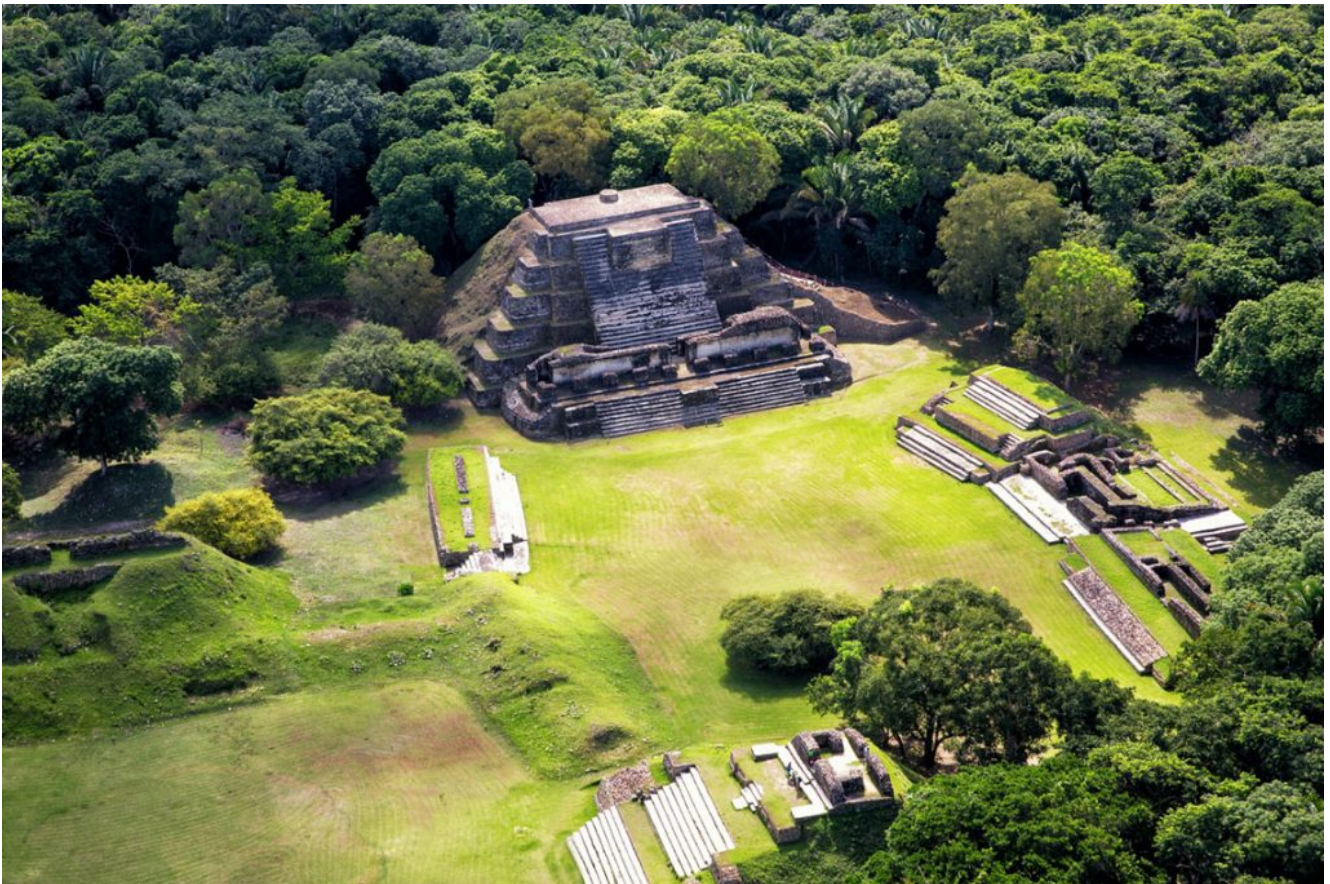


# ¿Cuál era la fuente de riqueza de los Mayas?

La sal, han determinado los expertos, fue para los mayas tan determinante como el vino y el aceite para la antigua Roma.

La sal, sustancia mineral empleada en la preparación y preservación de infinidad de alimentos, fue uno de los productos que hace más de mil años detectaron, almacenaron y comercializaron los mayas, una civilización mesoamericana que se caracterizó por sus aportes arquitectónicos, astrológicos y su escritura jeroglífica, asentada en México, Guatemala, Belice, Honduras y la parte occidental de El Salvador.



Un artículo publicado en la revista Actas de la Academia Nacional de Ciencias (PNAS, por sus siglas en inglés) por Heather McKillop, arqueóloga de la Universidad Estatal de Louisiana, EE.UU., y el antropólogo Kazuo Aoyama, de la

Universidad de Ibaraki, Japón, revela que durante el apogeo de aquella civilización (del 300 al 900 dC) en las costas de Belice, los mayas produjeron sal mediante el procedimiento de hervir salmuera en ollas, y una vez producida, la empleaban para **preservar pescados y carnes**.

El artículo académico detalla que las estimaciones de “la producción de sal en la temporada de sequía (de marzo a junio), para 100 de 110 sitios de sal en ‘**Salinas de Paynes Creek**’ (Belice), era de 37,5 toneladas de sal a la semana, o 600 toneladas durante cuatro meses, o 300 toneladas si el 50 % de la sal producida se utilizaba para salazón de pescado”.

McKillop, quien ha estudiado la producción de sal de los mayas en Belice durante los últimos 30 años, trabajó en coautoría con Aoyama, cuya especialidad son las herramientas de piedra.

“Compartimos los resultados sorprendentes de un estudio de uso y desgaste de los bordes de herramientas de piedra de chert, que indican que en su mayoría se utilizaron para cortar pescado o carne o raspar pieles”, señalan.

La conclusión de los investigadores detalla que la preservación del pescado fue una actividad importante en las salinas. “Las tortas de sal y el pescado salado eran productos preservados que podían almacenarse y comercializarse en el mercado”.

Y era ese un **ingreso económico fundamental**, pues los excedentes de tales productos se llevaban hacia mercados como los de la actual Guatemala, donde ahora están las zonas arqueológicas de Tikal y Caracol, además de a otras comunidades. También detallan que las herramientas empleadas para el procesamiento de la sal eran de cerámica, concha marina y obsidiana.

Según las conclusiones a las que llegaron los investigadores, los productos pesqueros y la sal tuvieron

para los mayas la importancia del vino y el aceite de oliva en la época romana.