

JOSÉ VERA RODRÍGUEZ

La relevancia de la sal en el Cono Sur de América, 1750-1850. Rutas, traficantes, productores y usos

Mauritius, Editorial Académica Española, 2020, 562 pp. ISBN 978-613-9-44177-8

Este libro representa una versión avanzada de la tesis doctoral del autor, realizada en el programa de Doctorado en Historia de la Universidad de Chile (2012), bajo la dirección de Luz María Méndez. Se trata de un aporte original sobre el patrimonio agroalimentario latinoamericano, que además de sus contribuciones académicas, ha tenido aplicación en el desarrollo socioeconómico de Chile: basta señalar que este trabajo sirvió como investigación de base para fundamentar la reivindicación de la sal de Cahuil como Denominación de Origen por parte del Estado, a través del Instituto Nacional de la Propiedad Industrial (INAPI).

Se trata de un tema de trascendencia no menor, teniendo en cuenta que, tal como ha señalado el antropólogo francés Frédéric Duhart, una denominación de origen representa un monumento, un símbolo nacional, equivalente a la bandera, al escudo o al himno patrio. El concepto de denominación de origen es todavía poco comprendido en América Latina, pero se trata de una noción plenamente legitimada en Europa, donde la clase dirigente tiene plena consciencia del valor estratégico de estos símbolos de distinción y reconocimiento como herramienta adecuada para promover el desarrollo territorial, y sobre todo, para equilibrar, al menos parcialmente, la enorme asimetría de poder entre las grandes marcas comerciales globalizadas y los productos de los campesinos.

La producción de alimentos de calidad superior, debido al esfuerzo de los campesinos de un determinado territorio por lograr una elaboración de modo esmerado, a partir del aprovechamiento de las características culturales y naturales, es un patrón universal, cuyos orígenes se remontan a la antigüedad. En medio oriente, los edificios más refinados se trataban de edificar con madera de los cedros del Líbano debido a su prestigio y garantía de calidad. Esta tendencia se extendió luego a los vinos del mundo griego y romano, lo mismo que a otros alimentos. En el mundo medieval estas tradiciones se renovaron, hasta culminar con los sistemas de denominaciones de origen avalados por los tratados internacionales de fines del siglo XIX y comienzos del XX. Dentro de este proceso, los estudios históricos han representado aportes fundamentales, tal como muestran los estudios de José Antonio Negrín sobre los quesos de La Mancha, de Carla Sequeira sobre el oporto (Portugal), José Luis Jiménez sobre el jerez (España), y Emilio Barco sobre el Rioja (España), entre otros.

América Latina también desarrolló sus productos de origen, particularmente Chile, con sus jamones de Chiloé, los quesos de Chanco, los vinos escogidos como asoleado de Cauquenes, Pajarete de Coquimbo y Copiapó, entre otros. Los estudios de Paulette Aguilera, Fernando Mujica y Amalia Castro, entre otros, han permitido realizar avances sustanciales en el conocimiento de estos productos típicos.

Dentro de este contexto general de recuperar el patrimonio agroalimentario a partir de su historia se sitúa el libro de José Vera. Lo interesante es que su estudio sobre la historia de la sal no se limita a contribuir a la valoración de la sal de Cahuil sino también de otros productos tradicionales cuya elaboración fue posible por la disponibilidad de sal, como por ejemplo, el queso de Chanco, elaborado con leche de oveja y vaca y sal de costa o trasandina.

Junto con estudiar el producto, el autor examina los territorios, los paisajes culturales y los sujetos históricos involucrados. Entre ellos, se interesa por los arrieros que tuvieron

un papel decisivo en la conexión de los lugares de producción de sal con los centros de utilización para elaborar nuevos productos agroalimentarios, o bien, con los polos de consumo. El autor entrega, en este libro, un avance sustancial para el conocimiento del arriero, actor fundamental de la América preindustrial, muy escasamente estudiado debido al problema de las fuentes. En efecto, la mayor parte de los arrieros eran mestizos pobres, analfabetos y con escasa capacidad para dejar registros de su vida en documentos escritos. Por este motivo, el arriero sigue siendo un actor tan central como invisible en la historia socioeconómica latinoamericana tradicional.

La obsesión del investigador por reconstruir las rutas de la sal condujo al autor a reunir documentación que, poco a poco, contribuyó a arrojar luz sobre la vida invisible del arriero. De este modo, el libro contribuye a reducir, al menos parcialmente, la enorme brecha entre el gigantesco papel del arriero y su escasa visibilidad. Se trata de un método indirecto, que al terminarse la tarea, ha permitido entregar nuevos conocimientos de singular interés.

Otro aspecto de singular interés aportado por el libro es su contribución al conocimiento de las tensiones entre los poderes centrales y los territorios locales. Esta tensión se hizo particularmente manifiesta en los pasos cordilleranos que los arrieros requerían para acceder a los yacimientos de sal y asegurar el abastecimiento. El acceso a la sal era una demanda permanente para diversos usos: conservación de alimentos (carnes y mariscos), elaboración de quesos, manufactura de cueros, entre otras funciones. El papel de los arrieros, al asegurar el abastecimiento de sal, contribuía a promover encadenamientos productivos y elaboración de bienes con alto valor añadido. Por lo tanto, para las comunidades locales, la transitabilidad de las rutas locales y trasandinas era un asunto de interés fundamental.

Sin embargo, la perspectiva de los poderes metropolitanos era diferente, pues no contemplaba los intereses locales, sino las perspectivas e intereses del poder central. El libro demuestra que recurrentemente, las autoridades centrales del poder colonial tomaban decisiones que restringían o clausuraban la circulación por las rutas trasandinas. Se negociaban privilegios en favor de intereses sectoriales, en detrimento de las demandas locales. Se sentaron así las bases de una tradición política que se ha reproducido en el tiempo y cuyos efectos se hacen sentir aún en la actualidad.

El papel de los pueblos indígenas en la historia socioeconómica regional es otro aporte notable del libro. Sobre todo porque se pone luz sobre el trabajo de grupos como chiquillanes, y pehuenches en el espacio cordillerano. Estos grupos aparecen como protagonistas en la cultura de la producción, transporte y distribución de sal; asumen papeles destacados como salineros y arrieros. Estos elementos destacan en un ambiente signado por la secular invisibilización del aporte histórico de los pueblos originarios en la construcción de la economía, la vida social y el patrimonio agroalimentario. En cierto modo, este libro brinda un aporte de singular valor.

En resumidas cuentas, el libro aporta un corpus documental de enorme valor para comprender no solo la historia de la sal, sino toda la actividad social y económica que se generó alrededor de este producto, incluyendo una amplia gama de sujetos históricos y paisajes culturales.

Junto con los grandes aciertos, también hay que mencionar las debilidades. Es una pena que este valioso libro no se haya publicado en Chile, por una editorial chilena, capaz de realizar una tirada adecuada de ejemplares, para distribuirlos en librerías, visibilizar y promover el libro. En vez de ello, el libro lo publicó una empresa europea que vende los ejemplares a precios excesivamente elevados (US\$ 140), a lo cual hay que sumar costos de

transporte e internación, lo cual restringe radicalmente el acceso a la obra. Sería interesante que alguna casa editorial nacional pudiera impulsar una nueva edición de esta obra, para facilitar su acceso al público.

PABLO LACOSTE*
Universidad de Santiago de Chile

* Profesor del Instituto de Estudios Avanzados de la Universidad de Santiago de Chile. Dr. en Historia y Dr. en Estudios Americanos. Santiago, Chile. ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-1876-8141>. Correo electrónico: pablo.lacoste@usach.cl