

SALINAS DE YONCAVÉN



PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL

Se entiende por "patrimonio cultural inmaterial" los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural.

Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

HERRAMIENTAS

En el proceso de producción de la sal se usa una variada gama de herramientas, muchas de las cuales son manufacturadas por los mismos salineros. La mayoría de las herramientas son de madera, aunque en los últimos tiempos el metal ha estado reemplazando algunas de sus partes.

CARRETILLA

La carretilla se utiliza tanto para el transporte del barro en el desbarre como para el transporte de la sal en la cosecha.



RASTRILLO DE MADERA

El rastrillo sirve para amontonar el barro, para mover el agua y para reunir la sal. Se utiliza una tabla de roble, eucalipto o ciprés, de 20x20 cm, uno de cuyos bordes está gastado en un ángulo de 45°. En el otro borde se le clava como mango un listón de madera de pino o eucalipto, de unos 150x5 cm.



PALA DE MADERA

La pala de madera está construida sobre una placa o paleta de roble de 25x40 cm., cuyo canto inferior se aguja para mejorar la performance de la herramienta. Se le agrega un mango de unos 150 cm o más, de acuerdo a la estatura y comodidad del trabajador, que va clavado a uno de los bordes de la paleta, en un ángulo de 120°.

MATEADOR

El mateador es un recipiente, de madera o de lata, que en un extremo lleva adosado un mango de unos 2 mts. de largo, se monta sobre la mateadora o cabra, este objeto tiene forma de trípode. Mediante articulaciones elaboradas en base a sogas, alambres y listones y movido en forma pendular por una persona, permite llevar el agua de una pieza a otra.



PALMETA

La palmeta se utiliza para emparejar la superficie de los cuarteles en el cuaje. Está compuesta por un trozo de madera sobre el que se hace un orificio donde se introduce un mango, de madera cuyas dimensiones dependen de la estatura y comodidad del salinero.



GLOSARIO

- * **Cuartel:** también llamadas piezas, son las cuadrículas donde se produce la sal.
- * **Espumilla:** es la primera sal que cristaliza en la cosecha, es muy fina y es agarrada por las mujeres salineras.
- * **Lama:** es una nata verde (pelillo) que sale en los canales en el proceso de desbarre.
- * **Maestro:** es el cuartel de donde se saca el agua para llenar los cuarteles en los que cuaja la sal.
- * **Matear:** se le llama así a la acción de pasar agua (con el mateador) de un cuartel a otro en el proceso de llenada.
- * **Sal helá:** cuando hay heladas la sal se cuartea en el proceso de cuaje y toma un sabor amargo que no es recomendable para el consumo humano, perdiéndose todo el trabajo del salinero (a).

Ministerios de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

www.cultura.gob.cl

- [culturas.cl](https://www.facebook.com/culturas.cl)
- [culturas_cl](https://www.instagram.com/culturas_cl)
- [culturas_cl](https://twitter.com/culturas_cl)
- [MinisteriodelasCulturas](https://www.youtube.com/MinisteriodelasCulturas)

Servicio Nacional del Patrimonio Cultural

www.patrimoniocultural.gob.cl

- [patrimoniochile](https://www.facebook.com/patrimoniochile)
- [servicio_patrimonio](https://www.instagram.com/servicio_patrimonio)
- [patrimonio_cl](https://twitter.com/patrimonio_cl)
- [patrimonio_cl](https://www.youtube.com/patrimonio_cl)



SEREMI
Región del Maule

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

SERPAT
Región del Maule

Ministerio de las Culturas, las Artes y el Patrimonio

SALINAS DE YONCAVÉN

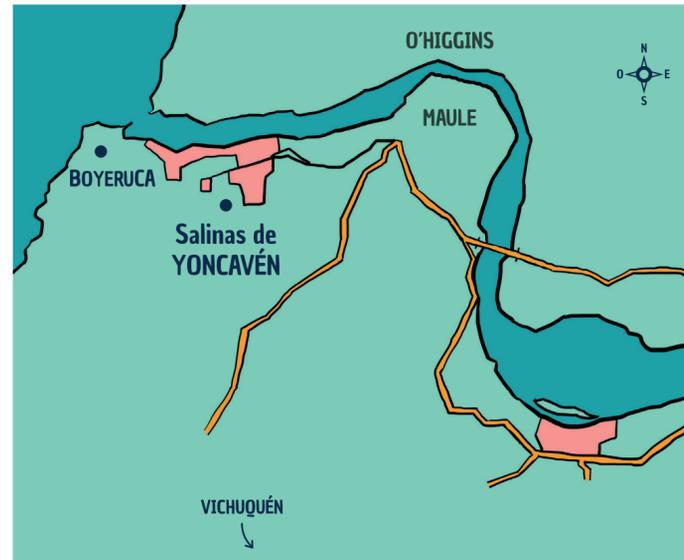
TRADICIÓN

La tradición de salineros y salineras es la manifestación cultural y productiva relativa al ejercicio del oficio de salinero o salinera. Es un oficio de temporada que se concentra entre los meses de octubre y marzo, en que los cultores y las cultoras producen sal de mar artesanal en la costa norte de la región de Maule.

Esta práctica preserva un modo de producción artesanal tradicional que es transmitido de generación en generación, con un fuerte arraigo identitario local. Coincide con el concepto de paisaje cultural, por su cosmovisión ecológica, en que el sol, el viento y el agua de mar se convierten en materias primas necesarias para una exitosa producción.

COMUNIDAD

Son salineras y salineros quienes ejercen el oficio activamente –es decir, quienes trabajan las salinas–, así como también son considerados/as como tales quienes se encuentran inactivos pero manejan los conocimientos necesarios para su ejercicio y forman parte de la cadena de transmisión de la tradición. Las y los salineros de Yoncavén han mantenido esta tradición familiar por aproximadamente 400 años, lo que les ha permitido subsistir y mantener a sus familias.



PLAN SALVAGUARDIA OBJETIVOS

El Plan de Salvaguardia Tradición de Salineros y Salineras de Cahuil, Barrancas, La Villa, Lo Valdivia y Yoncavén es un documento diseñado en conjunto con la Subdirección de Patrimonio Cultural Inmaterial que organiza acciones para asegurar el resguardo de este oficio y sus conocimientos asociados.

La Tradición de Salineros y Salineras está presente en las Regiones de O'Higgins y Maule, sin embargo, en la Región del Maule, los Salineros y Salineras de la localidad de Yoncavén determinaron que el objetivo principal de su Plan de Salvaguardia es trabajar en torno a actividades que permitan la difusión, promoción y puesta en valor de la tradición salinera.

LAS MUJERES SALINERAS



Hay 8 mujeres salineras entre 40 y 77 años.



La espumilla es recogida principalmente por mujeres.



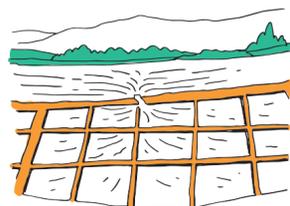
Las mujeres envasan sacos de sal pequeños y los venden a turistas.



Las mujeres tienen una activa participación en el Festival de la Sal de Yoncavén.

INUNDACIÓN

Al subir la marea desde Boyeruca el agua se traslada 5 kilómetros adentro hasta formar una laguna en Yoncavén, donde "se abre la boca" y se inundan las salinas.



DESBARRE

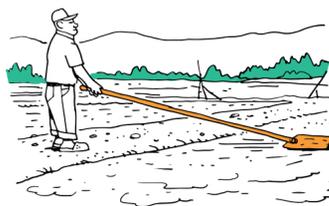
OCTUBRE A NOVIEMBRE

Al cesar las lluvias y mejorar el clima "se cierra la boca", empieza el desagüe, desbarre y preparación de cuarteles. El barro se saca de los cuarteles en carretillas.



NIVELACIÓN

Con el rastrillo se prepara el suelo y luego se aplasta con la pala para nivelarlo, dejando el barro seco y prensado en el fondo. En este proceso también tienen participación las mujeres salineras.



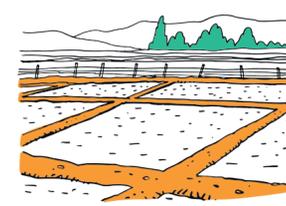
LLENADA

Una vez secos los cuarteles se dejan calentar y se abren las compuertas de madera dando paso al agua de mar. Cada cuartel debe ser llenado con 10 cm. de agua.



CUAJE

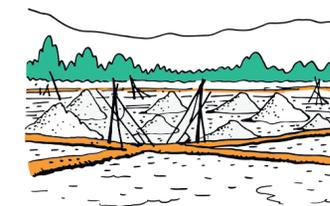
Con el rastrillo y luego la palmeta se prepara la superficie de los cuarteles. Durante un mes, día por medio, se le ponen 10 cm. de agua a los cuarteles moviendo el agua para que la sal cristalice adecuadamente.



COSECHA

DICIEMBRE A MARZO

En la toma o agarre de sal los salineros trabajan con personas de la comunidad acumulando la sal en los cuarteles para el pre secado y luego trasladándola en carretillas a la zona de secado.



ENVASADO Y VENTA

Una vez seca la sal se porciona en sacos de 25 kilos que se comercializan al por mayor y en sacos de 3, 2 y 1 kilos para venta al por menor. La venta se realiza durante todo el año.

