

ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

TRANSFORMACIONES Y DESAFÍOS

Yuribia Velázquez Galindo
Isaura Cecilia García López
(coordinadoras)

Corpus
UNIVERSITARIO



Universidad Veracruzana

Esta obra se encuentra disponible en Acceso Abierto para copiarse, distribuirse y transmitirse con propósitos no comerciales. Todas las formas de reproducción, adaptación y/o traducción por medios mecánicos o electrónicos deberán indicar como fuente de origen a la obra y su(s) autor(es). Se debe obtener autorización de la Universidad Veracruzana para cualquier uso comercial. La persona o institución que distorsione, mutile o modifique el contenido de la obra será responsable por las acciones legales que genere e indemnizará a la Universidad Veracruzana por cualquier obligación que surja conforme a la legislación aplicable.

ALIMENTACIÓN EN MÉXICO:
TRANSFORMACIONES Y DESAFÍOS

UNIVERSIDAD VERACRUZANA

MARTÍN GERARDO AGUILAR SÁNCHEZ

Rector

JUAN ORTIZ ESCAMILLA

Secretario Académico

LIZBETH MARGARITA VIVEROS CANCINO

Secretaria de Administración y Finanzas

JAQUELINE DEL CARMEN JONGITUD ZAMORA

Secretaria de Desarrollo Institucional

AGUSTÍN DEL MORAL TEJEDA

Director Editorial

ALIMENTACIÓN EN MÉXICO

TRANSFORMACIONES Y DESAFÍOS

Yuribia Velázquez Galindo
Isaura Cecilia García López
(coordinadoras)



Clasificación LC:	GN407 A434 2024
Clasif. Dewey:	394.12
Título:	Alimentación en México : transformaciones y desafíos / Yuribia Velázquez Galindo, Isaura Cecilia García López (coordinadoras).
Edición:	Primera edición.
Pie de imprenta:	Xalapa, Veracruz, México : Universidad Veracruzana, Dirección Editorial, 2024.
Descripción física:	323 páginas : ilustraciones (principalmente en color), gráficas en color, mapas en color, retratos en color ; 21 cm.
Serie:	(Corpus Universitario)
Nota:	Incluye bibliografías.
ISBN:	9786078969593
Materias:	Alimentos--Aspectos sociales--México. Conocimiento ecológico tradicional--México. Conservación de la agrobiodiversidad--México. Indígenas de México--Alimentos. Indígenas de México--Condiciones sociales.
Autores relacionados:	Velázquez Galindo, Yuribia. García López, Isaura Cecilia.
DGBUV 2024/38	

Primera edición, 1 de julio de 2024

D. R. © Universidad Veracruzana
Dirección Editorial
Nogueira núm. 7, Centro, CP 91000
Xalapa, Veracruz, México
Tels. 228 818 59 80; 228 818 13 88
direccioneditorial@uv.mx
<https://www.uv.mx/editorial>

ISBN: 978-607-8969-59-3
DOI: 10.25009/uv.3012.1820

Esta publicación contó con el apoyo de recursos del proyecto académico 00045 Historia, territorio y procesos socioculturales en México y América Latina de la Vicerrectoría de Investigación y Estudios de Posgrado de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, adjudicados al Cuerpo Académico CA-387 Historia, ideología y procesos socioculturales.

Diseño de colección: Aída Pozos Villanueva

Este libro fue editado bajo un proceso certificado por la Norma ISO 9001:2015



INTRODUCCIÓN

En este milenio, el análisis sobre la alimentación está presente en los estudios enfocados a la sustentabilidad de la vida. La actividad humana ha generado una huella geológica en el planeta que se observa en la transformación de la corteza terrestre causada por la deforestación, la contaminación de los ríos, mares y mantos acuíferos, la extinción de las especies y por las afectaciones severas en la capa de ozono. El cambio climático de grandes proporciones que ya cursamos y los efectos que se avecinan ponen en riesgo la existencia de la vida en el planeta, ello nos obliga a repensar los procesos que han tenido lugar como consecuencia del estado crítico presente.

Algunos estudiosos proponen que el sistema económico centrado en la acumulación y en una visión del mundo que considera al ser humano separado de su entorno, que se ha extendido a nivel mundial, ha tenido un gran peso en la gestación de la crisis actual. Otros aseguran que la transformación inicia con la revolución industrial y se agrava con el uso de combustibles fósiles para la industria y el desplazamiento masivo.

Actualmente, el sistema alimentario moderno, con base en el monocultivo, el uso de fertilizantes y plaguicidas, el alto costo ecológico de la producción de cárnicos y la industria alimentaria de ultraprocesados, afectan no sólo al ambiente sino también la salud humana.

Sin embargo, hay que reconocer que no todos los seres humanos han colaborado con la misma intensidad para generar ese daño ambiental. En México, se han trazado cartografías que prueban la existencia de mayor diversidad biológica en espacios habitados históricamente por poblaciones indígenas. Estas poblaciones, a través de cientos de años desarrollaron un manejo excepcional del entorno y

domesticaron plantas y animales existentes en sus diversos ecosistemas, también generaron complejos sistemas de producción agroecológicos, como la milpa,¹ lo que les permitió la creación de una gran diversidad de semillas adaptadas a los diversos biomas del país.

La milpa, analizada como una sociotecnología² ancestral, ha sido una estrategia colectiva fundamental para proveer alimentos durante diferentes épocas estacionales, lo que permitía obtener una relativa seguridad y soberanía alimentaria. Históricamente, también ha sido un elemento clave para conservar el funcionamiento de la sociedad indígena, su economía y su religión, así como para darle sentido y significado que se expresan en particulares maneras de ver el mundo. Las cosmovisiones indígenas se centran en el mantenimiento del equilibrio ecológico para conservar la vida, en tanto que el indígena no se encuentra en constante lucha por dominar el entorno, sino en colaboración con él y con los seres que lo habitan.

Los productos básicos de la milpa: el maíz, el frijol y la calabaza, han sido la base de la alimentación de los mexicanos. Estos productos se consumen en diferentes fases de maduración y también son consumidas sus semillas, así como diversos alimentos vinculados a los distintos ecosistemas, como son las hierbas comestibles, tallos, hojas, raíces, flores silvestres, hongos que se obtienen por recolección y animales de caza, como pequeños mamíferos, aves, reptiles e insectos.

La multiplicidad de alimentos que eran consumidos por los antiguos mexicanos quedó registrada en los escritos de los primeros cronistas europeos, quienes integraban en sus descripciones una gran cantidad de productos comestibles. Los habitantes de los pueblos indígenas, a pesar de la invasión europea, continuaron alimentándose con base en sus modelos consuetudinarios por más de 400 años, manteniéndolos como expresión de los vínculos de interdependencia entre los seres humanos y también con otras existencias del universo.

Sin embargo, los sistemas de alimentación indígena fueron estigmatizados por los colonizadores desde la invasión europea y se han visto sometidos a una

¹La milpa consiste en la siembra conjunta de maíz, frijol, calabaza y chile, y más de 60 especies asociadas que se cultivan juntas en un mismo terreno. Los cultivos principales generan sinergias de alta entropía que promueven una alta productividad y la regeneración de la tierra.

²Un sistema sociotécnico implica la interrelación de lo técnico y lo social en el marco de una acción operativa, esto es, que depende directamente de sus medios y recursos materiales para la generación de productos.

paulatina pérdida de valor. Pese a ello, aún podemos registrar etnográficamente su existencia, porque expresan una forma de resistencia cultural importante que permite a las poblaciones indígenas negarse a dejar de reconocer el valor de los actores, procesos y resultados que se implican en ellos, y mantener su identidad cultural, así como construir cuerpos y formas de convivencia saludables.

El término sistema alimentario integra a todos los actores, espacios, procesos y resultados involucrados en la alimentación humana: producción, procesamiento, distribución, consumo y gestión de los desechos. Los actores, espacios, procesos y resultados son dotados de sentidos y significados variables. Las ontologías establecen las bases axiológicas que explican las epistemologías y fundamentan las prácticas en relación con el entorno. Tales visiones integran las diversas culturas alimentarias.

En los sistemas ancestrales y tradicionales, los actores sociales significan sus acciones y las articulan en un todo con sentido, expresando relaciones sociales de interdependencia entre los seres humanos y el mundo. Para los pueblos indígenas mesoamericanos y andinos el mundo está vivo. Las plantas y los animales tienen agencia, son personas con quienes se establecen relaciones de crianza compartida, es decir, de cuidados mutuos para el mantenimiento de la vida. En los trabajos realizados por López Millán, Álvarez, Casas y Figueredo, es posible encontrar aún estas nociones en poblaciones que han resistido, históricamente, la presión ejercida por las sociedades dominantes para que adopten sus significados culturales y desechen, por inoperantes, los propios.

En el marco de las relaciones de poder entre sociedades con diferentes culturas, una de las principales estrategias de dominio, a nivel simbólico, opera cuando se imponen los axiomas ontológicos, las epistemologías y prácticas de los vencedores a los vencidos. Desde esta postura política no solo se invisibiliza una ciencia, es decir, un conjunto de conocimientos válidos, históricamente construidos, también se niega la agencia y el saber de los actores indígenas y campesinos. Comprender estos procesos de desvalorización nos obliga a analizar cómo opera la colonialidad de pensamiento en el marco de relaciones de dominio entre culturas diferentes.

La colonialidad es resultado de la colonización. Todos los pueblos sometidos históricamente mediante la colonización militar y religiosa reproducimos distintas formas de colonialidad, es decir, estructuras de dominio que tienden a perpetuar ciertas relaciones de poder. La colonialidad de pensamiento opera asociando sig-

nificados denigrantes hacia los sujetos dominados y sus sistemas de conocimiento. No hay mejor forma de dominar a un pueblo que construir activamente a sus habitantes como ignorantes, primitivos e inferiores, poseedores de una ciencia ineficiente... y convencerlos de ello.

Los procesos de colonialidad, que han sido ampliamente analizados en las últimas décadas del siglo pasado y en las dos primeras del siglo XXI, han dado cuenta de que las clases superiores de un pueblo sometido buscan mimetizarse con los vencedores y adoptan acríticamente sus formas de ser, de pensar y de accionar. Como una medida de supervivencia aprenden a despreciar su propio origen y reproducen las estructuras que les oprimen, generando un sometimiento interno hacia las personas dominadas que se resisten a cambiar, sin considerar que, quienes no modifican sus prácticas es porque, desde su experiencia, su ciencia continúa demostrando ser eficiente y por ello es una alternativa viable para dar solución a las problemáticas que enfrentan.

La desvaloración histórica de los sistemas alimentarios, ancestrales y tradicionales, va de la mano con la expansión de los sistemas alimentarios modernos, en donde los alimentos son despojados de sus relaciones significativas: de sus ambientes, de sus productores y de sus significados culturales, y son reducidos a simples mercancías que se intercambian por dinero. La expansión e imposición de una “dieta adecuada” centrada en la obtención de proteína de origen animal –leche, carne y huevo– derivada de productos animales inexistentes en América, los altos costos ecológicos, biológicos y de sufrimiento animal que tiene la producción de esa “dieta adecuada”, impuesta a nivel mundial, nos obliga a repensar su viabilidad para la sostenibilidad de la vida en el planeta.

El panorama nos muestra la temprana puesta en marcha, a mediados del siglo pasado, de una industria alimentaria enfocada en la producción de alimentos ultraprocesados cargados de alta densidad energética –azúcar, sal y grasas– y desprovisto de nutrientes; la inexistencia de una regulación de los promocionales televisivos de comida chatarra que buscan y generan una demanda a la medida de la producción de las grandes empresas; la integración de los productos ultraprocesados en las dietas cotidianas afectando la salud, principalmente de las nuevas generaciones; políticas públicas inadecuadas y cambios en los estilos de vida, por solo mencionar algunas de las causas de la terrible transición nutricional que México enfrenta y que se manifiesta en la epidemia de sobrepeso y obesidad

que afecta a todas las clases sociales, todo ello nos obliga a repensar sobre nuestros patrones de alimentación, ahora desde una visión centrada en la salud física, ambiental y social.

Actualmente, a pesar de contar con una gran diversidad biológica y una gastronomía variada, la población mexicana enfrenta una epidemia de obesidad, generada por cambios en los estilos de vida, pero también por un alarmante consumo de alimentos ultraprocesados que deriva de una propaganda desregulada y de una profunda inseguridad alimentaria. Ante este escenario, las y los académicos que participamos en este esfuerzo conjunto de reflexión nos sentimos comprometidos en la búsqueda de soluciones viables y, en nuestros propios términos, ayudar a resolver los grandes problemas nacionales.

Este libro surge como resultado del diálogo conjunto emprendido por las y los autores, quienes coincidimos en reconocer la gran riqueza alimentaria de México derivada de su majestuosa diversidad biológica, así como la existencia de una cultura alimentaria de origen ancestral que tiene como base el cultivo de la milpa, esta sociotecnología familiar y comunitaria que, a pesar de estar debilitada, continúa brindando alimento a los mexicanos.

En el primer capítulo, “Los campesinos mexicanos y la relación cuerpo-territorio-alimento: perspectivas desde la experiencia de siembra colectiva en Santiago Tlacotepec, Estado de México”, Ana Gabriela Cabrera Rebollo, Carolina Gonzaga González, Adriana Cejudo Rocha y Oliver Gabriel Hernández Lara, comparten su experiencia de larga data de investigación con poblaciones del Estado de México, y nos permiten apreciar nuevas formas de vinculación academia-actores. así como las mutuas transformaciones que acontecen durante el trabajo colaborativo. Particularmente, comparten los resultados de tres talleres enfocados en analizar la narrativa de los compañeros campesinos, como les llaman, para “profundizar en sus historias, sus voces y experiencia”. Los talleres reseñados, aplicados desde una metodología feminista e integrando el diálogo de saberes, tenían como objetivo identificar las interconexiones entre territorio-cuerpo-alimento, presentes en la práctica campesina. El resultado fue un fuerte sentido de pertenencia con el territorio, con su identidad campesina y un reconocimiento al alimento como espacio de lucha, disputa y transformación que nos obliga a repensar nuestro hacer hacia los actores del campo.

Alma Adriana Zárate Arrollo presenta una labor de acompañamiento con productores de café en la Sierra Norte de Puebla, en “Mistly y café de especialidad:

estrategias organizativas para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria”, y muestra algunas alternativas que han surgido desde los actores para enfrentar una crisis alimentaria vinculada directamente con las políticas neoliberales y la crisis ambiental. A lo largo del texto, la autora señala la importancia de la academia y de sus perspectivas inter y transdisciplinarias, en la coparticipación con productores para revalorizar su café mediante la producción de granos de excelente calidad, lo que trae consigo la conservación del entorno, los policultivos y el respeto por la naturaleza. A partir de su trabajo es posible valorar a las familias campesinas como ejemplos de resiliencia, ya que a pesar de que se les impacta constantemente con políticas que no las benefician, siempre encuentran maneras de subsistir y de resistir.

En el capítulo titulado “(In)seguridad alimentaria en Tolimán y Zapotitlán de Vadillo, Jalisco”, Isabel Cristina Marín Arriola, Patricia Josefina López-Urriarte y Teresita de Jesús Gutiérrez Villalobos analizan la seguridad alimentaria en los hogares de la zona de estudio, la frecuencia de consumo por grupos de alimentos y sus condiciones socioeconómicas, todo desde un enfoque global y centrado en el bienestar de las personas. Con base en la información presentada las investigadoras encuentran como punto común, en las familias encuestadas, un creciente abandono del campo y la dependencia de empleos temporales precarios para el acceso a los alimentos. Se halla que los alimentos no son variados y existe un reemplazo del consumo de alimentos tradicionales por alimentos industrializados, ultraprocesados, altos en azúcares y grasas poco saludables, así como un bajo consumo de verduras y frutas. Lo anterior deja ver la necesidad de incidir en las poblaciones para construir propuestas conjuntas con posibles soluciones para las problemáticas alimentarias que padece la población menos favorecida.

En “Reactivación de los huertos de traspatio en el contexto de la pandemia: el caso de un colectivo otomí del Valle del Mezquital, Hidalgo”, Diana Cortese comparte un acompañamiento de largo aliento en la zona de estudio, como parte de la ONG Cooperación Comunitaria, A. C., con el colectivo hñähñu Los Wäda. En particular, enfatiza la aproximación lograda mediante el trabajo etnográfico en la pandemia de covid 19 y la percepción de los actores sobre ella; también analiza los problemas vividos por los interlocutores derivados de la crisis económica que tuvimos que enfrentar. La autora aborda el complejo sistema de valores, ideologías, significados, prácticas productivas y estilos de vida que se articulan alrededor de los huertos de traspatio, y que han desarrollado los hñähñu a lo largo de la historia,

en el contexto geográfico, ecológico y cultural del Valle del Mezquital, con el fin de demostrar que el progresivo abandono del huerto, por parte de las familias rurales, no depende de su ineficiencia como solución económica o modelo productivo, sino de un paradigma dominante que incide en las elecciones de la familia campesina, y que la recuperación de los huertos no puede ser entendida como una práctica de resiliencia, sino como una práctica de resistencia cultural.

Más adelante, se presenta la investigación de Ana Karen Vázquez, “Cocinar en un comedor escolar: participación de mujeres mazahuas en la ejecución de un programa social en México”, en donde se analizan las experiencias de subordinación y empoderamiento, las negociaciones, complicidades, conformidades fingidas y conflictos que implican la consecución de los proyectos políticos contenidos en las políticas públicas. Involucrando el papel de las mujeres y su entorno familiar y social a lo largo del texto, la autora nos muestra que el Servicio de Alimentación no siguió en su totalidad sus lineamientos de operación y no se cumplió el objetivo –indirecto– de erradicar el hambre, pero sí llevaron a la gente a re-considerar sus alimentos. Sin embargo, en este estudio queda claro que los alimentos servidos y las formas en que se promovió su consumo no consideraron las diversas prácticas alimentarias, es decir, la dimensión cultural de la comida de los distintos grupos, principalmente de poblaciones campesinas e indígenas; también, se añade la exigencia que los niños hacen a sus familias para incluir en su dieta alimentos industrializados a los que tuvieron acceso en los comedores y replicar las prácticas de sociabilidad en sus hogares, como el uso de cubiertos.

Por su parte, Yuribia Velázquez Galindo, Tania Citlalli Gabriel Peralta y Arely Melchor Álvarez presentan “Una mirada desde la niñez de origen indígena hacia los consumos no saludables”, donde analizan los significados asociados al consumo de alimentos no saludables en un grupo de niños en edad escolar, habitantes de una población veracruzana de origen indígena. A lo largo del texto buscan mostrar la percepción infantil de la comida chatarra como un alimento cargado con significados afectivos, complejos y contradictorios, al exponer la manera en que los niños explican cómo las golosinas y la comida chatarra se articulan con sentimientos y afectos de alegría, compañerismo, integración familiar y juego, en los distintos entornos en donde los niños desarrollan su vida. El texto obliga a reflexionar sobre el uso de las golosinas y ultraprocesados, como premio o disfrute, en el marco familiar, escolar y social.

En este libro también se encuentra “Cocinando para cocineras. Del fogón a la mesa, de la teoría a la acción”, que presentan Nicolás Roldán Rueda y Lucía Pérez Volkow, quienes nos comparten un ejercicio de investigación, participación y escucha cercana con mujeres cocineras: madres, hijas, abuelas, tías y amigas que se unen en un espacio compartido para mostrar un universo de trayectorias heterogéneas y complejas. A lo largo del texto la cocina se revela como un espacio de imposiciones, desigualdades, relaciones de poder y disputa, pero también como un espacio de cuidados y conocimientos, lugar de expresión de afectos y habilidades creativas que se materializan en alimentos a través de la mujer. El trabajo de cercana colaboración que comparten los autores muestran la necesidad de construir y diseñar metodologías que partan de la afectividad y que permitan escuchar, sentir y dialogar con las personas, que permitan reivindicar voces, vidas y conocimientos, más allá de las medidas, las técnicas y los tiempos de cocción. Revalorando el papel de las mujeres en el mantenimiento de las redes sociales familiares y comunitarias, como expresión de afecto, confianza y solidaridad.

En “Los quelites: más que un recurso fitogenético”, Aldo Federico Palafox Hernández nos presenta un análisis sobre el proceso de significación hegemónica y local; se enfoca en analizar cómo se han interpretado las hierbas comestibles, comúnmente conocidas como quelites, desde la sociedad nacional dominante, y las implicaciones en el entramado práctico y de significación local en las poblaciones de origen indígena. El autor analiza cómo surgen los prejuicios que aún hoy se manifiestan en torno a los quelites y que afectan su consumo, pero también narra el profundo significado que tienen para las poblaciones macehuales, de Milpa Alta, estas plantas de recolección, donde los valoran como resultado del diálogo establecido entre la tuza y el venado con el volcán Teutli, para garantizar la existencia humana mientras crecen y maduran los productos de la siembra. El autor nos propone reflexionar sobre la opresión epistémica que se genera en el enfrentamiento de los distintos regímenes de significación. El modelo dominante buscando posicionarse como la única explicación de lo real: que los quelites figuren solo como monocultivo, como verdura en un supermercado o como platillo tradicional en un restaurante gourmet, mientras que toda la polifonía de sentidos y voces es excluida o figura como un mero adorno, como una pieza de museo, de la que sus contextos ya han desaparecido, y el autor nos pregunta ¿cómo revalorar toda la riqueza, no sólo nutricional sino identitaria, que estas maravillosas plantas nos ofrecen?

Con “Valoraciones sobre el pulque: la perspectiva de productores, vendedores y consumidores”, Gonzalo D. Álvarez Ríos, Alejandro Casas, Mariana Vallejo y Carmen J. Figueredo Urbina, realizan un interesante estudio sobre el pulque, una bebida fermentada de origen ancestral cuya preparación y consumo se remonta a la época prehispánica. Elaborado con la savia de varias especies de magueyes (*Agave* spp.), tuvo gran auge durante el siglo XIX y hasta inicios del siglo XX, pero su declive se debió a la confluencia de diversos factores políticos, económicos y culturales, aunque la bebida continúa produciéndose y consumiéndose. La encuesta identificó 10 distintas categorías de valor que fueron organizadas en tres tipos: 1) valor instrumental, 2) valor relacional y 3) valor intrínseco. A pesar de que fue una encuesta en línea, a lo largo del escrito las y los autores nos permiten atisbar la manera particular de ver el mundo de la tradición indígena, en el cual se expresa interdependencia entre los seres humanos y su entorno: el pulque apoya la salud y alimentación, actúa como un agente intermediario facilitando relaciones sociales y también posee un valor en sí mismo, como persona que requiere ser cuidada y protegida para otorgar a su vez cuidado a los seres humanos, en el marco de la llamada crianza mutua.

“En comunidades de San Luis Potosí los cuidados para una alimentación culturalmente apropiada se realizan entre todos”, Minerva López Millán nos ofrece un texto etnográfico que tiene como objetivo analizar en qué consiste una alimentación culturalmente adecuada. Tomando como ejemplo el *boliim* en distintas poblaciones pames (xi’oi), teenek y nahuas, la autora expone la manera en que la producción, preparación, distribución y comensalidad de este alimento ritual, expresa una manera distinta de ver la realidad que opera de manera interdependiente. La crianza mutua explica la importancia de la coproducción de la vida –criar para ser criado– que aplica tanto a plantas, animales como a los seres humanos que son plenamente coproducidos en colectividad. Pero no solo ello, a lo largo del texto, la autora nos muestra que el *boliim* posee el atributo de agentividad, al actuar como mediador, enlazando de manera indisoluble a los seres del entorno, incluidos los humanos con la tierra. Su agentividad se hace indispensable en ciertas ocasiones pertenecientes al ciclo agrícola, pero también para la sanación, mediante la celebración de intercambios rituales de fuerza entre los humanos y otras existencias. Sin embargo, este modelo no se presenta aislado, sino en continua confrontación, diálogo y negociación con personas que tienen formas distintas de comprender el alimento.

Por su parte, Itzel Sosa Argáez, Omar Cervantes, María Adelaida Campos y Alin Jael Palacios Fonseca presentan “Propuesta de turismo gastronómico y científico en la costa de la bahía de Santiago: ruta gastronómica La Boquita, herencia con sabor a mar”. Con la idea de proponer alternativas al turismo de proximidad y científico, plantean estrategias para el cuidado del paisaje costero con el fin de beneficiar a los agentes locales, portadores de saberes y del patrimonio natural y cultural de la bahía de Santiago y de las playas de La Boquita y Peña Blanca, fortaleciendo las cocinas tradicionales regionales que son parte de los espacios de consumo público, cumplen con ser portadoras de identidad local y regional, y son aliadas estratégicas para generar mensajes sobre el cuidado del paisaje costero y alimentario.

“Percepción de los productores rurales de Ayala, Morelos: el programa Precios en Garantía a Productos Alimentarios Básicos”, escrito por Antonio Figueroa, nos ofrece una mirada desde los actores, quienes a partir de su experiencia subjetiva valoran el programa de manera positiva con base en la cantidad de ingresos percibidos que generan un aumento en la capacidad de consumo familiar. El autor analiza cómo el programa Precios en Garantía (PPG) combinado con Fertilizantes para el Bienestar, apoya los ingresos y estimula la producción, expresando progresos en los ámbitos económico y social, con lo cual la percepción de bienestar, producto de los apoyos al campo, mejora de forma significativa la visión del productor sobre los programas. Sin embargo, ese trabajo también lleva a reflexionar sobre las consecuencias ambientales generadas por el aumento productivo derivado del uso de agroquímicos y fertilizantes, siempre en la búsqueda de mayores ingresos. Y, también nos lleva a repensar la relación del agronegocio con los pequeños y medianos productores, las oportunidades que pueden generar dentro y fuera de los programas gubernamentales y la incidencia de estos factores en la seguridad y soberanía alimentaria, a largo plazo.

En el capítulo final, “Las cocinas bioculturales de Puebla, territorio de saberes y herencias culturales en la Sierra Norte y la Mixteca poblana”, se considera la situación actual de la alimentación contemporánea como producto de las decisiones políticas, de la agroindustria y de los agronegocios; se expone un acercamiento a dos regiones del territorio poblano reconocidas por su riqueza sociocultural, por conservar su diversidad étnica, además de sus cocinas bioculturales arraigadas a un territorio, conservadoras de los saberes y herencias de los pueblos que, tradi-

cionalmente, han vivido en equilibrio con la naturaleza pese a los conflictos que se generan en sus entornos, como la falta de agua o el extractivismo de las mineras, lugares donde se recrea la identidad y la ritualidad, además de los sabores de cada uno de los ecosistemas de las diversas regiones de la Sierra Norte de Puebla y la Mixteca

Esperamos que el contenido de este libro sea motivo de inspiración para continuar dialogando sobre el tema alimentario y avanzar hacia la solución de los problemas identificados, siempre en busca de una alimentación sana, sostenible y sustentable para las próximas generaciones.

YURIBIA VELÁZQUEZ GALINDO
ISAURA CECILIA GARCÍA LÓPEZ

LOS CAMPESINOS MEXICANOS Y LA RELACIÓN CUERPO-TERRITORIO-ALIMENTO: PERSPECTIVAS DESDE LA EXPERIENCIA DE SIEMBRA COLECTIVA EN SANTIAGO TLACOTEPEC, ESTADO DE MÉXICO

ANA GABRIELA CABRERA REBOLLO
CAROLINA GONZAGA GONZÁLEZ
ADRIANA CEJUDO ROCHA
OLIVER GABRIEL HERNÁNDEZ LARA

INTRODUCCIÓN

Los resultados plasmados en este texto derivan de dos estancias de investigación vinculadas, tanto en la temática y caso de estudio como en la metodología utilizada. Se trata de los proyectos “Prácticas agroalimentarias en torno a la milpa: tejiendo experiencias desde la cooperativa ‘Mujeres de maíz y agua’ de San Francisco Xochicuautla y la siembra colectiva en Santiago Tlacotepec” y “Reapropiación de los ciclos agrícolas en Santiago Tlacotepec: estudio de caso de la siembra colectiva”. Ambos trabajos fueron llevados a cabo de forma complementaria por el equipo de investigación que presenta este texto, y han permitido fortalecer y estrechar redes de colaboración de larga data con comunidades ubicadas en la zona metropolitana del valle de Toluca.

Durante más de diez años hemos logrado construir vínculos a partir de preocupaciones ambientales, étnicas, culturales, políticas y ecológicas; es así como hemos logrado generar un lenguaje y horizontes de intereses comunes que nos permiten caminar de forma cada vez más orgánica y sincronizada, trascendiendo las fronteras de la academia (Hernández, Gonzaga y Cabrera, 2021). Si bien la relación

inició en torno a temas vinculados a la defensa del territorio y los bienes comunes, en los últimos años ha girado hacia las prácticas agroalimentarias a través de diferentes enfoques de las ciencias sociales, ambientales y las humanidades.

La comunidad de Santiago Tlacotepec se ubica en el extremo sur del municipio de Toluca, capital de la entidad más poblada del país, el Estado de México. Geográficamente se ubica en el punto más alto de la cuenca, en las faldas del Nevado de Toluca, también conocido como volcán Xinantécatl, lo que le da un valor ambiental esencial para la megalópolis de la Ciudad de México en su conjunto. En otra escala, es importante mencionar que, el Nevado de Toluca es parte de la Faja Volcánica Transmexicana, un complejo de montañas, volcanes y bosques que regulan ambiental y climáticamente los distintos ecosistemas del país.

Según Alicia Mastretta-Yañes (2014), si bien el bosque que se ubica y es administrado y protegido por los bienes comunales de Santiago Tlacotepec no es prístino, presenta un grado de conservación muy adecuado, destacando la presencia de oyameles y distintas especies de pinos, ello a pesar de la presión demográfica e inmobiliaria. La conciencia de la importancia ambiental y ecológica del Nevado de Toluca, el papel esencial que la cosmovisión y cultura matlatzinca desempeñan, y el valor político de los núcleos agrarios –ejidales y comunales– de Santiago Tlacotepec, fue lo que llevó a que se diera nuestro primer acercamiento, que data de octubre de 2013, cuando durante la administración de Enrique Peña Nieto se publicó un Decreto de Recategorización del Parque Nacional Nevado de Toluca a Área de Protección de la Flora y Fauna. A partir de aquellos años, nuestra relación ha sido de intercambio de saberes y de aprendizaje mutuo, en eso que Maristella Svampa (2012) llama “giro ecoterritorial”.

Una cualidad importante de nuestro vínculo con compañeros campesinos de Santiago Tlacotepec es que ha emergido de fines prácticos y relaciones de afecto. Es así que, además de las disciplinas científicas y los temas que nos vinculan, podemos reconocer una trama que difícilmente llega a lo instrumental y que nos sitúa en un intercambio equitativo de experiencias, saberes y conocimientos. Los años de camino y aprendizaje mutuo nos han permitido reconocer la profunda tradición cultural y gastronómica vinculada al sistema milpa, el arraigo de distintas prácticas y labores agrícolas y su importancia en la reproducción de una cosmovisión viva, activa y permanente. Además, gracias a que a partir de la pandemia hemos participado en los dos últimos ciclos agrícolas, se han observado, percibido y expe-

rimentado los diferentes retos que acompañan la siembra, el cuidado, la cosecha, la comercialización y la distribución de los alimentos en un mercado local.

La forma y tipo de trabajo que se realiza en la milpa requiere de esfuerzo físico y un tipo de alimentación que –dadas las actuales rutinas y hábitos predominantes– suele demandar una división de las labores al interior de las familias en la mayor parte de las comunidades rurales del país. La presencia de dicho orden familiar –basado en roles de género impuestos por jerarquías patriarcales que han invisibilizado el trabajo de las mujeres– se ha visto modificado, dada la precarización, la migración y otros procesos capitalistas. Las formas patriarcales y las masculinidades dominantes continúan vigentes e imponiéndose, pero la estructura familiar y los roles que emanaban de ella han entrado en crisis.

En parte son estas las razones por las que Roswitha Scholz (2019) habla del embrutecimiento de las formas patriarcales de ejercicio del poder. Cuando no se cuenta con la madurez y el respaldo comunitario necesario, todo ello se expresa en masculinidades violentas, solitarias o nostálgicas; pero, cuando hay suficientes vínculos, soportes y sentido práctico sólido –como es el caso– se da lugar al estrechar vínculos y conocimientos entre amigos, vecinos y compañeros, a través de asambleas, asociaciones y faenas. Sin embargo, en última instancia, los hábitos, las dietas, los dolores, malestares y enfermedades terminan decantando en cuerpos-territorios que están siendo atravesados por las dinámicas, contradicciones y desafíos del momento histórico que, como campesinos, varones, comuneros y padres o abuelos, les ha tocado vivir.

Por otro lado, es notorio que en cada región se pueden constatar distintas técnicas, herramientas o saberes que expresan elementos culturales, naturales y sociales de cada una de sus comunidades. En Santiago Tlacotepec, muchos de los conocimientos están vinculados a la tradición matlatzinca y nahua, así como a las décadas de trabajo y búsqueda de sustento como campesinos vinculados política y económicamente a núcleos agrarios, en tanto comuneros o ejidatarios (Hernández y Monterroso, 2018). Todo ello decanta en los alimentos cultivados y cosechados que son cada vez menos nutritivos, en las tierras arables que son cada vez menos en cantidad y calidad, y en las recetas y dietas predominantes en su comunidad que se han ido perdiendo frente a la homogeneización capitalista (Cabrera *et al.*, 2019).

A ello se suman preocupaciones que los compañeros han expresado sobre los impactos económicos, el cambio en los hábitos alimentarios que han observado

directamente en su comunidad y en otros espacios, las incertidumbres climáticas y de competencia en el mercado, las amenazas directas e indirectas a sus territorios, así como los problemas para continuar con su actividad como una forma de transmitir conocimiento. En el caso de los campesinos miembros de la Asociación de Productores de Maíz “Coronel José Isabel Gutiérrez Linares”, de Santiago Tlacotepec, llama la atención que el principal motivo de esos procesos lo encuentran en la dinámica del modelo económico que atraviesa su actuar como campesinos.

De esta forma, surge la inquietud de conocer las perspectivas de los campesinos sobre esta relación cuerpo-territorio-alimento, en el contexto del capitalismo neoextractivista (Svampa, 2012) caracterizado por la dinámica de acumulación por desposesión (Harvey, 2007). Para realizar este acercamiento se parte de las nociones del mapeo corporal, los feminismos comunitarios y metodologías horizontales (Hernández *et al.*, 2021), que han llevado al grupo de trabajo a cuestionar la interacción de los investigadores con la comunidad, a valorar el impacto de las actividades y acercarse de forma intencional desde una horizontalidad que sólo ha sido posible a partir de la deconstrucción de los propios investigadores, desde una base individual y como grupo de investigación.

A partir de estos elementos se ha establecido como objetivo conocer, comprender, reapropiar, resignificar y repensar (Cabrera, Zizumbo, Hernández y Arriaga, 2018) las experiencias y prácticas agroalimentarias de los campesinos de la comunidad de Santiago Tlacotepec, Estado de México. Cabe destacar que los compañeros se han agrupado en torno de su actividad como campesinos, que en los últimos años se ha centrado en la producción de maíz y haba, con miras hacia una producción orgánica, agroecológica y artesanal. Ello ha implicado la recuperación de formas tradicionales de trabajo, como la utilización de la yunta y las faenas, así como la recuperación de prácticas agroecológicas y tradicionales con vistas a generar abono a partir de la mejora de cría de puerco, de elaboración de compostas, lombricompostas y gallinaza, lo que ha repercutido en la disminución en el uso de agroquímicos.

METODOLOGÍA

Para cumplir el objetivo trazado, en ambas estancias de investigación, se partió del análisis de las nociones de mapeo corporal, los feminismos comunitarios y

metodologías horizontales; primero en un plano teórico individual y después en un plano teórico colectivo del grupo de investigación para, finalmente, cerrar con la planeación y el desarrollo de tres talleres –inspirados en estos referentes teórico-metodológicos– que fueron aplicados durante tres sesiones de trabajo con los campesinos de Santiago Tlacotepec, durante octubre y noviembre de 2021.

Debido a las características y dinámica del grupo de compañeros campesinos, se plantearon talleres que cubrieron tres momentos clave:

1. Territorio: enfocándose en su ubicación espacial, la identificación de sus recursos, así como los cambios y amenazas percibidos.
2. Cuerpo-territorio: con enfoque al impacto del trabajo físico, los cambios ambientales y emocionales, así como las amenazas percibidas en relación con sus cuerpos.
3. Alimentación: percepción de los cambios alimentarios y el impacto del campo en la salud.

La estructura de los talleres se realizó con la intención de entretelar la narrativa de los compañeros y profundizar en sus historias, sus voces y experiencia, por lo que la construcción de los talleres partió de la idea central del cuerpo-territorio como espacio de lucha, construcción y reconstrucción, para pensar de forma colectiva la idea del nosotros y nuestro entorno. Así, se entretelaron aportes de los feminismos comunitarios para plantear la subordinación que existe en estas circunstancias al patriarcado y al capitalismo, por ello se utilizó el mapeo corporal, por ser una herramienta teórico-metodológica que permite entender las interconexiones del cuerpo con el espacio-territorio, tanto en los planos físicos y materiales, pero también emocionales e ideológicos, para entonces contribuir a la generación y reapropiación del conocimiento desde otras formas.

TALLER DE MAPEO COMUNITARIO EN SANTIAGO TLACOTEPEC

Los cambios que se presentan en los hábitos alimentarios y en las prácticas agrícolas campesinas, en la comunidad de Santiago Tlacotepec, son parte de la complejidad de procesos sociales insertos en un contexto de mundialización. Pensarlos

desde la noción de territorio permite comprender las prácticas sociales, espaciales y simbólicas en las que se desarrollan, ya que éste se entiende desde las “relaciones sociales que desbordan las fronteras de la comunidad, de la nación y que se entrelazan con otros procesos que ocurren en el mundo” (Llanos, 2010: 214). Por ello, el territorio, como concepto teórico y como referente empírico toma diferentes dimensiones. En esta investigación se dialoga desde el mapeo geográfico/espacial que, posteriormente, se inscribe en lo corporal para pensar la relación cuerpo-territorio como espacio de lucha, de construcción y reconstrucción. Desde esta perspectiva los mapeos son vistos como herramientas críticas que permiten acceder a los relatos, es decir, se convierten en estrategias narrativas que ayudan a develar la complejidad de los territorios y de quienes lo habitan.

Cuando se piensa en mapas no se trata únicamente de una representación iconográfica del espacio o una abstracción de la realidad, los mapas representan discursos sociales y políticos a través de los cuales se manifiesta el poder. Los mapas son representaciones ideológicas. Su confección es uno de los principales instrumentos que el poder dominante ha utilizado históricamente para la apropiación utilitaria de los territorios. Este modo de operar supone no sólo una forma de ordenamiento territorial, sino también la demarcación de nuevas fronteras para señalar la ocupación y planificar las estrategias de invasión, saqueo y apropiación de los bienes comunes. De esta manera, los mapas que habitualmente circulan son el resultado de la mirada que el poder dominante recrea sobre el territorio, produciendo representaciones hegemónicas funcionales al desarrollo del modelo capitalista, decodificando el territorio de manera racional, clasificando los recursos naturales y las características poblacionales, e identificando el tipo de producción más efectiva para convertir la fuerza de trabajo y los recursos en ganancia (Risler y Ares, 2013: 5).

Es importante entender que el mapa no es el territorio, es una representación, una unidad de medida de aproximación que suele hacerse desde formas hegemónicas convencionales; se producen mapas “oficiales” que difícilmente son cuestionados. Sin embargo, su creación y uso no puede quedar únicamente en manos del dispositivo científico, su utilización crítica se retoma desde otras instancias y actores sociales para quienes la articulación y circulación de saberes se encaminan hacia prácticas emancipatorias. Los mapas nunca son neutrales, permiten visibilizar e invisibilizar lugares, experiencias, sensaciones y formas de relación que se dan dentro de los territorios.

Las cartografías comunitarias, cartografías colectivas o contracartografías son una oportunidad de resignificar los espacios, se convierten en una invitación a re-imaginar y trazar nuevas rutas, de recuperar el territorio entendiendo que éste no es sólo el espacio físico, también se compone de las relaciones que se dan en ellos; son sonidos, sensaciones, afectos, intercambios, etcétera.

Si bien el mapa es una imagen estática, los relatos son móviles, se transforman y adecuan en el tiempo, por eso la actividad de mapear en colectivo tiene mayor peso en la elaboración, no es tanto el mapa como producto final, sino como el medio para el intercambio y construcción de saberes sobre el territorio. Entonces se habla de mapear como acción, como una práctica que:

... supone una tarea colectiva de reconstrucción del entramado de cada situación, de relevar (más que totalizar) la complejidad de los territorios. Mapear también arma lazo: cuando escuchamos a otro poner en juego sobre el mapa sus recorridos, apuestas, intenciones, nos conectamos con una experiencia de habitar el territorio como espacio común y a la vez siempre singular [...] a través de la práctica del mapeo, se pone en marcha un proceso de interpretación/conocimiento del mundo a partir de territorios concretos. Se lo hace combinando los saberes cotidianos y populares (no especializados ni expertos) para producir herramientas estratégicas orientadas a transformar nuestras realidades. De este modo, mapear, interpretar, transformar se vuelve una tarea simultánea y siempre en movimiento (Risler y Ares, 2013: 60).

Es necesario caminar esos espacios para entender el lugar que habitamos, no sólo para conocer las dimensiones geográficas, sino las interacciones que se dan, es decir, la forma en que se construye el territorio. De esta manera surgen las preguntas ¿cómo (re)conocemos nuestros territorios?, ¿cómo los representamos?, ¿qué recursos o herramientas utilizamos para entenderlos?

Como parte de los proyectos de investigación y de siembra colectiva, la localidad de Santiago Tlacotepec fue el lugar donde se plantearon estas interrogantes. La relación sociedad-naturaleza que se mantiene en el lugar se ve reflejada en el trabajo con la tierra y en la forma de administración de sus recursos naturales para satisfacer las necesidades de la población.

En los meses de octubre y noviembre de 2021 se llevó a cabo el taller de mapeo comunitario con miembros de la Asociación Local de Productores de Maíz “Coro-

nel José Isabel Linares García”, de Santiago Tlacotepec, con el objetivo de compartir saberes y experiencias de sus tránsitos cotidianos para el re-conocimiento y la re-significación del territorio.

El taller se dividió en dos sesiones llevadas a cabo en un lugar común de reuniones. Durante el primer encuentro se presentaron mapas, obtenidos de internet, con las delimitaciones territoriales que el buscador marca, esto se convirtió en el centro de atención y punto de crítica para los participantes, ya que dejaba fuera las zonas ejidales y de bienes comunales que pertenecen al municipio. En el caso de Tlacotepec, su ubicación geográfica cercana al Nevado de Toluca dota a la región de abundantes recursos naturales, esta característica ha generado disputas por el agua y la tierra, cuyas luchas permiten dar a los pobladores una lectura territorial politizada en tanto al cuidado y protección de los recursos, así como límites y tipos de propiedad de las tierras.

Para la segunda sesión, uno de los participantes facilitó mapas históricos del lugar que datan de 1891 y 1953, fue visible la complejidad de su lectura, ya que son evidentes los cambios históricos en las formas y distribución de la propiedad, fue necesario hacerlo de manera colectiva, retroalimentando y haciendo comparativos con mapas actuales. Finalmente, con el mapa de apoyo para la actividad se marcaron límites territoriales de la localidad y formas de propiedad, entre las que se distinguen: zona urbana, pequeña propiedad, tierras ejidales y bienes comunales. Dentro de esas delimitaciones se puso énfasis en representar visualmente los lugares que habitan, ubicación de propiedades, terrenos de siembra, caminos y espacios naturales comunes.

Los participantes del taller hicieron un constante desplazamiento en las diferentes zonas. Dentro de sus narraciones, en la zona urbana emplearon formas de referenciación popular, familiar y simbólica, los nombres de calles, números o locales fueron reemplazados por los apellidos de las familias propietarias, por los lugares de encuentro común y por símbolos como las cruces ubicadas en diferentes puntos de las calles. Considerando que su actividad principal es la agricultura, los terrenos de siembra ejidal y de pequeña propiedad fueron fáciles de identificar para la mayoría; mencionaron que por el clima y tipo de tierra suele sembrarse maíz (caca-huazintle, negro, blanco y amarillo), haba, chícharo, zanahoria, avena, calabaza, tomate y papa. Con respecto a la zona de bienes comunales se identifica la zona de pastoreo, parajes y los principales árboles del lugar, como ocote, aile y oyamel.

Todo esto forma parte de su dieta básica, es decir, su alimentación depende en gran medida del trabajo que realizan individual y colectivamente en sus tierras. Entonces, el conocimiento de los espacios es también un conocimiento de la tierra y de las formas de trabajarla, el alimento es un vínculo, un refrendar cotidiano con la tierra. A diferencia de la zona ejidal y de pequeña propiedad, la zona de bienes comunales fue identificada sólo por unos cuantos quienes referenciaron el tipo y distribución de la vegetación, también fue visible el conocimiento sobre las formas de medición, ya que realizaron trazos sobre el mapa uniendo los principales puntos de delimitación. A partir de este ejercicio de reconocimiento fue posible visibilizar la manera en que se reinterpreta la realidad desde una mirada local y colectiva. La percepción del tiempo y del espacio se transforma, los cambios que se perciben en las relaciones cotidianas, el trabajo, lugares y personas que se frecuentan, cambian el paisaje individual y colectivo.

Si bien mapear es una potencia colectiva que genera conocimiento, también se requiere de una perspectiva crítica que ponga límites al registrar y visibilizar información que pueda poner en riesgo la seguridad de la población y de los recursos. La experiencia en las luchas que han llevado los habitantes de Tlacotepec les brinda claridad en este tema, el cuidado del territorio, de los recursos naturales y de la vida comunitaria no pueden verse vulnerados.

El mapa representa los relatos colectivos de lo común, de lo compartido, de lo que se construye de manera colectiva, “el mapeo gana densidad y fuerza cuando se vuelve parte de una red de experiencias insertas en diferentes territorios, cuando colabora con desplegar una acción y un pensamiento conjunto orientado a la resistencia y el mutuo cuidado” (Risler y Ares, 2013: 58).

Pero el conocimiento y el cuidado del territorio no sólo corresponde al espacio geográfico, el cuerpo colectivo se traslada al cuerpo individual; el cuerpo como territorio en construcción que también puede ser mapeado y donde se refleja el trabajo, las experiencias, los cuidados y sentires.

TALLER DE MAPEO “CUERPO-TERRITORIO”

El mapeo del cuerpo-territorio es una herramienta metodológica que, desde el feminismo comunitario, ha impulsado una fuente de conocimiento situado y colec-

tivo para visibilizar los daños y las afectaciones de los territorios para después ubicarlos en los cuerpos. Esta referencia del cuerpo relacional con el territorio nos permite comprender complejidades del propio espacio de vida.

Por otra parte, esta herramienta también permite visibilizar las emociones, experiencias, potencias y luchas que emergen de la defensa de los territorios y que atraviesan a los cuerpos mismos. El mapeo corporal nos permite analizar(nos) y entender(nos) como territorio en disputa y movimiento, enlazados siempre con los contextos que habitamos y donde se despliegan esas experiencias. El colectivo argentino Iconoclastas¹ plantea:

El mapeo colectivo es una práctica, una reflexión grupal que facilita el abordaje y la problematización de territorios sociales, subjetivos y geográficos. Permite cruzar conocimientos de distintas asignaturas y puntualizar saberes que nos permitan comprender y señalar diversos aspectos de la realidad (Iconoclastas, 2019: 2).

Mapear el cuerpo de manera colectiva nos ayuda a pensar nuestros cuerpos como primer territorio, para después identificar que no somos cuerpos aislados ni desvinculados. Nos permite situarnos y al mismo tiempo agrietar y desarticular las múltiples violencias que experimentamos cotidianamente con el daño que provocan distintas formas de opresión y violencia: patriarcal, capitalista y colonial.

El mapeo corporal es “hacernos juntxs, aprendernos, enseñarnos y resonarnos; transmitirnos con alguien, narrarnos con alguien, construirnos” (Colectivo Miradas Críticas desde el Feminismo, 2017: 18). Es ante todo una herramienta autorreflexiva, porque exige ubicarnos de forma corporal y, desde ahí, identificar las posibilidades que emergen como cuerpos contingentes e infinitos que la cultura occidental se ha empeñado en separar.

La cultura occidental, impuesta históricamente al resto del mundo a través del comercio y la guerra, presenta un importante defecto de origen: haber creído que nuestra especie y su cultura estaban separadas del resto del mundo vivo y tenían mayor valor. En contra de lo que continúan defendiendo los pueblos originarios,

¹ Dúo argentino formado por Julia Risler y Pablo Ares en 2006, que se inicia como un laboratorio de comunicación social desde el cual producen gráficas (carteles, publicaciones, cartografías, etc.) e intervenciones urbanas.

pensamos que las personas pueden vivir por encima de los límites de la naturaleza y al margen de la vulnerabilidad que comporta tener cuerpos contingentes y finitos (Herrero, 2018: 78).

El mapeo corporal que llevamos a cabo con varones campesinos de Santiago Tlacotepec nos permitió dar cuenta que esas separaciones son impuestas por una cultura hegemónica que funda condiciones concretas de ser, pero que no son acatadas como mandatos inamovibles. Es decir, hay una fuerte tendencia a desvincular los cuerpos de los territorios, de las emociones, de lo comunitario, de sentirnos como experiencia misma. Pero la praxis de estos campesinos con los que hemos trabajado la milpa, compartido la comida y habilitado espacios de reflexión y mapeos, nos convocan constantemente a la re-conexión con los territorios comunitarios y la tierra, a contrapelo de estos mandatos.

Para la sesión de mapeo corporal apuntamos tres aristas, lo cual no quiere decir que son todas las que surgieron en este taller de mapeo corporal, pero sí las que nos sirven para ubicar puntualmente que: *a)* hay un reconocimiento de los cuerpos como cuerpos situados en contextos relacionales con su territorio a través del trabajo con la tierra, *b)* hay un reconocimiento del lugar generacional de su trabajo como campesinos y *c)* existe una constitución de cuerpos físicos, subjetivos y genealógicos construidos a través de lo que se produce, consume, distribuye y ritualiza como práctica cultural campesina. En este taller asistieron siete compañeros, todos integrantes de la Asociación Local de Productores de Maíz “Coronel José Isabel Linares García” de Santiago Tlacotepec, todos campesinos que han dedicado su vida a esta actividad, con retos materiales cada vez mayores, pues muchas veces lo hacen solos o acaso con ayuda de compañeros o hermanos campesinos.

Ya con una reflexión previamente adquirida en el mapeo comunitario, el objetivo de este taller fue construir un cuerpo colectivo, de manera que todos los asistentes pudieran sumar a su construcción, y en donde se identificarían los vínculos territoriales, su trabajo con la tierra a nivel físico y emocional, y la importancia de reconocer cómo los alimentos que producen en sus tierras afectan los cuerpos, la salud y el cuidado de la tierra y el territorio.

En este mapeo se ubicaron emociones, daños o fuerza implicada en ciertas partes del cuerpo, todo a partir de su actividad como campesinos. Las reflexiones se detonaron respecto al autorreconocimiento como cuerpos situados en contextos

relacionales con su territorio, a través del trabajo con la tierra; se reflexionó cómo entendemos el vínculo que tiene el cuerpo con la naturaleza y otras especies, o elementos como el agua. Se pensó en la capacidad de empatizar con lxs otrxs en el territorio y los entornos que habitan. Se permitió problematizar la complejidad de habitar en los territorios y reconocer las distintas violencias que les atraviesan, recubren y constituyen.

Mapear el cuerpo de manera colectiva implicó pensar el cuerpo como primer territorio y después ligarlo al espacio geográfico que habitamos, reconocer el espacio como cuerpos en contextos comunes, identificando que no existen los cuerpos desvinculados de su entorno de vida. Comprender ese nivel permitió dar cuenta, al mismo tiempo, en las múltiples formas de violencias que se experimentan cotidianamente a través del daño que provoca el *continuum* de violencia capitalista, colonial y especista en los territorios.

Por otro lado, el reconocimiento generacional de su trabajo como campesinos permitió reflexionar los cambios sufridos en Santiago Tlacotepec, respecto de la población, la migración, el crecimiento urbano y la reducción de los espacios para sembrar. Las familias de los compañeros, hijos, hijas, esposas, no se dedican al campo, esto se debe, según sus experiencias, al trabajo y estudios que han emprendido las y los jóvenes hacia las ciudades más cercanas, al trabajo de cuidados que asumen en los hogares las mujeres y a los procesos de migración laboral a las ciudades de Toluca y Ciudad de México.

Entonces, el trabajo del campo queda sujeto a la labor de los campesinos varones de mayor edad. Esto implicó reconocer el cansancio, las enfermedades y los cambios estructurales que sus cuerpos sufren, por lo que sus energías se concentran en atender un número reducido de parcelas o tierras. No es el caso de todos, lo que ayuda a mantener cierta constancia y magnitud de trabajo campesino. La tierra también se cansa, por eso dependen de los insumos materiales con los que cuentan para sembrar sus tierras, y se suman los paquetes tecnológicos que implementan para la producción de sus semillas. Sus cuerpos cambian con la edad y el trabajo campesino, y los territorios se ven afectados por el cambio frente a los cambios generacionales de su región.

Los cuerpos físicos y subjetivos son constituidos a partir del trabajo que reproducen, de los productos que consumen y de los procesos de ritualización que practican. Si comprendemos a los cuerpos como relacionales con el territorio, también es posible que al cuerpo le atraviesen situaciones complejas; el cuerpo experimenta

emociones que para los compañeros con los que realizamos este mapeo no fueron fáciles de expresar. Hay una construcción simbólica y material de sus masculinidades en tradiciones arraigadas, y prácticas sociales que les atraviesan el cuerpo de formas particulares, por ejemplo, la enfermedad y su fuerza puede ser mediada por la negación del dolor o la particularidad de expresar ciertas emociones.

Por otra parte, la ritualización en torno a los ciclos de la tierra y sus temporalidades para sembrarla, vinculada a lo religioso ancestral y católico, y a eventos naturales como las fases lunares, construyen subjetividades campesinas en movimiento. Ello les imprime nuevos y renovados sentidos, permanencia y condiciones de conocimiento situado pero contingente que logra trascender en el tiempo y la forma de ritualizar su práctica campesina. Por ejemplo, el trabajo con la tierra es duro y deben soportarlo, aguantar el calor, el viento, el hambre, la sed de varias horas durante un trabajo campesino duro; ser campesino o campesina es un trabajo que los cuerpos pueden soportar casi “sin quejas”.

Finalmente, este mapeo permitió conectar sus cuerpos con esos procesos de reconocimiento, de las emociones y de sus prácticas concretas campesinas. Para los compañeros, estas reflexiones eran evidentes porque viven sus prácticas campesinas con el cuerpo mismo, el trabajo en la tierra es un vínculo fundamental y se reconoce como una vida implicada en una praxis concreta. Al abrir las memorias corporales se propuso pensar en las prácticas alimentarias en sus jornadas campesinas. ¿Cómo conectamos esta praxis campesina, como una posibilidad para pensar en que “otra alimentación” es posible? recuperar la memoria corporal permitió conectar con la relación entre cuerpo-tierra-alimentación.

TALLER-DIÁLOGO SOBRE ALIMENTACIÓN

Aunque se tenía planeado realizar el taller utilizando instrumentos escritos que permitieran a los compañeros reflexionar sobre su alimentación, la apertura que se logró, gracias a los dos talleres previos, permitió que los sentires sobre la alimentación se expresaran en nuestro tercer acercamiento a través de un diálogo, donde los compañeros expresaron los cambios alimentarios que han percibido.

Los compañeros hablan del cansancio de la tierra, que han notado desde la década de 1960, lo que los llevó a realizar ajustes en el tipo de cultivos –como dejar

de producir trigo— y a recurrir al uso de cantidades considerables de agroquímicos porque, entre otras transformaciones, el que las familias hayan dejado de tener cabezas de ganado provocó que no pudieran continuar con prácticas de abono natural a las milpas.

Ellos continúan realizando sus actividades de siembra a pesar de que los retos económicos son cada vez mayores y sólo una minoría continúa con la actividad priorizando el autoconsumo, pues la mayoría de los productores siembran con el objetivo de vender, lo que los lleva a estar inmersos en dinámicas que privilegian la cantidad y la calidad bajo estándares de las nuevas generaciones, enfocados en la apariencia y no en el sabor. En los últimos años, derivado de lo que han notado en la tierra y del incremento de costos, han optado por ir cambiando a formas de producción que requieran menor uso de agroquímicos, sin embargo, las características de los alimentos no pueden competir con otros productos en el mercado, aunado a las exigencias de los intermediarios que terminan por reducir la remuneración que los campesinos reciben por su producto.

Bajo la idea de que “como campesinos, pues nos tenemos que aguantar, porque de eso vivimos” (Bernardo A., com. pers., 12 de noviembre de 2021) se desprenden nociones de que, a pesar de las dificultades, el campo es parte de su identidad, ellos pertenecen al campo y en él encuentran gran satisfacción:

Vas viendo la frondosidad de la planta, el cuidado, el cansancio que te genera, la satisfacción de salud que te da, la satisfacción de sentirte útil. Eso te va dando esa satisfacción que mucha gente jamás entenderá porque no tiene una interrelación directa. Podrá entenderlo teóricamente, pero nunca directamente y eso es lo que nos hace mirar las cosas de la tierra de diferente manera (Bernardo A., com. pers., 12 de noviembre de 2021).

Relatan que los alimentos que producen y se encuentran en la milpa les dan fuerzas, los hace estar sanos, pero productos como los quelites se están perdiendo por el uso de agroquímicos y porque generaciones más jóvenes ya no se interesan por probarlos y tampoco los reconocen. Mientras ellos en su día a día conservan una estrecha relación y significado emocional con los platillos que preparan sus esposas, también reflejan un sentido de comunidad, porque al comer durante los trabajos en las milpas se comparte lo que cada quien puede aportar; claro, con

sus respectivas actualizaciones, ya que ahora en lugar de compartir pulque se comparten refrescos y en lugar de compartir guisados ahora hasta se comparten tortas.

El sentido de pertenencia y comunidad los mantiene, pero consideran que en las generaciones más jóvenes esto se ha ido perdiendo, pues ya no trabajan la tierra, están influenciados por la ciudad y consideran ante todo el valor económico que la tierra pueda generarles; así que al ver las dificultades que tiene el trabajo en el campo, así como el gran trabajo físico que requiere y su baja rentabilidad, ha terminado por alejarlos no solo de la tierra sino también de los alimentos que se producen y que se consumían de forma habitual:

Anteriormente qué había, unas papas con popochas y no se conocían los chilaquiles o las enchiladas, y ahora es lo más común que hay. Anteriormente, unas habas tostadas, echarlas a hervir y una salsa de charales con chilaca, eso ya ahorita se los das a los chamacos y ya no. Las vinagreras con popochas, habas despicasadas, los frijoles. Ahorita las habas despicasadas ya pocos las conocen (Salomón, comunicación personal, 12 de noviembre de 2021).

Aún con todos estos elementos en contra, los compañeros no pierden esperanza en esas nuevas generaciones. Regresar a la convivencia e incrementar el interés por la tierra será capaz de reconectarnos con el entendimiento de que somos uno con la tierra, de que insistir en retomar alimentos y formas de preparación de estos nos permitirá sanar cuerpos y territorios. Que el transmitir los saberes de generación en generación también requiere de transmitir los sabores, pues el territorio al que pertenezco forja el cuerpo que habito y es reflejo del alimento que me sostiene.

A MANERA DE CONCLUSIONES

Desde el primer taller fue notoria la importancia y claridad que existe entre los compañeros de la Asociación Local de Productores de Maíz “Coronel José Isabel Gutiérrez Linares” sobre el trabajo comunitario. Se reconocen y saben diferentes, pero se apoyan para el beneficio de sus familias y de la comunidad. Destaca

la relevancia y el sentido de pertenencia que existe al reconocer las distintas cualidades del territorio en el que se encuentra, convive y se reproduce la comunidad. En el ejercicio de ubicación espacial que se realizó no eran de importancia los términos numéricos o el lenguaje utilizado por tecnologías, sino más bien saber el nombre del dueño (individual o familia) de los predios, la ubicación de los parajes, de las ermitas, de los sitios sagrados y del tipo de árboles o cultivos que se encontraban en cada lugar.

Se podría decir que cada parte del territorio era identificada bajo los propios términos de su comunidad, trascendiendo el imaginario y lenguaje cartesiano y occidental con el que se nos suele enseñar a pensar el espacio en la academia. La ubicación espacial que demostraron da cuenta del conocimiento del territorio a través de la identificación de elementos naturales (barrancas, tipos de cultivos, especies de árboles, caminos, senderos) que se entretajan con la narración de los cambios a través del tiempo, en donde, por diversos factores y amenazas, se fue modificando el territorio hasta tenerlo como se encuentra en el momento actual. Mencionan también que las nuevas generaciones –sus hijos y nietos– ya no practican las tradiciones y no sienten la pertenencia a la comunidad como la sienten ellos, poniendo en riesgo su permanencia ante la venta de predios a personas y empresas externas.

Una vez identificados estos elementos en el primer taller, el segundo se enfocó en analizar el aspecto corporal, individual y colectivo, en donde los compañeros narraron las dificultades físicas que les implica el trabajo en la milpa que, cabe destacar, cambia de acuerdo con los tipos de alimentos presentes en el ciclo agrícola. A pesar del cansancio, también esa relación física con la milpa es una forma de expresión, además de que, si bien una parte de su cuerpo se siente afectada, otra más verá un beneficio. Esta discusión llevó a narrar los cambios físicos y anímicos propios y de otras personas de la comunidad que han dejado las milpas para trabajar en la ciudad. El trabajo que se realiza en la milpa presenta dualidad, pues se disfruta y se sufre, pero se considera relevante para seguir con sus vidas.

Finalmente, en el último taller se abordaron los temas de la alimentación en las diferentes etapas del ciclo agrícola, los alimentos que se producen son para autoconsumo y los excedentes para venta, momento en el que se ven afectados por los precios. Sin embargo, la manera en que están tratando de trabajar –disminuyendo el uso de agroquímicos producidos industrialmente– ha presentado

a su vez condiciones duales y contradictorias ya que, por un lado, les permite no estar sujetos a los precios de agroquímicos de marca y, con ello, nutrir de mejor manera la tierra, pero, por otro lado, les pone a competir con productores que, utilizando otros paquetes tecnológicos pueden aumentar el volumen de su producción en detrimento de la ecología, la nutrición y la tierra.

La decisión de utilizar menos agroquímicos responde a la voluntad de producir alimentos saludables, pero también se debe al cansancio que han percibido de parte de la tierra, a que se le está llevando a un límite en donde la necesidad por productos químicos será cada vez más intensa, lo que lleva tanto al problema del alza de costos como al de la erosión. Así que se encuentran en busca de alternativas. Reportan también que dentro de sus familias han observado cambios alimentarios y problemas de las nuevas generaciones que no quieren involucrarse en el campo, ni para producir ni para consumir los productos que se obtienen. Mencionan recetas llenas de recuerdos y de las cuales se plantea la posibilidad de generar recetas hechos por y para la comunidad, para fomentar su preparación y valorar nuevamente lo que la comunidad produce.

La actividad no contribuyó a que ellos cambiaran la percepción de sus territorios o de sus actividades, sino que les permitió expresar las interconexiones entre territorio-cuerpo-alimento presentes en su práctica campesina. Dichas interconexiones muestran su fuerte sentido de pertenencia con el territorio, con su identidad campesina y un reconocimiento al alimento como espacio de lucha, disputa y transformación. A pesar de los constantes embates occidentales y capitalistas que insisten en la fragmentación de la vida para priorizar lo económico, los compañeros han encontrado fuerza en su práctica y están convencidos de que las cosas deben hacerse diferentes.

Aunque reconocen las dificultades que se gestan dentro de su propia comunidad, tienen certeza de que otras formas de alimentarse son posibles, pero para que esto pueda ocurrir y tener un impacto duradero, las formas de relacionarse con el cuerpo y los territorios también tienen que cambiar.

Es momento de detenernos a reflexionar y reconectar con nuestra comunidad, con nuestros espacios y nuestras identidades, con nuestros alimentos y formas de vivir, porque solo entonces seremos capaces de generar cambios y entender a los compañeros campesinos en su sentir.

BIBLIOGRAFÍA

- Colectivo Miradas Críticas del Territorio desde el Feminismo. (2017). *Mapeando el cuerpo territorio. Guía metodológica para mujeres que defienden sus territorios*. Quito, Ecuador: Colectivo Miradas Críticas del Territorio desde el Feminismo.
- Cabrera Rebollo, A. G., Zizumbo Villareal, L., Hernández Lara, O. G. y Arriaga Álvarez, E. (2018). Repensar la dieta para repensar la vida. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, (115): 75-90. Recuperado de: <https://doi.org/10.4000/rccs.6983>
- Cabrera Rebollo, A. G., Hernández Lara, O. G., Zizumbo Villareal, L. y Arriaga Álvarez, E. (2019). Régimen alimentario y biopolítica: problematizando las dietas. *Revista Mexicana de Sociología*, 81(2): 417-441. Recuperado de: <http://mexicanadesociologia.unam.mx/index.php/v81n2/324-v81n2a7>
- García-Torre, M., Vázquez, E., Cruz, D. y Bayón Jiménez, M. (2020). Extractivismo y (re) patriarcalización de los territorios. En: D. T. Cruz Hernández y M. Bayón Jiménez (coords.), *Cuerpo, territorios y feminismos. Compilación latinoamericana de teorías, metodologías y prácticas políticas*. Quito, Ciudad de México, Ecuador: Abya Yala y Bajo Tierra Ediciones, pp. 23-43.
- Hernández Lara, O. G., Gonzaga González, C. y Cabrera Rebollo, A. G. (2021). Autoetnografía feminista, horizontalidad e investigación sobre prácticas agroalimentarias. En: L. Córdova, L. Rovelli y P. Vommaro (coords.), *Política, Gestión y evaluación de la investigación en América Latina y el Caribe*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, pp. 864-880.
- Hernández Lara, O. G. y Monterroso Salvatierra, N. (2018). Atlapulco, Tlacotepec y Xochicuatla: tres experiencias de defensa de los bienes comunes naturales frente a las políticas de despojo y reordenamiento territorial en el Estado de México. En: *Las disputas por lo público en América Latina y el Caribe*. Buenos Aires, Argentina: CLACSO, TNI e IEALC, pp. 247-290.
- Harvey, D. (2007). *Breve historia del neoliberalismo*. Madrid-España: Akal.
- Herrero, Y. (2018). Sujetos arraigados en la tierra y los cuerpos. Hacia una antropología que reconozca los límites y la vulnerabilidad. En: E. S. Muñío, Y. Herrero y J. Reichmann. *Petróleo*. Barcelona, España: Arcadia, pp. 78-112.
- Iconoclastas. (2019). *Mapeando el territorio*. Buenos Aires, Argentina: Iconoclastas. Recuperado de: <https://www.biodiversidadla.org/Documentos/Mapeando-el-territorio>

- Llanos, L. (2010). El concepto del territorio y la investigación en las ciencias sociales. *Agricultura, sociedad y desarrollo* 7(3): 207-220. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722010000300001&lng=es&tlng=es
- Mastretta-Yáñez, A. (2014). El cambio del Nevado de Toluca, un error histórico. *Revista Nexos*. Recuperado de: <https://redaccion.nexos.com.mx/el-cambio-del-nevado-de-toluca-un-error-historico/>
- Risler, J. y Ares, P. (2013). *Manual de mapeo colectivo: recursos cartográficos críticos para procesos territoriales de creación colaborativa*. Buenos Aires, Argentina: Tinta Limón.
- Scholz, R. (2019). *El patriarcado productor de mercancías y otros textos*. Santiago, Chile: Quimera Ediciones y Editorial Pensamiento & Batalla. Recuperado de: <http://comunizar.com.ar/wp-content/uploads/Scholz-El-patriarcado-productor-de-mercancias.pdf>
- Svampa, M. (2012). Consenso de los *commodities*, giro ecoterritorial y pensamiento crítico en América Latina. *OSAL CLACSO*, 13(32): 15-38.

MISTLY Y EL CAFÉ DE ESPECIALIDAD: ESTRATEGIAS ORGANIZATIVAS PARA EL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA

ALMA ADRIANA ZÁRATE ARROYO

INTRODUCCIÓN

La coyuntura actual nos coloca frente a problemas multifacéticos que requieren de soluciones integrales que provengan desde varios espacios, tanto académicos, gubernamentales y técnicos, como desde las organizaciones sociales. Gran parte de estas problemáticas se incrustan con mayor fuerza en las regiones rurales, lo que las vuelve aún más vulnerables. La crisis actual nos conduce a reflexionar, actuar y acercarnos a la realidad rural con la intención de visibilizar sus vicisitudes y buscar estrategias de solución. El objetivo de este trabajo es mostrar algunas alternativas que han surgido desde los productores de café, que están enfrentando la crisis alimentaria, la cual se vincula directamente con las políticas neoliberales y se agrava con la ya visible crisis ambiental.

En este escenario es que nace Mistly, una organización de cafeticultores de Xicotepec de Juárez, Puebla que, por medio de la producción de café de especialidad y echando mano de algunos programas gubernamentales ha podido preservar la diversidad biológica y los policultivos, encaminándose de forma colectiva hacia una soberanía alimentaria.

El café es uno de los productos más reconocidos y comercializados a nivel mundial, todos los días millones de personas alrededor del globo comienzan su mañana con una taza de café, lo que la hace la segunda bebida más consumida

después del agua. México no es la excepción y para miles de familias campesinas es uno de los cultivos más importantes que ayudan a su subsistencia, “después de la milpa y el maíz” (Bartra, 2019).

A lo largo de los años, el café ha estado expuesto a problemáticas de diversa índole, principalmente sociales, económicas y ambientales. La más común es la crisis que genera el mercado internacional, ya que al considerar al grano un *commodity*¹ tiene variaciones en el precio que muchas veces lo convierten en una actividad muy cara y poco redituable, sobre todo para los pequeños productores.

Por otro lado, las consecuencias cada vez más visibles del cambio climático han comenzado a generar pérdidas económicas, puesto que las variaciones climáticas provocan que las cerezas no puedan desarrollarse bien a causa del exceso de lluvia, sequías o heladas. Estas problemáticas contribuyen con un escenario de incertidumbre y desconfianza para el cultivo por parte de los productores, estimulando el abandono de cafetales y huertas.

Cuando hablamos de pequeños productores nos referimos a aquellos que poseen entre cinco y 10 hectáreas de terreno. Para ellos es indispensable contar con diversos cultivos que les permitan obtener los productos necesarios para su alimentación, sin embargo, cuando el café se volvió muy importante a nivel comercial, muchos productores reemplazaron los policultivos por el monocultivo, generando degradación en el suelo y pérdidas alimentarias. Los campesinos, al padecer las consecuencias de estas prácticas están buscando transitar a una agricultura más sustentable, que fomente la siembra de café bajo sombra y los policultivos, con la intención de que puedan acceder a una seguridad alimentaria.

El presente trabajo tiene la intención de mostrar algunas causas de la crisis alimentaria y las problemáticas que, de forma general, impactan en las familias campesinas y en el café mexicano; también evidenciar que la organización social resulta una alternativa para enfrentarlas. En las siguientes líneas se expondrá el nacimiento de Mistly, un grupo de cafeticultores que habitan en Xicotepec de Juárez, Puebla. Dicho colectivo, ante la crisis del aromático busca acceder a un mercado más equitativo, mediante la conservación de cafetos bajo sombra, prácticas

¹ Son también materias primas consideradas bienes básicos que se producen en masa y se estandarizan en calidad, cantidad y precio.

sustentables y siembra de policultivos, para encaminar a la agroecología en búsqueda de la soberanía alimentaria.

Es importante señalar que, a través de las redes sociotécnicas que se derivan en redes de conocimiento, han logrado posicionarse como una organización relevante en el municipio, esto debido a que busca ser parte de todo el proceso productivo, desde la mata hasta la taza, y también transmitir y compartir dichos saberes con productores de otros municipios para fomentar la unión de más cafecultores y hacer frente a las vicisitudes ambientales, alimentarias y del mercado.

Este trabajo se fundamenta en una visión inter y transdisciplinaria, y es el resultado de una investigación que basó su metodología en la Investigación Acción Participativa, sin dejar de lado la técnica antropológica más importante, que es la etnografía, la cual resultó indispensable para el análisis cualitativo de una organización tan heterogénea, pero también para visibilizar a todas y todos aquellos que, aunque no se dedican completamente al aromático, son pilares de un colectivo.

Además, es una reflexión sobre los programas gubernamentales y dependencias que han sido esenciales en la transición agroecológica de Mistly para analizar cómo la unión de técnicos y productores comprometidos logran transformar los paradigmas cientificistas, romper con las malas prácticas y trabajar en conjunto por un objetivo común que, en este caso, fue preservar los policultivos por medio del café bajo sombra para enfrentar las diferentes crisis cafetaleras.

EL CAFÉ MEXICANO Y SU RELACIÓN CON LA ALIMENTACIÓN

El café ha atravesado por muchos procesos durante su historia en la sociedad, como uso ceremonial, medicinal o estimulante; esto ha generado un sinnúmero de investigaciones y estudios sobre sus características bioquímicas, factores ambientales, enfermedades, adaptabilidad, el mercado, sus crisis y el impacto que genera en la sociedad, sobre todo en aquellos que lo producen.

De acuerdo con Rivera (2022: 184): “aproximadamente 120 millones de personas en el mundo dependen de la producción de café”, y aunque es uno de los productos más comercializados del mundo, las familias productoras son las más vulnerables ante el comportamiento del mercado, además, “los países productores no son preci-

samente quienes obtienen el mayor beneficio en la generación de valor, sino aquellas economías que realizan importaciones del aromático con propósito de añadir valor agregado por medio de su transformación y exportación” (Rivera, 2022: 182).

Según Sánchez, Mendoza y García (2017), aunque el café es un agrosistema que en general se cultiva a pequeña escala y de forma tradicional, existen otras formas de producción, como el policultivo comercial y el monocultivo, ya sea con sombra o expuestos al sol. Esta última forma, pese a ser muy productiva, “presenta problemas con la alta demanda de agroquímicos, la reducción de la biodiversidad y el abandono de la producción para el autoconsumo” (Pérez, Rosique, Turbay y Machado, 2016: 173); además, es más vulnerable a las enfermedades y a las variaciones climáticas, provocando que los productores vean limitadas las alternativas para enfrentar dichos problemas.

En este sentido, se afirma que los cafetales bajo sombra y con policultivos son los que promueven mayor resiliencia y traen consigo otros beneficios alimentarios.

En México, el café se ha vuelto básico e indispensable en la agricultura y en la alimentación, es importante resaltar que no es un grano endémico² y que, históricamente fue un cultivo poco querido, lleno de hostilidades y desigualdades. Con el paso del tiempo esto ha cambiado y poco a poco “algunos campesinos han ido aprendiendo a confraternizar con el *enemigo* e incluso están empezando a tomar auténtico café” (Bartra *et al.* 2011: 14); sin embargo, se puede observar que en muchas comunidades los productores venden prácticamente todo el aromático y consumen el café de empresas transnacionales como Nestlé.

En el país hay cerca de 500 mil cafecultores que se enfrentan constantemente a las problemáticas comunes en todas las áreas cafetaleras, por ejemplo: la fluctuación de los precios, debido a que el aromático en su mayoría depende de la oferta, de la demanda y del comportamiento económico de nuevos países productores (Rivadeneira y Ramírez, 2006: 1). Este mercado ha provocado durante muchos años que los productores reciban un precio muy bajo por su producto, de hecho, en 2019 se habló de los precios más bajos en 15 años (Forbes, 2019). No obstante, para la cosecha del 2021-2022, la situación cambió, ya que el precio del

² Un atributo de la biodiversidad que hace referencia al aislamiento de una especie o grupo de especies a un área geográfica específica, y que no es posible encontrar en ningún otro lado (Martínez-Camilo *et al.*, 2012: 264).

café aumentó considerablemente debido a las afectaciones climáticas en dos de los principales países productores, que son Colombia y Brasil (Murphy, 2021).

Aunado a esto, la crisis ambiental impacta al grano de manera directa, debido a que el cambio climático es propicio para el desarrollo de enfermedades como la roya, causada por el hongo *Hemileia vastatrix*, el cual está presente en todas las regiones del mundo donde se cultiva café (Zambolim, citado en FAO, 2015: 7) El primer antecedente que se tiene del hongo en México es en 1981, y desde entonces ha impactado en aspectos sociales, económicos, políticos y ambientales (p. 6).

De los 15 estados productores de café en México, Chiapas encabeza la lista con 38.8% de la producción nacional, seguido por Veracruz y Puebla (FIRA, 2022). Este último estado, donde se centró esta investigación, cuenta con 54 municipios dedicados a la siembra del aromático y son 47 mil familias las que basan la mayor parte de su sustento en dicha producción. De todos ellos, Xicotepéc de Juárez es el municipio con mayor producción, destinando 9,114 hectáreas a dicha actividad (Sagarpa-Senasica, 2017). A pesar de las características ya mencionadas, este municipio, también conocido como Villa Juárez, no ha logrado que los productores posicionen la producción de café como la actividad económica más viable, y aunado ello a la incertidumbre climática y las variaciones en el precio del mercado, muchas familias deciden buscar otras fuentes de ingreso, ya sea dentro del municipio, en la capital poblana o en otras ciudades.

El café como una forma de soberanía alimentaria

Una de las más grandes paradojas que existen en el mundo es que las personas que habitan en las regiones con mayor cantidad de recursos son las más abandonadas en cuanto a políticas públicas orientadas a un desarrollo agrícola justo y redituable. Son miles de campesinos y campesinas que dependen de lo que produce su tierra, quienes padecen constantemente problemas de hambre, desnutrición y pobreza.

La crisis alimentaria es un problema polifacético, estructural y sumamente complejo que se relaciona con la crisis “climática, la energética y la financiera [...] y muestra el agotamiento de un modelo civilizatorio [...] y se remite a un exhausto paradigma técnico-económico impuesto al sector agropecuario” (Bartra, 2008: 15). Desafortunadamente, este problema se ha agudizado en los últimos años y, pese a que existen múltiples discusiones en torno él no se ha mostrado un interés

genuino en resolverlo, más bien, solo se han aplicado algunos paliativos superficiales pero que no llegan a la raíz.

En el año 2022, 29.6% de la población estuvo afectada por inseguridad alimentaria moderada y 11.3% por inseguridad alimentaria grave. Estas estadísticas aumentaron después de la pandemia causada por el SARS-Cov 2 (Banco Mundial, 2023) y siguen creciendo como consecuencia de la guerra entre Rusia y Ucrania, que trajo consigo restricciones al comercio de alimentos que buscan aumentar la oferta interna (Banco Mundial, 2023) y desarrollando procesos inflacionarios que afectan a la economía global (DGCS-UNAM, 2022).

En México, de acuerdo con Rubio (2015), la crisis alimentaria está estrechamente ligada a la crisis capitalista y tuvo su apogeo con las políticas neoliberales y con la desvalorización de los granos y bienes alimentarios. Este hecho comenzó en la década de 1970, con el déficit de producción interna, dando pie a la importación de granos básicos como el maíz, el trigo, la soya y el arroz.

Para ese momento, la agricultura nacional seguía protegida por medio de aranceles que beneficiaban la producción nacional, pero a partir del Tratado de Libre Comercio en 1994, el panorama cambió radicalmente, puesto que se liberaron dichos aranceles, subieron los precios internacionales, aumentó la dependencia a los granos y se reemplazó el producto interno con el externo. Esto trajo como resultado el abandono de cientos de campos de cultivo, porque los productores ya no podían competir con los precios del mercado (Escobedo, Pérez y Escobedo, 2022).

El contexto cambió a partir de 1990, porque la producción agrícola se incrementó y el país comenzó con la “participación de cultivos de alto valor y demanda en el mercado internacional y la dependencia de las importaciones de cereales [...] pero, pese al dinamismo económico del sector agropecuario, el país no tiene autosuficiencia alimentaria” (Ramírez-Juárez, 2022: 556-557). ¿Qué implica ello?:

Que los países generen un sistema alimentario propio que considere no sólo la producción de alimentos, sino también las actividades inherentes, como la transformación industrial, la actividad comercial, los servicios financieros, los servicios tecnológicos y el cuidado del medioambiente (Acuña, 2020: 15).

En este sentido, y reafirmando la idea que el sector rural es el más afectado por esta problemática, encontramos que son los campesinos y campesinas quienes muestran

una actitud de resiliencia y constantemente están buscando y encontrando alternativas que les permitan enfrentar las vicisitudes. Un ejemplo de esto son las organizaciones indígenas y campesinas que han nacido en el país como respuesta al abandono y poco interés que han mostrado algunos gobiernos. Una de las organizaciones que comprueba esta idea es la Cooperativa Agropecuaria Regional Tosepan Titataniske (CARTT), que se conforma por un grupo de campesinos nahuas de Cuetzalan, Puebla, que se unieron de forma autónoma y autogestiva con la intención de producir y abastecerse de productos básicos como la pimienta y el café. Este colectivo ha crecido considerablemente, unificando diversas cooperativas regionales y, es importante señalar que, nace en uno de los estados con más alto nivel de pobreza y marginación del país, concentrándose la mayor cantidad de carencias en la Sierra Norte, Nororiental y Sierra Negra del estado (Coneval, 2020).

Las organizaciones campesinas son resistencias que, aunque coexisten con el capitalismo e incluso tienen algunas prácticas que responden a este sistema, hacen frente a las políticas neoliberales y trabajan para mejorar su calidad de vida, y producen distintos tipos de cultivos que son indispensables para impulsar la seguridad alimentaria, la cual es entendida como:

La garantía para la población de disponer del alimento en cantidad suficiente, con fácil acceso y de manera estable para satisfacer sus necesidades básicas, lo que de suyo significa que la disponibilidad de alimentos deberá ser mayor a la demanda en términos de requerimientos de energía, de acuerdo con una norma establecida (Camberos, 1999: 49).

Este concepto se adoptó en 1996 durante la Cumbre Mundial sobre Alimentación, que se llevó a cabo en Roma, y se demostró que los alimentos eran suficientes para satisfacer las demandas de la población mundial, por lo que se hicieron compromisos para reducir a la mitad el número de personas que se encuentran en pobreza o que padezcan hambre (Ramírez-Juárez, 2022).

En este sentido, surge el concepto de soberanía alimentaria, que si bien está relacionada con la autosuficiencia alimentaria, ésta pone énfasis en la producción local y campesina, dejando de lado los agronegocios y favoreciendo la venta nacional. Lo más importante de esta discusión es que la soberanía apuesta por “la libertad, la capacidad y el derecho de comunidades, regiones y naciones para decidir

estrategias productivas, de abasto, de comercialización y de consumo de alimentos” (Acuña y Meza, 2010: 204). Esto empodera a los campesinos y productores, quienes tienen el derecho de sembrar, autoconsumir y vender excedentes u otro tipo de productos redituables en el mercado. Este concepto fue acuñado por organizaciones de la sociedad civil, agrupadas en el movimiento de la Vía Campesina, y destacaron la importancia de las familias campesinas que producen a pequeña escala (Sánchez-Juárez, 2022).

Siguiendo esta línea, es que el café se vuelve un elemento importante en la recuperación de la soberanía y la seguridad alimentaria. Bartra (2019) asegura que este fruto ayuda a los productores a obtener principalmente recursos económicos, ya que el principal alimento es la milpa, y esta afirmación es cierta, el maíz es básico en la alimentación mexicana y el café siempre ha estado vinculado al mercado, sin embargo, tomando en cuenta la importancia del aromático en el país, se considera que la producción orgánica, la que responde a un comercio más equitativo o con los lineamientos de especialidad, vuelve al café “el cultivo comercial principal en la soberanía alimentaria, a la luz de los derechos económicos, sociales, culturales y ambientales” (Sánchez-Juárez, 2022: 128).

Hoy se apuesta por visibilizar los beneficios de los cafetales sembrados bajo sombra, porque además de proporcionar servicios ecosistémicos o ambientales, también proveen diversos alimentos, de donde se obtienen principalmente frutas y verduras que sirven para autoconsumo y, en caso de excedente, pueden venderse. Además, la biodiversidad que existe en las parcelas beneficia para la siembra de otros productos que pueden ser destinados casi totalmente a su venta y que se seleccionan con base en la demanda, tal es el caso del jengibre.

Es un hecho que hay aproximadamente medio millón de productores de café en el país que no han estado exentos de crisis agrícolas y situaciones que los orillan a abandonar sus parcelas, pero ya se comprobó que cuando existen familias productoras organizadas se pueden enfrentar las diferentes crisis que los afectan y que los privan de uno de los derechos primordiales, que es el no sufrir hambre o una mala nutrición.

Desde hace unos años, en los diferentes estados productores de café se han implementado estrategias desde la sociedad civil, organizaciones no gubernamentales o desde los mismos campesinos para generar sistemas productivos más amigables y volver al aromático un producto redituable y así no tener que abandonarlo.

También, algunas dependencias apoyan y acompañan a los productores en este camino, tal es el caso del Centro Agroecológico de Café (Cafecol) en Veracruz, que apuesta por el trabajo colaborativo, argumentando que los productores que trabajan de forma independiente son más vulnerables a las vicisitudes cafetaleras, en cambio, si se conforman grupos o colectivos tienen más oportunidades de lograr los objetivos antes mencionados.

A lo largo del país existen diversas organizaciones de cafecultoras indígenas campesinas que promueven esto, sin embargo, se identificó que en el estado de Puebla, y sobre todo en las zonas serranas, los campesinos mestizos no han logrado conformar grupos importantes, es por esto que se analizó el caso de Mistly, un grupo de cafecultores que comenzaron a producir café de especialidad y a ser un referente de la conservación de los cafetales bajo sombra y producción de policultivos en Xicotepéc de Juárez; este colectivo nace en un escenario multifacético que es la Sierra Norte de Puebla. En los siguientes párrafos se abordará de forma concreta la complejidad de dicha región y se hará énfasis en el municipio que vio nacer a Mistly.

LA SIERRA NORTE DE PUEBLA COMO TERRITORIO MULTICULTURAL

La Sierra Norte de Puebla (SNP) es una región principalmente rural que consta de 65 municipios, sumamente heterogénea, con múltiples agrosistemas y con una composición social, política y económica muy compleja. Sin profundizar a gran escala en la historia prehispánica de la región, se afirma que, desde su conformación socioterritorial, ha estado vinculada a procesos dinámicos y constantes cambios sociales. Al ser tan diversa se dividió en tres subregiones en función de sus relaciones con otros grupos:

La occidental, que es mayoritariamente totonaca y surgió por función del espacio teotihuacano; la oriental que tuvo influencia de los olmecas-xicalancas, y que su consolidación se extendió a lo largo de una ruta de intercambio que siguió la del Alto Apulco, y la septentrional, también totonaca pero definida por su proximidad con El Tajín (García 1987: 123).

Asimismo, se subdivide en cuatro regiones geográfico-ecológicas relacionadas con los cultivos y climas y son: la región del Altiplano (1,500-2,500 msnm), la zona cafetalera (200-1,500 msnm), la zona baja (menos de 200 msnm) y la zona del declive austral, que es sumamente árida.

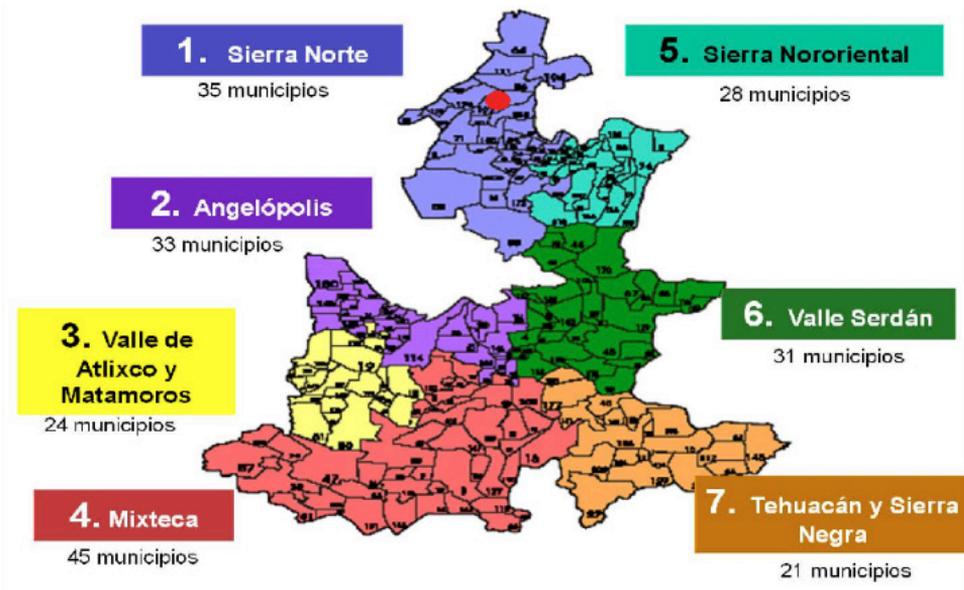
Los pueblos indígenas que han habitado estas montañas aisladas lograron controlar la tierra y la producción, adaptándose a las dificultades climáticas y geográficas, lo que se vio afectado por la llegada de italianos que generaron cultivos de café a finales del siglo XIX; este grano reemplazó gran parte de la producción de autoconsumo (Milanezi, 2016). Desde entonces, los pobladores han sufrido cambios y transformaciones, pero sería un error pensar que éstos se dieron únicamente durante la época de la Colonia, más bien son comunidades que se siguen transformando (García, 1987).

Con el paso de los años, el auge cafetalero, la conectividad por medio de carreteras y con la llegada de foráneos comerciantes, los pueblos indígenas se fragmentaron y ante las presiones y modificaciones de nuevos colectivos o comunidades campesinas han tratado de defender sobre todo su cosmovisión y su organización política y social (Martínez, 1991). Estas diferencias y luchas son una de las principales razones por las que las organizaciones sociales están constituidas principalmente por pueblos indígenas, y por la que los mestizos no han podido conformar colectivos sociales relevantes.

En algunos municipios predomina la población indígena, principalmente nahuas y totonacas, y en menor cantidad otomíes y tepehuas; es importante señalar que existe un amplio sector de habitantes mestizos, lo que vuelve a la sierra una región multicultural. Para quienes residen en este territorio “el aspecto que los identifica en primer lugar como originarios de esa región es el *ser serranos*, incluso anteponiéndolo a la identidad *poblana*” (Báez, 2004: 8).

Con relación a su organización social, ya se mencionó la importancia de la Cooperativa Tosepan Titataniske y existen otros referentes organizativos como la Organización Independiente Totonaca (OIT) y la Unidad Indígena Totonaca Náhuatl (Unitona); como podemos ver, la representación es predominantemente indígena, esto impacta en los municipios de la SNP, donde la mayoría de los habitantes son mestizos. Históricamente se comprende el rechazo que existe hacia ellos, pero la falta de organizaciones provoca que sea más difícil desafiar la situación a la que se enfrentan todos los habitantes de la región.

A continuación, se presenta un mapa que muestra las distintas regiones de Puebla y se marca con un punto rojo al municipio de Xicotepec de Juárez, incrustado en la Sierra Norte y donde se llevó a cabo esta investigación (Sánchez, 2012).



Xicotepec de Juárez y las familias cafecultoras

Xicotepec de Juárez, también conocido como Villa Juárez, está en la subregión occidental y en la zona cafetalera. Su nombre en náhuatl proviene de *xicotli*: ‘jicote’. Anteriormente, los totonacos llamaban a este pueblo *Kga’kgolun*, que quiere decir ‘lugar de ancianos’. De acuerdo con Masferrer *et al.* (2010: 228), en la época prehispánica la mayoría de la población hablaba totonaco, pero su aristocracia era bilingüe: nahua-tononaco y en algunos pueblos subalternos se llegó a hablar otomí. Hoy, el único idioma indígena que prevalece y que aún se escucha en el municipio es el náhuatl.

A diferencia de otros municipios la indumentaria tradicional nahua está prácticamente perdida, pero la lengua todavía resiste y son sobre todo los abuelos quienes motivan a las nuevas generaciones a aprenderlo, aunque en muchas ocasiones

ya no tienen éxito. Así es que la principal forma que tienen de preservar la lengua es en las reuniones familiares.

A pesar de que es un municipio predominantemente mestizo todavía se conservan algunas tradiciones importantes que dan cuenta de su pasado indígena, por ejemplo, en la cabecera municipal se encuentra el centro ceremonial de la Xochipila, dedicado en la época prehispánica al dios mexica Xochipilli y actualmente a San Juan. La fiesta es el 24 de junio y a ella acuden habitantes de los diferentes pueblos y comunidades, sobre todo indígenas, a “cumplir promesas”. Enseguida se muestra una fotografía de las ofrendas que dejan en la peña que tiene una altura de cinco metros (Zárate, 2021).



Figura 1. Las ofrendas en la Xochipila.

Esta ceremonia es un símbolo en donde se unifican la religión y la relación con la naturaleza, puesto que la gente pide por un clima propicio que les permita tener buenas cosechas. La fiesta evidencia que, pese al gran número de habitantes que

migran en búsqueda de mejores condiciones de vida, el campo y las actividades agrícolas siguen siendo las más importantes en el municipio, porque son la principal fuente de alimentos.

La producción de café es una de las actividades económicas más importantes del municipio, éste se introdujo a mediados del siglo XIX (Báez, 2004) y, si bien no es un producto prehispánico, es un elemento identitario en la región que todavía busca ser el sustento de cientos de familias. Según Masferrer (2005), en Xicotepec hay dos tipos de fincas, las pequeñas que no rebasan las 25 hectáreas y las extensas, que poseen más de 50 hectáreas. Se identificó durante el trabajo de campo que gran parte de las fincas extensas pertenecen a extranjeros o empresarios nacionales que producen monocultivo bajo sol. Estos terratenientes cuentan con las condiciones para comercializar su producto, lo que vuelve más vulnerables a los pequeños productores que, en ocasiones, no cuentan con los recursos para vender el café fuera de sus respectivas comunidades.

En este municipio el aromático ha atravesado diferentes momentos importantes, desde el nacimiento y caída del Inmecafé, hasta la llegada de empresas como Starbucks, Nestlé e Industrias Unidas de México (AMSA), quienes en general mantienen a los productores bajo mucha incertidumbre con respecto al precio. Este tipo de mercado ha encontrado a pequeños productores que trabajan de forma independiente, que muchas veces están desinformados y que viven en lugares muy alejados de alguna vía de comunicación o acceso, lo que propicia abusos por parte de ellos.

Cabe mencionar que Xicotepec es el mayor productor de café en el estado, empero, no es tan reconocido como otros municipios o estados. Algunos productores aseguran que esto se debe a que la mayor parte del producto se vende en cereza, sin darle un valor agregado, y que casi siempre los acaparadores o “coyotes” lo revenden a las grandes empresas o “nos lo compran y luego lo hacen pasar como café de Veracruz” (Entrevista a Tomás Hernández, Las Pilas, 2021).

Ante esto, se han tomado algunas medidas que buscan revalorizar el café poblano y posicionarlo como un gran producto a nivel nacional. A saber, que la Secretaría de Desarrollo Rural de Puebla impulsó el programa Recuperación de la Cafecultura Poblana, con la intención de apoyar a los productores con herramientas, insumos, materiales e infraestructura, para llevar a cabo un manejo agro-nómico y sean parte de toda la cadena productiva (SDRP, 2022).

A nivel municipal también se están llevando a cabo acciones que buscan fortalecer a los pequeños productores y fomentar la creación de organizaciones o colectivos que defiendan la identidad cafetalera. Una de ellas es la Bioruta del Café, que busca la consolidación del turismo sustentable en los cafetales y el reconocimiento de la calidad del aromático. Estas iniciativas se encaminan hacia un proceso agroecológico del café, lo que beneficia no solamente la calidad del aromático, sino que por medio de él se protege la soberanía alimentaria.

A pesar de estos esfuerzos, no existen muchas organizaciones sociales en el municipio, ya que los productores desconfían de ellas porque los han engañado o no tienen tiempo, porque tienen que salir de sus comunidades para trabajar. En este contexto es que se crea Mistly, una organización que nace a partir de una investigación de maestría en donde se detectó el potencial del suelo para la producción de café de especialidad y la conservación de los policultivos. Este grupo de productores mestizos inició acompañado de técnicos y especialistas del café en 2017, y comienza a ser un referente tanto en Xicotepec como en otros municipios.

LAS FAMILIAS DE MISTLY COMO ALTERNATIVA PARA UNA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN XICOTEPEC

Mistly proviene de la composición del náhuatl *mixtli*, que significa nube, y la palabra en inglés *misty* que significa brumoso; este juego de palabras tiene la finalidad de mostrar las características montañosas, los extensos bancos de nubes, neblina y el clima de la región de Xicotepec. Mistly es una organización de pequeños cafecultores muy diferente a cualquier otra que existe en la región, debido a que no nace de forma autogestiva, sino por la iniciativa de técnicos e ingenieros que detectaron en el sitio el potencial para producir café de excelente calidad y que buscaron una alternativa para evitar las malas prácticas que tienen algunos acaparadores.

Los miembros de dicho colectivo se asociaron con la intención de no enfrentar individualmente las diversas problemáticas agrícolas, alimentarias y del café que impactan en la región, y trabajando con la modalidad de especialidad³ han logrado

³ El café de especialidad, retomando ideas de Knusten (1978, en Rhinehart, 2017) y la Sociedad de Cafés Especiales (SCA) tiene sabores y perfiles únicos. Los productores les dan a los granos un valor

obtener beneficios económicos directos e invertir y mantener sus fincas con diversos cultivos que son utilizados para autoconsumo y para la venta. Si bien el café de especialidad tiene como protagonistas a los productores, también son relevantes otros actores, como técnicos, tostadores y baristas, quienes se han vuelto parte importante de la organización. Cabe mencionar que la mayoría de los miembros de Mistly se han capacitado para poder conocer y ser parte de todo el proceso “desde la mata, hasta la taza”, esto porque se presume que “cuando los productores están bien informados, es muy difícil engañarlos” (Entrevista a Roberto Espinoza, CDMX, 2021). Con esto se ha logrado que sean los productores quienes determinen el precio de su producto.

Aunado a lo anterior, encontramos que el cambio climático es un fenómeno que preocupa ampliamente a los productores: “El clima está cambiando, las plantas están cambiando, si el café no se nos da bien ¿qué es lo que vamos a hacer?, ¿qué otras opciones tenemos?” (Entrevista a Hipólita Colin, Las Pilas, 2020). Por este motivo, la producción de café de especialidad se ha posicionado como una estrategia para enfrentar las variaciones del clima, ya que además del trabajo que se le imprime al grano también la tierra donde se cultiva debe someterse a otro tipo de cuidados. Entre ellos: evitar cualquier tipo de químico, la conservación de árboles maderables, frutales y los diversos cultivos que proveen al café de características únicas en cuanto a su sabor. La preservación de los policultivos resulta una de las mejores alternativas para enfrentar la crisis ambiental (Petersen, 2003). De esta manera, el café se vuelve parte esencial de la autosuficiencia alimentaria de los productores y con el cuidado ambiental que exige esta modalidad también buscan mitigar los efectos del cambio climático.

Los campesinos y campesinas que se adhieren a este colectivo basan su alianza en la solidaridad, prescribiendo sus propias reglas en las que impera el respeto, dado que, al ser una organización tan heterogénea, con miembros de diferentes edades, en ocasiones hay diferencias, sin embargo, buscan el diálogo y la escucha. Es relevante que la mayoría de los integrantes tienen algún tipo de parentesco, ya sea como familia nuclear o compadrazgo, esto demuestra que el “grupo doméstico es la estructura de producción central y la familia es el modo de organización

agregado, ya que los seleccionan y procesan sin defectos o fallas, esto implica mucho más trabajo y compromiso, pero también es el acceso para otro tipo de mercado donde los precios son más justos.

dominante” (Bonte e Izard, 2008: 138); es decir, la familia tiene un papel esencial en el funcionamiento comunitario y del colectivo.

En Mistly la mayoría de sus integrantes son varones que han heredado o comprado tierras en las comunidades, pero hay mujeres que además de ser productoras también ocupan un cargo importante dentro de su estructura, ellas fomentan la integración, sustentan a sus familias y son los pilares del grupo. Así es como la agricultura familiar cobra un sentido muy especial en la recuperación de la soberanía alimentaria, porque son la base de múltiples conocimientos y prácticas que trascienden de generación en generación. A saber:

La agricultura familiar es pluriactiva, los hogares a partir de sus miembros emprenden acciones para diversificar los ingresos económicos, dinámica vinculada a la diversificación de la economía rural y la inserción en mercados laborales en el ámbito nacional y extranjero. El trabajo familiar es uno de los principales activos para enfrentar las limitaciones de capital y medios productivos (Ramírez-Juárez, 2022: 559).

En Mistly esto se manifiesta claramente porque cada miembro de la familia realiza una actividad que ayuda al sustento de la casa. Como ya se mencionó, muchas veces algunos productores deben salir de la comunidad para trabajar, esto también es común porque buscan diversificar actividades cuando las semillas están germinando, empero, uno de los objetivos de Mistly es que el café sea lo suficientemente redituable para que estas migraciones sean menores o no se realicen como única opción. La producción de café también responde a las características antes mencionadas, puesto que en momentos de cosecha o selección de granos (actividad necesaria en el café de especialidad), todos y todas participan, desde los niños hasta adultos mayores.

En conjunto, el café de especialidad es un aliciente para contribuir de forma positiva en la economía familiar, en la soberanía alimentaria, en su calidad de vida y también busca revalorizar al aromático y las actividades agrícolas, las cuales se ven debilitadas por la falta de interés de las generaciones más jóvenes y otro tipo de actividades que las desplazan, como las agroindustrias y la creciente tecnología que proviene de grandes capitales y que son de difícil acceso para los pequeños productores (Noriero, Almanza, Torres-Carral y Ramírez, 2008). “Yo ya me iba a

deshacer de mi cafetal, pero esto me regresa a la vida” (Entrevista a don Jacinto, Xicotepec, 2019).

Si bien este tipo de producción ha sido un reto por los cuidados y trabajo extra que implica, también ha logrado que los productores y productoras se aproximen a actividades que no conocían, como el barismo, es decir, la preparación de bebidas, y a eventos donde tienen una relación directa con los consumidores. Esto cumple dos funciones, primero que el productor consuma su propio café: “Para poder ofrecerte mi café, es porque yo ya lo probé” (comentario de Tomás Hernández, 2021) y también que el productor conozca los alcances de su producto.

Asimismo, se busca que los consumidores reconozcan el esfuerzo que existe detrás de cada taza, el cuidado de las huertas y la importancia de preservar y fomentar el café bajo sombra. El vínculo entre ambos suele ser muy positivo y promueve un mercado más equitativo y justo para los pequeños productores, tal como se muestra en la siguiente imagen, donde Tomás preparó una limonada de café (Zárate, 2019).



Figura 2. Desde la mata, hasta la taza.

Sembrando vida y café

Las familias campesinas que producen a pequeña escala han sido las más afectadas por las políticas neoliberales, su seguridad alimentaria se ha visto amenazada durante décadas y siempre han sido ellas las que encuentran las estrategias necesarias para su subsistencia. Durante décadas el campo mexicano ha estado relegado, priorizando el desarrollo de las ciudades, sin considerar que éstas no sobrevivirían sin las labores agrícolas. Actualmente, se están incentivando programas y actividades que difuminen la separación, el desconocimiento y segmentación que existe entre ambos sectores, un ejemplo de esto sería el comercio justo, los programas que se derivan de una economía social y solidaria, el mercado de café de especialidad, etcétera.

En este sentido, la política actual tiene estrategias diferentes y creó un programa que busca reactivar la economía de cientos de comunidades rurales y campesinas mediante la siembra de árboles frutales y maderables. El programa *Sembrando Vida* se posiciona como un emblema de la nueva política del bienestar del gobierno de López Obrador y tiene dos objetivos principales que atacar: el abandono del campo y la degradación ambiental. Es también

... una estrategia de formación y organización comunitaria que permita avanzar a recuperar el tejido social y promover las relaciones de cooperación y solidaridad comunitaria, así como lograr el empoderamiento de las comunidades mediante la toma de decisiones; en lo productivo y a través de poco más de medio millón de hectáreas del sistema agroforestal, se propone fortalecer el arraigo a la comunidad y lograr la soberanía alimentaria, mejorando el nivel de vida de las comunidades; y, finalmente en lo financiero, lograr el impulso de la cultura del ahorro y del fondo del bienestar para crear empresas cooperativas y motivar la inclusión y la soberanía financiera (González y Hernández, 2021: 61)

Este programa se consagra como una forma de recuperar la soberanía alimentaria y fortalecer a las organizaciones sociales y cooperativas nacionales. Se encamina bajo la premisa de que los campesinos y campesinas organizados están mucho más empoderados y tienen más capacidad para enfrentar los problemas multifacéticos que atañen al campo. Siguiendo esta línea, indudablemente este programa es muy



Figura 3. Nuevas plantas de café y nuevas generaciones.

oportuno y, aunque todavía falta tiempo para tener un panorama más amplio de sus resultados en muchas comunidades de Xicotepec de Juárez, ha sido exitoso.

Para Mistly, este programa ha sido una oportunidad para vincularse con productores de otras comunidades y municipios, y crecer como organización. Por medio del vivero que construyeron han logrado reemplazar gran parte de sus cafetales y tener una cantidad considerable de matas para su venta, han sembrado diversas hortalizas y han desarrollado varios fertilizantes naturales, como la lombricomposta, todo esto lo aplican en sus huertas y generan más producción.

En este espacio el programa ha funcionado, aunque en un principio los productores tuvieron que lidiar con algunas prácticas comunes por parte de los técnicos, quienes buscaron imponerles formas y conocimientos. “Nadie va a venir a decirme cómo

es mi tierra, nadie la conoce mejor que yo, tampoco van a decirme cómo trabajarla mejor que yo” (Entrevista a Marcos Hernández, Xicotepec, 2020); no obstante, en conjunto lograron tomar sus propias decisiones y producir lo que realmente necesitan.

El programa, hasta hoy, ha fortalecido a la agricultura familiar, pero han sido tantos años de abandono al campo que costará más de un sexenio poder generar una transformación profunda, esto porque también existen vicios en los productos producto de los programas asistencialistas que solo fomentaban la dependencia a dichos apoyos y no la autonomía campesina. Empero, para Mistly es un nuevo camino que los está fortaleciendo aún más y que está ayudando al acercamiento de nuevas generaciones a la producción agrícola (Zárate, 2021).

A MODO DE CONCLUSIÓN

A lo largo de los años, el campesinado se ha transformado y se ha adaptado a diferentes sociedades, su existencia “no sólo implica una relación entre el campesino y el que no lo es” (Wolf, 1974: 275), también conserva una estrecha relación con el Estado, que durante décadas se ha apropiado de sus excedentes y su trabajo. El vínculo que tiene con otros grupos sociales, las ciudades y el gobierno ha sido muy desigual porque se han priorizado otros intereses, esto ha provocado un quiebre que se deriva en las diferentes crisis, como la alimentaria y la ambiental.

Actualmente, los esfuerzos para transformar este escenario son versátiles y surgen desde diversos espacios, como la academia, los técnicos, algunas políticas públicas y, sobre todo, las organizaciones sociales, porque solamente así se puede encarar la heterogeneidad de la crisis. En este sentido se apuesta por la transición a una agricultura más sustentable, la conservación de la biodiversidad y la siembra de policultivos que, en conjunto, tienen la capacidad de hacer frente a la inseguridad alimentaria y al cambio climático.

Mistly, echando mano de la inter y la transdisciplina, busca revalorizar su café mediante la producción de granos de excelente calidad, lo que trae consigo la conservación del entorno, los policultivos y el respeto por la naturaleza. Esta organización es una forma de resistencia que, aunque coexiste con determinadas prácticas sistémicas, es un ejemplo de que en conjunto se pueden fortalecer y acceder a mercados más equitativos.

Las familias campesinas son un ejemplo de resistencia, evolución y resiliencia, ya que a pesar de que se les impacta constantemente con políticas que no las benefician, siempre encuentran maneras de subsistir. En este sentido, la lucha por la soberanía alimentaria debería ser aún más relevante en todos los sectores; asimismo, se debería fomentar aún más la creación de organizaciones sociales y colectivos que empoderen a los productores y les permitan acceder a diversos mercados, asegurando su alimentación y su soberanía.

BIBLIOGRAFÍA

- Acuña, O. (2020). A manera de introducción. Políticas públicas y alimentación en México. En: Acuña, O. y Meza, M. (coords.). (2020). *La autosuficiencia alimentaria en la coyuntura de la cuarta transformación*. México: UAM-X.
- Acuña, O. y Meza, M. (2010). Espejos de la crisis económica mundial. La crisis alimentaria y las alternativas de los productores de granos básicos en México. *Argumentos UAM-X*, 23(63): 189-209.
- Báez, L. (2004). *Nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. México: CDI-PNUD.
- Banco Mundial. (2023). Actualización sobre la seguridad alimentaria, Banco Mundial. Recuperado de: <https://www.bancomundial.org/es/topic/agriculture/brief/food-security-update#:~:text=Alrededor%20del%209,2%20%%20de,%20enfrentó%20inseguridad%20alimentaria%20grave>.
- Bartra, A. (2019). *Después de la milpa, el café*. Recuperado de: <https://ccmss.org.mx/despues-de-la-milpa-el-cafe-armando-bartra/>
- . (2008). Fin de fiesta. El fantasma del hambre recorre el mundo. *Argumentos UAM-X*, 21(57): 15-31.
- Bartra, A., Cobo, R. y Paz-Paredes, L. (2011). *La hora del café. Dos siglos a muchas voces*. México: Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad. Recuperado de: https://www.biodiversidad.gob.mx/publicaciones/versiones_digitales/HoraCafe.pdf
- Bonte, P. e Izard, M. (2008). *Diccionario akal de etnología y antropología*. España: AKAL.
- Camberos, M. (2000). La seguridad alimentaria de México en el año 2030. *Ciencia Ergo Sum*, 7(1): 49-55.
- Coneval. (2020). Estadísticas de pobreza en Puebla. Recuperado de: <https://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Puebla/Paginas/principal.aspx>

- DGCS-UNAM. (2022). Inseguridad alimentaria: casi un cuarto de la población mexicana, UNAM Global. Recuperado de: https://unamglobal.unam.mx/global_revista/inseguridad-alimentaria-casi-un-cuarto-de-la-poblacion-mexicana/
- Escobedo, E., Pérez, A. y Escobedo C. (2022): *Los avatares de la crisis alimentaria y la productividad de maíz en el norte de Jalisco y sur de Zacatecas*. En: De la Vega Estrada, S. (coord.). (2022). *Efectos del proceso de empobrecimiento en la desigualdad y el desarrollo social en los territorios*. UNAM-AMECIDER, México. Recuperado de: <http://ru.iiec.unam.mx/5981/>
- FAO. (2015). Manejo agroecológico de la roya del café. *Informa FAO*. Panamá. Recuperado de: <https://www.fao.org/publications/card/es/c/a55342d5-58e1-4c57-b1bd-7f65cc80e547/>
- FIRA. (2022). *FIRA Perspectivas*. Fidesur. Recuperado de: <https://sursureste.org.mx/estudios/fira-perspectivas-2022-5/>
- FORBES. (2019). Café toca sus precios más bajos de los últimos 15 años. *FORBES México*. Recuperado de: <https://www.forbes.com.mx/cafe-registrara-precios-mas-bajos-de-ultimos-15-anos-cnoc/>
- García, B. (1987). *Los pueblos de la sierra. El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. El Colegio de México.
- González, M. y Hernández, F. (2021). Agenda política hacia el bienestar y la cohesión social en el gobierno de la cuarta transformación en México. *Polis*, 17(1): 43-74.
- Martínez, E. (1991). *Organización de Productores y Movimiento Campesino*. Siglo XXI.
- Martínez-Camilo, R., Pérez-Farrera, M. A. y Martínez-Meléndez, N. (2012). Listado de plantas endémicas y el riesgo de la Reserva de la Biosfera El Triunfo, Chiapas, México. *Botanical Sciences*, 90(3): 263-285. Recuperado de: <https://www.scielo.org.mx/pdf/bs/v90n3/v90n3a4.pdf>
- Masferrer, E. (2005). *Los dueños del tiempo. los "tutunakú" (totonacos) de la Sierra Norte de Puebla*. México: Fundación Juan Rulfo.
- Masferrer, E., Mondragón, J. y Vences, G. (2010). *Atlas etnográfico*. Distrito Federal: INAH-Gobierno de Puebla. Recuperado de: <https://mediateca.inah.gob.mx/repositorio/islandora/object/libro:447>
- Milanezi, G. (2016). El diablo en la cosmovisión de los nahuas de Cuetzalan, Sierra Norte de Puebla. *Dimensión Antropológica*, 66(23): 38-63.

- Murphy, C. (2021). Tu cafecito matutino está por volverse más caro. *The New York Times*. Recuperado de: <https://www.nytimes.com/es/2021/08/16/espanol/precios-cafe-aumento.html>
- Noriero, L., Almanza, M., Torres-Carral, G. y Ramírez, C. (2008). La visión de lo rural hoy: enfoques emergentes para su revaloración. *Revista de Geografía Agrícola*, (40): 39-54.
- Pérez, A., Rosique, J., Turbay, S. y Machado, M. (2016). Estudio de la seguridad alimentaria y nutricional de unidades campesinas productoras de café en rediseño agroecológico (Cuenca del Río Porce, Antioquia). *Agroalimentaria*, 22(42): 171-189.
- Petersen, P. (2003). Evaluando la sustentabilidad: estudios de caso sobre impactos de innovaciones agroecológicas en la agricultura familiar de diferentes países latinoamericanos. *Leisa Revista Agroecológica*, 19(0). Recuperado de: <https://www.leisa-al.org/old/index.php/volumen-19-numero-0/2223-evaluando-la-sustentabilidad-estudios-de-caso-sobre-impactos-de-innovaciones-agroecologicas-en-la-agricultura-familiar-de-diferentes-paises-latinoamericanos>
- Ramírez-Juárez, J. (2022). Seguridad alimentaria y agricultura familiar en México. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 13(3): 553-565.
- Rhinehart, R. (2017). *What is speciality coffee?* Scanews. Recuperado de: <https://scanews.coffee/2017/03/17/what-is-specialty-coffee/>
- Rivadeneira, J. y Ramírez, B. (2006). El comercio local del café a raíz de su crisis en la Sierra Norte de Puebla. *Revista Mexicana de Agronegocios*, (18): 1-14.
- Rivera, C. (2022). Competitividad del café mexicano en el comercio internacional: un análisis comparativo con Brasil, Colombia y Perú (2000 -2019). *Revista de Análisis Económico*, UAM-Azcapotzalco, XXXVII (94): 181-199.
- Rubio, B. (2015). La soberanía alimentaria en México: Una asignatura pendiente. *Mundo Siglo XXI*, (36): 55-70.
- SAGARPA - SENASICA. (2017). *Programa de trabajo de la campaña contra la broca del café. Del incentivo de prevención de plagas fitosanitarias reglamentadas del Programa de Sanidad e Inocuidad Agroalimentaria 201, del Estado de Puebla*. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/249743/PT_Broca_del_caf_Puebla.pdf

- Sánchez, L. (2012). *Antecedentes de la regionalización en Puebla*. Beduinos Consultoría Integral. Recuperado de: <https://www.beduinos.mx/antecedentes-de-la-regionalizacion-en-puebla/>
- Sánchez, S., Mendoza, M. y García, R. (2017). Diversificación de la sombra tradicional de cafetales en Veracruz mediante especies maderables. *Revista Mexicana de Ciencias Forestales*, 8(40): 7-17.
- Sánchez-Juárez, G. K. (2022). Los campesinos cafeticultores de Oaxaca y la soberanía alimentaria. *Revista Andaluza de Ciencias Sociales*, (22): 127-146.
- SDRP. (2022). *Recuperación de la cafecultura poblana*. Puebla. Recuperado de: [https://sdr.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/Recuperación de la Cafecultura Poblana.pdf](https://sdr.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/Recuperación_de_la_Cafecultura_Poblana.pdf)
- Wolf, E. (1974): *El campesinado y sus problemas*. En: Godelier, M. (Ed.). *Antropología y Economía*. Barcelona: Anagrama.

(IN)SEGURIDAD ALIMENTARIA EN TOLIMÁN Y ZAPOTITLÁN DE VADILLO, JALISCO

ISABEL CRISTINA MARÍN ARRIOLA
PATRICIA JOSEFINA LÓPEZ-URIASTE
TERESITA DE JESÚS GUTIÉRREZ VILLALOBOS

INTRODUCCIÓN

A través de su historia, México ha sido un país de grandes avances y errores en cuestión de política alimentaria y social. Es un país complejo que, aunque no tiene una política de seguridad alimentaria definida, es considerado uno de los países latinoamericanos que se agrupa entre los que mantienen una economía fuerte y nivel de desarrollo medio. A pesar de que el marco jurídico nacional está dirigido a garantizar el derecho a la alimentación, y de que se han observado avances significativos, no se han logrado las metas en materia de disponibilidad, calidad y accesibilidad de los alimentos para las poblaciones más marginadas (González-Nolasco y Cordero-Torres, 2019), lo que significa que es una tarea pendiente del Estado. México se distingue por la riqueza de sus recursos naturales que, junto a otros cuatro países, concentran 70% del potencial biogenético alimentario del mundo, pero en la actualidad sufre una de las mayores crisis alimentarias de la historia, lo que repercute en su soberanía alimentaria a nivel nacional y municipal.

El estado de Jalisco se sitúa al occidente de la República mexicana, colinda con los estados de Nayarit, Zacatecas, Aguascalientes, Guanajuato, San Luis Potosí, Michoacán y Colima. La biodiversidad en su territorio comprende zonas de playa, montañas nevadas, zonas semidesérticas, bosques y selvas de diversos

tipos (Gobierno del Estado de Jalisco, 2019). Asimismo, Jalisco está posicionado económicamente como una de las principales entidades federativas que contribuye al producto interno bruto (PIB) nacional. En el año 2020 alcanzó a contribuir con 6.9% del PIB nacional y en 2021 se posicionó en el primer lugar de las actividades primarias, aportando 12.2% del PIB nacional (Instituto de Información Estadística y Geográfica [IIEG], 2021). Además, en 1998 instituyó la regionalización administrativa de su territorio con el objeto de promover el progreso de la entidad, como resultado, se congregó a un total de 125 municipios divididos en 12 regiones de Jalisco. Dentro de estas regiones se encuentra la región sur, constituida por los municipios de: Gómez Farías, Pihuamo, Tamazula de Gordiano, Tolimán, Tuxpan, Zapotitlán de Vadillo, Jilotlán de los Dolores, San Gabriel, Tecalitlán, Tonila, Zapotiltic y Zapotlán El Grande (Gobierno del Estado de Jalisco, 2019).

Se menciona que “el sur del estado de Jalisco es una región rica en recursos ambientales y culturales, pero con grandes heterogeneidades en sus actividades económicas y niveles de desarrollo socioeconómico” (Macías, 2008: 21). En medio de estos contrastes se desarrolló esta investigación en los municipios de Zapotitlán de Vadillo y Tolimán, cuyas características socioeconómicas, de acuerdo con el IIEG (2018), se clasificaron con un grado de marginación alta y marginación media, respectivamente, formando parte de los municipios más limitados del estado.

Zapotitlán de Vadillo, por su superficie ocupa la posición 72 con respecto al resto de municipios del estado; 78% del municipio presenta terrenos montañosos, lo que a su vez le hace registrar un grado bajo de conectividad en caminos y carreteras (IIEG, 2021). Con relación al clima, es semicálido-húmedo y las temperaturas durante el año pueden variar entre 10.2 °C y 30.3 °C, con una media anual de 20.2 °C. Por otra parte, de acuerdo con reportes publicados en 2018 respecto a la situación de pobreza,¹ se informó que un 68.4% de la población persiste con algún grado de pobreza y que 23% presentaba carencias sociales (IIEG, 2018). Por otra parte, durante los años 2010, 2015 y 2020, el Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (Coneval) reportó que Zapo-

¹ Población en pobreza es aquella con al menos una carencia social e ingreso inferior al valor de la línea de pobreza por ingresos, y se refiere al valor total de la canasta alimentaria y de la canasta no alimentaria por persona al mes (Coneval, 2020: 7).

titlán de Vadillo es uno de los cinco municipios de Jalisco con mayor porcentaje de población que vive en pobreza extrema;² todo esto lo ha llevado a ocupar el séptimo lugar en el índice de marginación, lo cual indica que persiste una alta marginación (Conapo, 2010).

En el caso de Toluca, se trata de un municipio más pequeño en extensión territorial, en comparación con Zapotitlán de Vadillo, de tal manera que ocupa el lugar 48; su territorio es principalmente montañoso y cuenta con un clima semicálido-húmedo, cuya temperatura promedio es de 21.5 °C, con variaciones entre 10 °C y 32.6 °C en el año. El grado de conectividad en caminos y carreteras es de nivel medio. Con relación a la situación de pobreza, 58% de la población presentaba dicha condición en 2018 y 35.6% vivía con carencias sociales (IIEG, 2018). Respecto al grado de marginación mantiene una marginación media (Conapo, 2010).

Sumado a lo anterior, la característica principal que comparten estos dos municipios es el bajo nivel de unidades productivas agrarias (Zapotitlán de Vadillo con 0% y Toluca con 1.2%), lo cual compromete en mayor medida la alimentación a nivel de los hogares (IIEG, 2018).

Sin duda la seguridad alimentaria³ es importante para los hogares mexicanos, porque forma parte de los indicadores para la medición de la pobreza en México (Coneval, 2009), la cual comprende elementos que tienen relación con el derecho inalienable a la alimentación de cada persona en el territorio nacional (González-Nolasco y Cordero-Torres, 2019). La seguridad alimentaria está basada en cinco elementos básicos que son: la disponibilidad, el acceso, el consumo, el aprovechamiento biológico de los alimentos y el estado nutricional, mismos que al estudiarse permiten tener un panorama de la situación alimentaria y nutricional de una persona o población (Coneval, 2010; Shamah y Rivera, 2018; Instituto de Nutrición

² Una persona se encuentra en situación de pobreza extrema cuando tiene tres o más carencias de las seis posibles, dentro del Índice de Privación Social, y que además se encuentra por debajo de la línea de pobreza extrema por ingresos. Quien está en esta situación dispone de un ingreso tan bajo que, aún si lo dedicara por completo a la adquisición de alimentos no podría obtener los nutrientes necesarios para tener una vida sana (Coneval, 2020: 7).

³ “La seguridad alimentaria, a nivel de individuo, hogar, nación y global, se consigue cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico y económico a suficiente alimento, seguro y nutritivo, para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias, con el objeto de llevar una vida activa y sana” (FAO, 1999; Cumbre Mundial de Alimentos, 1996; Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial y Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre la Alimentación).

de Centroamérica y Panamá [INCAP], 1999). Dadas las múltiples dimensiones de la seguridad alimentaria, se han propuesto distintas maneras de medirla, uno de los instrumentos propuestos y que ha sido ampliamente utilizados a nivel global con este fin es la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA). La ELCSA pertenece a la familia de las escalas de medición de inseguridad alimentaria basadas en la experiencia en los hogares, y es el instrumento utilizado para el levantamiento de las encuestas nacionales de salud y nutrición (Ensanut) en México, desde 2012 (Instituto Nacional de Salud Pública [INSP], 2020). Los resultados obtenidos en la ELCSA clasifican a los hogares en cuatro categorías: seguridad alimentaria, inseguridad alimentaria leve, inseguridad alimentaria moderada e inseguridad alimentaria severa.

En Jalisco, los datos sobre seguridad alimentaria reportados en la Ensanut 2018 indicaron de forma general que la prevalencia de inseguridad alimentaria, en cualquiera de sus categorías, fue de 43.3%, y cuando se desglosan se observó que 28.1% viven en inseguridad leve, 9.5% en inseguridad moderada y 5.7% en inseguridad severa. Al desagregar la información, por área de residencia, se observó una mayor proporción de hogares con inseguridad alimentaria en las áreas rurales (52.7%), de la cual 30.4% presentó inseguridad leve, 13.4% inseguridad moderada y 8.8% inseguridad severa en comparación con las cifras observadas en las áreas urbanas, en donde se reportó que del total 41.3% viven con inseguridad alimentaria, distribuida en 27.6% con inseguridad leve, 8.7% con inseguridad moderada y 5.1% con inseguridad severa (INSP, 2020).

El objetivo de la presente investigación fue analizar la seguridad alimentaria basada en la experiencia de los hogares, la frecuencia de consumo por grupos de alimentos y las condiciones socioeconómicas de los hogares de grupos familiares que residen en Zapotitlán de Vadillo y Tolimán, Jalisco. Este estudio formó parte del proyecto de investigación titulado “Seguridad alimentaria desde un enfoque global y centrado en el bienestar de las personas en el sur de Jalisco”, llevado a cabo por académicas del Centro Universitario del Sur, de la Universidad de Guadalajara, que pertenecen al cuerpo académico UDG-CA-1051-Procesos alimentarios y perspectivas de género en distintos contextos, y que desarrollaron la presente investigación en conjunto con la tesista de la licenciatura en Nutrición, Teresita de Jesús Gutiérrez Villalobos.

METODOLOGÍA

El estudio se desarrolló durante el segundo semestre del 2019, en nueve municipios del sur de Jalisco, sin embargo, para el presente documento se presentan los resultados de dos de los municipios más comprometidos con relación a la seguridad alimentaria de los hogares en Jalisco.

Se trata de un estudio cuantitativo, de tipo transversal, realizado en los municipios de Toluquán y Zapotitlán de Vadillo, ubicados al sur del estado de Jalisco, con la finalidad de identificar las condiciones de (in)seguridad alimentaria que mantienen sus habitantes, así como la calidad del consumo alimentario y los datos sociodemográficos de la población.

Los participantes fueron seleccionados al azar y se cumplieron con las condiciones que se exigen para la aplicación de la Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA), la cual fue diseñada para obtener la información mediante entrevista al jefe o jefa de la familia o, en su defecto, a un adulto que viva en el hogar y que tenga información sobre la situación alimentaria general en que convive el grupo familiar. Los criterios de inclusión que se establecieron fueron que serían incluidas en el estudio “aquellas familias que acepten de manera voluntaria contestar las preguntas del cuestionario ELCSA”. Como se mencionó con anterioridad, la muestra total de familias participantes se obtuvo de nueve de los municipios localizados al sur de Jalisco. El cálculo de la muestra se hizo con base en la información reportada de los “Municipios de la Cruzada Nacional contra el Hambre (CNCH)”, y al acuerdo CICH.08/003/2014, programa de apoyo federal del sexenio 2012-2018, que reportaba a nivel nacional la clasificación de cada localidad y cabecera municipal, de acuerdo con las viviendas activas y, por ende, se determinaban las características de las familias que las habitan, considerando los siguientes criterios: *a*) número de viviendas particulares habitadas por localidad, *b*) grado de marginación por localidad (bajo, medio o alto) y *c*) ámbito rural o urbano. Respecto a la determinación de si una localidad era urbana o rural, y de acuerdo con la base de datos del programa CNCH (2014), las cabeceras municipales fueron consideradas como áreas urbanas y a las localidades que conformaban cada municipio se les clasificaba como áreas de ámbito rural. Esta clasificación, aunque aparentemente arbitraria porque no consideraba otras características relevantes de la cabecera municipal o localidad, resultó de utilidad para esta investigación.

Debido a esa situación, al momento de realizar los análisis de los datos se decidió analizarlos en su totalidad, es decir, sin reparar en diferencias entre áreas consideradas como de ámbito rural o de ámbito urbano.

En el presente estudio se analizaron un total de 32 encuestas levantadas en Zapotitlán de Vadillo, de entre las cuales seis hogares correspondieron a la cabecera municipal (ámbito urbano) y 26 hogares al ámbito rural. Asimismo, en el municipio de Tolimán se aplicaron 28 encuestas en total, tres en hogares urbanos y 25 en hogares considerados como áreas rurales.

Los instrumentos utilizados fueron: cuestionario de elaboración propia para obtener datos demográficos y socioeconómicos de los jefes(as) e integrantes de las familias entrevistadas; la ELCSA y un cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos.

RESULTADOS

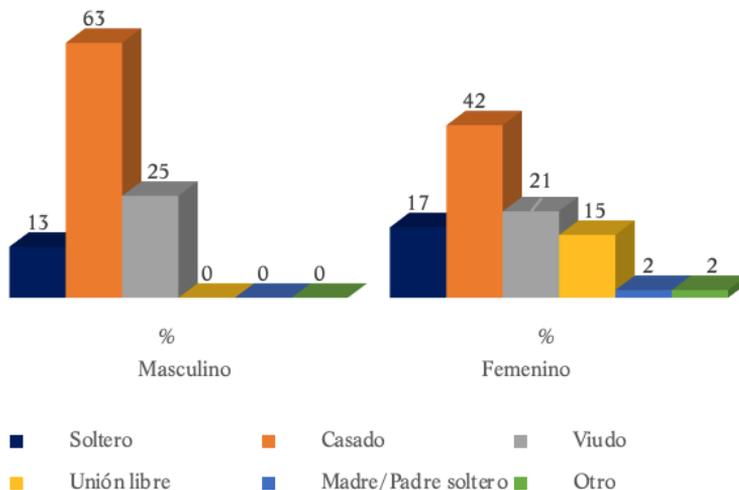
Sociodemográficos. Distribución de la población por género y estado civil

La distribución de la población encuestada se presenta en la tabla 1, la cual estuvo constituida por ocho hombres y 52 mujeres. Al considerar la variable de estado civil se encontró que en su mayoría eran casadas. Con relación al estado civil de viudez se observó que había dos varones y 11 mujeres viudas, siendo estos los datos más significativos de la gráfica 1.

Tabla 1. Distribución de la población por género y estado civil para los dos municipios

Estado civil	Total		Masculino		Femenino	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
Soltero	10	16.7	1	12.5	9	17.3
Casado	27	45.0	5	62.5	22	42.3
Viudo	13	21.7	2	25.0	11	21.2
Unión libre	8	13.3	0	0	8	15.4
Madre/Padre soltero	1	1.7	0	0	1	1.9
Divorciado	1	1.7	0	0	1	1.9

Gráfica 1. Distribución porcentual por género y estado civil



Sociodemográficos.

Distribución del nivel educativo de acuerdo con el género

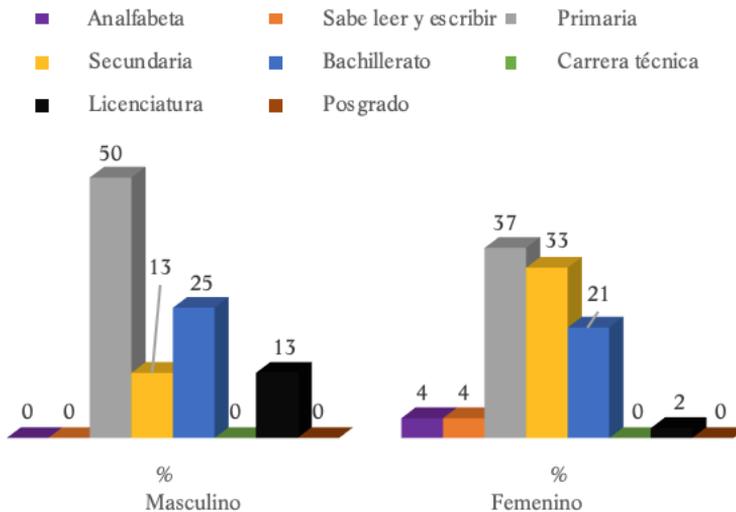
En la tabla 2 se muestra que la mayoría de hombres y mujeres cuentan con un nivel de escolaridad primaria, de 50% y 36.5%, respectivamente. En el nivel secundaria, las mujeres (32.7%) casi triplicaron el porcentaje de hombres (12.5%) en este grado educativo. En el caso del bachillerato, la distribución cambió, ya que existe un mayor porcentaje de hombres (25%) en comparación con las mujeres (21.2%), que alcanzaron a finalizar la educación básica.

Finalmente, un dato relevante es encontrar que la brecha de género se acentuó en la preparación universitaria, ya que 12.5% de los hombres estudiaron el bachillerato, mientras que sólo 1.9% de las mujeres lo hicieron. Es importante agregar que 7.6% de las mujeres fueron identificadas como analfabetas (3.8%) o que sólo saben leer y escribir (3.8%), mientras que ningún hombre fue identificado con este rasgo educativo (Gráfica 2).

Tabla 2. Distribución de la población por género y escolaridad de los dos municipios

Escolaridad	Total		Masculino		Femenino	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
Analfabeta	2	3.3	0	0.0	2	3.8
Sabe leer y escribir	2	3.3	0	0.0	2	3.8
Primaria	23	38.3	4	50.0	19	36.5
Secundaria	18	30.0	1	12.5	17	32.7
Bachillerato	13	21.7	2	25.0	11	21.2
Carrera técnica	0	0	0	0.0	0	0
Licenciatura	2	3.3	1	12.5	1	1.9
Posgrado	0	0	0	0	0	0

Gráfica 2. Distribución porcentual por género y escolaridad



Sociodemográficos. Distribución de la población de acuerdo con género y ocupación

En la tabla 3 y gráfica 3 se presentan los resultados referentes a la distribución de la población por género y ocupación. Un alto porcentaje (37.5%) de los hombres entrevistados declararon que no desarrollaban una ocupación formal; mismo porcentaje (37.5) declaró que trabajaba como empleados y 25% se dedican a la agricultura, ganadería, o bien a labores del campo (pizca, corte, siembra o recolección de cosechas). Con relación a las mujeres, 73.1% de las respondientes reportaron no trabajar asalariadamente; 3.8% realiza actividades de comerciante; 19.2% laboran como empleadas y sólo una de ellas reportó trabajar como profesionista (1.9%) y otra más en labores del campo (1.9%).

Tabla 3. Distribución de la población por género y ocupación para los dos municipios

Ocupación	Total		Masculino		Femenino	
	n (%)					
No trabaja	41	68.3	3	37.5	38	73.1
Comerciante	2	3.3	0	0.0	2	3.8
Empleado	13	21.7	3	37.5	10	19.2
Profesionista/Técnico	1	1.7	0	0	1	1.9
Agricultor/Ganadero/ Campesino	3	5.0	2	25.0	1	1.9

Sociodemográficos. Distribución ocupacional de la población por municipio

En la tabla 4 se presentan resultados de la ocupación, haciendo una comparación entre los municipios. De acuerdo con la clasificación utilizada, Tolimán mostró que de 28 participantes, 19 no trabajaban formalmente, solo una persona era comerciante (3.6%), cinco eran empleados(das) (17.9%) y tres se autoemplean en ocupaciones de agricultor/ganadero/campesino. Con respecto a Zapotitlán de Vadillo, 22

Gráfica 3. Distribución porcentual por género y ocupación

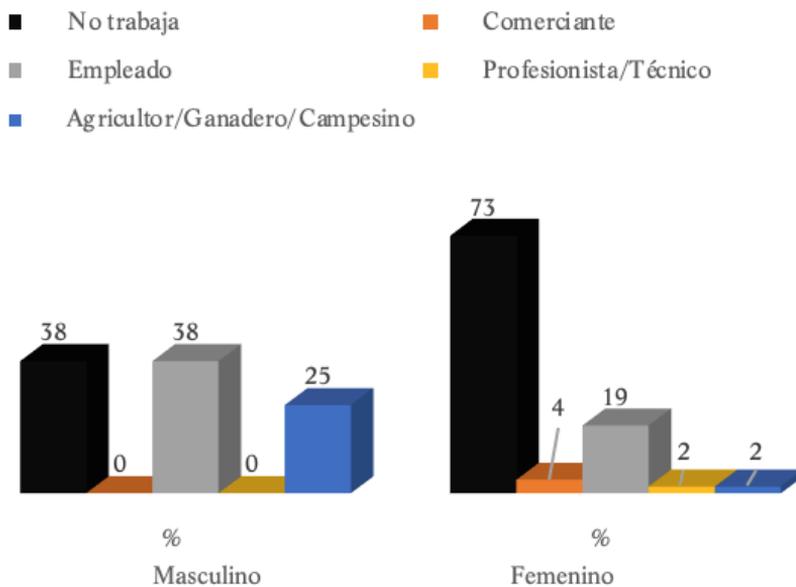
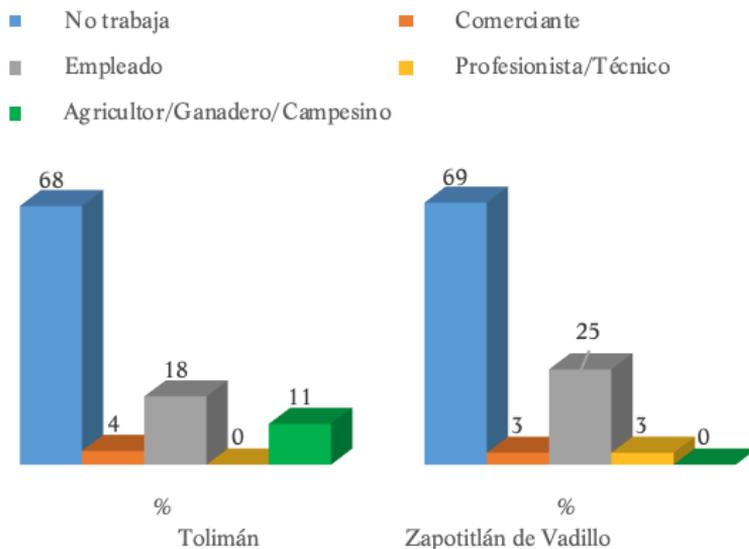


Tabla 4. Distribución ocupacional de la población total y por cada municipio

Ocupación	Total		Tolimán		Zapotitlán de Vadillo	
	n	(%)	n	(%)	n	(%)
No trabaja	41	68.3	19	67.9	22	68.8
Comerciante	2	3.3	1	3.06	1	3.1
Empleado	13	21.7	5	17.9	8	25.0
Profesionista/ Técnico	1	1.7	0	0.0	1	3.1
Agricultor/ Ganadero/ Campesino	2	2.0	3	10.7	0	0.0

Gráfica 4. Distribución porcentual ocupacional por municipio



personas reportaron no trabajar formalmente (68.8%), uno/una era comerciante (3.1%), ocho empleados(das) (25%) y un profesionista/técnico (3.1%). En ambos municipios se observan altos niveles de desempleo y, con ello, una demanda por aumentar los trabajos formales. Con respecto a las ocupaciones referidas por las personas entrevistadas, los resultados fueron similares en cuanto a la ocupación laboral de los habitantes en ambos municipios; esta situación podría reflejar cierta analogía en el estatus social, mas no en el tiempo dedicado a actividades propias de la producción de alimentos para el autoconsumo, ya que, como se observa en la gráfica 4, en Zapotitlán de Vadillo ninguno de los respondientes refirieron dedicarse a alguna actividad agrícola o ganadera.

Sociodemográficos. Distribución del estatus socioeconómico para cada municipio

En la tabla 5 se observan los resultados del nivel socioeconómico de las familias entrevistadas. El indicador que se utilizó para clasificarlas está basado en la

norma desarrollada por la Asociación Mexicana de Agencias de Inteligencia de Mercado y Opinión Pública (AMAI, 2018) quienes mediante un modelo estadístico clasifican el ingreso económico global mensual de los hogares, de manera objetiva y cuantificable. Sin embargo, debido a que en el presente estudio sólo se obtuvo la cantidad de ingreso monetario por familia, se utilizó este indicador sólo para clasificar el estatus socioeconómico de las familias entrevistadas por cada municipio.

Tal y como se observa en la tabla 5, para el municipio de Toluimán, 88.4% de la población se encuentran en estatus económico bajo-bajo (34.6%) o bajo-alto (53.8%), lo que representa un alto porcentaje de la población del municipio en condiciones económicas comprometidas. En el caso de las familias de Zapotitlán de Vadillo, la situación puede ser aún más preocupante, ya que en 96.6% de los hogares las familias se ubicaron en un estatus económico bajo-bajo (53.3%) o bajo-alto (43.3%). En el nivel socioeconómico medio bajo, en Toluimán se encontró que sólo 11.5% de las familias mantenía un estatus medio-bajo, mientras que para Zapotitlán de Vadillo, ninguna (0%) de ellas alcanza dicho nivel, pero sí se encontró a una familia (3.3%) que se clasificó como de nivel medio.

Tabla 5. Distribución del estatus socioeconómico de la población total y por cada municipio

Estatus socioeconómico	Total		Toluimán		Zapotitlán de Vadillo		p
	n (%)						
Baja Baja "E"	25	44.6	9	34.6	16	53.3	0.13
Baja Alta "D"	27	48.2	14	53.8	13	43.3	
Media Baja "D+"	3	5.4	3	11.5	0	0.0	
Media "C"	1	1.8	0	0.0	1	3.3	
Media Alta "C+"	0	0.0	0	0.0	0	0	
Alta "A/B"	0	0.0	0	0.0	0	0	

Nota: * Significancia estadística $p < 0.05$, obtenida por Chi cuadrada.

Es notable destacar que no se observaron diferencias estadísticamente significativas ($p = 0.13$) al comparar entre los dos municipios, por lo que prácticamente en los hogares de las familias entrevistadas se comparten condiciones de marginalidad y precariedad económica, lo que evidentemente pone en riesgo la seguridad alimentaria de las familias que viven en estos dos municipios del sur de Jalisco.

*Distribución del nivel de (in)seguridad alimentaria
en la población por municipio*

En la tabla 6 se muestra la distribución de los niveles de (in)seguridad alimentaria que presentaban las familias entrevistadas. Los resultados muestran que, en promedio, 20% del total percibía que vivía con seguridad alimentaria, mientras que el 80% restante quedó catalogado con algún grado de inseguridad alimentaria (leve, moderada o severa). En particular, para Tolimán, se identificó que 21.4% de las familias viven en condiciones de seguridad alimentaria, en contraste con 78.6% que conviven en alguno de los niveles de inseguridad alimentaria (60.7% leve, 3.6% moderada y 14.3% severa). En el caso de Zapotitlán de Vadillo, 18.8% de las familias de los entrevistados perciben que viven con seguridad alimentaria, mientras que 53.1% con inseguridad alimentaria leve y 28.1% en el nivel moderado y ninguno (0%) de los respondientes entrevistados manifestó inseguridad alimentaria severa (Gráfica 5).

Resulta destacable que aunque los resultados fueron similares en los dos municipios, respecto a la seguridad alimentaria y la inseguridad alimentaria leve (21.4% vs. 18.8% y 60.7% vs. 53.1%, respectivamente); al comparar los datos, para los niveles de inseguridad moderada y severa, los resultados contrastan entre los municipios, debido a que en Tolimán persiste 3.6% de inseguridad moderada y 14.3% de inseguridad severa, mientras que 28.1% de las familias entrevistadas en Zapotitlán de Vadillo se ubicaron en el rango moderado de inseguridad alimentaria, y ninguna (0%) presentó inseguridad severa, lo que al parecer contribuyó para que la diferencia estadística fuera significativa ($p = 0.017$) al momento de comparar los datos entre los municipios (Tabla 6).

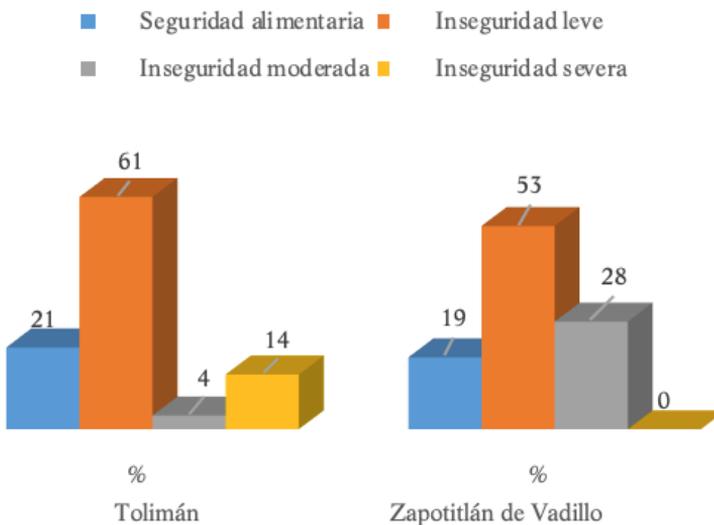
En la Tabla 7 se presentan los resultados de percepción de (in)seguridad alimentaria de acuerdo con el género de los respondientes. La mayoría de hombres

Tabla 6. Distribución del nivel de (in)seguridad alimentaria de la población total y por municipio

(In)seguridad alimentaria	Total		Tolimán		Zapotitlán de Vadillo		p
	n (%)						
Seguridad alimentaria	12	(20.0)	6	(21.4)	6	(18.8)	0.017*
Inseguridad leve	34	(56.7)	17	(60.7)	17	(53.1)	
Inseguridad moderada	10	(16.7)	1	(3.6)	9	(28.1)	
Inseguridad severa	4	(6.7)	4	(14.3)	0	(0.0)	

Nota: * Significancia estadística $p < 0.05$, obtenida por Chi cuadrada.

Gráfica 5. Distribución porcentual del nivel de (in)seguridad alimentaria por municipio

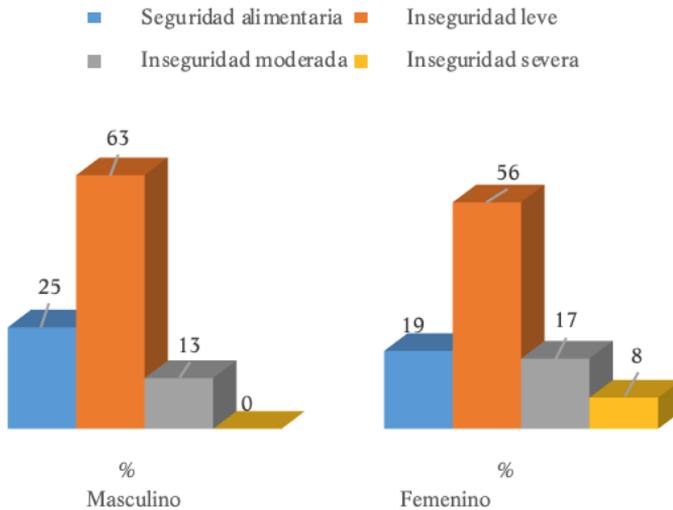


consideraron que su familia vive con inseguridad alimentaria leve (62.5%), 12.5% con inseguridad alimentaria moderada y el resto (25%) con seguridad alimentaria; al comparar resultados con las respuestas de las mujeres se observó mayor tendencia de que, a nivel familiar, se convive con mayor grado de inseguridad alimentaria en conjunto (55.8% leve, 17.3% moderada y 7.7% severa) y menor seguridad (19.2%); aunque la diferencia no hubiera sido estadísticamente significativa ($p = 0.83$)

Tabla 7. Nivel de (In)seguridad alimentaria por género de la población total y por cada municipio

(In)seguridad alimentaria	Total		Masculino		Femenino		p
	n (%)						
Seguridad alimentaria	12	(20.0)	2	25.0	10	19.2	0.83
Inseguridad leve	34	(56.7)	5	62.5	29	55.8	
Inseguridad moderada	10	(16.7)	1	12.5	9	17.3	
Inseguridad severa	4	(6.7)	0	0.0	4	7.7	

Gráfica 6. Distribución porcentual de (in)seguridad alimentaria por género en ambos municipios



Frecuencia de consumo por grupo de alimentos por cada municipio

Los grupos de alimentos que se analizaron para evaluar la frecuencia de consumo de ellos en la presente investigación, fueron: *a)* cereales y tubérculos, *b)* verduras, *c)* frutas, *d)* leguminosas, *e)* alimentos de origen animal, *f)* carne o huevo, *g)* alimentos altos en grasas o azúcar y *h)* grasas saludables.

De acuerdo con la información que se presenta en la tabla 8, no se observaron diferencias estadísticamente significativas ($p > 0.05$) en el consumo por grupos de alimentos entre las familias, eso tras hacer la comparación de los datos obtenidos de la aplicación de los cuestionarios de frecuencia de consumo, sobre los voluntarios participantes de los municipios de Tolimán y Zapotitlán de Vadillo, por ello resulta factible establecer que, estadísticamente, el consumo de grupos de alimentos entre las familias entrevistadas de los dos municipios fue similar; sin embargo, resulta interesante analizar la información recabada en los cuestionarios de alimentación desde otras perspectivas de análisis.

Tabla 8. Frecuencia de consumo (porcentaje) de cada grupo de alimento por municipio

Municipio	Diario	3 o 4 veces / semana	2 veces / semana	1 vez / semana	Nunca o casi nunca	p
	Cereales y tubérculos					
Tolimán	96.4%	3.6%	-	-	-	0.923
Zapotitlán de Vadillo	96.9%	3.1%	-	-	-	
	Verduras					
Tolimán	25%	28.6%	32.1%	7.1%	7.1%	0.792
Zapotitlán de Vadillo	25%	21.9%	34.4%	15.6%	3.1%	
	Frutas					
Tolimán	28.6%	25%	17.9%	14.3%	14.3%	0.914
Zapotitlán de Vadillo	37.5%	25%	12.5%	9.4%	15.6%	

concluye Tabla 8

Municipio	Diario	3 o 4 veces / semana	2 veces / semana	1 vez / semana	Nunca o casi nunca	p
Leguminosas						
Tolimán	64.3%	17.9%	3.6%	10.7%	3.6%	0.424
Zapotitlán de Vadillo	65.6%	18.8%	12.5%	3.1%	-	
Lácteos						
Tolimán	64.3%	17.9%	3.6%	7.1%	7.1%	0.737
Zapotitlán de Vadillo	59.4%	18.8%	12.5%	6.3%	3.1%	
Carne o huevo						
Tolimán	17.9%	39.3%	21.4%	17.9%	3.6%	0.607
Zapotitlán de Vadillo	6.3%	53.1%	25%	12.5%	3.1%	
Alimentos altos en grasas o azúcar						
Tolimán	10.7%	3.6%	14.3%	17.9%	53.6%	0.204
Zapotitlán de Vadillo	12.5%	9.4%	31.3%	21.9%	25%	
Grasas saludables						
Tolimán	35.7%	21.4%	17.9%	7.1%	17.9%	0.447
Zapotitlán de Vadillo	37.5%	9.4%	15.6%	21.9%	15.6%	

Con base en la frecuencia de consumo de alimentos, en la tabla 8 se puede observar que el consumo de los distintos grupos cumple muy poco con las recomendaciones establecidas como saludables en los grupos de alimentos analizados, salvo para el grupo de cereales y tubérculos, ya que prácticamente 100% de las familias entrevistadas de los dos municipios, cumple con la recomendación de consumir “diariamente” o “casi diario” algún alimento de este grupo. Sin embargo, esto no ocurrió para el grupo de las verduras y frutas, ya que sólo 53.6% y 46.9% de las familias de Tolimán

y Zapotitlán de Vadillo, respectivamente, respondieron que en su familia se consumía “diariamente” o “de 3 a 4 veces/semana” algún tipo de fruta o verdura. El resto las consume de 2 a 1 vez/semana, incluso hubo familias que “nunca o casi nunca” las consumen. Para el grupo de las leguminosas la mayoría de las familias que participaron en el estudio las consumen de manera adecuada, ya que 82.2% y 84.4% de los entrevistados en Toluimán y Zapotitlán de Vadillo mencionaron consumirlas “diariamente” o “de 3 a 4 veces/semana”; el resto lo hizo de “2 a 1 vez/semana” y sorprendentemente se observó que 3.6% de familias del municipio de Toluimán, informaron que en su hogar este tipo de alimento se consume “casi nunca o nunca”. Resultados similares fueron observados para el consumo de lácteos, ya que 82.2% y 78.2% de las familias entrevistadas de Toluimán y Zapotitlán de Vadillo, respectivamente, reportaron consumir algún tipo de lácteo “diariamente” o “de 3 a 4 veces/semana”; el resto lo hizo de 1 a 2 veces/semana y hubo un 7.1% y 3.1%, respectivamente, que “nunca o casi nunca” consumen lácteos. En cuanto a las principales fuentes de proteínas, como es la carne o huevo, los resultados fueron semejantes para ambos municipios, ya que se consume “diario” o “de 3 a 4 veces por semana” un poco más de la mitad de las familias (57.2%) en Toluimán, y 59.4% de las familias de Zapotitlán de Vadillo. El resto lo hace de “1 a 2 veces/semana”, pero hubo familias que nunca o casi nunca consumen estas dos fuentes de proteína (3.6% y 3.1%, respectivamente). Un poco más de la mitad de las familias entrevistadas en Toluimán (57.1%) consumen grasas consideradas como saludables, mientras que para Zapotitlán de Vadillo fue 46.9%, con una frecuencia saludable, es decir, “diariamente” o “de 3 a 4 veces/semana”. Finalmente, el consumo de alimentos altos en grasas poco o nada saludables, o de alimentos con alto contenido de azúcares, resultó similar para las dos poblaciones, ya que 24.3% y 21.9% de los entrevistados en Toluimán y Zapotitlán de Vadillo, respectivamente, mencionaron que tienen la costumbre de consumirlos “diariamente” o “de 3 a 4 veces/semana”. En Toluimán, 53.6% de las familias entrevistadas consumían “nunca o casi nunca” estos dos grupos de alimentos y 25% de las familias residentes de Zapotitlán de Vadillo. El resto de los participantes entrevistados (32.2% y 53.2%, respectivamente) mencionaron una frecuencia de consumo “de 1 a 2 veces/semana”.

Entre las diversas condiciones para que la alimentación se mantenga con estándares adecuados y saludables, el consumo de alimentos debe cumplir con características de una dieta saludable, entre las que se menciona que la dieta debe ser

variada, de manera tal que se acceda a una diversidad de macro y micronutrientes y que el organismo pueda ejercer sus funciones de acuerdo con las distintas situaciones del ciclo de la vida. En determinadas localidades, sobre todo en aquellas en que las vías e infraestructura de comunicación son poco adecuados, podría resultar complicado el mantenimiento de una alimentación saludable.

En la tabla 9 se representan los dos primeros alimentos que las personas entrevistadas refirieron consumir en mayor medida, por cada grupo. Como se podrá observar, las respuestas obtenidas para la primera opción de todos los grupos de alimentos analizados en la presente investigación (cereales y tubérculos, verduras, frutas, leguminosas, lácteos, carne o huevo, grasas saludables, alimentos altos en grasas y/o azúcares) fue la misma para los dos municipios, teniendo que la tortilla de maíz, la zanahoria, la manzana, el frijol, la leche, el huevo, el aguacate y las bebidas azucaradas son los primeros alimentos de cada grupo que los habitantes de las localidades y cabecera municipal de Tolimán y Zapotitlán de Vadillo decidieron consumir, o que estuvieron disponibles en sus localidades.

Para la segunda opción de consumo de cada grupo de alimentos, pareciera que en Zapotitlán de Vadillo existe mayor disponibilidad y/o acceso a más de variedad de verduras y frutas, en comparación con el municipio de Tolimán, ya que la fruta y verdura más consumida en Tolimán resultó ser la misma para la segunda opción (zanahoria y manzana), mientras que para Zapotitlán de Vadillo la segunda opción de estos dos grupos de alimentos fue calabacín y plátano, respectivamente.

La segunda opción para los grupos de las leguminosas, lácteos y carne o huevo, en Tolimán y Zapotitlán de Vadillo, fueron las mismas; es decir, lentejas, queso y carne de res, respectivamente. En el caso de las grasas saludables, las familias de Tolimán suelen consumir como segunda opción la nuez, mientras que en Zapotitlán de Vadillo prefieren consumir almendras. Por último, el alimento alto en grasas y/o azúcar, que se consume como segunda opción en Tolimán resultó ser el aceite (de cocina y sin especificar el tipo), y en Zapotitlán de Vadillo prefieren la manteca (sin especificar si es vegetal o animal).

Los resultados respecto al consumo alimentario coinciden con los resultados referidos para poblaciones de países en desarrollo por Popkin y Adair (2012), respecto al reemplazo del consumo de alimentos tradicionales por alimentos industrializados, y los resultados reportados sobre el bajo consumo de verduras y frutas en la población mexicana por Gaona-Pineda *et al.* (2018).

CONCLUSIONES

Las razones que acompañan estos resultados se han mostrado en las condiciones socioeconómicas que cada municipio presenta. La inseguridad alimentaria se relaciona con factores como la dispersión de los diferentes pueblos o comunidades que integran el municipio de Zapotitlán de Vadillo, ya que se trata de un espacio físico muy extenso pero con vías de acceso demasiado limitadas; el nivel educativo de las jefas y/o jefes de los hogares, así como el tipo de empleos que desarrollan y las características de los alimentos a los que tienen acceso, son pocos y sin variedad, marcando diferencias comprometedoras para la seguridad alimentaria de los hogares; además de que, paradójicamente tienen un amplio acceso a una cantidad variada de alimentos ultraprocesados, altos en azúcares y grasas muy poco saludables.

Se concluye que es urgente continuar con estudios a profundidad sobre la alimentación y las características geográficas, sociales y de seguridad del sur de Jalisco, México, desde diversas perspectivas técnicas y profesionales, eso con la finalidad de ir construyendo el conocimiento sobre estas áreas alejadas de Jalisco que manifiestan una desigualdad en el desarrollo de estas comunidades y localidades, a través, por ejemplo, de los estudios socioetnográficos que permitan identificar la situación de cada grupo de familia o comunitario, ya que es una de las maneras que se proponen para comprender, desde la visión de los actores, de quienes viven las distintas situaciones que van ocurriendo alrededor del proceso de alimentarse, y entonces de manera conjunta construir propuestas conjuntas con posibles soluciones para las problemáticas alimentarias que padece la población de México menos favorecida.

BIBLIOGRAFÍA

- AMAI. (2018). *Regla Nivel Socio Económico AMAI 2018*. Comité Nivel Socioeconómico AMAI. Recuperado de: <https://amai.org/descargas/Nota-Metodolo%CC%81gico-NSE-2018-v3.pdf>
- CICH. (2014). *Municipios de la Cruzada Nacional contra el Hambre. Municipios CNCH en base al acuerdo CICH.08/003/2014*. Acuerdo CICH.08/003/2014 de la Comisión Intersecretarial para la Instrumentación de la Cruzada contra el Hambre. Recuperado de: <http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx?refnac=030020076>.

- Consultado el 27 agosto de 2018; sitio inactivo en fecha posterior al 27 de agosto de 2018.
- Conapo. (2010). *Índice de marginación por entidad federativa y municipio*. México: Consejo Nacional de Población. Recuperado de: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/671846/1_IMEyM2010_PAG_1_64.pdf
- Coneval. (2009). *Metodología para la medición multidimensional de la pobreza en México*. Ciudad de México.
- . (2010). *Dimensiones de la seguridad alimentaria: Evaluación estratégica de nutrición y abasto*. México. Recuperado de: https://www.coneval.org.mx/rw/resource/coneval/EVALUACIONES/EVALUACIONES_PROGRAMAS_POLITICAS_DS/EE%20Nutricion%20y%20Abasto/Evaluacion%20de%20Nutricion%20y%20ABASTO%202010.pdf#search=Evaluacion%20de%20Nutricion%20y%20Abasto%20202010%2Epdf
- . (2020). *Informe de pobreza y evaluación 2020, Jalisco*. Recuperado de: https://www.coneval.org.mx/coordinacion/entidades/Documents/Informes_de_pobreza_y_evaluacion_2020_Documentos/Informe_Jalisco_2020.pdf
- FAO. (1999). *Cumbre Mundial sobre la Alimentación, 1996. Plan de Acción*. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/X2051s/X2051s00.htm>
- . (2012). *Escala Latinoamericana y Caribeña de Seguridad Alimentaria (ELCSA). Manual de uso y aplicaciones*. Comité Científico de la ELCSA. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i3065s/i3065s.pdf>
- Gaona-Pineda, E. B., Martínez-Tapia, B., Arango-Angarita, A., Valenzuela-Bravo, D., Gómez-Acosta, L. M., Shamah-Levy, T. y Rodríguez-Ramírez, S. (2018). Consumo de grupos de alimentos y factores sociodemográficos en población mexicana. *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición de Medio Camino*, 60 (3), 272-282. Recuperado de: <https://doi.org/10.21149/8803>
- Gobierno del Estado de Jalisco. (2019). *Regiones del estado de Jalisco*. Recuperado de: <https://www.jalisco.gob.mx/es/jalisco/regiones>
- González-Nolasco, J. A. y Cordero-Torres, J. M. (2019). Políticas alimentarias y derechos humanos en México. *Estudios Sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29 (53). Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/417/41760730025/41760730025.pdf>
- IIEG. (2018). *Diagnóstico del municipio de Zapotitlán de Vadillo*. Recuperado de: <https://iieg.gob.mx/contenido/Municipios/ZapotitlanDeVadillo.pdf>

- IIEG. (2021). *Producto Interno Bruto de Jalisco en 2020*. Recuperado de: <https://iieg.gob.mx/ns/wp-content/uploads/2021/12/Ficha-informativa-Producto-Interno-Bruto-de-Jalisco-2020-20211209.pdf>
- INSP. (2020). *Encuesta Nacional de Salud y Nutrición, 2018*. Resultados Jalisco. Recuperado de: https://ensanut.insp.mx/encuestas/ensanut2018/doctos/informes/ResultadoEntidad_Jalisco.pdf
- Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá (INCAP). (1999). *La iniciativa de seguridad alimentaria nutricional en Centroamérica*. Guatemala: INCAP. Recuperado de: <http://www.incap.int/index.php/es/publicaciones-incap/711-la-iniciativa-de-seguridad-alimentaria-nutricional-en-centro-america-2da-edicion/file>
- Macías-Macías, A. (coord.) (2008). *El Sur de Jalisco. De cara al siglo XXI*. México: Editorial Universidad de Guadalajara.
- Popkin, B. M., Adair, L. S. y Ng, S. W. (2012). Now and then: the global nutrition transition: the pandemic of obesity in developing countries. *Nutrition Review*, 70 (1), 3-21. Recuperado de: <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2011.00456.x>
- Shamah, T. y Rivera, J. (2018). Creencia por acceso a la alimentación: medición y evaluación de acciones para superarla. En: G. Hernández, R. Aparicio y F. Mancini (coords.). *Estudio sobre pobreza y derechos sociales en México*, México: Coneval/IIS-UNAM, pp. 493-552.

REACTIVACIÓN DE LOS HUERTOS DE TRASPATIO EN EL CONTEXTO DE LA PANDEMIA: EL CASO DE UN COLECTIVO OTOMÍ DEL VALLE DEL MEZQUITAL, HIDALGO

DIANA CORTESE

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este texto es compartir la aproximación lograda mediante el trabajo etnográfico al complejo sistema de valores, ideologías, significados, prácticas productivas y estilos de vida que se articulan alrededor de los huertos de traspatio, que se han desarrollado a lo largo de la historia, en el contexto geográfico, ecológico y cultural del Valle del Mezquital, con el fin de demostrar que el progresivo abandono del huerto por parte de las familias rurales no depende de su ineficiencia como solución económica o modelo productivo, sino de un paradigma dominante que incide en las elecciones de la familia campesina.

El escrito que se presenta tiene como base la experiencia etnográfica realizada con un colectivo hñähñu (otomí) integrado por 14 familias, pertenecientes a cuatro comunidades del Valle del Mezquital, que optaron por reactivar sus huertos de traspatio para hacer frente a las afectaciones derivadas de la pandemia de la covid-19. Los testimonios recogidos muestran cómo, en las zonas rurales de México, la pandemia afectó las necesidades básicas de subsistencia y alimentación.

El texto se encuentra organizado en varios apartados, en la presente introducción describo el contexto epidemiológico y la vivencia de la contingencia sanitaria generada por la covid-19 en la zona de estudio, en el segundo apartado expongo la metodología utilizada con las personas en campo y en el tercero analizo los resultados.

A principios del 2020, la Organización Mundial de la Salud declaró la existencia de una pandemia generada por la covid-19, que obligó a casi todos los países a adoptar medidas sanitarias para evitar el aumento en el número de contagios y decesos por la enfermedad. México, el 23 de marzo del mismo año se sumó a las medidas precautorias, estableciendo un periodo de confinamiento sanitario con el cierre de numerosas actividades comerciales y públicas, y escuelas. A lo largo de más de dos años, estas medidas se fueron aligerando, favoreciendo el regreso paulatino a la vida en comunidad; sin embargo, dejaron afectaciones enormes para la vida económica de las personas más vulnerables.

En 2020, el año de mayor impacto de la pandemia, México apareció en el tercer sitio de tasa de exceso de mortalidad, con la cifra de 236 fallecimientos por cada 100 mil habitantes (Secretaría de Salud, 2020-2023).

Lo anterior fue derivado, además de las deficiencias del sistema de salud que no tiene cobertura integral de la población, de la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad en la población mexicana.

Las muertes acontecidas señalaron una mayor vulnerabilidad de las personas con enfermedades crónicas no transmisibles –diabetes, hipertensión– relacionadas con la malnutrición. Si bien la epidemia de obesidad ya había señalado la necesidad de revisar los modelos alimentarios, la pandemia hizo aún más evidente la urgencia de promover dietas saludables y sistemas de producción y consumo de alimentos sostenibles. Es de notar que esta crisis llegó a impactar sobre un sistema económico y alimentario ya probado por conflictos, efectos del cambio climático, difusión de agroquímicos y plagas a escala transcontinental. FAO y CEPAL han señalado que la contracción del mercado mundial alimentó una crisis financiera de enorme alcance, así como una caída del producto interno bruto (PIB) de -9.1% en 2020, con repercusiones fuertes en México (reducción del 5.5% del PIB), sobre todo en la población indígena rural.

El promedio de contagiados y fallecidos en el Valle del Mezquital, así como en otras zonas rurales marginadas de México, se mantuvo por debajo del promedio nacional, aunque la dificultad de recabar datos en varias comunidades dejó muchas cifras inciertas en las estadísticas. Cabe destacar que el Estado no lleva un registro completo oficial y que, sobre todo en comunidades rurales las cifras de contagios y decesos no registrados llegan a ser mucho más altas.

Ya desde las primeras entrevistas en las comunidades, en 2020, nos dimos cuenta de que la pandemia por la covid-19 no era percibida por la población rural de la misma manera que en las ciudades. Desde el punto de vista de la salud humana, las personas no observaron un incremento de la incidencia de enfermedades infecciosas ni un aumento de la mortalidad debido a ello. Cabe considerar que los servicios de salud son insuficientes en estas zonas y ocurren fallecimientos por causas tratables, tales como gripas y diarreas. Asimismo, la imposibilidad de un diagnóstico claro, aunado a la ausencia de tratamientos farmacológicos no permite distinguir las causas de enfermedad o deceso.

Las personas generalmente no acuden a los centros hospitalarios, ubicados en zonas alejadas y mal equipados y no aptos para atender personas de idioma no español. En general, en las percepciones de las personas, los hospitales son centros de contagio y de mala sanidad, y es altamente preferible la medicina tradicional.

Por otro lado, se vivieron fuertes repercusiones en términos económicos. A causa de las limitaciones a la movilidad y a los cierres de muchos lugares públicos, la población dependiente de servicios perdió una importante fuente de ingresos. El cierre de un año y medio a las escuelas, aunado a las limitaciones impuestas a la movilidad de gente mayor aumentó mucho la carga de trabajo doméstico de las mujeres. En los siguientes testimonios se relatan las principales preocupaciones de las personas entrevistadas al inicio de la pandemia:

Al principio de la pandemia yo me sentí como triste, porque todos decían que no salgan de casa. Pero entonces me decía yo, y qué vamos a comer. Y sí, no me fui dos meses a la plaza, pero había juntado yo frijol, arroz, sopa, aceite, maíz, pero a los dos meses se acabó. Ya no había. Entonces me decía yo, bueno, será cierto esto del contagio, o qué está pasando, es chisme o no sé. Agarré y me fui al centro, como siempre, donde ando vendiendo mis estropajos, mi ajo. El chiste es que tengo que sacar para comer. Entonces me fui y ya casi no descansé. No le tuve miedo, no le hice caso (Alberta, entrevista personal, abril 2021).

Me sentí bien triste, porque no sabía qué dar de comer, luego las ventas que bajaron y le dije a mi esposo: no sé cómo vamos a sacar a nuestros hijos (Evelia, entrevista personal, abril 2021).

Ya no teníamos salida de nuestros productos de ixtle, ya no vendíamos. Ya no podíamos salir nosotros a las ventas de los pueblos, ya no había eventos. No era mucho dinero, pero sí eran 200-500 pesos que te caen en las manos de vez en cuando. Uno está feliz (Eucario, entrevista personal, abril 2021).

Es evidente, en estos términos que la pandemia afectó las necesidades básicas de alimentación, antes que ser percibida como un problema de salud.

ALGUNAS CONSIDERACIONES PREVIAS AL ESTUDIO DE CASO

La reproducción de la sociedad se logra a través del cambio y las innovaciones colectivas (Good, 2004), por eso hay que conceptualizar los procesos de cambio como históricamente enraizados; es decir, que parten de una base cultural previa que se conserva a través del tiempo por su efectividad para la resolución de problemas. Este concepto de la cultura y del cambio también se puede llamar histórico-procesual, y se basa en una detallada crítica de las definiciones de la cultura manejadas en la etnografía clásica de la antropología social, que consideraba a los grupos indígenas como receptores pasivos de cambios que vienen desde afuera; no los presentó como agentes capaces de actuar sino como sujetos dentro de su propia historia (Good, 2019).

Existe un afán modernizador que desde el exterior ejerce presión sobre las poblaciones subalternas o alternas al modelo imperante, sin embargo, también lo podemos leer como una “nueva cosmovisión” (Bonfill, 1987) cada vez más arraigada en las comunidades originarias, donde en un marco de tradiciones que se perpetúan se van agregando nuevas lecturas simbólicas relacionadas con los conceptos de productividad, desarrollo, emancipación. Valores ajenos a la comunidad y autosuficiencia, y asumidos sobre todo por los hombres más expuestos a las presiones del México “moderno” (Pinto y Cáceres, 2009).

Las consecuencias negativas de esa nueva cosmovisión son observables en la pérdida de saberes y de autosuficiencia económica; en el abandono de las prácticas que aseguraban abastecimiento, pero a la vez reproducción cultural, como el huerto y la milpa; en la introducción de semillas mejoradas en la milpa para

aumentar los ritmos de producción por razones de “necesidad”; y finalmente en el abandono del medio rural y la migración (Peña y Hernández, 2014).

Los sistemas de conocimiento tradicionales se han enriquecido constantemente a través de la interacción dinámica y virtuosa del hombre y la naturaleza, satisfaciendo necesidades nutricionales, médicas, culturales, espirituales y alimentarias. A estos se van contraponiendo con fuerza los “monocultivos de la mente”, según la definición de Vandana Shiva, basadas en un solo modelo de conocimiento, el reduccionismo mecánico. La filosofía mecánica surgió y se impuso destruyendo el concepto de un planeta que se autorregenera y organiza, y es capaz de sustentar todo tipo de vida. Esta transformación de la naturaleza, de madre viva y nutricia a materia inerte, muerta y manipulable, es funcional a la explotación de la naturaleza (Shiva, 2015).

La corriente crítica ecofeminista, además, nos lleva a observar cómo la lógica jerárquica binaria que divide al mundo en opuestos y, por ende, en inferiores y superiores, en México se ve perfectamente reflejada en la sociedad poscolonial, regida sobre la dicotómica oposición entre la heterogénea cultura dominante de matriz occidental y las culturas indígenas de matriz mesoamericana. La lógica colonial y poscolonial en México impuso una visión del mundo hegemónica, erosionando la capacidad de los pueblos indígenas de evolucionar continuamente sus conocimientos tradicionales y adaptarlos a un mundo en constante cambio.

En este contexto, la antropología clásica descartaba de antemano cualquier posibilidad de reproducción de la sociedad nativa en cambiantes contextos históricos, y también cualquier posibilidad de resistencia ante las imposiciones generadas por el poder dominante (Good, 2004).

El ejercicio etnográfico presente, al contrario, revela que si bien las sociedades del México rural han evolucionado, y en este camino han ido dejando de lado mucha parte de su saber tradicional, incorporando principios, conceptos y usos de la sociedad dominante, no han dejado de poseer una identidad alterna con respeto a la cultura occidental, preservando e integrando en la sociedad cambiante sus propias cosmovisiones.

Por esto mismo, se habla de reactivación, refiriéndose al hecho de que la práctica de tener un huerto de traspatio nunca se ha extinguido, sino que ha evolucionado, adaptándose a un ritmo de vida familiar cada vez más condicionado por relaciones de trabajo fuera de la casa.

Hablando de huertos de traspatio o familiares, abrazamos la definición que deriva de la perspectiva de la ecología cultural, para la cual el huerto es un agroecosistema tradicional donde habita, produce y se reproduce la familia campesina (Vía Campesina, 2004). En este sentido, no nos referimos al huerto sólo como un espacio productivo, sino como una práctica cultural: (Moctezuma, 2010), que tiene arraigo en la tradición mesoamericana, complementando a la milpa.

A partir de los referentes aquí enunciados se desarrolló un trabajo etnográfico, el cual demostró en qué medida el progresivo abandono del huerto por parte de las familias rurales no depende de su ineficiencia como solución económica o modelo productivo, sino de factores culturales, sociales y educativos que inciden en las elecciones de la familia indígena.



Chilito de biznaga, en Cardonal, Hidalgo (Fotografía: Cortese, 2021).

En la región del Valle del Mezquital, los pobladores otomíes se autodenominan hñāhñu, de *hñā*: hablar y *hñü*: nariz; es decir: “los que hablan la lengua nasal”. Se trata de una región muy extendida que cuenta con valles, llanos y sierras, donde a

lo largo del tiempo se han domesticados el maguey, la lechuguilla, el mezquite, el nopal y otras variedades adaptadas al territorio. Se caracteriza por un clima semi-desértico y, por lo tanto, hay escasez de agua, de especies vegetales y de animales. En este contexto el maguey, planta que abunda en la región, ha representado el principal sustento económico de las familias hñahñu, quienes a través de muchas generaciones le han sabido dar diferentes usos (Peña y Hernández, 2014).

Esto es parte de la gastronomía que los hñahñu encontraron cuando salieron de la Ciudad de México. Los hñahñu vivían en la ciudad, entonces fueron saqueados por los toltecas queriéndolos esclavizarlos, entonces no se dejaron y se salen del lugar, pero lo que encuentran en el Valle del Mezquital era esto, que los columbos, que los quelites, la flor de garambullo, xoconostle, los gusanos de maguey, la hormiga... todo esto. Esto es lo que descubrieron los antepasados y nos dejaron para comer (Antonia, entrevista personal, marzo 2021).

Desde tiempos muy antiguos una de las actividades económicas y culturales más importantes en la región es la actividad artesanal, tanto de objetos de ixtle de maguey, elaboraciones textiles y de bordados tradicionales, como la transformación agroalimentaria, el caso del pulque. Todas las personas hñahñu se identifican con el recuento histórico de la huida del Valle de México para refugiarse en las tierras inhóspitas del Valle del Mezquital, donde tuvieron que aprovechar lo más posible de lo que la naturaleza ofrecía (Peña y Hernández, 2014). Se trata de un mito fundante que define y legitima un “etnoterritorio”, entendiéndolo como el territorio histórico, cultural e identitario que cada grupo reconoce como propio (Barabas, 2010).

METODOLOGÍA

Con el afán de aumentar la resiliencia de las comunidades rurales frente a la covid-19, acompañado por Cooperación Comunitaria, A. C., el grupo inició en mayo de 2020 un proyecto para recuperar su soberanía alimentaria (Cano y Moreno, 2012). Las comunidades se sintieron muy afectadas, sobre todo en su capacidad económica para proveerse de comida, debido a las limitaciones impuestas a los traslados,

a los cierres de numerosos puntos de venta y a la pérdida de empleos en venta de servicios y productos.

Los interlocutores fueron los y las integrantes de los Wāda (maguey en hñahñu), un grupo de productores y artesanos de ixtle (fibra de maguey), provenientes de las comunidades de El Deca, La Vega, Pozuelos y Cerro Colorado, en el municipio de Cardonal, Hidalgo. La investigación se vio apoyada por la alianza ya establecida con Cooperación Comunitaria, A. C., que ha construido a lo largo de ocho años una colaboración y profunda confianza con el grupo, acompañándolo en diversas actividades para la revalorización de su patrimonio biocultural (Boege, 2021).

Utilizando información etnográfica registrada mediante trabajo de campo, directamente en las localidades de estudio, mediante entrevistas, observación participante y diálogo de saberes (Velásquez, 2020), este escrito integra la experiencia etnográfica realizada con el colectivo hñahñu del Valle del Mezquital, que optó por reactivar sus huertos de traspatio para hacer frente a las afectaciones económicas derivadas de la pérdida de empleos, con el fin de dilucidar los múltiples efectos de tal acción a nivel social, cultural y familiar, desde la perspectiva de los propios actores.

La investigación etnográfica se complementó con la consulta de fuentes bibliográficas sobre el tema: cocina y cosmovisión hñahñú; experiencias de rescate y revalorización de huertos de traspatio; ensayos y lecturas sobre soberanía alimentaria y pueblos indígenas. Los hallazgos obtenidos mediante el análisis etnográfico y documental se compartieron con los interlocutores, quienes enriquecieron el análisis (Restrepo, 2016). La validación final de la investigación permitió dialogar también sobre el método etnográfico, que suscitó curiosidad e interés, tratándose de un acercamiento muy útil para el proyecto de recuperación de la cultura material hñahñu.

PROCESOS DE REACTIVACIÓN DE LOS HUERTOS FAMILIARES

En el proceso de abandono de los huertos de traspatio, debido a la cada vez más imperiosa necesidad de trabajo remunerado, en un primer momento se dejaron de cultivar hortalizas, hierbas y otras plantas secundarias, porque requerían de mayor cuidado y agua (Moctezuma, 2010); en el huerto se dejaron los árboles frutales, los cuales requerían de menor atención.

Tenía huerto, pero por la escasez de agua dejé de tener. Sí teníamos ahí unas “tomatitas” de manzana, aguacate, guayaba, pero planta chica; ya casi no había sembrado porque faltaba de agua y no había llovido tampoco (Alberta, entrevista personal, julio 2021).

Sin embargo, en las últimas décadas el cambio climático afectó de manera muy drástica la zona del Valle del Mezquital, aumentando o acelerando el proceso de desertificación. Muchas comunidades vetaron, por lo tanto, el uso del agua de los pozos para cultivo y esto determinó el abandono casi total del huerto de traspatio, donde solo se seguían sembrando de manera revuelta chiles y algunas hierbas; en algunos casos se quedó como terreno de pastoreo de gallinas.

Cabe resaltar que ya mucho tiempo antes del problema del cambio climático, desde tiempos de la Colonia, la zona del Valle del Mezquital había sufrido de una colonización del maguey (Moreno *et al.*, 2006). Viendo todos los posibles usos del árbol de las maravillas, los españoles seleccionaron algunas variedades para expandirlas en monocultivos. Este tipo de agroecosistema implicó un sistema social jerárquico, donde la población indígena quedaba en estado de peonaje. Asimismo, promovía una economía patriarcal donde solamente el hombre era el proveedor, y salía a trabajar bajo una remuneración. De esta manera, se disminuyó progresivamente el valor de la agricultura doméstica, llevada a cabo principalmente por las mujeres y que adquirió un matiz de actividad improductiva, porque no era insertada en un esquema de trabajo formal y especializado (Pinto y Cáceres, 2009).

La especialización es otro tema que ha colonizado la pluriactividad característica de las comunidades originarias. Las personas en las comunidades suelen hacer varias actividades al mismo tiempo, esto determina la autosuficiencia. Sin embargo, en la zona del Valle del Mezquital muchas personas abandonaron prácticas tradicionales y con ello saberes, siempre por la necesidad de procurar dinero para la subsistencia. Si por un lado se reforzó la artesanía local, dirigida a mercados externos, por otro lado, se difundió el trabajo informal en comercios, servicios, construcción, entre otros, pero se abandonó el huerto.

Nomás que necesita dedicarse uno, necesita tiempo, necesita cuidarlo. Es como un niño... Pues a veces no tengo mucho tiempo, porque como bordo, tejo y me voy a vender ajo. Pero le digo a mi hijo que lo riegue (Antonia, entrevista personal, julio 2021).

Este modelo social irrumpió de manera radical desplazando la sociedad tradicional, sin ofrecer reales oportunidades de bienestar para la población indígena, replicando un proceso que ocurría en gran parte del país. Las artesanías cayeron en las manos de un mercado abusivo, basado en la compra masiva de productos muy por debajo de su costo de producción. En todos los demás sectores el trabajo es mal pagado y sin ninguna seguridad social.

En este contexto, extremadamente precario, el huerto familiar se vuelve una garantía de cierta seguridad social, como lo destaca el testimonio de Eucario:

Yo me dedico a hacer lechuguilla para cepillos, lo del maguey, para costalitos, de vez en cuando. Es que hacemos muchas pequeñas actividades, no nos dedicamos todo el tiempo a esto. También trabajamos afuera de la casa, por ejemplo, vamos al campo. Yo más que nada ahora porque mi esposa se puso malita. Y con esto nos entretenemos un poquito, porque ya por ejemplo le digo, ¿qué vamos a hacer? A mí ya no me van a dar trabajo en otras partes, por ejemplo, en construcción, cualquier cosa ya no. Antes trabajaba yo en la plomería, pero ahorita ya no. Mi espalda me duele, tengo 70 años cuando menos. La ganancia es que tenemos esto y vamos a comer sano. En unos cuantos meses ya va a salir el jitomate, el chile, el tomate. Allá hay para hacer una salsa, unos nopalitos (Eucario, entrevista personal, julio 2021).

Todas las familias siguen teniendo milpas, pero perdieron mucho conocimiento alrededor del cultivo del huerto, aunque nunca lo dejaron por completo.

Antes lo hacíamos todo revuelto. Y ahora ya los estamos separando, porque nos dimos cuenta de que el jitomate requiere de más agua y el tomate de poca. Entonces como que ir calculándole todo (Plácido, entrevista personal, julio 2021).

Si bien se observa la introducción de elementos pertenecientes al modelo cultural occidental, como la vestimenta, el cemento armado como material de construcción, la organización del trabajo y otros, en la población mantienen el idioma junto con muchas otras prácticas y su cosmovisión en lo sustancial permanece de manera alterna con respecto a la dominante de matriz occidental.

El huerto de traspatio no sólo provee comida, sino plantas de adorno que se usan en diferentes ceremonias, hortalizas que sirven para trabajar artesanías, uten-



Ixtle: fibra derivada de la penca de maguey con la cual se realizan artesanías, en Cardonal, Hidalgo (Fotografía: Cortese, 2021)

silios, tejidos, fibras para construcción, semillas para volver a sembrar o intercambiar. Cabe recordar que en las cuatro localidades de donde provienen las personas entrevistadas es muy viva la artesanía de ixtle de maguey. En los huertos he podido observar no solamente el cultivo de los magueyes lechuguilla y salmeana, sino también la esquina de trabajo donde se trabajan las pencas.

En términos de prevención y salud, en tiempo de la pandemia por la covid-19 fue posible disponer de hortalizas y hierbas reduciendo las salidas al mercado a la cercana Ixmiquilpan, lo que tiene efectos positivos por la menor exposición a contagios, sobre todo de las mujeres, que son quienes se encargan de la alimentación familiar. Al no tener que desplazarse, las mujeres ahorraron tiempo, lo que es muy valioso en un contexto en el que ha aumentado la carga de trabajo de cuidado de familiares dependientes y de mantenimiento del hogar.

Una parte muy importante para las personas es la sección del huerto dedicada a las plantas medicinales.

La semilla de compasúchil se tiró sola y ahora está en todos lados. Y esto es epazote de zorrillo, ésta sirve para los calambres como medicina, y para la tos, con ajo y miel de

colmena y cebolla, y un litro de agua. Con esto se me quitó la tos y ya no fui al doctor (Juana, entrevista personal, julio 2021).

Esto también tiene un efecto benéfico en la salud, pues muchas de las prácticas de medicina tradicional tienen un valor preventivo, además de terapéutico (Moreno *et al.*, 2006). En varias ocasiones pude constatar que este saber tampoco se ha perdido, ya que todo el tiempo reconocen plantas con propiedades curativas, hasta por la calle.

El ahorro económico fue otro de los efectos inmediatamente visibles, aunque fluctúen de familia en familia, según el tipo de cultivo, del número de personas y de otros factores que determinan la diversidad de cada experiencia en el huerto. En términos generales, aumentar la producción del huerto conduce a un ahorro, pero para que el ahorro sea significativo la familia tiene que calcular y experimentar formas para poder adaptar la producción al consumo familiar.

El testimonio de Evelia fue muy significativo para entender este punto:

¿Están contentos?

—Yo sí, porque ahorita ya no compramos tomates.

¿Cuánto gastaban en comprar tomates?

—Ahorita está el kilo en 15 pesos. Y comprábamos 2 a 3 kilos a la semana, todo el año.

Y ¿que más van a ahorrar?

—Calabaza ahorita, y ojalá que también jitomate.

¿Cuánto compran de jitomate?

—Casi 3 kilos a la semana, todo el año y está más caro. Cuando se encarece el jitomate hacemos salsa de xoconostle, ya no lo compramos. Entonces variamos con lo que hay en la región. Como tomate, xoconostle, y ahora germinamos chile también.

¿Y la cosecha de jitomates, tomates y calabaza les va a abastecer todo el año?

—Yo creo que no, pero ahora por ejemplo, que estamos cosechando aquí, tenemos que sembrar allá. Porque así la cosecha nos dura tres meses, pero también este mes estamos esperando. Entonces queremos hacer este balance para tenerlos todo el año. Porque cada mes se tiene que ir germinando más. Y lo que estamos viendo es que si seguimos germinando, tal vez ya no vamos al mercado (Evelia, entrevista personal, julio 2021).

Lo que claramente se puede destacar de este último testimonio es que un buen manejo del huerto permite tener proyecciones económicas de lo que se va a necesitar. Esto permite una planeación del gasto familiar y una mejor gestión de la vida laboral.

Nomás escasea en tiempo de frío o se ponen más caras las hortalizas. Entonces estamos tratando de ver, irle estudiando. Porque ahorita en tiempo de lluvia se produce todo, pero en tiempo de frío a lo mejor va a cambiar un poquito. Hay que medirle (Plácido, entrevista personal, julio 2021).

Para que la planeación y el ahorro sean posibles es necesario que se reactive la capacidad de observación, de experimentación, que es propia de todas las sociedades campesinas. Al reactivarse los saberes y diálogos se vuelve a poner atención en la tierra y no en cómo conseguir dinero. Esta capacidad de observación, ensayo y error, ha determinado a lo largo del tiempo la adaptación de los cultivos a todo tipo de ambientes y necesidades de consumo. En el siguiente testimonio se observa, de la misma manera, la intención de experimentar para tener quelites dos veces al año, y no depender ni de su crecimiento espontáneo en la milpa ni del mercado:

Es que si no llueve no hay quelites, la idea es seleccionar la semilla para cuando no llueve y así tenerlos en el huerto. Sí hay quelites en el mercado, son los que sacan de la zona de irrigación. Entonces antes los comprábamos y ahorita ya hay en el huerto. Y tienen otro sabor, porque el sistema de irrigación allá viene de las aguas negras y no sabe igual que los quelites del campo, de las milpas libres de contaminación (Antonia, entrevista personal, julio 2021).

Con el reto del cambio climático es muy importante preservar estas variedades de cultivos adaptadas localmente, y al mismo tiempo garantizar que no se pierda la capacidad de seguir adaptando. Poder sembrar quelites para tener una doble cosecha es muy importante para la dieta y para la salud.

En el Valle del Mezquital hay un problema de agua muy severo, y la temporada seca es demasiado larga para que vuelvan a darse hortalizas y hierbas. Los huertos son la única manera para tener otra cosecha en temporada de secas. El conocimiento botánico sobre los quelites es muy vivo. Afortunadamente en los mercados

de México se han conservado muchas variedades de quelites, impidiendo que se perdiera esta memoria (Peña y Hernández, 2014).

Sin embargo, son plantas muy sujetas a la temporalidad, por ser espontáneas y, en el caso del Valle del Mezquital, también muy sujetas a la disminución de la lluvia debida al cambio climático. Las comunidades rurales han sobrevivido durante miles de años en relación ecosistémica con el entorno, desarrollando y cultivando variedades locales únicas que se han adaptado durante siglos a las condiciones ambientales específicas, por ejemplo, la escasez de agua, los vientos fuertes y los nutrientes limitados del suelo. Como resultado, estas variedades locales a menudo se encuentran adaptadas de manera específica a las condiciones ambientales que caracterizan a la región en particular; por ejemplo, son resistentes a ciertas plagas, enfermedades o condiciones climáticas (Salcedo y Guzmán, 2014).

La selección de semillas, así como su conservación, almacenaje e intercambio, a menudo se basan en el conocimiento que ha sido generado durante miles de años y permitió la continua innovación de los cultivos. La revaloración de este conocimiento y la transmisión intergeneracional sobre cómo almacenar semillas, tienen gran importancia en este contexto de cambio climático y pandemia, donde se hace evidente la necesidad de reducir la pérdida de agrobiodiversidad que se preserva gracias a las comunidades agrícolas a pequeña escala.

Este es quelite cenizo, estoy dejando a que macize para producir semillas, y aquí está el huazontle, el apio, acelga, brócoli, lechuga. Dejé crecer esto para poder guardar las semillas, tanto los quelites como el cenizo —el atzu es otro quelite— para poder sembrar en tiempo de lluvia, o más bien cuando no haya lluvia hacerlos en huerto. Aquí tenemos rábanos, ya va a salir su flor para tener semillas (Antonia, entrevista personal, julio 2021).

Las mujeres tienen un papel fundamental en preservar las semillas, ya que se encargan de la selección, decidiendo sobre la cantidad y variedad de semillas a almacenar. En este sentido, juegan un papel principal en la conservación de la agrobiodiversidad (Trevilla, 2018.). Sin embargo, con la introducción y difusión de la agricultura industrial, este papel tradicional se había deteriorado de alguna forma. Hoy en día es evidente que las mujeres son más dependientes de los sistemas locales, mientras que los hombres, en general, se involucran más en cosechar

cultivos comerciales, en empresas a conducción individual, donde se reproduce un esquema patriarcal y una lógica capitalista de explotación de la mano de obra y del medio natural (Trevilla, 2018).

Sin embargo, en el caso de mis interlocutores podemos afirmar que ambos, hombres y mujeres, han percibido como significativo reactivar el huerto familiar, como práctica cultural profundamente arraigada en su tradición; como muestra el siguiente testimonio: “Hasta ahorita hemos desconocido un poco a los antepasados, pero sí le damos las gracias a Dios que nos puede dar lo de la naturaleza y sea provechoso para la humanidad. Y es un orgullo sentirse uno mismo” (Eucario, entrevista personal, julio 2021).



Don Eucario en su huerto de traspatio, en Cardonal, Hidalgo (Fotografía: Cortese, 2021).

Este tema de haber “desconocido” u olvidado a los antepasados se asoma en varias ocasiones como un sentido de culpa colectivo. Hablando de la covid-19, el grupo recordó colectivamente haber escuchado a una mujer llorando en la noche, pocos días antes de que se declarara el cierre de todas las actividades como medida de

prevención. En una ocasión, hablando de la disminución de lluvias, refirieron haber perdido la capacidad de ver la serpiente de la lluvia, que desde el mar entra en las nubes y anuncia la llegada de la temporada húmeda.

A pesar de los cambios enormes que viven las comunidades y de su capacidad de adaptarse dentro de una sociedad cambiante y que siempre los quiere ver liminales y subalternos, los hñahñú del Valle del Mezquital preservan su cultura, su lengua y su patrimonio biocultural. Esto explica porqué al recordar los antepasados y las prácticas tradicionales, incluso el huerto de traspatio, don Eucario se reconoce, se manifiesta “orgulloso de sentirse uno mismo”.

REFLEXIONES FINALES

Los principales resultados de este ejercicio etnográfico muestran los múltiples efectos de la reactivación de los huertos a nivel social, cultural y familiar. En el contexto de la pandemia se habla mucho de resiliencia, sobre todo en referencia a la población considerada más vulnerable, y a menudo se incluyen estrategias como la reactivación de milpas y huertos en este ámbito. De la investigación, sin embargo, podemos derivar una crítica a este concepto.

La resiliencia implica regresar a un estado de equilibrio, donde el macrosistema principal puede seguir sobreviviendo. Desde la perspectiva antropológica, este macrosistema no es biológico, sino que se corresponde con el modelo cultural occidental y neoliberal, donde las mismas comunidades ancestrales están insertas, a pesar de ellos. Según el marco de la resiliencia cultural, por lo tanto, se les pide resistir o adaptarse a este modelo de desarrollo.

De los testimonios anteriores es fácil resaltar que la reactivación de la práctica ancestral del huerto de traspatio implica mucho más que regresar a un estado de equilibrio que favorece la cultura dominante. Casi de manera contraria, regresar a poner la atención en la tierra en lugar de en el dinero, rescatar cultivos ceremoniales, insumos para artesanías, además de un modelo de economía familiar cooperativa, nos lleva a ver el huerto como un lugar de vida que no solo permite la sobrevivencia a nivel biológico, sino que fortalece la estructura familiar y representa un espacio para la reproducción social y la resistencia cultural.

Finalmente, la pandemia fue un evento disruptivo de un *cursus* histórico y cultural que ha sentado el contexto propicio para reflexionar y retomar prácticas funcionales a la sobrevivencia. Ello nos lleva a pensar en la crisis epidemiológica como un evento catalizador de procesos de reapropiación territorial e identitaria. En este último punto coinciden numerosas investigaciones desarrolladas en los últimos dos años. Cabe preguntarse: ¿es necesario asomarse a escenarios apocalípticos para recorrer caminos de resistencia? ¿Qué papel puede jugar la etnografía para impulsar cambios culturales?

BIBLIOGRAFÍA

- Barabas, Reyna, A. M. (2010). El pensamiento sobre el territorio en las culturas indígenas de México. *Avá. Revista de Antropología*, (17), Misiones, Argentina: Universidad Nacional de Misiones.
- Boege, E. (2021). *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable*. México: INAH-BUAP.
- Bonfill-Batalla, G. (1987). *México profundo: una civilización negada*. México: Grijalbo.
- Cano-Conteras, E. J. y Moreno-Uribe, V. (2012). Consideraciones finales. En: R. Mariaca-Méndez (Ed.). *El huerto familiar del sureste de México*, México: Secretaría de Recursos Naturales y Protección Ambiental del Estado de Tabasco/ECOSUR, pp. 522-535.
- Good, C. (2004). Ofrendar, alimentar y nutrir. Los usos de la comida en la vida ritual Nahua. En: J. Broda. y C. Good (coords.) *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México: INAH-UNAM, pp. 384-394.
- . (2019). Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectiva desde la antropología de la comida. *Volcán Insurgente. Corriente Crítica de Trabajadores de la Cultura* (57), 64-73.
- Moctezuma-Pérez, S. (2010). Una aproximación al estudio del sistema agrícola de huertos desde la antropología. *Ciencia y Sociedad*, 35(1).
- Moreno-Alcántara, B., Garret-Ríos, M. G. y Fierro-Alonso, U. J. (2006). *Otomíes del Valle del Mezquital*. México: CDI. Recuperado de: <http://docencia.uaeh.edu.mx/estudios-pertinencia/docs/cultural/141.pdf>

- Peña-Sánchez, E. Y. y Hernández-Albarrán, L. (2014). Tradiciones de la cocina hñāhñu del Valle del Mezquital: Cocina indígena y popular. *Culinaria Revista Virtual especializada en Gastronomía-Conaculta*, (4). Recuperado de: http://web.uaemex.mx/Culinaria/pdf_culinaria_veinticuatro/nuestra_sazon_24_02.pdf#:~:text=Tradiciones%20de%20la%20cocina%20h%C3%B1%C3%A4h%C3%B1u%20del%20Valle%20del,Mezquital.%20Cocina%20ind%C3%ADgena%20y%20popular%20Fuente%3A%20CONACULTA%2C%202014
- Pinto, M. J. y Cáceres, J. (2009). *Las mujeres alimentan al mundo*, España: Entrepueblos. Recuperado de: <https://www.entrepueblos.org/wp-content/uploads/1970/01/Libro-Mujeres-alimentan-al-mundo.pdf>
- Restrepo, E. (2016). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*, Bogotá: Enviñ Editores.
- Salcedo, S. y Guzmán, L. (2014). *Agricultura familiar en América Latina y el Caribe: Recomendaciones de Política*. Chile: FAO. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i3788s/i3788s.pdf>
- Secretaría de Salud. (2020-2023). *Exceso de mortalidad en México*. Recuperado de: <https://coronavirus.gob.mx/exceso-de-mortalidad-en-mexico/>
- Shiva, V. y Pannofino, G. (trads.). (2015). *Chi nutrirà il mondo?: Manifesto per il cibo del terzo millennio*. Italia: Feltrinelli Collana.
- Trevilla Espinal, D. L. (2018). Ecofeminismos y agroecología en diálogo para la defensa de la vida. *La Agroecología: Revista campesina*. Recuperado de: <http://agroecologia.org/ecofeminismos-y-agroecologia-en-dialogo-para-la-defensa-de-la-vida/>
- Velázquez Galindo, Y. (2020). Manuscrito no publicado, elaborado como parte del material para el Diplomado Cocinas y Cultura Alimentaria en México, INAH.
- Vía Campesina. (2004). *Declaración de la IV Conferencia de la Vía Campesina*. Recuperado de: <https://viacampesina.org/es/declaracion-la-iv-conferencia-de-la-via-campesina/>
- Entrevista realizada a la señora Alberta, entrevista personal (Hidalgo, abril-julio 2021)
- Entrevista realizada a la señora Evelia, entrevista personal (Hidalgo, abril-julio 2021)
- Entrevista realizada al señor Eucario, entrevista personal (Hidalgo, abril-julio 2021)
- Entrevista realizada a la señora Antonia, entrevista personal (Hidalgo, abril-julio 2021)
- Entrevista realizada al señor Plácido, entrevista personal (Hidalgo, julio 2021)
- Entrevista realizada a la señora Juana, entrevista personal (Hidalgo, julio 2021)

COCINAR EN UN COMEDOR ESCOLAR: PARTICIPACIÓN DE MUJERES MAZAHUAS EN LA EJECUCIÓN DE UN PROGRAMA SOCIAL EN MÉXICO¹

ANA KAREN VÁZQUEZ HERNÁNDEZ

INTRODUCCIÓN

En este capítulo se aborda la experiencia de cuatro mujeres indígenas, durante su participación como cocineras en un programa social en México, con la intención de mostrar las implicaciones locales de su inclusión en la práctica social de las políticas públicas. La aproximación parte de una etnografía institucional de la intervención alimentaria, en la que el comedor escolar de una primaria del Programa de Escuelas de Tiempo Completo (PETC) es el escenario. En este espacio participé como voluntaria en la preparación, consumo y deshecho de alimentos, en 2019, y entrevisté a cocineras, personal de la institución, niños y padres de familia; además de registrar las prácticas alimentarias de dos hogares familiares. Los principales resultados muestran que la actividad de estas mujeres sostuvo el funcionamiento del comedor; ellas aprovecharon sus experiencias de vida y laborales para dar soluciones creativas a las actividades solicitadas, muchas veces recurriendo a la organización social preexistente en sus comunidades; no obstante, estas prácticas se sumaron a las responsabilidades previas en sus localidades, acrecentando sus condiciones de inequidad y desigualdad social.

¹ Este capítulo es un extracto del trabajo de grado intitulado “Apropiaciones locales de la política alimentaria mexicana en el municipio mazahua San Felipe del Progreso, Estado de México, 2013-2019”, que presenté en 2019 a fin de obtener el grado de maestra en Antropología Social.

En mis primeros días de registro en Calvario del Carmen, localidad ubicada al suroeste del municipio de San Felipe del Progreso, Estado de México, conocí a Lidia, una niña de nueve años que jugaba a la “comidita” a espaldas de su casa. Ella se encontraba hincada en el piso mientras machacaba hojuelas de avena contra una piedra; conforme iba obteniendo la molienda la metía a un recipiente con agua, agitaba la mezcla con una rama seca y la servía en una taza de plástico para ofrecerla a su muñeca. Al hacerlo simulaba el sonido del sorbo que habría hecho su juguete al tomar la bebida, mientras repetía la preparación cuchicheaba una plática que me fue imposible comprender. Al acercarme a preguntar por su mamá, rápidamente recogió sus juguetes y escondió la bolsa de avena entre las pencas de un maguey que delimitaba la propiedad familiar. Mientras lo hacía me contestó apresurada: “ahorita le hablo, es que se va a enojar de que lo agarré de su despensa”, yo le sonreí y le pregunté qué es lo que había estado preparando, ella respondió: “leche, porque mi muñeca tiene hambre”. Enseguida corrió hacia adentro de su casa mientras gritaba a su madre que la buscaban.

Esa no fue la única vez que vi a Lidia, ya que conseguí que su madre, doña Ofelia, aceptara enseñarme a cocinar. En mis constantes visitas a su cocina siempre nos acompañó la niña, incluso recibí más indicaciones de ella que de su madre; acciones que doña Ofelia adjudicó al interés de la pequeña por la cocina, pero que por su edad no le eran permitidas. A pesar de tenerle consideraciones por ser muy joven, doña Ofelia era consciente que su hija debía aprender las labores domésticas, ya que, como señaló en más de una ocasión: “es importante que sepa hacerlo, para que cuando crezca y se case, nadie la mire mal”. Durante toda mi estancia en ese lugar escuché reflexiones similares de otras mujeres, incluso por la abuela de la niña, doña Benita, quien enfatizó que “es mal visto que una mujer no sepa cocinar y bordar”.²

Al igual que Lidia, las niñas de Calvario son instruidas en las actividades culinarias de sus hogares. Desde pequeñas están presentes en las cocinas cuando sus madres preparan los alimentos y conforme van creciendo son incluidas en las actividades propias del espacio. Además, son enseñadas a participar activamente en el cuidado de sus hermanos pequeños, a recolectar quelites, hongos y leña en el monte, a trabajar en la milpa, a cuidar de los animales y acarrear agua del río, lugar en el que además participan del lavado de la ropa.

² Diario de campo de Ana Karen Vázquez, marzo de 2018.

En el pastoreo, el trabajo de la tierra y la recolección de leña también se involucra a los niños, pero conforme crecen se les enseña a participar de ocupaciones que les permitan obtener retribución económica. En el caso de las mujeres, las diligencias que aprendieron desde niñas eventualmente se convierten en su responsabilidad durante la vida adulta; incluso las realizan fuera de sus comunidades al ocuparse como empleadas domésticas en las ciudades a las que migran. De ahí que las mujeres mazahua sean las principales depositarias y transmisoras de los conocimientos de su cultura alimentaria, entre los cuales se incluyen: el reconocimiento y entendimiento del entorno ecológico; la pericia en utilización de técnicas, herramientas y utensilios para la preparación de alimentos; y la comprensión de los significados sociales asociados a su comida (Vázquez, 2016).

Además de todas las actividades arriba mencionadas, ante la inclusión de la dimensión de género en el discurso de las políticas sociales,³ las mujeres mazahua se han ido incorporando a la vida política de las comunidades; ya sea como enlaces comunitarios, voluntarias de los programas sociales o “beneficiarias” de los mismos (Vizcarra, 2008). No obstante, generalmente lo han hecho lejos de las acciones de liderazgo y decisión que distinguen a sus semejantes varones, quienes figuran como delegados municipales o coordinadores de los programas.⁴ En cambio, ellas han sido involucradas en acciones que reproducen los roles de cuidadoras del calor y unión del hogar (Vizcarra, 2019); para muestra, su inclusión como cocineras en los comedores de la cruzada y en el Servicio de Alimentación del Programa de Escuelas de Tiempo Completo (Vázquez, 2019),⁵ iniciativas del

³ De acuerdo con la Convención para la Eliminación de todas las Formas de Discriminación contra la Mujer (CEDAW, por sus siglas en inglés), las políticas con perspectiva de género son aquellas acciones que buscan atender las necesidades diferenciadas de las mujeres y los hombres, reconociendo las inequidades que existen basadas en el género (Encuentro Taller CEDAW, 12 de septiembre de 2008).

⁴ Un ejemplo singular de la inclusión de las mujeres en las acciones de liderazgo y coordinación se observaron con Familias Fuertes Salario Rosa, un programa estatal de desarrollo social efectivo en el Estado de México. A nivel local operó a través de enlaces comunitarios, siempre mujeres que se encargaron de convocar a la población, informar los apoyos disponibles y juntar los documentos de las personas que solicitaban el apoyo para después llevar las solicitudes a la cabecera municipal. En el caso de Calvario del Carmen, la existencia de estos enlaces comunitarios ha llevado a varios conflictos con los delegados municipales, quienes se quejan de haber sido relegados y a la par cuestionan el trabajo de las mujeres.

⁵ El Programa de Comedores Comunitarios (PCC) pretendió “contribuir a fortalecer el cumplimiento efectivo de los derechos sociales que potencien las capacidades de las personas en situación de pobreza, a través de acciones que incidan positivamente en la alimentación mediante la instalación y

gobierno federal que pretendieron garantizar a la población mexicana el acceso físico y económico a los alimentos.⁶

Considerando lo anterior, este capítulo tiene el propósito de visibilizar el trabajo femenino mazahua y las implicaciones locales de su inclusión en la práctica social de las políticas públicas alimentarias en México. La investigación parte del supuesto de que las políticas públicas, y los programas sociales que de ellas se desprenden, favorecen la desigualdad de género en el área de estudio, ya que responsabilizan a las mujeres de la alimentación de sus familias mientras se les continúa excluyendo de la toma de decisiones políticas.

El estudio se realizó al noroccidente del Estado de México, en Calvario del Carmen, una localidad de 3,542 habitantes, en su mayoría indígenas mazahua, ubicada dentro de los límites municipales de San Felipe del Progreso y en la denominada región mazahua.⁷ Por la amplitud de su territorio se encuentra dividida administrativamente en cinco barrios: Centro, San Pedro, Mesa del Picacho, Ranchería Los Cedros y Barrio del Calvario; este último se encuentra físicamente separado de los demás a raíz del encharcamiento de las tierras ejidales, sucedido por la construcción de la presa de Tepetitlán en 1964. De acuerdo con estadísticas gubernamentales, y en consideración a los índices de pobreza y marginación, esta localidad se considera una zona de atención prioritaria (ZAP), motivo por el que se ha hecho acreedora a distintos programas sociales, entre ellos el PETC, del que me ocupare en el presente documento.⁸

operación de comedores comunitarios” (*Diario Oficial de la Federación*, 18 de enero del 2017).

⁶ Estos programas sociales, ahora extintos, reprodujeron el enfoque de la seguridad alimentaria, que remite al acceso físico y económico a alimentos suficientes, inocuos y nutritivos (FAO, 1996), ampliamente influenciados por iniciativas como Hambre Cero, de la Organización de las Naciones Unidas (ONU) y América Latina y Caribe Sin Hambre.

⁷ La región mazahua abarca 13 municipios del Estado de México: Almoloya, Atlacomulco, Donato Guerra, El Oro, Ixtapan del Oro, Ixtlahuaca, Jocotitlán, San Felipe del Progreso, San José del Rincón, Temascalcingo, Valle de Bravo, Villa de Allende y Villa Victoria; y cuatro del estado de Michoacán: Angangueo, Ocampo, Susupato y Zitácuaro. Algunos estudios consideran únicamente a los municipios del Estado de México para hablar de la “etnorregión mazahua” (Sandoval, 1977 y Sandoval, 2000) –incluso se ha llegado a nombrar “región mazahua mexicana” (Serrano *et al.*, 2011)– dejando fuera los municipios del estado de Michoacán, aún cuando éstos cuentan con las mismas características: lengua mazahua, cualidades identitarias como la organización social de sus miembros y su producción agrícola, y el clima, semi-húmedo.

⁸ De acuerdo con el Consejo de Investigación y Evaluación de la Política Social (CIEPS), las zonas de

MÉTODO Y METODOLOGÍA

La investigación se inscribe en el ámbito de la investigación cualitativa, y a partir del método etnográfico prioriza la perspectiva de los sujetos sociales (Guber, 2004). Debido a la naturaleza de la problemática de estudio, el acercamiento incluyó el registro etnográfico de las prácticas alimentarias al interior de dos diferentes ámbitos: el servicio de alimentación de una escuela de tiempo completo (ETC) y dos cocinas familiares.

A partir de la experiencia situada en la escuela primaria Carlos Monsiváis, realicé una etnografía institucional de la intervención alimentaria (Escobar, 1996 y Carrasco, 2007); es decir, indagué cómo los sujetos que participaron del programa –cocineras locales, estudiantes e intermediarios del Estado– vivenciaron los procesos de la intervención estatal alimentaria. Bajo el apelativo de “voluntaria”, inicié el registro etnográfico en esta ETC a inicios del mes de enero y hasta mediados de febrero de 2019.⁹ Durante ese tiempo mi acercamiento se concentró en la experiencia cotidiana al interior de la cocina y el comedor escolar. Ahí realice las mismas actividades que las cocineras: preparar alimentos, colocar trastes, repartir la comida, lavar trastes y participar de la capacitación con el coordinador del servicio de alimentación.

A lo largo de la realización de estas actividades analicé las trayectorias de vida de estas mujeres y sus experiencias durante su participación en el programa. A la par de estas acciones, y hasta finales del mes de marzo de 2019, realicé entrevistas abiertas y semiestructuradas al personal de la institución, alumnos y padres de familia, y registré las prácticas alimentarias de dos familias al interior de sus hogares. Este acercamiento me permitió conocer lo que las cocineras locales experimentan, en sus propias relaciones, y con los intermediarios del Estado, durante la realización de sus prácticas alimentarias. A lo largo del presente documento atiendo dichas experiencias y sus efectos en la vida familiar y colectiva.

atención prioritaria son aquellas “áreas o regiones, sean de carácter predominantemente rural o urbano, cuya población registra índices de pobreza y marginación indicativos de la existencia de marcadas insuficiencias y rezagos en el ejercicio de los derechos para el desarrollo social” ([Zonas de Atención Prioritarias | Consejo de Investigación y Evaluación de la Política Social \(edomex.gob.mx\)](#))

⁹ Aunque inicié el registro etnográfico en Calvario del Carmen, en 2018, mi acercamiento a la ETC Carlos Monsiváis se dio hasta el 2019, por esta razón la mayoría de los datos aquí presentados forman parte del registro realizado de enero a marzo de 2019.

ENFOQUE TEÓRICO

El tratamiento de la información etnográfica considerará el análisis de las experiencias de subordinación y empoderamiento de las mujeres, propuesto por Ivonne Vizcarra (2019), quien ha estudiado el papel de las mujeres en la defensa de la cultura del maíz en distintas comunidades mazahua.¹⁰ En su opinión, la incidencia directa de las mujeres en el campo ha sido ignorada históricamente por diversas razones de orden patriarcal, lo cual ha sido posible debido a diferentes mecanismos de control que posibilitan el hecho de que las mujeres se perciban como devotas fieles y reproduzcan estas enseñanzas a las nuevas generaciones.¹¹

Entre estos mecanismos se encuentran: los cuerpos sexuados (control de la reproducción biológica); la religión (maíz como regalo de Dios condicionado al comportamiento terrenal según los cánones androcéntricos); el dominio patriarcal (herencia de la tierra patrilineal y patrilocal); las políticas de desarrollo y las políticas sociales (por miedo a perder los apoyos se reproducen los discursos de necesidad y pobreza); y el escrutinio de hombres y mujeres (vigilancia de miembros de la familia, como la suegra, y del grupo social para seguir con la tradición) (Vizcarra, 2008: 104). Aquí me concentro en dos de estos mecanismos: las políticas de desarrollo —y las sociales— y el escrutinio de hombres y mujeres del entorno familiar y social sobre el quehacer femenino.

El acercamiento también incluye el análisis de la práctica de la política social, propuesto por Alejandro Agudo (2009), quien expresa la importancia de atender las negociaciones, complicidades, conformidades fingidas y conflictos que implica la consecución de los proyectos políticos contenidos en las políticas públicas (entre ellos proyectos de dominación, regulación social y legitimidad). Para tal propósito identifica las arenas del desarrollo social “donde los regímenes de la política

¹⁰ De acuerdo con esta autora, la cultura del maíz tiene cuatro características principales: *a*) elementos estructurales que enfatizan en la organización social y jerárquica de la producción, transformación y consumo; *b*) aspectos disciplinarios, como la asignación y distribución asimétrica de tareas; *c*) elementos ideológicos, en particular la asignación de roles subordinados; y *d*) aspectos interpersonales, prácticas discriminatorias, procesos de empoderamiento, liberación de la sujeción de la matriz de dominación.

¹¹ La autora destaca la falta de reconocimiento e inclusión de las mujeres en el reparto agrario, de las estructuras organizacionales del ejido, de la omisión del costo de su trabajo en diferentes etapas de la cadena agroalimentaria del maíz, de las decisiones sobre la gestión del ejido y su desplazamiento por innovaciones tecnológicas.

pública inherentes en textos y discursos son (re)producidos, subvertidos o apropiados por diferentes actores que traducen representaciones oficiales a sus propios valores, intereses y ambiciones” (Agudo, 2015: 23).

Desde este enfoque “es posible analizar las políticas como forma de poder, no sólo con respecto a un dominio específico de relaciones y prácticas confinadas al marco del Estado y la organización de su población, sino además a una cierta dimensión de la experiencia de las personas” (Agudo, 2015: 33). En ese sentido, la función de la política social trasciende la mera respuesta de las demandas de la población para englobar procesos de socialización. Por lo tanto, el análisis de las políticas es también resultado de la intermediación y la traducción, y puede ser analizado a través del papel de los intermediarios, quienes interpretan los modelos e ideas estatales y la transmiten a la población.

Incluir las propuestas de ambos autores tiene la intención de identificar, en términos de Sidney Mintz (1996), las tramas de significación cultural en las que los usuarios se apropian de comportamientos y significados, por lo tanto, el acercamiento incluye el análisis de los aspectos clave señalados por Good y Corona:

La producción y obtención de insumos con procedimientos particulares; el proceso de elaboración con el trabajo de personas de cierto estatus social; las formas de presentar y transferir la comida y, por último, los distintos protocolos alrededor del consumo de los alimentos (Good y Corona, 2011: 15).

La comida, en Calvario del Carmen, se relaciona directamente con la agricultura, su principal actividad productiva. De ella mujeres y hombres indígenas obtienen el maíz, cereal base de su alimentación y otros ingredientes. En los terrenos más amplios y planos del valle, en los que hay también presencia mestiza, se utilizan técnicas de encharcamiento para regar las parcelas en que se produce este cereal y se realiza el pastoreo de vacas y borregos. En contraste, en las lomas, suelos desnivelados aproximadamente a 2,540 msnm, que forman parte de las elevaciones del Eje Volcánico Transversal, se encuentran los asentamientos mazahua. Ahí realizan el cultivo por temporal y en cada milpa familiar se produce maíz, calabaza, chile, diferentes tipos de frijol y en ocasiones cebada y trigo para consumo personal; de este sistema agrícola también se recolectan ingredientes no cultivados, como los quelites, nabo, malva, quintoniles, “chivatitos”, cenizas y hongos de llano.

A estos alimentos se les suman otros obtenidos a las inmediaciones del entorno, como el traspatio, monte, ríos y la presa de Tepetitlán. Del traspatio se recolectan habas, chícharos, hierbas para té y frutas de los perales, manzanos, ciruelos y tejo-coteras. En el monte adquieren diferentes tipos de hongos, como el bola, amarillo y “clavitos”, además de hierbas con propiedades curativas que consumen en té para “remedio”. En los ríos y la presa obtienen charales, acociles, truchas y lubinas. Además, consumen productos industrializados y ultraprocesados que adquieren en tiendas familiares, tianguis locales, mercados, escuelas y empresas de participación estatal, como Diconsa.

Todos estos ingredientes son transformados por las mujeres mazahua, quienes se encargan de preparar la comida de acuerdo con los ingredientes disponibles durante la temporada, y en consideración a la finalidad de su consumo (cotidiano, ritual y/o festivo). Durante la temporada de lluvias, de junio a septiembre, se observan guisados más diversos que tienen como ingredientes principales diferentes variedades de quelites, hongos y verduras; para la temporada de secas, de octubre a enero, el consumo de pastas secas y alimentos enlatados aumenta; y durante la temporada propiciatoria de lluvias, de febrero a mayo, el nopal es el ingrediente más notable. Entre sus principales preparaciones se encuentran las tortillas, tamales y atoles de diferentes tipos de maíz nixtamalizado (“prieto”, amarillo, blanco, rojo y cacahuacintle), moles de pollo, moles de guajolote y guisados con salsas, vegetales, hongos y quelites. Estos ingredientes y preparaciones se diferencian sustancialmente de los lineamientos y acciones realizadas en el servicio alimentario del PETC, que presento enseguida.

PROGRAMA DE ESCUELAS DE TIEMPO COMPLETO

En junio del 2013 se realizó en México la prueba de Evaluación Nacional de Logro Académico en Centros Escolares (ENLACE) cuyos resultados mostraron que la educación en México, principalmente a nivel básico, contaba con una baja competencia académica. Ante esta conclusión y frente a otros problemas del sistema educativo, expresados en la deserción escolar, la Subsecretaría de Educación Básica y la Dirección General de Desarrollo de la Gestión e Innovación Educativa pusieron en marcha una serie de políticas educativas con la intención de fortalecer las escuelas

mexicanas. Uno de estos proyectos culminó en el Programa de Escuelas de Tiempo Completo (PETC), cuyas características principales fueron la ampliación del horario de clases y en algunos casos el servicio de alimentación.

El objetivo de las ETC radicó en “mejorar la calidad de los aprendizajes de las niñas y los niños, en un marco de diversidad y equidad, y propiciar el desarrollo de las competencias para la vida y el avance gradual en el logro del perfil de egreso de la educación básica”.¹²

Cabe destacar que las ETC representaron más un cambio de forma que de contenido; es decir, mantuvieron el mismo plan de estudios que las demás escuelas del país y solo se diferenciaron de éstas en el uso del recurso “tiempo”, ya que se extendió el horario de clase para lograr los programas de estudio.

De acuerdo con la jornada académica funcionaron dos tipos de ETC, de seis y ocho horas. En estas últimas se incluyó un servicio de alimentación en el que se ofrecían “alimentos y bebidas que favorecen la alimentación correcta de las alumnas y alumnos, de acuerdo con el aporte calórico adecuado a su edad, condiciones de vida y con los nutrimentos necesarios para su desarrollo, considerando las medidas de higiene correspondientes”.¹³ Este servicio funcionó con recursos federales y se consideró un eje prioritario en el desarrollo de las ETC, además tuvo una fuerte relación con la “cultura de salud y convivencia”, que pretendía conseguir el programa de dichas escuelas.

No obstante, aun cuando el programa se rigió por lineamientos estrictos para su organización y funcionamiento, en el ámbito local las actividades de los servidores públicos, las cocineras, los padres de familia y los alumnos dieron forma a dinámicas diferentes a las establecidas, tal es el caso de la escuela primaria Carlos Monsiváis, ubicada en el barrio rancharía Los Cedros, en Calvario del Carmen.

¹² Gobierno del Estado de México. Disponible en: http://escuelascalidad.edomex.gob.mx/programa_escuelas_tiempo_completo

¹³ Lineamientos para la organización y el funcionamiento de las escuelas de tiempo completo, primaria (en adelante LOF de ETC, primaria). Disponible en: <https://educacionbasica.sep.gob.mx/multimedia/RSC/BASICA/Documento/201801/201801-RSC-VISdPFfUfx-2.LINEAMIENTOSPRIMARIA.pdf>

SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE LA ETC CARLOS MONSIVÁIS

En Calvario del Carmen, dispersas entre sus barrios se encuentran escuelas de nivel básico: dos jardines de niños, tres escuelas primarias y dos secundarias. De ellas, solo una pertenece al Programa de Escuela de Tiempo Completo y cuenta con el servicio de alimentación, la Carlos Monsiváis, ubicada en el barrio rancharía Los Cedros. Patricia Calixto, directora del instituto, recuerda que hace más de seis años su supervisor le ofreció la dirección de una primaria de nueva creación. Cuando llegó a la localidad la escuela aún no se construía, así que las clases se daban en algún espacio de las casas que los vecinos les prestaban.

Al momento de la investigación la escuela ya contaba con siete aulas, una cocina escolar, una bodega, un comedor y baños para ambos sexos, además se había iniciado la construcción de dos salones más. De acuerdo con Patricia Calixto, la escuela había ido avanzando con el apoyo de la gente, pero también a que ella “le echa ganas” gestionando el apoyo del gobierno; recuerda: “ha sido difícil porque tienes que estar presionando a los de arriba y también animando a la gente para que no se pierda” (com. pers., mayo 2019). Al igual que con la construcción de la escuela, el servicio de alimentación de este plantel ha tenido algunas modificaciones en su aplicación a lo largo de su operación.

Conforme a los Lineamientos para la Organización y el Funcionamiento de las Escuelas de Tiempo Completo, el servicio de alimentación:

Se ofrece a todas las alumnas y alumnos que asisten a la escuela, no tiene ningún costo para sus familias, pues será sufragado con los recursos transferidos a la entidad federativa por el gobierno federal, cuando las escuelas se encuentren en los municipios de la Cruzada Nacional contra el Hambre (LOF de ETC, primaria, 2017: 27, el subrayado es mío)

y para llevarse a cabo supone “la participación de las madres y padres de familia, o tutores de los alumnos, que de manera voluntaria apoyen diariamente en la provisión de este servicio” (2017: 28, el subrayado es mío). Al respecto, durante el registro etnográfico del servicio de alimentación en la ETC Carlos Monsiváis encontré algunas diferencias: el servicio no es voluntario, ya que se conformó un grupo de cocineras que percibe un sueldo por su trabajo y los padres de familia pagan por el

servicio. Estas acciones responden a una respuesta estratégica de la directora escolar y el coordinador del servicio, quienes al notar lo difícil que era dar seguimiento a los lineamientos del programa decidieron invitar a un grupo de mujeres de la localidad a trabajar como cocineras. Además, para favorecer su pago establecieron a los padres de familia una cuota de \$6.00 pesos diarios por el servicio; aunque resaltaron que no cobran por la comida sino por el trabajo de las señoras.

Esto ha traído consigo la inconformidad de los padres de familia, quienes dirigen sus objeciones al hecho de no haber sido considerados en la toma de esta decisión, pero sobre todo centran sus críticas en el desempeño de las cocineras. Al ahondar al respecto con los padres, ellos señalaron que el pago que ellas recibían era excesivo para lo poco que hacían,¹⁴ otros más mencionaron su disgusto sobre el hecho de que ellas comieran y se llevaran comida a sus casas, o que invitaran a sus amigas a comer mientras les restringían la comida a los demás alumnos, tal es el caso de doña Julia, quien comentó:

Aunque la sazón de las señoras es buena, porque sí les queda rico, son unas aprovechadas y se llevan la comida a sus casas, o ves a sus chamaquitos aquí comiendo, o a sus comadres ahí también risa y risa, mientras a los niños no les quieren dar más de tres o cuatro tortillas (com. pers., 13 de mayo de 2019).

En contraste, en opinión de las cocineras, las quejas se relacionan con el hecho de que la gente tiene una idea errónea del trabajo en el comedor, como lo expresó doña Abigail, la encargada: “ellos creen que aquí todo es sencillo, que nadamás venimos a platicar y a comer, a llevarnos comida a nuestras casas, pero no es así, tú ya viste que es pesado; es mucho para lo que nos dan” (com. pers., marzo 2019). Efectivamente, su trabajo no es mínimo, y aunque en ocasiones llevan comida a sus casas nunca lo hacen en gran cantidad ni de manera ventajosa, por el contrario, se trata de un intercambio que han establecido con la directora del plantel y otras señoras a cambio de su ayuda, como veremos más adelante.

¹⁴ Las cocineras reciben un pago de aproximadamente \$200 pesos por jornada, que les es entregado por la directora al acabar la semana. De la cooperación de los padres de familia se juntan aproximadamente \$4,000 pesos a la semana. De este monto se realiza el pago a las cocineras y a la señora que realiza el aseo del comedor.

LAS QUE DIERON DE COMER A TODOS

Cuatro fueron las mujeres que fungieron como cocineras y llevaron a cabo las actividades del Servicio de Alimentación del comedor y la cocina de la ETC Carlos Monsiváis: Abigail, de 32 años;¹⁵ Victoria, de 38 años;¹⁶ Gabriela de 37¹⁷ y Gema de 28 años.¹⁸ Todas son originarias de la localidad y hablantes bilingües del jñatjo, su lengua materna, y del castellano, aprendido durante su educación formal inicial; aunque en el comedor utilizaban más el segundo a petición de la directora.¹⁹ Todas ellas se han desplazado en diferentes ocasiones a centros urbanos, como Ciudad de México y Toluca, para desempeñarse como empleadas domésticas en casas de familias adineradas. Si bien estas mujeres se conocían previamente a su trabajo en el comedor, por su participación de la organización mayordomal de su localidad, únicamente Abigail y Victoria tenían una relación estrecha al ser parientes, ya que el esposo de la primera es sobrino de la segunda y también son comadres.

Durante su participación en el programa sus actividades se realizaban en torno a las tareas del comedor, la cocina, la bodega y el patio (Figura 1). La distribución y administración de los ingredientes quedaba fuera de su alcance, ya que el coordinador del servicio era el responsable de abastecer el comedor. Dos veces por mes surtía a la ETC con insumos adquiridos con productores regionales y algunas empresas de alimentos. Sus elecciones generalmente atendían al costo de los ingredientes y con base en sus compras de vegetales, proteínas animales –en ocasiones congelados–, enlatados y semillas es que armaba los menús semanales. Por ejem-

¹⁵ Madre de una joven de 14 y un niño de nueve años. La más grande se graduó de la ETC Carlos Monsiváis, el más pequeño aún estudia ahí; su esposo trabaja en la construcción, en Guadalajara.

¹⁶ Madre de tres hijos, de 20, 18 y 17 años, y una hija de 11. El más grande trabaja en la construcción con su padre en CDMX, los dos siguientes estudian en Toluca, la más pequeña cursa el último año en la ETC Carlos Monsiváis.

¹⁷ Madre de dos hijas, de 19 y 17 años, ambas estudian en Atlacomulco. Su esposo trabaja en la construcción en CDMX.

¹⁸ Madre de dos hijos, de 11 y nueve, que estudian en la secundaria del barrio centro y una niña de tres años a la que llevaba diariamente al trabajo; su esposo trabaja en la construcción, en Toluca.

¹⁹ El bilingüismo de la población mazahua se remonta al siglo XX con la aplicación de políticas lingüísticas y educativas impulsadas por el Estado mexicano y orientadas a castellanizar a las poblaciones nativas del país (Celote, 2006: 18).

plo, durante la primera semana de registro observé la preparación del siguiente menú:

<p>Ensalada de lechuga y espinacas, fresas, manzana, duraznos y pasas (aderezo). Croquetas de papa con atún, verduras al vapor. Agua simple y fruta.</p>	<p>Sopa de papa con zanahoria. Tostadas de salchicha con crema, pimienta roja, chile serrano y crema. Agua simple y fruta.</p>	<p>Caldo de haba con crotones. Tortas de espinaca con queso en chile verde. Agua simple y palomitas.</p>	<p>Arroz rojo con granos de elote. Chicharrón en chile verde con nopales. Agua de jamaica y flan.</p>	<p>Crema de frijol con crotones. Filete de pescado empapelado con crema y champiñones. Agua simple. Gelatina de mosaico.</p>
--	--	--	---	--

En adelante, las decisiones eran tomadas por Abigail, encargada del comedor. Ella preparaba los guisados principales –tenía el mejor sazón– y generalmente se apoyaba por Victoria, su mano derecha. Gabriela y Gema participaban de las preparaciones menores, como picar fruta, licuar salsas y además se ocupaban de echar tortillas. Gema, la más joven del grupo, usualmente participaba de otras acciones, como ir al molino para moler el *nixcome* y acomodar los trastes en las mesas del comedor.²⁰ Durante la preparación de alimentos observé que agregaron algunas hierbas para dar un mejor sabor a las preparaciones, como epazote o quelites, además, no perdieron oportunidad para agregar chile a las preparaciones; aunque lo hacían de manera velada para no ser reprendidas. Estas acciones buscaban darles a los platillos sabores distintos a los acostumbrados “un toque de la región, pa’ que estén sabrosos”, declaró doña Victoria.

²⁰ *Nixcome* o *nixcomel* en el término local, hace referencia a la práctica alimentaria desarrollada en Mesoamérica que involucra la cocción de los granos de maíz con cal. A través de esta preparación se suavizan los granos y se aflojan las cáscaras para facilitar su manipulación. Estudios recientes han demostrado que este proceso beneficia la asimilación del maíz al cuerpo humano. Véase por ejemplo, *La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz*, en Paredes, Guevara y Bello (2010).

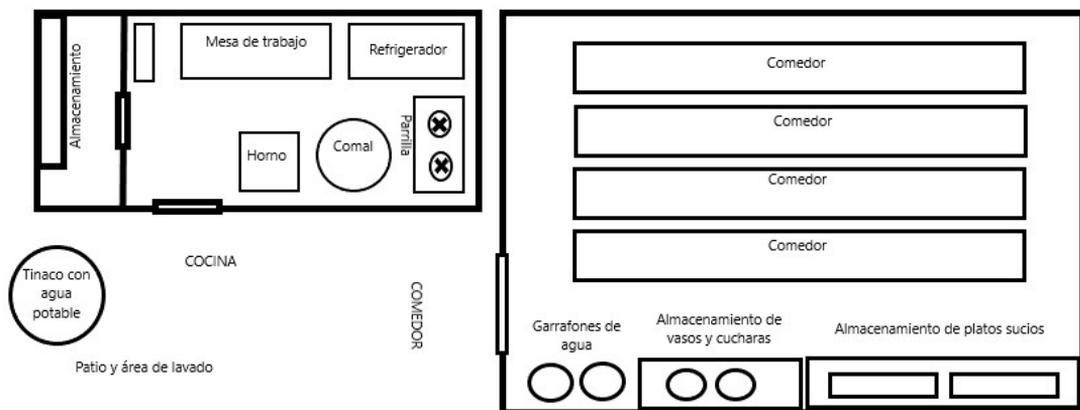


Figura 1. Disposición de la cocina y comedor en la ETC Carlos Monsiváis
(Fuente: elaboración propia).

Luego de la preparación de alimentos las mujeres del comedor se encargaban de servirlos –generalmente un guisado, una sopa (de pasta o arroz), un postre, tortillas y agua simple–. Esta actividad debía realizarse antes de que los niños ingresaran al comedor, para evitar accidentes. Una vez que los niños se acomodaban en largas mesas, dispuestas por grado escolar, eran dirigidos por sus profesores para vocalizar una oración y eventualmente comer todos juntos en silencio. Durante este tiempo las mujeres aprovechaban para “echar taco” al interior de la cocina, mientras tanto platicaban sobre los problemas familiares, los planes que tenían al llegar a sus casas y evaluaban el sabor de la comida que recién habían preparado, aunque generalmente eran interrumpidas por niños que pedían más tortillas.

Diariamente, prepararon comida para 130 personas, incluidos alumnos, profesores y la madre de la directora, que diariamente asistía a cuidar de sus nietos que también estaban inscritos en la escuela. En ocasiones tenían que realizar alguna preparación extra para dar de comer a los supervisores escolares que llegaban de improviso, en otros momentos eran avisadas de preparar el doble de alimentos para llevar a las juntas de consejo técnico.

Una vez que los niños y profesores terminaban de comer, acomodaban sus trastes sucios en las cestas acondicionadas cerca de la salida del comedor y regresaban

a sus aulas para continuar con sus clases. En ese momento las mujeres comenzaban a llenar tinajas de agua, jabón y cloro, luego acarreaban los trastes sucios, les retiraban los desechos para depositarlos en un bote y posteriormente comenzaban a lavarlos. Mientras lavaban –primero los vasos, enseguida los platos, luego cubiertos y finalmente las ollas– aprovechaban para retomar la plática sobre sus hijos, contar las noticias del pueblo, bromear y platicar de sus problemas. En este punto llegaba una o dos vecinas que les ayudaban a la limpieza y a cambio eran invitadas a “comer un taco”, luego se retiraban. Esta situación no me fue ajena, ya que anteriormente había registrado algo similar durante la preparación de comida festiva:

Cuando una mujer tiene la responsabilidad de entregar la fiesta acude con sus familiares, vecinas y amistades a fin de solicitar su ayuda para la preparación de la comida, al momento de pedírselos les entrega un pan de pulque; acto con el que se compromete a retribuirles su ayuda cuando ellas se encuentren en su posición.

Luego de matar, desplumar y destripar a los pollos se separa la carne de las vísceras; la carne se lava y se guarda sin cocer hasta el día siguiente mientras que el corazón, el hígado, las patas, las cabezas y las tripas se lavan varias veces para después ser cocidas con agua, ajo y cebolla. El caldo resultante se reparte entre las mujeres a manera de agradecimiento (Diario de campo, Ana Karen Vázquez, 2018).

Al final del día adelantaban los pendientes del día siguiente, primero ponían a hervir el *nixcome* para dejarlo reposar por la noche y finalmente se organizaba la disposición de desechos: el bote de las sobras de comida era asignado a una mujer distinta cada vez para que ella alimentara a sus animalitos. La basura que no se daba a los animales ni servía como abono para las plantas era encargada a doña Victoria, quien vivía a un costado de la escuela, para que ella la quemara por las tardes. Debido a las actividades realizadas (Anexo 1), generalmente debían quedarse más tiempo del acordado para cumplir con su jornada; en ocasiones en lugar de cubrir un horario de 10:00 a.m. a 16:00 p.m., llegaban a las 6:00 a.m. y salían a las 19:00 p.m. Nunca recibieron un pago mayor ni contaron con seguro médico.

Además de las diligencias del comedor, cada una de las mujeres debía cumplir cabalmente con sus deberes del hogar. Durante las charlas realizadas al momento de la comida y durante la limpieza ellas expresaron que antes de llegar a trabajar

debían atender su casa y a sus hijos para evitar tener problemas con sus maridos y su familia. Así que al iniciar el día se ocupaban de ir al molino, barrer su casa, echar tortillas, lavar trastes, acarrear agua del río y lavar la ropa; todo eso antes de llegar a la escuela. Luego, a la salida, ellas regresaban rápidamente a sus casas para preparar alimentos, recoger su ropa, sacar a pastar a sus animales y cuidar de sus milpas.

Otro de los elementos que irrumpía frecuentemente en sus charlas era el celo de sus parejas –aun cuando estuvieran trabajando fuera de las localidades– y la consecuente inspección de sus suegras, cuñadas e incluso sus madres, sobre su participación en la ETC. La señora Abigail relató una vez que su esposo era muy celoso, a tal grado de decirle: “tú dices que te vas a trabajar, pero ¿quién me lo asegura?, te sales de la casa y no regresas rápido, nadie en casa va a saber de ti, pero la gente va a cuchichear, yo no quiero que hablen de nosotros” (com. pers., marzo 2019). Ante esta situación doña Abigail trató de calmar a su esposo y a su suegra –quien le reprochaba lo mismo– al pedirle que la acompañara por las mañanas a la escuela. Al respecto recuerda:

Yo le dije a mi suegra: —Mire doña, ya ve que me voy y está lejecitos, yo no sé qué me voy a encontrar en el camino, mejor usted debería acompañarme, sirve que pasa a ver a su hija –quien vive cerca del plantel–, así nos vamos juntas y nada malo pasa. La señora aceptó y así los calmé a ambos, le dije a él: —No voy a hacer nada, tú mamá me va a ir cuidando y será testigo. Mi suegra también se contentó con mi invitación porque vio que le estaba poniendo atención a ella y a su hijo (com. pers., marzo 2019).

Una situación similar vivía doña Cira, quien ayudó en la limpieza del comedor por las tardes, pero a diferencia de doña Abigail eventualmente dejó de ir porque su marido no cambió de opinión. Sobre eso explicó lo siguiente:

Yo venía antes más seguido, venía para tener un dinerito y acompletar para las cosas de la casa, pero mi esposo se enoja y no siempre me puedo escapar. Ahorita ya vine a darle las gracias a la directora porque no voy a regresar. Él (su marido) se enojó mucho y apenas me dijo que por mi culpa era la burla del pueblo, así me dijo. Me dijo: —Toda la gente habla de mí, que no te puedo dar lo que necesitas, ni a mis hijos, y que por eso

tú sales de la casa y vas a trabajar. Yo por eso me vine pa'cá (Ciudad de México) para que eso no pasé.

Y todavía se enojó más porque estamos construyendo en la casa. Con dinerito que juntamos echamos el techo de la casa y la gente lo bromeó, ahora que vino, le decían: —“Mira, sí deja que tu esposa se vaya a trabajar a la escuela, porque ahora sí pudiste construir”. Esto hizo que él ya no me deje volver (com. pers., febrero 2019).

Los relatos vertidos son muestra de la vigilancia que las familias y vecinos de la comunidad realizan sobre la participación de estas mujeres en el PETC, pero también tienen la intención de hacerlas cumplir sus actividades al interior de sus hogares, como el cuidado de los hijos, situación que afectó directamente a doña Gema, quien a diario llevaba a su hija de tres años a trabajar con ella, aun cuando fuera peligroso para la niña. Sobre esta situación explicó:

Antes la dejaba con mi hermana, pero un día que ella no pudo la quise llevar con mi suegra, nombre ni pa'qué lo hice. Ese día la señora aceptó, pero al regresar me regañó muy feo, me dijo que era mi responsabilidad y que no debía dejarla con nadie, aparte le contó a mi esposo; por teléfono le dijo que yo no cuidaba a la niña y de ahí él cambió. Antes pensaba igual que yo, que el trabajo en la cocina era peligroso para la niña, más porque está el horno y la estufa tiene flama muy grande, pero de que su mamá habló con él se puso de su lado. Ahora tengo que traerla siempre para poder venir a trabajar (com. pers., febrero 2019).

Las situaciones vividas por estas mujeres ponen de manifiesto el acrecentamiento de sus responsabilidades durante su participación en el programa y la consiguiente vigilancia de sus parejas, familiares y vecinos, con la intención de procurar que ellas no desatendieran sus responsabilidades preexistentes en la comunidad: el cuidado del hogar, la preparación de comida y el cuidado de los hijos. Asimismo, es posible identificar las estrategias realizadas por ellas mismas para mantener el funcionamiento de dicho programa y a la vez cumplir con sus compromisos. Actitudes que no solo caracterizan a las cocineras del Servicio de Alimentación de la ETC Carlos Monsiváis, sino a todas las mujeres de Calvario del Carmen.

COCINAR: UNA ACTIVIDAD FEMENINA

Ivonne Vizcarra (2002) resalta que la tortilla mesoamericana es un producto del saber-hacer femenino, en el que se imprimen horas de trabajo con el propósito de cumplir con sus responsabilidades asignadas: “preparar y dar de comer” (p. 16). Lo anterior es resultado de un proceso de asignación genérica de actividades y obligaciones que han señalado a la mujer como responsable de la maternidad, la fertilidad y la comida. De acuerdo con Vizcarra, “entre las responsabilidades femeninas, la elaboración de tortillas y los tacos, así como el hilado y el tejido, fueron las que conformaron fuertemente la identidad social de las mujeres en la mayoría de los pueblos mesoamericanos” (2002: 44).

Con base en la división del trabajo, y la consecuente realización de las actividades por género, se han construido espacios sociales principalmente femeninos, entre ellos, la cocina. A lo largo de mi registro en estos espacios observé que las mujeres realizaban múltiples actividades que repercutían en el cuidado de sus hijos y en la alimentación de sus familias: desgrane de maíz, nixtamalización, moler maíz, elaborar tortillas, matar, desplumar y desollar animales, prender el fogón y preparar alimentos; acciones que se complementaban fuera de las cocinas con la recolección de plantas, raíces y hongos, y el transporte de la leña. Siempre, estas actividades se realizaron sin la intervención de sus esposos ni de algún miembro masculino de sus familias (salvo en la preparación de la comida festiva, en la que ellos participaron prendiendo el fogón y cargando las ollas más pesadas). Cuando les pregunté la razón, ellas me respondían que estas actividades eran su responsabilidad. Miriam, una mujer de 28 años y madre de tres niñas señaló: “Pues nosotras crecimos para esto; vamos a la ciudad y trabajamos, pero regresamos para tener a nuestra familia, así pasará con nuestras niñas” (com. pers., enero 2019).

El hecho de que la sociedad considere la labor doméstica como una responsabilidad de las mujeres, incluye el hecho de que las nuevas generaciones de niñas y jóvenes deban ser instruidas en los saberes culinarios, por ello la cocina, además de ser el espacio de preparación y consumo de los alimentos, también se constituye como un espacio en el que “se fortalecen las relaciones familiares y la comunicación de las mujeres [...] transmitiendo conocimientos y experiencias que fortalecen, además de la vida familiar, la de la comunidad misma” (Sandoval-Forero, 1997: 97). Durante mi registro en las cocinas familiares pude presenciar algunos

momentos en que se realizaba la transmisión de los conocimientos culinarios a las nuevas generaciones. Pero también me encontré con mujeres que se cuestionaban su participación al interior de sus comunidades, y estaban conscientes de las cargas de trabajo asociadas a las mujeres y a la cocina, por ello han decidido alejar a sus hijas de este espacio. Al respecto encuentran en la educación formal una ruta distinta, como lo señaló Juana, de 23 años:

Quiero que ella estudie algo que le permita hacer otra cosa y no solo cocinar y cuidar bebés. Nosotras (las mujeres) podemos hacer otras cosas, no tenemos que hacer todo lo que digan los ancianos, no tenemos que pasar toda la vida con dolor de espalda y pulmones por estar echando tortilla a diario. Ojalá que mi nena tenga otra suerte (com. pers., marzo 2019).

REFLEXIONES FINALES

Los resultados más sobresalientes de esta investigación redundan en la existencia de diferentes apropiaciones por cada uno de los sujetos que intervienen en la práctica de la política social. Se observó que, aunque el Servicio de Alimentación no siguió en su totalidad sus lineamientos de operación, y no cumplieron el objetivo –indirecto– de erradicar el hambre, sí llevaron a la gente a reconsiderar sus alimentos. Esto incluye la exigencia que los niños hacen a sus familias para incluir en su dieta alimentos industrializados, a los que tuvieron acceso en los comedores, y replicar las prácticas de sociabilidad en sus hogares, como el uso de cubiertos.

Al respecto, cabe señalar que las políticas de desarrollo y las políticas sociales, en tanto mecanismos de control (Vizcarra, 2008) llevaron a diferentes sujetos sociales a considerar que su alimentación no es lo suficientemente buena. Para el caso de las mujeres de Calvario del Carmen esto repercutió en la valoración de sus ingredientes, ya que los guisados preparados con vegetales y frutos obtenidos en su entorno suelen ser subordinados, ante las proteínas animales pocas veces vistas en sus platillos. En mi opinión esto indica que las mujeres han asimilado una serie de elementos de diferentes discursos políticos alimentarios, entre ellos, los que asocian a la “dieta del taco” (maíz-frijol-calabaza, chile), para el pobre, y la dieta variada basada en la proteína de origen animal, al rico (Vizcarra, 2002: 63), pero

también al que asocia la pobreza con la insuficiencia alimentaria, la ignorancia y la renuencia al trabajo.

Por otra parte, también se puede hablar de una apropiación transformativa en el sentido que los intermediarios y cocineras crearon prácticas que no se parecen del todo al mandato oficial. Como resultado se hizo una composición del programa y algunos modos locales de organización. Ejemplo de ello se observó con el que-hacer de las cocineras, quienes lograron tomar decisiones sobre la sazón de sus preparaciones culinarias, incluir conocimientos tradicionales para llevar a cabo sus preparaciones, y valerse de la organización social de la localidad para obtener ayuda de sus familiares y amigas en las preparaciones de su día a día.

Algunos de los inconvenientes reconocidos de la aplicación del Servicio de Alimentación en las ETC, se fundamentan en la calidad de los insumos y las formas de sociabilidad propiciadas al interior de los comedores escolares. Entre otras cosas porque los alimentos servidos y la forma en que se promovió su consumo no consideraron las diversas prácticas alimentarias; es decir, la dimensión cultural de la comida de los distintos grupos, principalmente en poblaciones campesinas e indígenas. Esto se debe, entre otras cosas, a que este programa social respondió a las teorías clásicas del desarrollo. Las cuales, de acuerdo con Alejandro Agudo, tienen como rasgo característico la construcción del conocimiento científico como medio para la transformación socioeconómica, sobre todo a través de la cuantificación y homogeneización de lo diverso (Agudo, 2015: 32). Esto incluye que las políticas sociales no contextualizan las prácticas cambiantes y experiencias concretas de las poblaciones objetivo.

Finalmente, podemos identificar que la aplicación del programa permitió al Estado mexicano fortalecerse a sí mismo. Esto porque en su puesta en marcha echó mano de la organización a diferentes niveles: federal, estatal, municipal y local, en los cuales “educó” sobre formas precisas de comer que, desafortunadamente, se desvinculan de las prácticas locales.

BIBLIOGRAFÍA

Agudo-Sanchíz, A. (2015). *Una etnografía de la administración de la pobreza. La producción social de los programas de desarrollo*. México: Universidad Iberoamericana. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/331175784_Agudo_Sanchiz_Una_etnografia_de_la_administracion_de_la_pobreza/

link/5c7ac9c9299bf1268d333700/download? tp=eyJjb250ZXh0Ijp7InBhZ2UiOiJwdWJsaWNhdGlvbiIsInByZXZpb3VzUGFnZSI6bnVsbH19

- Agudo-Sanchíz, A. (2009). Conocimiento, lenguaje, poder e intermediación. Perspectivas contemporáneas en la antropología de las políticas públicas, *Estudios Sociológicos*, 27(79), 63-110. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/25614134>
- Carrasco, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos. *Estudios sociales*, 15(30). Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es
- Escobar, A. (1996) *La invención del tercer mundo. Construcción y deconstrucción del desarrollo*. Santa Fe de Bogotá, Colombia: Grupo Editorial Norma.
- Good, C. y Corona, L. (coords.). (2011) *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: ENAH, INAH.
- Guber, R. (2004). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires: Paidós. Recuperado de: <http://www.derechosu-manos.unlp.edu.ar/assets/files/documentos/el-salvaje-metropolitano.pdf>
- Hoyos, G. (2000). Reseña de cartografía automatizada para la investigación de regiones indígenas de Andrés Sandoval Forero y Juan Carlos Patiño. *Convergencia. Revista Ciencias Sociales*, 7(21), 323-326. Recuperado de: <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=10502111>
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna*, México: Siglo XXI Editores.
- Paredes López, O., Guevara Lara, F. y Bello Pérez, L. A. (2010). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Ciencias*, 92(092), 1-11. Recuperado de: <https://revistas.unam.mx/index.php/cns/article/view/14831>
- Sandoval-Forero E. (1997) *Población y cultura en la etnorregión mazahua (jañtjo)*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Serrano-Barquin R. et al. (2011). Región mazahua mexicana: una visión desde sistemas complejos para la evaluación multicriterio–multiobjetivo. *Gestión Turística* (16), 95-125. Recuperado de: <http://ri.uaemex.mx/bitstream/handle/20.500.11799/58214/art05.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Vázquez-Hernández, A. K. (2016). *Transmisión de conocimientos de la cultura culinaria entre las mujeres mazahuas en San Jerónimo Boncheté*. Tesis de licenciatura. Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México.

- Vázquez-Hernández, A. K. (2019). *Apropiaciones locales de la política alimentaria mexicana en el municipio mazahua San Felipe del Progreso, Estado de México, 2013-2019*. Tesis de maestría. El Colegio de Michoacán, Zamora, Michoacán.
- Vizcarra-Bordi, I. (2002). Pobreza y globalización. En: *Entre el taco mazahua y el mundo: la comida de las relaciones de poder, resistencia e identidades*, México: UAEM, Gobierno del Estado de México, Instituto Mexiquense de la Mujer, pp. 293-315.
- Vizcarra-Bordi, I. (2019). Género y cultura de maíz: en la lucha por definir otra soberanía alimentaria. *Revista del CESLA*, (24), 101-130. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=243360777004>
- Vizcarra-Bordi, I. (2008). Entre las desigualdades de género: un lugar para las mujeres pobres en la seguridad alimentaria y el combate al hambre. *Argumentos*, 21(57), 141-170. Recuperado de: <https://argumentos.xoc.uam.mx/index.php/argumentos/article/view/424/423>

ANEXO
Actividades de las cocineras del ETC

Preparación de alimentos	De acuerdo con los menús realizados por el coordinador del Servicio de Alimentación, profesor Carlos, diariamente realizan una sopa, un guisado, un postre, muelen nixtamal, echan tortillas y sirven el agua.
Colocación de trastes y disposición de alimentos	Previo a la entrada de los niños al comedor escolar, los platos deben estar servidos, esto para evitar accidentes.
Lavado de trastes	Diariamente se lavan los utensilios de cocina utilizados en la preparación de la comida y los trastes utilizados por los niños. A falta de agua corriente en las instalaciones de la escuela y a falta de espacio dentro de la cocina, las ollas, coladeras, tablas de picar, entre otros, son lavados en el patio de la escuela, con agua que recolectan los padres de familia en el río o en la ribera de la presa de Tepetitlán. Los vasos, platos y cubiertos se lavan dentro de la cocina ayudándose de dos tinas.
Lavado de servilletas	Alternándose, una vez a la semana, una de las mujeres se lleva a su casa las servilletas de tela que se utilizan para el resguardo de las tortillas. Estas se lavan en el río el fin de semana y son devueltas el lunes.
Limpieza de la cocina	Diariamente, entre todas las mujeres se lavan las mesas, estufa y pisos con jabón y lejía.
Limpieza del comedor	Esta actividad se realizaba por las tardes y en un inicio estaba a cargo de una mujer ajena al grupo de trabajo base.

Fuente: Elaboración propia con base en el registro etnográfico.

UNA MIRADA DESDE LA NIÑEZ DE ORIGEN INDÍGENA HACIA LOS CONSUMOS NO SALUDABLES

YURIBIA VELÁZQUEZ GALINDO
TANIA CITLALLI GABRIEL PERALTA
ARELY MELCHOR ÁLVAREZ

El alimento tiene como finalidad proporcionar energía a los organismos para mantener y reproducir la vida a través de los nutrimentos que contiene. La nutrición es una función metabólica que se lleva a cabo a un nivel químico para integrar a nivel celular los nutrientes contenidos en los alimentos y es una acción inconsciente. El análisis del estado nutricional de un organismo puede ser realizado desde una perspectiva biomédica, para identificar necesidades específicas que el cuerpo requiere.

La alimentación, por su parte, es un proceso amplio que, si bien responde a la necesidad de calmar el hambre, se realiza de forma consciente. En el caso de la alimentación humana, el proceso se complejiza, porque integra significados contruidos históricamente (Mintz, 2003) que limitan las elecciones, conocimientos asociados sobre el mundo, procesos de producción –recolección, agricultura, pesca– y vínculos con el ambiente, formas de procesamiento y conservación de los alimentos, formas de distribuirlos –intercambio, comercio–, maneras estandarizadas de consumo y de tratar los desechos que se generan en su preparación. Todos estos procesos dinámicos se realizan de forma situada, mediante la interacción con actores sociales en el marco de un sistema alimentario que se integra a macrosistemas de significación utilizados para comprender la realidad que se habita, al ser humano y al entorno.

La complejidad del fenómeno alimentario, en sus expresiones empíricas, permite apreciar que la alimentación y la nutrición son procesos distintos, pero profunda-

mente relacionados, ya que a través de los alimentos se expresan afectos, estatus social, modas, religión, mitos, entre otros. Lo cual, en el ámbito de las relaciones desiguales de poder entre personas, clases sociales, culturas y naciones, implica inequidades en el acceso, disponibilidad y consumo de los alimentos, que se reflejan en particulares estados nutricionales –saludables o no– entre los seres humanos.

El objetivo de este documento es analizar los significados asociados al consumo de alimentos no saludables, en un grupo de 49 niños en edad escolar, habitantes de una población de origen indígena, la cabecera municipal de Jilotepec, Veracruz. Con base en datos etnográficos recopilados mediante la aplicación de tres talleres, 10 entrevistas a profundidad y observación participante en el ámbito escolar, además con la aplicación de 49 cuestionarios escritos, a lo largo de este texto se busca mostrar la percepción infantil de la comida no saludable como un alimento con significados complejos y contradictorios, pero poseedores de una valoración social positiva en los distintos entornos en los que los niños desarrollan su vida –familiares, escolares y sociales–. Con base en los resultados obtenidos podemos afirmar que los entornos infantiles pueden ser caracterizados como obesogénicos, por la promoción, el fácil acceso, la permisividad y, principalmente, por la asociación afectiva que se construye socialmente en torno a esos consumos.

Este trabajo se enmarca en un proyecto más amplio enfocado a identificar las dinámicas alimentarias en poblaciones de origen indígena, considerando los distintos grupos etarios.¹ En este escrito decidimos poner el acento en las perspectivas de las/los niños, porque nos interesa mostrar la voz de los pequeños, a quienes consideramos agentes importantes, porque sus acciones y opiniones no sólo son valiosas, sino necesarias para incidir en una transformación reflexiva de las prácticas sociales de los adultos.

El capítulo se divide en cuatro apartados. En el primero se aborda la construcción teórica del objeto de estudio; en el segundo se describe el contexto ambiental y humano de la cabecera municipal de Jilotepec, Veracruz, nuestra zona de estudio y la metodología utilizada; en el tercero se analiza la percepción de la buena y mala comida de las y los niños, así como los entornos de consumo; finalmente, a manera de conclusión, se integran algunas reflexiones finales.

¹ El proyecto se desarrolla en el Instituto de Antropología de la Universidad Veracruzana y no tiene ningún tipo de financiamiento.

DE LA BUENA COMIDA A LA COMIDA CHATARRA

Reconocemos que el consumo de alimentos no saludables, por parte de la población infantil, es una situación global que agudiza los problemas nutricionales que afectan a la niñez, en particular a aquella que habita en países periféricos. La FAO, en 2019 reportó que aproximadamente 149 millones de niños menores de cinco años padecían desnutrición crónica, de los cuales 4.8 millones habitaban en América Latina, 58.8 millones en África y 81.7 millones en Asia.

La UNICEF registró que, a nivel mundial, durante 2020, 59% de las/los niños no tuvieron diversidad en su dieta y 18% no consumieron frutas ni verduras.² Asimismo, la proporción de niños y niñas mayores de cinco años con sobrepeso u obesidad continúa en aumento, va de uno a cada tres, sobre todo en quienes están en edad escolar, es decir, niños de entre seis a 11 años de edad.

En México, la malnutrición infantil toma dos formas principales: 1) la desnutrición, producto del hambre expresada en la carencia de alimentos; 2) el sobrepeso y la obesidad, padecimientos que lejos de ser asociados a la abundancia de alimentos expresan una nueva forma de hambre, aquella generada por la ingesta de alimentos con bajo contenido nutricional y alto contenido calórico. Ambas formas de malnutrición provocan anemia y deficiencias de micronutrientes,³ que tienen serias repercusiones en el desarrollo, la resistencia física de las/los niños y reducen su resistencia a las infecciones. Los datos de la ENSANUT 2018-100k, reportaron:

... 4.4% de los niños menores de 5 años presentó bajo peso, 14.9% desnutrición crónica y 1.5% emaciación. La desnutrición crónica fue mayor en hogares indígenas (24.5%), hogares de mayores carencias socioeconómicas (17.5%) y hogares con inseguridad alimentaria moderada/severa (15.3%). La desnutrición crónica se asoció positivamente con habitar hogar indígena y la alta diversidad dietética resultó factor protector de desnutrición crónica (Cuevas-Nasu *et al.*, 2019: 833).

² <https://www.unicef.org/mexico/comunicados-prensa/la-mala-alimentaci%C3%B3n-est%C3%A1-perjudicando-la-salud-de-la-infancia-mundialmente>

³ Las deficiencias en micronutrientes son conocidas como hambre oculta, por lo que en términos generales la obesidad y el sobrepeso no expresa un padecimiento generado por el exceso sino por la escasez de nutrientes.

Si bien la diversidad dietética es un factor de protección para la desnutrición crónica, cabe señalar que esta diversidad se consigue a través de la compra de alimentos variados —que no son accesibles económicamente para todas las familias—, o bien a través del consumo de productos locales generados en el marco de los sistemas alimentarios locales asociados a los diversos ecosistemas particulares, sobre todo cuando existe una cultura alimentaria vigorosa.⁴

Para comprender por qué la malnutrición se presenta en localidades indígenas o de origen indígena —poseedoras de una riqueza culinaria excepcional—, es necesario reconocer que estamos ante un fenómeno complejo que solo puede abordarse mediante la integración de enfoques históricos e interdisciplinarios (Cruz, 2022). Desde la antropología es posible reconocer dos aspectos importantes:

1. La discriminación epistémica y racial, ejercida desde la invasión hasta la actualidad, que desvaloriza la cultura alimentaria nativa como “comida de pobre”, porque es considerada “naturalmente” inferior a los saberes alimentarios de los grupos dominantes (Velázquez, 2021; Cruz, 2022);

2. El progresivo despojo de territorios, a lo que se une la sistemática desarticulación de los sistemas alimentarios locales (Carrasco, 2004) y la destrucción de sus ecosistemas asociados: ríos, manglares, mares, lagunas, bosques y selvas, generadas por las políticas de desarrollo implementadas desde principios del siglo XX.

En la segunda mitad del siglo antes mencionado, las políticas públicas enfocadas en el campo tuvieron un impacto devastador en los sistemas alimentarios tradicionales: la construcción de las grandes presas hidráulicas, la destrucción del sistema productivo de la milpa, la apuesta por la modernización agrícola a través de la introducción de maquinaria y los paquetes biotecnológicos, el masivo abandono del campo y la sobrepoblación de las ciudades, la pérdida de la soberanía alimentaria, la dependencia de las importaciones de granos y otros alimentos de baja calidad nutritiva mediante el TLC.

⁴ Velázquez y Gabriel (2019) realizan una valoración sobre la comida tradicional indígena, que aún se mantiene viva en algunas localidades del centro de Veracruz, y señalan que muchos de sus platillos pueden considerarse alimentación saludable, porque aporta fibras, proteínas, carbohidratos, vitaminas y minerales, necesarios para el mantenimiento óptimo del cuerpo.

A lo anterior se suman, finalmente, los devastadores impactos a la cultura alimentaria local y a la salud de las/los niños “beneficiarios”, causados por los veinte años –de 1998 a 2018– de implementación de los programas de transferencias monetarias a través de los programas Progres-a-Oportunidades-Prospera (Velázquez, 2020), que tuvieron como resultado la estandarización y acotación de la alimentación con base en el plato del buen comer (Santoyo, 2020), lo que detonó en la caída o desuso de los recursos alimentarios provenientes de los entornos cercanos y la promoción –incluso desde el ámbito médico– del consumo de alimentos ultraprocesados.

Como reiteramos, la creciente malnutrición infantil es resultado de procesos históricos de conformación de ambientes obesogénicos generalizados que permiten la existencia de un alarmante aumento del sobrepeso y la obesidad en este grupo etario. Para ser claros, México ocupa el preocupante primer lugar en obesidad infantil a nivel mundial. Según la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2021, 48% de nuestras niñas y niños menores de 10 años están afectados por el sobrepeso o la obesidad (Gobierno de México, 2021).

Si bien la obesidad es un fenómeno multifactorial, en el caso de México el abandono del sistema alimentario tradicional y la ingesta de alimentos ultraprocesados de alta densidad calórica, provenientes del sistema agroindustrial, han tenido una influencia directa en el sobrepeso y la obesidad infantil, al modificar los patrones de consumo de las familias y generar una transición nutricional sin precedentes. El término transición nutricional se utiliza para nombrar:

... la secuencia de características y cambios del estado nutricional, surgidos como consecuencia de la sustitución de la alimentación tradicional por una alimentación hipercalórica con exceso de grasas y azúcares, en medio de cambios económicos, demográficos, sociales y de salud, considerados por algunos estudiosos como parte del riesgo cuando se transita el camino al desarrollo (De la Cruz, 2016: 384).

Cabe señalar que la transición nutricional no es una etapa “evolutiva” necesaria para los países en desarrollo. La transición nutricional es un desafortunado proceso de expansión del sistema agroindustrial que, mediante distintas estrategias comerciales, produce la suplantación de alimentos locales frescos por alimentos de alta densidad calórica y baja densidad nutricional, cuyo consumo causa no sólo

sobrepeso u obesidad en las personas, sino enfermedades, baja calidad de vida y muertes lentas y dolorosas.⁵

El sistema alimentario agroindustrial apuesta por el dominio de la ciencia sobre los procesos de producción, transformación, distribución y almacenamiento de los alimentos; como modo de producción dominante tiene los monocultivos acompañados de paquetes tecnológicos –semillas, fertilizantes y plaguicidas–; como modo de transformación enfatiza el procesamiento industrializado de los productos, lo que permita una mayor conservación de los alimentos acorde al almacenamiento previo que requiere una distribución masiva, utilizando tiendas y supermercados, cuyos puntos de venta pueden abarcar diversos países; con el fin de generar una demanda acorde a la producción, se apoya en los medios de comunicación a través de promocionales, muchas veces engañosos; y como modalidad de consumo, los productos se ofrecen listos para comer o con un tiempo mínimo de preparación.

Este sistema alimentario es producto del modelo económico dominante, por tanto, el alimento es significado como una mercancía más. Y su lógica de producción implica maximizar la ganancia monetaria con la menor inversión de recursos; en el caso de la producción de alimentos, la inversión mayor no aplica a la calidad de los ingredientes ni a la conservación de sus propiedades nutritivas, sino a la integración de aditivos –conservantes, saborizantes, colorantes, grasas, azúcares, sales– que vuelvan más atractivo al paladar el producto; y a la propaganda que se ejerce a través de los medios masivos de comunicación para generar la demanda de sus productos.

En los últimos años, se ha vuelto cada vez más frecuente hablar de los problemas de salud que derivan del consumo de alimentos no saludables y de lo adictivos⁶ que resultan, en particular para las/los niños. Hay muchas formas de llamar a estos productos que, generalmente, son procesados industrialmente. Algunos les llaman “golosinas” (Portia, Romo *et al*, 2004; Scheinkman, 2018), “comida basura” –*junk*

⁵ El sobrepeso y la obesidad conllevan padecimientos asociados, como presión arterial y colesterol alto, que lleva a enfermedades cardiovasculares; mayor riesgo de intolerancia a la glucosa, resistencia a la insulina y diabetes tipo 2, problemas respiratorios como asma y apnea del sueño; enfermedades del hígado y del riñón, entre otras, todas ellas que pueden llevar a la muerte.

⁶ El trabajo de Moss (2016) nos muestra que el ansia de azúcar o de alimentos salados, por parte de los niños y jóvenes norteamericanos, no era innata, sino adquirida como resultado de las enormes cantidades de azúcar o sal que se añaden a los alimentos procesados.

food– (Moss, 2016) o “comida chatarra” (Castañeda-Castaneira, Ortiz-Pérez *et al.*, 2016); dentro de este amplio grupo se incluyen las bebidas carbonatadas o “refrescos”,⁷ así como a la “comida rápida”⁸ –*fast food*– (Schlosser, 2001; Corona, 2011).

Lo que tienen en común este amplio grupo de productos es que son alimentos que presentan un evidente desequilibrio nutricional en su composición, es decir, que tienen un alto contenido en grasas, en especial grasas saturadas y colesterol, azúcares, sales y carbohidratos refinados –lo que les vuelve sumamente adictivos al paladar– y muy baja cantidad de fibra dietética, grasas poliinsaturadas y micronutrientes, por lo que su consumo representa un riesgo para la salud.

Sólo para dejar clara la emergencia sanitaria a que nos enfrentamos, cabe señalar que según reporta la Organización Panamericana de la Salud (2015), en nuestro país se consume un promedio de 214 kilos de alimentos ultraprocesados por persona al año. Lo que hace evidente una modificación masiva en los hábitos alimentarios de los mexicanos y una integración incuestionable de los ultraprocesados en el patrón dietético dominante.

Algunos estudiosos vincularon las políticas alimentarias de transferencias monetarias condicionadas (Velázquez, 2020), así como los tipos de alimentos⁹ entregados a poblaciones vulnerables, con la posible expansión del sobrepeso y la obesidad en estos grupos (Morales-Ruan *et al.*, 2013).

... las zonas indígenas que habían mantenido la cultura alimentaria como un bastión de resistencia cultural fueron especialmente sensibles a la introducción de propaganda en los medios de comunicación masiva, en tanto que promociona no solo alimentos con baja calidad nutritiva, sino formas de vida “modernas” que se presentan como deseables. Anteriormente, los programas de apoyo a la alimentación en estas zonas consistían

⁷ Los refrescos son, esencialmente, agua cargada con gas carbónico a la que se ha añadido azúcar, colorante y saborizante.

⁸ Se refiere a los alimentos con sabores particulares expendidos por empresas comerciales, que se conservan por largos periodos de tiempo, semilistos para consumir, que tienen formas de preparación rápida y estandarizada.

⁹ Alimentos cargados de grasas y azúcares que eran entregados como desayunos escolares a los niños, mostrando una relación interesante entre ciertas marcas de leches saborizadas y ultraazucaradas y barras elaboradas con desperdicios industriales de conocidas marcas.

fundamentalmente en la entrega de alimentos en especie, empero, con la entrada en vigor de los programas POP y la entrega de recursos en efectivo, se facilitó el acceso a los alimentos industrializados (bebidas azucaradas, frituras, panes industrializados, enlatados y embutidos, por solo mencionar algunos) (Velázquez, 2020: 89).

Consideramos importante brindar este contexto que nos permita comprender que la obesidad, como señala Cruz (2022), no surge de la nada, sino que es resultado de una historia particular que articula distintos escenarios y diferentes actores que han colaborado –de forma diferenciada– en la construcción social de un ambiente obesogénico, que integra la suma de las influencias que los distintos actores, entornos, oportunidades o circunstancias de la vida tienen para promover la obesidad en ciertos individuos o en la sociedad toda.

El ambiente obesogénico se puede analizar desde varios enfoques, uno de ellos propone estudiar la forma en que el modelo económico global afecta o influye en los microambientes, como hogares, escuelas y comunidades, modificando las significaciones alimentarias. Los cuatro niveles que propone este modelo (Masiak 2008, retomado por Muñoz *et al.*, 2012: 88) son: individuo-familia, escuela, territorio y sociedad.

En este trabajo, reconociendo que el problema de la obesidad es un asunto complejo que requiere de estudios interdisciplinarios para analizarlo, nos limitaremos al estudio de caso, para conocer cómo es significada la comida saludable y no saludable desde la perspectiva infantil, porque eso nos permite identificar los focos rojos en la transmisión de los hábitos alimentarios y generar estrategias para proponer modelos de intervención educativa alimentaria.

COMIDA Y SIGNIFICADO: COMIDA SALUDABLE, COMIDA CHATARRA

Uno de los principales trabajos sobre la Antropología de la Alimentación, que implica el vínculo entre los distintos contextos culturales, los patrones de nutrición y los modelos de crianza, fue desarrollado por Mead (1964). La autora sostiene que el objetivo de esta subdisciplina es analizar los hábitos alimentarios de un grupo social, describir en qué consisten, determinar cómo fueron aprendidos, sobre qué

critérios se realiza la selección de los diferentes grupos de alimentos que consumen y de aquellos que son rechazados, los métodos para elegir qué comer y qué no; además, considerando los horarios, lugares para comer, cantidades, maneras de preparar y servir los platillos, cómo es que se describen los alimentos, las aportaciones nutrimentales, entre otras pesquisas.

Desde el marco de análisis antropológico de la alimentación, es fundamental tomar en cuenta las condiciones históricas y socioculturales del contexto analizado, porque existen significados comunes asociados a los alimentos que han sido amalgamados por la historia compartida de un grupo social. Estos son llamados significados internos (Mintz, 2003) y no se expresan de forma monolítica e unívoca, sino que presentan variaciones dadas por las distintas condiciones de los agentes en estudio, derivada de su género, grupo etario, clase social, entre otras. Pero, además, se requiere conocer las condiciones macroeconómicas y políticas mundiales, porque las grandes instituciones del mundo también otorgan significados, tanto a sus propias producciones como a aquellos alimentos que son producidos desde sistemas alimentarios no dominantes, porque todos estos aspectos tienen incidencia en los distintos modos de consumo y en la generación de hábitos alimentarios específicos.

Mead (1964: 15), al hablar del cambio y la permanencia cultural, enfatiza la importancia de analizar cuidadosamente los procesos por los cuales los padres transmiten los hábitos alimenticios a los niños, así como la construcción de significados asociados, al identificar aquellos que las madres utilizan como premio, al conceder su consumo, o bien como castigo, al negar el consumo de ciertos alimentos, especialmente aquellos que expresan confort, que están asociados al afecto o a otras emociones placenteras. Igualmente, considera importante analizar los procesos que llevan al rechazo o aceptación de ciertos alimentos por ser considerados socialmente como portadores de un “estatus” reconocido.

Estudios clínicos sugieren que los alimentos densos en energía proveen más goce sensorial y más placer que otros, particularmente aquellos que contienen grasa, azúcar, o ambas, y que esta preferencia puede ser adquirida en edades muy tempranas. Estudios con niños muestran, consistentemente, que la familiaridad con el sabor dulce y la densidad energética en los primeros años son determinantes en las preferencias de estos alimentos en edades posteriores (Drewnowski y Spector, 2004)

Mintz (2003), analiza históricamente la expansión del consumo del azúcar como expresión de la predisposición, que parece ser universal, de la especie humana por el sabor dulce, así como el papel que tienen los alimentos considerados como vehículo de jerarquías sociales para ser aceptados por las clases “bajas”, hasta convertirse en un alimento considerado indispensable en el mundo.¹⁰ Asimismo, indaga en los diferentes significados asociados al azúcar, como moralidad y pureza.

Por su parte, ya en el marco de la industria alimentaria, Scheinkman (2018) analiza la forma en que el consumo de “golosinas” fue asociado con significados de placer, felicidad, unión familiar y educación, que eran promovidos a través de anuncios publicitarios en los cuales se difundía un modelo de familia nuclear “perfecta”, reunida en escenas hogareñas y familiares. Su estudio abarca los años treinta y cuarenta, cuando a nivel mundial se estaba gestando un cambio en las ideas que habían regido las concepciones de la infancia, así como las políticas públicas para intervenir en ella.

Durante esa época se proyectaron ideas de pureza e inocencia al universo infantil, como un todo, independientemente de su entorno y, desde entonces hasta nuestros días, se fue consolidando la noción de la infancia como una etapa vital que requería espacios, divertimentos, consumos y cuidados diferentes a los del adulto; en especial consumo de golosinas, revistas, juguetes, entre otros. El énfasis en la diversión y el esparcimiento como actividades propias de los niños cobró un lugar preeminente en las publicidades. Las industrias crearon y difundieron a escala masiva roles sociales y construcciones de la infancia, nutriéndose de los discursos ideológicos que circulaban en la sociedad con una intencionalidad comercial que fueron haciéndose cada vez más populares, creando un vínculo fundamental entre la infancia y consumos asociados al goce y la felicidad infantil.

Este proceso fue también el de la gradual construcción de los niños como sujetos de consumo con cierta autonomía y capacidad para decidir e influir en los presupues-

¹⁰ La aparición del consumo del azúcar tuvo como telón de fondo la expansión ultramarina de Inglaterra y la conquista colonial, que acarrearón un creciente comercio de esclavos africanos y un mayor número de plantaciones en las colonias.

tos familiares, que las publicidades buscaban guiar y tutelar, enseñando también a los padres y fundamentalmente a las madres qué productos debían adquirir para sus hijos en orden de garantizar su felicidad y bienestar (Scheinkman, 2018: 21).

El modelo de crianza que se consolida en el marco de la expansión del modelo económico capitalista, lleva a considerar que los padres, como parte de sus obligaciones, *debían* tener los recursos para solventar las necesidades de los niños, que eran establecidas por los medios publicitarios, mientras que los niños *tenían* el derecho a elegir aquello que garantizase su felicidad.

Actualmente, los niños son dotados con recursos monetarios para propiciar su independencia y son producidos como consumidores, de manera particular de golosinas. Entonces, enfrentados a la decisión de elegir entre la variada oferta optan por las percepciones sensoriales y en particular el placer. La alta palatabilidad de las golosinas es la característica más importante en su elección, seguida por el precio, la conveniencia y las relaciones sociales; en este sentido, la industria ofrece golosinas a bajo costo, fáciles de adquirir y consumir, y de gran aceptabilidad social. El papel de las golosinas es tan fuerte que las/los niños requieren consumirlas para insertarse dentro del grupo de pares (Portia, Romo *et al.*, 2004).

Ante estos requerimientos sociales, el componente nutricional queda reducido a un segundo plano, aunque la industria alimentaria ha incorporado conceptos nutricionales a los productos y utilizado la suplementación con nutrientes específicos, pero esta información más bien tiene incidencia en las elecciones de los padres que en las/los niños. Sin embargo, el peligro mayor se encuentra precisamente en la asociación de las golosinas y alimentos no saludables con significados de afecto y felicidad a corto plazo, sobre todo en familias de escasos recursos, como nuestras poblaciones de origen indígena.

Fielding-Singh (2022), analizando la desigualdad en la población norteamericana señala que el estatus socioeconómico de los hogares tiene efectos en la construcción de los significados de los alimentos. La autora encuentra que la publicidad sobre los consumos de comida no saludable afecta tanto a niños ricos como a los niños de escasos recursos, pero la mayoría de los padres con mayor nivel económico no permitían el consumo de estos alimentos a sus hijos a pesar de sus peticiones y súplicas para consumirlas, mientras que los padres con menores recursos económicos, imposibilitados para complacer a sus hijos en muchas de sus

peticiones materiales, debido a la escasez de recursos accedían a las peticiones de comprar comida no saludable porque era algo a lo que podían acceder sin afectación para su economía, a diferencia del costo de otros productos. De este modo, los padres sentían que podían brindar felicidad a sus hijos y borrar la frustración que les causaba su incapacidad para adquirir otros objetos de consumo, y se sentían satisfechos con la sensación de que podían hacer felices a sus hijos a pesar de sus limitaciones monetarias. En este sentido, el significado de la comida no saludable se transforma en una demostración de amor hacia los hijos y de seguridad para los padres.

Para los padres de altos recursos, la significación opera a la inversa, ellos negaban el consumo de comida chatarra y otorgaban comida saludable a sus hijos como acto de amor hacia ellos. En este sentido, la autora logra identificar que la desigualdad económica no sólo afecta el acceso a ciertos tipos de alimentos, sino que también afecta los significados que se les dan a los alimentos.

El municipio de Jilotepec cuenta con una superficie de 56.02 km², que representa un 0.07% del territorio del estado de Veracruz. 60% de la superficie está destinada a actividades agrícolas, 25% dedicado a la preservación de los bosques y 15% está ocupado por viviendas. Se sitúa en la zona central y montañosa del estado, sobre la depresión que forman la barranca de Actopan y la de Jilotepec, que se origina en la vertiente oriental del Cofre de Perote y termina cerca de la costa. Está constituido por 34 localidades; 32 rurales y dos urbanas: La Concepción y Jilotepec. Este último es la cabecera municipal y es la localidad donde se desarrolló este trabajo, la cual se encuentra a 15 minutos de Xalapa, la capital del estado de Veracruz.

Parte de su riqueza natural es su amplio espacio forestal, constituido por bosque caducifolio y bosque de niebla, con especies forestales de encino, fresno, álamo y sauce. También cuenta con bancos de minerales, como arena, arcilla y piedra caliza. El clima de Jilotepec se torna semicálido húmedo en verano, a frío en temporada de invierno. Tiene un rango de temperatura de 16 °C a 22 °C y con rangos de precipitaciones de 1400-1600 mm.

Jilotepec es un nombre compuesto proveniente del náhuatl *xilotl*, que significa elote o maíz tierno y *tepetl*, que significa cerro, que en conjunto significa “el cerro de los elotes tiernos”. Es un pueblo de origen prehispánico que perteneció a la confederación de Tlacolulan, en tiempos previos a la Conquista de México. En 1746,

la cabecera municipal de Jilotepec pertenecía de manera eclesiástica a la doctrina de Tlacolulan, para el arraigo y enseñanza de la fe católica, y en 1811 se inaugura la parroquia de Jilotepec dedicada a la Virgen de la Asunción. Históricamente, es una población que ha sido sometida a un agresivo programa de desindigenización, desde hace tres generaciones los habitantes ya no hablan su idioma nativo –totonaco o náhuatl– ni visten con la indumentaria tradicional.

La religión católica domina en la población de Jilotepec, conformando 85 por ciento del total de la comunidad. Las fiestas celebradas en el municipio son en honor a los santos y vírgenes del santoral católico. Actualmente, Jilotepec puede considerarse un pueblo urbano, pues a pesar de contar con la población suficiente para ser considerado ciudad, tiene un pasado rural muy reciente. Algunas personas aún continúan trabajando sus tierras y cultivando alimentos para autoconsumo y para la venta.

La población habita en viviendas que aún mantienen un modelo tradicional, lo que implica a varias familias juntas viviendo en un mismo terreno, lo que permite estar cerca de los abuelos, tíos y primos. De forma reciente, existe una tendencia a la residencia monofamiliar, sobre todo de aquellas familias que, habitando en la cabecera municipal no son originarias de la misma, ya que rentan lugares para vivir –mientras trabajan en la ciudad de Xalapa–, debido al menor costo de los alquileres. El modelo básico de familia está formado por los roles del padre proveedor y la madre dedicada al hogar y al cuidado de los niños, por ello las responsabilidades alimentarias son predominantemente de las mujeres.

La cabecera solamente cuenta con dos instalaciones dedicadas a la salud. Ambas con clínicas básicas, una del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) y otra de la Secretaría de Salud. En el año 2020 aumentó la tasa de embarazos adolescentes en jóvenes de entre 15 y 19 años, en un 25%, además de que la población joven de 13 a 22 años presenta serios problemas de adicciones. La población adulta tiene un alto índice de padecimientos crónicos, como diabetes e hipertensión; así como desnutrición y obesidad infantil (Plan de Desarrollo Municipal de Jilotepec Veracruz, 2022-2025).

Cabe señalar que el municipio contaba con aproximadamente 360 mujeres que eran población objetivo de los programas Progres-a-Oportunidades-Prospera, y muchas de ellas tenían continuidad en ellos, por lo que recibieron pláticas nutricionales que influenciaron sus tomas de decisión al alimentar a sus hijos.

A nivel educativo, la cabecera municipal de Jilotepec cuenta con dos escuelas de educación preescolar, dos de educación primaria, una de educación secundaria y un telebachillerato. Jilotepec tiene una tasa de analfabetismo de 5.90% de la población. Los jóvenes de 6 a 14 años que saben leer y escribir son casi un 90%, pero sólo 12% de la población estudiantil termina el bachillerato.

METODOLOGÍA UTILIZADA

Si bien los resultados que se presentan forman parte de una investigación más amplia iniciada en 2017, la información de campo que sustenta este trabajo fue registrada durante los meses de noviembre del 2019 a febrero del 2020, toda en el ámbito escolar a través de 10 entrevistas a profundidad, un cuestionario antropológico y tres talleres aplicados a 49 niños y niñas en edades comprendidas entre los ocho y nueve años de edad, que cursaban el tercer grado (grupos, A, B y C) en la escuela primaria Carlos A. Carrillo.

Los talleres y las entrevistas fueron especialmente útiles para indagar sobre los significados asociados a la alimentación tradicional y a la alimentación no saludable; por su parte, el cuestionario aportó elementos para conocer los alimentos tradicionales y los alimentos no saludables que las/los niños encuestados consumían, y los diferentes contextos en que eran consumidos: el hogar –antes de ir a la escuela–, la escuela –durante el recreo– y después de la escuela, durante su tiempo de ocio.

ENTRE LOS GASPARITOS CON PIPIÁN Y LAS FRITURAS DE HARINA: ALIMENTOS Y SIGNIFICADOS

En el marco de la investigación, y tomando como base la existencia de una cultura alimentaria propia, se les solicitó a los niños anotar los platillos que eran elaborados con productos de la región.

Los niños respondieron: 32% (16) mencionan el crecimiento del epazote y que se prepara chileatole y caldos con él. 12% (6) conocen a los gasparitos y que se

preparan en tortitas acompañadas con pipián o en salsa picante con carne. 16% (8) dijeron de los hongos comestibles y que se preparan en caldo o cocinados con sal. 4% (2) hablaron de la flor de izote y que es consumida en adobo o chileatole con carne. 10% (5) mencionaron diferentes tipos de quelites (quelite, berros y verdolagas) y que se cocinan en caldo. Además, hablaron del cultivo de jamaica, chayote, sábila, espinacas, acelgas, erizos y elotes. Sólo 8% (4) anotó no conocer los productos de la región.

En el entendido de que esta población posee un pasado rural relativamente reciente, se cuestionó a los niños sobre las plantas que cultiva su familia y cómo se consumen. Un 22% (11) mencionaron el cultivo de elote y que lo consumen cocido, en chileatole y tamales. 18% (9) habla del cultivo de frijol, pero fue interesante que no anotaron forma de consumo y ninguno de los platillos que mencionaron lo contempla. 14% (7) tienen árboles frutales en casa (durazno, guayaba, limón, naranja y caña). 24% (12) hizo referencia a los cultivos de traspatio, los cuales integran verduras como: chile, rábanos, chayote, erizo, calabaza, flor de calabaza, espinaca, verdolagas y quelites, anotaron que los consumen preparados en caldos, combinados con queso, hervidos y/o en ensaladas. 8%(4) dijo que no se cultiva nada en su casa.

También puntualizaron que entre las plantas de traspatio se encontraban algunas hierbas utilizadas para sazonar la comida, como el orégano y el cilantro, entre otras, además de aquellas que se usan para aliviar malestares, como el zacate limón, hierbabuena y manzanilla.

Como es posible apreciar, la mayoría de las/los niños mantienen un referente sobre el vínculo entre los cultivos o plantas de recolección locales y la alimentación tradicional, que aún forma parte de los consumos que realizan las generaciones de adultos mayores en la localidad; sin embargo, la palatabilidad de esos platillos no es considerada adecuada por parte de los niños entrevistados:

... mis abuelitos comen muchas cosas, pero mi mamá ya no cocina así, porque no le gusta. A mí tampoco me gustan los hongos ni los quelites con caldo. Tampoco me gusta el pollo, me gusta más el espagueti, el pastel y la pizza.

Lo anterior confirma la existencia de consumos alimentarios distintos por grupos generacionales, dentro de una misma familia; principalmente debido a la poca

palatabilidad que se asocia a las verduras: 36% (18) mencionó su disgusto hacia las verduras (el tomate y la cebolla como primeros lugares, seguido de la calabaza, brócoli, coliflor, lechuga, habas, nopales y champiñones), y la principal razón del rechazo es porque les parece desagradable el sabor de las verduras; otro mencionó que no le gusta la flor de izote, porque, dijo, “me sabe rancio”. 32% (16) manifestó desagrado por los alimentos de origen animal. El pescado encabeza la lista debido a que a los niños no les gusta la presencia de espinas al momento de comerlo; en segundo lugar, las carnes rojas, por tener grasa y “cueros”, seguido del pollo, camarones por su cáscara, longaniza, chorizo y chicharrones por la manteca, huevos y crema también porque el sabor les parece desagradable. 10% (5) mencionaron que no gustan de las leguminosas, lentejas y frijol, porque “le hace daño a mi panza” y 6% (3) manifestaron su rechazo a platillos pertenecientes a la comida rápida, las pizzas, las hamburguesas y las “banderillas”, en este caso la causa de ese rechazo es por la potencia del sabor “fuerte” de los ingredientes –mostaza, mayonesa, salsa catsup–. Mientras que 6% (3) no gustan del espagueti porque no tiene ningún sabor.

Sobre las preferencias alimentarias, se obtuvieron los resultados siguientes: un 26% (13) respondió que su comida favorita era el espagueti, cuyo consumo se ha integrado a celebraciones especiales, como cumpleaños, al igual que el pastel y la pizza. 22% (11) expresaron su gusto por los platillos tradicionales festivos, como mole con arroz, pozole, diversos tipos de tamales –salados y dulces– que se consumen en las celebraciones familiares o anuales, como la fiesta patronal o los días de muertos, en donde todos estos alimentos forman parte de los altares, acompañados del infaltable dulce de calabaza; 38% (19) respondieron que dentro de sus comidas favoritas se encontraban productos cárnicos (milanesas de pollo, pollo rostizado, carne enchipotlada, carne, tacos al pastor, pollo, coctel de camarón o pescado frito). 12% (6) incluyeron verduras, leguminosas y frutas en las respuestas.

En relación con los alimentos que consumen las/los niños en la escuela durante el recreo, los resultados de las encuestas indican que 37% (18) consumen tortas, pambazos y hot-dog preparados con embutidos –jamón y salchicha–; 37% (18) consumen alimentos fritos como empanadas, cacalas y gorditas; 24% (12) consume alimentos con exceso de azúcar añadida (yogurt, carlota, cereal, gelatina), 2% (1) mencionó que consume frituras (papas).

Sólo 16% (8) mencionó que, además, llevaba frutas en su refrigerio escolar (manzana, naranja, jícama y fruta combinada con yogurt), y la misma cantidad 16% (8) se hidrataban con agua limpia o agua de frutas en el recreo.

Sobre los alimentos que consumen en casa, encontramos que 38% (19) de los niños consumen proteína animal como principal alimento cuando llegan a sus casas (milanesa de pollo, bisteces, longaniza, pollo asado, pollo frito, caldo de pollo, albóndigas). 20% (10) niños afirmaron comer alimentos fritos como chilaquiles, papas a la francesa, tortitas de coliflor. 40% (20) de los niños afirmaron comer alimentos creados con harina refinada y embutidos, el espagueti encabezando la lista, sopa de pasta, tortas y galletas.

Al entrar a la fase de los talleres, las/los niños participantes coincidieron en señalar que los alimentos que sus madres les preparaban en casa eran saludables y 72% mostró su preferencia a estos alimentos sobre 28% que prefería la comida lista para su consumo ofertada en la calle. A este respecto, Romina, durante los talleres realizados, opinó lo siguiente y sus compañeros estuvieron de acuerdo:

... la comida saludable es la que nos prepara mi mamá en la casa [...] porque ella nos quiere y no nos daría a comer nada que fuera malo ¿verdad? Mi mamá nos prepara en la mañana huevos con salchicha, la leche con cereal, el yogurt con fruta y en la comida nos prepara sopa y guisados. Y por eso me como lo que me da, aunque a veces no me gusta, pero ella me dice que es buena para que yo crezca y esté fuerte.

A pesar de que los niños reconocen el papel de las madres o cuidadoras en la elaboración de la comida saludable y que son ofrecidas como expresión de afecto, es evidente la gran integración de comida chatarra que los niños tienen en su dieta diaria. En este sentido, la “preparación” que observan en casa –y que asigna una valoración como comida saludable a un alimento chatarra– sólo implica acciones mínimas,¹¹ pero aún así se mantiene la valoración afectiva con que este alimento se ofrece al niño, por ello es considerado no sólo inocuo sino sano.

¹¹ Vaciar el cereal de caja y la leche en un tazón, o bien sólo calentar la leche y mezclarla con café o chocolate en polvo y adicionando con una cucharada de azúcar, lo cual acompañan con galletas, pan industrial o artesanal.

En el caso de la colación para el recreo, solo ocho de las niñas/niños, mencionaron llevar algo desde casa, en este caso fruta fresca o fruta con yogurt, para comer en la escuela. La mayoría prefiere llevar dinero y consumir los alimentos que se ofertan en la cooperativa escolar, pero no todos llevan dinero, como comentó Luisa:

... sí me gusta la fruta y el yogurt que me manda mi mamá, pero también quiero que me mande dinero, porque se me antoja lo que comen mis amigas [...] se ve bueno. También siento feo porque los demás puede que piensen que no tengo dinero. Cuando suena el timbre yo saco mi *toper* de mi bolsa para comer y me quedo solita [...] todos corren a la cooperativa y yo no.

El caso de Luisa es interesante, porque deja claro que compartir los alimentos, comer lo mismo, es un factor de identidad infantil, y que ella se siente aislada porque no lleva dinero para comprar lo mismo que sus amigas, a pesar de que considera que come alimentos saludables, porque su madre los preparó para ella. En este caso, nuevamente se pone en cuestión el valor “nutritivo” del yogurt comercial que acompaña la fruta picada.

La hora del recreo no es la única ocasión en que los niños consumen juntos alimentos en la escuela. En una de las entrevistas, Jorge me dijo con mucha emoción: “...me gusta mucho el día del niño y los cumpleaños, porque paran las clases y luego nos traen pizza y pastel para todos y nos dan envuelitos con dulces”.

Este punto es importante para reflexionar, porque el consumo de alimentos no saludables en la escuela, que son ofrecidos por los docentes en el día del niño o en otras celebraciones como los cumpleaños, se vinculan en la memoria con recuerdos positivos de convivencia y alegría infantil, generando ligas y significados asociados con la comida chatarra, y esos hechos son los que se transmiten de generación en generación.

Este nexo de la comida chatarra con las emociones positivas y los momentos familiares se fortalece también en la práctica diaria. Ya que la gran mayoría de los niños afirmó consumir diariamente “algo de chatarrita”, es decir, comida que saben que no es saludable pero que aun así la consumen. En el marco de un taller fue posible elaborar de manera colectiva la siguiente definición de comida chatarra:

La chatarrita son los dulces, los chocolates, las paletas, los chicles y también las cosas que están empaquetados en bolsitas, como los panditas y los paquetazos [...] nos dieron una plástica de que nomás deben tener dibujado un sello negro y ya, si tienen más no hay que comprarlos. También la chatarrita es la comida que venden preparada en la calle o en las tiendas, como las cacalas que ya te las venden así, también los churritos de harina, también las palomitas y el yogurt.

Reconociendo que la chatarra no es comida saludable, 52% (26) aseguró consumir dichos productos diariamente, después de comer, con permiso de sus padres; 24% (12) respondió que compran estos productos sólo los fines de semana, con permiso de sus padres; 20% (10) sólo en la escuela, con permiso de sus padres; 2% (1) cuando miran películas en compañía de sus padres.

Como es posible notar, la contradicción es fuerte. Los niños saben que la comida chatarra no es saludable pero tienen la idea de que “no es mala”, ¿cómo podría serlo si es un alimento permitido por sus padres? Laura me decía:

... si la comida chatarra fuera mala, entonces no nos dejarían comerla. Si yo supiera que mi hermanita quiere comer veneno, pues no la dejo. Por eso pienso que no es tan mala, mi mamá también come papitas y chetos con refresco. A mi abuelita se le antoja el refresco, pero ella ya no toma porque tiene azúcar en la sangre y se pone malita.

Al cuestionarles sobre las compras que hacen de comida chatarra y si sus padres están enterados, Mariano me respondió:

Sí saben qué compro [los padres] [...] el dinero para comprar la chatarrita es el que me dan mis papás cuando me porto bien [...] a veces no gasto en la escuela y lo guardo para comprar lo que se me antoja [...] hay cosas que salen en la tele y que no he comido porque no las venden aquí. A veces mi abuelito me da cinco o diez pesos los domingos o mis padrinos cuando vienen me dan para mi pan. También mi tía [...] bueno, con lo que me dan voy comprando. Mi mamá me dice –si no comes tu comida, no vas a ir a la tienda–. Tampoco me deja salir a comprar si no acabo la tarea o si estoy desobediente y no quiero ayudar. Ya hasta la tarde voy, cuando ya acabé la tarea y me dejan salir. A veces voy a jugar futbol, pero más veo la tele, porque dicen que andan robando niños. También a veces me dan de regalo dulces que me gustan.

Al preguntar sobre los consumos preferidos de alimentos chatarra, 92% (46), indicaron que consumen frituras saladas de marcas conocidas o frituras de harina sin marca, que son económicamente más accesibles; 16% (8) mencionaron que, cuando consumen frituras, también compran bebidas azucaradas como refrescos carbonatados, jugo embotellado o leche saborizada. 28% (14) señalaron que, además, compran productos elaborados con azúcar (paletas, chicles y caramelos). 8% (4) menciona comprar también galletas empaquetadas, cacahuates, palomitas, bolitas de tamarindo y helado.

El consumo de los refrescos embotellados es casi generalizado, la mayoría de los niños (92%) comentaron que consumen sus alimentos en casa con refresco, solo 8% indicó que los consumen con agua simple o con agua de frutas.

CONCLUSIONES

Como ha sido posible mostrar, los consumos de alimentos de las/los niños con quienes se realizó el estudio distan mucho de ser considerados una alimentación adecuada, equilibrada, saludable e inocua. Existe un alto consumo de alimentos ultraprocesados que se han integrado a la dieta, transformando los patrones tradicionales preexistentes. Aún así, hay platillos tradicionales que continúan formando parte del gusto de las/los niños, sobre todo aquellos que se vinculan a actividades alegres de convivencia familiar, como las fiestas tradicionales –particularmente los días de Todos Santos–, en los que consumen y ayudan a preparar mole, arroz, pozole y diversos tipos de tamales. La comida saludable, de acuerdo con la definición de los niños, es aquella que sus madres o cuidadoras preparan o les ofrecen.

Sin embargo, los alimentos tradicionales están siendo desplazados por otros que también se vinculan a contenidos afectivos: el espagueti, la pizza y los pasteles que se están integrando a las festividades infantiles de forma acelerada y que no tienen los mismos contenidos nutricionales que los anteriores.

Las/los niños tienen una definición propia sobre la comida chatarra y saben que su consumo no debe ser diario, sin embargo, la mayoría reconoce que consume “algo” de chatarra diariamente, al menos un caramelo o frituras baratas, aunque el consumo de frituras “de marca” pueda esperar a ocasiones especiales,

como los fines de semana o cuando tienen el dinero para ello. Sin embargo, el problema identificado es que los niños la valoran de manera positiva, porque su consumo es permitido por los adultos y, no solo ello, sino que son consumidos en ocasiones especiales, lo que les otorga un estatus más alto y una asociación emotiva con momentos alegres y felices de convivencia con pares o de convivencia familiar, que es fomentado por docentes y padres de familia.

Afortunadamente la comida rápida –pizza, hot dog y hamburguesas– aún no tienen mucha cabida en el gusto de los niños, ya que aún prefieren comer alimentos preparados en casa por sus madres o cuidadoras, lo que explica el hecho de que 71% respondió que sus comidas favoritas eran platillos que se preparan en casa, contra 28% que prefiere comidas preparadas para la venta en las tienditas o en la calle.

En el contexto rural y urbano de Jilotepec, Veracruz, las ventas de comida rápida aún no tienen mucha presencia. Sin embargo, el foco rojo identificado tiene que ver con los alimentos que son chatarra y que las madres o cuidadoras no identifican como tal, por lo que los niños los valoran como alimentos saludables. Esto indica una transformación radical en la noción sobre la buena comida que aún mantienen vigente las generaciones mayores, quienes la identifican como comida recién preparada, elaborada con ingredientes frescos y, preferentemente, cultivados por ellos mismos.

La información otorgada por los niños, sobre la valoración alimentaria, nos obliga a reflexionar sobre la necesidad de realizar intervenciones educativas de los riesgos a la salud que conlleva permitir el consumo de los alimentos chatarra desde edades tempranas y, lo que es peor, darles un contenido emotivo de felicidad y convivencia.

Consideramos que la escucha, a la voz de las y los niños nos permite reflexionar sobre la práctica alimentaria misma y a partir de ello cuestionarnos –como padres o maestros– sobre las implicaciones de continuar asociando significados como, convivencia, alegría y buen comportamiento, con alimentos no saludables que con el tiempo son nocivos para la salud. Una posibilidad de acción es utilizar estrategias colaborativas que involucren tanto a los padres, a los profesores y las/los niños en la búsqueda de soluciones a esta problemática. La salud de las generaciones jóvenes está en riesgo y su protección debe ser una prioridad colectiva.

BIBLIOGRAFÍA

- Carrasco N. (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos. Etnografía de la intervención alimentaria en la región de la Araucanía, Chile*. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Barcelona. Recuperado de: <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/5506/nch1de1.pdf>
- Castañeda-Castaneira, E., Ortiz-Pérez, H., Robles-Pinto, G. y Molina-Frechero, N. (2016). Consumo de alimentos chatarra y estado nutricional en escolares de la Ciudad de México, *Revista Mexicana de Pediatría*, 83(1), 15-19. Recuperado de: [Consumo de alimentos chatarra y estado nutricional en escolares de la Ciudad de México \(medigraphic.com\)](http://www.medigraphic.com)
- Cruz, R. (2022). La epidemia de obesidad en México: apuntes para su estudio desde la historia social y el pensamiento genealógico. *Interdisciplina*, 10(28), 465-506. Recuperado de: <https://ru.ceiich.unam.mx/handle/123456789/4141#:~:text=El%20estudio%20de%20la%20epidemia%20de%20obesidad%20en,est%C3%A1n%20en%20juego%20para%20su%20emergencia%20y%20reproducci%C3%B3n>
- Cuevas-Nasu, L., Gaona-Pineda, E. B., Rodríguez-Ramírez, S., Morales-Ruán, M. C., González-Castell, L. D., García-Feregrino, R., Gómez-Acosta, L., Ávila-Arcos, M. A., Shamah-Levy, T. y Rivera-Dommarco, J. (2019). Desnutrición crónica en población infantil de localidades con menos de 100 000 habitantes en México, *Salud pública de México*, 61(6), 833-840. Recuperado de <http://www.scielo.org.mx/pdf/spm/v61n6/0036-3634-spm-61-06-833.pdf>
- Directorio del Honorable Ayuntamiento de Jilotepec. (2022). Plan Municipal de Desarrollo Jilotepec 2022-2025. Recuperado de: <http://www.veracruz.gob.mx/finanzas/wp-content/uploads/sites/2/2022/PMD/PMD%20Jilotepec.Veracruz.2022-2025.pdf>
- De la Cruz Sánchez, E. (2016). La transición nutricional. Abordaje desde las políticas públicas en América Latina, *Opción*, 32(11), 379-302. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/pdf/310/31048902022.pdf>
- Drewnowski, A. y Specter, S. (2004). Poverty and obesity: the role of energy density and energy costs. *Am. J. Clin. Nutr.*, 79, 6-16.
- Estado Mundial de la Infancia. (2019). Niños, alimentos y nutrición: crecer bien en un mundo de transformación. Recuperado de: <https://www.unicef.org/media/62486/file/Estado-mundial-de-la-infancia-2019.pdf>

Coatepec, 34, 26-42. Recuperado de: <https://revistacoatepec.uaemex.mx/article/view/16095>

Velázquez, Y. (2020). Transferencias monetarias condicionadas, colonialidad y cambio alimentario en pueblos de origen indígena. *Graffylia*, 4(8), 80-94. Recuperado de: <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/graffylia/article/view/482>

Velázquez, Y. y Gabriel, T. (2019). Alimentación tradicional indígena y nutrición. Un estudio de caso. *Mirada Antropológica*, 14(17), 101-118. Recuperado de: <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/view/307>

COCINANDO PARA COCINERAS: DEL FOGÓN A LA MESA, DE LA TEORÍA A LA ACCIÓN

NICOLÁS ROLDÁN-RUEDA
LUCÍA PÉREZ VOLKOW

INTRODUCCIÓN

El trabajo en sitio, en casi cualquier ejercicio de investigación social, requiere tiempo para construir vínculos y confianzas que permitan no solo resolver los interrogantes y objetivos planteados, sino que de muchas formas se puedan convertir en experiencias, recuerdos y motivaciones para quienes participan. La cocina, los fogones y comales, se convierten en un espacio íntimo, lleno de confianza y complicidad para conocer, desde las vidas de quienes nos abren sus puertas y voces, a sus familias, sus difuntos, sus alegrías, sus frustraciones y sueños, hasta la forma en que los sistemas alimentarios se configuran en un determinado lugar.

Cocina Colaboratorio¹ es un proyecto transdisciplinario a partir del cual se desarrolló este trabajo en Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca, México, donde confluyen diversas trayectorias, motivaciones e intereses. Participan personas de la academia que buscan formas novedosas de interactuar e incidir desde su quehacer, artistas que habilitan espacios desde sus formas de pensar y cuestionar las

¹ Este trabajo se desarrolló con el apoyo del proyecto UNAM-PAPIIT (IV200120) Cocina Colaboratorio: un prototipo para la construcción transdisciplinaria multiactoral de sistemas agroalimentarios más justos y sustentables, y al Programa Nacional Estratégico (319065) por el proyecto Construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes.

realidades pero, sobre todo, personas del “lugar” que nos permiten conocer de algún modo las historias del pueblo, sus recetas, sabores, conocimientos, aprendizajes y experiencias.

En esta propuesta nos interesa evidenciar la importancia que tiene, por un lado, visibilizar un espacio doméstico, como la cocina, en la configuración de dinámicas, vínculos y relaciones con el entorno, pero también la importancia de construir y diseñar metodologías que parten de la afectividad y que permitan escuchar, sentir y dialogar con las personas. En la potencia del vínculo afectivo radica la producción de lo común, así como una apuesta a una metodología anti-extractivista donde el conocimiento no se extrae de la comunidad, sino que se construye junto con ella (Solís-Bautista, 2019), donde transmitir los aprendizajes y reflexiones que se generan nos acerca a formas novedosas y genuinas, para aproximarnos y comprender, más que a conocer, reivindicando además toda esa “infrahistoria” de la vida cotidiana, donde las prácticas se entroncan con estrategias colectivas, identidades culturales y memoria popular; estos vínculos afectivos conllevan responsabilidades y obligaciones, tanto a nivel personal como profesional.

... con una perspectiva “de abajo hacia arriba” capaz de recuperar como relevante lo que tradicionalmente ha tenido rango de marginal. No con el objeto de mistificar lo marginal, sino de reconocer su valor y potencial, en tanto es uno de los actores sociales protagónicos para una democratización participativa, descentralizada y a escala humana (Max-Neff, 1998: 94).

Este capítulo es una apuesta por evidenciar que otras formas de hacer y pensar las investigaciones, las relaciones y la academia no solo son posibles, sino que se construyen en los espacios cotidianos, en las formas de acercarnos, de compartir, de diseñar nuestros proyectos, de articularnos con diversidad de historias, trayectorias y formas de conocer. Al mismo tiempo, exponemos algunas de las limitaciones que tuvimos, sobre todo por los retos que impone hacer trabajo en sitio en tiempos de pandemia, lo cual implica reflexiones alrededor de los espacios que permitan el cuidado personal y colectivo, pero también del acceso a la información, de la compañía, del acceso al alimento en cantidades y calidades adecuadas, de la dependencia alimentaria, pero también de la autonomía alimentaria.

MARCO TEÓRICO

La alimentación es una práctica cotidiana y multidimensional que integra relaciones y significados socioculturales y ambientales particulares y dinámicos, espacial y temporalmente. Expresa tensiones, disputas, festejos, vulnerabilidades, memorias, encuentros, cuidados, prácticas y secretos culinarios, que se manifiestan u ocultan en espacios y diálogos cotidianos, adquiriendo sentidos y significados diversos (Mauss, 1950; Fischler, 1995; Aguilar, 2014; Garine, 2016). Es parte de un entramado de acciones y decisiones individuales y colectivas que se insertan en estructuras sociales, políticas, económicas, culturales y ambientales que se dan en territorios y tiempos determinados (Lévi-Strauss, 1968; Soler y Calle, 2010; Aguilar, 2014; Díaz y García, 2014).

Referirnos a Santo Domingo Topaltepec (SDT) nos sitúa de manera intencionada en un lugar concreto y, por lo tanto, en escenarios que se encuentran demarcados por la historicidad de quienes habitan dichos lugares, permitiendo recuperar sus trayectorias y experiencias de vida (Zemelman, 2006). De acuerdo con Escobar (2010), el lugar continúa siendo una fuente de cultura e identidad; a pesar de la dominante deslocalización de la vida social y de la alimentación. Para Garine (2016), las prácticas cotidianas de alimentación son una prueba de autenticidad y cohesión social, además de una defensa contra las agresiones externas, permitiendo la reivindicación de prácticas y la defensa del territorio.

La cocina es el espacio en donde se registran los mayores cambios en las relaciones de poder, en las tecnologías, en el territorio, en la vida cotidiana de generación en generación (Fischler, 1995). En ese sentido, compartir conocimientos que posteriormente puedan ser sistematizados y devueltos a sus protagonistas abona al intercambio y la posibilidad de recuperar prácticas y conocimientos. Al mismo tiempo, estas formas de intercambiar parten de reconocer en la alimentación un proceso dinámico atravesado por “relaciones de poder, esfuerzos por legitimar ciertos saberes, representaciones mutuas, experiencias de vida distintas, entre otros fenómenos que hacen de este vínculo un espacio tanto de coincidencias como de desencuentros” (Hernández, 2011: 2).

Tiene sentido, entonces, pensar los sistemas agroalimentarios en general y las cocinas en particular, desde dinámicas de la diferencia basadas en el lugar (Appadurai, 1981; Escobar, 2010), toda vez que es allí en donde surgen interaccio-

nes, interfaces e intercambios, en donde se manifiestan continuidades y rupturas en torno a la producción, comercialización y consumo de alimentos –tanto en lo material como en lo simbólico.

El tema de la alimentación nos atraviesa todos los días al ponernos de frente a la necesidad de resolver la pregunta, ¿qué comeremos hoy?, y muchas otras derivadas de allí sobre las distancias, origen y procesos. Interrogantes que se hacen cada vez más distantes de las y los comensales, creando una distancia en la que “la gente, cada vez más, no consume lo que produce y no produce lo que consume, ni siquiera buena parte de lo que come” (Mintz, 2003: 31).

Múltiples trabajos han hecho aportes al tema de la alimentación, algunos desde los significados, símbolos y prácticas alimentarias, otras desde la relación entre la alimentación y la configuración de diferentes formas de organización social, o bien a partir de la forma en que elementos económicos, políticos, sociales y culturales se ponen en juego a través de la cocina y la alimentación (Appaduari, 1981; Lévi-Strauss, 1968; Barthes, 2006; Douglas, 1997; Richards, 1948; González, 1998; Mintz, 2003; Counihan y Van Esterik, 1997).

Por otro lado, se han vertido aportes en torno a la descripción y reflexión de las prácticas de producción, preparación, uso y socialización de los alimentos, como una expresión en la que las relaciones sociales son mediadas a través de la comida, como un don (dar, recibir y devolver) (Mauss, 1976), por lo que “el acto de alimentarse constituye el principio moral o valor fundamental para la cohesión y la solidaridad social. Compartir con otros a través de la comida –ofreciéndola, pero también consumiéndola– es signo de apertura a la vida social” (Ortiz, 2016: 6), por lo que la alimentación es parte fundamental del sostenimiento de la vida comunitaria.

También, a través de los alimentos opera una gastropolítica (Appadurai, 1981), en la que se manifiestan tensiones, conflictos, virtudes y aspectos sociales, económicos, políticos, culturales y ambientales, que abonan a la configuración de vínculos a nivel familiar, local y comunitario, así como de los sistemas alimentarios y sus prácticas. Alrededor de la alimentación, su preparación, el origen de los alimentos y el destino de los platillos, se demarcan formas específicas de vincularse con el entorno, reforzando identidades o dando lugar a hibridaciones o transformaciones, así como a formas de entender y situarse en el territorio.

Al alimentarnos, los seres humanos somos sustanciados, corporizados por contenidos y cualidades específicas (Mintz, 2003). Para muchos pueblos “la comida

hace parte de lo que construye el cuerpo, la personalidad, la dimensión moral y, en cierto sentido, el “alma” de las personas” (Ortiz, 2016: 7). Por lo tanto, como se manifiesta en los relatos de las cocineras, los ingredientes y su preparación no solo alimentan el cuerpo, adquiere también un sentido simbólico en el vínculo entre el cuerpo y el lugar a partir de la alimentación (Fischler, 1995).

De acuerdo con Ortiz (2016: 7) la comida y el comer

... se entienden como vehículos que unen, tanto mística como fisiológicamente —y en una sola vida— objetos y organismos aparentemente diversos y separados entre sí. A este principio de construcción de la identidad se suma el de la comensalidad, mecanismo por el cual se crean [...] vínculos de pertenencia y solidaridad colectiva, creados y consolidados a partir del hecho de comer juntos.

En ese sentido, es “el comer juntos” el que por un lado da lugar a la experiencia que acá describimos, pero que también se manifiesta a la distancia a través de las recetas, los recuerdos, las celebraciones, las comidas “caseras” y todas aquellas que permiten aproximarse a las temporalidades, al acceso, a las distancias, las preparaciones y al trabajo y esfuerzos sociales que se invierte en ellos. De acuerdo con Usendozki (2004), la alimentación se configura como un proceso en el que se generan diversos valores en torno a un sistema cultural de la acción productiva por el que las personas se relacionan social e intersubjetivamente (Ortiz, 2016).

METODOLOGÍA

El trabajo en la comunidad forma parte de Cocina Laboratorio, y busca la creación de sistemas alimentarios más justos y sostenibles a través de una combinación de prácticas científicas, creativas y conocimiento local, el cual desde 2019 tiene a SDT como una de sus sedes. A través de este proyecto tuvimos un primer acercamiento con cocineras tradicionales de la comunidad, primero como comensales de sus platillos y poco a poco comenzamos a participar más directamente en las distintas labores que ellas hacen, adentrándonos en el mundo de sus cocinas. Las visitas presenciales que se realizaron tuvieron una duración total de siete semanas, repartidas a lo largo de cinco meses. Además de las visi-

tas presenciales se mantuvo comunicación constante con ellas a través de redes sociales y llamadas telefónicas.

Durante nuestra estancia en SDT los días transcurrían entre el asombro y la certeza de la importancia que tienen los recuerdos, experiencias y anhelos de mujeres que han dejado su vida por cuidar y defender otras vidas, el territorio, las semillas, los valores y relaciones a nivel familiar y comunitario, por reivindicar desde sus hogueras y fogones los sabores de la vida y de lo cotidiano como cimiento de la historia que se construye en pequeños espacios y en cortos tiempos, en los “micro-espacios de la cotidianidad” (Zemelman, 2006: 47). Algunas veces como parte de la trama de relaciones y acuerdos familiares y comunitarios, en donde algunos roles se heredan, otras veces como si los cuidados y las tareas que implica fuesen parte de sus motivaciones y del sentido de sus propias vidas. “¿Qué sería de nuestras vidas, sin la posibilidad de servir, cuidar y proteger a nuestras familias?”, se preguntaba una de ellas. Cuestionamos también, desde una perspectiva feminista, la imposibilidad de estas mujeres de pensar su vida fuera de sus cocinas, de imaginarse sin servir a otros, de pensar en sus sueños y aspiraciones más allá de sus familias y sus hogares, del menosprecio a su labor como reproductoras del hogar, de la imposibilidad que muchas veces tienen de darse tiempo personal para el autocuidado y el descanso.

Otorgamos a este apartado especial atención, pues es a partir del diseño metodológico que emergen gran parte de las reflexiones, aprendizajes y recuerdos que dan lugar a este capítulo. Iremos esbozando de manera detallada los diferentes momentos que dieron lugar a esta propuesta metodológica: el lugar, el mes en *place* y las protagonistas.

MONTAÑAS, AROMAS Y SABORES: SANTO DOMINGO TOMALTEPEC

SDT es una comunidad zapoteca ubicada en los valles centrales de Oaxaca. Las personas que lo visitan pueden distinguir el olor a pan caliente que inunda el pueblo, ya que la mayoría de los habitantes se dedican a elaborar pan tradicional en hornos de barro y leña. En el pueblo también hay personas dedicadas a la tala-bartería, creando artículos de piel animal (bovinos), también muchas personas se dedican a la ganadería y a la agricultura, esta última sobre todo para milpa de

temporal y la siembra de alfalfa, la cual se realiza todo el año gracias a la presencia de dos presas que abastecen de agua estos cultivos.

La comunidad aún se rige por usos y costumbres, por lo que se conserva el tequio o servicio que cada uno de los habitantes tiene la obligación de aportar cada año. El pueblo tiene marcadas las temporadas de secas y lluvias, por lo que el paisaje se transforma a lo largo del año. Es un pueblo con una fuerte migración, en donde una parte importante de su población ahora vive en Estados Unidos, en particular hay una gran comunidad viviendo en Los Ángeles, California. El contacto transfronterizo entre las familias es constante y profundo gracias a redes sociales, llamadas, videollamadas y envíos de paquetes. Las festividades se hacen en ambas partes del territorio, manteniendo un sentido de comunidad.

La cocina para las personas originarias de SDT es la expresión de múltiples prácticas y roles que se han venido configurando a través del tiempo, pero también el escenario de múltiples transformaciones, tanto a nivel territorial como en el tipo de prácticas y vínculos que se crean y recrean en espacios cotidianos y comunitarios, y otros más íntimos en la esfera doméstica. Pese a las transformaciones y presiones ejercidas por diversos factores externos relacionados con la configuración de los sistemas alimentarios locales, llama la atención cómo, desde la cocina se conservan y renuevan prácticas guiadas por las memorias que evocan los alimentos.

En este lugar identificamos un sinnúmero de platillos tradicionales (chichilo, chocolate en agua, higadito de pollo, segeza, tamales, tlayudas, memelas, pan de yema, yerbatole, mole negro y verde, orejitas de Pablo, enchiladas, amarillo de res, estofado, pollo enchilado, caldo de guías, entre otras)² que mantienen de muchas formas un vínculo muy profundo con la memoria y el territorio, y que se manifiesta en la posibilidad de compartir con familiares y amistades los sabores del lugar, incluso cuando estas personas están a kilómetros de distancia. Para esto, cada familia diseña estrategias y formas de acercar sus platillos a hijas, hijos, hermanas y hermanos que se han ido a probar suerte en Estados Unidos, y que pese a la distancia han sabido conservar en la memoria los sabores de su hogar (Roldán-Rueda y Pérez-Volkow, 2023).

² https://projects.theanderen.com/bio_archive/recetas/#ceguezza

UN MES EN *PLACE-TERRITORIAL* Y COMUNITARIO

En este escenario, rodeado de montañas, presas y aromas, desde hace tres años se vienen consolidando diferentes espacios y actividades en torno a la cocina, la alimentación y los sistemas alimentarios. En esta trama, el vínculo con las cocineras nos ha permitido indagar en las múltiples dimensiones de la cotidianidad, las festividades, los sentimientos, y sobre su rol como madres, esposas, hijas y cocineras.

Este proceso ha estado inspirado y guiado a través del vínculo cercano que se ha creado con mujeres cocineras tradicionales. Es preciso mencionar que, sin ellas, sin su tiempo, confianza y cariño, estas reflexiones no tendrían lugar. Llegar al final de estas líneas supone volver a las reflexiones, apuntes, fotografías, recuerdos y compañías que se fueron gestando en las cocinas, en plural, porque compartimos en más de una, y porque cada casa tenía más de una cocina, de acuerdo con la preparación, el clima, las y los comensales, entre otras necesidades.

Nuestro primer acercamiento con ellas fue a través de las diferentes actividades que integran el proyecto Cocina Laboratorio, algunas cotidianas, como la preparación de las comidas, y otras más lúdicas y festivas que involucraron a diferentes personas del pueblo. Estos momentos y espacios compartidos fueron habilitando de a poco un intercambio genuino entre ellas y quienes escribimos estas líneas.

En un inicio, fuimos observadoras y conversadoras, y poco a poco, a medida que la confianza y la comodidad se hacían presentes, se le fueron sumando pequeñas responsabilidades dentro de la cocina que incidían de alguna manera en las preparaciones: lavar trastes, deshojar, picar verduras, poner la mesa. De esta manera, se fueron sumando responsabilidades como: tatemar, prender el fuego, cuidar las ollas, ir al molino, licuar y aliñar la salsa, comprar algunos ingredientes con las especificaciones que se requerían, entre otras tareas.

Y entre ires y venires, las cocinas se fueron convirtiendo en un lugar de complicidad y confianza, y es que escuchar y no cocinar era no participar, así como nosotros teníamos preguntas e historias que contar, ellas también tenían curiosidades y anécdotas, solo así fue posible generar diálogos y empatías que nos permitieran indagar en la complejidad de la cocina, la alimentación y las relaciones que las atraviesan en este lugar. “Como si cocinar y hablar fueran partes iguales del proceso. Como si sin hablar no cocinaras correctamente, revivir la memoria significaba que podías mezclar los ingredientes en el orden correcto” (Christensen, 2001: 25).

En ese sentido, es importante reconocer que en la cocina tienen lugar “duras pugnas entre lo oculto y lo natural, entre el deseo y la realidad, entre el gusto y la necesidad” (González, 1998: 245), subordinación y dominación, tradicionalismo e innovación, entre otras (Roldán-Rueda y Pérez-Volkow, 2023). Por lo tanto, observar lo que allí sucede, nos permitió comprender

... las expresiones simbólicas de representación de roles, de satisfacción de necesidades, de materialización de los deseos y logros de un grupo social específico, así como del resquebrajamiento de un sinfín de sueños; y desde su materialidad, hallar el lugar ideal para estudiar las relaciones entre los espacios, los sujetos, los objetos, las actividades, así como de las dinámicas llevadas a cabo en sus ámbitos (Arana, 2012: 36).

LAS PROTAGONISTAS Y SUS FAMILIAS

Este trabajo es el resultado de un compartir continuo con cinco cocineras tradicionales de SDT, quienes, junto a sus familias, nos han abierto las puertas para conocer un poco más en sus vidas, sus memorias, sus gustos, sus recetas y sus motivaciones por la cocina.

Ser cocinera tradicional en SDT es un gran honor, ya que en sus manos llevan una tradición culinaria de varias generaciones. Esta tradición no solo implica el conocimiento, sino las habilidades necesarias para recrear y dar un toque personal a los platillos tradicionales del pueblo. Las cocineras son las encargadas de cocinar para las festividades del pueblo, bodas, cumpleaños, funerales. Las personas de la comunidad las consultan para preguntar cuál sería el platillo correcto para pedir la mano de una futura esposa, para despedir a un ser querido o celebrar unos quince años, y las contratan para que lo cocinen. Los platillos que cocinan requieren de tiempo y dedicación, desde la selección de los ingredientes en cantidad y calidad adecuada, como para la preparación. Ellas saben dónde conseguir, sembrar, cuidar los ingredientes adecuados; almacenarlos, prepararlos, cocinarlos y servirlos.

Para todas ellas, la cocina representa la posibilidad de cuidar, en un sentido amplio de la palabra. En sus relatos aparecen recurrentemente alusiones al cuidado del territorio, de las semillas, del pueblo, de la comunidad, de la familia, de la memoria, de los sabores, de las ausencias y sus recuerdos. En ese sentido, los

momentos compartidos se iban transformando al tiempo que la confianza y la complicidad se convertían en parte de los ingredientes.

Con historias de vida muy diversas, pero que convergen en aspectos esenciales, estas cinco mujeres albergan un sinfín de recuerdos que evocan la historia del pueblo, de sus trayectorias, anhelos y memorias. La separación de las familias por la migración hacia Estado Unidos, principalmente, parece ser un común denominador, ya que como mencionamos, y como constantemente se nos recuerda, estando en SDT “la mitad del pueblo vive en Los Ángeles”.

Esta realidad, junto con los cuidados, ha habilitado formas diversas de mantenerse en contacto con sus familias y amistades, sin importar si están cerca, lejos o físicamente ya no están. La comida parece ser un vehículo para mantener la memoria a flor de piel, para sentir que por un instante un platillo los puede transportar a las cocinas y cuidados de madres, tías y abuelas. También, son comunes los envíos de comidas desde SDT hasta Los Ángeles, así como tiendas y mercados oaxaqueños –llamados marketas–, en medio de ciudades en Estados Unidos. En las marketas es posible encontrar ingredientes típicos de la región, como tasajo, cecina, chepiles, epazote, tlayudas, hoja de aguacate, ingredientes que inclusive en otras partes de México no son comunes, pero que ahora permiten generar puentes de sabores y recuerdos entre SDT y sus migrantes.

Son este tipo de elementos –físicos y simbólicos– los que dan sentido a sus cocinas, sus vidas y sus formas de participación a nivel familiar y comunitario. Sus platillos, siempre llenos de historias y recuerdos, nos permitieron acercarnos a transformaciones que, a través del tiempo han ido configurando los espacios y vínculos con el lugar.

DISCUSIÓN Y RESULTADOS

La cena: agradecer, escuchar y compartir

A raíz de todas las vivencias compartidas con las cocineras, el equipo de Cocina Colaboratorio sintió la necesidad de mostrar su agradecimiento hacia ellas. Un agradecimiento en un sentido personal, pero también en una búsqueda por crear reciprocidad con ellas respecto a todo el conocimiento que compartieron para la

investigación-acción del proyecto. Surgieron varias ideas, desde regalos materiales hasta fotografías, pero fue la idea de cocinarles una cena a ellas, la que resonó más entre todo el equipo. Esa cena se concibió como un espacio que permitiera dislocar el lugar desde el cual estas mujeres se han situado como cuidadoras; quienes sirven siempre están de pie y trabajando, eso cambiaría por un instante para ser ellas quienes se sientan, disfrutan y descansan.

Lo pensamos como un espacio para invertir roles de género, donde las mujeres, quienes tradicionalmente cocinan y sirven los platos, ahora serían a quienes se les sirve. Decidimos como grupo cuidarlas y consentirlas, a través de la comida, similar a como ellas lo hicieron con nosotras, y así expresar el agradecimiento por sus tiempos, sus vidas y su confianza. Sentimos un gran atrevimiento y un reto al ser ahora nosotras quienes cocinábamos para ellas, pero era también esta vulnerabilidad, ese deseo de sorprenderlas lo que nos invitaba a la acción. Nos inspiraban los momentos compartidos en el intercambio de sabores y en la posibilidad de pensar colectivamente la cocina como espacio transformador en múltiples dimensiones.

En una siguiente visita a la comunidad, decidimos llevar a cabo esta cena de agradecimiento. Como se acostumbra en la comunidad, con una semana de anticipación se le hizo una visita personal a cada cocinera, junto con una invitación vistosa y un ramo de flores, para invitarlas al evento.

Realizamos una cena de tres tiempos que evocaban el pasado y la distancia, a través de un primer tiempo a base de unos patacones,³ con una preparación no muy conocida en el lugar que permitió explorar sabores de otros lugares. Como segundo platillo se sirvieron tres diferentes raviolis hechos a mano por integrantes del equipo y rellenos de ingredientes del lugar: flor de calabaza, epazote, chichilo, junto con una ensalada de germinado de lentejas, zanahoria y betabel, permitiendo evidenciar innovaciones y complementariedades que desde la cocina y la alimentación dan lugar a múltiples configuraciones del sistema alimentario a nivel local. Finalmente, un postre sin azúcar añadida, a base de mango –fruta de temporada– mezclado con uno de los ingredientes recurrentes de SDT, el cacao, y una explosión de sabores a través del cardamomo, que permitió evidenciar las posibilidades de innovación y cambios como expresión del dinamismo del lugar.

³ Platillo típico de Colombia y Venezuela hecho a base de plátano macho frito con una salsa de jitomate y carne deshebrada o con guacamole.

Durante la cena se llevaron a cabo reflexiones entre las cocineras, y entre ellas y nuestro equipo, mismas que fueron exploradas a través de diálogos e intercambios durante el evento, permitiendo de esta manera conocer sus ideas y tener retroalimentación frente a los temas propuestos: la memoria, el territorio y la distancia; la identidad y sus múltiples transformaciones y dinamismos, y dejar la invitación a explorar y conocer nuevos sabores y experiencias.

LA PREPARACIÓN Y LA MESA DE INGREDIENTES: REFLEXIONES, APRENDIZAJES E INSPIRACIÓN

Este ejercicio fue posible gracias a la estrecha participación y al trabajo en equipo de miembros del proyecto de Cocina Laboratorio, y a la intención en común de regalarles una cena y un espacio a las cocineras. El trabajo de la cena se dividió entre todos los integrantes, en tareas, responsabilidades y roles. Para lograr el objetivo, despojarse de prejuicios, títulos y trabajar de manera colectiva resultó fundamental. Mientras algunas se encargaban de conseguir los ingredientes, otras lavaban, desinfectaban y limpiaban, otras se preparaban para tener la mezcla perfecta para una pasta hecha a mano y otros alistaban los utensilios que se requirieron para la cocción.

La cena se realizó en el patio de la casa de una integrante del equipo de la comunidad. Se trata de un patio típico de las casas del pueblo, el cual está separado de las habitaciones y se encuentra en el mismo espacio que una cocina de fogón al aire libre; cultivos de traspatio llenos de hierbas de olor y flores, y una cocina techada con tres muros que cuenta con otro fogón y una estufa de gas. La cena se realizó al fondo del patio, en una mesa larga, horizontal, donde se sentaron todas las invitadas. La disposición del lugar permitía de manera natural tener una división entre el evento para las mujeres y el resto de la casa. Para llegar a la mesa había que pasar por el fogón al aire libre, bajo la sombra de un árbol donde se cocinaban y calentaban todos los platillos, a la vista de las invitadas. Junto a los fogones prendidos arreglamos una mesa que tenía todos los ingredientes usados para la cena.

La mesa de los ingredientes fungió como una antesala de lo que les esperaba, se les preguntó qué tipo de platillos se imaginaban se pueden preparar con esos

ingredientes, para que ellas pudieran anticipar, desde sus paladares y conocimientos, lo que teníamos planeado, ya que el menú era una sorpresa. Algunos ingredientes resultaron novedosos, otros de uso diario y de algunos en la mayor sorpresa fue la forma en que se prepararon. La mesa de ingredientes nos permitió iniciar el diálogo de la cena, indagando en los espacios y rostros que anteceden a los platillos (mercados, milpas, traspatios, huertas, campesinos) y dónde y quién los transforma (la cocina, los fogones, las cocineras), permitiendo que la comida se convierta en un mecanismo cotidiano para compartir y expresar deseos, gustos y resistencias (De Certau, 1999).

Después de la mesa de ingredientes y la cocina al aire libre, las invitadas pasaban a una mesa donde nos sentamos todas juntas. Se trataba de una mesa decorada con flores, recuperando algunas de las tradiciones del lugar, el cual fue el escenario para el intercambio y el disfrute del momento.

Desde su planeación, la cena se concibió como un diálogo entre platillos y temas, entre el equipo y las cocineras. Como una manera de detonar discusiones y diálogos en torno a los alimentos, las personas, el momento y el espacio; cada tiempo de la comida se acompañó con una reflexión previamente acordada por los miembros del equipo. La cena inició con una bienvenida y un breve discurso que partía del agradecimiento y del reconocimiento de la labor de las cocineras tradicionales, poniendo énfasis en que ellas también pueden sentarse en las mesas a descansar, recalcando que todo su trabajo tiene un gran valor y que viene de muchas generaciones atrás.

Durante el transcurso de la cena todo el equipo estuvo atendiendo a las invitadas, pero previamente se acordó que los hombres serían los principales encargados de cocinar, servir los alimentos y lavar los platos. Desde la llegada de las cocineras esto causó asombro y fue motivo de muchas discusiones. Una de ellas, incluso mencionó que era la primera vez (fuera de una ocasión donde comió tacos en la ciudad y el taquero era un hombre) que un hombre le cocinaba y servía.

La división física entre el lugar donde se desarrolló la cena para las cocineras y el resto del hogar permitió que el protagonismo de las mujeres no se viera alterado por los hombres de la familia. Esto causó incomodidad y un poco de tensión entre los hombres de la casa, pero las mujeres se habían anticipado a esta situación, dándoles de comer antes de la cena. El equipo de trabajo también atendió sus demandas, sus preguntas, los invitaron a sentarse, invitación que rechazaron por

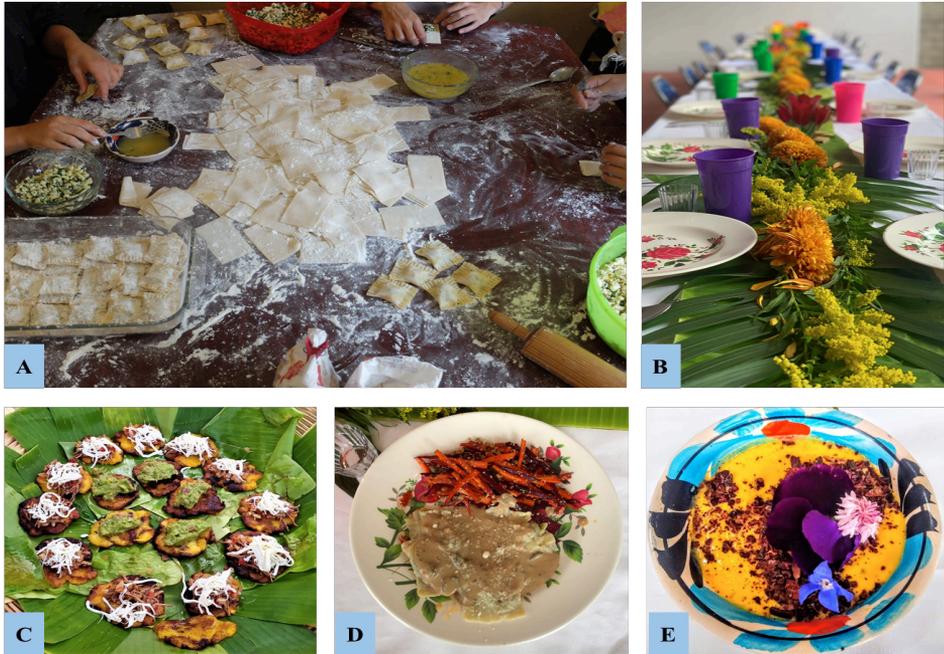


Figura 1. Cena de agradecimiento:
 A) preparación de raviolis, B) decoración de mesa,
 C) patacones, D) raviolis y ensalada, E) lassi de mango.

tratarse de una mesa solo con mujeres. Esta situación también detonó conversaciones en torno al poco tiempo y espacio que las mujeres se dan para su autocuidado y su descanso “es que las mujeres no nos dedicamos nada de tiempo, siempre en el trabajo”. “En un pueblo así es, desde que amanece la cabeza ya está pensando, que voy a hacer esto que voy a hacer lo otro, pero de que voy a decir me voy a sentar un rato sola para mí, no se puede” (Cocineras tradicionales de SDT, cena de agradecimiento, junio 2021).

En síntesis, el preámbulo de la cena permitió generar diálogos e intercambios surgidos desde la experiencia cotidiana, reconocerse desde otros roles y posibilidades o simplemente sentirse alegres y consentidas por un momento.

Patacones: memorias y sabores de otras geografías

El primer plato en llegar a la mesa fueron unos patacones, platillo que permitió construir puentes con otras geografías y que desde su enunciación tenía una intención y una carga simbólica que evocaba sabores, recuerdos y memorias que a la distancia se convierten en motivos para compartir y disfrutar. Y es que estar lejos y saborear algunos de los platillos del lugar de origen se convierte en la posibilidad de revivir recuerdos e historias que allí se esconden y aparecen en cada bocado.

En ese sentido, las preparaciones y sus variantes, usos y significados pueden ser entendidos como un repositorio de memorias (Christensen 2001; Meah, 2016). Por lo mismo, compartir y conservar algunos platillos e ingredientes fortalece la memoria y los vínculos entre diferentes generaciones, incluyendo a quienes han fallecido (Abarca 2006; Parveen 2016), pero también a quienes por muchos motivos han tenido que migrar, movilizarse, reconstruir y reivindicar sus propios sabores y memorias en territorios muchas veces inhóspitos, pero también a veces familiares, gracias a las redes y formas de apoyo que se configuran a partir de la identidad y arraigo al lugar de origen. En ese sentido, los patacones, en ese momento, representaban los sabores de una casa, de un país, y junto a esto la posibilidad de compartir y disfrutar lejos del terruño.

La añoranza, entonces, se presenta como una forma de memoria y se fundamenta en un pasado anhelado, recuerdos de la niñez y de la familia íntimamente ligados a las comidas. La comida que antes se consumía, en particular la comida tradicional, produce un sentido de pertenencia y de identidad que se mantiene y se recrea cada vez que se vuelve a probar y compartir, incluso desde los aromas, momentos y texturas (Holtzman, 2006), la comida y el compartir se manifiestan a través de elementos físicos y simbólicos, representado en lo que Counihan (2012) denomina “la comida como voz”, y es que quizás en ese momento había muchas voces de madres, abuelas y tías cuidando cada detalle de su preparación.

Los raviolis: innovando sabores desde el territorio

La elección de este platillo dio lugar a un intercambio de ideas en todo el equipo, nos quedaba claro que no podíamos elegir un platillo tradicional, pero tampoco queríamos cocinar algo ajeno al lugar, sino buscar una combinación. Por eso deci-

dimos usar los raviolis como puente para un intercambio entre sabores y saberes nuevos y conocidos, como flor de calabaza, epazote, queso fresco, queso panela o chichilo (guiso a base de maíz cocido con ceniza, chile guajillo, carne de cerdo y hoja de aguacate). Este platillo sirvió de excusa para explorar la posibilidad de transformar, innovar y aproximarse a nuevos sabores, nos permitió reconocer y reivindicar la posibilidad de usos de ingredientes locales, de respetar, explorar y reconocer el territorio.

En ese sentido, hablar del territorio implica reconocer elementos que permiten indagar en procesos y dimensiones espaciales y simbólicas que tienen lugar alrededor de la alimentación y la cocina. Se trata de un diálogo constante, entre el entorno y las acciones, y espacios donde se compran, recolectan, preparan y consumen alimentos.

Los territorios se deben comprender a partir de su relación espacio-tiempo, y las interrelaciones que allí tienen lugar. “La interrelación genera escenarios de sinergia y de complementariedad, tanto para el mundo de los hombres-mujeres, como para la reproducción de los otros mundos que circundan al mundo humano” (Escobar, 2014: 10). En ese sentido, así como ríos, montañas y presas representan formas de vida en determinados lugares, la cocina se inserta en este entramado de espacios animados en donde, si bien están cargados de elementos materiales (ingredientes, utensilios), la parte simbólica representa una de las más importantes (Roldán-Rueda y Pérez-Volkow, 2023).

Del entendimiento de las cocinas como un territorio íntimo, doméstico y cotidiano se desprenden otros territorios más amplios que vinculan los conocimientos y saberes bioculturales de cada región; es decir, que se articula con una estrecha relación entre la naturaleza y rasgos identitarios que permiten la pertenencia —o no— a determinados lugares. El quehacer de las cocineras pasa de lo íntimo del calor del fogón a sus patios, a sus milpas, a los mercados o marketas que frecuentan, y todo ello es parte del territorio.

Lassi de mango: nuevos sabores para el paladar

A diferencia de los platillos anteriores, el lassi de mango ataulfo que preparamos permitió acercarse a probar sabores e ingredientes desconocidos, particularmente el cardamomo. De allí surgieron ideas y propuestas para innovar en algunas de sus

recetas, imaginar usos y sabores. La movilidad y fragmentación a la que se enfrentan las familias de SDT ha dado lugar al cambio en algunos hábitos alimenticios, así como en prácticas, oficios y preferencias; es inevitable pasar por alto algunas transformaciones surgidas a partir del retorno de miembros de la comunidad, cuya trayectoria migratoria les acercó a cocinas y restaurantes con sabores e ingredientes novedosos.

Durante la cena hubo varios momentos, en los cuales distintas mujeres se levantaron a decir unas palabras. Muchas partían del agradecimiento por crear este momento y por la expectativa de que ese fuera el primero de varios convivios o momentos juntas:

... les doy las repetidas gracias, qué bonito que estamos aquí conviviendo con todos ustedes, con todas las personas del pueblo también, bonito recuerdo que nos va a dejar y siempre los vamos a recordar, este día y este momento tan agradable que estamos conviviendo con ustedes, que ya probamos ricas comidas que hayan preparado para nosotras.

Acá nosotras estamos en el pueblo, trabajamos, vivimos, y para mí la verdad es la primera vez, en diez años tal vez, que tengo este convivio, porque no quería salir de donde yo estaba, y esto que trajeron es nuevo para mí [...] Ahora que estamos en esta reunión ya me hacía falta convivio, convivir con las personas, platicar de lo que yo tengo en mi corazón y que ellos también platicuen conmigo, es nuevo y es hermoso, porque estoy conociendo a personas que no son de acá del pueblo, sus palabras, cambiar cosas, cambiar lo que ustedes hacen, lo que yo hago, me gusta que lleguen a la casa, me gusta que haya felicidad en mi casa (Cocineras tradicionales de SDT, cena de agradecimiento, junio 2021).

Después del postre se sirvió café y mezcal, y la música se tornó más alegre. Se sacó una canasta de las calendas –de la fiesta típica de Oaxaca– que se pone sobre la cabeza y bailamos, mientras las demás personas lanzaban pétalos de flores. Hubo muchas risas, sonrisas, aplausos. Pasando el baile muchas mujeres regresaron a sus casas a atender los múltiples deberes que dejaron en pausa para poder asistir. Quedaron las mujeres mayores, quienes ya teniendo menos responsabilidades les fue posible quedarse más tiempo, y el espacio se transformó de festivo a uno de mucha

liberación emocional. Nos dimos cuenta de que esta cena era su primer espacio de encuentro después de la pandemia, donde muchas habían perdido esposos, padres, madres, hermanos, hermanas. Todas habían sufrido en mucha soledad y el dolor de la pérdida, y en este momento entre abrazos y lágrimas se compartieron tristezas, ausencia y pesares.

DEVOLVER COMO LECCIÓN DE VIDA: ENTREGA DEL RECETARIO

Durante la cena una pregunta recurrente fue cómo preparar los platillos, por lo que el equipo decidió hacer un recetario⁴ que incluyera el paso a paso de los platillos que se ofrecieron, así como una memoria del evento. El recetario se entregó unas semanas después del evento. Se les preguntó a las participantes ¿cómo se habían sentido? y ¿qué fue lo que más les gustó? Las respuestas hacían alusión al momento lindo que se compartió, a la convivencia, a tener más reuniones futuras, a compartir conocimientos, a los nuevos sabores, a sentirse feliz, al espacio “sobre todo apreciando este espacio de convivencia en los momentos de la pandemia”, dijeron.



Figura 2. Recetario de cena de agradecimiento.

⁴ <https://bit.ly/3NRmZtl>

CONCLUSIONES, RETOS Y APRENDIZAJES

Este ejercicio de investigación, participación y escucha cercana con mujeres cocineras, madres, hijas, abuelas, tías, amigas, nos revela un universo de trayectorias heterogéneas que requieren ser exploradas para comprender los significados a través de sus prácticas y motivaciones. La cocina resulta un espacio de contradicciones que, por un lado evidencia imposiciones, desigualdades, relaciones de poder y disputa, pero por otro lado, un espacio lleno de conocimientos y habilidades, cuidados, creatividad y ganas de compartir, todo lo que se materializa a través de la mujer.

Frente a esto, la posibilidad de co-construir espacios, acciones y productos se convierte en un ejercicio necesario y urgente frente a la necesidad de reivindicar voces, vidas y conocimientos, más allá de las medidas, las técnicas y los tiempos de cocción. Aprendimos la paciencia y la importancia del cuidado desde una concepción ampliada que trasciende el vínculo familiar y se extiende por redes comunitarias, de confianza y solidaridad.

Por otro lado, la escucha, el tiempo y la atención a las vidas de quienes participan resulta ser un acto impostergable para transitar hacia la comprensión de las cocinas como el escenario en que las mujeres —principalmente— son responsables de la alimentación de pueblos enteros y de muchas formas de configuración de los sistemas alimentarios locales, de las dietas y los recuerdos que se hacen presentes a través del paladar.

A partir de este ejercicio tuvieron lugar múltiples reflexiones teóricas y metodológicas, frente al papel de la academia como espacio en disputa frente a la reivindicación de sujetos (hombres y mujeres) históricamente marginados, en este caso representados en las cocineras y sus roles frente a los espacios domésticos, muchas veces naturalizada, invisibilizada o romantizada, pero que representan y sostienen la reproducción de la vida por encima de la del capital. Y junto a ellas podríamos mencionar al campesinado, a las comunidades indígenas, las y los migrantes, entre muchas otras identidades negadas, muchas veces convertidas en estadísticas.

Finalmente, identificamos retos y aprendizajes a partir los cuales abogamos por otras formas de aproximación al trabajo en sitio, a los tiempos, a la ética y al diálogo que se sostiene a partir de un ritmo de reflexión-acción entre las participantes, así como el esfuerzo por generar una devolución sistemática y sistematizadora,

parafraseando a Fals Borda, a modo de experiencias que crean recuerdos y memorias colectivas para sus protagonistas.

AGRADECIMIENTOS

A todas las cocineras y sus familias, quienes nos brindaron su confianza y cariño, nos compartieron su tiempo y sus historias: Inés Ramírez, Marcela Cortés, Cinthia Pérez, Eliza Pérez, Juanita Martínez, Ernestina Bautista, Carmen Santiago, Felicitas Martínez, Lizbeth Pérez, Magaly Pérez, Virginia García, Josefina García, Carmela Canseco, Ana L. Salazar y María Soto.

Este trabajo no hubiera sido posible sin todo el apoyo del equipo de Cocina Colaboratorio, quienes fueron fundamentales en la planeación, preparación, ejecución y recopilación de ideas y reflexiones de la cena.

A Sharon Aguilar, Daniela Sclavo, Emilio Hernández, Eréndira Mejía, Paola Miguel, Francisco Moctezuma y Amanda Ruiz.

BIBLIOGRAFÍA

- Abarca, M. E. (2006). *Voices in the kitchen: views of food and the world from working-class Mexican and Mexican American women*. EUA: Texas A&M University Press.
- Aguilar, P. P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. Recuperado de: [https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)
- Appadurai, A. (1981). Gastro-politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3), 494-511.
- Arana, L. G. (2012) Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes*, 25(1), 36-49.
- Barthes, R. (2006). Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea. *Empiria, Revista de metodología en ciencias sociales*, (11), 205-221.
- Christensen, P. (2001). Mac and gravy. En: Inness, Sherrie A. (Ed.), *Pilaf, pozole and pad thai: american women and ethnic food*, University of Massachusetts Press Amherst, pp. 17-39.
- Counihan, C. (2012) Gendering Food. En: Jeffrey M. Pilcher (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: Oxford University Press, pp. 99-116

- Counihan, C. y Van Esterik, P. (1997). *Food and Culture. A Reader*. New York and London: Routledge.
- De Certeau, M. (1999). *La invención de lo cotidiano: artes de hacer*. México: Universidad Iberoamericana.
- Díaz, C. y García, I. (2014). La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política y sociedad*, 51(1), 15-49. Recuperado de: <https://pdfs.semanticscholar.org/fb21/28b35016ed581cb2943da1ccddf7bdf01cf0.pdf>
- Douglas, M. (1997). Desciphering a meal. En: C. Counihan y P. Van Esterik, *Food and culture: a reader*, London and New York: Routledge, pp. 36-54.
- Escobar, A. (2010). *Territorios de diferencia: lugar, movimientos, vida, redes*. Popayán, Colombia: Envión.
- . (2014). *Sentipensar con la tierra*. Medellín, Colombia: Ediciones UNAULA.
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. M. Merlino (trad.), Barcelona: Anagrama.
- Garine, I. (2016). *Antropología de la alimentación*. Guadalajara, Jalisco: Universidad de Guadalajara.
- González, T. I. (1998). *La dimensión social de las cocinas desde la antropología de la alimentación*. España: Universidad de Sevilla, Departamento de Antropología Social.
- Hernández, O. (2011). *Los jóvenes y el diálogo intergeneracional en la transformación comunitaria y social*. La Habana: Centro de Investigaciones Psicológicas y Sociológicas (CIPS), CLACSO, pp. 315-322. Recuperado de: <https://bibliotecavirtual.clacso.org.ar/Cuba/cips/20110406031028/ovideo3.pdf>
- Holtzman, J. D. (2006). Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, 35(1), 361-378. Recuperado de: <https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>
- Lévi-Strauss, C. (1968). *Mitológicas I: lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Mauss, M. (1976). *Ensayo sobre el don: forma y función del intercambio en las sociedades arcaicas*. Madrid: Tecnos.
- Max-Neef, M., Elizalde, A. y Hopenhayn, M. (1998). *Desarrollo a escala humana*. España: Icaria.
- Meah, A. (2016). Materializing Memory, Mood, and Agency: The Emotional Geographies of the Modern Kitchen. *Gastronómica*, 16(2), 55-56. Recuperado de: <https://doi.org/10.1525/gfc.2016.16.2.55>

- Ortiz-Hernández, N. (2016). *¡Que alcance para todos! Comida y fuerza en los Andes “pueblo de los pastos”*. Tesis de maestría, Universidad Nacional de Colombia.
- Richards, A. (1948). *Hunger and Work in a Savage Tribe*. London: Free Press.
- Roldán Rueda, H. N., Pérez Volkow, L., Santiago Bautista, E., Pérez Santiago, L. y Pérez Santiago, A. M. (2023). Nosotras cocinamos con la memoria. En: Ch. S. Keck y M. A. Gracia (coord.). *Voces del sur. Vivir, luchar y narrar entre cambio y tradición*, Barcelona, España: Miño y Dávila Editores S.L.R., El Colegio de la Frontera Sur, pp. 83-109.
- Soler Montiel, M. M. y Calle Collado, Á. (2010). Rearticulando desde la alimentación: canales cortos de comercialización en Andalucía. En: Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico (Ed.), *Patrimonio cultural en la nueva ruralidad andaluza*, Sevilla: Junta de Andalucía, Consejería de Cultura, pp. 259-283.
- Solís-Bautista, A. I. (2019). *La práctica textil y la noción de lo común, tejer y vestir el huipil en Villa Hidalgo Yalálag, Oaxaca*. Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México.
- Uzendoski, M. (2004). Manioc Beer and Meat: Value, Reproduction and Cosmic Substance among the Napo Runa of the Ecuadorian Amazon. *Royal Anthropological Institute*, 10(4), 883-902. Recuperado de: <https://ra.i.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.1111/j.1467-9655.2004.00216.x>
- Wilfred-Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Tensiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social
- Zemelman, H. (2006). *El conocimiento como desafío posible*. México: Instituto Politécnico Nacional e Instituto Pensamiento y Cultura en América Latina, A. C. Recuperado de: <http://minerva.dcaa.unam.mx/app/webroot/files/981/2096.pdf>

LOS QUELITES, MÁS QUE UN RECURSO FITOGENÉTICO: ANÁLISIS SOBRE EL PROCESO DE SU SIGNIFICACIÓN HEGEMÓNICA Y LOCAL

ALDO FEDERICO PALAFOX HERNÁNDEZ

INTRODUCCIÓN

En el texto en náhuatl del capítulo quinto de *Los informantes de Sahagún*, recogido en algún momento cercano a 1565, se encuentra uno de los más antiguos registros existentes en alfabeto latino de la palabra *quilitl*, la cual da origen al nahuatlismo quelites del español. El contexto de aquella mención ronda en torno a los dioses que proveen el agua y la lluvia, y con ello, “criavan todas las cosas necesarias para el cuerpo, como maíz y frixoles, etc.” (*Gran diccionario náhuatl*, 2012). Es sabido que en este texto la traducción española, hecha por el propio Sahagún, muchas veces no coincide con el original en náhuatl, escrito por los informantes nahuatlato.

Así, en el fragmento que hemos evocado, lo que el fraile encontró poco importante y selló con un etcétera, es desplegado en la versión nahua en una lista de alrededor de quince alimentos donde aparecen los quelites. Estas voces anónimas escritas en náhuatl nos permiten imaginar que, si la gente de ese entonces, oriunda de estas tierras que hoy llamamos México, enlistara los alimentos más comunes en su dieta, entre aquellos “necesarios para el cuerpo”, ahí estarían los quelites. Algo interesante para un alimento que suele ser colectado y no sembrado, característica registrada ya desde aquellos tiempos, al describirlos como “hierba comestible” (Molina, 1970); dando a entender por “hierba” –con cierto aire despectivo– todo aquello que crece solito allá en el campo.

Hoy, a pesar de desenvolvemos en el mismo territorio y de heredar parte de la dieta de aquellas culturas precolombinas, los quelites parecen haber desaparecido de nuestras mesas, sobre todo en las ciudades. Sin embargo, las verdolagas (uno de los quelites de mayor consumo) son hoy una importante exportación a Estados Unidos como parte de las llamadas “mercancías de la nostalgia” (Bye y Linares, 2017), demandadas por las y los migrantes mexicanos que recurren a ellas para alimentar su cuerpo y su memoria. Así, los quelites siguen cumpliendo funciones y significados cruciales para ciertas poblaciones, a pesar de ya no figurar en el común de las mesas de estos territorios.

El consumo y significado actual de aquellos quelites son producto de un proceso intrincado y violento de más de 500 años de antigüedad, que comienza con el choque entre las culturas originarias de Mesoamérica y aquellas provenientes de Europa. La trama de este ensayo apunta a entender el periodo más reciente de dicho proceso, reflexionando en torno a las implicaciones de regímenes de significación involucrados en la forma de entender los quelites. Con dichos regímenes nos referimos a las formas para dotar de sentido la realidad, que son articuladas por un sector dominante o privilegiado y, por ende, se constituyen en función de favorecer dichos privilegios, difundándose como la interpretación hegemónica en un tiempo y lugar determinado.

Esta forma de conceptualizar lo que también ha sido llamado paradigma, enfatiza que la existencia de dicho régimen implica opresión y violencia sobre otras formas de interpretar el mundo. En nuestro caso, analizaremos la interpretación de los quelites desde la hegemonía nacional que está en función de intereses capitalistas, y las implicaciones en el entramado práctico y de significación que, por contraste, llamaremos local. Con ello nos referimos al uso y conceptualización “originaria” de los quelites que se enlaza con las necesidades de las culturas oriundas de estos territorios, llamadas indígenas.

Antes de entrar de lleno al tema, vale aclarar que los quelites no son solo una especie, o el nombre de una planta, como solemos creer el común de los ciudadanos o aquellos poco familiarizados con el trabajo tradicional de la tierra. El sentido cabal de quelites, para las culturas originarias, refiere a una multiplicidad de plantas usadas como alimento, que son colectadas en su mayoría y no sembradas, como el común de nuestras verduras. Ya adelantábamos que, ciertamente, hay algunos quelites que se cultivan, sobre todo aquellos más demandados como las verdolagas,

pero para los que las identificamos ¿quién no las ha visto creciendo, así nadamás en las banquetas o baldíos?

Los quelites, entonces, más que un taxón biológico, son una categoría acuñada por las culturas oriundas de estas geografías y, por ende, tienen su forma propia de nombrarse desde cada una de ellas, de las cuales la forma náhuatl es la más común. Las academias científicas tienen registro de alrededor de 350 especies biológicas distintas, entre las que destacan, debido a su alto consumo y demanda: los quintoniles (*Amaranthus* spp.), las verdolagas (*Portulaca oleracea* L.), el pápalo (*Porophyllum macrocephallum*), el quelite cenizo y el huazontle (*Chenopodium berlandieri* Moq.).

Desde estos mismos derroteros académicos, en conjunto con entidades gubernamentales, se ha promovido su revaloración en décadas recientes, en tanto se les considera alimento subutilizado con un gran potencial. Pueden identificarse tres signos de esta subvaloración (Linares y Aguirre, 2019): 1) escasez de recetas; 2) poca disponibilidad en mercados; 3) prejuicios, como el de ser un alimento de pobres o poco nutritivo. El mismo diagnóstico reconoce que estos tres problemas están vinculados con el mercado capitalizado. En el primer apartado de este ensayo se presenta un análisis de esta tendencia nacional de revaloración a partir de dos de los proyectos más relevantes.

A partir de ellos se trazan algunos rasgos del régimen de significación contemporánea de los quelites, señalando las formas en que se les conceptualiza y los intereses y objetivos mercantilistas involucrados en ello. Aludir a la condición subvalorada de los quelites da a entender que algo en ellos se perdió, que algo en ellos fue trastocado. ¿Cómo?, ¿cuándo?, ¿por qué?, son alguna de las preguntas que al respecto se indagan en la segunda sección; limitando el análisis a ciertos eventos cruciales del siglo pasado se da cuenta de ciertas formas negativas de valorar a los quelites a partir de un régimen de significación que atraviesa las políticas de modernización del campo y de su población.

Un tercer apartado caracterizará una forma de significar a los quelites que, a diferencia de las otras cuyo sentido se establece desde el espacio público nacional, se articula desde un espacio local, amenazado y en condiciones de exclusión. Esta otra trama de los quelites se cimenta en un sentido originario, trenzado con compromisos culturales identitarios y así mantiene su vigencia arraigada a las necesidades de los pueblos. Las consecuencias de esta significación local originaria de

los quelites, a partir de la hegemonía de los regímenes nacionales mercantilistas de significación, es lo que se desarrolla en la sección final y conclusiva: una opresión que atenta contra la soberanía alimentaria de los pueblos.

Este capítulo se nutre de mis investigaciones como parte del posgrado en Filosofía, de la UNAM. Una parte se gestó en mi tesis de maestría ya concluida y algunas reflexiones más vienen del trabajo doctoral. Ha sido en el marco del Seminario de Estudios de la Alimentación de la Universidad Veracruzana que mi proyecto entró en diálogo con otras problemáticas, como las contenidas en los demás capítulos que ensamblan este libro. Agradezco la escucha, el compartir y la esperanza en otras formas de alimentarnos.

RECURSOS FITOGENÉTICOS Y LAS COCINAS TRADICIONALES COMO PATRIMONIO CULTURAL: QUELITES Y SU SIGNIFICACIÓN NACIONAL CONTEMPORÁNEA

En esta sección se caracterizarán dos de los proyectos más importantes sobre revaloración de quelites en la actualidad, prestando atención a las formas en que se conceptualizan los quelites a partir de objetivos e intereses concretos que condicionan su valor y su uso. Los discursos en los que se enarbola dicha perspectiva, debido a las instituciones de orden público desde las que se constituye, son de alcance nacional, siendo tal el dominio que se busca promover dicha forma de comprender y usar a los quelites.

La Red Quelites es el primer proyecto que analizaremos. Ésta, forma parte de la Macro Red Impulso, un mecanismo a cargo del Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS) que promueve la conservación y el aprovechamiento sostenible de cultivos considerados como subutilizados (Solís, 2017). Estas redes se vertebran a partir de ciertos objetivos del Convenio de Biodiversidad Biológica (CDB), del Tratado Internacional sobre los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura (TIRFAA) (FAO, 2009), así como del Segundo Plan de Acción Mundial para los Recursos Fitogenéticos para la Alimentación y la Agricultura de la FAO; sintéticamente, estos objetivos serían la conservación (*in situ* y *ex situ*), y el aprovechamiento sostenible de la biodiversidad agrícola, sobre todo aquella con importancia para la población local y su seguridad alimentaria,

en tanto dicha biodiversidad forma parte de la “subsistencia de grupos étnicos y vulnerables”.

Es en 2008 que la Red Quelites (a la par de toda la Macro Red Impulso) empieza a operar a partir de acciones estipuladas en el documento mencionado de la FAO (SNICS, 2017a), entre las que destacamos: 1) realizar diagnósticos, estudios e inventarios de los quelites aprovechables *in situ*; 2) apoyar en la recolección selectiva de quelites para su conservación *ex situ*; 3) apoyo a la producción y distribución de semillas; 4) fomento y fortalecimiento de la sensibilización de la opinión pública sobre la importancia de los quelites. Son 18 las especies de quelites que son tomadas en cuenta para estas acciones de la red, priorizando las que tienen mayor demanda en el mercado debido a que son cultivadas.

Las especies que ya mencionamos en la introducción son todas atendidas por esta red, y vale añadir además a los chepiles (*Crotolaria* spp.), berros (*Brassica* spp.), alaches (*Anoda cristata*, L. Schldtl) y malva (*Malva parviflora* L.). Cabe decir que las verdolagas son excluidas de la Red Quelites a pesar de ser ampliamente reconocidas como tal, pues su importancia económica hace que sean consideradas por mecanismos y acciones distintas, articulando su propia red, Impulso (SNICS, 2017b). Por otra parte, en la red colaboran cerca de 14 instituciones (tanto gubernamentales como académicas), más de 50 investigadores y cerca de la misma cantidad de productores, todos ellos distribuidos en 11 estados de la República.

Producto de la primera década de actividad de la Red Quelites han sido elaborados los diagnósticos de algunas especies (Castro, 2011a; Mera, 2011) y algunos materiales de fomento a su consumo (Castro, 2011b). En estos documentos redactados en un lenguaje bastante claro y sencillo, con afán de ser divulgados, podemos encontrar un breve panorama, tanto histórico como actual, de los quelites, así como descripciones botánicas e información acerca del potencial agronómico de aquellas especies que son atendidas por la red.

Los quelites son presentados como especies subutilizadas de acuerdo con los términos del TIRFAA y de la Declaración de Córdoba (FAO, 2013) –donde más bien aparece el término *infrautilizados*–, en tanto especies de agrobiodiversidad que tienen una importancia local en la seguridad alimentaria, pero con poco significado económico debido a la reducida superficie cosechada y el valor de la cosecha, pero con un gran potencial para el desarrollo nacional. Dicho desarrollo, propuesto siempre de manera sostenible, valora a los quelites en tanto recursos fitogenéticos,

valiosos por ser parientes de diversas especies cultivadas y por estar sujetos a procesos de evolución hacia la domesticación, lo que es favorable para la diversidad genética de los cultivos, además de que “la contribución nutritiva del quelite en la alimentación humana es importante si se toma en cuenta el precio del alimento y su contenido nutricional” (SNICS, 2017a); es decir, que su costo de producción es muy bajo en comparación con lo que aporta, por lo que contribuye a la seguridad alimentaria nacional, porque combate el hambre, asegurando la alimentación de las personas con bajos recursos.

El otro esfuerzo en torno a los quelites al que aludiremos es el proyecto Rescate de especies subvaloradas tradicionales de la dieta mexicana y su contribución para el mejoramiento de la nutrición en México, puesto en marcha en el 2016 como parte del programa Problemas nacionales, del Conacyt (Narváez, 2016). Este proyecto fue, de alguna forma, un apéndice parcial de aquella misma red, pues si bien tuvo vigencia algunos años mientras que la red continuó activa, muchos actores académicos colaboraron en ambos proyectos, resultando un andamiaje teórico compartido.

Y aunque el proyecto de rescate no estuvo solo enfocado en los quelites, tuvo importantes productos en torno a ellos, donde son valorados desde una perspectiva distinta a la de la Red Quelites, cosa que vale la pena traer a cuento. En tanto el proyecto buscaba rescatar y promover el consumo de estas variedades se enfocó en crear contenidos de divulgación en torno a los quelites, como son recetarios (Linares *et al.*, 2017), artículos en periódicos y revistas (*La Jornada del Campo*, 2017), así como videos cortos (CEIICH, 2017).

Los quelites fueron presentados en esos materiales como parte de la gastronomía tradicional mexicana, enfatizando sus propiedades nutricionales y nutraceuticas, al consumirlos como alimento. Así, por ejemplo, el número especial que editó *La Jornada del Campo* (2017) en torno a los quelites contiene artículos que hablan de los hallazgos del proyecto: cómo algunas especies de quelites ayudan a prevenir y controlar la gastritis, otras combaten parásitos como las amibas y algunas otras poseen gran cantidad de antioxidantes; sin olvidar mencionar lo tradicional de la cocina y los saberes de los que forman parte, de su carácter de herencia prehispánica (aludiendo a la raíz nahua *quilitl*, por ejemplo), así como algunas amenazas a los mismos.

Esta manera de presentar y valorar a los quelites como un platillo tradicional con propiedades nutraceuticas tiene la intención de volverlo un producto culinario

con valor agregado, interesante, por ejemplo, para el turismo gastronómico. Como bien lo reconoció el titular de la Sectur, en la conmemoración de los 10 años de la gastronomía mexicana, considerada patrimonio cultural inmaterial de la humanidad: “La gastronomía y el turismo son dos caras de la misma moneda. [...] La cocina tradicional mexicana es uno de los principales detonantes del crecimiento económico del país” (Sectur, 2020).

De acuerdo con el necesario y claro análisis de Hernández (2018), esta forma de promover las cocinas tradicionales, aislando platillos tradicionales, suele desvincularlos de los procesos culturales y materiales de los que forman parte, generando una fetichización exótica o folclórica que en nada beneficia a las poblaciones locales. De la misma manera, la promoción de los quelites como recurso fitogenético, con miras a su comercialización a gran escala sin reparar en las inequidades estructurales que afectan a los pequeños agroproductores, poco beneficiaría a los productores locales. Pero será en la sección conclusiva en donde ahondemos en las implicaciones de estas formas hegemónicas de significar, tomando en cuenta la valoración local que abordaremos más adelante.

De acuerdo con el análisis hecho hasta aquí, los quelites son significados en estos importantes proyectos de alcance nacional, como: 1) especies subutilizadas, es decir, como especies cuyo potencial no se ha desarrollado plenamente o que necesita de intervenciones para agregarles valor o hacer con ellas un buen mercado (Padulosi y Hoeschle, 2004: 6); 2) recursos fitogenéticos, es decir, especies biológicas que colaboran en la agrodiversidad genética y son un recurso para la seguridad alimentaria nacional; 3) platillo tradicional saludable, en tanto es producto de la gastronomía tradicional con propiedades beneficiosas para la salud.

Así como el diagnóstico sobre bajo consumo de quelites asociaba esos tres factores al mercado capitalizado, estas formas de re-significar a los quelites parecen obedecer al mismo imperativo: su revaloración y rescate al parecer está en función de que puedan ser comercializados. El inciso uno insiste en su potencial, recalando que las condiciones actuales de su uso deben ser radicalmente cambiadas y que su potencial yace en su comercialización, mientras las formas dos y tres son modalidades concretas que adquiere el quelite como mercancía.

Estas tres conceptualizaciones forman parte de un régimen de significación que es útil para perpetuar los privilegios de quienes se benefician de la organización nacional que tiende a la producción de mercancías. La hegemonía de dicho régi-

men, es decir, su posición privilegiada y manera concreta de entender el mundo, asigna esa forma en función de dicha lógica como la más adecuada para comprenderlos. El ámbito local figura en el discurso y es tomado en cuenta, esperando que se beneficie con la forma de utilizar los quelites: como recurso fitogenético, como *souvenir* turístico, como platillo tradicional.

La anterior parece una aspiración acaso ingenua o maliciosa, pues emplazar dicha dinámica mercantil en las exclusiones y opresiones estructurales que existen en esas regiones (despojo de tierras, falta de servicios educativos y de salud, discriminación cultural, migración, etc.) no hace sino perpetuar las diferencias y ser una herramienta etnográfica (Hernández, 2018) que cataliza la homogeneización cultural. La historia ayuda a confirmar este escenario, pues no es la primera vez que la apuesta por el desarrollo económico se propone como el mejor de los caminos para zanjear los problemas de las comunidades marginadas en México. Es una idea de larga trayectoria y, para el caso de los quelites, podemos rastrear esa subvaloración.

“INDIOS” Y QUELITES: SIGNIFICACIÓN DE LAS DIETAS Y LA AGROPRODUCCIÓN LOCAL EN LA MODERNIZACIÓN DEL CAMPO MEXICANO

El proceso político inmediato a la Revolución surge como un proyecto de nación con afán de integrar al sector rural, de volverlos partícipes en la construcción del nuevo México postrevolucionario, moderno y mestizo. Esta integración se veía como una manera cabal de desarrollar al país, pues, hacia la década de 1920, la gran mayoría de la población en México vivía en el campo y su rezago se consideraba un peso muerto que aletargaba el progreso nacional.

El problema del rezago del campo, asociado con la cultura indígena como causa principal, era una idea ya aceptada desde el Porfiriato y de la que el nuevo régimen postrevolucionario buscaba hacerse cargo “des-indianizando” a ese sector para volverlos campesinos mestizos que aportaran al desarrollo nacional. Operaba entonces un régimen de significación en el que lo indígena, su cultura, su organización política y su economía de subsistencia, se asumió como causa del atraso y de los problemas del campo, por lo que ha de ser sustituida por la moderna cultura occidental, en beneficio suyo y del país.

Distintos ámbitos científicos sugerían que la alimentación y la agroproducción eran ámbitos medulares que debían transformarse, pues “el problema de la desnutrición, como causa del problema y el rezago económico es vinculado con los hábitos alimentarios indígenas, lo que sembraban y comían” (Pío, 2013). Promover las prácticas y significados agro-alimentarios occidentales colaboraría en transformar al indio en un ciudadano mexicano con una dieta moderna y nutritiva, y que siembre para la exportación, beneficiándose económicamente y colaborando en el desarrollo del país.

Este proyecto modernizante abarcaría desde 1920 (década en que se impulsan las reformas en materia agrícola y las misiones culturales educativas) hasta poco más de la década de 1950 (que es cuando el proyecto de aculturación se considera un éxito, en tanto la población nacional indígena, según los censos de la época, constituye ya una minoría (Caso, 1958: 123). A continuación, describimos las tres formas en las que los quelites y todo lo que requiere su consumo se ven implicados en este proceso:

1. *El “barbarismo” de los quelites.* Debido a su ser-colectados, por no estar mediados por el trabajo y el esfuerzo del cultivo son vistos como huella directa de la incivilidad y del barbarismo de las costumbres de los llamados “indios”. Algunos textos de la época manifiestan dicha valoración; traemos algunos a cuenta, de los cuales dos de ellos se dan en ámbitos políticos. En un compendio de “provincialismos mexicanos”, una revista recoge la expresión “estar alimentado con quelites”, explicado como “no tener bríos o fuerzas” (*Revista Positiva*, 1910). En otro, una crónica acerca de un evento en la Cámara Diputados, en donde se tocan temas acerca de la labor del Consejo de Salubridad para mejorar la alimentación deficiente, basada en “charraguasca, quelites y camarones de árbol” (*El Pueblo*, 1917). Por último, mencionamos una opinión pública que insta al Departamento de Salubridad a redoblar esfuerzos sobre la pasteurización de la leche, insistiendo en la urgencia de hacerlo debido a la “población debilitada, degenerada, degradada, alimentada de quelites, nopales y verdolagas” (*El Demócrata*, 1925).

Los quelites forman parte de esa semántica de la pobreza y el atraso, valorados como aquello que se consume porque no se tiene otra cosa que

comer. Alimentarse de algo que crece silvestre en el campo, sin cultivarse ni trabajarlo, es sugerido como una manera salvaje, casi animal de saciar el hambre, ignorando los saberes que se involucran en su aprovechamiento. Ello se respalda en sesgadas ideas nutricionales, arguyendo que no aportan nutrientes, que manifiestan la alimentación deficiente que evita el desarrollo humano cabal de los “indios”, manteniéndolos sin fuerzas y con rezagos intelectuales.

2. *La poca eficiencia productiva de los quelites y la milpa.* La modernización de los hábitos agroproductivos pasa por cambiar qué y cómo se produce en la tierra. Aunado a la promoción de dietas modernas, productos de origen animal y de granos europeos, estaba la difusión de formas occidentales de producción de la tierra, como una más eficiente y redituable. Ya para entonces las culturas locales habían asimilado muchas técnicas occidentales, pero se buscaba catalizar el proceso. Hacia la década de 1950, los paquetes tecnológicos, como parte del plan del desarrollo agrario, constituían el culmen de ello: proporcionaba a los campesinos variedades desarrolladas de semillas y de agroquímicos (fertilizantes y pesticidas), complementado con capacitación y financiamiento para su uso. Incentivando formas intensivas de monocultivos ajenos a la dinámica local, la cual si bien no producía gran excedente estaba muy bien diversificada y adaptada al medio. Esta inserción agointensiva entra en contradicción con el uso tradicional de los quelites que se dejan crecer entre los surcos, figurando en este paradigma como maleza, rastrojo, o si acaso como alimento para el ganado.

El propósito de la agroproducción era también algo a transformar. El producto del trabajo de la tierra en las comunidades indígenas campesinas estaba casi exclusivamente destinado para el autoconsumo, y el excedente se intercambiaba mediante el trueque en los tianguis. Cambiar lo que se producía cambiaba el destino de la cosecha: que pudiera figurar en el mercado nacional (o incluso internacional) a la vez de ser un bien económico para lo local. Es claro que los quelites, en tanto producción de colecta y de temporal, quedaban fuera de dicho rendimiento redituable mercantil.

3. *Los nombres y saberes de los quelites.* La empresa de castellanización, alfabetización y difusión de la cultura y conocimientos modernos, condensada en las “misiones culturales” de la SEP, es un tema que ha sido arduamente

analizado como uno de los factores de aculturación del siglo pasado (Alcalá *et al.*, 2012: 21). Esfuerzos pedagógicos que enseñaban formas occidentalizadas de lo propiamente agroproductivo se condensaban, por ejemplo, en las escuelas regionales campesinas, e inciden de manera directa en los agrosistemas tradicionales, donde figuraban los quelites.

La castellanización y la promoción de la cultura escrita llevada por las escuelas de la SEP, colaboraba en forzar el olvido de nombres y saberes para aprovechar los quelites, de los cuales su valor de uso depende profundamente en tanto bienes colectados. Por otra parte, los esfuerzos por insertar la cultura occidental implicaban la sustitución de saberes locales por saberes científicos; la economía de autosustento e intercambio por aquella capitalizada; la historia local identitaria por la “universal” y, por supuesto, hábitos y gustos gastronómicos eran también fomentados en las escuelas. Entramados de los que dependían historias, valores y uso de los quelites.

Estos tres rasgos son distintas coordenadas en las que los quelites son valorados desde un régimen de significación presuntamente superior. A partir de él no solo son desprovistos de valor, sino que son pensados como causa del atraso y la pauperización de la población que los consume, siendo algo indeseable para el cúmulo de significados productivistas. Régimen de significados que se impone con una forma de organización social, económica y de producción de la tierra, en la que el crecimiento capitalizado es la manera para saciar las necesidades, desarticulando el autosustento y la autonomía que poseían los pueblos para producir su alimento, buscando volverlos dependientes del mercado. Aparece todo este proceso como algunas de las causantes cruciales de aquel diagnóstico tripartita: su falta de recetas, su poca disponibilidad y los prejuicios asociados a ellos. Todas implicaciones de una variante del mismo régimen de significación que obedece a imperativos nacionales capitalistas.

Sería en la década de 1970 que los quelites comienzan a ser revalorados desde perspectivas científicas, como arvenses, en un contexto en que movimientos tanto sociales como intelectuales nutrieron las críticas en torno a las consecuencias ecológicas como para la población del paradigma agroindustrial. Arguyendo lo reduccionista del paradigma y buscando alternativas para la producción de alimentos, sería que se voltea a mirar a los sistemas agrícolas tradicionales, en su compleja, cautelosa y respetuosa relación con el ambiente. Se perfila su revaloración cien-

tífica contemporánea. Existe, sin embargo, un valor local construido desde las culturas locales y sus necesidades.

LOS QUELITES Y SU VALORACIÓN LOCAL ORIGINARIA

Hasta aquí se han presentado las formas de dar sentido a los quelites a partir de regímenes de significación en dos temporalidades distintas, en ellos los quelites cobran sentido en función de objetivos mercantilistas y son promovidos con un alcance nacional.

El primero y más actual que expusimos, si bien reconoce la complejidad y las necesidades que sacian los quelites en los contextos en que están involucrados, prioriza los intereses económicos nacionales por encima de esta dimensión local.

El segundo panorama, el de la modernización del campo mexicano en el siglo pasado, no solo no reconocía la valía del entramado propio de los quelites, sino que lo tornaba indeseable, sinónimo de degradación, barbarismo y pobreza. En adelante situaremos a los quelites en contextos y entramados culturales que les son más propios, aquellos de los llamados pueblos originarios. Desarrollaremos una significación que, por contraste con las anteriores, llamaremos local, y está trenzada con el desenvolvimiento histórico y material de dichas culturas en las que los quelites, en tanto *kilitil*, tienen un sentido más originario. Esta otra mirada ayudará a contrastar y problematizar la significación de los quelites, labor que dejamos para la siguiente y última sección.

Será bueno partir de un contexto cultural específico, pues eso que referimos como local es un caleidoscopio de culturas, lenguajes y territorios que tienen su propia identidad, pero que, debido a su histórica interrelación, comparten muchos rasgos, como es el consumo de quelites. *La Leyenda del Xopantlacualli, la comida del tiempo verde* (Celedón, 2014), es una narración de tradición oral nahua de Milpa Alta que nos dará los primeros puntos de fuga de esta valoración local específica, que va hacia lo compartido por estos pueblos. La leyenda narra cómo fueron dados los quelites a los macehuales (mercedores), así se reconocen las personas de aquellos cerros del sureste de la CDMX.

La historia narra cómo Milpa Alta enfrenta una terrible sequía y el maíz, alimento crucial para la existencia de la gente, en tanto macehuales (en tanto mere-

cedores del maíz) aún no está listo. Son entonces socorridos por *tuzati* (tuza) y *mazatl* (venado), quienes interceden por ellos ante el dios-volcán Teuhtli, quien encomienda al primero desenterrar unas semillas y esparcirlas por los campos, y al segundo, ir a pedir agua a los volcanes nevados del oriente. Aquellas semillas, que crecerán apenas lleguen las primeras aguas, no son otras que los quelites, que darán alimento en el tiempo en el que el maíz acaba de ponerse bueno para comer.

Esta leyenda manifiesta en muchos sentidos el valor y significado que tienen los quelites en el ámbito local. De manera concreta en la región de Milpa Alta; los quelites nutren no solo como alimento, sino la identidad de esa región, pues colaboran como complemento del maíz, cultivo cuyo cuidado y alimento hace a los macehuales merecer lo que son. También, la historia se vincula con el territorio, al otorgar sentido histórico al volcán Teuhtli y la región de los volcanes, además de sugerir memorias arcaicas profundas, como es esa gran sequía que se alude en la historia como azote de la región.

De la misma manera, en otros pueblos y geografías, los quelites, al colaborar con el sustento material de la vida en tanto alimento, se trenzan con espacios y tiempos, con tierras y calendarios. Son alimento de un tiempo específico: el de las lluvias, cuando el cultivo principal se encuentra en desarrollo, momento en que complementan y diversifican las dietas de la gente que los deja crecer entre sus milpas. Su alianza con el entorno local es tal que, así como varían los climas, altitudes y geografías, así varían los quelites. Solo en la península yucateca hallamos chaya, solo en la humedad y altura del altiplano central encontramos quintoniles y solo en la sierra tarahumara colectamos *sepeke*. Y así, dejar crecer a los quelites entre las milpas o cultivos es una forma de habitar ese entorno natural; comerlos significa una manera de habitar el tiempo y el espacio.

La diversidad de variedades locales se multiplica por los lenguajes de las culturas que puede haber en una región. Así, la mazorquilla (*Phytolacca octandra* L.) recibe el nombre de *jucshca*, *x-tel-kox*, *conguirán* o *amolxíhuítl*, dependiendo desde dónde la nombremos (Vibrans, 2009). Este lazo con la oralidad y el lenguaje es crucial para los quelites, pues a diferencia de los alimentos cultivados, para los que existe un sustrato material que se transmite en cada ciclo alimenticio (cada temporada de siembra) o en cada generación, para los alimentos colectados es la oralidad de los conocimientos lo que asegura su persistencia en cada ciclo o generación, así como lo es el territorio, pues de ahí es donde brotarán.

La oralidad se vuelve aún más crucial en el contexto de los pueblos originarios, ya que es el medio y expresión de la memoria y los conocimientos. Por ejemplo, la leyenda a la que aludimos era una narración oral en náhuatl que encontró la escritura en el calpulli Tecalco, además de su traducción al castellano. Es desde esas lenguas locales que se entretajan muchas dimensiones cruciales de la cultura, como toponímicos, nombres de cerros, animales, platillos y, por supuesto, de quelites.

El lenguaje figura como piedra angular de los conocimientos de los quelites, de su complejidad y de la especificidad de cada uno. En primer lugar, en los lenguajes originarios es posible hallar huellas de codificación de taxonomías elaboradas sobre quelites en lengua náhuatl, por ejemplo, su polisinteticidad propia permitiría señalar características de los quelites tan solo en el nombre: *kilitl*, raíz del género de plantas que se comen; mientras el morfema que acompaña al nombre refiere a propiedades físicas, lugar donde se le encuentra u otros usos que puede tener. *auh-kilitl*, *mis-kilitl*, *tlalayo-kilitl*, *moso-kilitl*, *witz-kilitl* o *ayoxoch-kilitl*, son algunos ejemplos que, desafortunadamente, ya no se mantienen vigentes en la lengua, pero que hablan de los complejos epistémicos en que participan los quelites (Torres, 1985: 59).

Esa complejidad sugerida en el lenguaje se corresponde con una pluralidad de conocimientos y técnicas, pues su ser-colectado de los quelites, contrario a lo que asumía el régimen de significación visto en el apartado anterior, requiere de trabajo y saberes locales que varían según la tierra que se pise. En primer lugar, hay que saber identificarlos, ya sea entre los campos de cultivo o más allá de ellos, saber distinguir el “buen monte” del “mal monte”, como se dice en algunos lugares. Ello implica saber qué es lo que se come, si solo las hojas, o los tallos, o las flores, o todas estas partes, o solo algunas.

Luego hay que saber cuándo es su tiempo, no solo porque casi todos son de temporal, sino porque una vez que crecieron hay que saber el momento preciso para cortarlos, cuándo alcanzan su punto de mejor sabor, que llega a coincidir con su punto de mayores nutrientes. Para estas plantas que crecen entre milpas se requiere también de una labor de cuidado, de un saber arar y deshierbar sin afectar eso que no se sembró pero que se deja crecer para utilizarse. Una vez colectados, hay que saber cómo transformarlos en alimento: si fritos, hervidos, crudos, o incluso si hay alguna sustancia tóxica que eliminar, esa huella de su ferilidad. Como última etapa, pueden existir incluso técnicas para su almacenamiento

y conserva, como ha sido documentado en comunidades tarahumaras, en las que los quelites son secados al sol y almacenados. Finalmente, está la esfera de conocimientos que desborda la parte alimenticia, saberes y técnicas sobre cómo utilizar ciertas variedades de quelites como especia, medicina u ornamento.

Señalaremos por último la parte más evidente de los quelites, su dinámica local, su función como complemento y diversificador en la alimentación de autoconsumo, pues la gran variedad de quelites suele ser aún hoy casi exclusivamente de autoconsumo, y el poco excedente suele venderse en los tianguis o plazas locales. Los quelites forman parte de la soberanía alimentaria local de una manera crucial, no sólo en la medida de disponer de libertad para decidir qué sembrar y comer, sino también para saber cómo. Los quelites participan en un territorio apropiado por identidades y conocimientos, al ritmo y tiempo propio de dicho territorio, hablando una lengua propia y preparando alimentos que no dependan de insumos o dinámicas externas y que nutran además del cuerpo una manera propia de existir.

CONCLUSIONES Y REFLEXIONES EN TORNO AL SIGNIFICADO ACTUAL DE LOS QUELITES

Una alusión al sentido arcaico de los quelites es lo que abre este ensayo. Un entramado escrito en una lengua hoy terriblemente amenazada, una divinidad ya inexistente y una dieta que creemos desaparecida. El panorama local en que se significa a los quelites de la última sección buscó cerrar tal círculo insistiendo en que aquel sentido originario, en el que la lluvia y la tierra crían quelites necesarios para nutrir ciertos cuerpos, sigue vigente. Pueblos y comunidades con herencia de aquellas culturas originarias continúan dejando crecer en sus milpas, nombrando en sus lenguas y nutriendo con los quelites su forma particular de existir, la cual trata de mantenerse al margen y depender lo menos posible del mercado e insumos externos, esos que pueden aumentar las amenazas a su cultura.

Esta manera local de comprender a los quelites es marginada por regímenes a partir de los cuales se les ha significado desde una dimensión nacional institucional, externa a los pueblos mismos. Se promueve una comprensión de estas hierbas comestibles en función de objetivos e intereses de acumulación capitalista, régimen político-económico que subyace al Estado nacional mexicano. El primero de ellos,

el contemporáneo, lo analizamos en la sección inicial a partir de dos de los proyectos de revaloración. Ahí los quelites son significados en primer lugar como especies subutilizadas, es decir, como aquellas que tienen un potencial de mercado pero que requieren de intervenciones para agregarle valor. Proponerlos como recursos fitogenéticos y como platillo tradicional son dos de las formas que aparecen en los proyectos que revisamos para agregarles valor y darles la forma de mercancía útil, ya sea para la agroindustria o para el turismo gastronómico.

En el segundo apartado revisamos la forma en que los quelites son valorados en el proceso de modernización del campo en México, impulsado por instituciones estatales del siglo pasado. Ahí los quelites, a la par de todo el entramado gastronómico y agroproductivo tradicional, figuran como signo del atraso y causa del rezago y la pobreza, urgiendo cambiar ello por una dieta y agroproducción occidental, así como en el grueso de la cultura, buscando des-indianizar a la población, volviéndolos aptos para la agroproducción comercial, colaborando en el desarrollo económico del país.

Dicho panorama histórico da pistas sobre la manera en la que se difundieron los prejuicios en torno a los quelites, así como los atentados contra su uso y el bagaje cultural que les es propio, como el lenguaje, pero también evidencia que la promoción del paradigma agroc capitalista poco beneficia a las comunidades locales, todo lo contrario, las subsume, homogeneizando su identidad, volviéndolos fuerza de trabajo de dicha maquinaria mercantilista, perpetuando su opresión.

Habría que agregar también, a propósito de estos regímenes de significación, que si bien las formas de asignar sentido a los quelites es distinta, la lógica que los estructura es la misma: la del desarrollo capitalista de la nación mexicana, esto a pesar de la aparente contradicción: mientras que, por un lado, el entramado local cultural es tomado en cuenta y busca ser revalorado, por el otro, dicho entramado es infravalorado, propuesto como la causa del atraso.

Esta contraposición es aparente, pues como insistimos, a pesar de ser aludido el bagaje cultural local en la revaloración contemporánea, es parte de la estrategia para agregarle valor, en tanto mercancía folclórica o exótica. Las necesidades y exigencias reales de esos ámbitos locales son poco tomadas en cuenta, esto nos deja ver que el discurso de la revaloración de los quelites es un monólogo de la hegemonía nacional, pues fue desde ese mismo ámbito, aunque en otro momento histórico (a saber, en la década inmediata a la Revolución) que se construyó la valoración negativa de los quelites, y es desde ahí mismo que hoy se busca su revaloración.

El que este escrito se haya concentrado en problematizar la valoración y significación de los quelites no quiere decir que, en la realidad social, ello se quede solo en ese nivel abstracto, sino que, como insistimos desde el principio, esa forma de conceptualizar se hace con miras a objetivos prácticos. Estas consecuencias se manifiestan, por ejemplo, en los prejuicios aún hoy patentes en torno a los factores que afectan el consumo de los quelites, y nos lleva a reconocer que el proceso de modernización del campo del siglo pasado fue un momento ejemplar del curso de la promoción de dichos prejuicios (pues realmente parece que ese hecho haya iniciado con la colonización).

La opresión es la consecuencia crucial con la que se manifiestan dichos regímenes de significación, en tanto buscan posicionarse como la única explicación de lo real: que los quelites figuren solo como monocultivo, como verdura en un supermercado o como platillo tradicional en un restaurant gourmet, mientras toda la polifonía de sentidos y voces es excluida o figura como un mero adorno, como una pieza de museo de la que sus contextos ya han desaparecido.

Como analizamos, estos proyectos revalorizantes insertan mecanismos que en nada benefician a las comunidades locales, oprimiendo sus prácticas, lenguas y significado locales, pareciera que buscan, más bien, acelerar su extinción.

Una auténtica angustia por los quelites no buscaría re-valorarlos, re-significarlos, más bien va tras el valor que de hecho tienen, busca lo que son, más allá de un recurso fitogenético. Esa curiosidad lleva a otra angustia: la de los pueblos, la de los comensales de los quelites por necesidad. Y entonces nos preguntamos: ¿cómo hacer?, ¿cómo apuntalar el valor cabal de los quelites?, ¿cómo hacer para que sigan alimentando esos otros mundos que, de hecho, son posibles?

BIBLIOGRAFÍA

- Alcalá *et al.* (2012). Problemas epistemológicos y ético-políticos de los conocimientos tradicionales. En: A. Argueta *et al.* (coords.), *Conocimiento tradicional, innovación y reapropiación social*, México: UNAM-Siglo XXI, pp. 19-53.
- Bye, R. y Linares, E. (2017). Especies autóctonas casi olvidadas. *La Jornada del Campo*, (122). Recuperado de: <https://www.jornada.com.mx/2017/11/18/cam-especies.html>
- Caso, A. (1958). *Indigenismo*. México: Instituto Nacional Indigenista.

- Castro-Lara, D., Basurto-Peña, F., Mera Ovando, L. M., Bye-Boettler, R. A. y Celedón Muñiz, H. (2014). *La leyenda del Xopantlacualli: la comida del tiempo verde*. Mexico: Calpulli Tecalco, A. C.
- Castro-Lara, D., Bye Boettler, R. A. y Mera Ovando, L. M. (2011a). *Diagnóstico del papa-loquelite en México*. México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Castro-Lara, D., Mera-Ovando, L. M. y R. Bye-Boettler, R. A. (2011b). *Los quelites, tradición milenaria de México*. Mexico: Universidad Autónoma Chapingo.
- De Molina, F. A. (1970). *Vocabulario en lengua castellana y mexicana, y mexicana y castellana*, México: Editorial Porrúa.
- El Demócrata*. (1925). Hemeroteca Nacional Digital, [en línea: acceso restringido, para consulta exclusivamente dentro de las instalaciones de la HND].
- El Pueblo. Diario de la mañana*. (1917). Hemeroteca Nacional Digital. Recuperado de: <http://www.hndm.unam.mx/consulta/resultados/visualizar/558a32eb7d1ed64f168ce932?resultado=2&tipo=pagina&intPagina=8&palabras=quelites>
- FAO. (2009). *Tratado internacional sobre los recursos fitogenéticos para la alimentación y la agricultura*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/i0510s/i0510s.pdf>
- FAO (2013). *Declaración de Córdoba sobre Cultivos Promisorios para el Siglo XXI*. Recuperado de: https://www.fao.org/fileadmin/templates/food_composition/documents/Declaracio%CC%81n%20de%20Co%CC%81rdoba%20NUS%202012%20FINAL.pdf
- Gran Diccionario Náhuatl*. (2012). Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de: <http://www.gdn.unam.mx>
- Hernández Albarrán, L. (2018). De cultura alimentaria, cocina tradicional y gastronomía mexicana: algunas reflexiones. *Diario de campo*, (4), 15-27. Recuperado de: <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/13335>
- Linares, E. y Aguirre, J. (Eds.). (2019). *Los quelites un tesoro culinario*. México: UNAM.
- Mera Ovando, L. M., Bye Boettler, R. A., Delia Castro, L. y Clemente Villanueva, V. (2011). *Documento de diagnóstico de Portulaca oleracea L*. Ciudad de México: Universidad Autónoma de Chapingo SINAREFI, Sagarpa.
- Narváez, M. (2016). Rescate de especies vegetales tradicionales mexicanas. *Ciencia MX Noticias*. Recuperado de: <http://www.cienciamx.com/index.php/ciencia/mundo-vivo/10256-rescate-de->
- Padulosi, S. y Hoeschle-Zeledon, I. (2004). ¿A qué denominamos especies subutilizadas? *LEISA Revista de Agroecología*, 20(1). Recuperado de: <https://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-20-numero-1/2117-a-que-denominamos-especies-subutilizadas>

- Pío Martínez, J. (2013). La ciencia de la nutrición y el control social en México en la primera mitad del siglo XX. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, 34(133), 225-227.
- Revilla, M. G. (1910). *Revista Positiva. Orden y progreso. Provincialismos de expresión en México*, tomo X-1. Recuperado de: <https://hndm.iib.unam.mx/consulta/publicacion/visualizar/558075bf7d1e63c9fea1a427?anio=1910&mes=01&dia=01&tipo=publicacion>
- Sectur. (2020). *Celebra la gastronomía mexicana diez años de ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/sectur/prensa/celebra-la-gastronomia-mexicana-diez-anos-de-ser-patrimonio-inmaterial-de-la-humanidad-257259?idiom=es>
- SNICS. (2017a). *Generalidades de la Red Quelites*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/quelites-117-generos>
- . (2017b). *Generalidades de la Red Verdolaga*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/verdolaga-portulaca-oleracea-1>
- Solís Aguilar, G., Mera Ovando, L. M., Castro Lara, D., Pinzón López, L. L., Noguez Hernández, R., Casanova García, E. y Méndez Valverde, A. R. (2017). *Conservación y aprovechamiento sostenible de especies vegetales tradicionales de México*. México: Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas y Universidad Autónoma Chapingo.
- Torres, B. (1985). Las plantas útiles en el México antiguo según las fuentes del siglo XVI. En: T. Rojas y W. Sanders (coords.). *Historia de la agricultura, época prehispánica-siglo XVI*. México: INAH.
- Vibrans, H. (Ed.). (2009). *Malezas de México*. Conabio. Recuperado de: <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/phytolaccaceae/phytolacca-icosandra/fichas/ficha.htm>

VALORACIONES SOBRE EL PULQUE: LA PERSPECTIVA DE PRODUCTORES, VENDEDORES Y CONSUMIDORES

GONZALO D. ÁLVAREZ RÍOS
ALEJANDRO CASAS
MARIANA VALLEJO
CARMEN J. FIGUEREDO URBINA

INTRODUCCIÓN

El pulque es una bebida fermentada elaborada con la savia de varias especies de magueyes (*Agave* spp.) Su producción y consumo se remonta a épocas prehispánicas, teniendo gran auge durante el siglo XIX y hasta inicios del siglo XX, para después padecer un grave declive debido a un entramado de factores políticos, económicos y culturales. A pesar de ello, el pulque aún se produce y consume en México. A través de 50 entrevistas a productores y una encuesta en línea a 350 consumidores, este trabajo explora las diversas valoraciones de la bebida. Mediante la codificación de las respuestas se generaron 10 categorías de valor, sobresaliendo el valor económico, nutrimental-medicinal, organoléptico, memoria y legado familiar, historia e identidad cultural. Las categorías de valor del pulque se pueden agrupar en: 1) valor instrumental, aquellos que brindan beneficios directos al individuo; 2) valor relacional, ya que el pulque promueve la interacción entre personas y genera un sentido de pertenencia y comunidad; y 3) valor intrínseco, como el derecho del maguey a existir, a ser parte de los ecosistemas y a sus interacciones con otros animales. Este entramado de valores permite que diferentes actores lleven a cabo actividades para la conservación y promoción de la bebida.

Tabla 1. Bebidas fermentadas tradicionales, sustratos y especies utilizadas por los grupos culturales de México

Bebida fermentada	Sustrato	Especies	Grupos culturales
Tepache	Frutos con cáscara	Ciruela (<i>Spondias</i> spp.) o piña (<i>Ananas comosus</i>)	Mestizo
Colonche	Frutos sin cáscara	Cactus columnares (<i>Pachycerus</i> spp., <i>Stenocereus</i> spp.) o nopales (<i>Opuntia</i> spp.)	Grupos chichimecas, pame, zapoteco, mestizo
Pozol	Granos nixtamalizados y molidos	Maíz (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>)	Chol, chontal, lacandón, mam, maya peninsular, tojolabal, tzeltal, tzotzil, zapoteco, zoque, mestizo
Tesgüino	Granos germinados y molidos	Maíz (<i>Zea mays</i> subsp. <i>mays</i>)	Guajiro, pame, pima, tarahumara, tepehuano, tubar, wixarika, yaqui, zapoteco
Balché	Corteza	Árbol del balché (<i>Lonchocarpus longistylus</i>)	Lacandón, maya peninsular
Taberna	Savia	Palma de coyol (<i>Acrocomia aculeata</i>)	Zapoteco, mestizo
Tuba	Savia	Palma de coco (<i>Cocos nucifera</i>)	Mestizo
Pulque	Savia	Magueyes (<i>Agave</i> spp.)	Hñähñu, ixcateco, mazahua, mixteco, nahua, ngiwa, purépecha, triqui, zapoteca, mestizo

Fuente: basado en Ojeda-Linares *et al.*, 2021.

La fermentación ha tenido un papel fundamental en el desarrollo de los pueblos del mundo, ya que representa una estrategia de obtención, transformación y preservación de alimentos desde la prehistoria (Katz, 2012; Liu *et al.*, 2018; McGovern *et al.*, 2004). Además de su aporte nutricional, la fermentación otorga a los alimentos y bebidas una relevante connotación simbólica, emocional y festiva (Katz, 2012; Stross, 2011). Actualmente, entre 20 y 40% del suministro mundial de alimentos

proviene de sustratos fermentados, lo que muestra su relevancia económica y su papel en las culturas alimentarias del mundo (Campbell-Platt, 1994; Nabhan, 2010).

En México, diferentes grupos culturales han manejado un amplio espectro de sustratos, como semillas, cortezas, savias, frutos con cáscara o sin ella, para la elaboración de diferentes bebidas fermentadas que forman parte de la dieta e identidad de las culturas que habitan el país (ver Tabla 1 de la página anterior).

La historia del pulque

Dentro de la diversidad de fermentos tradicionales, el pulque es una de las bebidas más icónicas e importantes en México, su consumo se remonta al menos a 2300 años, como lo sugieren restos arqueológicos de cucharillas de obsidiana utilizadas para raspar el tejido del maguey y así extraer su savia (Fournier, 2007). Además tienen múltiples menciones en documentos pre y posthispanicos, como la *Matrícula de los Tributos*, los códices *Vindobonensis*, *Boturini* (Tira de la Peregrinación), *Florentino* o la *Relación de Michoacán*, entre otros documentos (Alcalá, 2016; Gonçalves de Lima, 1978; Sahagún, 1999).

El pulque es una bebida ligeramente blanca, ácida (pH 4-5) y alcohólica (2-7%), con un alto contenido de microorganismos probióticos. Se prepara con la savia de los magueyes (reportándose 46 taxa del género *Agave* utilizadas para este propósito, aunque las especies más utilizadas son *Agave salmiana*, *A. mapisaga*, *A. hookeri* y *A. americana*, en 20 de los 32 estados de México (Álvarez-Ríos, Figueredo-Urbina y Casas, 2020b; Colunga-García Marín *et al.*, 2017; Ojeda-Linares *et al.*, 2021); no obstante, su éxito se desplomó debido a un entramado de factores políticos, económicos y ecológicos. Este trabajo evalúa el estado actual de cinco sistemas de manejo de maguey pulquero en México: Para su elaboración se corta el tallo de la planta antes de que produzca su inflorescencia, ahí se cava una oquedad en la que se acumula la savia, la cual se extrae diariamente durante tres a seis meses. La savia es fermentada por microorganismos (principalmente *Lactobacillus* spp., *Leuconostoc* spp. y *Saccharomyces cerevisiae*) asociados al tejido de las plantas (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020a; Chacón-Vargas *et al.*, 2020).

Las culturas mesoamericanas incorporaron al maguey y al pulque en su dieta, siendo una importante fuente de nutrientes. En las culturas de regiones áridas, como la hñähñu, el consumo era consuetudinario y pilar para la subsistencia de

las comunidades (Fournier, 2007), mientras que en culturas como la mexicana, además del valor alimenticio el pulque tuvo una fuerte connotación sacra y simbólica, asociado a rituales y festividades, siendo su consumo fuertemente regulado. Era permitido para ciertos actores, como la élite político-religiosa, ofrecido a personas previo al sacrificio y consumido por la población en general solo en celebraciones comunitarias (Corcuera de Mancera, 2015; Olivier, 2000). Además, el pulque se consumía con fines medicinales, por ejemplo, para promover la lactancia de las mujeres se elaboraba un brebaje con la hierba *memeyaxihuitl* (*Euphorbia nutans*), que hervían y maceraban con pulque (De la Cruz y Badiano, 1991).

El maguey y el pulque son nombrados por diferentes culturas en sus idiomas (Tabla 2). La palabra maguey es de origen taíno, así se les nombraba a este grupo de plantas en las Antillas, siendo adoptada por los españoles, su uso se difundió en México sustituyendo los nombres locales (Martínez-Álvarez, 2001). El término pulque deriva de una transformación de la palabra náhuatl *poliuhqui*: descompuesto; los nahuas utilizaban *octli poliuhqui* o *poliuhticaoctli* cuando se presentaba la descomposición de la bebida; es probable que los españoles creyeran que se expresaba el nombre de la bebida y no su mala calidad (Montemayor, 2009).

Tabla 2. Nombres del maguey y pulque en lenguas originarias de México

Lengua originaria	Maguey	Pulque
hñähñu	<i>uadá</i>	<i>sei</i>
ixcateco	<i>tsu</i>	<i>xé</i>
mixteco	<i>yavi</i>	<i>ndute kuijin</i>
náhuatl	<i>metl</i>	<i>octli</i>
ngiwa	<i>kàçü</i>	<i>sa thuá</i>
p'urhépecha	<i>akamba</i>	<i>urape</i>
triqui	<i>huue</i>	<i>tsi'ij</i>
zapoteco	<i>doa'</i>	<i>zo</i>

Fuentes: Cruz M. y Long, 2000; Figueredo *et al.*, 2014; Fournier, 2007; García-Valenzuela, 2011; Good, 1978; Montemayor, 2009; Rangel-Landa *et al.*, 2016.

Con el encuentro americano-europeo y las transformaciones derivadas del mestizaje de las culturas, el pulque se desacralizó y pasó a ser una bebida de consumo general-

zado, en especial por los sectores indígenas y mestizos (Corcuera de Mancera, 2015; Kicza, 1980). Instaurada la Nueva España y el poder político-social de la Iglesia católica, ésta ejerció presión para impedir el consumo del pulque por los indígenas, pues según sus cánones, atentaba contra los valores cristianos e impedía a los indígenas incorporarse a los rituales y costumbres europeas (Martínez-Álvarez, 2001).

No obstante, la producción y consumo de pulque aumentó entre los indígenas y el resto de las castas establecidas en la Nueva España (Corcuera de Mancera, 2015; Rubio-Fernández, 2014). En consecuencia, las autoridades virreinales optaron por regular su venta y consumo a través de la recaudación de impuestos y la expedición de licencias para la venta (Soberón y Vásquez, 1992). Con el transcurso de los años, el pulque se consolidó como la bebida predilecta dentro de los espacios de convivencia y recreación, muestra de esto es que en 1854, en la Ciudad de México existían alrededor de 500 pulquerías (*El Tinacal*, 2012).

La segunda mitad del siglo XIX fue la época de oro del pulque, ya que se consolidan las haciendas como sistemas de alta productividad, diariamente se enviaban, vía ferrocarril, grandes cantidades de pulque desde los estados productores, principalmente Tlaxcala e Hidalgo, hacia las ciudades, como la Ciudad de México, que recibía cerca de 365 mil litros al día en 1896 (Ramírez-Rodríguez, 2018). El pulque era la bebida nacional, una de las principales agroindustrias del país, su producción involucraba grandes extensiones de cultivo y su distribución era una red amplia y eficaz, con numerosos espacios de consumo; asimismo, tuvo un papel preponderante en la recaudación fiscal de la época (Ramírez Rancaño, 2012; Ramírez-Rodríguez, 2018).

Sin embargo, la situación del pulque cambiaría drásticamente después de la Revolución mexicana. Las grandes extensiones de cultivo se fragmentaron con el reparto agrario, aumentaron las reglamentaciones e impuestos a la producción, transporte y comercialización de pulque, surgió una fuerte campaña de desprestigio contra la bebida y sus consumidores, tachándola de una “bebida sucia, inmoral, retrasada, para pobres e indígenas”, asociado a una idea de rezago incompatible con “el progreso y modernidad requeridos por el país” (Ramírez-Rodríguez, 2018).

Se difundió la historia de la “muñeca”, un supuesto trozo de excremento agregado al pulque para que fermentara, esto para desalentar su consumo y asegurando que la bebida era insalubre y peligrosa (Barbosa Cruz, 2004; Valadez, 2014). Mientras tanto, se promovían otras bebidas alcohólicas embotelladas, como la cerveza, alentando su consumo mediante publicidad y facilidades para establecer fábricas y pro-

moviendo su distribución, posicionándola como una bebida “higiénica y moderna” (Barbosa Cruz, 2004; Ramírez-Rodríguez, 2018). Estas acciones determinaron que la producción y consumo de pulque cayera estrepitosamente, por ejemplo, la superficie cultivada con agaves pulqueros en México pasó de 70 mil hectáreas en 1930 a tan solo 11 mil en 2020; y de las 1200 pulquerías establecidas en Ciudad de México en 1953, actualmente existen alrededor de 60 (*El Tinacal*, 2012; SIAP, 2020).

Resistiendo a estos fenómenos, el pulque aún se elabora y consume, tanto en espacios rurales como urbanos. Su persistencia es muestra de su importancia, ya que más allá de ser considerada una bebida alcohólica sustituible por otra, el pulque posee otras connotaciones que lo hacen valioso para las personas.

Los procesos de asignación de valor

Hablar del proceso de valoración (o del valor que las personas asignan a las cosas) puede tener múltiples acepciones. Se puede referir a principios o creencias de connotación moral; considerar la importancia y preferencia que las personas tienen por ciertas características de algo en particular; o también tomar el valor como métrica, indicador o símbolo (Pascual *et al.*, 2017).

Por lo anterior, el proceso de valoración cambia entre y dentro de las culturas, ya que las concepciones de valor y lógicas en el proceso de valoración difieren. La valoración es un proceso asociado al contexto cultural, socioeconómico, temporal, y a las experiencias y creencias individuales (González-Jiménez *et al.*, 2018).

Para abordar la complejidad de la valoración de elementos y procesos de la naturaleza, la Plataforma Intergubernamental Científico-Política sobre Biodiversidad y Servicios Ecosistémicos (IPBES, 2019) ha propuesto una tipología que incorpora las distintas formas en que las culturas y personas se relacionan con la naturaleza y la valoran. Esta se conforma por tres tipos de valor: 1) intrínseco: se refiere al valor que poseen de manera inherente los elementos o procesos de la naturaleza, independientemente de la existencia y la valoración humana; 2) instrumental: alude a los valores asignados por dotar de un beneficio tangible y directo a las personas que consumen o usan los recursos; 3) relacional: son los valores asignados a través de las relaciones que establecen los elementos y/o procesos ecosistémicos con los humanos, o que permiten que entre humanos se establezcan vínculos, generando conexiones significativas en la vida de las personas (Allen, Quinn, English y Quinn, 2018; Pascual

et al., 2017). Con esta tipología se busca incorporar diferentes indicadores, pero no solo cuantitativos o monetarios, sino congrega una amplia gama de criterios enfocados en entender distintas nociones de lo que es importante y valioso para las personas (González-Jiménez *et al.*, 2018; IPBES, 2019).

La importancia de indagar en las distintas asignaciones de valor para el pulque, permite repensar su valor desde una complejidad de relaciones y vínculos que se establecen entre la bebida, las personas y el territorio donde confluyen. Mediante esta aproximación integral del valor se busca caracterizar y analizar aquellos que actualmente adquiere el pulque para productores-vendedores en medios rurales, y para los consumidores en espacios urbanos.

METODOLOGÍA

Entrevistas a productores

Se realizaron entrevistas a profundidad a 50 personas dedicadas a la producción y venta de pulque, 12 de Michoacán, 11 de la Ciudad de México, 11 de Hidalgo, 10 de Tlaxcala y 6 de Puebla, de los cuales 42 fueron hombres y 8 mujeres, de edad promedio de 50 años, con un rango entre los 19 y 82 años. Para la selección de entrevistados se utilizó el método de bola de nieve (Albuquerque *et al.*, 2014). Iniciando con recorridos por las localidades, identificando puntos de venta de pulque y preguntando a los avecindados sobre productores de pulque. Al contactar a los productores se les presentó el objetivo del estudio y el tipo de preguntas a realizar. La entrevista consistió en 1) caracterizar la producción de pulque (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020b) e 2) indagar cuáles son los valores y significados que el pulque tiene para los productores. La entrevista se realizó en los domicilios y parcelas de los productores; es decir, donde llevan a cabo su trabajo. Al término se preguntó por el contacto de otros productores de su comunidad.

Encuesta a consumidores

Se realizó una encuesta a consumidores de pulque mediante la plataforma Google Forms. La liga se distribuyó en la red social Facebook, en páginas relacionadas con

pulque: Difusores Pulqueros, El Pulque es Cultura, Colectivo El Tinacal, Pulque y Pulquerías, y Preservación del Maguey Mexicano. Contestaron 350 personas. El cuestionario consistía en preguntas de opción múltiple para una caracterización general y además la pregunta abierta: ¿Por qué tomas pulque y qué significa para ti? Los consumidores encuestados fueron 27% de la Ciudad de México, 25% de Michoacán, 12% del Estado de México, 10% de Jalisco, 5% de Hidalgo y el restante 21% de otros estados. El promedio de edad fue de 30 años, 55% del género femenino, 42% masculino y 3% otro.

Codificación de respuestas

Se documentaron los valores mediante la narrativa, importancia y preferencias declaradas. Para el análisis de las valoraciones, cada respuesta individual fue desagregada en sus distintos argumentos. Dependiendo el contenido del argumento se le asignó un código, los cuales se agruparon por similitud. Fueron 843 argumentos codificados, 198 para los 50 productores y 645 argumentos para los 350 consumidores, generándose diez categorías de valor. Se elaboraron tablas de frecuencia y se calculó un cociente mediante las personas que identifican el valor entre el total de personas entrevistadas/encuestadas.

RESULTADOS

Los valores que el pulque posee se agruparon en 10 categorías. Los productores identificaron siete categorías de valor y los consumidores ocho (Tabla 3).

Económico

El valor económico fue mencionado por todos los productores. El volumen de producción (entre 50 a 3 mil litros diarios) y los precios de venta (de los \$10 a los \$30 pesos mexicanos por litro) tienen variación entre los productores, en todos los casos el pulque es una de las principales fuentes de ingresos económicos para las familias, incluso para algunas la principal “pues es el que nos da de comer, de ahí saco un dinero para comprar lo demás”. La venta se da en su domicilio, directamente al

Tabla 3. Valores del pulque identificados por productores y consumidores de pulque

Valores	Productores		Consumidores		Cociente total
	Número de personas	Porcentaje / Cociente	Número de personas	Porcentaje / Cociente	
Económico	50	100% / 1	41	12% / 0.12	1.2
Nutritional y medicinal	39	78% / 0.78	99	28% / 0.28	1.06
Organoléptico	12	24% / .024	228	65% / 0.65	0.89
Memoria y legado	34	68% / 0.68	55	16% / 0.16	0.84
Historia e identidad cultural	20	40% / 0.40	99	28% / 0.28	0.68
Contribuciones ambientales	28	56% / 0.56	0	0 / 0	0.56
Intrínseco	15	30% / 0.30	0	0 / 0	0.30
Convivencia interpersonal	0	0 / 0	52	15% / 0.15	0.15
Embriaguez	0	0 / 0	42	12% / 0.12	0.12
Bienestar psicológico	0	0 / 0	29	8% / 0.08	0.08

Se muestran el número de personas que identificaron el valor, el porcentaje y cociente correspondientes.

consumidor, llevándolo a mercados y tianguis de su localidad o vendiendo a intermediarios que revenden el pulque, ya sea en establecimientos locales o que transportan el pulque a otras regiones, como a las pulquerías de Ciudad de México (Figura 1-A).

El valor económico también estuvo identificado por los consumidores (12%), orientados al sustento económico que tiene la bebida para los productores y el papel de los consumidores, aportando a la manutención de las familias productoras y vendedoras. Esta valoración por parte de los consumidores está asociada a la idea de impedir que la producción de pulque se reduzca o desaparezca, considerando importante comprar pulque para impulsar la actividad: “muchas de las personas de mi lugar de residencia tienen sus ingresos de la producción de esta bebida, por lo que es importante para mí consumir su producto y apoyar su economía”.

Nutritional y medicinal

Un 78% de los productores y 28% de los consumidores identifican este valor como los beneficios a la salud de consumir pulque, tanto por los nutrientes que contiene como por su efecto medicinal al ayudar en el tratamiento de algunos padecimientos o evitar enfermedades. Se considera al pulque no solo como bebida sino como alimento, que nutre y da energía “da muchísima energía, con un pulquito agarras fuerzas para ir trabajar”, “aporta al cuerpo muchas propiedades que ayudan a estar saludable”, “lo tomo para no enfermarme, me hace bien al estómago”, “es una fuente de nutrientes y bacterias buenas para el organismo”.

Además de sus usos medicinales se toma “para quitarme la gastritis y la colitis”, “un vaso del natural me regula el azúcar”, “para la anemia, da cuerpo a la sangre”.

En comunidades rurales el acceso a los alimentos depende de lo que las familias cultivan y las fuentes de agua potable no siempre son abundantes, por lo tanto, el pulque funge como un alimento y una bebida constante y accesible “de niño no tomábamos que refresco, que jugos ini agua había!, lo que sí, diario un vasito de aguamiel por las mañanas, o pulquito a la hora de la comida, pero nomás uno para acompañar alimentos” (Figura 1-B).

Además, es frecuente que en los espacios de consumo, como las pulquerías, la compra de pulque viene acompañada de comida gratis, ya sea un taco con salsa o un plato de comida, como caldo de pollo o algún guiso en salsa con frijoles. Por ello, al pulque más allá de una bebida alcohólica se le considera un componente de la dieta, al menos en comunidades productoras y de consumidores.

Organoléptico

Aproximadamente un 24% de los productores y 65% de los consumidores declararon que las características organolépticas del pulque son agradables para ellos, y que ese perfil de sabores, aromas y texturas tan característico de la bebida la hace única y valiosa. “Sabe exquisito, es un sabor único”, “me gusta su consistencia y su variedad”, “me agrada el olor característico que debe tener, que es a la misma planta”.

Memoria y legado

Esta categoría de valor se refiere a que el pulque es el vínculo para conectar con personas (como padres, abuelas, amigos) y/o experiencias del pasado. 56% de los productores mencionan este valor, en especial se refieren a la bebida y a la actividad productiva como un legado que les dejaron sus antecesores, quienes les enseñaron a trabajar el maguey y el pulque, y gracias a ello ahora tienen una fuente de empleo, de acuerdo con los testimonios “esta es la herencia que mi abuelo le dejó a mi padre, él a mí y yo espero dejarle a mis hijas” (Figura 1-D). En este contexto, se considera no solo a las plantas o a los espacios de producción como la herencia, sino también al cuerpo de conocimientos, el cual forma parte de este legado valioso “desde chiquito me enseñaron a trabajar al maguey, pero no solo es saber cómo, hay que tratarlo bien, cuidarlo, respetarlo”.

Un 16% de los consumidores refirieron este valor, siendo el pulque el vínculo que les permite conectar con su pasado “hace salir los bonitos recuerdos de anécdotas con la familia y de mi infancia con mi abuelita, es parte de mí”; recordando así a personas queridas.

Historia e identidad cultural

Este valor identificado por productores (40%) y consumidores (28%) está asociado al pasado indígena, a los símbolos e historias dentro del imaginario colectivo. Se nombra al pulque “la bebida de los dioses”, “la bebida que bebían nuestros antepasados aztecas”. Su valor recae en su antigüedad y su papel dentro de las culturas indígenas previo al contacto europeo, por ello se debe apreciar y salvaguardar, pues “es una práctica ancestral motivo de gran orgullo y responsabilidad por protegerla”. Se considera al pulque como un elemento de resistencia e identidad cultural, una bebida auténtica del país en contraparte con bebidas extranjeras “el pulque es la bebida mexicana, no como la cerveza o los licores”.

La forma de producción y consumo del pulque requieren métodos artesanales de larga duración (el tiempo que requieren los magueyes para crecer), con un breve periodo para comercializar y consumir el producto (corto tiempo de vida que tiene el pulque antes de avinagrarse), tiempos que se contraponen a los modelos agroindustriales, acelerados, intensificados y estandarizados, con

maquinaria, agroquímicos y homologación de producción. El pulque representa una forma de producción de alimentos en resistencia y alterna al modelo hegemónico: “beber pulque es combatir al capitalismo”.

Contribuciones ambientales

Esta categoría solo fue identificada por productores (56%) y parte de considerar al pulque no solo como un recurso, sino también al maguey que lo provee como un elemento que forma parte de los procesos de los ecosistemas. “El maguey no nomás da pulque, da muchos beneficios” a lo largo de su existencia; por ejemplo, cuando un maguey está destinado a la producción de aguamiel, la planta debe crecer durante al menos una década, y en este periodo de desarrollo la planta contribuye en procesos como la retención y formación de suelos fértiles, evita la erosión, favorece la infiltración de agua, regula la temperatura, fija dióxido de carbono y produce oxígeno. Las funciones del agave dentro de los ecosistemas le otorgan este valor, considerado como contribuciones ambientales (Figura 1-C).

Intrínseco

Este valor solo lo identificaron los productores (30%), y al igual que el anterior, el binomio pulque-maguey es indisoluble y no se puede concebir a la bebida sin la planta. Este valor se centra en reconocer al agave como un ser vivo: “es maguey, está vivo, él siente”, “es parte de la naturaleza”. Si bien los productores reconocen al agave como un recurso valioso para su manutención, al ser un integrante más del ecosistema consideran tiene derecho a la vida. Los productores identifican que el maguey es valioso no solo para los humanos sino también para otros seres, los cuales tienen derecho a utilizarlo para sobrevivir, como aves y murciélagos que consumen el néctar de sus flores, lagartijas e insectos que habitan en la planta, incluso otros animales que “les ganan” el aguamiel, pero que la necesitan para alimentarse, como abejas, tlacuaches y roedores. Por ello algunos productores no cosechan todos los magueyes y dejan algunos para que produzcan flores, pues “hay que compartir el maguey con los otros animalitos” (Figura 1-E).

Convivencia interpersonal

Reportado solo por los consumidores (15%), el pulque resulta valioso por ser un medio para interactuar con las personas que comparten el espacio presente “un pretexto pa’convivir con los amigos“. Su consumo representa un punto de encuentro para amistades ya consolidadas o por conocer; en los espacios de consumo la gente va a conocerse, socializan extraños que eventualmente pueden llegar a ser amigos o pareja “haces amistad con los vendedores y demás consumidores asiduos; yo conocí a mi esposa en una pulquería“. Un componente importante para ello es la apertura social con la que cuentan los espacios de consumo de pulque, “el pulque no discrimina“. Ya sea en pulquerías, tianguis o en el patio del productor, los espacios de consumo de pulque son lugares de socialización; es común encontrar gente de diferente contexto socioeconómico, edades y género, donde se juntan jóvenes con adultos mayores, estudiantes y clase trabajadora, así como agricultores, comerciantes, músicos, diableros, albañiles u oficinistas: “me gusta las pláticas con las personas que te encuentras en la pulquería”; “se da una convivencia múltiple entre personas de cualquier condición”.



Figura 1. A) Rótulo de venta de pulque en la casa del productor. B) Comida en el campo a medio jornal, nótase la botella con pulque en la esquina inferior izquierda. C) Agaves en desarrollo dentro de parcela. D) Padre e hijo, manejadores de maguey. E) Magueyes que no fueron aprovechados para pulque y así dejarlos florecer. (Fotografías: A) y C) de G. D. Álvarez-Ríos; B) de M. A. García-Montes; D) de C. J. Figueredo-Urbina; E) de L. Pérez-Volkow).

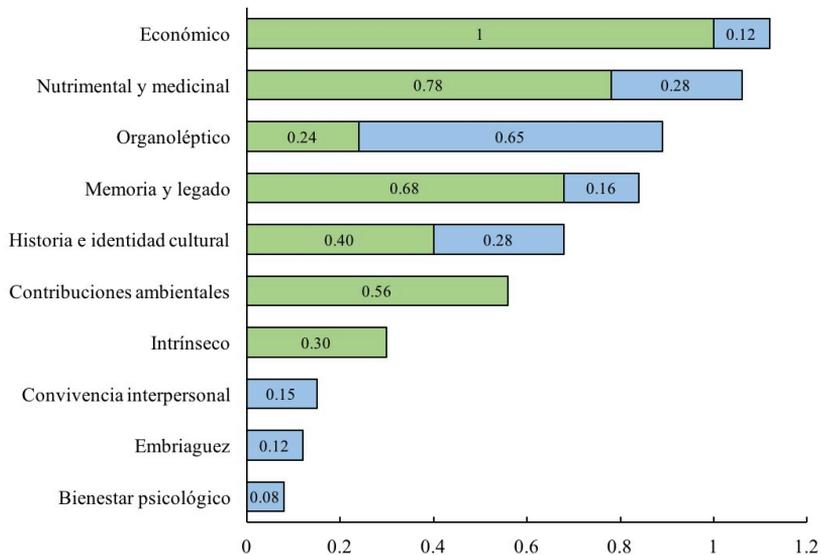


Figura 2. Valoraciones de pulque. La sección verde corresponde a la proporción* de los productores que identificaron el valor, y la sección azul representa a la de consumidores.

* Proporción calculada como un cociente: personas que identifican el valor/total de personas.

Embriaguez

Cabe resaltar que, si bien el pulque es una bebida alcohólica y que la mayoría de los espacios de consumo están orientados a contextos recreativos, es bajo el porcentaje de mención de este valor (12%) “me gusta emborracharme”, “por su efecto embriagante”. Quizá la frecuencia de mención fue baja por la obviedad de que es una bebida alcohólica, no obstante, esta categoría solo está presente en los consumidores y no se registró para los productores en contextos rurales.

Bienestar psicológico

Este valor, identificado solo por 8% de los consumidores, se refiere a los efectos de relajación o mejoramiento del estado emocional y psicológico que les genera la bebida: “cura el alma”; “es buena para levantar el ánimo”. Expresan que su con-

sumo les hace sentir tranquilos o mejorar su estado de ánimo después de algún momento complicado o estresante de la cotidianidad: “cuando estoy muy estresada me relaja”; “me hace olvidar si tengo alguna bronca y me la paso súper relax”.

DISCUSIÓN

Diferentes tipos de valor en el pulque

Las categorías de valor identificadas en este trabajo se pueden agrupar de acuerdo con la tipología de valor de la IPBES en:

1. Valor instrumental: las categorías económico, nutrimental y medicinal, organoléptico, contribuciones ambientales y embriaguez.
2. Valor relacional: corresponden a memoria y legado, historia e identidad cultural, convivencia interpersonal y bienestar psicológico.
3. Valor intrínseco: representado a través de la categoría del mismo nombre.

Las categorías de valor con mayor representación total fueron el económico (con un cociente de 1.12), el nutrimental y medicinal (1.06), el organoléptico (0.89) (Figura 2). Las tres corresponden a valores instrumentales, lo cual es, quizás, un reflejo de nuestra primera y más superficial aproximación a elementos de la naturaleza, mediante una visión utilitarista y considerando que el valor primario de la naturaleza es la satisfacción de necesidades humanas (Chan *et al.*, 2016).

No obstante, después de estos valores se encuentran múltiples valores relacionales, lo cual muestra que diferentes tipos de valor subsisten en un solo elemento de la naturaleza y más allá de categorías rígidas existe una fluidez entre los diferentes tipos de valor (Monroy-Sais *et al.*, 2022). Las personas no asignan un solo valor al pulque, sino un entramado de beneficios directos (valores instrumentales), con sentimientos y recuerdos (valores relacionales), reconociendo la existencia misma del maguey (valores intrínsecos).

De ahí que, aproximaciones como la presente contribuyen a entender cómo es que el pulque, pasando por una disminución drástica de la producción y del consumo aún se mantenga, resistiendo durante décadas a condiciones adversas y

ahora incluso con la oportunidad de resurgir. Pero entendemos que no se considera una bebida más, sino que posee un significado profundo, pasando desde lo cotidiano de su consumo, como parte de la dieta, hasta la generación de pertenencia e identidad.

Esta revaloración de la bebida es impulsada por aquellos productores que no abandonaron la producción del pulque y mantuvieron las magueyeras a pesar de los periodos críticos, por los actores emergentes que se han incorporado en la producción, distribución o comercialización y por las nuevas generaciones de bebedores de pulque que han impulsado su consumo. Estos grupos han llevado a cabo una serie de actividades para la revitalización de la cultura en torno al maguey y al pulque, como ferias de productores en medios rurales, festivales en contextos urbanos, la declaratoria del Día Nacional del Pulque (primer domingo de febrero desde el 2016), la creación de espacios para su reconocimiento, promoción e investigación, como el Congreso Nacional del Maguey y el Pulque y el Museo del Pulque y las Pulquerías en la Ciudad de México (Álvarez-Ríos *et al.*, 2022; Islas-Moreno, Rocillo-Aquino y Thomé-Ortiz, 2021).

La diversidad biocultural del pulque

La gama de valores que encontramos para el pulque son resultado de las múltiples formas de elaboración y consumo de pulque que existen en México. En esta sección acotamos que, si bien el pulque tiene una receta general, también tiene variaciones que le otorgan sellos particulares a cada región. El primer nivel de diversidad es la especie de agave, hay 46 taxa utilizados para elaborar esta bebida, sin embargo, dentro de cada especie biológica se pueden encontrar múltiples variedades, llamadas tradicionales o campesinas (Colunga-García *et al.*, 2017; Figueredo-Urbina, Álvarez-Ríos, García-Montes y Octavio-Aguilar, 2021).

Ejemplificando esta variación, *Agave marmorata*, endémico del valle de Tehuacán-Cuicatlán, es un maguey que crece en condiciones de pronunciada aridez y suelo calizos, es de talla pequeña (1.3-1.7 m de altura) y tiene una producción de 1.5 litros de aguamiel diarios, aproximadamente (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020b). Por otra parte, *Agave salmiana* subsp. *salmiana*, es la especie más cultivada en el país, con gran capacidad adaptativa a diferentes ecosistemas, para ella se reportan alrededor de 60 variedades tradicionales, entre las que encontramos el maguey manso,

verde, chalqueño, xaminí (esta especie de agave puede producir hasta 10 litros de aguamiel al día) (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020b; Reyes-Agüero, Peña-Valdivia, Aguirre-Rivera y Mora-López, 2019).

Además del volumen, las características del aguamiel varían, como la cantidad de azúcares (8-16 grados Brix) o los nutrientes contenidos (calcio, zinc, potasio, hierro, vitaminas B, C, aminoácidos, etc.), consecuencia del tipo de suelo o las condiciones ambientales en las que se desarrolla su planta (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020a; Ortiz-Basurto *et al.*, 2008; Romero-López, Osorio, Flores, Robledo y Mora, 2015).

Una vez recolectada la savia, comienza otro nivel de diversificación: las condiciones de fermentación. En cada localidad y cada productor tiene materiales, proporciones y tiempos particulares para elaborar su pulque. Cada pueblo tiene su mole y también cada pueblo tiene su pulque. En Santiago Undameo, localidad michoacana, la fermentación del aguamiel es breve, de un par de horas y a través de una sola inoculación con pulque del día anterior, esto genera un pulque suave, burbujeante y de baja graduación alcohólica (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020a). Mientras que en comunidades de Tlaxcala e Hidalgo el pulque se deja madurar en grandes tinas de hasta 1,500 litros, donde mañana y tarde se va agregando aguamiel, hasta que el pulque adquiere un aroma ácido, cierta viscosidad, menor dulzor y mayor graduación alcohólica (Figura 3-A) (Álvarez-Ríos *et al.*, 2020b). Estas diferencias en la elaboración son consecuencia del gusto histórico de las comunidades, lo cual es una construcción colectiva a través del tiempo, sobre el cómo debe elaborarse y cómo debe saber el pulque, para que se considere auténtico, bueno o sabroso (Delgado-Lemus, 2020).

Si bien las características del pulque son resultado de las formas de preparación de la bebida, “tras bambalinas”, lo cierto es que los productores están manipulando millones de microorganismos que realizan la fermentación. La composición de la comunidad microbiana determina la cantidad de ácido láctico, ácido acético, alcohol y polímeros que le otorgan sabor, olor y textura a la bebida. La biodiversidad que posee el pulque es enorme, se han reportado 26 géneros de bacterias y ocho géneros de levaduras en muestras de pulque del país, aunque sin duda el número incrementará conforme se desarrollen más investigaciones microbiológicas en pulques de otras regiones (Chacón-Vargas *et al.*, 2020; Escalante *et al.*, 2016; Villarreal-Morales *et al.*, 2019)2.

De acuerdo con el contexto de consumo se presentan nuevas modificaciones, agregando ingredientes al pulque natural o blanco. Desde épocas prehispánicas,

dependiendo el contexto, al pulque se agregaban otros ingredientes, como hierbas, raíces, frutos u hongos para modificar el sabor o potenciar el efecto embriagante (Castelló, 1996; Sahagún, 1999). Esto sigue ocurriendo en la actualidad; en contextos rurales se agregan al pulque semillas de pirul (*Schinus molle*), flores de cempasúchil (*Tagetes erecta*), hojas de ruda (*Ruta graveolens*) u hoja santa (*Piper auritum*) para otorgarle notas aromáticas (Figura 3-C); en Michoacán se prepara el llamado *guisadito*, mezclando pulque natural con una salsa con el chile guajillo, rodajas de naranja, cebolla y cilantro crudos (Figura 3-B), o en la región de Tlaxiaco, Oaxaca se prepara un tepache a base de pulque y piloncillo (Alemán-Torres, 2021; Bruman, 2000; Marroquín, 2012).

Por otra parte, los curados (mezclas de pulque con semillas, frutos u otros ingredientes) son piedra angular del consumo de pulque en los contextos urbanos, su consumo es mayor que el de pulque blanco y por lo tanto los vendedores de pulque están en constante innovación para crear o perfeccionar sus sabores, lo que les permite mantener y atraer clientela (Álvarez-Ríos, 2015). Existen los curados clásicos, con avena, cacahuete, piña o jitomate y están otros sabores menos frecuentes pero valorados porque se preparan en fechas o temporadas especiales, como el curado de ostión (base de curado de jitomate, agregando ostiones, aguacate, chile, cebolla y cilantro picados), la sangre de conejo (con tunas rojas de *Opuntia albicarpa* y *O. streptacantha*, que se hierven para hacer una jalea con la cual se mezcla el pulque) o curado de flor de cempasúchil (Figura 3-D) (Álvarez-Ríos, 2015). Además, pulquerías de reciente apertura o que su clientela es mayoritariamente joven, incursionan con nuevas mezclas y sabores, experimentando con otros ingredientes, como el curado de mojito, de “snickers” o “el pulquicornio” (simulando el café frappé unicornio de una cafetería transnacional).

Vale la pena recordar que la valoración organoléptica es la categoría más mencionada entre los consumidores (65%) y se basa no solo en las características del pulque blanco o natural, como algo especial pero único, sino en el amplio espectro de formas que la bebida toma: “me gusta su sabor y variedad”; “no siempre sabe igual el pulque, depende mucho donde lo tomes y de donde viene, y eso es lo que me gusta”. Por lo anterior, considerar al pulque bajo una sola identidad organoléptica sería algo completamente equivocado, porque no existe un solo tipo de pulque, sino muchos pulques que se elaboran y consumen en México.



Figura 3. Pulques de México. A) Pulque natural o blanco, servido en penca de maguey, en Singuilucan Hidalgo. B) Pulque guisadito, pulque mezclado con salsa de chile guajillo, cebolla, cilantro y rodajas de naranja, en Tarímbaro, Mich. C) Pulque con pétalos de flor de compasúchil, en Tepeapulco, Hidalgo. D) Curado de compasúchil y de sangre de conejo (tuna roja), en Ciudad de México. (Fotografías: A, C y D de G. D. Álvarez-Ríos; C de J. M. Lara-Martínez).

CONCLUSIONES

Un futuro de resistencia, tradición e innovación

El pulque y sus generaciones de productores y consumidores se han enfrentado a numerosos embates, como las limitaciones virreinales para el consumo de pulque en la Colonia; el incremento de reglamentaciones e impuestos sobre la actividad pulquera, después de la Revolución mexicana, mientras se favorecía al establecimiento de la industria cervecera; las múltiples clausuras de pulquerías, como en la época de Ernesto Peralta Uruchurtu, regente de la Ciudad de México, por ser

consideradas establecimientos que “atentaban contra la moral de la sociedad mexicana”; los discursos racistas contra el pulque por ser “bebida de indios, pobres y delincuentes”; las mentiras sobre la adición de excremento para su fermentación; la eliminación de las licencias para establecimiento de pulquerías en la Ciudad de México, en 1954 (El Tinacal, 2012; Martínez-Álvarez, 2001; Ramírez-Rodríguez, 2018). A pesar de esto, el pulque ha resistido, se ha adaptado en el espacio y tiempo, y la tradición pulquera se ha enriquecido a través de nuevas generaciones que la han adoptado, recreado y mantenida viva.

En esta labor ha sido clave el trabajo realizado en los tinacales (espacios de producción de pulque en medios rurales) y en las pulquerías, ya que ambos espacios funcionan como laboratorios gastronómicos donde confluyen el resguardo y la innovación de la tradición.

Aunado a esto, los múltiples valores que el pulque posee no solo han mantenido su consumo como fenómeno individual, sino que ha generado un sentido de comunidad, mediante festivales y celebraciones. En contextos rurales encontramos la Mayordomía de Tlachiqueros en el marco de la celebración del santo del pueblo San Sebastián Martín en Tepetlaoxtoc, Hidalgo; o la celebración de la Tlahuanca, durante la cuaresma en Cholula, Puebla (Alemán-Torres, 2021); mientras que en contextos urbanos están los festejos de aniversarios de las pulquerías o la peregrinación pulquera a la Basílica de Guadalupe (Álvarez-Ríos, 2015; Alemán-Torres, 2021).

El pulque, además de brindar beneficios directos al individuo (valores instrumentales), promueve la interacción de las personas y generación de comunidad (valores relacionales), lo cual es clave para los diferentes sectores, generando un sentido de identidad que impulsa a la conservación y promoción de la bebida. Asimismo, se da el valor intrínseco identificado por los productores, gracias a su cotidiana cercanía y reciprocidad hacia la planta, concibiéndola como parte del ecosistema y no solo como un recurso exclusivo para los humanos.

Más que pensar en la recuperación del pulque a través de la industrialización y la producción en grandes volúmenes para satisfacer demandas del mercado, los esfuerzos de conservación y fomento al maguey y pulque deben orientarse hacia mantener las condiciones materiales e inmateriales que han permitido la existencia de este importante fermento. Para ello, es necesario que los pulques existan en su contexto, garantizando el respeto, la equidad, la autonomía y el acceso al

territorio y a los recursos de las comunidades productoras (Casas y Parra, 2016; Hernández-Albarrán y Peña-Sánchez, 2021). También es necesario buscar el reconocimiento de los productores que realizan buenas prácticas de manejo de los magueyes, conjugando la producción con la conservación de la biodiversidad, y fomentar estas prácticas a través del intercambio de experiencias entre productores (Torres-García *et al.*, 2021). Finalmente, se deben generar esquemas de comercio justo que promuevan la cercanía entre productores y consumidores.

Finalmente es importante generar estrategias para buscar que los esfuerzos de buenas prácticas de producción se vean reflejados en beneficios económicos a los productores, que puedan vender sus productos de una manera digna (Torres-García *et al.*, 2021), manteniendo la integridad de sus pulques, sin modificaciones que atenten contra su esencia, como la adulteración con alcohol de caña o la dilución con agua. No negamos la mercantilización del pulque, pero ésta no puede ser el eje central, ya que si bien es un valor importante no es el único, lo central debe ser la integridad de los magueyes y ecosistemas que los albergan, de las familias productoras y de los pulques que resultan de esta interacción biocultural.

BIBLIOGRAFÍA

- Albuquerque U. P., Alves Ramos M., Paiva de Lucena R. F. y Leal Alencar, N. (2014). Methods and Techniques Used to Collect Ethnobiological Data. En: Albuquerque, U. P., Fernandes Cruz da Cunha, L. V., Pavia de Lucena, R. F. y Nóbrega Alves, R. R. (Eds.). *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology Data*. Nueva York, EUA: Springer.
- Alcalá, J. F. (2016). *Relación de Michoacán*. México: El Colegio de Michoacán.
- Alemán-Torres M. A. (2021). Usos rituales del pulque en el siglo XXI. Memorias del 7º Congreso Nacional del Maguey y el Pulque, Hidalgo: Escuela Nacional de Antropología e Historia, Colectivo Ometusco, Secretaría de Cultura de Hidalgo, pp. 65-72.
- Allen, K. E., Quinn, C. E., English, C. y Quinn, J. E. (2018). Relational values in agroecosystem governance. *Current opinion in environmental sustainability. Science Direct*, (35), 105-115. [doi: 10.1016/j.cosust.2018.10.026](https://doi.org/10.1016/j.cosust.2018.10.026)
- Álvarez-Ríos, G. D. (2015). *Del maguey al vaso: el manejo del pulque en las pulquerías del Distrito Federal y en las localidades abastecedoras*. Tesis de Licenciatura. ENES Morelia, UNAM, México.

- Álvarez-Ríos, G. D., Figueredo-Urbina, C. J. y Casas, A. (2020a). Physical, Chemical and Microbiological Characteristics of Pulque: Management of a Fermented Beverage in Michoacán, México. *National Center for Biotechnology Information*, 9(3), 361. [doi: 10.3390/foods9030361](https://doi.org/10.3390/foods9030361)
- . (2020b). Sistemas de manejo de maguey pulquero en México. *Etnobiología*, 18(2), 3-23.
- Álvarez-Ríos *et al.* (2022). Pulque y pulquerías de la Ciudad de México: una bebida fermentada tradicional y espacios de conservación biocultural. *J. Ethn. Comida*, 9(40). Recuperado de: <https://doi.org/10.1186/s42779-022-00155-2>
- Barbosa-Cruz, M. (2004). Controlar y resistir. Consumo de pulque en la Ciudad de México, 1900-1920. Segundo Congreso Nacional de Historia Económica. Simposio Las bebidas alcohólicas, siglos XVIII-XX: producción, consumo y fiscalidad. El Colegio de México.
- Bruman, H. (2000). *Alcohol in Ancient Mexico*. EUA: University of Utah Press.
- Campbell-Platt, G. (1994). Fermented foods. A world perspective. *Food Research International*, 27(3), 253-257.
- Casas, A. y Parra F. (2016). El manejo de recursos naturales y ecosistemas: la sustentabilidad en el manejo de recursos genéticos. En: A. Casas, Torres-Guevara, J. y Parra, F. (Eds.). *Domesticación en el Continente Americano*, Vol. 1. México-Perú: UNAM-UNALM.
- Castelló, T. (1996). Las huellas de una flor. El pulque azul. *Arqueología Mexicana* 3(18), 64-66.
- Chacón-Vargas, K., Torres, J., Giles-Gómez, M., Escalante, A. y Gibbons, J. G. (2020). Genomic profiling of bacterial and fungal communities and their predictive functionality during pulque fermentation by whole-genome shotgun sequencing. *Scientific Reports*, 10(1), 151. [doi: 10.1038/s41598-020-71864-4](https://doi.org/10.1038/s41598-020-71864-4).
- Chan K., M. A., Balvanera, P., Benessaiah, K., Chapman, M., Díaz, S., Gómez-Baggethun, E. y Turner, N. (2016). Why protect nature? Rethinking values and the environment. *Proceedings of the National Academy of Sciences* 113(6), 1462-1465. [doi: 10.1073/pnas.1525002113](https://doi.org/10.1073/pnas.1525002113).
- Colunga-García, M. *et al.* (2017). Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación. En: A. Casas, Torres-Guevara, J. y Parra, F. (Eds.). *Domesticación en el Continente Americano*. México-Perú: UNAM-UNALM, pp. 273-308.

- Corcuera de Mancera, S. (2015). *El fraile, el indio y el pulque: evangelización y embriaguez de la Nueva España (1523-1548)*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Cruz M, S. y Long, R. (2000). *Diccionario zapoteco de San Bartolomé Zoogocho, Oaxaca*. México: Instituto Lingüístico de Verano.
- De la Cruz, M. y Badiano, J. (1991). *Libellus de Medicinalibus Indorum Herbis: Manuscrito azteca de 1552*. México: Fondo de Cultura Económica, Instituto Mexicano del Seguro Social.
- Delgado-Lemus, A. M. (Ed.). (2020). *Mezcalla. Tradición y cultura del mezcal michoacano*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Díaz, S., Settele, J., Brondízio, E. S., Ngo, H. T., Guèze, M., Agard, J. y Zayas, C. N. (Eds.). (2019). *The global assessment report on biodiversity and ecosystem services. Summary for policymakers*. Alemania: IPBES
- El Tinacal. Colectivo. (2012). *Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México*. México: PACMYC, Secretaría de Cultura.
- Escalante, A., López Soto, D. R., Velázquez Gutiérrez, J. E., Giles-Gómez, M., Bolívar, F. y López-Munguía, A. (2016). Pulque, a Traditional Mexican Alcoholic Fermented Beverage: Historical, Microbiological, and Technical Aspects. *Frontiers in Microbiology*. doi: [10.3389/fmicb.2016.01026](https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01026)
- Figueredo-Urbina, C. J., Casas, A., Colunga-García Marín, P., Nassar, J. M. y González-Rodríguez, A. (2014). Morphological variation, management and domestication of ‘maguey alto’ (*Agave inaequidens*) and ‘maguey manso’ hookeri, in Michoacán, México. *Ethnobiology and Ethnomedicine*, 10(66). doi: [10.1186/1746-4269-10-66](https://doi.org/10.1186/1746-4269-10-66)
- Figueredo-Urbina, C. J., Álvarez-Ríos, G. D., García-Montes, M. A. y Octavio-Aguilar, P. (2021). Morphological and genetic diversity of traditional varieties of agave in Hidalgo State, Mexico. *Etnobiología, Etnomedicina*, 10(66). doi: [10.1371/journal.pone.0254376](https://doi.org/10.1371/journal.pone.0254376)
- Fournier-García, P. (2007). *Los hñähñü del Valle del Mezquital: maguey, pulque y alfarería*. México: INAH.
- García-Valenzuela, M. A. (2011). *Etnoecología de los agaves (Agavaceae) en la comunidad Ngiwa (popoloca) de Los Reyes Metzontla, Puebla, México*. Tesis de maestría. Colegio de Postgraduados, México.
- Gonçalves de Lima, O. (1978). *El maguey y el pulque en los códices mexicanos*. México: Fondo de Cultura Económica.

- González-Jiménez, D., Berghöfer, U., Berghöfer, A., Heubach, K. y Kosmus, M. (2018). *Beyond Measurements: Multiple Values of Nature and their Diverse Conceptualization*. Alemania: IPBES-GIZ.
- Good, C. (1978). *Diccionario triqui de Chicahuaxtla: triqui-castellano, castellano-triqui*. México: Instituto Lingüístico de Verano.
- Hernández-Albarrán, L. y Peña-Sánchez, E. Y. (2021). De la tradición a la cadena de valor comercial. La “cocina tradicional mexicana” como patrimonio inmaterial de la cultura. En: E. Y. Peña-Sánchez y L. Hernández-Albarrán (coords.). *Tradición y patrimonio alimentario de la historia a los escenarios globales*. México: Secretaría de Cultura, INAH.
- Islas-Moreno, A., Rocillo-Aquino, Z. I. y Thomé-Ortiz, H. (2021). El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, una bebida ancestral del centro de México. *RIVAR*, 8(22), 128-145. [doi: 10.35588/rivar.v8i22.4780](https://doi.org/10.35588/rivar.v8i22.4780)
- Katz, S. E. (2012). *The art of fermentation: an in-depth exploration of essential concepts and processes from around the world*. EUA: Chelsea Green Publishing.
- Kicza, J. E. (1980). The Pulque Trade of Late Colonial México City. *The Americas*, 37(2), 193-221.
- Liu, L., Wang, J., Rosenberg, D., Zhao, H., Lengyel, G. y Nadel, D. (2018). Fermented beverage and food storage in 13,000 y-old stone mortars at Raqefet Cave, Israel: Investigating Natufian ritual feasting. *Journal of Archaeological Science: Reports*, (21), 783-793. [doi: 10.1016/j.jasrep.2018.08.008](https://doi.org/10.1016/j.jasrep.2018.08.008)
- Marroquín-Zabaleta, A. D. (2012). *La ciudad mercado. Tlaxiaco*. México: Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Martínez-Álvarez, J. A. (2001). *Testimonios sobre el maguey y el pulque*. México: Instituto Estatal de la Cultura de Guanajuato, Ediciones La Rana.
- McGovern, P. E., Zhang, J., Tang, J., Zhang, Z., Hall, G. R., Moreau, R. A. y Wang, C. (2004). Fermented beverages of pre- and proto-historic China. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 101(51), 17593-17598. [doi: 10.1073/pnas.0407921102](https://doi.org/10.1073/pnas.0407921102)
- Monroy-Sais, S., García-Frapolli, E., Casas, A., Mora, F., Skutsch, M. y Gerritsen, P. R. W. (2022). Relational values and management of plant resources in two communities in a highly biodiverse area in western Mexico. *Agriculture and Human Values*, (39), 1231-1244. [doi: 10.1007/s10460-022-10313-6](https://doi.org/10.1007/s10460-022-10313-6)

- Montemayor, C. (coord.) (2009). *Diccionario del náhuatl en el español de México*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Gobierno del Distrito Federal.
- Nabhan, G. P. (2010). Ethnobiology for a Diverse World: Microbial Ethnobiology and the Loss of Distinctive Food Cultures. *Journal of Ethnobiology*, 30(2), 181-183. [doi: 10.2993/0278-0771-30.2.181](https://doi.org/10.2993/0278-0771-30.2.181)
- Ojeda-Linares, C., Álvarez-Ríos, G. D., Figueredo-Urbina, C. J., Islas, L. A., Lappe-Oliveras, P., Nabhan, G. P. y Casas, A. (2021). Traditional Fermented Beverages of Mexico: A Biocultural Unseen Foodscape. *Foods* (8)10, 2390. [doi: 10.3390/foods10102390](https://doi.org/10.3390/foods10102390)
- Olivier, G. (2000). Entre transgresión y renacimiento, el papel de la ebriedad en los mitos del México antiguo. En: F. Navarrete Linares y Olivier G. (Eds.). *El héroe entre el mito y la historia*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas.
- Ortiz-Basurto, R. I., Pourcelly, G., Doco, T., Williams, P., Dornier, M. y Belleville, M. P. (2008). Analysis of the Main Components of the Aguardiente Produced by the Maguey-Pulquero (*Agave mapisaga*) throughout the Harvest Period. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 56(10), 3682-3687.
- Pascual, U., Balvanera, P., Díaz, S., Pataki, G., Roth, E., Stenseke, M. y Yagi, N. (2017). Valuing nature's contributions to people: The IPBES approach. *Current Opinion in Environmental Sustainability*, (26-27), 7-16. [doi: 10.1016/j.cosust.2016.12.006](https://doi.org/10.1016/j.cosust.2016.12.006)
- Ramírez Rancaño, M. (2012). *El rey del pulque: Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera*. México: UNAM, Instituto de Investigaciones Sociales, Quinta Chilla Ediciones.
- Ramírez-Rodríguez, R. (2018). *La querrela por el pulque: auge y ocaso de una industria mexicana, 1890-1950*. Tesis de doctorado, El Colegio de Michoacán, México.
- Rangel-Landa, S., Smith-Aguilar, S. E., Rivera-Lozoya, E., Swanton, M. W., Casas, A., Solís, L. y Villaseñor, C. (2016). *Patrimonio biocultural ixcateco de la comunidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca, México*. México: UNAM.
- Reyes-Agüero, J. A., Peña-Valdivia, B., Aguirre-Rivera, R. y Mora-López, J. (2019). Intra-specific variation of *Agave mapisaga* Trel. and *A. salmiana* Otto ex Salm-Dyck. (Asparagaceae) related to ancestral usages at the hñāhñu region in central Mexico. *Agrociencia*, 53(4), 563-579.
- Romero-López, M. R., Osorio, P., Flores, A., Robledo, N. y Mora, R. (2015). Chemical composition, antioxidant capacity and prebiotic effect of aguardiente (*Agave atro-*

- virens*) during in vitro fermentation. *Revista Mexicana de Ingeniería Química*, 1(2), 281-292.
- Rubio-Fernández, B. R. (2014). *Antiguos tianquiztli, nuevos tianguis: cambios en los mercados y el comercio en la ciudad de México en el siglo XVI*. Tesis de doctorado. Universidad Complutense de Madrid, España.
- Sahagún, F. B. (1999). *Historia general de las cosas de Nueva España*. México: Porrúa.
- SIAP. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. (2020). *Estadística de Producción Agrícola*. Recuperado de: http://infosiap.siap.gob.mx/gobmx/datosAbiertos_a.php
- Soberón, A. y Vásquez, M. A. (1992). *El consumo del pulque en la Ciudad de México (1750-1800)*. Tesis de licenciatura. UNAM, México. Recuperado de: <https://repositorio.unam.mx/contenidos/342771>
- Stross, B. (2011). Food, Foam and Fermentation in Mesoamerica: Bubbles and the Sacred State of Inebriation. *Food, Culture & Society*, 14(4), 477-501. [DOI: 0.2752/175174411X13046092851352](https://doi.org/10.2752/175174411X13046092851352)
- Torres-García, I., Delgado-Lemus, A. M., Rangel-Landa, S., Álvarez-Ríos, G. D. y Pérez-Volkow, L. (2021). Would you drink a Jaguar to extinction? The mezcal maels-trom and alternatives from Milpa A. C. *Cactus and Succulent Plants Specialist Group Newsletter*, 2-7.
- Valadez-Montes, M. J. (2014). Pulque limpio / pulque sucio: disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 41-63.
- Villarreal-Morales, S. L., Enríquez-Salazar, M. I., Michel, M. R., Flores-Gallegos, A. C., Montañez-Saens, J., Aguilar, C. N. y Rodríguez-Herrera, R. (2019). Metagenomic Microbial Diversity in Aguamiel from Two Agave Species During 4-Year Seasons. *Food Biotechnology*, 33(1), 1-16. [DOI: 10.1080/08905436.2018.1547200](https://doi.org/10.1080/08905436.2018.1547200)

EN COMUNIDADES DE SAN LUIS POTOSÍ LOS CUIDADOS PARA UNA ALIMENTACIÓN CULTURALMENTE APROPIADA SE REALIZAN ENTRE TODOS¹

MINERVA LÓPEZ MILLÁN

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este trabajo es ofrecer elementos etnográficos que permitan apoyar el argumento de que las personas *pames* (*xi'oi*), *teenek* y *nahuas* realizan una serie de prácticas centradas en la elaboración, distribución y comensalidad del *boliim*, un alimento ritual. A lo largo del texto se mostrará que el *boliim* posee el atributo de agentividad, lo que le permite enlazar a los seres del entorno, incluidos los humanos, con la tierra, como unidad indisoluble. Analizar este platillo permite reconocer y fomentar el derecho universal a una alimentación culturalmente apropiada que se conserva desde tiempos ancestrales. La investigación de campo etnográfica se realizó en intervalos de una semana a un trimestre, durante 2012 a 2022, en distintas localidades de los municipios de Tanlajás, San Vicente Tancuayalab y Tamuín, en el estado mexicano de San Luis Potosí. Las técnicas de recolección de información fueron la entrevista antropológica y la observación directa y participante. La teoría antropológica del valor enmarca este trabajo,

¹ El texto de este capítulo tuvo una primera versión en formato de ponencia, en el marco del XXXIII Congreso Latinoamericano de Sociología, del 14 al 19 de agosto de 2022, en Grupo de Trabajo 30: Alimentación y Cocinas en las Américas, con el título Prácticas en torno a una alimentación apropiada entre comunidades pames, teenek y nahuas de San Luis Potosí.

específicamente en lo que se refiere a los atributos inalienables de las acciones de la persona.

Las prácticas familiares y comunitarias que se realizan en la región de estudio no sólo sustentan el trabajo en la milpa, sino que contribuyen a fomentar el derecho universal a una alimentación culturalmente apropiada. Tanto los hombres como las mujeres con quienes se ha trabajado, coinciden en explicarnos que, una alimentación apropiada tiene su base en una serie de cuidados que se brindan a las plantas y animales que permiten su crecimiento. Una vez que estos alcancen cierto desarrollo, servirán de alimento. Estos cuidados pueden entenderse como una forma de crianza mutua (Torres Lezama, 2020) porque en el día a día, las personas mantienen con ellos y su entorno una relación de interdependencia. Desde esta noción no se concibe a los animales ni a las plantas como meros objetos reducidos a la categoría de ingredientes o de insumos desligados de las personas, sino que, desde su nacimiento, aquellos requieren distintos tipos de cuidados, cual integrantes de las familias; hay una serie de acciones diarias destinadas a ellos: “hoy te doy de comer y mañana me darás tú”. De hecho, ciertos animales de patio acompañan a las personas, familias y comunidades, más allá de distintas categorías espaciales. El pollo cumple una función a lo largo del ciclo de vida, alternando su acompañamiento en dos formas: desempeña un lugar central como alimento ritual en la petición de vida antes del nacimiento de una persona; en los primeros años de vida, una madrina o padrino entrega esta ave de patio a los padres de los niños o niñas ahijados para que crezcan juntos. En la petición de una novia² vuelve a mediar como alimento ritual en la concertación entre familias; y durante el curso de la vida es un constante mediador en los procesos de sanación.

² Los padres del novio entregan a los padres de la novia una canasta con pan, que puede incluir yuco (bebida tipo aguardiente elaborada con caña) o refrescos y algún alimento preparado, que puede variar. No obstante, una petición concertada en buenos términos se establece cuando se entrega *boliiim*. La esposa del juez (autoridad local) de Venustiano Carranza de 2021 aclara: “Lo parejo son cinco *boliiimes* porque cinco dedos tiene la mano. Hay unos que abusan del muchacho porque piden 20 *boliiimes*. ¡Eso no! Cuando me tocó pedir, llevé cinco y vinieron a ayudarme de allá de San Francisco (se refiere a que sus cuñadas y otras mujeres de la comunidad natal de la interlocutora acudieron a su casa para ayudarle a cocinar, mediante activas relaciones de reciprocidad). Cuando vas a pedir muchacha, la masa es delgadita (del *boliiim*). Es el respeto de la mamá de la muchacha. Debe ir bien preparado, lleva aceite porque no le puedes poner manteca si ella está enferma. Así me enseñó mi tía” (Diarios de campo, octubre de 2021).

Los cuidados derivan de una valoración *emic* que nos remite a las nociones de frescura, limpieza y “sin químicos” (Velázquez Galindo, 2011), reiterados por los interlocutores de las comunidades incluidas en este trabajo, el cual toma como ejemplo el *boliim*, en tanto que los cuidados y crianza mutua se vuelven evidentes y se concretan en torno a este tipo de tamal de origen prehispánico, cuya forma y tamaño se consolida en una masa elaborada con maíz, una envoltura y una extraordinaria versatilidad de ingredientes que varían en nombres específicos, usos, e incluso llega a definir interacciones a nivel de dos subregiones potosinas: la huasteca y la región media.

El texto inicia con aportaciones teóricas de Marilyn Strathern (1988), Catharine Good (2004, 2011) y de Yuribia Velázquez (2011, 2018), sobre la falsa antinomia entre personas y comunidad; así como en un atributo que emerge de la persona, es decir, la fuerza. Continúa con información general sobre la región, seguido por la investigación etnográfica, la cual conduce a la caracterización de un alimento culturalmente adecuado, al considerar el acceso de los insumos en el entorno de la milpa y la vida cotidiana, en una relación de interdependencia y crianza mutua (Torres Lezama, 2020; Good, 1994, 2014).

En este apartado se destacan aspectos en los que es notoria la diferencia frente a otros platillos que no se consideran adecuados. En las consideraciones finales, con base en una vena de estudios de antropología del valor, este entramado ritual intercomunitario es planteado como un complejo de relaciones inalienables, entendidas como aquellas que no pueden ser sustituidas por dinero, si bien éste es usado como un objeto más entre otros.

NO HAY ANTINOMIA ENTRE PERSONAS Y COMUNIDAD

Para destacar la agentividad del *boliim*³ es necesario subrayar dos aspectos conectados en las reflexiones teóricas de Marilyn Strathern (1988): una es la falsa anti-

³ Los *xi'oi* le llaman *tancuá*, y los nahuas *patlaxtle*, con variaciones en el uso de insumos. En su investigación sobre el zacahuil y los zacahuileros de Tamalín y Tepetzontla en la huasteca veracruzana, Amaranta Castillo y Anabella Pérez Castro (2019) identifican al *boliim* descrito en este trabajo, con el nombre de zacahuil de olla o zacahuilito, a diferencia del que tiene grandes dimensiones, cocinado para bodas o para venta a gente externa al entorno comunitario, sin perder por ello su carácter

nomia entre personas y comunidad, la segunda es la fuerza como un atributo que emerge con la interacción de las personas. A este respecto, Strathern señala:

Las personas de Melanesia se conciben, tanto de manera dividual como individual. [...] La forma singular presenta una imagen de una entidad, tanto como un todo como holista, contiene dentro de ella diversas relaciones plurales. De hecho, las personas se construyen frecuentemente como el sitio plural y se componen de las relaciones que producen (p. 13). [...] Plural y singular son lo mismo. Son homólogas una a otra [...] juntar a muchas personas es como juntar a una (Strathern, 1998: 14).

La cita anterior de Strathern es un punto de partida para explicar en qué consiste la agentividad del *boliim*, cual proceso completo y complejo entre personas y entidades del entorno, ya que no es un simple platillo que se cocine con base en una “receta” despersonalizada o separada de las personas, ya que de manera simultánea a la crianza mutua, es un proceso en varias fases, que van desde el día a día, cursando por episodios rituales que culminan con una interacción de interdependencia en determinados días y momentos, con la función de un especialista que es la causa para instar a los seres del entorno. Cada pequeña acción cotidiana de cuidados conduce a relaciones plurales que se acomodan de manera dual, y que mediante otra serie de episodios rituales en la preparación de dicho alimento, las familias ceden una parte de sí mismas como individuo a dicho entorno, materializando un proceso de dividualidad e individualidad, tal como se podrá leer en el apartado etnográfico de este documento.

La noción de fuerza es otro aspecto más a considerar en la agentividad del *boliim*, porque la fuerza emerge cuando este alimento es entregado por las familias como la parte del sí mismo que se cede al especialista ritual, quien a su vez es la causa desencadenante ante la presencia de ese otro que insta a actuar, es decir, ante el Trueno, quien es un ser primordial. Entonces, en esta conjunción de lo plural y lo singular se constituye una forma de vivir el territorio como una unidad indisoluble. La etnografía realizada por Catharine Good (1994) en el Alto Balsas de Guerrero,

ritual. El zacahuil de grandes dimensiones también actúa en espacios de negociación ante instancias hegemónicas, tales como: autoridades municipales y estatales, y personal de distintas oficinas gubernamentales (educación, sanitaria, agraria, de gobernanza hídrica).

conversa con las citas de Strathern y con ello intenta explicar la agentividad del *boliim*:

Los nahuas se apropiaron de la palabra castellana fuerza, pero la pronuncian con un énfasis especial y le dan un significado propio. En el léxico local, fuerza connota el uso de energía, perseverancia, el poder del carácter y del corazón o espíritu personal para realizar un objetivo [...] Trabajar y hacer uso de la fuerza es el propósito de la vida; poder trabajar y dirigir la energía vital significa estar vivo (Good, 1994: 142-143).

Los *xi'oi*, teenek y nahuas de este texto no explicitan la palabra fuerza en sus respectivas lenguas, sin embargo, en sus plegarias durante el ritual anual “cuatro esquinas”, dedicado a la familia, a los animales, a la tierra y al maíz, se escucha de manera reiterada la petición de salud, vida y el agradecimiento por ésta. De ahí que la cita de Catharine Good complemente la explicación sobre la agentividad del *boliim*, porque la fuerza vital no emerge por sí sola, sino que, en el proceso de dividualidad e individualidad, al separar una parte de sí mismas entregando este alimento, las familias también logran la emergencia de dicha fuerza. Esta interdependencia de producción de relaciones es lo eclipsa la fuerza vital en la agentividad del *boliim*.

UN ALIMENTO RITUAL Y UN ESPACIO MÁS ALLÁ DE UNA REGIÓN

La Huasteca⁴ es el término para nombrar o adjetivar un espacio, una civilización de al menos cuatro milenios de antigüedad y una cultura particular surgidas y ubicadas en el noreste de México (Ruvalcaba y Pérez, 1996: 12).⁵ Los datos etnográficos de este trabajo también posibilitan pensar a este espacio más allá de una región, por la función del alimento que posee un atributo de agencia para consolidar a las personas y a los seres del entorno en una cartografía del Trueno

⁴ De acuerdo con el censo de 2020, en los 20 municipios de la Huasteca potosina hay 715,754 habitantes.

⁵ La influencia de la cultura huasteca se extendió dentro de los hoy estados de Tamaulipas, San Luis Potosí, Hidalgo y Veracruz. Durante su mayor periodo de extensión, esta cultura convivió con diversos grupos nómadas, en especial con los chichimecas de Tamaulipas (Stresser-Péan, en Chipman, 2007: 23).

(Cotonieto y Aguirre, s/f), cual entidad primordial a la que se dedica el alimento en comento, mediante un complejo entramado ritual.

El río Tapaón y el Coy influyen en la vida de las comunidades de Tamuín, especialmente en el aspecto económico, ya que la pesca temporal⁶ de autoconsumo se alterna con las siguientes actividades: crianza de ganado en pequeña escala, provisión de camiones areneros para las embarcaciones de compañías que trabajan para la empresa Petróleos Mexicanos, el trabajo en una conocida empresa cárnica; en el sector industrial, el desempeño como peones, vaqueros o administradores en los ranchos particulares; y, por último, el empleo como “oficiales” en la zona arqueológica Tamtoc (en la modalidad de lista de raya).

La zafra (corte de caña) con una remuneración precaria pagada a destajo es la actividad que absorbe a gran parte de los pobladores de varios municipios de la Huasteca hacia Tamuín y Ciudad Valles.

En Tanlajás, Aquismón y San Francisco Cuayalab solían lograrse algunos cultivos de café para consumo familiar, sin embargo, con la creciente sequía, desde 2005 ésta ha decaído notablemente. Las comunidades xi'oi o pames (región media) de Alaquines, La Palma, Santa María Acapulco y Ciudad del Maíz –conocidos como Pamería– usan el chamal (un tipo de palma) como adorno y como base para cocinar distintos platillos, entre ellos, el tamal, al grado que llega a sustituir al maíz. También cultivan la milpa (maíz, frijol, chile y calabaza) para consumo familiar. Con excepción de las comunidades de Tamuín, el resto de las aquí descritas trabajan la palma, ya sea en petates, en canastos o chiquihuites, ante una economía envolvente que les devora.

ELABORACIÓN E INSUMOS: CRIANZA MUTUA

Los insumos, procedimientos de preparación y protocolos de ingesta del tamal, se basan en materias primas del entorno, en una relación de crianza mutua (Torres Lezama, 2020). Es decir, se descartan los pollos comprados o de granja. Los pollos

⁶ La temporada es en los meses que aumenta la creciente del río: agosto y septiembre. Hasta los años de 1980 Tamuín era considerado “catanero”, por el abundante catán. Ahora ese lugar lo ocupa la tilapia. Le siguen el bobo, el bonito, la langosta, y hay quienes saben cocinar la cola del cocodrilo. En el tianguis de la cabecera municipal de Tanlajás he platicado con vendedores que venden mojarras traídas del Tapaón y de otras presas de los ranchos aledaños.

deben ser de patio, criados con dedicación, es decir, generados por la inversión de fuerza y energía de las personas, alimentados con el mismo maíz y plantas del lugar, que a su vez alimentan también a las personas en el entorno en el que crecieron las personas, plantas, maíz y los pollos. Los chiles para las salsas también forman parte de un trabajo familiar que incluye el cultivo de dicha semilla y, por extensión, se entrega una parte de dicha labor para la elaboración del tamal. En el caso de los pames (xi'oi), el maíz y los chiles deberán asimismo ser cosechados en la localidad o la región, pues “se le devuelve [al Trueno] parte de lo que dio” (Cotonieto y Aguirre, 2017).

En el caso de los teenek y los nahuas, principalmente son las esposas de los curanderos y demás especialistas rituales (danzantes y músicos) quienes cocinan dicho alimento. En el caso pame, la elaboración del *boliim* es tarea de las mujeres de “cierta edad” (casadas con hijos e incluso nietos), debido a los conocimientos que poseen para su elaboración, además de que se procederá con el respeto que implica elaborar un tamal destinado al Trueno. Normalmente, dicho tamal se comienza a elaborar un día antes de la ofrenda. En la cocina, la mujer trabaja moliendo los ingredientes y preparando al pollo (una parte de la sangre se vierte en el suelo, como ocurre en muchos otros casos donde se ofrenda a la tierra el primer trago o bocado de alimento), mientras los hijos le ayudan acercando los ingredientes y matando los pollos. El nixtamal molido se combina con el chile ya licuado y luego se coloca el pollo entero al centro hasta envolverlo por completo para terminar de cubrir con hojas de maíz y una bolsa de plástico. Se coloca en una vaporera y se deja cocer durante toda la noche, mientras, la mujer permanece en vela hasta que finalmente deja “que termine de cocerse por la madrugada”. Dicha elaboración del tamal representa una actividad de mucho respeto, pues sólo las mujeres “conocedoras” podrán realizarlo, ya que implica elaborarlo con los protocolos de ofrenda de la sangre y tener cuidado en el manejo de los ingredientes, pues es una actividad “muy delicada” (Cotonieto y López, 2019).

Con los teenek, durante la preparación del *boliim* los hombres se encargan de ciertas actividades: uno de los hijos elige y mata los pollos⁷ que se cuecen en un

⁷ Se matan tantos pollos como *boliimes* se deseen. En este caso, fue una viuda quien cocinó y explica que no se debe sentir lástima por el animalito para que no sufra y muera fácilmente. La narración ha sido reiterada por otras familias de otras comunidades.

hueco en la tierra, a manera de horno, o en olla.⁸ La mujer que lo prepara con la ayuda de hijas, nueras o ambas, destina un tipo de masa granulosa en la que ha incorporado una mezcla de chile cascabel y chile de color para el *boliiim*, y otro tipo de masa más lisa para los tamales, en la que también lleva la mezcla licuada con el mismo tipo de chiles. Estos llevan carne de puerco y de pollo. Los *boliiimes* se colocan primero en la parte baja de la olla y, al final, en la parte más externa se acomodan los tamales de menor tamaño.

COMENSALIDAD: DISTRIBUCIÓN DE LA FUERZA

Una cartografía del Trueno

Entre pames, teenek y nahuas de San Luis Potosí, el Trueno es considerado como un ser primordial, un ancestro que habitó la tierra y la región y ahora tiene su morada en el mar, así como en algunos cuerpos de agua y en una serie de cerros sagrados de toda la región Huasteca y extremo nororiental de México (Cotonieto y Aguirre, 2017). En esa cartografía del Trueno,⁹ los habitantes de esta región realizan una serie de ceremonias y ofrendas con el fin de solicitar la lluvia, detener los huracanes y tempestades, así como agradecer por el buen temporal.

⁸ En otras comunidades hacia el sur, como Xiloxúchil, Veracruz (Ruvalcaba, 1987), donde el tipo de tierra es idónea, se construye un horno para otros alimentos rituales. En Venustiano Carranza (Tamuín) la tierra es conocida como negra, en ella crecen pastos y es inadecuada para la construcción del horno porque se colapsa fácilmente.

⁹ Cotonieto y Aguirre (2017) describen una conexión serrana donde el trueno habita y donde viven los truenos más fuertes, tal es el caso de cerros como La Silleta, en Xilitla; el cerro Sinchay N'pay, en Victoria, Tamaulipas; el Tres Pesos, en Santa María Acapulco; y un cerro cercano al municipio de El Naranjo. En sintonía con esa cartografía del trueno, en la etnografía que he realizado en Tancuime (Aquismón), las voces de sus habitantes agregan un parentesco al señalar a un cerro como parte de su ontología: “¡Ese cerro tenía mucha altura! Pasó algo comparado con la Torre de Babel, por eso quebraron ese cerro. El pedazo de cerro fue a dar a este lado de Tanlajás, por eso quedó perforado. No se sabe quién lo perforó. Lo llamamos La Ventana en español o *ma'ap lab*, que significa cerrado. A este lugar se debe el nombre de Tancuime (cerro perforado, La Ventana). El cerro de La Silleta, que está en Xilitla, es el padre de los demás cerros” (Diarios de campo, 26 de mayo de 2023). Los interlocutores afirman que este cerro emblemático es otro de esos hijos.

Para ello, los especialistas rituales organizan las ofrendas hacia los meses de marzo a mayo para solicitar la lluvia, entre los meses de julio y septiembre para “moderar” el temporal y, finalmente, entre los meses de noviembre y diciembre para el agradecimiento por las lluvias y las cosechas (no sólo de maíz, sino de los distintos productos recolectados en el monte). En dichas ofrendas, diversos objetos están presentes y son colocados de manera protocolaria en los lugares sagrados de la geografía de los tres grupos, destacando el alimento ritual llamado *boliim*, *tancuá* o *patlache*.¹⁰ Por ejemplo, los pames levantan enramadas muy cerca del río, cerca de algunos cuerpos de agua y depósitos de construcciones modernas, así como en las cumbres de algunos cerros (como el Quebrado y Tampalatín). Entre los teenek se realizan las ofrendas en torno a espacios rituales específicos, ubicados en algunos cerros sagrados, por ejemplo, el Sótano de las Golondrinas, cuya descripción, de acuerdo con las voces de las personas que conviven en las comunidades aledañas, son cuevas; se dice que con la incursión turística se usa el distintivo de “sótano”. Entre los nahuas se usa colocar “mesas”, las cuales consisten en ofrendas confeccionadas por una enramada, elaborada por cuatro arcos, *boliimes*, refresco, galletas saladas, pan dulce e incluso lonche (gorditas de huevo y chile) al frente y dentro de cuevas (como en Teohuenchan) y en la cumbre de algunos cerros como el Postectitla y el cerro Quebrado. Cabe destacar que en la narrativa acerca del Trueno, se alude constantemente al mar como su espacio por excelencia, “de donde carga agua para regar el mundo”. Dichas ofrendas colectivas son dispuestas de acuerdo con un calendario ritual específico y estarán dirigidas fundamentalmente a los truenos y vientos (aludiendo también a los rayos, nubes, arcoíris y ciertos santos) (Cotonieto y Aguirre, 2017).

Las personas teenek, en general advierten que cuando el Trueno habla (se escuchan los truenos), todos deben guardar silencio con sumo respeto, incluso deben detenerse o pausar lo que están haciendo para poder escuchar lo que él dice, ya que es un especialista ritual quien tiene la capacidad de comunicarse con él. En el caso de Santa María Acapulco (pames o xi’oi) el kajú es quien tiene dicha función y envía mensajeros a las diversas localidades que integran el ejido o comunidad

¹⁰ Catharine Good explica, en el Seminario Cocinas y Cultura, que el término en náhuatl, *tlapatlaxte*, *patlax* remite a un intercambio; idea muy sugerente que recuperamos para el análisis del *boliim* como ofrenda.

para reunirse un día establecido (dependiendo de los sueños y la comunicación que haya tenido con el trueno mayor o el “padre paterno”). De este modo, se establece el circuito de ofrendas que recorrerá las distintas rancherías, para lo cual las autoridades locales (jueces y su equipo de trabajo) organizan la elaboración de las enramadas. En su investigación etnográfica, Hugo Cotonieto e Imelda Aguirre (2017) citan a Dominique Chemin, para precisar la importancia del *kaj*, quien es el único que puede encabezar los rituales a los truenos, ya que “por tener experiencias místicas puede cumplir con el encargo de sacerdote de los truenos”.

Las mujeres entregan el *boliim* a los jefes de familia, mientras que, entre los nahuas y teenek, es entregado a los especialistas rituales, quienes lo envuelven en un morral o bolsa y es llevado hacia el espacio ritual de ofrendamiento. En Santa María Acapulco, el *boliim* es recibido por el *kajú* frente a la enramada, quien va colocando a lo largo y ancho de la mesa dichos tamales. Ya dispuestos, con ayuda de sus colaboradores (aquellos que participan en la danza del mitote, dirigidos por el *kajú*) destapan de su envoltura los tamales y los van cortando en trozos grandes. Después de cortar todos los *boliimes*, el curandero ofrece el alimento a los truenos y los invita a comer, dicho banquete puede durar varios minutos hasta que el vapor deja de salir y es cuando ya ha terminado de comer a los truenos y sus ayudantes, los vientos y rayos (Cotonieto y Aguirre, 2017).

Entre los nahuas, el tamal es transportado por hombres que lo llevan en la espalda hasta llegar a las cuevas o sótanos, y algunas veces a la cumbre de algunos cerros (como el Postectli). Se coloca a la entrada y en algunas ocasiones dentro de la cueva, mientras se sahúma con copal, se enciende un par de velas y se vierte aguardiente, a la vez que los asistentes se frotan todo el cuerpo con tabaco molido, todo ello con el fin de “pedir permiso para estar en lugar sagrado” (Cotonieto y Aguirre, 2017).

Entre los teenek es ofrendado también en el ritual anual llamado Cuatro Esquinas, cuyo objetivo es pedir salud, vida, que haya trabajo, que no mueran los animales y que la cosecha del maíz se logre. El trazo de este ritual dibuja un quince (Medina 2000, Dehouve, 2010, 2012, 2016), cuya representación espacial es característica en los pueblos de Mesoamérica. En otras localidades, como en Tampamolón Corona, se ofrenda a la tierra, en especial el corazón. Por su parte, Gallardo Arias (2000), así como Hernández Alvarado y Valle Esquivel (2012), refieren este alimento ofrendado a las cuevas y a los cerros.

El modo en que se presenta el tamal ritual entre los teenek implica una entrega a los especialistas rituales y al sacerdote, junto con una botella de *yuco*, mientras que los tamales son ofrecidos a los integrantes de las familias de cada uno. Son ellos quienes cortan, parten y distribuyen partes del *boliim* a quienes ellos consideren. Aquí hacemos propicia una pequeña comparación con la forma en que los pames cocinan este alimento, quienes incorporan al pollo entero sin cabeza ni patas ni vísceras, pues para los teenek de San Francisco Cuayalab, de La Cebadilla, Carranza y Malilijá, se eliminan las vísceras, pero no deben cortarse las patas ni la cabeza (Figura 1). La cabeza debe estar orientada apuntando hacia donde sale el sol. Por lo tanto, el tamal-ritual tiene una manera indicada de cortarse. No se corta al azar y no cualquier persona puede hacerlo. El rezandero, *kajú*, curandero o el especialista ritual pide en general que haya vida, salud, alimentos y trabajo para la comunidad (Cotonieto y López, 2019).



Figura 1. El pollo entero con cabeza y patas.

El *boliim* ya ofrecido sobre la mesa de la enramada, o al pie de la cueva o sótano, se integra plenamente al espacio sagrado donde los seres asisten al banquete para comer la esencia de dichos alimentos. Durante dicho acto, los especialistas rituales realizan una serie de rezos y expresiones orales y corporales para invitar a los

truenos, vientos y demás seres para acercarse a comer aquel banquete realizado en su honor. Todo ello se realiza con sumo respeto y los asistentes permanecen en el entorno, pues es el momento en que están presentes aquellos seres deleitándose del tamal hecho en su honor. Pasado un tiempo, y cuando se han alimentado los invitados, el especialista ritual, junto a sus ayudantes van repartiendo a todos los presentes la ofrenda, comenzando con los trozos del *boliim* que, ahora frío, ya sirvió de alimento a los truenos (Cotonieto y López, 2019).

El *boliim* repartido entre los asistentes adquiere otra dimensión, pues es el alimento que ha sido compartido con la entidad y está cargado con una fuerza particular, aquella que establece el nexo entre los humanos y los no humanos. El tamal ritual transita de un ámbito sagrado restringido (en y durante la ofrenda) a uno humano y colectivo; tránsito de fuerzas que permite el flujo y conexión entre los seres y las personas. Todo ello se verifica cuando el especialista ritual sueña y entabla comunicación con los truenos para conocer las emociones que le provocó el banquete de *boliim*, si fue de su pleno agrado o algo faltó. De este modo se demostrará si el circuito de la reciprocidad habrá de cumplirse o no. En tal sentido, las emociones de unos y otros entran en contacto y circulan continuamente, pues el tamal detona una serie de emociones a los truenos, vientos y otras entidades, en tanto miembros de la sociedad, o si se prefiere a los humanos dentro de la sociedad no humana (Cotonieto y López, 2019).

A diferencia de otro tipo de ofrendas de alimentos que son depositados en los lugares sagrados, ofrecidos y abandonados ahí, la ofrenda es compartida con las personas, permitiendo así una especie de comunión y flujo entre personas y seres primordiales: un intercambio de fuerza (como lo plantea Aguirre, 2015). En tal sentido, el tamal elaborado con maíz de la milpa familiar y los pollos criados en la casa transmiten la energía vital plasmada en producirlo, en una relación de crianza mutua (Torres, 2020; Good, 2004). De la misma manera, las comidas preparadas contienen el trabajo de las mujeres y los familiares que contribuyeron en su elaboración. Así “las ofrendas forman parte de relaciones de intercambio entre las personas, la tierra, otras entidades del entorno y otros entes poderosos como los santos, los difuntos y los aires, que permiten que rinda el trabajo humano” (Good, 2004). El *boliim* materializa el trabajo familiar y comunitario que emerge en forma de fuerza o energía vital que se ofrece para agradecer por las lluvias, la ausencia de tempestades y para expulsar la presencia del mal.



Figura 2. Partición del alimento ritual.



Figura 3. Bendición del alimento ritual.

UN PLATILLO CULTURALMENTE INADECUADO

Cuando los niños y adolescentes concluyen un ciclo escolar siempre se festeja, y en ese evento se evidencia un contexto en el cual se compara y muestra la diferencia entre un alimento culturalmente adecuado y otro que no lo es. Una madre de familia, en Venustiano Carranza, municipio de Tamuín, narró la discusión que se estableció entre las madres de familia, pues una de ellas –a quien la interlocutora distingue como “la razón” (no teenek)– trataba de convencer a las demás para que una de ellas cocinara carne asada. Se pensó que esta forma es inadecuada porque no reúne las condiciones de crianza mutua, como es el caso entre los pollos y las gallinas; en cambio, las vacas, reses, puercos y borregos se crían y se cocinan en otros platillos para las fiestas del ciclo de vida, como bodas y XV años, incluyendo los tamales o el zacahuil de grandes dimensiones, que requiere el trabajo simultáneo de por lo menos tres mujeres para la elaboración de un tamal. Entonces, los tamales y el zacahuil despliegan dos usos: por un lado, son de elaboración, consumo y comensalidad ritual, y al mismo tiempo constituyen un medio para negociar o establecer acuerdos con portavoces de instituciones externas a ellos, incluidos personal médico, agrario, profesorado, eclesial, adaptando una diversidad de ingredientes. De manera diferente, las vacas, reses, puercos y borregos, también se venden o intercambian mediante otro tipo de relación de interdependencia, por ello es inviable sustituir estas relaciones por el trabajo ajeno de una persona a quien se le debiera pagar.

En ese sentido, la carne asada es un alimento culturalmente inadecuado, porque no es un platillo mediante el cual los teenek, pames y nahuas extiendan su persona como un medio de negociación y acuerdos. Para evitar confrontaciones entre las personas que han adoptado otras prácticas alimentarias, en varias de las comunidades en donde se elaboró esta etnografía las comidas para celebrar la conclusión de ciclos escolares se realizan de manera familiar y no en el entorno escolar.

REFLEXIONES FINALES: ENTRAMADO DE RELACIONES INALIENABLES

En este entramado relacional, las aportaciones teóricas de Marilyn Strathern (1988) sobre el proceso de dividualidad e individualidad se dirigieron a explicar la

manera en que emerge la fuerza cuando las familias separan una parte de sí con la entrega del alimento ritual. Tanto las personas como los seres primordiales, en una cartografía del trueno, y sobre todo con el atributo de agentividad del *boliiim*, instan y mantienen en movimiento a los seres del entorno, enlazados a la tierra, cual unidad indisoluble. Estos aspectos adoptan expresiones concretas en las etnografías de Catharine Good (1994, 2004, 2014), Torres Lezama (2020), Velázquez Galindo (2011) y la expuesta en esta ponencia.

La crianza mutua implica una relación de sumo cuidado en el día a día, al cultivar el maíz, chiles, hojas, allegar agua a las aves y a personas, y ofrecer el tamal *boliiim* a seres primordiales como el Trueno. Los cuidados que involucra la crianza mutua no se reducen a un cuidado instrumental, en las nociones de alimentos frescos, limpios y sin químicos, como el que solemos otorgar las personas externas a dichas dinámicas comunitarias, desligándolas de las personas que hacen posible tales cuidados, sino a cuidados de interdependencia relacional.

Al exterior de dicho entramado relacional interactúa la sociedad envolvente, habituada a pensar estas relaciones con parámetros de valor distintos, medidos generalmente en dinero, tal es el caso de las madres de familia no teenek, quienes aspiraban a pagar a una persona externa para cocinar la carne asada, y en los hechos, ya que con dicho pago pretendían sustituir toda una trama relacional de cuidados, lo cual es inadmisibile porque estas relaciones son inalienables.

De manera análoga a la etnografía de Roger Magazine (2015), cuyo argumento central sostiene que, “la fiesta se hace entre todos”, los cuidados para la elaboración de un alimento culturalmente apropiado se hacen entre todos: humanos y seres del entorno. “Trabajando juntos como uno” (Good, 2004).

La valía alimentaria está en el cuidado que todos hacen posible y no en el mero alimento aislado, por ello, solo las personas xi’oi, teenek y nahuas conocen su energía vital, su ser, y sólo ellos pueden determinar qué aspectos de su vida son susceptibles de ceder ante los poderes hegemónicos, y cuáles no (Good, 2011: 22).

De ahí que el *boliiim* sea el alimento ritual por excelencia, a diferencia de los tamales y del zacahuil, que si bien son rituales, incursionan en otros ámbitos como un medio y espacio para negociación y acuerdos con distintos sectores y representantes de la sociedad envolvente.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre-Mendoza, I. (2015). *Las formas de la fuerza: el concepto fuerza en una comunidad teenek de la Huasteca potosina*. Tesis de doctorado, Ciudad de México: Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM.
- Castillo-Gómez, A. y Pérez-Castro, A. (2019). *Los mercados en la Huasteca: conexiones comerciales e intercambios culturales*, Ciudad Victoria, Tamaulipas: Universidad Autónoma de Tamaulipas.
- Cotonieto-Santeliz, H. y López-Millán, M. (2019). *El boliim: alimento ritual de pames, teenek y nahuas*. Ponencia presentada en el XXI Coloquio Internacional sobre otopames. Jiliapan, Cadereyta, Zimapán.
- Cotonieto-Santeliz, H. y Aguirre-Mendoza, I. (s/f). *Truenos, rayos y centellas. Un estudio del etnoterritorio pame y teenek de San Luis Potosí*, manuscrito.
- . (2017). *El trueno en la vida de los pame y teenek potosinos*. Manuscrito inédito
- Dehouve, D. (2012). Los ritos de expulsión entre los tlapanecos. *Dimensión Antropológica*, (56), 67-98, México. Recuperado de: <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/issue/view/69/870>
- . (2010). La polisemia del sacrificio tlapaneco. En: L. López-Luján. y G. Olivier (coords.). *El sacrificio humano en la tradición religiosa mesoamericana*, México: INAH-UNAM, pp. 499-518.
- . (2016). *Antropología de lo nefasto en comunidades indígenas*. México: El Colegio de San Luis.
- Gallardo-Arias, P. (2000). *Medicina tradicional y brujería entre los teenek y nahuas de la Huasteca potosina*. Tesis de licenciatura, México: ENAH.
- Good, C. (2014). Los usos sociales y simbólicos de las flores entre los nahuas del Alto Balsas, Guerrero. En: L. Arispe y E. Pérez (coords.). *Siempre flor y canto: las flores en el patrimonio cultural inmaterial de México*, México: Universidad Nacional Autónoma de México, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias, Secretaría de Cultura del estado de Morelos, Miguel Ángel Porrúa, p. 82.
- . (2004). Trabajando juntos: los vivos, los muertos, la tierra y el maíz. En: J. Broda y C. Good (coords.). *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Universidad Nacional Autónoma de México, pp. 276-280.

- . (1994). Trabajo, intercambio y la construcción de la historia: una exploración etnográfica de la lógica cultural nahua. *Cuiculco*, nueva época, 1(2), 139-153.
- Good, C. y Corona de la Peña, L. (coords.). (2011). *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e historias*, México: Conacyt, ENAH, INAH, CNCA.
- Hernández-Alvarado, B. y Valle-Esquivel, J. (2012). Culto a las cuevas, ofrenda a los cerros. En: J. Valle-Esquivel, D. Prieto y B. Utrilla-Sarmiento (coords.). *Los pueblos indígenas de la Huasteca y el semidesierto queretano: Atlas etnográfico*, México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, Universidad Autónoma de Querétaro, Instituto Queretano de la Cultura y las Artes, pp. 333-342.
- Magazine-Nemhauser, R. (2015). *El pueblo es como una rueda. Hacia un replanteamiento de los cargos, la familia y la etnicidad en el altiplano de México*. México: Universidad Iberoamericana.
- Medina-Hernández, A. (2000). *En las cuatro esquinas, en el centro. Etnografía de la cosmovisión mesoamericana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ruvalcaba-Mercado, J. (1987). Vida cotidiana y consumo del maíz en la huasteca veracruzana, *Cuadernos de la casa chata*, (134), México: Centro de Estudios Superiores en Antropología Social.
- Strathern, M. (1988). *The Gender of the Gift. Problems with Women and Problems with Society in Melanesia*. EUA: University of California Press.
- Torres-Lezama, V. (2020). Uywanakuy. Ritual y crianza mutua entre humanos y no humanos en el sur andino de Perú, *Iberoforum. Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana*, 15(29), 135-179. Recuperado de: <https://www.redalyc.org/journal/2110/211062850029/html/>
- Velázquez-Galindo, Y. (2011). Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En: C. Good. y L. E. Corona (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México*, México: Escuela Nacional de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, pp. 225-249.

PROPUESTA DE TURISMO GASTRONÓMICO Y CIENTÍFICO EN LA COSTA DE LA BAHÍA DE SANTIAGO: RUTA GASTRONÓMICA LA BOQUITA, HERENCIA CON SABOR A MAR

ITZEL SOSA ARGÁEZ

OMAR CERVANTES

MARÍA ADELAIDA SILVESTRE CAMPOS

ALIN JAEL PALACIOS FONSECA

INTRODUCCIÓN

El presente capítulo es un avance del proyecto Ruta gastronómica La Boquita (LB) iniciado en 2018, con pausa en 2019 por la pandemia de la covid-19, reactivado en 2022 con actividades de turismo alternativo que tiene como objetivo identificar y caracterizar el sistema socioecológico costero vinculado al turismo científico, de forma transversal con actividades afines al patrimonio alimentario regional (PAR), para la difusión, divulgación de saberes locales y regionales, y la conservación del paisaje costero y alimentario.

Las costas de Manzanillo, constituidas como litoral, son un espacio particular compuesto por elementos ambientales y sociales que conforman un sistema socioecológico que genera bienes y servicios culturales, tales como la alimentación y los productos derivados de la interacción de las comunidades con su entorno, junto con la creación de saberes. Lo anterior ofrece un campo de estudio privilegiado para analizar las relaciones entre la naturaleza y la cultura; es decir, entre los paisajes costeros y alimentarios.

La dinámica social dentro de un territorio se activa desde la relación que se genera entre los comportamientos alimentarios, el entorno ecológico y las instituciones culturales. En una dieta, los alimentos y combinaciones específicas de estos dan cuenta de la demarcación territorial, aún con mayor fuerza y precisión que los límites políticos. Desde la cocina, las poblaciones se identifican con un territorio, e indagar en sus estructuras es seguir la huella de la construcción del PAR, entendido como el conjunto de elementos tangibles e intangibles que comparten la forma de alimentarse de una sociedad.

A través de la cocina se pueden analizar roles de género, jerarquías y relaciones de poder que se manifiestan mediante un lenguaje en el que una sociedad traduce inconscientemente su estructura, como una práctica cultural generadora de hábitos, leyes y reglas dentro del entorno de sus territorios, costas y mares, sobre los cuales una población consolida su red de relaciones y construye sus identidades colectivas; así, es posible generar dinámicas sociales de impacto tomando como vehículo integrador a las cocinas.

El objetivo de este documento es dar visibilidad al proyecto de la ruta gastronómica y proponer actividades relacionadas al turismo de proximidad y científico, planteando estrategias para el cuidado del paisaje costero, con el fin de beneficiar a los portadores de saberes de este patrimonio natural y cultural de la bahía de Santiago y las playas de La Boquita y Peña Blanca, dada la presencia de ramadas que representan un referente de las cocinas tradicionales regionales que son parte de los espacios de consumo público y cumplen con ser portadores de la identidad local y regional, aliados estratégicos para generar mensajes sobre el cuidado del paisaje costero y alimentario.

El Patrimonio Alimentario Regional (PAR) y el Desarrollo Territorial Costero con Identidad Cultural (DTCIC), entendiéndolos como un lenguaje en el que la sociedad traduce su estructura cultural generadora de hábitos, leyes y reglas, construye identidades colectivas, genera dinámicas que a través del registro y salvaguarda de los saberes, colores y sabores de las costas, potencia la creación de productos de turismo gastronómico, eso a lo que la Organización Mundial del Turismo (OMT) define como actividades turísticas, que se caracterizan porque el viajero tiene, en actividades y con productos relacionados con la gastronomía del lugar, experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, que en conjunto con el turismo científico fomentan un mayor entendimiento socioam-

biental, todo desde una perspectiva de divulgación, sensibilización y generación de comunidad científica que produzca conocimiento, con modelos de observación incluyentes que sean medibles y promuevan el turismo de proximidad, es decir, que a 20 km a la redonda y mediante el conocimiento se fomente su conservación.

ÁREA DE ESTUDIO

La Boquita se ubica en la bahía de Santiago, Colima, colindante con la de Manzanillo, que es a su vez colindante al sureste con Michoacán, al sur con el Océano Pacífico y al noroeste con el estado de Jalisco; y a 600 km de la costa las islas Revillagigedo.

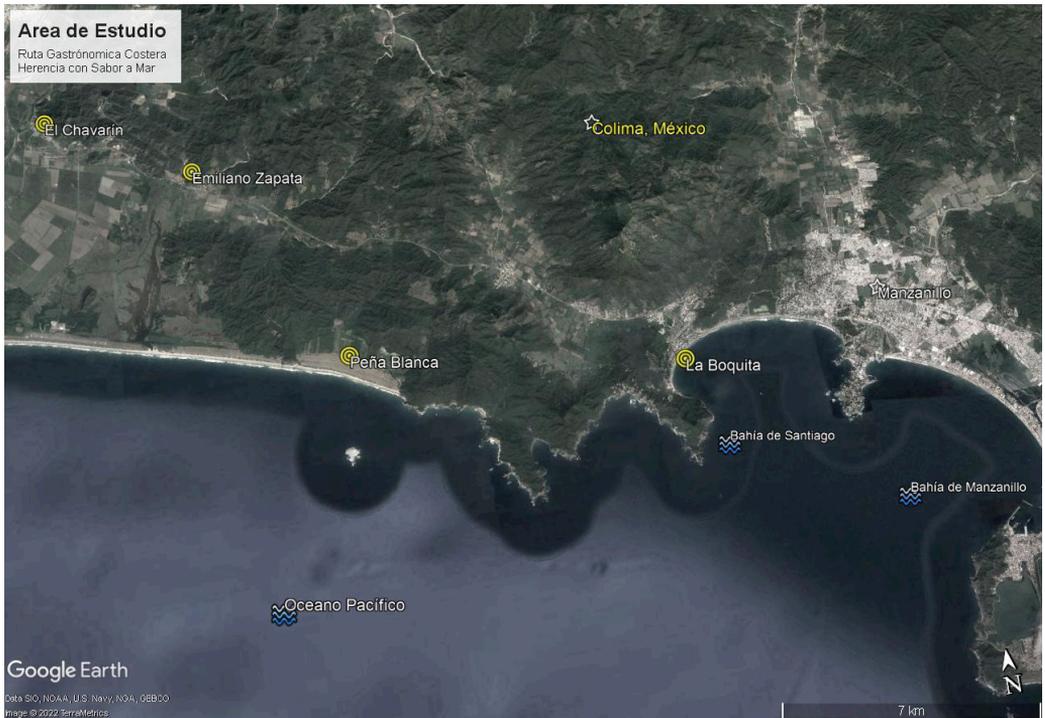


Figura 1. Área de estudio, Ruta Gastronómica La Boquita
(Fuente: Google Earth Tm.).

El estudio ha permitido el desarrollo e implementación, en su fase de prueba, de productos asociados al paisaje costero y alimentario, integrando al PAR con actividades relacionadas al turismo científico, desde la mirada socioecológica y con propuestas de nuevos platos representativos a base de insumos locales y recetas tradicionales.

Así, se aplicaron entrevistas grupales semiestructuradas a los ramaderos, cocineros y cocineras, pescadores, personal de servicio y autoridades locales, conforme las siguientes etapas: I. talleres de cocina y II. registro etnográfico del PAR.

MARCO DE REFERENCIA

La playa es uno de los ecosistemas que representa un bien escaso, complejo e irreproducible, se considera un sistema socioecológico complejo derivado de los elementos que lo componen e interaccionan, dando lugar a propiedades emergentes, como es el paisaje de playa, cuyo valor reside en atributos como el mar, la arena, la vegetación, sus colores y texturas, cuya variedad semeja la biodiversidad de plantas y animales; a este rasgo costero se le puede denominar activo ambiental, al ser parte y soporte de un sector económico, representado por hotelería, servicios, proveeduría, y por sus efectos en el ámbito laboral y de bienestar social (Cervantes, 2019).

Las playas se encuentran sometidas a presiones, como fenómenos hidrometeorológicos, precipitaciones, evaporación, y sufren el efecto de la variabilidad climática, el aumento del nivel del mar; también ocurren afectaciones de origen directamente humano, como la colonización, representada por construcciones, obras de protección, infraestructura turística y contaminación por desechos (residuos sólidos, aguas residuales), entre otros (Marshall *et al.*, 2014). Todo lo anterior ha resultado en la pérdida de plasticidad costera, derivada de la rígido por efectos de la edificación, el cambio de uso del suelo y la ausencia de planeación, que resultan en una urbanización desordenada y en una presión inmobiliaria y, por ende, en desequilibrios territoriales del litoral con una limitada integración, coordinación y estructuración de los propios municipios costeros, puesto que el crecimiento exponencial no ha dado lugar a procesos de equilibrio (Piqueras, 2002).

Por ello, es necesario gestionar las playas desde el ámbito de la interdisciplinariedad y la óptica de los sistemas complejos, al conformarse como un universo compuesto por subsistemas (natural, sociocultural, económico y político) que interaccionan dando lugar a bienes, servicios ambientales y culturales, como la alimentación, los saberes, y de productos derivados del quehacer de las comunidades con su entorno, entendiendo entonces que las playas son más que sus tres y más distinguidos elementos: granos de arena, espuma de las olas y rayos de sol (Botero, Cervantes y Finkl, 2018).

La *cousine*, para Good y Corona (2011) reconoce el dinamismo cultural e histórico en los nuevos patrones de alimentación, con sus particularidades y significaciones, y es una estrategia de análisis sobre el proceso de alimentación desde una mirada antropológica, histórica y cultural. Para la propuesta de la ruta gastronómica se considera importante conceptualizar la *cousine*, visualizarla y realizar la propuesta social desde esta perspectiva, en sintonía con los paisajes costeros y alimentarios, y en concordancia con el patrimonio alimentario regional, sumando así a la interdisciplinariedad.

Mintz (1996), dentro de sus investigaciones le otorga igual peso e importancia, tanto a la historia como a la cultura, en relación con el poder y los significados alrededor de la alimentación y la comida; reconoce la multiplicidad de relaciones y procesos que existen en torno a la comida como: las técnicas de preparación, el procesamiento, la distribución y el consumo social de los alimentos; factores que varían culturalmente dependiendo de la historia y del contexto. Para Mintz, los alimentos nunca son consumidos simplemente, ese consumo siempre está condicionado por el significado (1996: 28), es así que se pretende que el visitante a la ruta gastronómica viva una experiencia no solo en el sentido biológico de la alimentación, sino de los saberes, colores y sabores de los paisajes costeros y alimentarios de las costas de la bahía de Santiago.

Por su parte, el turismo gastronómico es definido como una experiencia en donde el viajero experimenta con actividades y con productos relacionados con la gastronomía del lugar, vive experiencias culinarias auténticas, tradicionales y/o innovadoras, incluye actividades como visitar productores locales, participar en festivales gastronómicos o asistir a clases de cocina (OMT, 2020). Las gastronomías locales, con sus productos y sus platos típicos, tienen la particularidad de ser un recurso patrimonial dinámico que se transforma en cada estación del

año. Así pues, el turismo gastronómico se convierte en una solución a la masificación turística en temporada alta, ya que permite diversificar la oferta y escalar la demanda a lo largo del año (Jeambey, 2016: 1188). La valoración de la gastronomía dentro de la experiencia turística no es un fenómeno reciente. Las “gastronomías locales”, consideradas expresiones de la identidad de los pueblos, adquieren relevancia y captan el interés del viajero a partir de los años sesenta del siglo XX. El rechazo a la estandarización de la alimentación empuja a los individuos a la búsqueda ferviente de lo auténtico, lo natural, la vuelta a las raíces, a la cocina del terruño (Bessièrè, 2006: 17; Contreras, 2007: 17; Bessièrè *et al.*, 2013: 73).

En el plan de acción de la Cumbre Mundial del Desarrollo Sostenible (CMDS) de Johannesburgo surge el turismo científico como una propuesta cuyo objetivo es generar una experiencia de conocimiento individual o grupal en el marco de un entorno natural; éste se ha desarrollado en países como Madagascar, Sudáfrica, China, Colombia, Chile, Argentina y México. Los países emisores de este turismo, como por ejemplo Luxemburgo, Suecia, Noruega o Países Bajos (Suárez-Puerta, 2021).

Este tipo de turismo exige nuevos conocimientos trans e interdisciplinarios para abordar estos sistemas complejos que permitan la integración de los sistemas humanos y naturales (sistemas socioecológicos), estrategias de gestión adaptativa, herramientas no-lineales; metodologías como la que se propone desde el PAR son necesarias para conceptualizar la sustentabilidad del turismo y abordar los desafíos que esta actividad está enfrentando hoy en día (Farrell y Twining-Ward, 2004).

Las rutas gastronómicas o rutas alimentarias, son itinerarios turísticos basados en alimentos en torno a los cuales se construyen productos recreativos y culturales, complementados con actividades tradicionales que permiten al visitante explorar la cadena de valor del alimento, desde la producción primaria hasta el plato. Cuentan con su propia estructura organizativa y con protocolos de calidad que la norman, se formalizan integrando a establecimientos agropecuarios, agroindustrias y restaurantes, con una visión compartida del desarrollo y con normas de calidad que atiendan tanto al orden sanitario como a la autenticidad de la propuesta, y se agrupan en tipologías (Tabla 1) (Barrera y Bringas Alvarado, 2008: 7).

Tabla 1. Talleres Cocinando juntos,
Cocina familiar y Turismo y creatividad con identidad (Estrategia 1).

Tipología de rutas gastronómicas
1. Rutas que se destacan un cierto plato
2. Cocinas de carácter étnico
3. Productos específicos, alimento primario o elaborado

Fuente: Tres Serras, 2007: 217.

La ruta gastronómica es una oferta que proporciona muchas ventajas para el territorio y la comunidad local: fomenta y contribuye al mantenimiento del paisaje agrícola, costero y rural, y contribuye a consolidar el territorio en el imaginario del visitante; asimismo, genera interés por el destino y el desplazamiento turístico. En consecuencia, genera beneficios económicos en el comercio local, estimula la creación de puestos de trabajo, fija a la comunidad en su territorio y contribuye al desarrollo local con identidad cultural, tanto *in situ* como fuera del territorio, porque estimula y fija la percepción del visitante y fomenta el interés por la cultura del lugar (Jeambey, 2016: 1193).

La degustación y la compra de alimentos y platillos otorga el conocimiento y el consumo del producto local del destino y lleva a vivir la experiencia; se educa, se divierte, se admira y se siente que ha vivido –por un tiempo– la vida del otro; no solo tiene la finalidad de satisfacer la necesidad biológica, esta dimensión contribuye a que la experiencia turística sea perdurable (Barrera, 2008).

El Patrimonio Alimentario Regional (PAR) es el conjunto de elementos tangibles e intangibles dentro de una cultura alimentaria que, bajo ciertos criterios, pueden ser patrimonializables. Es definido como el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias, establecido por la colectividad como una herencia del pasado (Bessière, 2001). Es la expresión de la cultura alimentaria y productiva de la sociedad, un conjunto de conocimientos, técnicas, tradiciones y símbolos relacionados con las formas de producir, conservar, transformar, cocinar,

compartir y consumir los alimentos. Por consiguiente, es el espacio constituido por las producciones primarias, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales que se articulan entre sí a través de las actividades de preparación, consumo y circulación de los alimentos que se contextualizan en un entorno ambiental y sociocultural específico (Ugaz, 2017).

El Desarrollo Territorial y Costero con Identidad Cultural (DTICC) es un proceso en donde se dignifican manifestaciones culturales tangibles e intangibles para dar paso al desarrollo que permita incidir en la erradicación de la pobreza. Los productos culturales específicos de un territorio son un conjunto de “saber-hacer”, culturas e historias desarrolladas alrededor de un territorio, organizadas para ser valorizadas a nivel local (fiestas, festivales, recorridos turísticos y etnogastrónomicos, etc.) mediante la movilización de actores locales y una organización que resalte el vínculo entre producto y territorio (Fonte y Ranaboldo, 2007).

En este sentido, es necesario hablar de territorios costeros con identidad cultural y reconocer la oportunidad que representan para las zonas de Latinoamérica, México y, en nuestro caso, la bahía de Santiago y las playas La Boquita y Peña Blanca, en donde las estrategias para generar un verdadero desarrollo deben ser inclusivas, colectivizadas y en constante discusión con los actores que resguardan los saberes, para llegar a acuerdos que les permitan caminar juntos sobre un mismo objetivo.

En el DTICC se pueden desarrollar actividades como el turismo cultural, de naturaleza y gastronómico. Existe un interés creciente y un reconocimiento de las estrategias de desarrollo rural asociadas a bienes y servicios con identidad: servicios de turismo vinculados a la identidad étnica o ecológica; productos orgánicos o agroecológicos cuyo valor se basa en su asociación con atributos de salud o de respeto por la naturaleza, un escenario presente y potencialmente aprovechable.

El paisaje cultural y de la costa es el resultado de la interacción humano-naturaleza, en un sentido objetivo y subjetivo; todo paisaje es cultural y es imposible reconocer las formas paisajísticas naturales sin la presencia e intervención del ser humano. Se trata de una construcción social que implica connotaciones estéticas y valoraciones éticas particulares, asociadas de forma intrínseca a factores geomorfológicos y ecológicos. No hay una única manera o tradición para pensar y hacer paisaje cultural.

Las contribuciones a esta peculiar mirada epistemológica emergen de la geografía, la historia, la historia del arte, la arqueología, la arquitectura, la antropología, la etnohistoria y la ecología humana, por mencionar los campos más recurrentes. En la heterogeneidad reflexiva y operacional radica la riqueza del enfoque cultural (o los enfoques), es una mirada más que pertinente para cualquier aproximación al paisaje que pretenda un posicionamiento hacia lo subjetivo, hacia las valoraciones éticas, hacia las apreciaciones estéticas o las construcciones sociales y ambientales emergentes, siempre desde el ámbito de lo local; es decir, desde quienes viven y transforman cotidianamente sus lugares (Urquijo, 2021).

En cuanto al paisaje costero, Ergin *et al.* (2006) desarrollan un sistema de evaluación de escenarios o paisajes costeros, determinando cinco clases escénicas distintas, donde: clase 1 (sitios extremadamente atractivos), clase 2 (sitios naturales atractivos), clase 3 (lugares principalmente naturales con pocas características), clase 4 (principalmente lugares urbanos poco atractivos) y clase 5 (sitios muy poco atractivos, urbanos intensamente desarrollados). Por su parte, Williams *et al.* (1992) y Anfuso *et al.* (2017) evaluaron playas del caribe colombiano y de Cuba con ese método que ha derivado en una Certificación del Paisaje de Playas, desarrollado por la Red Proplayas y se ha implementado en playa Xcacel de la Riviera Maya, en México, en 2020 (GQROO, 2020).

Además, el paisaje costero ofrece funciones ambientales de apoyo a la vida humana y a la actividad económica, estrechamente relacionadas con una serie de procesos físicos, químicos y biológicos, además de funciones recreativas y de educación científica.

La cocina se ha adaptado a la ubicación geográfica porteña, en el caso de Manzanillo, y se ha alimentado del entorno; ha sido aceptada como propia por los habitantes y ha integrado ciertos elementos propios de la actualidad, la inclusión de estos últimos elementos no demerita el aspecto tradicional de los platillos. Por un lado, la cocina es producto de influencias externas, específicamente el medio y el contexto histórico en el cual la cocina surgió y se desarrolló; por otra parte, el atributo regional toma en cuenta las influencias externas, pero puntualiza además las costumbres y usanzas de los habitantes de Manzanillo, Colima, así como sus prácticas tanto cotidianas como ritualistas, los ingredientes propios de la zona e incluso los sabores que los locales relacionan y reconocen como propios (Sosa y Silvestre, 2018).

MÉTODO

PRIMERA FASE 2018-2019

Talleres de cocina

El desarrollo del proyecto integró dos fases: entre 2018 y 2019, y en 2022. Los talleres de cocina son una estrategia que propone la guía conceptual y metodológica PAR, para registro de patrimonio alimentario desde la *cousine* como dinamizador de la producción, ello refuerza la identidad cultural y fortalece la cohesión social, apelando a la generación de un espacio de confianza y diálogo, porque la conversación se direcciona hacia los conocimientos y saberes del PAR generando la apertura al diálogo y también permite mostrar los componentes activos, ya que ubica a los portadores de la tradición y a su vez se encarga de señalar a los miembros de la comunidad alimentaria; el enfoque interdisciplinario aborda las preparaciones y platillos desde su dimensión cultural.

El propósito de esta metodología PAR es identificar, reconocer y registrar el conjunto de insumos representativos; técnicas, preparaciones emblemáticas, conocimientos, rituales; símbolos relacionados con las formas de producir, conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos. Mediante la charla que propician los talleres de cocina se conocen las ofertas gastronómicas, desde la logística en las cocinas hasta los espacios de comercialización. En la conversación se registran saberes históricos, culturales, identidades, lugares de degustación, lenguaje de comunicación y el conjunto de elementos tangibles e intangibles de la comunidad alimentaria. Para conocer las cocinas de la bahía de Santiago en playa La Boquita, se realizaron tres talleres de cocina participativos denominados Cocinando Juntos.

En la tabla 2 se detallan los puntos de encuentro que consideraron estos enfoques, y como son empleados esos instrumentos para entender y potenciar diversas iniciativas vinculadas al turismo gastronómico y científico.

Estrategia metodológica paisaje-playa

Dentro del marco de trabajo del proyecto Ruta Gastronómica La Boquita, se realizaron una serie de visitas a los ramaderos, pescadores, prestadores de servicios

turísticos y vendedores de alimentos y bebidas tradicionales regionales, de tres comunidades cercanas a playa La Boquita. Los entrevistados fueron:

1. Don Inés, habitante de la población de Emiliano Zapata que vende tuba, preparación originaria de Filipinas y considerada emblemática del estado de Colima, la cual se extrae de la savia de la palma de coco seguida de un proceso de fermentación.
2. La señora Toya Chanon, originaria de la población del Chavarin, es una mujer que elabora quesos frescos y jocoque con un metate de tercera generación.
3. La señora Ana Rosa Rodríguez, de La Casa de la Abuela, restaurante de desayunos tradicionales.
4. En la comunidad La Central, personal del restaurante campestre Peña Blanca, dirigido por Luis Cárdenas.

En la tabla 3 se describen, desde la perspectiva de la *cousine*, los puntos que se tomaron en cuenta para el diseño del guion de entrevista semiestructurada, de dos de los instrumentos de investigación, enfocados a ramaderos, restauraneros y pescadores en playa La Boquita y bahía de Santiago.

Tabla 3. Diseño de herramienta metodológica desde la perspectiva de la *cousine*

Perspectiva desde la <i>cousine</i>	Sucesos
	Historias de vida
	Historia de cada una de las ramadas
	Historia de las ramadas de La Boquita Transformación y caracterización
	Influencias en sus cocinas
	Registro del PAR costero y tierra adentro
	Experiencias en el negocio gastronómico
	Aspiraciones futuras

Tabla 2. Estrategia 1: talleres Cocinando juntos,
Cocina familiar y Turismo y creatividad con identidad.

Etapa 1	Actividades
Taller I: Cocinando juntos	<p>Exposición y video: La cocina familiar y turismo gastronómico</p> <hr/> <p>Taller grupal: ¿Cuáles son los productos más representativos de la zona de la bahía de Santiago y playa La Boquita? ¿Cuáles son los platos cotidianos y festivos? ¿Hay platos que ya no se cocinen de la zona de la bahía de Santiago y playa La Boquita? ¿Qué atractivos debe conocer el visitante de la bahía de Santiago y playa La Boquita? Visión del futuro: ¿Cuál es el sueño colectivo e individual de los actores de la zona de la bahía de Santiago y playa La Boquita? ¿Qué plato o preparación no dejaría de comer o tomar cuando un visitante participe en la ruta gastronómica La Boquita? Taller de cocina: preparación de dos platos representativos por cada establecimiento, de alimentos y bebidas –ramadas– participantes, donde expongan la historia y características de su platillo. Taller agenda consensuada, de carácter participativo y demostrativo de cocina, liderado por las cocineras y los cocineros locales: <i>a)</i> se conformaron cuatro brigadas de trabajo; cada una de cuatro o cinco personas de las ramadas de playa La Boquita, <i>b)</i> se prepararon dos recetas emblemáticas que fueron identificadas en el taller I: Cocinando juntos.</p>
Taller II: Cocina familiar y turismo	<p>Se prepararon una entrada, caldo y/o sopa, plato fuerte y una bebida. Este taller permitió identificar los insumos, las técnicas de preparación y cocción. Se elaboraron fichas técnicas de los platos y, sobre todo, se buscó conocer el flujo de procesos de las preparaciones. Elaboración de ficha técnica de platos. Sesión fotográfica, etnográfica y gastronómica</p>
Taller III: Creatividad con identidad	<p>Preparación de entradas, botanas y bebidas con identidad, desde el registro de ingredientes representativos del PAR La Boquita. Taller de cocina creativa para alentar la creatividad mediante el conocimiento de nuevas técnicas y la preparación conjunta de nuevas versiones de su cocina, sin perder la identidad. Las entradas, platos para compartir, botanas, panes y bebidas del taller se inspiraron en los insumos, técnicas y preparaciones tradicionales, esta vez en nuevos formatos. Servicio al cliente y montaje de salón. Sesión fotográfica y gastronómica.</p>

Se entrevistaron a los dueños, administradores, cocineras y cocineros de ocho ramadas de playa La Boquita, un restaurante de la comunidad Chavarin, un restaurante de la comunidad La Central, al presidente de la cooperativa de pescadores de La Boquita, una entrevista a comerciante de tuba de la población de Emiliano Zapata, una entrevista a cocinera que elabora quesos artesanales.

Registro etnográfico PAR

La ruta gastronómica se desarrolló con los enfoques del PAR y la *cousine*. A partir de estos se creó la propuesta de la oferta de turismo gastronómico, desde el tramo físico, que combinó establecimientos de comida, las llamadas ramadas instaladas a pie de playa, restaurantes de cocina tradicional regional a borde de carretera, y espacios de comercialización con identidad, transformación de productos, degustación e interpretación, consideradas emblemáticas porque se transmiten como un lenguaje de comunicación, señalética, cartas con reseñas, pautas y guiones (Ugaz, 2017).

Se realizó un registro de la cocina tradicional regional en las playas de La Boquita, en la bahía de Santiago. En los talleres se registraron saberes, complejos sabores, combinaciones y preparaciones tradicionales regionales, protagonistas en las cartas, así como el cuidado y preservación del paisaje playa que forman parte del plan de comunicación integral (Ministerio de la Producción y de los Pescadores, 2016). Se elaboró una matriz operativa con la que se analizaron las técnicas y los procesos de preparaciones tradicionales regionales, como el salpicón de atún, tatemado de cerdo, ceviche estilo Manzanillo, entre otras (Sosa y Silvestre, 2018).

Por otro lado, la propuesta se orientó en generar una articulación de los actores identificados en un estudio previo, eso en el marco del Plan de Desarrollo Territorial con Identidad Cultural (Fonte y Ranaboldo, 2007) desde el PAR de La Boquita en la bahía de Santiago: unión de ramaderos de playa La Boquita, cooperativa de pescadores de playa La Boquita, comerciantes de la zona y la Universidad de Colima (Facultad de Turismo y Gastronomía, y Facultad de Ciencias Marinas).

Los actores y aliados estratégicos del sector público, privado y académico en la cadena, que va desde la producción hasta el consumo, se detallan en la matriz de análisis general.

Matriz de análisis general

La metodología que se empleó para la caracterización territorial de la cocina de la ruta de La Boquita se basó en el análisis participativo desde tres ejes: activos, actores y comunidad alimentaria

Activos

Siguiendo la orientación de la figura 2 se logró registrar el sistema PAR, distinguiendo los insumos originarios de los insumos introducidos de las cocinas de playa La Boquita en la bahía de Santiago, que se caracteriza por la utilización de productos locales como el limón de Tecomán (*Citrus aurantifolia*), sal de la laguna de Cuyutlán (cloruro sódico), mango ataulfo y criollo (*Mangifera indica*), y el coco (*Cocos nucifera* L.), que se cultivan en municipios aledaños a Manzanillo; asimismo, se utilizan pescados de la zona, como el huachinango (*Lutjanus peru*), dorado y/o mahi mahi (*Coryphaena hippurus*), y otros como el llamado chile (*Synodus sechurae*), cocinero (*Caranx caballus*), furel o jurel (*Caranx caninus*), trompeta (*Fistularia commersonii*), ojo de perra (*Caranx sexfasciatus*) y algunos mariscos que se compran en otros estados, como el camarón (*Litopenaeus vannamei*) y el ostión de placer o de Cortés (*Crassostrea corteziensis*).

Las técnicas de preparación y los platos representativos siguen pautas de una gramática culinaria vertical, desde preparaciones como ceviche estilo Colima, aguachile, tahitiana, pescado zarandeado, pescado frito y filete a la diabla. Es un PAR que se construye con la dedicación de al menos dos generaciones de mujeres y hombres que le imprimen el sello tradicional regional, elaborando alimentos que les proporciona la bahía de Santiago, combinándolos con aquellos que vienen de tierra adentro, de manera que La Boquita ofrece saberes que se han transmitido de generación en generación.

Algunos de los platillos que se cocinan en las ramadas de La Boquita no son proporcionados por la región, pero sí distintivos de las ramadas, tal es el caso del pescado zarandeado, reconocido como el más popular y emblemático de esta playa; preparación que se comparte con la franja geográfica que le corresponde al Océano Pacífico e incluso con el Golfo de México, cambiando de nombre según la comunidad y la región, agregando ingredientes para el adobo y especies

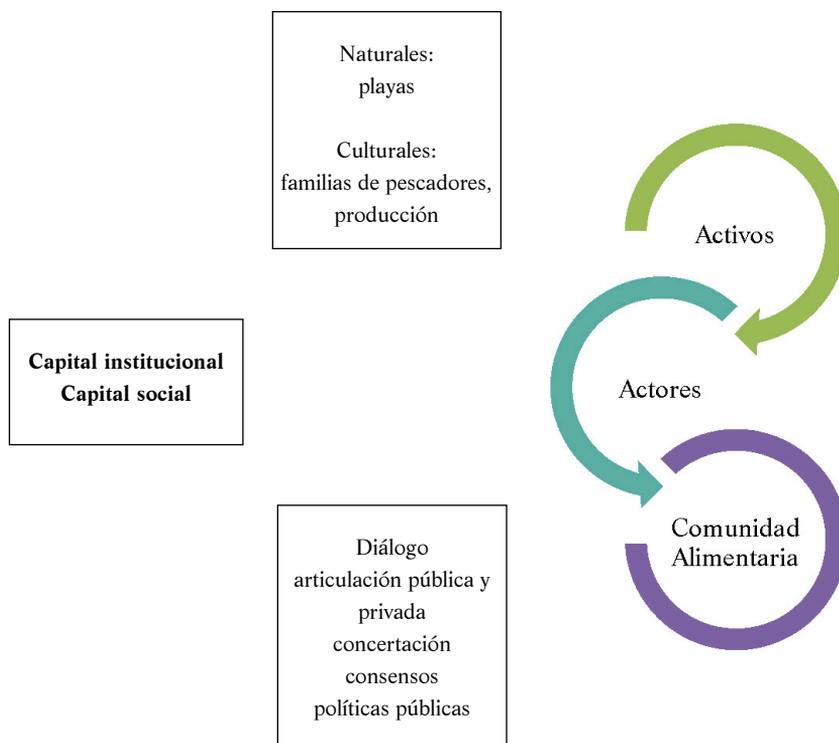


Figura 2. Análisis del patrimonio alimentario regional, para su puesta en el valor de turismo y articulación (Fuente: Ugaz, 2017).

de pescado sin modificar la técnica principal, que es la cocción en madera, hace años utilizando la de mangle rojo (*Rhizophora mangle*) y mangle negro (*Avicennia germinans*) ahora protegidas de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana (NOM-059-SEMARNAT-2010) (DOF, 2010), por lo que se ha sustituido por otro tipo de combustibles orgánicos, como el uso de la madera de la palma de coco de agua, lo que otorga un sabor diferente pero característico al pescado, generando un gusto peculiar que el sabor de esta leña le imprime, mezclado con el adobo de cada cocinero.

Mapeo de actores

Los actores fueron identificados y con ello se generó una red colaborativa a partir de acuerdos de la comunidad alimentaria y costera, entendida como un colectivo de individuos y/o instituciones públicas y privadas, integrantes de la cadena de suministros, servicio y gestión de la alimentación, así como de gestores locales públicos asociados al turismo.

Actores primarios

1. Ramaderos, restauranteros, cocineros y cocineras de la zona de bahía de Santiago en playa La Boquita y comunidades aledañas.
2. Vendedor de bebida tradicional.
3. Meseros y anfitriones.
4. Cooperativa de Pescadores de La Boquita.
5. Artesanos.

Actores secundarios

1. Agricultores y campesinos.
2. Ganaderos.
3. Comerciantes minoristas, mayoristas y distribuidores.

Comunidad alimentaria

1. Diálogo, concertación y consenso.
2. Diseño de emprendimientos gastronómicos y cadenas productivas.
3. Rutas gastronómicas por productos, por platos y por cocina local.
4. Gestión de la ruta gastronómica.

SEGUNDA FASE, 2022

En el primer semestre del 2022 se reactivó el proyecto de la ruta gastronómica, fortaleciéndola con la inclusión de una “ruta B”, en donde se desarrollan actividades de turismo alternativo y científico vinculados al PAR y a los sistemas socioecológicos costeros.

Tabla 4. Características para la evaluación ambiental

Características de la parte emergida	Características de la parte sumergida
Ancho de la parte emergida de la playa en marea baja	Profundidad del área de baño
Material de la berma	Temperatura del agua
Pendiente de la berma	Turbidez
Color del material que constituye la berma	Material de la parte sumergida de la playa
Presencia de material ajeno en la berma	Rango de marea
Variabilidad estacional de la berma	Exposición al oleaje
Accesibilidad	Corrientes de retorno
Sitio de arribo, anidación y alimentación de aves y tortugas	Biota bentónica en la parte sumergida de la playa

Caracterización del sistema socioecológico

La caracterización socioecológica consistirá en la descripción exhaustiva y sistemática, considerando 16 características biofísicas relativas a la parte emergida y sumergida de la playa (Williams *et al.*, 1992).

Aptitud recreativa de la playa

Es la compatibilidad que tienen las características biofísicas de una playa para el desarrollo de un tipo específico de actividad recreativa (activas: que tienen interacción con el medio; pasivas: sin interacción con el medio; contemplativas; y de observación), dicha determinación de aptitud se realiza por comparación entre los requerimientos de la actividad y las propiedades de la playa.

Evaluación del paisaje costero

La evaluación del paisaje se llevará a cabo implementando la metodología establecida por Williams *et al.* (1992) y Williams y Micallef (2006), en donde se evaluarán dos grupos de parámetros: naturales (18) y antropogénicos (8); además de clasificar el sitio en clases de calidad escénica:

- Clase I alta: extremadamente atractiva, con valores muy altos de calidad paisajística y actividades antrópicas bajas que no afectan su belleza y valor escénico natural
- Clase V: paisaje modificado.

TERCERA FASE

Caracterización social: mapeo y consulta de actores

Para esos efectos es necesario identificar y analizar las representaciones que tienen lugar en una relación directa o indirecta con el fenómeno u objeto de interés, en este caso el sistema socioecológico representado por la playa de Peña Blanca y las actividades socioeconómicas que tienen lugar en dicho espacio (Rance y Tellerina, 2003).

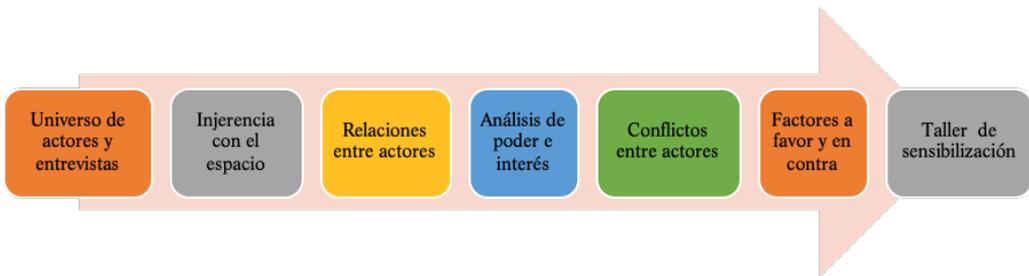


Figura 3. Representaciones que tienen una relación directa o indirecta con el fenómeno

(Fuente: Rance y Tellerina, 2003).

Universo de actores e injerencia con el espacio

A través del trabajo de campo y de gabinete se identifican los actores y la injerencia en el área de estudio, considerando los criterios de la tabla 5.

Tabla 5. Universo de actores

Injerencia	Descripción
Directa	Los actores guardan una relación muy estrecha con la playa
Semidirecta	Los actores que tienen un interés en la playa
Indirecta	Sus acciones llegan a tener un grado de injerencia en las políticas o acciones de mejora de la playa

Relación con el espacio

El análisis permitió revelar la red de relación existente entre los actores, y se representa mediante una escala de colores, atendiendo las siguientes pautas:

Colores	Red de relaciones entre actores
Negro	Representa una relación institucional
Verde	Tienen una buena relación y colaboración estrecha
Rojo	Se percibe como un conflicto, se identifica una problemática y su causa
Círculo verde	La relación entre los actores es cordial
Círculo Azul	La relación es cordial, no tienen conflictos pero cada uno persigue sus propios intereses

Análisis de poder

El mapeo permite establecer el grado de poder que tiene cada actor, ya que, si bien existen aquellos que tienen una injerencia directa en la playa, su poder es poco o limitado debido al número de integrantes, pero existen otros actores en quienes su interés en la playa es poco o no es prioritario, y éste se encuentra en áreas fuera de la playa.

Colores	Tipo de relación y descripción
Naranja	Actores que tienen poder pero que se identificó que tienen poco interés en la playa
Rojo	Actores con mucho interés debido a su injerencia y al número de integrantes
Verde	Actores que tienen bajo poder y poco interés en la playa
Amarillo	Actores que tienen bajo poder pero mucho interés en la playa

Análisis de conflicto entre los actores

El análisis considera confrontar a los actores mediante una matriz, considerando su posición, su influencia y sus actividades al interior de la playa, para con ello determinar un posible grado de conflicto entre estos elementos que interactúan como parte del sistema complejo que representa el espacio arenoso. El grado de conflicto se clasificará en: bajo, medio, alto y neutro.

Análisis de factores en contra de la estrategia de turismo alternativo

El análisis de los resultados, procedente del análisis de las entrevistas contempladas en el mapeo de actores, permite identificar los factores directos e indirectos sobre la implementación de la estrategia de turismo alternativo.

Talleres de sensibilización sobre la estrategia de turismo alternativo en Peña Blanca

En los talleres de sensibilización se presentó la propuesta de turismo alternativo para el espacio, y se realizó un mapa de participación de utilización de la playa

para optimizar los beneficios sociales y económicos del sistema socioecológico de Peña Blanca.

Tabla 6. Talleres de sensibilización

Sesión	Temas para abordar	Objetivo	Duración
Primera	Presentación de la propuesta Situación actual de la playa Turismo alternativo y conceptos Escenario sin una planeación	Se busca crear conciencia sobre la importancia de mantener el sitio mediante una estrategia de turismo alternativo	2 horas
Segunda	Estrategia del aprovechamiento de saberes y sabores como eslabón en la estrategia de turismo alternativo y Patrimonio Alimentario Regional (Ugaz, 2017)	Reconocer y recuperar saberes y sabores de elementos e ingredientes locales, como elemento social y cultural	5 horas
Tercera	Escenario con la propuesta: Importancia de su participación Beneficios Construcción de una propuesta conjunta	Sensibilizar sobre la participación conjunta e incluyente para maximizar los beneficios sociales y económicos del uso sostenible y sustentable del espacio	2 horas

Diseño de cuestionarios y aplicación de encuestas

La percepción y recuperación de datos sobre los usuarios de la playa de Peña Blanca se mide y hace mediante encuestas realizadas de manera aleatoria y personal, en las que se entrega un cuestionario a los turistas de la playa. El cuestionario consta de tres secciones de preguntas cerradas, donde se cuestiona a los turistas, elegidos directamente y evitando la intervención de acompañantes. La información generada permite establecer tendencias de preferencias y opiniones de los usuarios.

Tabla 7. Diseño de cuestionarios y aplicación de encuestas

Sección 1: Información general	¿Cómo conoció el lugar? Motivo y frecuencia con la que visita el lugar y las actividades que realiza
Sección 2: Percepción del usuario	Opinión sobre aspectos característicos de la playa
Sección 2: Perfil del usuario	Edad, género, estado civil y escolaridad

CUARTA FASE

Diseño de la propuesta de turismo alternativo

Como punto de partida será necesario tomar en cuenta las dimensiones de la sostenibilidad: social, medioambiental, económica e institucional.



Tabla 8. Diseño de la propuesta de turismo alternativo

Ámbito del impacto	Efecto previsto	Indicador
Social	<p>La creación de contenidos vinculando los saberes y los conocimientos.</p> <p>La comunidad, mediante la generación de contenidos vinculando los saberes y conocimientos.</p> <p>Fortalecimiento de la identidad a través del registro de saberes.</p> <p>Empoderamiento de la comunidad.</p>	<p>Recursos humanos.</p> <p>Talleres comunitarios.</p> <p>Divulgación de la ciencia.</p> <p>Iniciativas de educación ambiental.</p> <p>Ruta B: ruta gastronómica vinculada al PAR</p> <p>Productos gastronómicos con identidad e innovación.</p> <p>Productos turísticos con identidad.</p> <p>Ciencia ciudadana.</p>
Ambiental	<p>Estrategias para el cuidado y conservación del paisaje playa.</p> <p>Generar conocimiento con modelos de observación del paisaje playa.</p>	<p>Programa piloto de turismo alternativo para el desarrollo rural sustentable y sostenible.</p> <p>Programa de conservación de la biodiversidad marina y terrestre.</p> <p>Ruta B: senderos interpretativos.</p> <p>Programa de conservación de tortugas marinas.</p>
Económico	<p>Promover el emprendimiento.</p> <p>Implementación de la marca territorial con identidad socioecológica en la zona de playa Peña Blanca.</p> <p>Articulación de alianzas con instancias públicas y privadas para el fortalecimiento del proyecto.</p>	<p>Proyectos productivos incluyentes.</p> <p>Alternativas de uso sustentable de recursos naturales costeros.</p> <p>Ruta B: programas de turismo alternativo, gastronómico y de naturaleza vinculados al PAR.</p> <p>Desarrollo territorial con identidad cultural.</p>

Fuente: Suárez-Puerta, 2021

Suárez-Puerta (2021) explica que, al desarrollar un plan de manejo turístico sostenible es necesario gestionar el conocimiento turístico, incluyendo los principios de sostenibilidad, además tomar en cuenta los más importantes principios del turismo científico, los cuales se ilustran en la tabla 9.

Tabla 9. Impacto esperado en la propuesta

Ámbito del impacto	Efecto previsto	Indicador
Social	<p>La creación de contenidos vinculando los saberes y conocimientos.</p> <p>La comunidad mediante la generación de contenidos vinculando los saberes y conocimientos.</p> <p>Fortalecimiento de la identidad a través del registro de saberes.</p> <p>Empoderamiento de la comunidad.</p>	<p>Recursos humanos.</p> <p>Talleres comunitarios.</p> <p>Divulgación de la ciencia.</p> <p>Iniciativas de educación ambiental.</p> <p>Ruta B: ruta gastronómica vinculada al PAR.</p> <p>Productos gastronómicos con identidad e innovación.</p> <p>Productos turísticos con identidad.</p> <p>Ciencia ciudadana.</p>
Ambiental	<p>Estrategias para el cuidado y conservación del paisaje playa.</p> <p>Generar conocimiento con modelos de observación del paisaje playa.</p>	<p>Programa piloto de turismo alternativo para el desarrollo rural sustentable y sostenible.</p> <p>Programa de conservación de la biodiversidad marina y terrestre.</p> <p>Ruta B: senderos interpretativos.</p> <p>Programa de conservación de tortugas marinas.</p>
Económico	<p>Promover el emprendimiento.</p> <p>Implementación de la marca territorial con identidad socioecológica en la zona de playa Peña Blanca.</p> <p>Articulación de alianzas con instancias públicas y privadas para el fortalecimiento del proyecto.</p>	<p>Proyectos productivos incluyentes.</p> <p>Alternativas de uso sustentable de recursos naturales costeros.</p> <p>Ruta B: programas alternativos de turismo alternativo, gastronómico y de naturaleza vinculados al PAR.</p> <p>Desarrollo territorial con identidad cultural.</p>

Fuente: Suárez-Puerta, 2021, modificado por Cervantes y Sosa, 2022.

RESULTADOS

La ruta gastronómica se enmarca en el servicio del territorio, vinculado al patrimonio alimentario regional, a los paisajes costeros y alimentarios, y al sistema socioecológico costero, obteniendo los siguientes resultados:

1. Se articuló, desde la *cousine*, el PAR y los paisajes costeros y alimentarios a atractivos turísticos, como ramadas, vendedores de alimentos y bebidas tradicionales regionales, y a la cooperativa de pescadores, proponiendo actividades de turismo de proximidad y científico.
2. Se plantearon estrategias para el cuidado del paisaje costero, con el fin de beneficiar a los portadores de saberes de este patrimonio natural y cultural de la bahía de Santiago y las playas La Boquita y Peña Blanca, proponiendo el uso de señalética; cursos de sensibilización a los actores de la ruta y actividades de turismo alternativo, como el recorrido por la bahía para la identificación; observación y avistamiento del paisaje costero y alimentario, y se realizaron alianzas estratégicas con autoridades locales, regionales y estatales.
3. En los talleres de cocina se registró el PAR desde la *cousine*, con insumos representativos, técnicas, preparaciones emblemáticas, conocimientos, rituales y símbolos relacionados con las formas de producir, conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos y con utensilios, costumbres y hábitos alimentarios, simbolismos e identidad culinaria; se registraron los insumos locales representativos tradicionales, endémicos y regionales, reforzando la identidad cultural y la cohesión social, obteniendo saberes de la cocina tradicional regional de La Boquita, fomentando el sentido de identidad y empoderamiento entre sus habitantes.
4. El trabajo de campo con los ramaderos, pescadores, prestadores de servicios turísticos y vendedores de alimentos y bebidas tradicionales regionales, permitió desarrollar la propuesta de la oferta de turismo gastronómico desde el tramo físico, lo que combinó establecimientos de comida, las llamadas ramadas instaladas a pie de playa, restaurantes de cocina tradicional regional a borde de carretera, y espacios de comercialización, todo con identidad, transformación de productos, degustación e interpretación,

consideradas características emblemáticas que se transmiten como un lenguaje de comunicación e identidad de la ruta gastronómica La Boquita.

5. El análisis realizado de forma participativa y desde los ejes activos, actores y comunidad alimentaria, permitió la identificación para el mapeo de actores, generando una red colaborativa a partir de acuerdos con la comunidad alimentaria y costera de La Boquita y playa Peña Blanca, entendida la red como un colectivo de individuos, instituciones públicas y privadas, y gestores locales públicos asociados al turismo.
6. Se identificaron los platos emblemáticos y representativos de playa La Boquita, de acuerdo con los portadores de saberes, que son las y los cocineros, y con los pescadores que desarrollan un lenguaje culinario día a día, siempre de la mano de técnicas de preparación y cocción, resultando ser: pescado zarandeado, ceviche estilo Colima, aguachile, tahitiana, pescado frito y filete a la diabla. Se identifica un PAR que se construye con la dedicación de al menos dos generaciones de mujeres y hombres que le imprimen el sello de tradicional regional, elaborando alimentos que les proporciona la bahía de Santiago, combinándolos con aquellos que vienen de tierra adentro.
7. Con base en la información de los talleres grupales y con el testimonio de los portadores de los saberes, se han identificado las siguientes recomendaciones:
 - a) Implementar la ruta gastronómica La Boquita, herencia con sabor a mar.
 - b) Promover el emprendimiento de proveedores de productos del campo para las ramadas de playa La Boquita.
 - c) Implementar el plan de señalética de la ruta gastronómica La Boquita.
 - d) Implementar la marca costera con identidad en la zona de la bahía de Santiago en playa La Boquita para fortalecer la ruta gastronómica.
8. Consecuencia del taller Cocinando juntos, cuyo objetivo fue la interacción con ramaderos, cocineras, cocineros y prestadores de servicios, para fortalecer lazos, fomentar empatía e iniciar una relación de confianza para el proyecto, se supo que:
 - a) Sus comensales son familias con más de 30 años visitando playa La Boquita.

- b) Cada ramada tiene sus propios clientes, quienes regresan fielmente en cada temporada; se hacen clientes desde niños y regresan de adultos con las siguientes generaciones.
 - c) Los visitantes provienen principalmente de los estados de Michoacán, Guadalajara, Querétaro, CDMX, y algunos habitantes locales y regionales.
9. En el taller multiactoral se dieron cita autoridades municipales, estatales, empresarios, personalidades del medio de la comunicación y ramaderos; se llegó a los siguientes acuerdos:
- a) La Dirección de Turismo del municipio de Manzanillo manifestó su apoyo durante la etapa de capacitación y articulación del proyecto; colaboró en el área audiovisual y registro fotográfico.
 - b) El Fideicomiso de Turismo del estado de Colima recalcó la importancia de estos proyectos y el ensamble con la utilización de ingredientes de la región, como la sal de Cuyutlán, el coco, el mango, la tuba (bebida emblemática del estado de Colima), para que formen parte de la propuesta gastronómica de las ramadas y fomentar el PAR.
10. Los medios de comunicación, locales y estatales, se encargan de la difusión del proyecto con espacios en vivo, en programas de radio y prensa, y en redes sociales.
11. Los actores principales de la ruta se encuentran con toda la disposición de seguir con el proyecto para tener una nueva versión de la bahía de Santiago en playa La Boquita, hacerlo con identidad a través de la ruta gastronómica y verse beneficiados económicamente en temporada baja.
12. El Instituto de Cultura manifestó su apoyo a través de la creación de un programa vinculado a La Boquita y su cultura, así como dispuesto a proyectar a través de murales con historia de La Boquita, los insumos locales y la imagen de la ruta gastronómica.
13. Sobre la gestión del paisaje playa. Uno de los escenarios principales es parte de los activos asociados al PAR que conforman la biodiversidad; se realizó el registro del contexto socioambiental del sistema costero de playa La Boquita, para efectos de creación de la ruta, porque los ecosistemas marino-costeros (playa arenosa y laguna costera) que convergen en el lugar le aportan un escenario ideal que permite integrar el desarrollo

sociocultural y ambiental sustentable, todo fundamentado en la generación de vínculos entre los pequeños productores y pescadores artesanales con distintos mercados internos y externos; además se posibilitan planes de intervención desde las políticas pública y reconocer los usos y la capacidad de carga del paisaje playa.

14. La Ruta B, playa Peña Blanca, desde 2022 está en proceso de caracterización socioecológica, que consiste en una descripción exhaustiva y sistemática, considerando 16 características biofísicas relativas a la parte emergida y sumergida de la playa, identificando la aptitud recreativa y evaluando el paisaje costero.
15. Es importante la caracterización social de playa Peña Blanca, que consiste en el mapeo y consulta de actores para identificar la injerencia en el espacio y la existencia de conflictos.
16. El análisis de factores para la estrategia de turismo alternativo se encuentra en proceso, así como los talleres de sensibilización sobre estrategias de turismo alternativo, vinculados al estudio científico en Peña Blanca que se proyectaron en el primer semestre del 2023, correspondientes a la Ruta B en playa Peña Blanca.
17. Finalmente, fue relevante el diseño e implementación del proyecto de turismo alternativo propuesto para el segundo semestre del 2023, de acuerdo con los resultados de los talleres de sensibilización y el análisis e interpretación de las entrevistas y encuestas aplicadas a los habitantes del ejido La Central, que son los custodios de playa Peña Blanca.

Desarrollo de la estrategia de la ruta en fase piloto

En esta fase se definieron estrategias para la articulación de alianzas con instancias públicas y privadas, todo para el desarrollo de la ruta en su etapa de prueba; se incluyeron y verificaron actores clave para la conformación de la ruta.

La fase de prueba consistió en llevar a grupos de empresarios, quienes fueron aliados en el proceso de creación de proyectos con responsabilidad social; participaron además autoridades y estudiantes de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Colima, con el objetivo de que estos grupos focales retroalimentaran el proyecto desde áreas de oportunidad que se pudieron observar

durante el desarrollo de la ruta, eso se hizo por medio de un cuestionario enfocado en el servicio, el itinerario de la ruta, los actores clave, costo-beneficio, actividades, tiempos de traslado y degustación de platillos de la cocina tradicional regional de la bahía de Santiago en playa La Boquita.

Itinerario de la ruta gastronómica

1. Laboratorio costero en playa La Boquita: visita a la almadraba (técnica de pesca con red artesanal de origen árabe, la cual se realiza con los pescadores de la cooperativa de La Boquita). Los participantes viven la experiencia de observar y aprender técnicas de pesca artesanal, navegación y, como objetivo principal, reconocer e identificar los productos hidrobiológicos del PAR y la biodiversidad existente en bahía de Santiago, sensibilizando todo a través de una plática sobre vedas, tallas mínimas y especies restringidas.
2. Desayuno en el restaurante tradicional La Casa de la Abuela, en la comunidad El Chavarin. En este punto del recorrido la señora Ana Rosa Rodríguez platica sobre su experiencia como cocinera y propietaria del negocio, así como sobre la historia del lugar y del mural que enmarca el salón principal del restaurante, dibujando su historia familiar y el paisaje gastronómico de Manzanillo y del municipio vecino, Cihuatlán perteneciente a Jalisco.
3. Taller y degustación de quesos artesanales con Toya Chanon, en la comunidad El Chavarin. Este punto del recorrido se considera estelar; es una casa familiar donde por tres generaciones se produce y comercializa queso fresco, elaborado con metate (instrumento de origen prehispánico de piedra volcánica); en este punto se platica sobre la línea del tiempo de la familia Chanon, se da una clase demostrativa del proceso con el metate, se hace degustación de quesos con su respectiva tortilla de maíz hecha a mano y salsa picante de molcajete, reforzando con ello la identidad a través del PAR de la comunidad.
4. Degustación, cuentos y leyendas de la tuba, con don Inés, en la comunidad de Emiliano Zapata. La tuba es una bebida de origen filipino que llegó a Manzanillo con la introducción de la palma de coco en la época colonial. Arribó con la Nao de China y se instaló en el imaginario colectivo de los sabores y saberes. Bebida fermentada de la savia de la palma, que se recolecta en la cúpula, se fermenta suavemente y se acompaña con cacahuete tostado sin sal (tubero) y man-

zana picada; una variante es la tuba compuesta, que consiste en agregar jugo de betabel y fresa para que tome un color rosado y sabor agridulce. En este punto, don Inés cuenta la leyenda del origen de la tuba de forma teatral y divertida, y con esta actividad se identifican elementos que llegan de otros mares y culturas pero son apropiados por habitantes de generaciones atrás, identificando así la transformación constante de la cultura y el registro permanente del PAR.

5. Paseo en lancha en la bahía de Santiago e inmersión con snorkel. Preludio al cierre de la ruta para disfrutar del paisaje costero, zambullirse en las aguas cálidas de Pacífico, observar un barco hundido y el paisaje costero y marino. Durante el paseo se conversa sobre la importancia de la preservación de los recursos marinos finitos y del paisaje playa, todo dirigido por el capitán de la embarcación, Ernesto Preciado Martínez, quien se considera un experto en el tema por ser parte de la comunidad, vivir el día a día y tener formación universitaria en ciencias marinas; pertenece a la segunda generación de pescadores de la cooperativa y se considera actor clave.
6. Almuerzo en las tradicionales ramadas de playa La Boquita. Es el cierre de la ruta. En este punto se contempla el paisaje costero y se degustan platillos tradicionales de la región que pertenecen al PAR y son resultado del taller Cocinando juntos; las ramadas que participan son: Tanilo's, Eureka, Don Silvestre, El Rey, Lucita, Marildo's, Capitán Gorila y Pera's; se utiliza un sistema de rotación en cada recorrido, para que todas las ramadas se vean beneficiadas. Por la complejidad y abundancia de los platos que se degustan se ofrece una combinación de entrada y un segundo plato de las siguientes opciones:
 - a) Ceviche estilo Colima, particular preparación que, a diferencia de otras que se hacen en el resto del país, es de carne de pescados de talla chica y mediana que se consideran (erróneamente) de segunda o incluso de tercera calidad, por el color de su carne y por ser especies locales, por lo que se raya con tenedor y se vende como carne molida, agregándosele zanahoria, pepino, especias y limón, quitando el exceso de líquido de forma tal que se exprime para tener como resultado un ceviche seco que ha de comerse sobre tostada de maíz, acompañada de salsa a base de chile de árbol seco y vinagre.
 - b) Aguachile, originario del estado de Sinaloa y popular en todo México; preparación sencilla en técnicas, en el cual es fundamental la calidad de la materia prima, por lo que se hace con camarones de talla mediana y/o grande y se

adereza con una variedad de salsas que tienen como característica principal ser extremadamente picantes; se cuecen en limón, coronando la preparación con cebolla morada fileteada y se come al momento. c) Tahitiana, comida de pescadores en altamar muy parecido a un “tiradito”, con la particularidad de que se rebana en tiras y se prepara con el pescado del día; sus ingredientes principales son el chile habanero y la cebolla morada. d) Pescado zarandeado, tradicional y emblemático de playa La Boquita, marinado con una salsa base de chile guajillo, vinagre, especias y el toque secreto de cada cocinera, por lo que el adobo puede ser dulce o picante. e) Pescado frito rayado. f) Filete a la diablo, elaborado con salsa picante a base de chile de árbol, guajillo, chipotle y salsa cátsup, como resultado se obtiene una salsa cremosa. Para finalizar se ofrece agua fresca de coco, jamaica o fruta de la estación.

7. A partir del 2022, con la reactivación del proyecto se incluye al turismo científico como parte del itinerario en una Ruta B, en la zona de playa Peña Blanca. La actividad consiste en la observación de mareas, identificación del color de las arenas, recorrido de superficie y avistamiento de mamíferos, previa charla con expertos en ciencias marinas, lo que se ve favorecido en la convocatoria de fortalecimiento a la investigación de la Universidad de Colima, que funciona para adquirir equipo para trabajo de campo y gabinete.

Plan de comunicación y puesta en valor

1. Plan de comunicación integral con recetarios, testimoniales, postales y video-promocional de la ruta.
2. Diseño del sello, logo y eslogan de la ruta.
3. Diseño de carta. Se redactó con base en lo recogido en los talleres participativos, revisión de fuentes secundarias y realización de entrevistas a los participantes. Se propuso una estructura base para todas las ramadas, algo que logre un lenguaje común y complementariedad en la oferta conjunta.
4. Reseñas, historias de vida, líneas de tiempo.
5. Textos breves sobre cada establecimiento, personaje y línea de tiempo de cada lugar a visitar.
6. Plan de comercialización. Fase que se encuentra en construcción y articulación con la Subsecretaría de Turismo del estado de Colima.

DISCUSIONES

En concordancia con lo anterior, y retomando el objetivo de este proyecto, se buscó implementar y dar continuidad al proyecto de la ruta gastronómica y proponer actividades relacionadas al turismo científico, planteando estrategias para el cuidado del paisaje playa, con el fin de beneficiar a los portadores de este patrimonio natural y cultural costero.

La *cousine* y el PAR de la zona de la bahía de Santiago, en playa La Boquita y Peña Blanca, se consideran patrimonio material e inmaterial vivo, que cuenta con paisaje cultural y atractivos naturales, así como cocina de mar, con platos, bebidas tradicionales regionales y quesos artesanales. Asimismo, se construyó una ruta turística gastronómica, proponiendo actividades relacionadas al PAR, paisaje costero y alimentario, turismo científico con símbolos y contenidos culturales, articulando a productores con restauranteros y demostrando a la población que es posible generar procesos de mejora sin renunciar a su identidad alimentaria, colocándola en el eje de la estrategia de desarrollo territorial con identidad cultural. Se indagó por los productos alimentarios representativos, variedades, especies locales, productos transformados, recetas tradicionales, conservación, utensilios, artesanías utilitarias de mesa y de cocina, paisaje playa como escenario principal, las costas con actividades de turismo científico y otros activos asociados al PAR que conforman la biodiversidad y la riqueza gastronómica del territorio (Ugaz, 2017).

En este mismo sentido, se identificaron los productos (activos) producidos en la zona, formas de producción, transformación y espacios de comercialización de los mismos, estableciendo una cartografía de la producción que determinó su grado de identificación, valorización y articulación en dinámicas territoriales de los actores que están presentes en la playa La Boquita y sus alrededores.

Se definieron estrategias para el cuidado del paisaje costero y alimentario, se construyó y delimitó el itinerario de la ruta gastronómica con símbolos y contenidos culturales, articulando ramadas, restaurantes, vendedores de alimentos y bebidas tradicionales regionales, como el caso de la tuba y los quesos artesanales elaborados con metate, demostrando a la población de Manzanillo que es posible generar una ruta gastronómica con identidad y procesos de mejora, sin renunciar a su cultura alimentaria, valorando y registrando los insumos característicos de la bahía de Santiago y Manzanillo.

Estos datos indican que se establecen puentes para dar a conocer lo que se viene gestando, y a la vez se unifican actores como núcleo impulsor de su cocina tradicional regional y del paisaje playa como un sistema socioecológico indisoluble. Además, se fortalecen lazos con los diferentes actores involucrados en la ruta que son portadores del PAR, convencidos de la necesidad de consolidar los vínculos existentes.

En el 2022, con la reactivación del proyecto posterior a la pandemia, se incluyó al turismo alternativo con actividades de turismo científico, en la zona de playa Peña Blanca en una Ruta B, la cual está en proceso y ha sido favorecida en la convocatoria de fortalecimiento a la investigación de la Universidad de Colima, para adquirir equipo para trabajo de campo y gabinete; se trabaja con la caracterización socioecológica, la descripción sistemática, la aptitud recreativa de la playa y otras actividades relacionados al paisaje costero y alimentario; las actividades que se proponen en su fase de prueba consisten en observación de mareas, identificación del color de las arenas, recorrido de superficie y avistamiento de mamíferos, con el objetivo de sensibilizar y concientizar sobre los recursos finitos de esta playa, para su sostenibilidad.

La implementación de la propuesta del segmento de la Ruta B se realizaría para el segundo semestre del 2023, de acuerdo con los resultados de los talleres de sensibilización y el análisis e interpretación de las entrevistas y encuestas a los habitantes del ejido La Central, quienes son los custodios y visitantes de playa Peña Blanca.

Representado por la observación de una propuesta de turismo gastronómico, implementada durante la pandemia 2020-2021, en el municipio de Manzanillo, y en particular en la llamada ruta rural de Canoas (ruta gastroturística al noroeste de la ciudad en la zona alta en la localidad de Canoas), fue etiquetado como pueblo ecológico y cafetalero, coordinado por la Dirección de Desarrollo Económico y Turístico del municipio (información tomada de la página del Ayuntamiento de Manzanillo).

Este sitio ofrece a las personas una alternativa turística ecológica que apoya el consumo local de productos realizados en la comunidad, ubicada a 40 minutos al noroeste de Manzanillo, que dadas sus características territoriales y de acuerdo con la época climática el acceso es complicado, y en época de lluvias muchas

veces se ve afectada y es cerrada la circulación, mientras que en secas se requieren vehículos con tracción fuera de camino.

Otra limitante es el diseño del recorrido, ya que éste es confuso, pues en el mapa publicitario se mencionan 13 puntos y en los carteles informativos siete, que si bien es una propuesta que pretende fortalecer el consumo local y la visibilización del poblado, por la altura y cafetales, uno de los principales puntos y atractivos es una empresa que por su extensión ya no se considera familiar y/o MIPYME, dando lugar a ciertas omisiones, tales como una identificación y mapeo de actores, una determinación de la capacidad de carga y de flujo de visitantes, así como los vehículos y formas de beneficio a sus habitantes.

Finalmente, y con todas las acotaciones, es que la propuesta de la Ruta Gastronómica de La Boquita se crea con un diseño metodológico a través del PAR y un sistema socioecológico costero que vincula actores, activos y comunidad alimentaria. Se trata de una propuesta de ruta gastronómica al servicio del territorio y no solo como creación de recorridos sin metodología y estado del arte claro para su creación, por lo que se considera que la Ruta Gastronómica La Boquita es un parteaguas en la creación de rutas a nivel estatal, teniendo referentes a ruta creadas en Centro y Sudamérica, como en el Perú, Bolivia y Chile, y como fundamento la guía conceptual y metodológica del programa internacional de capacitación, gastronomía y desarrollo rural, Cocina PAR, que se convierte en un factor determinante para dinamizar y conectar a pequeños productores y pescadores con sus mercados, además que optimiza las cadenas productivas y de suministros, y se construyen vínculos a través de diversos parámetros de comunicación, incluidas relaciones justas y equitativas entre los diversos actores, lo que les ha permitido orientar iniciativas hacia su sostenibilidad.

CONCLUSIONES

La Ruta Gastronómica La Boquita, sobre turismo gastronómico y científico, plantea estrategias de conservación y cuidado de los sistemas socioecológicos y su patrimonio natural y cultural costero, con beneficios comunitarios y de los portadores de estos saberes.

El producto turístico La Boquita, del estado de Colima, genera bienes y servicios culturales derivados de la interacción de las comunidades, quienes son los portadores de saberes desde la *cousine*, articulado con el PAR, que conduce directamente a la obtención de beneficios puntuales desde el desarrollo territorial y costero con identidad cultural para los integrantes de la ruta y de la comunidad.

El consumo local permite mantener nuestras raíces, la esencia de la vida y la cultura a través de un plato de ceviche estilo Colima, de un zarandeado o tahitiana; el alimento como vehículo trasmisor de enseñanzas, valores y saberes en las costas y alrededor de las tradicionales ramadas. La extracción de la tuba como bebida tradicional y la elaboración de quesos artesanales es una forma de reivindicar la identidad cultural de la bahía de Santiago y las playas La Boquita y Peña Blanca.

Estas experiencias generan un sentido de pertenencia y empoderamiento de la comunidad de ramaderos y pequeños comerciantes, engranado a un servicio de calidad y una oferta que se transforma en una ruta gastronómica con actividades de turismo científico al servicio del territorio, vinculada a la historia e identidad a través de preparaciones emblemáticas y personajes claves, educando desde la conciencia con actividades de difusión de la ciencia para la preservación de la bahía.

La propuesta descrita muestra a Manzanillo como pionero en proyectos de rutas turísticas gastronómicas, enfocadas en un espacio costero compuesto por elementos ambientales y sociales que conforman un sistema socioecológico desde los saberes, colores y sabores de las costas de la bahía de Santiago, en Manzanillo.

BIBLIOGRAFÍA

- Anfuso, G., Williams, A. T., Martínez, G., Botero, C., Hernández, J. A. y Pranzini, E. (2017). Evaluation of the scenic value of 100 beaches in Cuba: implications for coastal tourism management. *Ocean & Coastal Management*, 142, 173-185. [doi: 10.1016/j.ocecoaman.2017.03.029](https://doi.org/10.1016/j.ocecoaman.2017.03.029)
- Barrera, E. y Bringas, O. (2008). Las rutas alimentarias: una arquitectura turística basada en la identidad de los alimentos. *Gastronomic, Sciences. Food for Thought*, 3(8) Recuperado de: <http://por.agro.uba.ar/users/barrera/publicaciones/RUTAS%20ALIMENTARIAS.%20ARQUITECTURA%20TURISTICA.pdf>
- Bessièrre, J. (2006). Terroir, gastronomie et tourisme: manger ailleurs, manger «local»: la fonction touristique de la gastronomie de terroir. *Espaces, tourisme et loisirs*, 242.

- Bessière-Jacinte, P. y Jean-Pierre, T. L. (2013). L'alimentation au coeur du voyage: le role du tourisme dans la valorisation es patrimoines alimentaires locau. *Espaces, tourisme et loisirs, Actes du colloque Astres*. París, pp. 1337-1344.
- Botero, C. M., Cervantes, O. y Finkl, C. W. (2018). State-of-the-Art Inno-vative Beach Management Tools from the Tree of Science Platform. En: C. M. Botero, O. Cervantes y C. W. Finkl (Eds.), *Beach Management Tools - Concepts, Methodologies and Case Studies*. Cham: Springer International Publishing, pp. 527-544. Recuperado de: https://doi.org/10.1007/978-3-319-58304-4_25
- Cervantes, O. (2019). *Las playas mexicanas: retos y desafíos*. México: El Colegio de México. Recuperado de: <http://centrotepoztlan.org/wp-content/uploads/2019/04/omar-cervantes.pdf>
- Contreras, J. (2007). El patrimonio alimentario en el área mediterránea. En: Tresserras, J. y Medina, X. (Eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. IBERTUR, Barcelona: Colección Turismo Cultural.
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2010). NOM-059-SEMARNAT-2010. Norma Oficial Mexicana. *Protección ambiental-especies nativas de México de flora y fauna silvestres, categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión, exclusión o cambio, lista de especies en riesgo*. Recuperado de: https://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5173091
- Ergin, A. Williams, A. T. y Micallef A. (2006). Coastal Scenery: Appreciation and Evaluation. *Journal of Coastal Research*, 22(4), 958-964. Recuperado de: <http://www.jstor.org/stable/4300353>
- Farrell, B. y Twining-Ward, L. (2004). Reconceptualizing tourism. *Annals of Tourism Research* 31(2), 274-295. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0160738303001373?via%3Dihub>
- Fonte M. y Ranaboldo C. (2007). Desarrollo rural e identidades culturales, perspectivas de América Latina y la Unión Europea. *Observatorio de políticas públicas de la Facultad de Finanzas, Gobierno y Relaciones Internacionales*, (7), 9-31. Recuperado de: <file:///C:/Users/UV/Downloads/Dialnet-DesarrolloRuralTerritoriosEIdentidadesCulturalesPe-4020194.pdf>
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. E. (coords.). (2011). Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*, México: Conaculta, pp. 11-32.

- GQROO. (2020). *Gobierno de Quintana Roo*. Recuperado de: <http://cgc.qroo.gob.mx/xca-cel-xcachelito-fue-certificado-como-paisaje-costero-clase-1/Certificación de Paisaje de Playa Xcachel – Xcachelito>. RED PROPLAYAS. <https://qroo.gob.mx/inicio/index.php/2020/03/01/xcachel-xcachelito-fue-certificado-como-paisaje-costero-clase-1/>
- Jeambey, Z. (2016). Rutas gastronómicas y desarrollo local: un ensayo de conceptualización en Cataluña. *Revista de Turismo y Patrimonio Cultural*, 14, 1187-1198.
- Marshall, F. E., Banks, K. y Cook, G. S. (2014). Ecosystem indicators for Southeast Florida beaches. *Ecological Indicators*, (44), 81-91.
- Ministerio de la Producción y de los Pescadores. (2016). Programa Nacional A Comer Pescado. En: J. A. Ugaz Cruz, *Pescador cocinero: historias de mar, ríos y lagos*. Perú: Ministerio de la Producción y de los Pescadores (PRODUCE).
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. Mexico: Ed. Siglo XXI.
- Organización Mundial del Turismo. (2020). Guía para el desarrollo del turismo gastronómico. Madrid: OMT, Recuperado de: <https://www.e-unwto.org/doi/book/10.18111/9789284420995>
- Piqueras, V. Y. (2002). La explotación de las playas. La madurez del sector turístico. *OP Ingeniería y territorio*, 61, 72-77.
- Rance, S. y J. Tellerina (2003). Saliendo del anonimato. El mapeo de actores/as sociales como instrumento para el diseño de políticas, presentado en la Reunión Regional Sexualidades, Salud y Derechos Humanos en América Latina. Lima, Perú. Recuperado de: <https://silo.tips/download/saliendo-del-anonimato-el-mapeo-de-actores-as-sociales-como-instrumento-para-el>
- Sosa Argáez, L. y Silvestre Campos, M. (2018). Evaluación de la calidad de los servicios turísticos gastronómicos en los establecimientos de alimentos y bebidas de comida tradicional regional en Manzanillo, Colima. *El Periplo Sustentable*, (35), 151-179. Recuperado de: <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/9079>
- Suárez-Puerta, B. (2021). *Gestión del conocimiento del turismo científico en playas remotas*. DOI: [10.17605/OSF.IO/U2C6M](https://doi.org/10.17605/OSF.IO/U2C6M)
- Tresserras, J., Medina, X. y Matamala, J. C. (2007). El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Cataluña. En: J. Tresserras y X. Medina (Eds.). *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona: IBERTUR, Colección Turismo Cultural.

- Ugaz Cruz, J. (2017). *Patrimonio alimentario regional. Marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo*. Bolivia: MIGA.
- Urquijo Torres, P. (2021). *Geografía cultural en los estudios de paisaje en México*. París: Hispaniques.
- Williams, A. T., Leatherman, S. P. y Simmons, S. L. (1992). *Beach Aesthetic Values: The South West Peninsula*. Proceedings of International Coastal Congress, pp. 251-263.

ANEXOS



De izquierda a derecha: Red almadraba, pescado zarandeado y tahitiana
(Fotografías: Itzel Sosa-Argáez).



De izquierda a derecha: tuba con don Inés, taller de quesos, señora Toya Chanon, pescadores artesanales (Fotografías: Itzel Sosa-Argáez).

PERCEPCIÓN DE LOS PRODUCTORES RURALES DE AYALA, MORELOS: EL PROGRAMA PRECIOS EN GARANTÍA A PRODUCTOS ALIMENTARIOS BÁSICOS

ANTONIO FIGUEROA GUTIÉRREZ

INTRODUCCIÓN

Los productores rurales son aquellos que desarrollan su actividad productiva a través del trabajo en el medio rural. En el caso de la presente investigación, toma como unidad de análisis a los pequeños productores del municipio de Ayala, Morelos. En particular en Ciudad Ayala y que se encuentran empadronados al Programa Precios en Garantía a Productos Alimentarios Básicos (PPG), perteneciente a Seguridad Alimentaria Mexicana (Segalmex).

La importancia de la investigación radica en la generación de información casuística sobre el PPG, a partir de aquellos aspectos que derivan de la experiencia subjetiva del productor, brindando su riqueza, ya que gran parte de la información generada proviene del programa.

La investigación que se presenta parte de los supuestos: 1) el apoyo del PPG a los productores rurales incide en la percepción que reciben en beneficios y bienestar; 2) el bienestar se traduce, en la familia agrícola, en el aumento de capacidad de consumo.

El objetivo de la investigación fue captar la percepción del productor rural a través de su experiencia al formar parte del programa PPG, también se propuso profundizar en aquellos productores especializados en el cultivo del maíz, con el fin de identificar la importancia de los beneficios otorgados por el programa, el nicho de mercado creado, la importancia del empadronamiento, la distribución del gasto, la inversión, los problemas en trámites y las perspectivas de la actual política agrícola.

DE SOBERANÍA Y SEGURIDAD ALIMENTARIAS

La paradoja del consumo alimentario en la modernidad es que se producen más que nunca alimentos, sin embargo, la distribución de lo producido se ha hecho de forma inequitativa, resultando beneficiada la población de las ciudades, olvidando del mapa social a los menos favorecidos, a los del medio rural. Actualmente, el reconocimiento a las comunidades rurales se centra en su respeto a las tradiciones y cuidado de la naturaleza, sin embargo, al centro de dicho contexto la discusión se centra en la soberanía y seguridad alimentarias.

Las discusiones álgidas en torno al tema se desarrollaron durante la Cumbre Mundial sobre la Alimentación de 1996, donde se trazaron dos caminos para reflexionar sobre un elemento central, el derecho a la alimentación. La primera vía, derivada de la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, enfatizaba la hechura de políticas públicas, tanto nacionales como internacionales, en beneficio de las dimensiones consideradas clave para resolver el problema del hambre; estas son: disponibilidad, acceso, utilidad biológica y estabilidad en el tiempo (FAO, 1996). La segunda vía, derivada de las discusiones de las OSC y ONG, por su parte, privilegia un discurso en torno al respeto a las culturas, a la tecnología tradicional, al equilibrio con el ambiente y a los modelos agroecológicos (Vía Campesina, 2003).

Para lograr la conceptualización y complejidad del concepto de seguridad alimentaria, en todas sus dimensiones, a lo largo del siglo XX se discutieron como meta de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), el aumento tanto de la productividad como la mejora en las condiciones de vida de la población rural y el crecimiento de la economía mundial. Para lograr dicha meta es necesario generar reflexiones sobre el medio rural, como el de nuestro país, para identificar las razones del problema de pobreza y hambre concentradas al sur, en Chiapas, Oaxaca y Guerrero (CEDRSSA, 2020).

Por ello, el concepto de soberanía alimentaria sitúa que las políticas en materia de alimentación corresponden a los países y deben ser consideradas las necesidades para su diseño; por otro lado, en lo que respecta a la producción se debe priorizar la agricultura familiar para promover la seguridad alimentaria en el ámbito de las políticas públicas específicas (Gordillo, 2013).

Se puede afirmar, por lo tanto, que se trata con conceptos complementarios que sirven para dimensionar la complejidad de la alimentación y que, en su cen-

tro, pretenden responder la pregunta: ¿cómo se puede procurar que todos tengan alimentos en el tiempo, y que sean adecuados a las necesidades culturales y sin generar daños al ambiente?, entonces, a partir de ello permitir la ubicación de un componente de soberanía alimentaria al dejar a los Estados nacionales decidir la forma de orientar sus esfuerzos en materia de alimentación, porque corresponde al Estado asumir las decisiones sobre las políticas públicas específicas en materia de alimentación.

Es relevante reflexionar sobre la seguridad y soberanía alimentarias en función de que, en los últimos 30 años, en nuestro país el derecho a la alimentación se ha visto mermado en un 57%, debido a la baja del desarrollo local y con el aumento de la dependencia al extranjero (CEDRSSA, 2018), incluso en granos básicos, como el maíz que es importado (SADER, 2022).

Con ese telón de fondo, es necesario reflexionar que el acceso al derecho a la alimentación es crucial, ya que, al no haber seguridad alimentaria, en relación al abasto de granos, por ejemplo, se impactan las condiciones de vida y del espacio de los productores rurales. En ese sentido, se abre la discusión sobre la relevancia de analizar el contexto agrícola en función de la seguridad y soberanía alimentarias, para visualizar las tendencias de las políticas e instituciones en materia agrícola, en las últimas tres décadas.

LAS INSTITUCIONES EN MATERIA AGRÍCOLA EN MÉXICO Y EL APOYO AL PRODUCTOR RURAL

En México, producto de la Ley del 6 enero de 1915, daba inicio la Reforma Agraria, misma que en 1934 se intensificaba de la mano del Estado revolucionario, dándose origen a organismos e instituciones dedicadas al ámbito rural que serían sumamente benéficas para el desarrollo del país, destacando la Comisión Nacional de Subsistencia Populares (Conasupo), el Banco de Crédito Ejidal, el Fideicomiso Instalado con Relación a la Agricultura (FIRA), etc.; asimismo, las reformas en materia de reparto agrario consignadas en el Artículo 27 fracción X (Téllez, 1993), todas iniciativas que fueron benéficas para el campesino y para el espacio rural.

Sin embargo, producto de los cambios estructurales, la tendencia de reparto agrario que se había dado durante el siglo XX se daba por terminada en 1992, como

consecuencia de las políticas neoliberales implementadas durante el gobierno de Carlos Salinas de Gortari, producto de las reformas al Artículo 27 constitucional, razón por la cual el minifundismo es condenado por fragmentar la productividad y la producción, apelando a que generaba restricciones que no favorecían el intercambio y ocasionando la baja de incentivos en inversiones de capital y la no especificidad de los derechos de propiedad (Ayala, 2001).

Con las modificaciones al Artículo 27 se incentivó una Ley Agraria que llevaría la rectoría y regulación de lo relativo a lo agrícola, forestal y pecuario, surgiendo la Procuraduría Agraria, como defensora de los derechos del productor rural, asimismo, hubo cambios en la Secretaría de la Reforma Agraria, Banrural, Banco Nacional de Crédito Rural, FIRA, Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol), etcétera.

Los cambios estructurales dejaron a su suerte a los productores rurales, debido a que vulneraron los apoyos que se habían concretado durante los gobiernos revolucionarios, fomentando los flujos migratorios dentro y fuera del país, minando las oportunidades en el medio rural, orientando los apoyos a productos que en volumen e ingresos eran más competitivos, como las hortalizas. Producto de esos cambios estructurales desaparecieron, entre 1992 y 2004, cerca de 1.4 millones de familias dedicadas a la producción agrícola, no necesariamente aquellos considerados como pequeños productores (Grammont, 2004, 2009), obstaculizando con ello el cometido que abanderaba en la década de los noventa el neoliberalismo, esto es, la reducción del problema de la pobreza por medio de la libre competencia en el mercado.

Actualmente, la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), es la encargada de direccionar los esfuerzos llevados a cabo por parte del Gobierno Federal, y de sus diferentes programas para mejorar las condiciones de vida del espacio rural, como el Programa de Fertilizantes para el Bienestar, Programa de Producción para el Bienestar, Programa de Precios de Garantía a Productos Alimentarios Básicos (PPG), entre otros.

Con apoyo de los organismos sectorizados a la Sader, se hace un esfuerzo relevante, sin embargo, el contexto de la crisis del petróleo, las crisis comerciales entre mercados producto del conflicto entre China y los Estados Unidos, la crisis por la pandemia de covid-19 y la falta de políticas agrícolas han impactado el sector en los últimos años.

EL MUNICIPIO DE AYALA, MORELOS

El municipio de Ayala se localiza en el centro del estado de Morelos, representa 6.97% del territorio, con una extensión total de 34,568 km²; colinda con los municipios, al este Temoac, Jantetelco, Jonacatepec; al norte Tepalcingo y Tlaquilte-nango; al oeste Tlaltizapán y Yautepec; al sur Yautepec, Cuautla y Yecapixtla. El municipio de Ayala se encuentra ubicado en la provincia de la Sierra Madre Oriental, misma que está constituida principalmente por sierras menores; forma parte de la provincia de la Sierra Madre Sur en las denominadas sierras y valles guerre-renses; asimismo, forma parte de la subprovincia Lagos y Volcanes de Anáhuac en donde predominan las llanuras, así como sierras volcánicas.

El municipio de Ayala basa su economía principalmente en la agricultura y entre los principales cultivos destacan: el maíz, la caña de azúcar, las hortalizas, entre otros. En la producción pecuaria destacan el ganado bovino, ovino y porcino; entre otros componentes que complementan su economía están el turismo y el comercio. El maíz es relevante para el desarrollo social y para las actividades económicas y la nutrición de los productores rurales, que basan buena parte de su esfuerzo en las actividades ligadas a la producción de este producto de la región, aprovechando el clima cálido subhúmedo y los valles que conforman sus ejidos, que se pueden aprovechar para la agricultura.

METODOLOGÍA

La investigación se llevó a cabo en el estado de Morelos, específicamente en el municipio de Ayala. Se realizó un estudio diagnóstico y exploratorio para analizar las condiciones en las cuales opera el PPG de Segalmex. Este programa tiene como función prioritaria incidir en las comunidades que viven en alta y muy alta marginación, en donde los precios en garantía tienen la finalidad de incrementar el ingreso de los productores, adquiriendo alimentos bajo precios en garantía para contribuir al logro de la autosuficiencia alimentaria.

Se realizaron 30 entrevistas a productores de agricultura familiar, pequeña y mediana, en las localidades de Ciudad Ayala y Anenecuilco, pertenecientes al municipio de Ayala. La importancia de estudiar estas localidades es que compar-

ten rangos medios de rezago social; que su principal actividad económica es el trabajo en la producción de maíz; que sus productores, en su mayoría pequeños y medianos, se enfrentan a problemas para integrar al mercado su cosecha; y que comparten su empadronamiento al programa PPG. Dichas condiciones permitirían identificar, más fácilmente, tanto cambios sustantivos a sus percepciones sobre temas como el empadronamiento y el funcionamiento del programa, sin exigir un esfuerzo distinto al ser parte de la dinámica de producción y venta de sus productos antes y después del PPG.

Los ejes que se abordaron en un cuestionario semiestructurado conjuntaron una serie de aspectos que se pueden dividir en tres dimensiones: disponibilidad de los alimentos, acceso económico a los alimentos y aspectos de funcionamiento del PPG, con lo cual se analizó cómo con la producción de alimentos vendidos a Segalmex se generan mejoras económicas que impactan directamente en la vida del productor, y el estar empadronados les genera la posibilidad de tener una perspectiva amplia sobre el funcionamiento del programa.

LA IMPORTANCIA DEL MAÍZ EN LA REGIÓN

Se resalta la importancia de la producción de maíz en la región debido a que México es un espacio en donde se da el origen, domesticación y cultivo de ese grano, y en donde se encuentran las mayores reservas de germoplasma, ante posibles eventualidades; ya diversos autores coinciden en la importancia de la variedad genética de esta especie (Olvera, 2017). En la comida mexicana se encuentra presente el maíz, y todas las partes de la planta se aprovechan, siendo un producto básico en la región del centro del país, como Tlaxcala, Puebla, Hidalgo y Morelos, así como en el sur de nuestro país.

En el municipio de Ayala, se emplea para el cultivo de maíz 87% de semilla mejorada, y 89% de los productores lo usan en la siembra de temporal (Olvera, 2017). Dichas condiciones son las que otorgan relevancia al PPG, ya que se requieren apoyos para el trabajo en el campo de los productores que se dedican a la siembra de temporal; asimismo, es necesario el apoyo para estimular la economía y aumentar el volumen de producción con la finalidad de mejorar las condiciones de vida de los productores.

EL PPG Y LOS BENEFICIOS GENERADOS EN LA COMUNIDAD

El PPG pertenece a Segalmex, en un esfuerzo conjunto con la Sader para estimular la productividad en el campo, con la meta de generar autosuficiencia alimentaria, entendida en el ámbito de la seguridad alimentaria como las dimensiones de disponibilidad y estabilidad a través del aumento de la productividad. Ayala es una región en donde la principal fuente de trabajo es la agrícola. Aquellos que fueron entrevistados se dedican únicamente a la siembra, teniendo parcelas con dimensiones, en promedio, entre 10 a 13 hectáreas, mismas que se destinan a la siembra de temporal.

El PPG comenzó a operar en Ayala a partir de 2019, periodo en el cual inició la participación de los productores del municipio, contabilizando hasta el momento cuatro periodos de siembra de temporal. Por las condiciones climáticas y geográficas, el maíz es el grano básico comercializado, aprovechando el programa complementario de Fertilizantes para el Bienestar, que apoya a mantener o incrementar la producción, mejorando el sustrato o el crecimiento de la planta, por lo cual los productores consideran positivo complementar ambos programas.

La inserción al programa ha sido benéfica para los productores, debido a los problemas que antes debían enfrentar ante un mercado casi inexistente para el pequeño productor, a tener que enfrentar los precios bajos o la negativa de venta, a una gran competencia con el agronegocio y la venta con los distribuidores de alimentos, quienes se negaban a la compra del producto o bien lo aceptaban a precios bajos que, como ellos mismos indican, rondaba entre los 2.80 a 3 pesos el kilo de maíz, todo lo cual generaba problemas para integrar el grano al mercado, como refiere Juan:

Mire, el programa ha sido muy útil porque vino a levantar la producción de maíz acá en la región, porque se tenían precios muy bajos, nos pagaban el precio del maíz en 2.80 a 3 pesos el kilo, pero cuando el programa llega lo pagan a 5.50, por ahí más o menos, aparte nos dan el acarreo, el costal a 10 pesos cada uno, esto va amarrado de la mano con el fertilizante; ya ve que los precios del fertilizante se subieron mucho últimamente, y todo se hace más caro y la mayoría, casi todo nos lo dan (Juan, 15 de marzo).

Con ello en mente, se puede comprender la dinámica que enfrentan los productores a pequeña escala, quienes han sido víctimas del acaparamiento y de los precios a la baja, producto del contexto neoliberal, pero que, con la implementación de los

programas vigentes su contexto social y económico ha mejorado mucho, ya que no deben enfrentar el desperdicio del grano, porque se llena de plaga, y pueden gozar de un mercado en donde poder incorporar su producto.

Ahora bien, el PPG resulta benéfico para aquellos que se dedican a la producción de temporal, ya que permite adquirir material de apoyo, como carros o camionetas para transportar materiales como el abono, para transportarse a ver el crecimiento de la planta, para recoger la cosecha del maíz, o bien apoyos para realizar el pago de peones y de trabajadores en la parcela; es decir, mejora las condiciones de trabajo, supervisión y adquisición de materiales útiles para producir. Los beneficios, en suma, brindan seguridad, pues pertenecer al programa permite poner en venta el maíz; al contar con un mercado estimulado por el PPG se brinda estabilidad en lo económico; al permitir generar demanda se incide en el aumento de la producción de maíz y en la economía de las familias del productor, así como de los trabajadores en las parcelas.

El PPG se ha modificado mucho a partir de su puesta en operación, desde 2019, y ha beneficiado a los productores durante casi cinco años; aquellos que han sido beneficiarios del programa encontraron ciertos problemas que se han modificado, ya que el programa ha mejorado en su operación y procesos, asimismo, ha incrementado sus centros de abasto y los trámites para el productor en el banco se han flexibilizado, al menos por parte de aquellos que dan atención para la apertura de cuentas; también se han adaptado los recursos disponibles para la medición de los terrenos, al menos cuando se solicita por parte de los operadores del programa, el tiempo y atenciones han sido mejores, como lo relata Lorenzo:

Mejoramos un poquito en cuanto a la recepción del maíz, como dijera, en cuanto a los trámites que se realizan, en el tiempo que se tarda en atender en el centro de recepción y hay veces que se llena la bodega y hay que esperar, y el problema de llevarnos de regreso nuestro maíz es porque si nos quedamos con nuestro maíz se nos emplaga con gorgojo, si nos llevamos nuestro maíz y si hay un gorgojo o dos nos lo echan para atrás y lo tenemos que volver a desinfectar, hacer curaciones y otra vez llevarlo, volverlo a intentar para pasar la prueba otra vez. Debería mejorar el centro de acopio, por lo tardado del trámite, que aunque es un poquito tardado el trámite pero te reciben todo el maíz. Acá en nuestro municipio no se queda nadie sin vender, es la ventaja de tener un centro de acopio aquí, y a una media hora hay otro centro de acopio, es la única opción que nos queda (Lorenzo, 12-13 de mayo).

EL NICHOS DE MERCADO: LA IMPORTANCIA DEL EMPADRONAMIENTO Y LA INVERSIÓN

Los pequeños productores deben ser entendidos como aquellos que a partir de la entrada del neoliberalismo han sido golpeados con la disminución de programas y subsidios otorgados por el Estado y el sector privado, que tienen que competir con el agronegocio. Por ello, el PPG representa hacer productiva su parcela, entrar y hacerse competitivos en un mercado acaparado que al generar un nicho de mercado brinda la seguridad de siembras que pueden ser vendidas, aumenta el personal, se mejoran los salarios y se puede incorporar el gasto de la maquinaria para la siembra, como el tractor, como Mario lo ha dicho:

Aquí la gente, por ejemplo, solamente se dedica al campo; aquí en el pueblo no queda otra opción que sembrar, hoy sembramos 10 hectáreas y al año cinco hectáreas más; los problemas nos afectan la mano de obra en los pagos a los peones para hacer las labores; la maquinaria para sembrar es un poco cara, según los dueños de la maquinaria, por el diesel y las refacciones, y eso nos afecta un poquito (Mario, 23 de marzo)

Cuando se generan nichos de mercado, aquellos productores que se han empadronado reciben apoyo, eso se expresa en mejoras en su economía familiar, lo que redundará en mayor compra de alimentos, ropa y calzado. Se puede producir mucho más, y si se llegan a producir 10 toneladas en promedio representan 55 mil pesos en ingresos, que contrastan con lo ofertado por los productores privados que, en promedio, por 10 toneladas sembradas en 10-12 hectáreas, se ganaban 28 mil pesos, y que con los aumentos que da cada año el programa se hace frente al alza de los insumos, como semillas, fertilizantes y plaguicidas.

Para el productor agrícola es relevante que, ante los cambios y variaciones climáticas que se han dado en los últimos años, se complica emplear semillas locales, puesto que han sido vulneradas frente a los cambios, y la semilla mejorada les ha dado mayores resultados por su resistencia a cuestiones ambientales. Eso sucede también en cuestión de fertilizantes y plaguicidas, tanto para preparar la tierra como para aumentar la producción y enfrentar las plagas, ya que es necesario emplear agroquímicos, como señala Manuel:

El fertilizante son puros químicos, porque es el fosfonitrato y el abono negro granulado [urea], y hay agroquímicos como los foliares, nutrientes, más que nada esos, los plaguicidas, porque luego se emplaga mucho con gusano... con gusano cogollero; hay plaguicidas que son muy caros, pero son efectivos pues, porque ya los plaguicidas de antes ya no están funcionando, los organofosforados, ahorita ya están metiendo puro plaguicida diferente (Manuel, 4 de febrero).

GASTO E INVERSIÓN: TRÁMITES Y PERSPECTIVAS DE LA ACTUAL POLÍTICA AGRÍCOLA

El gasto para la producción actual en la parcela está directamente relacionado con el tipo de mejoras incorporadas, para invertir en nutrientes para la tierra, la planta, en plaguicidas o en la preparación de la tierra. La semilla empleada es la mejorada genéticamente, con costos entre tres mil o cuatro mil pesos por bulto, representando una inversión pero adquirida debido a que resiste sequías, humedad, etc., a la vez que aumenta la producción y las toneladas por hectárea; en promedio entre seis a siete que, en contraste con la producción de otros tipos de maíz, generan entre tres o cuatro toneladas.

La maquinaria es otro aspecto importante, porque se tiene que pagar la preparación del terreno y la siembra, ya que al meter maquinaria, como tractores, se integra al gasto. Los agroquímicos han elevado sus precios, sobre todo entre los que son de empleo generalizado, donde están los de Monsanto y, por la propia carestía y la prohibición de algunos de esos productos, se ha implicado un gasto mayor al regular eso entre los productores.

Ahora el gasto realizado se hace con la finalidad de invertir y poder vender aquello que pueda ser de calidad, pasando incluso la inspección generada por el programa; ello lleva a reflexionar sobre las oportunidades que puede dar el programa. Respecto a las dificultades que se han mencionado se cuenta el trámite de las tarjetas con el banco autorizado para realizar los depósitos, trámite que cuando ya es conocido por aquellos que trabajan en la institución financiera facilita el proceso. Además, un proceso complejo para el productor al vender su producto a través del PPG fue la medición certificada del terreno; sin embargo, con el tiempo se ha vuelto un trámite más usual y causa menos problemas al productor.

Actualmente, al productor lo que causa algunas complicaciones es lo que implica la recepción del producto, ya que el tamaño de las bodegas es pequeño, sin embargo, han mejorado su infraestructura y logística para que se pueda dar el desplazamiento del maíz de forma constante, al menos es la percepción de Luis:

... el poquito problema sería la recepción, a veces se utilizan bodegas pequeñas y se llena la bodega y hay que esperar a que se vacié la bodega para volver a salir y comprar. Este año se aceleró más, este año se llenaba la bodega y llegaban los camiones cargados de maíz y vámonos, y no tardaban mucho tiempo (Luis, 18 de febrero)

El apoyo ejercido por parte del PPG ha incentivado a que el productor adquiera una perspectiva positiva respecto del gobierno y del Estado, al estimular la productividad entre los pequeños y medianos propietarios que, desde su perspectiva, no habían sido estimulados antes con apoyos que redundaran en beneficios sobre el grueso de los productores agrícolas.

En cuanto a la distribución del grano se piensa que en las manos del Estado se puede hacer y puede llegar a ser más neutral con respecto a los productores privados, quienes acaparan el producto e incentivan el aumento de los precios, frente a la volatilidad de los precios por las crisis internacionales.

En ese sentido, se percibe que, con el producto del centro de acopio, que es llevado a las bodegas, aumenta la producción y con ello aumenta la oferta, por lo tanto, sale más barata su comercialización, y puede ser vendido más barato que con los acaparadores, lo cual ayuda a que el maíz se lleve hacia los más pobres. A partir de estas afirmaciones podemos trazar una ruta a través de la cual entendemos que el productor, en su esfera de realidad, se beneficia del programa, que desde su perspectiva incentiva la economía familiar y local, siendo una forma de enfrentar el problema del acaparamiento por privados y el desabasto de granos, que además es una política auténtica.

Al establecer dichos aspectos como telón de fondo sobre la perspectiva del productor rural, es que el programa se ha vuelto una oportunidad para activar nuevamente la tierra, brindar oportunidades de empleo a aquellos que no tenían expectativas sobre el espacio rural, ya que se han observado precios a la alza, constantes y competitivos, y se ha generado un mercado local para el producto del campo, a la par de estimular la competitividad. Baldomero afirma:

El programa es excelente, ya que nos ayuda mucho; antes había tierras abandonadas, tierras enmontadas que ni siquiera el campesino quería regresar a verlas, ahora en la zona en donde estamos no queda un pedazo sin sembrar; sembramos porque nos compran el maíz, y el programa para mí es un éxito porque nos ha ayudado a todos los campesinos; el campo estaba abandonado y ese precio, y fíjese el precio hoy lo aumentaron un poquito más, pasó hasta 6.60 el kilo y hace un año estaba a 5.50, y ya con eso la gente se anima, p'al otro año voy a sembrar más: me sembré cinco bultos al año, ahora me voy a sembrar siete u ocho; la gente está animada pues vea, está contenta, está contenta con esto, porque ya no tardas mucho en vender tu grano, y le digo, es una volatilidad que antes no veíamos y que ahora hasta dan ganas de trabajar, hay mucha competencia, que le echamos algún nutriente especial, y éste para que cargue más, y éste para que despegue, y éste para que desarrolle, y ahí andamos echándole de todo para tener una buenas cosechas (Baldomero, 27-28 de mayo).

Con lo anterior se modela una idea clara de los aportes de una política que ha optado por beneficiar a los pequeños y medianos productores, es decir, centrada en ellos, y eso redundando en una perspectiva positiva sobre el actual gobierno y su postura frente a los productores, ubicando el PPG como exitoso y benéfico frente a un contexto inmerso en la crisis y volatilidad de los actuales precios del mercado.

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Se ha intentado ilustrar la relevancia de los programas de apoyo al espacio rural, debido a que este espacio territorial se asocia con la pobreza y con los fenómenos de desigualdad social, concentrados principalmente en los estados del sur. De forma particular se expresó la relevancia del programa PPG en beneficio de los productores rurales, a partir del caso en el municipio de Ayala, Morelos. A través del estudio de caso se abordó la percepción del productor, con la finalidad de analizar la incidencia del PPG a partir de la vivencia del productor, para analizar la forma en la cual el programa incide en las dimensiones de disponibilidad y acceso a la alimentación, mismas que son esenciales para el desarrollo de la vida de los productores.

En el presente trabajo se partió de la importancia que tiene el apoyo a productores rurales a través del PPG, para la formación de una percepción positiva sobre el

programa, que vimos en parte de la cantidad de ingresos percibidos, lo cual estriba en una perspectiva de bienestar, y dicha sensación se genera por el aumento de la capacidad de consumo que pueda tener la familia. Se comprueba que, con el PPG, y al complementarse con Fertilizantes para el Bienestar, se apoyan los ingresos y se estimula la producción, expresando progresos en el ámbito económico y social, con lo cual la percepción de bienestar, producto de los apoyos al campo, mejora de forma significativa la visión del productor sobre los programas.

El productor, a partir de su perspectiva muestra la relevancia de los apoyos del programa, mismos que se materializan en soportes que activan las tierras para hacerlas productivas; se brinda trabajo a quienes dependen del campo, no necesariamente los dueños de la parcela, sino aquellos que no poseen tierra propia para trabajarla. Se aumentó el precio a la compra del maíz anualmente, desde el inicio del programa de 5.50, en 2019, a 6.60 el kilogramo, en 2022, con ello se ha estimulado la producción con la aparición de un nicho de mercado para el producto de los pequeños y medianos productores. Finalmente, se ha estimulado la competencia por la mejora en los nutrientes y el volumen.

Quedan en el tintero aspectos como el daño generado por el aumento de la producción y sus implicaciones a la tierra, con la agricultura intensiva estimulando el uso de agroquímicos y fertilizantes que pueden dañar el ambiente, todo en la búsqueda de mayores ingresos. Se debe entender que, el contexto actual requiere pensar la relación del agronegocio con los pequeños y medianos productores, así como las oportunidades que pueden generar dentro y fuera de los programas gubernamentales y como ello puede incidir en la seguridad y soberanía alimentarias. Se ha trazado un camino que implica pensar alternativas sustentables y sostenibles para el productor rural, que le incluyan en el mercado, abriendo nichos de mercado sin la dependencia a programas transitorios, con la generación de soluciones permanentes al campo mexicano.

BIBLIOGRAFÍA

- Ayala, J. (2001). *Economía del sector público mexicano*. México: Esfinge Grupo Editorial.
- FAO. (1996). *Declaración de Roma sobre la seguridad alimentaria mundial*. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/w3613s/w3613s00.htm>

- La Vía Campesina. (2003). *¿Qué es la soberanía alimentaria?* Recuperado de: <https://via-campesina.org/es/que-es-la-soberania-alimentaria/>
- Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria (CEDRSSA). (2018). *Elementos para la definición de la agricultura familiar. Año Internacional de la agricultura familiar*. Ciudad de México. Recuperado de: http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/90Agricultura_familiar.pdf
- . (2020). *La agricultura y su relación con la pobreza en México*. Recuperado de: http://www.cedrssa.gob.mx/files/b/13/17Agricultura_pobreza.pdf
- Gordillo, G. y Méndez-Jerónimo, O. (2013). *Seguridad y soberanía alimentaria (Documento base para discusión)*. Roma: FAO. Recuperado de: <https://www.fao.org/3/ax736s/ax736s.pdf>
- De Grammont, H. (2009). La evolución de la producción agropecuaria en el campo mexicano: concentración productiva, pobreza y pluriactividad. *Andamios* 7 (13), Ciudad de México. Recuperado de: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_artt_ext&pid=S1870-00632010000200005
- De Grammont, H. (2004). La nueva ruralidad en América Latina. *Revista Mexicana de Sociología*, vol. 66, número especial. Recuperado de: <https://www.jstor.org/stable/3541454>
- SADER. (2022). *Convoca agricultura a cerrar filas en producción y comercialización de maíz ante impactos externos*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/convoca-agricultura-a-cerrar-filas-en-produccion-y-comercializacion-de-maiz-ante-impactos-externos?idiom=es>
- Olvera, M. (2017). *Potenciales productivos de maíces híbridos y estrategia alimentaria para Ayala, Morelos*. COMEII. Recuperado de: <https://www.riego.mx/congresos/comeii2017/assets/documentos/ponencias/presentacion/COMEII-17041.pdf>
- Téllez, L. (1993). *Nueva legislación de tierras, bosques y aguas*, México: FCE.

LAS COCINAS BIOCULTURALES DE PUEBLA: TERRITORIO DE SABERES Y HERENCIAS CULTURALES EN LA SIERRA NORTE Y LA MIXTECA POBLANA

ISAURA CECILIA GARCÍA LÓPEZ

La alimentación, como fuente primordial de energía es la base estructural, organizativa e identitaria en cualquier grupo humano, también puede tomarse como un evento de tipo fisiológico destinado a cubrir la necesidad primaria de saciar el hambre. El concepto guarda múltiples intenciones que también es preciso satisfacer, sean éstas de orden simbólico, ritual, cultural, político, económico, u otros aspectos que permean la vida y el desarrollo de cada sociedad.

En estas líneas se tiene como objetivo reconocer la importancia de las cocinas bioculturales, particularmente del estado de Puebla, como parte del sabor, olor y textura de la cultura alimentaria desarrollada en México; asimismo, se busca reconocer los esfuerzos comunitarios para la innovación, como son los usos del amaranto, del guaje, de los nopales, de la milpa y sus derivados, además reconocer la cocina entomológica, parte importante de los saberes y conocimientos tradicionales en el estado, como son los chapulines, las chicales, los gusanos de maguey y los escamoles, entre otros.

El territorio poblano ha trascendido por su participación histórica, por su riqueza artesanal y arquitectónica, pero sobre todo por construir para México una cocina original que, si bien es producto de la fusión, del mestizaje, actualmente se considera cocina biocultural arraigada a un territorio, conservadora de los saberes y herencia de los pueblos que tradicionalmente han vivido en equilibrio con la naturaleza, pese a los conflictos que se generan en sus entornos, como la falta de

agua o el extractivismo de las mineras. Las cocinas mexicanas son lugares donde se recrea la identidad y la ritualidad, además de los sabores de cada uno de los ecosistemas de las diversas regiones de la Sierra Norte de Puebla y la Mixteca.

UNOS DATOS A MODO DE PREÁMBULO

México, como casi todos los países que forman parte de Latinoamérica, tiene una gran diversidad biocultural, riqueza que ha mermado por las condiciones medioambientales y la sobreexplotación del suelo y del subsuelo, pese a todo, resisten las formas tradicionales de producir alimentos. Encontramos el sistema milpa, importante técnica para el policultivo, que en el caso mexicano integra maíz, frijol, jitomate, calabaza, chile, quelite, pulque, y frutos locales, como aguacate, guayaba, papaya, piña, cacahuete; otros productos importantes son la vainilla, el cacao y el achiote, entre algunos alimentos que conviene fomentar, no sólo para la venta sino para el consumo interno en las comunidades productoras, está el caso del amaranto, guajes, nopales, tunas y otros muchos.

Para este análisis en principio es pertinente reconocer el factor histórico, que los procesos alimentarios actuales son producto del desarrollo de la agricultura de los pueblos americanos, saberes que trascienden la intervención cultural europea, se fusionan, complementan e intercambian productos, saberes, olores y sabores. En este intercambio se desarrolló la ganadería, la avicultura se incorporó a la dieta y se incluyó el trigo, las especias, el queso, el aceite, los cítricos y los vinos.

A lo largo de los siglos se modeló una cocina mexicana que hoy admite sus raíces americanas, europeas y africanas, y a su vez es reconocida como parte indiscutible del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.¹

La fusión culinaria integró los saberes acerca de la agricultura y de la milpa, incluyendo la chinampa, los rituales relacionados con el proceso de siembra y cosecha, así como las técnicas y métodos, como la nixtamalización, el cocimiento en hoyo de tierra, el uso de utensilios tradicionales como el metate, el molcajete, el

¹ El 16 de octubre de 2010, el expediente fue incorporado a la lista del patrimonio cultural inmaterial mundial de la humanidad (<https://ich.unesco.org/en/RL/traditional-mexican-cuisine-ancestral-going-community-culture-the-michoacan-paradigm-00400>).

anafre, el comal, el molinillo; finalmente, además de los productos ya mencionados debemos considerar los saberes relacionados con las tortillas, los tamales y las salsas tan variadas que consumimos.

La herencia culinaria conserva rituales y saberes que engrandecen la historia de nuestra cocina, por ejemplo: en noviembre, los días de Todos Santos, se celebran con tamales y comida tradicional; en marzo, en Semana Santa se sirven pescados, pero también mole con romeritos y tortas de camarón; durante el año en las fiestas religiosas a los santos patronos se sirve mole con guajolote; un calendario ritual entremezclado en un calendario agrícola.

Asimismo, las recetas, las formas técnicas y de elaboración, y los utensilios, entre otros factores, se combinan con los productos locales y regionales, resultando en platillos comunitarios muchas veces servidos a todos los miembros del pueblo o barrio, como el mole prieto de Contla en Tlaxcala, el atole de calabaza en Tlaxcalancingo, los tamales que se ofrecen durante las celebraciones de La Candelaria en Huehuetlán El Grande; todos alimentos que representan la identidad y la cultura regional.

Como estos, muchos de los platillos tradicionales, sus olores, sabores, colores y el conocimiento relacionado con su preparación han sido parte importante, tanto de la tradición culinaria como de la identidad y pertenencia sociocultural de nuestros pueblos. Sin embargo, la situación ha sido crítica en el último siglo, debido a que el país se enfrenta a una nueva política alimentaria, al crecimiento poblacional, a procesos migratorios hacia el extranjero y del campo a la ciudad, a la revolución verde, a la agroindustria. Se advierte que el fenómeno es mundial, y que la globalización hegemónica influye en la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos industrializados, muchos de los cuales debieran ser no comestibles (García y Bermúdez, 2014). Con el pretexto de intentar cambiar la situación de hambre, mejorar el estado nutricional, la salud y la alimentación mundial, la población se enfrentó a la industrialización, al cambio alimentario, a las transformaciones que la modernidad y la agroindustria insertaron en los hábitos cotidianos de alimentación; durante el siglo XX la industria alimentaria impulsó nuevos productos seguros e higiénicos, muchos con exceso de azúcares, sales y grasas: galletas, jugos, edulcorantes, bebidas carbonatadas, pastas, harinas, grasas saturadas, salchichas, alimentos sintéticos o elaborados con sustitutos, muchos de ellos (Contreras, 2002; Fischler, 1995). Es decir, el cambio alimentario en busca

de superar la escasez, el hambre y mejorar la seguridad alimentaria ha dañado la salud de millones de personas en el mundo. Solamente en 1980 había poco más de 108 millones de personas con diabetes, pero para 2014 se tenían ya 422 millones, actualmente es la cuarta causa de mortalidad en América Latina.²

En México, fueron las clases medias urbanas las que aceptaron con mayor facilidad los cambios alimentarios, aceleraron los consumos de bebidas carbonatadas con contenidos de más del 50% de glucosa, además consumieron jugos, pseudocereales, incorporaron levaduras industriales, harinas y pastas, aceites poliinsaturados, productos lácteos, con sustitutos o con agregados químicos, una gran gama de productos (García y Bermúdez, 2014) que rápidamente permitieron el crecimiento poblacional, pero también crecieron las enfermedades metabólicas, cardiovasculares, la obesidad y la diabetes, hoy primeras causas de muerte en el mundo.

Los programas de mejora alimentaria que iniciaron en 1965 con cupones para leche de la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), la instauración del Sistema Alimentario Mexicano (SAM), y en 1972 Liconsa, llevaron víveres de bajo precio; su objetivo fue mejorar la alimentación, pero también introdujeron otros productos que hoy son muy difíciles de erradicar en la población. En consecuencia, en cada rincón del país, además de los comercios mencionados se advierte la apertura de las famosas tienditas, que acercaron a la industria refresquera, al pan industrializado, a los productos sintéticos. En cualquier rincón de la Sierra Madre Occidental, Oriental, del Sur, y en casi todos los lugares habitados del país llega el camión con todos estos productos y más, llevando no sólo comestibles, sino productos que han disminuido la calidad y dañado la salud alimentaria en la población.

Poco a poco los productos agroindustriales y procesados se introdujeron en la vida cotidiana, en la cultura alimentaria, se les dio un lugar primordial en la ritualidad, formaron parte del compartir, de la sociabilidad comunal; en muchos casos los productos industrializados se incorporaron a las innovaciones culinarias, se combinaron con las recetas tradicionales en salsas, carnes y moles, se introdujeron productos químicos que no debieran ser alimento, ahora son parte trascendente de la ritualidad, están presentes en las ofrendas mortuorias, en el *huentle* (ofrenda, comida ritual, en náhuatl), en el Día de Muertos o Todos Santos, como parte de las tradiciones en los diferentes pueblos.

² Ver el informe mundial sobre diabetes, en: [Diabetes \(who.int\)](http://www.who.int/diabetes)

LA ALIMENTACIÓN COMO PROCESO COMPLEJO, MULTIFACTORIAL Y LA GENTRIFICACIÓN GASTRONÓMICA

A nivel mundial, la preocupación sobre la alimentación nos ha llevado a desarrollar la idea de su complejidad. Debemos comprenderla como un hecho social total que debe ser entendido de forma multifactorial. Las últimas décadas dan cuenta del crecimiento en la literatura sobre historia, antropología y sociología de la alimentación, un extenso cúmulo de investigaciones se suceden derivadas del trabajo en relación con los sistemas, procesos y problemáticas alimentarias.

En relación con lo anterior, trabajamos en la red Cultura y Alimentación: Enfoques Multidisciplinarios, de donde se desprende el proyecto relacionado con la presente investigación; un espacio para la discusión y el análisis de algunas de estas problemáticas (García López y Méndez-García, 2020). La complejidad de los temas alimentarios se enmarca de manera constante en diferentes ciudades de Puebla, Oaxaca, Tlaxcala y Veracruz, entre muchas otras donde cada día los espacios se gentrifican tanto como la comida se gourmetiza; el sistema tradicional de subsistencia entra en crisis, al respecto señaló Eckart Boege:

El sistema alimentario mundial, bajo el mando de la agricultura comercial e industrial de gran escala de los agronegocios, ha reducido dramáticamente el uso de las especies y variedades domésticas por parte de los campesinos e indígenas en los últimos 100 años. Hay un consenso creciente en torno a la idea de que las prácticas de la agricultura industrial y la ganadería son insustituibles, que los pasivos ambientales son crecientes, incluyendo la contaminación química de los suelos, lagunas y mares, y de los productos mismos; que contribuyen con el cambio climático y que provocan la erosión genética de las especies que se utilizan en el sistema alimentario mundial (Boege, 2021, p. 14).

Históricamente, la agricultura se transformó en primera instancia durante la época colonial, forzando a la producción agroindustrial, por ejemplo, de caña de azúcar, lo cual logró que gran cantidad de terreno se dedicara a este cultivo; al tiempo, se instaló el cultivo del trigo y con éste llegaron los molinos, la panadería y otros productos que con la revolución industrial incrementaron su manufactura. Si bien es durante el siglo XIX que se desarrollaron nuevos alimentos procesados de manera industrial, los enlatados llegaron con la consigna de alcanzar mercados más leja-

nos, en algunos casos mejorar la alimentación, en otros encontrar productos que duraran más tiempo en los anaqueles; como advertimos se pretendió mejorar la higiene, la salud y la alimentación.

En lo cotidiano, los productos provenientes de la industria y agroindustria alimentaria fueron difundiendo por todo el mundo, así aumentó el consumo de refrescos y alimentos procesados, como salchichas, jamones, bebidas energizantes, etc., mientras la densidad de población se acrecentó. Para el caso mexicano, en 1940 se tenía una población de 25 millones, 20 años después, en 1970, aumentó casi al doble, a 48.2 millones, y también se incrementaron los problemas sobre cómo obtener mayor cantidad de alimentos; comenzó la importación, además de acrecentar las crisis de salud, sumadas a la desnutrición.

Las causas pueden ser el reacomodo de la población, es decir, la migración del campo a la ciudad, ya que el crecimiento fue desmedido. Mientras la población se desplaza cada vez más a las zonas periféricas urbanas, se generan espacios vacíos en los territorios de origen que serán ocupados por el comercio, el turismo y la migración.

En el sector alimentario rural llegó la agroindustria, productos elaborados con procesos que alargaban su vida en el anaquel, que además multiplicaron su producción; a las tienditas llegaron las bebidas carbonatadas, los refrescos y muchos otros productos procesados que a la larga causan daños a la salud.

En cuanto al sistema de alimentación, en las tradiciones y en la cultura alimentaria se pueden advertir cambios constantes; por ejemplo, esos platillos que identificaban a las comunidades ahora son ofertados por la industria restaurantera a comensales, turistas y otras élites que pagan mucho más, por ejemplo, por degustar un chile en nogada, un mole o un huaxmole, incluso los alimentos de comal forman ya parte del menú.

Lo que antes era una tradición culinaria, una comida campesina, un platillo de origen autóctono que correspondía a un lugar, a una época determinada del ciclo anual y era consumida por la población, hoy se ve afectada por la gourmetización, o gentrificación gastronómica. Los ejemplos abundan en Puebla, en la región mixteca, en Tehuacán, Puebla y en Huajuapán de León, Oaxaca, poblaciones antes privilegiadas por su mole de cadera, localmente conocido como mole de zancarrón o huaxmole rojo, que hoy se consume mucho más en los restaurantes de la ciudad de Puebla que en su región de origen.

Por su parte, Puebla se transforma de un centro habitado a una zona dispuesta, por su valor histórico y cultural, para recibir al turista con los platillos auténticamente regionales, como moles, pipianes, chiles y productos del comal a precios que la comunidad local no alcanza a pagar.

Si bien la problemática es constante, en el estado de Puebla se vive un proceso peculiar, existen procesos de gentrificación gastronómica, pero también de conservación de las cocinas regionales tradicionales, muchas de las cuales son sensibles a su relación con el agua y con la naturaleza, y conservan sus saberes e incluso el cuidado de su ambiente.

En esta tensión viven las regiones socioculturales, y entre las más amenazadas se encuentran la Sierra Norte y Nororiental, la región del valle Puebla-Tlaxcala y la Mixteca –en esta entrega se presentan únicamente la Sierra Norte y la región Mixteca, debido a que el proyecto se encuentra en fase de investigación de campo–, territorios donde realizamos estancias de campo, observación directa y participante, al igual que entrevistas en profundidad con habitantes locales, ello para reconocer y valorar su sistema de alimentación tradicional y cultural; es decir, se buscó comprender la estrecha relación cocina - saberes - naturaleza con la cultura alimentaria.

Este proceso es parte integral de la cultura y, en términos generales, digamos holísticos, se comprende como el conjunto de elementos materiales e inmateriales, característicos del modo de vida de una comunidad; en una perspectiva amplia se incluyen técnicas, costumbres, tradiciones, lenguajes, procesos para la obtención de los alimentos, además de los sistemas sociales, políticos, económicos y religiosos (Geertz, 2000).

En consideración a lo anterior, los procesos de abastecimiento, distribución, preparación y la comensalidad, se consideran parte de las formas y prácticas culturales; la comida en general puede pensarse parte de la cultura, significada y con valor simbólico (Montanari, 2006).

En este sentido, el espacio culinario y el cocinar representan simbólicamente la identidad y las culturas regionales. Se trata con una mediación establecida a lo largo del tiempo por saberes, sabores, colores y olores de lo que la memoria, antigua o reciente, rescata como suyo, como parte de sus costumbres y tradiciones. Se advierte: “la cocina, en un sentido amplio y cultural denota, además de ingredientes básicos, principios de condimentación característicos, así como procedimientos

culinarios; un conjunto de reglas, usos, prácticas, representaciones simbólicas y valores sociales, morales y religiosos e higiénicos o sanitarios” (Fischler, 1995).

En el caso de las cocinas regionales de Puebla se ha observado la integración alrededor de los alimentos básicos, y del sistema tradicional basado en el cultivo de la milpa. Cocina y cultura conforman la sociabilidad culinaria. Si bien en Puebla se observan diversos cambios, una transformación espacial es la sustitución del fogón tradicional a un espacio modernizado donde se preparan los mismos alimentos: tamales y atole, y alimentos cocinados en comal, en hojas, con frijoles y a veces con pollo o guajolote, todo entre quelites y otras verduras. Cabe decir que, la mayor parte de los alimentos que se consumen de manera doméstica provienen de la agricultura y ganadería de traspatio, con la cual no sólo sobreviven, sino que intercambian por productos o alimentos.

En el caso que nos ocupa, a pesar de la territorialidad cultural se han impuesto divisiones políticas que buscan expresar de mejor manera la identidad local, pero generando tensiones a nivel regional.

Políticamente, se resolvió dividir los territorios, lo cual ha puesto en evidencia la multiculturalidad y pluriétnicidad que habita y mantiene su preocupación por el agua, la tierra y el ambiente. Así, reconocemos que la política territorial no siempre se ocupa de la identidad y cultura étnica local que conserva el sistema milpa y las cocinas bioculturales.

LAS COCINAS BIOCULTURALES

Las cocinas bioculturales se definen como espacios que se crearon con base en los saberes y herencias tradicionales y culturales, a partir de un sistema agroalimentario vasto y diverso, en donde están presentes colores, aromas, sabores, técnicas, estilos, creaciones, valores, cultura, amor, integración, conocimiento y fiesta (Peña Sánchez y Hernández Albarrán, 2018); es decir, son producto del conocimiento heredado de una cultura alimentaria, junto con sistemas de conocimientos y prácticas relacionadas con la ecología y con la naturaleza; una intersección entre cultura y naturaleza que sustenta el sentido de pertenencia e identidad con sus territorios.

Por otra parte, se deben considerar las recientes discusiones sobre el patrimonio biocultural, mismas que plantean la reunificación de conceptos, como cultura

y naturaleza. Jesús Machuca advierte del gran reto que significa el acercamiento propuesto por la UNESCO, entre biodiversidad y diversidad cultural, entre conocimientos tradicionales y patrimonio cultural inmaterial, resultado de la transformación de la naturaleza como producto del conocimiento y de la actividad humana (Peña Sánchez y Hernández Albarrán, 2017, pp. 25-26).

En tanto que la cultura de la alimentación permite reconocer las normas con las que se ingieren los alimentos, podemos decir que determina lo que es “bueno para comer” (Harris, 2016), además, permite la generación de espacios sociales y simbólicos para la creación, innovación y recreación de las preferencias, de la aceptación de los gustos que conlleva el placer de los sabores, olores, colores y texturas.

Los conocimientos derivados del sistema y las tradiciones alimentarias incluyen, en el caso de las cocinas bioculturales, las formas tradicionales de abastecimiento, producción y adquisición; si el entorno y la naturaleza lo permiten se recolectan los alimentos, como en algunas comunidades serranas vecinas de la Sierra Madre Oriental, cercanas a Xicotepec, Pahuatlán, Zacatlán, Teziutlán y San Andrés Hueyapan, lugares que permiten además la recolección de plantas que dan sabor y son necesarias en la preparación de los alimentos.

Así, en el conocimiento culinario intervienen los saberes, además de los patrones y los hábitos alimentarios, incluyendo las creencias, los determinantes de lo frío y de lo caliente, las costumbres y temporalidades marcadas por el saber culinario. Es así donde, caminando, subiendo y recorriendo los entornos es como se puede comprender que la biodiversidad y la pluriétnicidad son factores esenciales determinantes de la identidad.

REGIÓN SIERRA NORTE Y NORORIENTAL

La región se encuentra ubicada en la cadena montañosa de la Sierra Madre Oriental en México. Se comprende como región a un espacio determinado por tres factores: la cultura, la historia y sobre todo su relación con el entorno físico. En este caso, la región serrana es el territorio que se extiende por la parte norte del estado de Puebla, entre los estados de Hidalgo por el oriente y Veracruz del lado del Golfo de México. Como corresponde a las serranías, se les puede definir como pendientes escarpadas formadas por corrientes de agua, ríos y arroyos, cuencas que forman

una geografía particular, con climas húmedos de junio a septiembre y transición de climas templados y cálidos. En ese territorio se localiza la vertiente hidrológica septentrional del estado, los ríos Necaxa, Tuxpan, Tecolutla (antiguamente San Pedro y San Pablo), Cazonés y Nautla, además de que en la región actualmente se sitúan 65 municipios.

La región Sierra Norte, cuenca de Tehuantepec, contempla el antiguo Totona-capan, la microrregión de Xicotepec y Huauchinango, los municipios de Chila de Honey, Tlacuilotepec, Tlaxco, Naupan, Zacatlán, Xicotepec de Juárez, Tulancingo y Acaxotitlán, junto al estado de Hidalgo. En tanto que la Sierra Nororiental cuenta con 28 municipios, comprendiendo las microrregiones de Zacatlán, Huehuetla, Zacapoaxtla, Chignahuapan y Teziutlán, muchas de estas comunidades se reconocen con alto grado de marginación.

El área cultural y los asentamientos contemporáneos corresponden primordialmente a los grupos étnicos en comunidades de totonacas (de la tierra caliente), tepahuas (dueños del cerro o serranos), nahuas y otomíes, junto con sus variables lingüísticas, más algunas influencias huastecas (García-Martínez, 1987).

En su cocina pervive la agricultura y la ganadería de traspatio, mantienen sus conocimientos sobre la naturaleza, con una cultura de la milpa y su conservación, además de incluir plantas como quelites, hongos y otros productos de recolección. Su base alimentaria es el traspatio, fomentan el consumo de alimentos derivados del maíz, frijol, calabaza, chiltepín, chile pájaro, cebollines, cacahuates; añadiendo frutos como la manzana y el plátano. Les agradan los alimentos provenientes del maíz, entonces después de nixtamalizar preparan la masa para elaborar pequeños molotes, itacates y tlayoyos rellenos, además de fomentar el consumo de hormigas, al menos cuando lo permiten las lluvias. Vivir en la sierra les ha permitido el cultivo del café, entre otros productos, porque sus condiciones naturales, es decir, sus ecosistemas, son el hábitat de muchas especies que necesitan ser protegidas, tales como tuzas, gavilanes, tigrillos, coyotes y conejos silvestres.

En relación con las características de su cocina podemos mencionar, primero, que desde la época colonial la zona de la Sierra fue parcialmente desconectada de los transportes y caminos, debido a que para los encomenderos españoles fue de más interés el camino por el valle de San Juan de los Llanos, Tulancingo y Tuxpan, siendo Tulancingo la abastecedora de los alimentos, en su tianguis, que siguió llevándose a cabo cada 20 días (García-Martínez, 1987, p. 145).

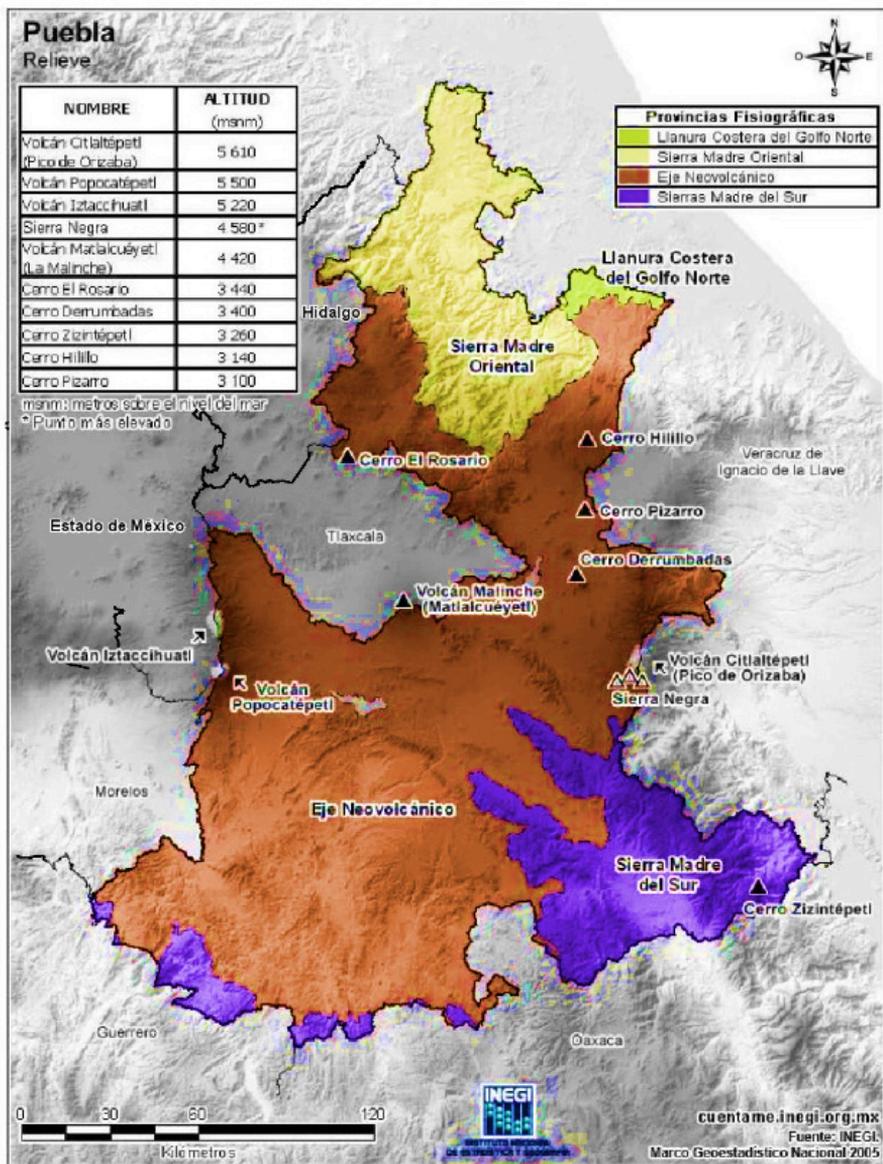


Figura 1. Mapa de relieves del estado de Puebla (Fuente: INEGI, 2020)¹

¹ Ver sitio: https://www.cuentame.inegi.org.mx/monografias/imagenes/relieve/rel_pue.jpg

Debido a que la Sierra fue colonizada por españoles, sobre todo en Iztacamaxtitlán, Tlatlauquitepec, Zacapoaxtla, Teziutlán y Zacatlán, pero no totalmente, las zonas altas, boscosas y frías se conservaron, aunque disminuyó su población y se mantuvo el comercio y las rutas prehispánicas, ahora como sistema arriero para seguir en el comercio de maíz, algodón, miel y pescados de río. Por otra parte, en su ambiente se desarrolló la ganadería menor y la cría de puercos, junto con su sistema tradicional de alimentación a base de productos frutales de manzanos, perales, castaños, duraznos y naranjos, entre otros.³

Prácticamente la población se mantuvo lejos de la colonización, a pesar de las incursiones de las órdenes franciscana y agustina, quienes formaron conventos, parroquias y capillas; asimismo, se defendió del proyecto integracionista del siglo XX. Acogidos por el ambiente natural conservaron su cultura, sus lenguas, su cosmovisión, sus tianguis, y sus tradiciones se mezclaron poco a poco, pero conservaron su esencia, costumbres, bordados y platillos que nos permiten observar su relación con la naturaleza. Es importante mencionar que estos pueblos tienen sus cuidadores del monte, tal es el caso de los totonacos, cuyas deidades, *Kiwikgolo* y *Juki luwa* (culebra mazacuata) son las protectoras del monte. Sus creencias reafirman sus bondades, con regalos como la vainilla, por lo que antes de recolectar se debe agradecer al Sol, arrojando aguardiente en los cuatro puntos cardinales (Velázquez Soto y González Luna, 2011, p. 27).

En la actualidad, se produce café, pimienta y jamaica, se tienen huertos familiares y en las zonas calientes se cultiva caña de azúcar, entre otros productos.

Cabe agregar el problema de la deforestación y la degradación de bosques húmedos y semihúmedos, como causal de la pérdida de suelos y del hábitat socio-cultural (Barrón Sevilla, 2021); ya existen programas para mejorar el manejo y conservación forestal.

Es hasta que se incorporan a los programas gubernamentales y al programa de Pueblos Mágicos, así como a las universidades de desarrollo (Unides), ahora llamadas interculturales, que los alcanzó la modernidad, el turismo y el desarrollo. Aun así, conservan en sus traspatios el sistema milpa, utilizan la nixtamalización, combinan sus conocimientos ancestrales de agricultura tradicional con la recolecta

³ Para un panorama amplio del comercio de productos naturales, revisar el Apéndice 7 de García-Martínez, 1987, p. 365.

de flores, hongos y plantas silvestres comestibles, de las cuales existen 80 especies, en donde destacan las legumbres, cucurbitáceas, chilacayotes, calabaza moscada, solanáceas como los jitomates, muchas hortalizas entre las que se encuentra el amaranto, además de los quelites (Basurto-Peña *et al.*, 1998).

Los quelites son parte fundamental de su cocina. Los recolectan y consumen frescos, en crudo o combinadas con tortillas; algunas otras plantas, como la lengua de vaca se consumen en caldo⁴ —se cuecen con agua hirviendo (herventados) y además puede agregarse ceniza; otra forma es asarlos en su propio jugo; después de lavarlos se cuecen en el comal, se pueden freír con manteca y se consumen solos o se les agrega huevo—. Los quelites también acompañan a los guisados y se agregan como ingredientes en moles y salsas con jitomate; en San Andrés Hueyapan encontramos los frijoles con xocoyol, a los que se les agregan chiles secos, epazote, cilantro y bolitas de masa, los llamados chochoyotes.

La masa de maíz nixtamalizado es excelente para preparar tlacoyos o tlayoyos, rellenos de algunas hierbas, de alverjón y condimentados con hojas de aguacate. Hablamos de una cocina de comal enriquecida por la fibra y por la proteína vegetal; se consumen asados al comal, como los molotes, itacates y gorditas rellenas de chorizo o guisado; en muchas comunidades se fríen en manteca o aceite, y se les baña en salsa roja o verde, acompañados de lechuga y queso.

El maíz se utiliza para hacer tamales, a veces mezclados con frijoles, otras veces combinados con granos de elote (tamales de hollejo) o elaborados con guisados locales, como el *pascal*, preparados con pepitas de calabaza, salsas de ajonjolí, chiles secos como el morita y el ancho, o al gusto, y se le agregan verduras, en ocasiones trozos con carne de pollo o gallina.

La Sierra, además de brindar sus hermosos bosques cargados de niebla, oferta diferentes guisados elaborados a partir de las chicalas (hormigas gigantes) que se recolectan al inicio de la época de lluvias, platillo típico de Pahuatlán. Las hormigas se muelen en salsa verde, se acompañan de carne de cerdo, además de comerse con huevo y en salsa de chiltepín. Estos insectos, como los chapulines, tienen alrededor de 70% de proteína, además de que son ricos en fibra y minerales.

⁴ También conocida en la Sierra Norte de Puebla como: *pasima'kak* o *scoznakak* (totonaco), *xocoquilit* (náhuatl). Consultar en Larousse Cocina: <https://laroussecocina.mx/palabra/lengua-de-vaca/>

También existe el consumo, cuidado y conocimiento de los hongos silvestres, que si bien se han considerado sinónimo de riesgo e incluso de muerte por intoxicación, para las familias es una forma de garantizar su alimentación. Las variedades comestibles incluyen las especies llamadas localmente: mazayel, totopicles, paraguas, juan diegos, cornetas, ahuevados, escobetas, jolote o xoletes y mazorca.

LAS COCINAS BIOCULTURALES EN LA MIXTECA

La Mixteca es una amplia macrorregión, que se ubica entre los estados de Oaxaca, Guerrero y al suroeste del estado de Puebla, cuenta con una gran biodiversidad que corresponde a un clima cálido-seco y semiseco, en su territorio se conserva la reserva de la biosfera Tehuacán-Cuicatlán, inscrita en 2018 a la lista del patrimonio de la humanidad (UNESCO). En Puebla la región ocupa 45 municipios ubicados en las microrregiones de Izúcar de Matamoros, Chiautla, Acatlán de Osorio y Tehuacán, lugares donde abundan los árboles de mezquite, los magueyes y los agaves, las bisnagas, además del árbol de guajes rojos y verdes.

La macrorregión es muy grande, abarca desde Izúcar de Matamoros, Chiautla, Tepexi de Rodríguez, Acatlán y Tehuacán. Los mixtecos fueron los primeros pobladores, actualmente cuenta con una población de 933 mil 665 habitantes, donde conviven los grupos étnicos nahuas, mazatecos y popolocas. Particularmente es el hábitat del pueblo popoloca *ngiwa*, asentado en tres zonas de la Mixteca, la primera incluye los municipios de Tlacotepec de Benito Juárez, Tepanco de López, Chapulco y Nicolás Bravo, espacio localizado en los valles de Tehuacán; la segunda circunscribe los municipios de San Gabriel Chilac, Zapotitlán Salinas, en la zona montañosa semidesértica; la tercera se extiende a los municipios de Tepexi de Rodríguez, San Juan Ixcaquixtla, Santa Inés Ahuatempan y San Vicente Coyotepec, en la Mixteca Alta Septentrional, lugar con clima extremo y desértico (Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas de México (INPI) y el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI), 2018). Sitios que además de conservar su lengua, cultura, identidad y cosmovisión, fomentan las danzas, como las de los Tecuanes, el Baile de la Flor, La Tortuga, Los Vaqueros, Las Moras, El Guajolote, además han formado excelentes músicos de orquesta.

Cabe agregar que los territorios de la región Mixteca son considerados como de alta marginalidad, la mayor parte de los jóvenes (hombres y mujeres) migran, viajan a las ciudades cercanas o a los Estados Unidos, algunas comunidades ya solo están habitadas por adultos mayores; la población en general se ha visto afectada por el desempleo, la alta marginalidad, la erosión de los suelos, el extractivismo, la falta de agua, entre otros problemas; si bien han sobrevivido mediante la agricultura de traspatio, un modo ecológico-productivo y cultural, solo en algunos casos se han incrementado sus actividades productivas.

Los alimentos endémicos forman parte de la diversidad ecológica, muchos de los cuales se consideran alimentos funcionales de México, por su riqueza en fibra, proteínas, minerales y vitaminas, y son muestra de la amplia diversidad ecológica todavía conservada; por ejemplo, el complejo agroecosistema milpa, maíz, calabaza, frijol, chile, jitomate y quelites, junto con una gran diversidad de otros alimentos como flores, insectos, biznagas, nopales, tunas y algunos frutos.

A lo largo del tiempo, los conocimientos sobre la recolección, siembra, cosecha, abastecimiento de alimentos básicos y secundarios, junto con su preparación, están a cargo de las cocineras tradicionales; la transmisión, de generación en generación, de sus formas de preparación y consumo forman parte del patrimonio cultural inmaterial y fundamentalmente son la esencia de las cocinas regionales.

En este sentido, es pertinente señalar la importancia de la cosmovisión, por ejemplo, entre los popoloca de esta región se tiene “el *na'ngiwa* o monte popoloca, conformado por cerros, lomas, llanos, ríos y barrancos, provee de alimentos para la sobrevivencia y realización de ceremonias a los santos patronos ...” (Velázquez Soto y González Luna, 2011, p. 31), comunión que refuerza su cultura e identidad y asegura el equilibrio con la naturaleza.

La Mixteca es una región muy extensa, por lo cual solo se mencionarán algunos lugares. Al igual que en la Sierra se consume una cierta variedad de quelites. Para la llegada de la primavera se recolecta el llamado quelite santo, particularmente en San Felipe Otlaltepec, población ubicada en Tepexi de Rodríguez; la planta se recolecta durante la cuaresma, junto con el tempezquixtle, árbol frutal endémico de la familia de los Sapotáceos que se encuentra en bosques caducifolios, y se le reconoce con diferentes nombres; es similar al aguacate, es comestible y se utiliza para ensaladas, se preparan conservas o se come solo por su sabor dulce, en la

región Mixteca se utiliza para preparar adobo de pipián, con pepitas de calabaza, puede comprarse en Acatlán en 20 pesos el kilo.

La diversidad ecológica de la Mixteca alberga un ecosistema con cambios climáticos drásticos a lo largo del año. Aunque la humedad disminuye en época de sequía cuentan con varias especies de fauna, como águilas, venados, coyotes, ocelotes, conejos, iguanas, correcaminos, tlacuaches, armadillos, camaleones, además de pumas y cacomixtles. En cuanto a la flora abundan las cactáceas, nopaleras y tunas. Para implementar la milpa se requiere de riego tecnificado. Se cultivan el cuatomate verde y rojo, una planta silvestre con gran potencial culinario. Cuentan con gallinas, guajolotes, cabras y ovejas.

Así, es claro que México resguarda en su territorio una gran diversidad biocultural en donde los saberes del campo, de la naturaleza, se recuperan para formar una cultura alimentaria relacionada con la naturaleza del entorno (Santos Tanús *et al.*, 2020).

La región Mixteca ha conservado conocimientos ancestrales, aunque algunos lugares con regadío por goteo se encuentran en pleno aprovechamiento del amaranto por parte de las cocinas bioculturales; un ingrediente fundamental cada vez más importante en la cocina biocultural en varios municipios de la zona. En ese territorio encontramos, además del agroecosistema milpa, una diversidad ecológica importante de flores, insectos y guajes, de los cuales se señala su capacidad nutricia y producción, aunque se subrayan además diversas problemáticas que se enfrentan para su comercialización.

Las flores también son parte de la cocina, tanto de la Sierra Norte como de la Mixteca; por ejemplo: flor de colorín, flor de izote, flor de garambullo, y en la región agregamos los quelites, verdolagas y huazontles; se recolectan también las vainas de mezquite, tetetzo, pitahaya, tetechas; además insectos como la oruga cuchamáy y cocopaché y el gusano de maguay, entre una gran diversidad.

Cabe mencionar que las flores en las ciudades y otros pueblos son regularmente desperdiciadas, aunque bien se pueden aprovechar el colorín, junto con la pepita de calabaza, epazotes y chiles secos para preparar un tipo de pipián; también se preparan con huevo y se hacen tortitas servidas en jitomate o con chile.

Las plantas, hongos y especies alimenticias de recolección, como las flores, los quelites y los insectos, son parte fundamental de la diversidad de culturas alimentarias, predominando en nuestro país los vegetales y leguminosas relacio-

nadas con la dieta de la milpa como sistema complejo de cultivo (García López, 2017).

Algunas localidades explotan la sal, como en Tlaxcoapan y Piaxtla, otros como San Felipe Otlaltepec cuidan, cultivan y protegen las huertas destinadas a la cosecha de guaje rojo (*Leucaena leucocephala*).

La región Mixteca es el hábitat de una gran diversidad de animales y plantas; su principal actividad agrícola es la producción para la subsistencia de la milpa de regadío o de temporal, aunque las sequías son su principal problema. Se cosechan quelites de diferentes tipos, amaranto, huazontles, epazote, alaches, verdolagas, pápalo, pitaya y xoconostle; se producen semillas de girasol, canola y se comercializan productos para forraje, además del guaje rojo (Santos *et al.*, 2020).

La protección de la biodiversidad ecológica y los saberes campesinos y culinarios muestran un ejercicio de resistencia a la modernización agroindustrial, a la gentrificación, necesarios para fomentar el desarrollo de las cocinas bioculturales.

En relación con los guajes se han recuperado y recreado guisos, tortillas y totopos, aún en lugares donde la dificultad principal es comercializar el producto. En algunas zonas del país, como en la región de Tepexi de Rodríguez, particularmente en San Felipe Otlaltepec, al sureste del municipio, se fomenta el cultivo del guaje, un árbol de 6 a 10 metros de altura que pertenece a la familia taxonómica de las leguminosas (Fabáceas), originario de México. Este árbol crece silvestre en nuestro país, de Baja California a Centroamérica, y también se recolectan sus vainas en Arizona.

La Mixteca, como macrorregión, produce guajes; de hecho, Oaxaca significa “lugar de guajes”. Los guajes tienen una flor de color blanco, pero las semillas son verdes o rojas. En la zona totonaca se les llama *liliaque* o *liliak* (en totonaco), tumbapelo, *waaxim* (en maya), *guash* en la Sierra Norte y en zonas cercanas a Veracruz se les llama *aoaxin* (vaina). Su consumo data de los inicios de la agricultura, hace aproximadamente 10 mil años; se comen directo de sus vainas. Se ha reportado que es una leguminosa que aumenta la fertilidad de los suelos actuando en las raíces, donde tiene nódulos de bacterias que fijan el nitrógeno del aire en el suelo; además de su uso como abono verde forrajero, es un recurso forestal y alimento humano, pues sus semillas contienen 28% de proteína si es consumida fresca cuando las vainas están verdes (Peralta *et al.*, 2017).

Desde el punto de vista nutrimental el guaje puede considerarse un alimento funcional, contiene nutrientes y antioxidantes, principalmente las semillas de guaje

rojo; es una buena alternativa para consumo como botana, mucho más sana que los productos procesados. Las leguminosas como el frijol, la lenteja y los guajes son excelente alternativa para el combate a la mala nutrición, por su alto contenido en proteína, vitaminas, minerales, ácidos grasos y fibra, su calidad nutricia está asociada a la actividad antioxidante.

Los guajes, ya casi en el olvido, son parte de la riqueza culinaria del país, están presentes en una gran diversidad de platillos por su intenso sabor, que es semejante al ajo, y se les utiliza en salsas y moles, ya sea fresco, tostado o cocido; finalmente, por su alto valor biocultural permite la conservación de suelos y nichos ecológicos.

Lo anterior demuestra que la cultura alimentaria en interacción con la naturaleza y los saberes ancestrales, que se condensan en las prácticas y los espacios culinarios que son valorizados y significados, es parte trascendental de la pertenencia social y territorial de los grupos sociales (García López y Méndez-García, 2020).

Ellen Messer complementa la idea de cocina cultural como un término que describe las prácticas relacionadas con la alimentación y su transmisión de generación en generación, incluye: la selección de alimentos básicos y secundarios, los sabores de uso frecuente, las diversas formas de preparación, más la adopción de reglas referentes a la aceptación, combinación y el uso ritual y simbólico de los alimentos (Contreras, 2002, p. 53); es decir, son las normas con que se ingieren los alimentos, donde se moldean los gustos y la aceptación hacia ciertos sabores, se establecen las formas de preparación y se determinan los patrones alimentarios comunes, todo lo que gira alrededor de sus creencias y contexto social (Ávila, 2016).

En este sentido, el guaje es parte de la cocina biocultural, un elemento que se resiste a desaparecer, que pervive por el conocimiento de los pueblos y que es parte de consumos cotidianos, como parte de una gran cantidad de guisos, sopas y salsas consumidos desde tiempos milenarios.

Las comunidades originarias se encuentran en relación constante con el mundo, mediante su historia, cosmovisión y cultura; migran, trabajan, se intercambian, aprenden, al igual que utilizan y se apropian de ingredientes, procedimientos, saberes y sabores. Contribuyendo a la fusión culinaria destacamos el caso de San Felipe Otlaltepec, lugar donde se produce y comercializa el guaje, revalorizado como alimento funcional y biocultural, aunque su principal problema es la comercialización, en virtud de que los intermediarios compran muy barato el producto, mientras que lo venden con grandes ganancias. Los guajes rojos y

verdes se consumen en las vainas frescas, se abren y consumen crudas; se propone aumentar el consumo directo de la vaina o comer las leguminosas asadas en comal, con sal, como botana; asimismo, se sugiere el “guajesquite” que se prepara con la semilla seca. Guadalupe García Maceda comenta que se tuesta hasta reventar, se sirve con limón y chile, en tacos con salsa, en huevo con salsa de guaje, igualmente se consume la salsa elaborada con las semillas frescas y verdes, con tomate verde, cebolla y sal, o en salsa de jitomate rojo.

Cuando abunda el guaje se puede mezclar con queso y servirlo en caldillo de jitomate, la señora Socorro Torres lo sirve acompañado de arroz. En la comunidad de San Felipe se han organizado algunas familias, como la de Rosa Escamilla, para ensayar otras formas de usar y comercializar el guaje, entonces combinado con el maíz se le utiliza para elaborar tortillas y totopos, y esperan mejorar y comercializar algunos productos que sustituyan a aquellos procesados que les llegan a través de las tienditas.⁵



Figura 2. Salsa de guajes (Fotografía: Isaura García)

⁵ Testimonios obtenidos en trabajo de campo, en diciembre de 2021.

Ahora bien, el platillo predilecto en la región, y en Puebla, es el huaxmole o guaxmole, rojo o verde, según el gusto. Es un mole de olla preparado con carne de res o chivo, regularmente se usa el espinazo del animal: se dora la carne para sellarla y se hierva con suficiente agua, se le agrega cebolla, ajo y sal; para la salsa se utilizan 11-12 tazas de semillas de guaje que se licuan con una taza de caldo y tomates o jitomates, mezclados con chile costeño o serrano, cebolla, ajo y cilantro; se integra y agrega más caldo y sal al gusto; al final se añaden los guajes, cilantro y cebolla picada. Es un alimento que en muchas comunidades de la región se consume en el mes de octubre y se ofrenda durante las celebraciones del Día de Muertos.

Finalmente, es pertinente recordar que el chivo llegó con los españoles, y aumentó su producción progresivamente; se criaban durante tres meses y se les trasladaba a ciudades como Huajuapam de León o Tehuacán, para la matanza; ésta se lleva a cabo durante el mes de octubre. La carne se separaba del hueso y era sometida a un proceso de secado y salado para su conservación, una vez tratada se vendía en los mercados de las principales ciudades de Puebla. En tanto, la cadera y los huesos era el pago a los matanceros, para elaborar el huaxmole; es pertinente comentar que el platillo se ha gentrificado, ahora es parte del patrimonio cultural poblano, se vende en restaurantes a la élite que puede pagarlo, al turista y al gourmet.



Figura 3. Huaxmole de caderas, Tehuacán, Puebla (Fotografía: Isaura García)

A MANERA DE CONCLUSIÓN

Las cocinas regionales son clara muestra de los saberes étnicos de los pueblos que a lo largo de la historia han habitado el territorio poblano; regiones que por su lejanía, ecosistema y biodiversidad resguardaron los saberes, creencias, rituales, identidad y cultura de sus pueblos y grupos étnicos.

El consumo de plantas, semillas, quelites e insectos en Puebla es una herencia de conocimientos y saberes transmitidos por tradición oral desde épocas muy antiguas; con base en la recolección, pero también en la siembra, permite un aprovechamiento completo del agroecosistema y de la biodiversidad.

Las cocinas tradicionales en interacción con el medio ambiente reproducen la cultura, la cosmovisión y los saberes tradicionales, son evidencia del equilibrio que se puede lograr cuando los habitantes de un entorno viven en armonía con la naturaleza. El sistema, tanto de la sierra como del monte, lograron la conservación de su patrimonio cultural inmaterial, transmitido por tradición oral de generación en generación, lo cual garantizó su conservación; sin embargo, actualmente se registran cambios, su cocina tradicional se oferta a un nuevo comensal ávido de probar sabores, degustar cultura, eso que significa incorporar al turismo gastronómico, gentrificar la cocina tradicional.

Sin duda, el tiempo, la lejanía y la falta de caminos marginó a muchas comunidades, hoy conectadas, reconocidas en la humanidad por su riqueza, pero se sugiere mantener, como muchos pueblos lo hicieron, el equilibrio entre el ser humano, con la naturaleza y con el agua, además de aprovechar los alimentos regionales y consumirlos de preferencia en temporada, esto que los hace más nutritivos y económicos.

Finalmente, se reconoce que falta investigar de forma profunda las herencias de las cocinas étnicas milenarias, observar, registrar y comparar con las culturas sobrevivientes que todavía se mantienen en muchos de los pueblos, tanto de la Sierra Norte como de la región Mixteca.

BIBLIOGRAFÍA

Ávila, R. (sel.). (2016). *Antropología de la alimentación*. Textos escogidos de Igor de Garine. México: Universidad de Guadalajara, Centro Universitario de Ciencias Sociales

- y Humanidades. Recuperado de: http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_la_alimentacion.pdf
- Barrón Sevilla, J. A. (2021). Biodiversidad y manejo forestal en la Sierra Norte de Puebla. *Elementos*, 123, 45-49. Recuperado de: <https://elementos.buap.mx/directus/storage/uploads/00000006411.pdf>
- Basurto-Peña, F., Martínez Alfaro, M. Á. y Villalobos Contreras, G. (1998). Los quelites de la Sierra Norte de Puebla. México: Inventario y formas de preparación. *Boletín de la Sociedad Botánica de México*, 62, 49-62. Recuperado de: <https://doi.org/10.17129/botsci.1550>
- Boege, E. (2021). *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable. Construyendo territorios de vida con autonomía y libre determinación*. México: Secretaría de Cultura, INAH, VIEP-BUAP. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/358833861_Acerca_del_concepto_de_diversidad_y_patrimonio_biocultural_de_los_pueblos_originarios_de_Mexico_y_comunidad_equiparable#:~:text=Al%20calor%20de%20los%20movimientos%20socioambientales%2C%20los%20pueblos,densidad%20biocultural%2C%20la%20libre%20determinaci%C3%B3n%20y%20la%20autonom%C3%ADa
- Contreras, J. (2002). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Alfaomega. Recuperado de: <https://archive.org/details/contreras-j.-comp.-alimentacion-y-cultura.-necesidades-gustos-y-costumbres-ocr-1995/page/n5/mode/2up>
- Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama. Recuperado de: https://www.academia.edu/11815749/El_H_omnivor
- García-Martínez, B. (1987). *Los pueblos de la Sierra. El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. México: El Colegio de México. Recuperado de: <https://hdl.handle.net/20.500.11986/COLMEX/10004028>
- García López, I. C. (2017). Cultura alimentaria en la Sierra Norte de Puebla. En: *Alimentación cultura y territorio. Acercamientos etnográficos*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, pp. 29-54.
- García López, I. C. y Méndez-García, E. M. del C. (2020). *Transformaciones en la alimentación contemporánea: miradas socioculturales*. Oaxaca: IPN-CIIDIR, BUAP, Montiel y Soriano.
- García, M. E. y Bermúdez, G. (2014). *Alimentos sustentables a la carta*. Conabio, CALMIL. Recuperado de: http://www.conabio.gob.mx/web/medios/pdf/bp166_alimentos_sus-tentables_290115.pdf

- Geertz, C. (2000). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Harris, M. (2016). *Bueno para comer*. Buenos Aires: Alianza.
- Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas de México (INPI) y el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI). (2018). *Atlas de los pueblos indígenas de México*. Recuperado de: <http://atlas.inpi.gob.mx/>
- Montanari, M. (2006). *La comida como cultura*. España: Ediciones Trea. Recuperado de: <https://archive.org/details/montanari-m.-la-comida-como-cultura-ocr-2004/page/n3/mode/2up>
- Peña Sánchez, E. Y. y Hernández Alarcón, L. (2018). *Biodiversidad, patrimonio y cocina. Procesos bioculturales sobre alimentación-nutrición*. Secretaría de Cultura, Instituto Nacional de Antropología e Historia, p. 259.
- Peralta-Juárez, I., Gómez-Campos, A., Romero-Castillo, P. A. y Reyes-Dorantes, A. (2017). Uso antropocéntrico del guaje *Leucaena esculenta* (Moc. & Sessé Ex. Dc.) Benth, en dos comunidades de la Mixteca baja oaxaqueña. *Polibotánica*, 43, 349-364. Recuperado de: <https://doi.org/10.18387/polibotanica.43.15>
- Santos-Tanús, A., Aldasoro-Maya, E. M., Rojas-Serrano, C. y Morales, H. (2020). Especies alimenticias de recolección y cultura culinaria: patrimonio biocultural de la comunidad popoloca en Almolonga, Puebla, México. *Nova Scientia*, 11(23). Recuperado de: <https://www.scielo.org.mx/pdf/ns/v11n23/2007-0705-ns-11-23-00014.pdf>
- Velázquez-Soto, L. I. y González Luna, L. A. (2011). *Insectos y flora en la cocina popoloca. Saberes gastronómicos del monte en comunidades de Zapotitlán Salinas*. Vice-rectoría de Investigación y Estudios de Posgrado de la BUAP, PACMyC-Conaculta.

SOBRE LOS AUTORES

Ana Gabriela Cabrera Rebollo

Doctora en Ciencias Ambientales y licenciada en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México. Profesora de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Becaria de estancia posdoctoral Conacyt en el Instituto de Estudios Sobre la Universidad de la UAEMéx. Sus principales líneas de trabajo están relacionadas a la soberanía alimentaria, cambios alimentarios y relaciones de poder.

Correo electrónico: agcabrera.ca@gmail.com

Carolina Gonzaga González

Maestra en Sociología por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Activista de la editorial Bajo Tierra Ediciones. Sus principales líneas de trabajo son luchas antiextractivas, feminismos, autonomía alimentaria y crítica a la tecnología capitalista.

Correo electrónico: carolinagog@gmail.com

Adriana Cejudo Rocha

Maestra en Estudios Culturales por la Universidad Autónoma de Chiapas (UNACH). Maestrante en Ciencias Sociales con mención en Género y Desarrollo en la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales FLACSO-Ecuador. Los principales temas de interés son migración, desplazamiento y territorialidad.

Correo electrónico: cejudoadriana@gmail.com

Oliver Gabriel Hernández Lara

Doctor en Sociología por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades (ICSyH) de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Profesor-investigador de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx). Líder del cuerpo académico Actores sociales, participación y desarrollo alternativo y coordinador de la red temática Estudios críticos del agua.

Correo electrónico: oligahl@gmail.com

Alma Adriana Zárate Arroyo

Maestra en Ciencias Ambientales y de la Sustentabilidad por el Centro Interdisciplinario de Investigaciones y Estudios sobre Medio Ambiente y Desarrollo del IPN y licenciada en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Actualmente es doctorante en Desarrollo Rural por la UAM-Xochimilco. Ha sido consultora independiente en temas de conflicto social, desarrollo y responsabilidad social. Sus líneas de interés se enfocan en transiciones agroecológicas, organización social y redes sociotécnicas con un enfoque inter y transdisciplinario. Es docente de la ENAH en temas de antropología económica, antropología aplicada y crisis ambiental.

Correo electrónico: alma_zarate@enah.edu.mx; aadizaratea@gmail.com

Isabel Cristina Marín Arriola

Licenciada en Nutrición por la Universidad de San Carlos de Guatemala, maestra en Gestión de la Seguridad Alimentaria y Nutricional por la Universidad de Costa Rica y doctorado en Psicología con Orientación en Calidad de Vida y Salud por la Universidad de Guadalajara. Profesora de tiempo completo de la Universidad de Guadalajara, con interés y desarrollo de investigación en materia de alimentación y nutrición en el área poblacional con especial énfasis en mujeres del área rural.

Correo electrónico: cristinam@cusur.udg.mx

Patricia Josefina López-Uriarte

Doctora en Nutrición y Metabolismo por la Universidad Rovira i Virgili en Catalunya, España. Licenciada en Nutrición e Ingeniera Agrónoma por la Universidad de Guadalajara. Profesora-investigadora del Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara. Una de las líneas de investigación que desarrolla es Patrones dietéticos, (in)seguridad alimentaria y hábitos de alimentación durante el ciclo de la vida.

Correo electrónico: patricia.lopezu@cusur.udg.mx

Teresita de Jesús Gutiérrez Villalobos

Licenciada en Nutrición por el Centro Universitario del Sur de la Universidad de Guadalajara. Fue becaria de PRODEP-SEP y participó activamente como colaboradora-estudiante en la investigación Seguridad alimentaria desde un enfoque global y centrado en el bienestar de las personas en el sur de Jalisco, financiado por PRODEP y realizado por el UDG-CA-1051 Calidad de vida, género y procesos alimentarios.

Correo electrónico: tereguve@outlook.com

Diana Cortese

Maestra en Cooperación Internacional, licenciada en Antropología Cultural, ambos por la Universidad La Sapienza de Roma, Italia, con conocimientos en educación intercultural, derechos humanos, desarrollo rural y local. Egresada del Diplomado en Cocinas y Cultura Alimentaria

en México de la ENAH. Tiene una trayectoria de más de diez años en gestión de proyectos de promoción enogastronómica y territorial en Italia. Desde 2016 reside en México donde trabaja en proyectos de revalorización del patrimonio biocultural de poblaciones indígenas.

Correo electrónico: dianacortese@gmail.com

Ana Karen Vázquez Hernández

Licenciada en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH) y maestra en la misma disciplina por El Colegio de Michoacán, donde actualmente cursa el doctorado. En el campo de la antropología de la alimentación se ha interesado por la transmisión de conocimientos de la cultura alimentaria, la apropiación local de la política pública y la percepción sensorial de la comida y bebida, temáticas que ha explorado principalmente en localidades mazahuas del noroccidente del Estado de México.

Correo electrónico: trunk_lv@hotmail.com

Yuribia Velázquez Galindo

Antropóloga Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), Maestra en Antropología con especialidad en Etnología por la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), doctora en Historia y Etnohistoria por la ENAH. Investigadora TC de base en el Instituto de Antropología de la Universidad Veracruzana. Dirige la LAGC Antropología, desarrollo y políticas públicas en poblaciones originarias, que integra proyectos enfocados en analizar cómo se presentan, en poblaciones de origen nahua y totonaco, las problemáticas derivadas de la modernidad imperante, particularmente los cambios alimentarios, en la salud y el ambiente. Sus líneas de interés son: antropología de la alimentación, antropología de la salud y antropología ambiental.

Correo electrónico: yuvelazquez@uv.mx

Tania Citlalli Gabriel Peralta

Licenciada por la Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana, becaria en el Instituto de Antropología en el proyecto Impacto sociocultural de las políticas alimentarias en poblaciones de origen indígena, maestrante en Salud Pública en la misma universidad. En el campo de la alimentación ha participado como ponente en congresos nacionales e internacionales y en publicaciones sobre dieta tradicional como forma de alimentación saludable.

Correo electrónico: tania_gab1@outlook.com

Arely Melchor Álvarez

Licenciada en Antropología Social por la Facultad de Antropología de la Universidad Veracruzana, participó en el proyecto Impacto sociocultural de las políticas alimentarias en poblaciones de origen indígena, como prestadora de servicio social en el Instituto de Antropología de la Universidad Veracruzana.

Correo electrónico: torelly26@gmail.com

Nicolás Roldán-Rueda

Economista en la Universidad Nacional de Colombia, realizó sus estudios de posgrado en El Colegio de la Frontera Sur, en donde actualmente integra el grupo académico Procesos culturales y construcción social de alternativas, del Departamento de Sociedad y Cultura. Durante su trayectoria se ha interesado por el lugar que ocupan las y los sujetos sociales que dan sentido a espacios, prácticas y relaciones cotidianas en torno a los procesos productivos, organizativos y domésticos. Ha abordado temas relacionadas con mercados campesinos, sistemas agroalimentarios, defensa del territorio, semillas, economías alternativas, alimentación, entre otras. Participa como parte del equipo de coordinación de Cocina Laboratorio. Correo electrónico: hector.rolan@ecosur.mx

Lucía Pérez-Volkow

Estudió la Licenciatura en Biología en la Universidad Nacional Autónoma de México, posteriormente hizo una maestría en Ciencias Ambientales en la Universidad Estatal de Nueva York. Se ha interesado en sistemas socioambientales, inicialmente a través de productores tradicionales de carbón vegetal y después a través de la alimentación y su relación con el territorio y la memoria. Desde enero del 2021 participa en el equipo de coordinación de Cocina Laboratorio apoyando en la observación transdisciplinaria, construyendo parcelas experimentales y trabajando de cerca con cocineras tradicionales en Oaxaca. Correo electrónico: lpvolkow@gmail.com

Aldo Federico Palafox Hernández

Licenciado en Filosofía y maestro en Filosofía de la Ciencia por la UNAM. Graduado en ambos casos con mención honorífica. Ha estudiado la lengua y cultura nahua por más de cinco años, y junto al colectivo Kuetspalxochitl ha hecho teatro comunitario en náhuatl. Ha sido profesor titular y adjunto, en la UNAM y en el Instituto Rosario Castellanos de la Ciudad de México. Actualmente, es candidato a doctor en Filosofía de la Ciencia en la UNAM, con una investigación acerca de la revaloración actual de los quelites. Ha presentado los avances de su trabajo académico en distintos congresos, tanto nacionales como internacionales. Es colaborador de una chinampa en Xochimilco y ciclista urbano en la cuenca del Anáhuac. Correo electrónico: aldochiflus@hotmail.com

Gonzalo D. Álvarez Ríos

Es egresado de la Licenciatura en Ciencias Ambientales por la Escuela Nacional de Estudios Superiores, Unidad Morelia, y de la Maestría en Ciencias Biológicas por el Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM, en donde colabora actualmente en proyectos enfocados en la agrobiodiversidad y la alimentación. Sus intereses de investigación se centran en el manejo y aprovechamiento de la biodiversidad, así como las manifestaciones culturales que conllevan. Correo electrónico: galvarez@cieceo.unam.mx

Alejandro Casas Fernández

De nacionalidad mexicana, estudió la licenciatura y maestría en Biología en la Facultad de Ciencias, UNAM y doctorado en la Universidad de Reading, Inglaterra. Es Investigador Titular “C” de Tiempo Completo del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM, miembro de Sistema Nacional de Investigadores (SNI 3). Desarrolla investigación en ecología, cultura y evolución de biodiversidad bajo procesos de domesticación, manejo de ecosistemas y domesticación de paisajes, manejo *in situ* de recursos genéticos y etnoecología y patrimonio biocultural.

Correo electrónico: acasas@cieco.unam.mx

Mariana Vallejo Ramos

Investigadora en el Jardín Botánico del Instituto de Biología de la UNAM, a cargo del Laboratorio de Conservación y Manejo de Comunidades Vegetales. Bióloga por la Facultad de Ciencias de la UNAM, maestría y doctorado en el posgrado en Ciencias Biológicas, UNAM. Es docente en la Facultad de Ciencias y del posgrado en Ciencias Biológicas de la misma casa de estudios. Pertenece al Sistema Nacional de Investigadores en el nivel I. Sus investigaciones abarcan el manejo de socioecosistemas y cómo estos espacios de interacción humano-naturaleza pueden conservar altos niveles biodiversidad.

Correo electrónico: mariana.vallejo@ib.unam.mx

Carmen J. Figueredo Urbina

Bióloga por la Universidad de los Andes, en Mérida, Venezuela; maestra en Ecología por el Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas, Venezuela; doctora en Ciencias Biológicas por la UNAM, México. Desde el 2018 se desempeña como investigadora por México, comisionada al Instituto de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Sus investigaciones actuales abordan la cultura gastronómica, el manejo de agaves y los recursos genéticos comercializados en mercados tradicionales.

Correo electrónico: figueredocj@gmail.com

Minerva López Millán

Obtuvo la licenciatura en Antropología Física en 1999 por la Escuela Nacional de Antropología e Historia; la maestría en Medicina Social por la UAM-Xochimilco en 2003, un doctorado en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana en 2008. Se involucró en diversos proyectos de antropología física entre los años noventa y 2010. Desde 2011 labora en el Centro INAH San Luis Potosí, en las siguientes líneas de investigación: relaciones de reciprocidad, antropología del valor, corporalidad, alimentación ritual y peritaje antropológico, cuya temática principal es el derecho comunitario a la gestión del agua.

Correo electrónico: minelopezmillan@gmail.com

Lila Itzel Sosa Argáez

Profesora investigadora de la Universidad de Colima. Integrante del cuerpo académico 093 Estudios turísticos y gastronómicos, egresada de la Licenciatura en Gastronomía por la Universidad del Claustro de Sor Juana en Ciudad México, con estudios de posgrado en Mercadotecnia y Comercio Internacional por la Universidad del Valle de México. Miembro de la Red de Investigadores y Centros de Investigación en Turismo, del Instituto de Competitividad Turística de la Secretaría de Turismo. Cuenta con diversas publicaciones académicas enfocadas a la gastronomía, desarrollo territorial con identidad cultural, patrimonio alimentario regional, turismo gastronómico, género, cocinas y cultura alimentaria.

Correo electrónico: liliaitzel_sosa@ucol.mx

María Adelaida Silvestre Campos

Profesora investigadora de tiempo completo, adscrita a la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad de Colima. Maestra en Educación por la Universidad Autónoma de Guadalajara. Formación en turismo por la Licenciatura en Administración de Empresas Turísticas con especialidad en Planeación y Promoción por el Instituto Tecnológico de Colima y la especialidad en Dirección de Organizaciones Turísticas por la Universidad de Colima. Especialista en Turismo Accesible, Animación Turística y Sociocultural, Turismo Cultural, Recursos Humanos en el Turismo y Educación en el Turismo. Ha impartido diversos cursos de capacitación, participado como ponente y tallerista en congresos nacionales e internacionales y ha realizado diversas publicaciones de capítulos de libro y artículos en revistas nacionales e internacionales indexadas.

Correo electrónico: adelaida_scamos@ucol.mx

Omar Cervantes

Miembro del Sistema Nacional de Investigadores, nivel 1; oceanólogo con doctorado en Ciencias en Oceanografía Costera por la Universidad de Autónoma de Baja California. Experto técnico en Playas y Ecoturismo por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Colaboró en la elaboración de la norma peruana de playas Premio Eco-Playas. Ha elaborado caracterizaciones y diagnósticos de playas en la costa del Pacífico, Golfo y Caribe de México. Ha impartido conferencias y cursos sobre gestión de playas y costas en México, Colombia, Brasil, Uruguay, España y Portugal. Cuenta con cuarenta publicaciones en revistas y libros nacionales e internacionales sobre costas y mares. Es coordinador general de la Red Iberoamericana PROPLAYAS, miembro de la Red IBERMAR, Red RICOMAR y Red FAN (Conahcyt), Red Mexicana de Manejo Integrado Costero y del Laboratorio de Oceanografía Social en el Colegio de Michoacán. Participa como árbitro en revistas como *Ocean and Coastal Management*, *Marine Policy*, *Journal of Coastal Research* y *Brazilian Journal of Aquatic Science and Technology*, entre otras. Actualmente es profesor-investigador en la Facultad de Ciencias Marinas de la Universidad de Colima.

Correo electrónico: omar_cervantes@ucol.mx

Alin Jael Palacios Fonseca

Licenciada en Nutrición por la Universidad Autónoma de Querétaro en 2002, maestra en Ciencias Químicas por la Universidad Nacional Autónoma de México en 2007. Representante del Observatorio Universitario de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Estado de Colima (OUSANEC). Desde 2012, profesora adjunta en la Facultad de Medicina. Actualmente doctorante del Doctorado de Biociencias por la Universidad de Córdoba. Sus líneas de investigación se centran en nutrición y biotecnología de alimentos. Cuenta con diversas publicaciones académicas nacionales e internacionales.

Correo electrónico: alin_palacios@ucol.mx

Antonio Figueroa

Licenciado en Sociología por la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales (FCPYS) de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Maestro en Docencia para la Educación Media Superior (ciencias sociales) en la FCPYS de UNAM. Maestro en Seguridad Alimentaria por la División de Ciencias de la Salud, Biológicas y Ambientales de la Universidad Abierta y a Distancia (UNAD) de México. Docente de la Escuela Nacional Preparatoria Plantel 5 José Vasconcelos de la UNAM. Docente en la Licenciatura de Relaciones Internacionales del Sistema de Universidad Abierta (SUA) de la UNAM. Sus líneas de investigación son seguridad y soberanía alimentarias, agricultura familiar y procesos político-económicos asociados a la alimentación.

Correo electrónico: figuran@politicas.unam.mx; antonio.figueroa@enp.unam.mx

Isaura Cecilia García López

Doctora en Antropología Social, profesora-investigadora de la Facultad de Filosofía y Letras de la BUAP; pertenece al Sistema Nacional de Investigadores nivel 1; es miembro del grupo de investigación Historia, ideología y procesos socioculturales; responsable del Diplomado alimentación temas selectos, docente investigadora de la Facultad de Nutrición de la UPAEP, responsable del seminario Espacio, cultura y alimentación que llevó a cabo trabajo de campo de 2013 al 2019.

Correo electrónico: isaura.garcia@correo.buap.mx

ÍNDICE

Introducción	7
YURIBIA VELÁZQUEZ GALINDO, ISAURA CECILIA GARCÍA LÓPEZ	
Los campesinos mexicanos y la relación cuerpo-territorio-alimento: perspectivas desde la experiencia de siembra colectiva en Santiago Tlacotepec, Estado de México	19
ANA GABRIELA CABRERA REBOLLO, CAROLINA GONZAGA GONZÁLEZ, ADRIANA CEJUDO ROCHA, OLIVER GABRIEL HERNÁNDEZ LARA	
Mistly y el café de especialidad: estrategias organizativas para el fortalecimiento de la soberanía alimentaria	39
ALMA ADRIANA ZÁRATE ARROYO	
(In)seguridad alimentaria en Tolimán y Zapotitlán de Vadillo, Jalisco	63
ISABEL CRISTINA MARÍN ARRIOLA, PATRICIA JOSEFINA LÓPEZ-URIZARTE, TERESITA DE JESÚS GUTIÉRREZ VILLALOBOS	
Reactivación de los huertos de traspatio en el contexto de la pandemia: el caso de un colectivo otomí del Valle del Mezquital, Hidalgo	87
DIANA CORTESE	
Cocinar en un comedor escolar: participación de mujeres mazahuas en la ejecución de un programa social en México	105
ANA KAREN VÁZQUEZ HERNÁNDEZ	

Una mirada desde la niñez de origen indígena hacia los consumos no saludables	129
YURIBIA VELÁZQUEZ GALINDO, TANIA CITLALLI GABRIEL PERALTA, ARELY MELCHOR ÁLVAREZ	
Cocinando para cocineras: del fogón a la mesa, de la teoría a la acción	153
NICOLÁS ROLDÁN-RUEDA, LUCÍA PÉREZ VOLKOW	
Los quelites, más que un recurso fitogenético: análisis sobre el proceso de su significación hegemónica y local	175
ALDO FEDERICO PALAFOX HERNÁNDEZ	
Valoraciones sobre el pulque: la perspectiva de productores, vendedores y consumidores.	195
GONZALO D. ÁLVAREZ RÍOS, ALEJANDRO CASAS, MARIANA VALLEJO, CARMEN J. FIGUEREDO URBINA	
En comunidades de San Luis Potosí los cuidados para una alimentación culturalmente apropiada se realizan entre todos	221
MINERVA LÓPEZ MILLÁN	
Propuesta de turismo gastronómico y científico en la costa de la bahía de Santiago: ruta gastronómica La Boquita, herencia con sabor a mar	239
ITZEL SOSA ARGÁEZ, OMAR CERVANTES, MARÍA ADELAIDA SILVESTRE CAMPOS, ALIN JAEL PALACIOS FONSECA	
Percepción de los productores rurales de Ayala, Morelos: el programa Precios en Garantía a productos alimentarios básicos	279
ANTONIO FIGUEROA GUTIÉRREZ	
Las cocinas bioculturales de Puebla: territorio de saberes y herencias culturales en la Sierra Norte y la Mixteca poblana	293
ISAURA CECILIA GARCÍA LÓPEZ	

Siendo rector de la Universidad Veracruzana
el doctor Martín Gerardo Aguilar Sánchez,
se publicó ALIMENTACIÓN EN MÉXICO: TRANSFORMACIONES Y DESAFÍOS
coordinado por Yuribia Velázquez Galindo e Isaura Cecilia García López

Este libro se terminó de producir en junio de 2024.

En su composición se utilizó la tipografía Life BT de 10/14 puntos.

El cuidado de la edición y la maquetación estuvo a cargo de Aída Pozos Villanueva.

Este libro es resultado de un ejercicio colaborativo que reunió a investigadores e investigadoras de diversas formaciones académicas y pertenecientes a distintas instituciones nacionales; todas y todos a través del diálogo conjunto coincidimos en reconocer el valor de los sistemas alimentarios tradicionales y nos propusimos analizar los fenómenos alimentarios presentes en nuestros contextos de estudio.

Abarcando diferentes espacios y poblaciones con características diversas, en este trabajo ofrecemos una visión general de la complejidad de las problemáticas alimentarias que se presentan en México desde su expresión local.

Reconocemos la necesidad de diálogos inter, multi y transdisciplinarios para generar abordajes integrales, así como la construcción de vínculos fuertes entre la sociedad civil, la academia, las empresas y el gobierno, hacia la búsqueda y promoción de soluciones alimentarias sustentables y sostenibles.



Universidad Veracruzana
Dirección Editorial