



□ Obtención de sal de tierra saborizada con productos de la región de Tenancingo □

Andrés José Antonio Juárez Ortega¹

¹ Universidad Autónoma del Estado de México. andresjuarezortega@gmail.com

Este trabajo es una propuesta para diversificar la oferta y reactivar el consumo de la sal de tierra, al ofrecerla saborizada con chile manzano y flor de mastuerzo como una estrategia para agregar valor al producto final. La sal de tierra es conocida desde la época prehispánica, los pueblos mesoamericanos la extraían de los lagos y manantiales. (Williams 2003, citando a Smith 1998). Es gustosa, no contiene yodo y contiene otros minerales además del cloruro de sodio. Esto la hace más saludable que la sal industrial (Anaya, s.f). Su proceso de obtención es artesanal, lo cual le aporta un valor agregado. Sin embargo se le conoce y utiliza poco en la actualidad; incluso hay pocas investigaciones al respecto, por lo cual está en peligro de perderse su saber hacer ancestral, pues al ser artesanal su extracción es laboriosa. Esto deriva en que los productores comiencen a abandonar la actividad, ya que ha dejado de ser rentable y es poco valorada (Anaya, s.f.). El chile es un ingrediente imprescindible en la cocina mexicana desde tiempos precolombinos. El chile manzano (*Capsicum Pubescens*) tiene un picor alto y sabor característico; se usa de manera generalizada en platillos del estado de México y más específicamente en los municipios de Tenancingo y Villa Guerrero (Espinoza, Ramírez y Figueroa 2014). El mastuerzo (*Tropaeolum Majus*) es una planta con flor poco conocida como comestible, al ser silvestre en Tenancingo es fácil de obtener como planta traspatio sin agrotóxicos, segura para consumo humano. Con la presente investigación se han logrado generar los procesos de deshidratación óptimos para preservar los sabores del chile manzano y la flor de mastuerzo, así como la proporción vegetal/sal a utilizar para obtener un producto de características organolépticas agradables al consumidor. Palabras clave: Sal de tierra, Chile manzano, mastuerzo.