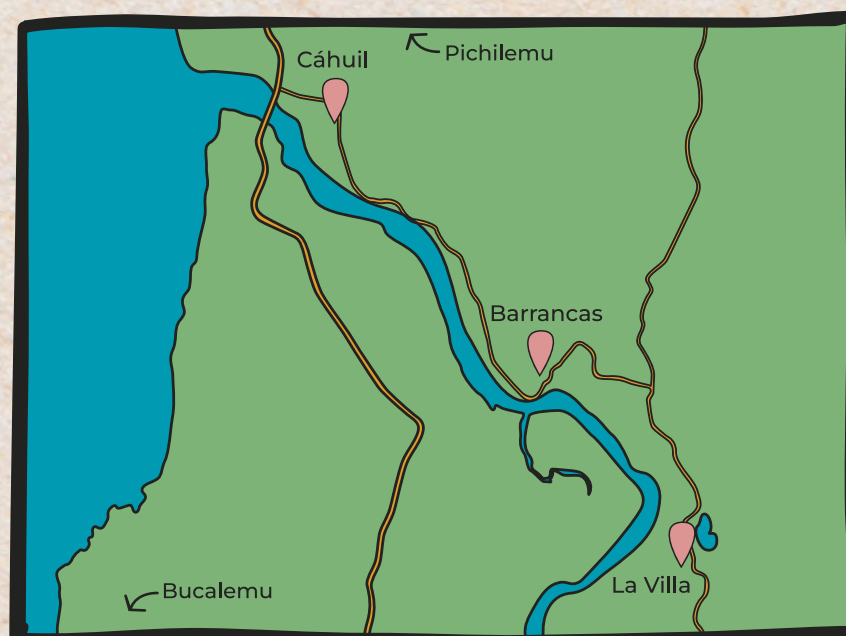


Tradición de salineros y salineras



Geocalización

En la Laguna Cáhuil, se encuentran las comunidades salineras de Cáhuil, Barrancas y La Villa, en la región de O'Higgins.

La tradición de salineros y salineras es una manifestación cultural y productiva. Es un oficio de temporada que se concentra entre los meses de octubre a marzo, en que los cultores y cultoras producen la sal de mar artesanal.

Esta práctica preserva el modo de producción artesanal tradicional que ha sido transmitido de generación en generación desde hace aproximadamente 400 años.

La sal es el producto de la interacción entre la sal de mar, el viento y el sol. El sistema productivo se basa en gestionar la evaporación del agua de mar por la energía solar, proceso que elimina el agua dejando la sal pura.

Se denomina salineras y salineros quienes ejercen el oficio activamente, así como quienes se encuentran inactivos pero manejan los conocimientos necesarios para su ejercicio y forman parte de la cadena de transmisión de la tradición, lo que les ha permitido subsistir y mantener a sus familias.

Espumilla

Primera sal que se cristaliza en la cosecha, es muy fina y es agarrada por las mujeres salineras.

Sal helá

Cuando hay heladas la sal se cuarteja en el proceso de cuaje y toma un sabor amargo que no es recomendable para el consumo humano, perdiéndose todo el trabajo del salinero.

Recocedor

Es el cuartel de donde se saca el agua para llenar los cuarteles en los que se cuaja la sal.

Matear

Acción de pasear el agua, con el mateador, de un cuartel a otro en el proceso de llenada.

Cuartel

También llamadas piezas, son las cuadrículas donde se produce la sal.

Herramientas

Mateador

El mateador es un recipiente, de madera o de lata, que en un extremo lleva adosado un mango de unos 2 metros de largo, se monta sobre la mateadora o cabra, este objeto tiene forma de tripode. 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 la otra.

Pala de madera

Construida sobre una placa o paleta de roble de 25x40 cm, cuyo canto inferior se aguza 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°.

Pisón

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

Rastrillo de madera

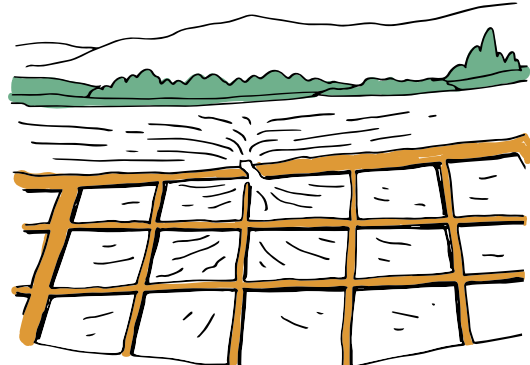
El rastrillo sirve para amontonar el barro, mover el agua y reunir la sal. Se utiliza una tabla de roble, eucalipto o ciprés, de 20x20 cm, en cuyos bordes está gastado en un ángulo de 45°. En el otro borde se le clava como mango un listón de madera de pino o eucalipto, de unos 150x5 cm.

Carretilla

Se utiliza tanto para transportar el barro en el desbarre como la sal en la cosecha, reemplazando a la angarilla que se usaba tradicionalmente para esta función.

Proceso de extracción de la sal de mar

Inundación



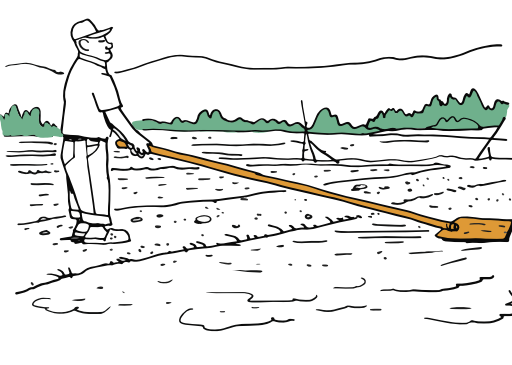
Al subir la marea desde el sector de Cáhuil, el agua de mar se traslada 9 kilómetros adentro hasta el sector de La Villa, inundando las salinas.

Desbarre



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

Nivelación



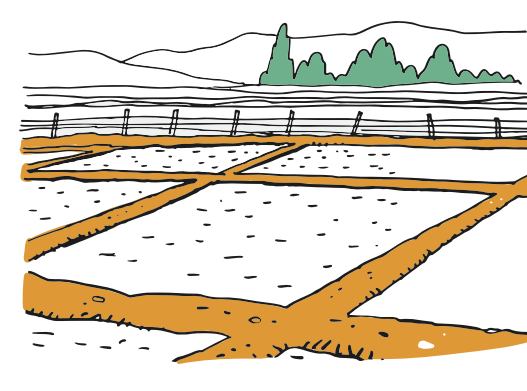
Con el rastrillo se prepara el suelo y se aplasta con la pala para nivelarlo, dejando el barro seco y prensado en el fondo.

Llenada



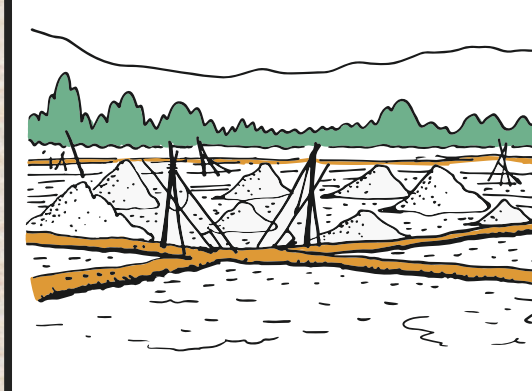
Una vez secos los cuarteles se dejan calentar y se abren las compuertas de madera, dando paso al agua de mar. Cada cuartel debe llenarse con 10 centímetros de agua.

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 centímetros de agua a los cuarteles moviendo el agua para que la sal cristalice adecuadamente.

Cosecha



De 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 kilo para venta por menor. La venta se realiza durante todo el año.