



## Los mayas usaron la sal para conservar alimentos, según estudio



Un reciente estudio de científicos estadounidenses revela cómo los antiguos mayas produjeron, almacenaron y comercializaron la sal, en la cima de su civilización hace más de mil años.

Según publica la revista *Proceedings of the National Academy of Sciences*, los nuevos análisis de las herramientas de piedra encontradas entre los restos de una antigua fábrica del mineral, demuestran que los mayas no solo produjeron sal en grandes cantidades, sino que también salaban pescado y carne para satisfacer las necesidades alimentarias y producían una materia prima que podía almacenarse.

Prácticamente no encontramos peces ni otros huesos de animales durante nuestro trabajo en el fondo marino, por lo que nos sorprendió que las marcas microscópicas en las herramientas de piedra mostraran su uso para corte de pescado o carne, aseguró Heather McKillop, de la Louisiana State University, en Estados Unidos.

El sitio de estudio de McKillop es un área de cuatro kilómetros cuadrados, rodeada por un bosque de manglares que se había enterrado bajo una laguna de agua salada debido al aumento del nivel del mar.

Sin embargo, la turba del manglar conserva la madera, que normalmente se descompone en la selva tropical de América Central.

Luego de encontrar la madera preservada en 2004, McKillop y su equipo mapearon y



---

excavaron los sitios submarinos con fondos, con lo cual descubrieron más de cuatro mil postes de madera que delinearán una serie de edificios utilizados como cocinas de sal, donde se hervía salmuera en ollas sobre fuegos para hacer el mineral.

Estos descubrimientos fundamentan el modelo de producción y distribución regional de sal para satisfacer las necesidades biológicas de los mayas clásicos, aseveró McKillop.