada por el "frío" de la luna menguante). Pero cuando es causada por un enorme "calor" interno puede ser también "caliente" como en el sur de Colombia (Faust 1983:84s, 1989:136s,145,180s). Aquí quedaría por aclarar si esta irrupción de "calor" no terminará con una caída en el "frío".

enferme" (Sault 1990:83). Pero si al niño se le pone un pedazo de sal "caliente", entonces dispone de "calor" y no se encuentra indefenso o "frío" frente a las miradas "calientes".

Igualmente, el uso medicinal de la sal en El Cocuy no se limita solamente a las enfermedades puramente corporales: Ya hemos mencionado que el *tucutucu*, el cual se parece externamente a una "enteritis", debe ser incluido en el síndrome del *susto*. Así como en este caso aparece la idea de una amenazante pérdida de la fuerza vital o de un desplazamiento del alma (comp. Faust 1983:53ss), de la misma forma se trata de "fuerza" o "calor" cuando se suele comer un poco de sal si se tiene angustia, para fortalecer los nervios.

De forma similar se utilizaba la sal en Ilumán. Carlos me contó que su abuelo tenía la siguiente receta contra la "debilidad, preocupación y nerviosismo": Por la mañana, en el momento de la salida del sol —"era importante la hora. Quizás para recibir poder del sol"— hay que comerse un huevo²⁶ pasado por agua, el cual ha sido revuelto y mezclado con el polvo raspado de una piedra en forma de corazón, que el abuelo había encontrado en el interior de otra piedra más grande. En caso de no tener esta piedra, puede utilizarse el polvo extraído al raspar una piedra para moler aji²⁷ o maíz. Además es necesario hacer determinadas oraciones al sol. También en este caso sirve el "calor" de la sal, junto con la fuerza del sol, del huevo y de la piedra, como un agente fortalecedor de la propia energía vital.

La sal, entonces, se emplea tanto para la prevención como para el tratamiento de la pérdida del alma, de la falta de fuerza vital o de una caída en el "frío", (lo cual sólo representa aspectos distintos del mismo fenómeno). El motivo es el mismo en ambos casos: así como los hombres débiles o los niños caen víctimas de la enfermedad y pierden su alma porque no disponen de suficiente "calor"²⁸, el cual puede restablecerse a través de un 'amuleto', de la misma forma parece que el que ha perdido su alma dispone de muy poca "fuerza" para atraerla de nuevo o para retenerla después de que ha sido atraída. Por lo tanto debe ser "calentado", y el alma debe ser atraída con sustancias "calientes", para lo cual se utiliza la sal como sustancia especialmente "caliente".

26 La clara de huevo es "fría", por el contrario, la yema es "caliente".

27 El aji es "caliente".

28 Véase Faust 1989:129ss / Butt Colson & Armellada 1985:143 / Vogt 1969:235 / Sault 1990:82ss.

“CALOR” Y “FRÍO” VERSUS QUÍMICA Y ADAPTACIÓN

Entonces, así como la preferencia por determinadas clases de sal para el consumo depende de su posición en el sistema de “calor” y “frío”, de la misma manera ocurre con su uso en la medicina tradicional: Lo importante es la “fuerza” o el “calor” de la sal, ya sea para “calentar” sustancias “frías”, o para prevenir una amenazante pérdida de “fuerza”, o para restablecer el equilibrio de “calor” y “frío” del paciente. Por esta razón en muchas recetas tiene que calentarse la sal de forma adicional para hacerla aún más “caliente”. Pero también allí, donde no se habla explícitamente del “calor” de la sal y se mencionan más bien sus propiedades para secar, endurecer, o para detener la sangre, se encuentran estas propiedades en estrecho contacto con el “calor” de la sal, el cual determina también los límites de su uso.

Ninguno de estos usos puede ser cumplido ni por la “débil” sal industrial ni por la sal marina, que en el Altiplano se clasifica como ‘fría’. De hecho, en casi todos los casos antes mencionados, en los cuales se prefiere determinado tipo de sal para el consumo humano basándose en la clasificación, el valor medicinal es el segundo factor que determina el hecho de que aún existan explotaciones indígenas de sal. Por muy barata que sea la sal de fábrica, no puede sustituir a la sal cocida ni a la “caliente” sal gema, sobre todo en la medicina tradicional. De modo muy claro puede verse esto en Otavalo, donde en los últimos años se compraba *sal de borma* todavía para usos medicinales, en tanto que para el consumo cotidiano también los indígenas ya usaban sal de mar. Pero incluso una especie de comercio remoto con la cada vez más escasa sal del Altiplano se remite a este valor medicinal: así por ejemplo, en Colombia la gente viaja cientos de kilómetros desde Cali hasta Nemocón para obtener un puñado de sal cocida para curar un enfermo, e incluso se dice que una vez fue llevada *sal de borma* hasta Miami en los Estados Unidos.

De manera semejante que en la discusión sobre el consumo de la sal en relación a su necesidad física (véase Wörrle 1996:9ss), también respecto a su uso medicinal surge la cuestión de si las propiedades que le son atribuidas a los distintos tipos de sal pueden ser explicadas por razones químicas y biológicas (así por ejemplo Andrews 1983:13 / Reina & Monaghan 1981:29 / Orlove 1982:32). ¿Acaso se considera la sal del Altiplano como más “caliente” y más “curativo” porque posee otra composición? Una investigación de Pomeroy (1988:134) pone de manifiesto que la sal de las fuentes salinas de Salinas-Bolívar (Ecuador) contiene junto con sal común toda una serie de otros minerales. Pero, ¿dice esto algo sobre su efecto? La insuficiencia de estos análisis para la comprensión de la medicina tradicional se muestra también en Reina & Monaghan (1981:29): Ellos descubrieron que la sal negra de

Sacapulas contiene "aftitalita, un mineral que no se encuentra en la sal blanca", pero lo único que pueden concluir de esto es: "No estamos seguros de su significado, pero los Maya prefieren la más cara sal negra a la sal blanca" (ibíd.). El hecho de que no tendría mucho sentido incluso un análisis que investigara el efecto medicinal de los minerales descubiertos, se pone de manifiesto cuando se piensa en los resultados posibles de tales investigaciones: Si coincidieran con las concepciones indígenas, sólo se explicaría de otra manera un efecto que en las culturas indígenas ya se conoce desde muchos siglos²⁹ y quedaría abierta la pregunta de si en el caso de la concepción indígena de la realidad no se trata más bien de una conexión causal completamente diferente. ¿Y qué podría deducirse si por otro lado no existiera coincidencia con las concepciones indígenas? Sólo podríamos afirmar, o bien que no podemos entender ese efecto con nuestros métodos, lo cual hace absurdo la aplicación de tales métodos, o bien que la medicina indígena tradicional es un completo sin sentido. Pero para ello debemos partir de la premisa de que sólo nuestra ciencia occidental está en capacidad de comprender la realidad: un limitado etnocentrismo, que al menos en la Etnología, se ha vuelto insostenible desde hace tiempo.

Con la misma precaución deben verse los intentos por explicar los usos y prohibiciones de la sal como una adaptación biológica. De esta forma interpreta McCullough (1973) el uso de añadir sal "caliente" al agua antes de tomarlo como una forma de adaptación al clima de la Península de Yucatán porque así se evitarían espasmos de calor, que entre otras razones se producen por la falta de sal. Del mismo parecer es Neumann (1977), el cual intenta explicar la prohibición de la sal durante el embarazo y el parto con el hecho de que ambos están vinculados con un enorme stress físico, el cual (a causa de un mecanismo hormonal de regulación) conduciría a un aumentado nivel de sal en el cuerpo. Comer sal adicional sería entonces extremadamente peligrosa para embarazadas con problemas renales o con alta presión sanguínea y podría, además de ello, producir edemas y convulsiones mortales durante el parto (eclamsia). Prescindiendo del hecho de que también en la medicina occidental no existe unidad de opiniones sobre la cuestión de si las mujeres embarazadas deben tener una dieta pobre o rica en sal (a lo cual irónicamente también Neumann (Ibíd.: 292) se refiere), y prescindiendo de que el embarazo y el parto no están necesariamente en todas las partes del mundo acompañados de stress, la prohibición de sal parece (siempre respecto a la premisa de Neumann) no sólo absurda en el caso de embarazadas con buena salud, sino puede también, en ciertas

29 Durante mi estancia en *El Cocuy* pude convencerme, en parte por experiencias en mi propio cuerpo, de cuán eficaz puede ser un sistema medicinal que se base sobre el "calor" y el "frío" (véase también Faust 1989:179ss).

circunstancias, ser peligrosa, puesto que el peligro de muerte por deshidratación es esencialmente mucho mayor que el de un ataque de eclamsia (comp. los Comentarios de Dahlquist, Grivetti y Smith ibíd.:296ss). La tesis sobre la adaptación además carece de toda validez en los numerosos casos, en los cuales se le suministra sal a los neonatos, o se prohíbe su consumo cuando se ha hecho un enorme esfuerzo físico o durante periodos de ayuno, porque en estos casos, desde el punto de vista de la medicina occidental, hay que hacer exactamente lo contrario.

La sal entre los mestizos de Otavalo

El hecho de que la cultura y la clasificación ejercen un poderoso influjo sobre el uso (medicinal) de la sal, puede verse con enorme claridad una vez más cuando se arroja una mirada a la población mestiza que vive en Otavalo: También por este grupo de la población la *sal de horma* es considerada como mucho mejor y "más curativo". Pero al mismo tiempo no sólo Doña Rosita, la propietaria de un pequeño restaurante, sino también dos viejas vendedoras en el mercado de Otavalo, consideraban la *sal de horma*, en oposición con los negros e indígenas, como "fresca". Y ello fue explicado en analogía con Salinas-Imbabura, pero al revés, con el hecho de que la sal proviene de la tierra. Consecuentemente la *sal de horma* se utiliza entre los mestizos contra las enfermedades "calientes": Según ellos, se puede curar rápidamente la fiebre si se mezcla *sal de horma* con un trago de aguardiente y luego se frota esa mezcla sobre la planta de los pies y debajo de los hombros. Según otra receta de Doña Rosita, la *sal de horma* mezclada con un trago de aguardiente o tomado en una infusión de *cachi cerraja*³⁰, orégano y jugo de naranja amarga sirve inmediatamente contra la cólera, la cual "calienta la sangre". También la dirección centrífuga del efecto de la *sal de horma* corresponde, de acuerdo con la clasificación indígena, a una medicina "fría": De esta forma, la *sal de horma* es considerada como una extraordinaria medicina contra las ampollas de fiebre que le salen a los niños en los labios. Para ello es necesario frotar los labios del niño, primero con jugo de limón y luego con *sal de horma*, lo cual arde terriblemente, pero que, según ella, abre las ampollas y hace que la enfermedad desaparezca en pocos días. De no hacerse esto, la enfermedad penetraría en la garganta y se haría mucho más grave. Lo mismo se hace evidente en el tratamiento de "tumores": sobre la herida que resulta después de cortar el tumor se introduce *sal de horma*, lo cual "saca el veneno del tumor" e impide una posterior propagación de la enfermedad.

30 Doña Rosita clasificaba el orégano y la *cachi cerraja* como "frescos" porque ayudan contra los ataques de íra, que calientan la sangre. La *cachi cerraja* es una planta espinosa con flor amarilla, que también en el sistema indígena pasa por "caliente" (Cifuentes 1992:52).

Por consiguiente la misma sal que es considerada por los negros y los indígenas como "caliente", es clasificada por los mestizos de la ciudad como "fría" y por lo tanto se utiliza en la medicina de forma opuesta. Prescindiendo del hecho de que este grupo de la población sólo parece conocer fragmentariamente el sistema de "calor" y "frío", podría depender ese uso inverso del hecho de que los mestizos prefieren desde hace decenios la sal marina refinada (comp. también Caillavet 1979:360), lo cual puede haber confundido las diferencias de "temperatura" entre ambos tipos de sal, puesto que para los mestizos pasa por "fría" no sólo la *sal de horma*, sino cualquier tipo de sal. Así que mientras para los indígenas es la clasificación lo que determina el consumo de la sal, es posible que entre los mestizos haya sido el consumo lo que ha cambiado la clasificación.

LA SAL Y EL GANADO

Pero la sal cocida y la sal del Altiplano se consideran mejor no sólo para el consumo humano y para el uso medicinal, sino que son también los tipos de sal que con preferencia se le da a lamer al ganado. Sea la sal de Sacapulas y de San Mateo Ixtatan en Guatemala (Andrews 1983:87 / Reina & Monaghan 1981:32) o la sal de La Salina en la Sierra Nevada del Cocuy en Colombia, sea la sal de Salinas-Imbabura o de Salinas-Bolívar en el Ecuador (Pomeroy 1988:148) o la sal gema de Huarhua en el Perú (Concha Contreras 1975:75), se considera que estos tipos de sal son mucho mejor para la salud y el crecimiento del ganado, que sólo con ellos engorda y se hace fuerte. En El Cocuy se considera además que esta sal es buena para los huesos de los animales, mientras que en Salinas-Imbabura se hace hincapié en que las vacas y cabras a las que se les da *sal de horma* proporcionan mucho más leche que aquellas a las que se les da sal de fábrica. Finalmente, la sal de Huarhua es considerada en Perú como provechoso para la reproducción de las vacas, pues excita a los animales (ibíd.).

La idea de que sólo la sal del Altiplano hace engordar al ganado está relacionada en El Cocuy con el hecho de que la sal del Altiplano, al contrario que la sal de fábrica, no contiene yodo. Se dice que la sal yodada como "seca" el bocio "seca" también al ganado y por esto hace que pese menos. Por otro lado se considera que la sal yodada es mala para la sangre del ganado y hace que se enferme, a causa del "frío" que contiene, mientras que la sal "caliente" de La Salina hace fuerte al ganado que la ha lamido. No es de extrañar que se considere también que sal de La Salina sea buena para los huesos del ganado, si se recuerda que se utiliza a causa de su "fuerza" para endurecer

los dientes³¹. El "calor" de la sal de La Salina hace además que ésta sea usada como remedio contra la diarrea del ganado: Para ello se mezcla la sal que ha sido tostada en el horno (para "calentarla" aún más) con maíz tostado o manzanilla y mirto³², y se prepara una sopa.

Por el contrario, en Salinas-Imbabura no se explica el efecto de la *sal de horma* a partir del "calor": Según Doña Carmen, el ganado que ha recibido *sal de horma* produce más leche porque bebe más agua, y según el parecer de un indígena de Ilumán, el ganado engorda más porque tiene mucha hambre después de haber lamido esta sal. Tanto los mestizos de Otavalo, como también los negros de Salinas-Imbabura, utilizan *sal de horma* para frotar las ubres de las vacas para que permanezcan blandas y no se inflamen. También respecto a la propiedad de excitar sexualmente a las vacas, que los campesinos peruanos le atribuyen a la sal de Huarhua, sólo podemos hacer suposiciones sobre si esto tiene algo que ver con el "calor" de esta sal. Al menos en El Cocuy se designa la preñez de las vacas como "estar de calor".

La idea de que la sal del Altiplano es mejor para el ganado es sostenida no sólo por los poseedores indígenas de ganado sino también por los poseedores mestizos. Esta idea y el hecho de que las cantidades de sal que el ganado consume sobrepasen considerablemente las cantidades de sal que se emplean para el consumo humano y para el uso medicinal se ha convertido en el factor más importante que determina la conservación de los métodos indígenas de producción de sal: Pues así como los poseedores de ganado en los llanos de Colombia se han convertido en los más importantes compradores de la sal de la última cocina de sal en Nemocón, así mismo los bloques de sal procedentes de La Salina se venden casi exclusivamente para el ganado. Lo mismo vale para la *sal de horma* que procede de Salinas-Imbabura (Ecuador), la cual se compra todavía hoy para el ganado a pesar de que es la sal más cara que existe (véase Caillavet 1979:360) y para la sal cocida de Sacapulas y San Mateo Ixtatan en Guatemala (Reina & Monaghan 1981:31f / Andrews 1983:87).

31 Ciertamente, el calor de la sal no es siempre efectivo y en ciertas circunstancias puede ser peligroso también para el ganado: por ejemplo, durante la fase creciente de la luna (que es una fase "fría"), el estómago del ganado estaría "frío". Si durante esta fase se le diera al ganado sal "caliente", se produciría un shock de "temperatura" y ocasionaría diarrea. Por el contrario, la fuerza de la sal tendría un efecto positivo durante la fase decreciente de la luna (la cual es más "caliente"). La luna fortalece al ganado durante esta fase y por ello debería recibir mucha sal en ella.

Los Yanacoña y los Coconuco, en el Macizo Central de Colombia, dicen también que tanto las personas como el ganado deben recibir mucha sal en las noches que siguen a la luna llena (Faust 1992:68).

32 El mirto se clasifica como "caliente". La manzanilla es en sí misma "neutra", pero cuando se prepara en forma de infusión con agua hirviendo se considera "caliente".

CONCLUSIONES

El que la producción tradicional de sal, a pesar de todos los obstáculos, haya conseguido sobrevivir, al menos por cierto tiempo, debe agradecerse sobre todo al hecho de que esta sal se clasifica de otra forma y que por ello se prefiere usarla para el ganado, para el consumo humano y para la medicina. Sin embargo, así como la clasificación es la causa que explica la supervivencia de específicas formas de producción, puede verse también, al menos en parte, como su consecuencia. La razón de esto es que la forma en que la sal se produce y de dónde se obtiene para procesarla desempeña un papel importante para su clasificación. Pero precisamente estos métodos de producción, que justamente hacen de la sal del Altiplano lo que es ("caliente"), son los que la convierten en un producto costoso y suntuario. Por lo cual la competencia con la mucho más barata sal de fábrica se vuelve cada vez más una seria amenaza para su existencia. Así la supervivencia y la desaparición de la producción indígena de sal están íntimamente ligadas.

BIBLIOGRAFÍA

- ANDREWS, Anthony. 1983: *Maya Salt Production and Trade*. Tucson.
- BUTT COLSON, Audrey & Armellada, "Cesáreo de 1985: El origen amerindio de la etiología de enfermedades y su tratamiento en la América Latina". En: *Montalbán* 16. Caracas: 133-176.
- CAILLAVET, Chantal 1979: "Le sel d'Otavallo (Equateur): Continuités indigènes et ruptures coloniales". En: *Mélanges de la Casa de Velázquez* XV. Paris: 329-363.
- CIFUENTES, Mauro 1992: "La medicina andina en la zona de Otavallo". En: *Cifuentes, Mauro / Sola, José / Paredes, Harvey et al. (Hg.): Medicina andina: Situaciones y respuestas. (Centro Andino de Acción Popular - CAAP), Quito.*
- CONCHA CONTRERAS, Juan de Dios 1975: "Relación entre pastores y agricultores". En: *Allpanchis, Revista del Instituto de Pastoral Andina* 8. Cuzco: 67-101.
- COSMINSKY, Sheila 1975: "Changing Food and Medical Beliefs and Practices in a Guatemalan Community". En: *Ecology of Food and Nutrition* 4: 75-85.
- CURRIER, Richard L. 1966: "The Hot-Cold Syndrome and Symbolic Balance in Mexican and Spanish-American Folk Medicine". En: *Ethnology* 5 (3): 251-263.

- CUSTRED, Glynn 1974: "Llameros y comercio interregional". En: Alberti, Giorgio & Mayer, Enrique: *Reciprocidad e intercambio en los Andes Peruanos*. Lima: 252-289.
- DELGADO DE THAYS, Carmen 1965: *Religión y magia en Tupe (Yauyos)*. (= Publicaciones del Museo Nacional de la Cultura Peruana, Serie: Tesis antropológicas 2). Lima.
- EWALD, Ursula 1985: *The Mexican Salt Industry 1560-1980: A Study in Change*. Stuttgart / New York.
- FAUST, Franz X. 1983: *Medizinische Anschauungen und Praktiken der Landbevölkerung im andinen Kolumbien*. Hohenschäftlarn.
- : 1989 *Medizin und Weltbild: Zur Ethnographie der Coyaima- und Natagaima-Indianer in Kolumbien*. München.
- : 1992 *Kultur und Naturschutz im kolumbianischen Zentralmassiv: Landschaftsempfinden, Landschaftsgestaltung und Ressourcennutzung bei den Coconuco und Yanacona*. München.
- : 1994 "Kultur, ein durch Fraktale determiniertes Chaos". En: Rätsch, C. & Baker, J. R. (Hg.): *Jahrbuch für Ethnomedizin und Bewußtseinsforschung* 3. Berlin: 25-41.
- HAHOLD, A. 1988: "El sistema cálido-frío en la región surandina del Perú: Una clasificación popular de enfermedades, hierbas medicinales y alimentos". In: Kroeger, Axel & Ruiz Cano, Wilson (Hg.): *Conceptos y tratamientos populares de algunas enfermedades en Latinoamérica*. Cuzco: 37-53.
- HUGH-JONES, Stephen 1979: *The Palm and the Pleiades: Initiation and Cosmology in the Northwest Amazonia*. Cambridge U.P.
- INGHAM, John M. 1970: "On Mexican Folk Medicine". En: *American Anthropologist* 72 (1): 76-87.
- JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos. 1965: *Relaciones geográficas de Indias Perú*. , Bd. 2. (= Biblioteca de Autores Españoles 184). Madrid.
- KEARNY, Michael. 1976: "A World-View Explanation of the Evil Eye". En: Maloney, Clarence (Hg.): *The Evil Eye* New York.
- LANDAZURI, Cristóbal. 1988: "Las sociedades indígenas de las cuencas de los ríos Mira y Chanchan, siglos XVI y XVII: Estudios de casos". En: *Revista de Historia de América* 106. Mexico: 49-106.
- MALENGRAU, Jacques. 1978: "Autonomie et centralisme dans la société traditionnelle d'une zone rurale andine du département d'Amazonas (Pérou)". En: *Actes du XLIIe Congrès International des Américanistes*, Bd. IV. Paris: 51-64.

- MARZAL, Manuel. 1977: *Estudios sobre religión campesina*. Lima.
- MCCULLOUGH, John M. 1973: "Human Ecology, Heat Adaptation and Belief Systems: The Hot-Cold Syndrome of Yucatan". En: *Journal of Anthropological Research* 29 (1). Albuquerque: 32-36.
- MOLONY, Carol. 1975: "Systematic Valence Coding of Mexican "Hot"- "Cold" Food". En: *Ecology of Food and Nutrition* 4: 67-74.
- NEUMANN, Thomas. 1977: "A Biocultural Approach to Salt Taboos: The Case of the Southeastern United States". En: *Current Anthropology* 18 (2): 289-295.
- OBBEREM, Udo. 1974: "Trade and Trade Goods in the Ecuadorian Montaña". En: Lyon, Patricia (Hg.): *Native South Americans*. Boston: 346-357.
- _____: 1980 Los Quijos. *Historia de la transculturación de un grupo indígena en el Oriente Ecuatoriano*. (Colección Pendoneros 16). Otavalo.
- ORLOVE, Benjamin. 1982: "Las técnicas tradicionales de la utilización de la sal en la sierra Peruana". En: Morlon, Pierre / Orlove, Benjamin / Hibon, Alberic: *Tecnologías agrícolas tradicionales en los andes centrales: Perspectivas para el desarrollo*. Lima.
- PALOMINO MENESES, Abdón. 1985: "Las salineras de Maras: Organización y conflicto". En: Allpanchis, *Revista del Instituto de Pastoral Andina* 22. Cuzco: 151-183.
- POMEROY, Cheryl. "1988: The Salt of Highland Ecuador: Precious Product of a Female Domain." En: *Ethnohistory* 35 (2): 131-160.
- QUEIROZ, M. S. 1988: "Teoría de lo cálido y lo fresco en la etiología de las enfermedades en Brasil". En: Kroeger, Axel & Ruiz Cano, Wilson (Hg.): *Conceptos y tratamientos populares de algunas enfermedades en Latinoamérica*. Cuzco: 55-64.
- REDFIELD, Robert & Park Redfield, Margaret. 1940: "Disease and its Treatment in Dzitas, Yucatan". En: *Contributions to American Anthropology and History* 6 (32). (= Carnegie Institution of Washington, Publication 523). Washington.
- REDFIELD, Robert & Villa Rojas, Alfonso. 1934: *Chan Kom - A Maya Village*. (= Carnegie Institution of Washington, Publication 448). Washington.
- REINA, Ruben E. & Monaghan, John. 1981: "The Ways of the Maya: Salt Production in Sacapulas", Guatemala. En: *Expedition* 23 (3): 13-33."
- ROEL PINEDA, Josafath. 1966: "Creencias y prácticas religiosas en la provincia de Chumbivilcas. En: *Historia y Cultura*, (Publicaciones del Museo Nacional de Historia). Lima: 25-32.

- RÖSING, Ina. 1990: *Der Blitz: Drohung und Berufung; Glaube und Ritual in den Anden Boliviens*. München.
- RUBEL, Arthur J. 1964: "The Epidemiology of a Folk Illness: *Susto* in Hispanic America". En: *Ethnology* 3 (3): 268-283.
- SALOMON, Frank. 1978: *Ethnic Lords of Quito in the Age of the Incas: The Political Economy of North-Andean Chiefdoms*. (Dissertation), Cornell University.
- SAULT, Nicole. 1990: "The Evil Eye, both Hot and Dry: Gender and Generation among the Zapotec of Mexico". En: *Journal of Latin American Lore* 16 (1): 69-89.
- VALDIZÁN, Hermillo & Maldonado, Angel. 1922: *La medicina popular Peruana: Contribución al folklore médico del Perú*. 3 Bde. Lima.
- VARESE, Stefano. 1973: *La sal de los cerros. Una aproximación al mundo Campa*. Lima.
- VOGT, Evon Z. 1969: *Zinacantan: A Maya Community in the Highlands of Chiapas*. Cambridge, Massachusetts.
- WÖRRLE, Bernhard. 1996: *Vom Kochen bis zum Schadenszauber: Das Salz bei Indianern und Mestizen Lateinamerikas*. München.

ABSTRACT

This is a study of the importance of salt in popular medicine and in magico-religious concepts of Indians and mestizos in southern Columbia. In the hot-cold system the salt ads heat to food and plays an important role in the prevention and treatment of "soul loss", considered to be an ethnospecific ailment.

KEY WORDS

Popular medicine, salt, cattle, indians, Colombia.