

PATRIMONIO BIOCULTURAL Y CULTURA ALIMENTARIA EN AZTAHUACAN DESDE UNA HISTORIA DE VIDA

BIOCULTURAL HERITAGE AND FOOD CULTURE IN AZTAHUACAN FROM A LIFE STORY

MAYTE VIVIANA GUADALUPE PÉREZ CRUZ*
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0002-6114-971X>

Fecha de entrega: 05 de marzo de 2023
Fecha de aceptación: 29 de abril de 2023

RESUMEN

*Doctorante en Arte y Humanidades, y, Máster en Uso y Gestión del Patrimonio Cultural, por la Universidad de La Laguna (Tenerife, Islas Canarias, España). Máster en Investigación e Intervención Social y Comunitaria, por la Universidad de Málaga (2018-2019). Lic. en Desarrollo y Gestión Interculturales, por la Universidad Nacional Autónoma de México (2012-2016). Sus líneas de investigación son: Educación Patrimonial, Patrimonio Cultural Inmaterial y Pueblos Originarios. Contacto: alu0101378053@ull.edu.es

Los pueblos originarios de Iztapalapa, Ciudad de México, perdieron su territorio original y paisaje agrícola a causa de la urbanización. No obstante, los vínculos con la biodiversidad de su antiguo hábitat permanecen vivos en sus memorias y prácticas culturales. Así pues, el objetivo de este trabajo es aproximarnos al patrimonio biocultural del Pueblo Santa María Aztahuacan, a través de la historia de vida de una de sus habitantes más longevas. El análisis de la narrativa de la informante y los datos recopilados mediante la investigación permiten constatar transformaciones y continuidades en la cultura alimentaria de los pueblos originarios de Iztapalapa.

PALABRAS CLAVE: *patrimonio biocultural, cultura alimentaria, historia de vida, Iztapalapa*

ABSTRACT

The native peoples of Iztapalapa, Mexico City, lost their original territory and agricultural landscape due to urbanization. However, the links with the biodiversity of their former habitat remain alive in their memories and cultural practices. Thus, the objective of this work is to approach the biocultural heritage of the Pueblo Santa María Aztlahuacan, through the life story of one of its longest-living inhabitants. The analysis of the informant's narrative and the data collected through the investigation allow us to verify transformations and continuities in the food culture of the native peoples of Iztapalapa.

KEYWORDS: *Biocultural Heritage, Food Culture, Life Story, Iztapalapa*

INTRODUCCIÓN

La diversidad biológica y cultural que albergan los pueblos y comunidades de México hacen del también llamado, *ombligo de la luna*,¹ un país megadiverso.

1. México deriva del náhuatl *Mexitli*, formado por los vocablos: *metz* (luna), *xic*, (ombligo o centro) y, *co*, (lugar). Su traducción literal del náhuatl al español es: "en el ombligo de la luna". Este topónimo hace referencia, tanto a la ubicación geográfica de la antigua ciudad de Tenochtitlan, como a la cos-

La riqueza de nuestro territorio es tal, que a nivel mundial México ocupa el primer lugar en reptiles, el segundo en mamíferos, el cuarto en anfibios y el quinto en plantas. Esto significa que, en este país habita un 10 % de las especies de todo el mundo, muchas de las cuales son endémicas (SEMARNAT, 2016).

Además, México es el segundo país en América Latina con mayor diversidad lingüística. De acuerdo con el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas, en la actualidad existen 68 lenguas indígenas y 364 variantes lingüísticas. El náhuatl, con un millón 725 mil hablantes, y el maya, con 859 mil, son las lenguas indígenas que más se hablan en México; sin embargo, de los 25 millones de personas que se reconocen como indígenas, solo 7.4 hablan una lengua materna distinta al español (Secretaría de Cultura, 2019).

No es casualidad que las comunidades en donde se concentra una mayor diversidad lingüística y cultural también sean poseedoras de una gran diversidad biológica y agrícola. Precisamente, el axioma *biocultural*, concepto desarrollado por Nietschmann (1992), hace referencia a la relación indisociable que existe entre la biodiversidad y la diversidad cultural en el espacio geográfico. Dicha interdependencia nos lleva a pensar todo proyecto de investigación y salvaguarda del patrimonio desde una visión sistémica, partiendo del paradigma de la bioculturalidad.

movisión mexicana y sus mitos de origen.

De acuerdo con Toledo y Barre-ra-Bassols (2008), aquellos sitios que reúnen una extensa diversidad biológica y cultural son considerados *hotspots* o centros agrícolas. Su importancia recae en la cantidad y variedad de recursos agrícolas que poseen y, por ende, en las memorias y patrimonios bioculturales que resguardan. Al sur de la Ciudad de México todavía existen tres *hotspots* de origen prehispánico, nos referimos a: Xochimilco, Milpa Alta y Tláhuac.

Más allá de su popularidad como destino turístico, Xochimilco es reconocido mundialmente por el trabajo y la lucha de sus comunidades para conservar su biodiversidad y sistema agrícola chinampero (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2018). Lo mismo sucede con el territorio de Milpa Alta, declarado en su totalidad como suelo de conservación, cuyos comuneros producen el 90 % del nopal que consumimos en la Ciudad de México (Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, 2021). Por su parte, la comunidad de la Ciénega y Zona Chinampera de Tláhuac continúa produciendo hortalizas y flores, a pesar de los problemas del suelo, la escasez de agua y el desinterés de las nuevas generaciones por trabajar el campo (Ramírez, 2021).

Esto lleva a preguntarnos por la dimensión biocultural de las comunidades urbanas de origen prehispánico que no son consideradas *hotspots*. ¿Qué sucede con esos otros muchos pueblos originarios de la Ciudad de México que, al haber quedado inmersos en la urbe, perdieron su territorio original, paisaje, biodiver-

sidad, lengua materna y vida agrícola? ¿Cómo se relacionan con la naturaleza y de qué forma se han visto modificadas dichas interacciones a consecuencia de las transformaciones del espacio?

En la actualidad, la ciudad ha sufrido una relación de pérdida y desconexión con la naturaleza. Solemos creer que, salvo en los sitios a los que nos referimos antes, no existe biodiversidad. La desaparición de paisajes y ecosistemas naturales en la mayor parte de la capital nos parece sinónimo de patrimonios y memorias bioculturales extintas o en riesgo de desaparecer.

Sin embargo, el patrimonio biocultural de los pueblos y barrios originarios de la Ciudad de México se mantiene vivo en los sabores, prácticas alimentarias, saberes y memorias culinarias de sus comunidades; manifestaciones identitarias que nos recuerdan el sentido de los vínculos que los antiguos habitantes de la ciudad forjaron con su hábitat y que las nuevas generaciones reinterpretan, valoran y resguardan.

Así pues, el objetivo de este texto es profundizar en las memorias y saberes alimentarios que conforman el patrimonio biocultural de Santa María Aztahuacan, pueblo originario² que con-

2. En 2017 el Consejo de los Pueblos y Barrios Originarios identificó 139 pueblos y 58 barrios originarios en la Ciudad de México. Estas comunidades tienen conciencia de su identidad colectiva basada en su origen prehispánico y conservan sus propias instituciones, sistemas normativos, cosmovisiones, expresiones y prácticas socio-culturales, políticas y económicas. La lucha por la reivindicación de su identidad y por el recono-

serva la naturaleza de su pasado en su cocina tradicional. El estudio se basa en la elaboración y análisis del relato de vida de una mujer adulta mayor nativa de Aztlahuacán para visibilizar los cambios, transformaciones y continuidades en la cultura alimentaria a través de la memoria biocultural. La investigación incorpora las observaciones producto del trabajo etnográfico realizado en Aztlahuacán e integra la información obtenida mediante la búsqueda documental.

MEMORIA Y PATRIMONIO BIOCULTURAL ALIMENTARIO

La expresión de la diversidad biológica y cultural en la alimentación de las antiguas civilizaciones mesoamericanas puede constatararse en la domesticación de 200 especies de plantas para el consumo humano, y en la consecuente modificación y apropiación del entorno para dar vida a paisajes culturales y agrícolas (CONABIO, 2020). Sin dejar de mencionar la importancia del ingenio en

cimiento de sus derechos tiene como principales antecedentes el levantamiento del Ejército Zapatista de Liberación Nacional, la firma del Convenio 169 de la Organización Internacional del Trabajo y la celebración del Primer Congreso de los Pueblos Originarios del Anáhuac en el año 2000 (Medina, 2007). Tras décadas de la unión, resistencia y movilización de las comunidades originarias de la urbe, el Gobierno de la Ciudad de México decretó en 2019 la entrada en vigor de la Ley de Derechos de los Pueblos y Barrios Originarios y Comunidades Indígenas Residentes en la Ciudad de México, reconociéndoles como sujetos de derechos de pueblos indígenas.

la preparación de insectos, aves y peces del lago como elemento clave de la cocina prehispánica.

Con el propósito de construir un marco teórico para interpretar la relación entre memoria y cultura alimentaria nos referiremos en primer lugar al concepto, *patrimonio biocultural*. De acuerdo con Boege (2008) este es la herencia ancestral de los pueblos originarios, bagaje de conocimientos, saberes, prácticas y expresiones, cosmovisiones, ritos, vínculos y demás formas de relación con la biodiversidad y el territorio.

De manera que, las distintas significaciones, valoraciones, usos y formas de apropiación que las comunidades han hecho de su territorio y recursos naturales a lo largo del tiempo constituyen aquello que hoy identificamos como patrimonio biocultural. Ahora bien, el *patrimonio alimentario* puede concebirse como:

el conjunto de prácticas culturales, agrícolas y culinarias que han experimentado una interiorización colectiva, es decir, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación y que se recrea en las cotidianidades de un grupo social, lo que hace posible su vigencia y sentido. (Zarate, 2022, p.76)

Basta con detenernos una vez más en ambas definiciones para darnos cuenta de que el patrimonio biocultural y su expresión alimentaria es en esencia inmaterial. Así lo confirma la UNESCO (2010) en la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana en la Lista Repre-

sentativa de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad:

La cocina tradicional mexicana es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales. Esto ha llegado a ser posible gracias a la participación de la colectividad en toda la cadena alimentaria tradicional: desde la siembra y recogida de las cosechas hasta la preparación culinaria y degustación de los manjares.

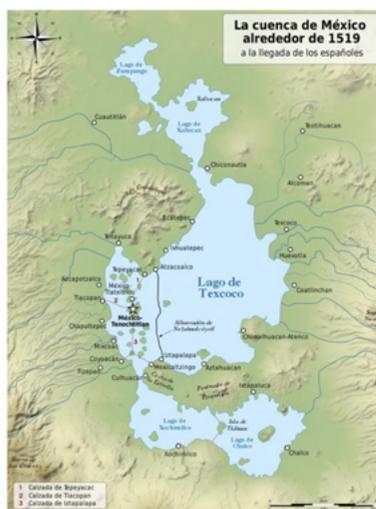
Nuestro medio nos ha dado los elementos necesarios para subsistir, pero al alimentarnos hemos nutrido más que el cuerpo. La comida, su producción, preparación y el acto de comer han sido un medio para trascender como seres humanos. El conjunto de cosmovisiones, conocimientos y praxis que hacen de la cultura alimentaria un sistema complejo se aloja en la *memoria biocultural* de los pueblos y comunidades. Toledo y Barrera-Bassols (2008) desarrollaron este concepto para referirse a: “Las sabidurías localizadas que existen como «conciencias históricas comunitarias» [...] y son, por consecuencia, el «hipocampo del cerebro» de la humanidad” (p. 27).

Antes de concentrarnos en la reconstrucción e interpretación de la narración de una memoria representativa del pasado de la zona oriente de Iztapalapa, conoceremos el contexto histórico de Aztahuacan y cómo se vinculan la comunidad con su dimensión biocultural.

CONTEXTO HISTÓRICO DE AZTAHUACAN

Santa María Aztahuacan es uno de los 15 pueblos originarios de la alcaldía Iztapalapa. Su topónimo deriva de la unión de los vocablos náhuatl, *aztatl* (garza), *hua* (partícula posesiva) y *can* (lugar), “lugar de los que poseen garzas” o “lugar de garzas”. Aztahuacan se fundó en la parte salada del Lago de Texcoco, de tal forma que sus principales actividades de subsistencia fueron el aprovechamiento de tequesquite, la caza de patos, la pesca en el lago, la agricultura y la extracción de tezontle (Gomezcésar, 2011).

Figura 1. Ubicación de Aztahuacan, 1519



Fuente: Wikimedia Commons.

Durante el imperio mexica (figura 1), Aztahuacan se mantuvo como líder del conjunto de pueblos ubicados en la zona oriente de Iztapalapa. Su influencia en la

región está documentada en los Códices Xólotl y Aubin (Grupo Cultural Ollin, 2007). Xochiquetzal, diosa prehispánica del amor, las artes y la fertilidad de la tierra, fue la principal deidad de Aztahuacan. En el siglo XVI, con la llegada de los frailes agustinos, el culto prehispánico fue sustituido por la veneración a la Asunción de María, patrona del pueblo, y de donde deriva el complemento novohispano de su topónimo.

A lo largo del Porfiriato, los habitantes de Aztahuacan vivieron bajo el dominio y la explotación de la Hacienda del Peñón, propiedad de Justo Chávez, quien fuera además compadre de Porfirio Díaz (Grupo Cultural Ollin, 2007). Las condiciones de marginación y abusos que vivían motivaron al pueblo a unirse a la lucha del ejército zapatista, al mando del general Herminio Chavarría, nativo del pueblo y amigo del general Emiliano Zapata (Castillo, 2009).

El apoyo de Aztahuacan a las tropas zapatistas fue castigado con el saqueo y la quema del pueblo por las milicias oficiales. Quienes salieron con vida huyeron para buscar refugio en pueblos aledaños. La guerra trajo consigo hambre, pobreza y enfermedades epidémicas como el paludismo, la viruela y la influenza española. Tras el fin de la gesta revolucionaria, entre 1919 y 1920, algunas familias de Aztahuacan y de la región retornaron al pueblo (Gomezcésar, 2010).

La restitución de tierras concluida en 1930 benefició a prácticamente todo el pueblo de Aztahuacan, pudiendo así retomar su actividad agrícola y vida campesina.

Sin embargo, esta revitalización se enfrentaría unas décadas después a dos factores negativos. En primer lugar, las tierras fueron invadidas por el salitre (debe recordarse que estaban del lado salado del lago), lo que hizo que bajara la productividad agrícola. [...] Todavía más grave fue la presión que comenzó en la década de los cuarenta por el incontenible crecimiento poblacional. Los campesinos de Aztahuacan se vieron en la disyuntiva de vender sus tierras o esperar a que los expropiaran. (Gomezcésar, 2011, p. 231)

Las expropiaciones que los gobiernos llevaron a cabo en la región de Iztapalapa comenzaron en 1948. De manera que para 1985 la urbanización ya había transformado casi por completo a Aztahuacan. Según Gomezcésar (2010), su territorio se redujo drásticamente tras la pérdida de más de 1 000 hectáreas. Los terrenos de siembra y las últimas chinampas que quedaban desaparecieron, por lo que sus habitantes dejaron de practicar la agricultura. En su lugar se construyeron nuevas colonias, avenidas y ejes viales, viviendas, unidades habitacionales, escuelas, locales comerciales y fábricas.

BIOCULTURALIDAD EN EL AZTAHUACAN URBANO

¡Aquí en Aztahuacan ya no volarán las garzas!, escribió con nostalgia, Joel Chirino, autor oriundo del pueblo en el libro que dedicó a la historia de su localidad. Para muchos, incluso para su comunidad de origen, la pérdida del ecosistema

agrícola de Aztahuacan significó el fin de su relación con la naturaleza. *Florece en un tiempo, hoy queda nuestro recuerdo de agua y vuelo de garzas*, resuena el corrido “Recordando a mi tierra Aztahuacan”. Pero en este apartado veremos que la naturaleza no solo es parte del pasado aztahuacuense.

Asumir que la biodiversidad ya no existe solo porque objetivamente no está presente en las formas en la que solía estarlo nos impide identificar otras de sus manifestaciones. Al respecto, Toledo (2015) señala que toda cultura realiza cinco acciones en relación con la naturaleza de su entorno: la refleja, la nombra, la clasifica u ordena, la utiliza y la mercadea. A continuación, veremos cómo la comunidad de Aztahuacan continúa reflejando, nombrando y utilizando la biodiversidad en su cultura y patrimonio, según sus condiciones actuales y a pesar de las limitaciones de su nuevo contexto.

En el presente, Aztahuacan expresa su vínculo con la naturaleza en sus fiestas tradicionales, insertas en el calendario ritual agrícola prehispánico y cuya celebración corresponde con las fechas más importantes del proceso de siembra y cosecha del maíz. Si bien, Aztahuacan ya no posee su territorio original, la comunidad continúa recreándolo y reapropiándose simbólicamente a través de sus ritos y festividades. Los ejemplos más emblemáticos son el Panteón y el predio Los Teatinos, ya que ambos sitios quedaron fuera de la actual delimitación

territorial de Aztahuacan.

Aunque Teatinos no es propiedad de la comunidad, la organización ejidal se encargó de negociar con el gobierno para que pudieran seguir festejando ahí el tradicional Día de Campo o Paseo (Gomezcésar, 2011). Esta fiesta debe su nombre a la antigua costumbre de subir a la peña en octubre para comer en familia lo cosechado en la milpa. Hoy en día, el Paseo sobresale porque algunas comparsas realizan una gran comida, amenizada con música de banda y baile, con motivo de la presentación de las que serán sus reinas en el carnaval del próximo año.

ACTUALIDAD DE LA COMIDA TRADICIONAL Y LA FIESTA EN AZTAHUACAN

Algunos de los platos lacustres más apreciados en la cocina tradicional de Aztahuacan son los tlapiques, el pato a la basura y el ahuate (figura 2). Los tlapiques son similares a los tamales, pero no están hechos de masa, sino de un envuelto de hierbas y verduras relleno de pescaditos o menudencias de pollo y cubierto por hojas de maíz que se cuecen al comal. El pato a la basura es una preparación cocinada al vapor que incorpora cilantro, cebolla, xoconostle, nopales, chiles variados y pato. El ahuate (amaranto de agua) es la huela del mosco Axayácatl cultivada en la laguna, que se prepara en forma de tortitas sumergidas en salsa verde, tradicionalmente acompañadas de nopales.

Figura 2. Ahuautle en salsa verde cocinado en Aztahuacan.



Fotografía: Mayte Viviana Guadalupe Pérez Cruz, 2017

En la cocina tradicional prehispánica el pato fue un elemento gastronómico muy deseado. Durante la Colonia, los hacendados le prohibieron a los pueblos de la ribera cazar patos. Siglos después, el comercio de patos se convirtió en una de las principales actividades económicas del pueblo. En Aztahuacan los recursos obtenidos de “las armadas”, nombre popular para referirse a la cacería de patos de la laguna, eran de carácter comunal (Trejo, 2017). De hecho, la construcción del icónico reloj erigido a un costado de la iglesia en la plaza central del pueblo fue posible gracias a esta actividad (Grupo Cultural Ollin, 2007).

En la actualidad la comunidad originaria de Aztahuacan disfruta de comer pato a la basura y tortitas de ahuate solo en ocasiones especiales (figura 3), debido al elevado costo de estos alimentos, a su dificultad para conseguir

los ingredientes y a que son pocos los habitantes que conservan los saberes y técnicas tradicionales para su preparación. Los momentos en que la comunidad puede darse el gusto de comer como sus ancestros tienen lugar con motivo de fiestas tradicionales en las que el anfitrión quiere agasajar a sus invitados. En la fiesta patronal de agosto, por ejemplo, algunas familias conservan la tradición de preparar tlapiques.

Hoy en día, los socios y amigos de las comparsas de charros y chichinas del pueblo ofrecen de forma voluntaria y colaborativa un desayuno y una comida para toda la cuadrilla durante los días de carnaval. Los platos más habituales son carnitas, carne de cerdo en pipián y tacos de guisado (Pérez, 2016). Otra ocasión para comer y convivir en carnavales es el tradicional “refresco” convidado por los socios de las comparsas. En estos convites los integrantes de la cuadrilla y la banda musical son recibidos por los anfitriones de la casa con aguas frescas, naranja, piña, frituras y cerveza para refrescarse y continuar su jornada festiva.

Cabe destacar que, el esfuerzo por difundir y preservar el patrimonio biocultural alimentario de Aztahuacan ha sido una tarea primordial para los colectivos culturales del pueblo. El Grupo Cultural Ollin, integrado por habitantes de la comunidad, publicó un recetario de cocina tradicional y organizó una muestra gastronómica para su presentación. Asimismo, en 2017, los integrantes de la Unión de Comparsas Carnavaleras del pueblo realizaron un evento cultural, en el que

participó la autora de este trabajo, para que las nuevas generaciones pudieran conocer su patrimonio alimentario.

Figura 3. Preparación del tradicional Pato a la Basura en evento cultural



Fotografía: Mayte Viviana Guadalupe Pérez Cruz, 2017

METODOLOGÍA

El relato de vida que compartimos en este texto es un testimonio que da cuenta de algunos de las representaciones sociales, memorias, prácticas y expresiones socioculturales que conforman la cultura alimentaria y el patrimonio biocultural de Aztahuacan. La protagonista es Petra C., mujer adulta mayor descendiente de las familias fundadoras del pueblo. Su realización fue posible gracias a la amabilidad y disposición, tanto de ella como de las mujeres de su familia, para participar en las sesiones de entrevistas y compartir su acervo fotográfico. La investigación deriva de mi colaboración en el proyecto PAPIIT IN303315: “Cibercultura y gestión cultural para el mejoramiento de la calidad

de vida en la tercera edad”, dirigido por la Dra. Margarita Maass.

La transcripción de las entrevistas se realizó de forma literal, respetando las expresiones idiomáticas de los informantes y señalando anotaciones sobre el lenguaje no verbal. Su sistematización se realizó mediante el programa *Atlas.ti*, localizando en los testimonios las dimensiones y categorías de análisis derivadas de los objetivos de investigación. Para redactar el relato de vida y sentar las bases del análisis se recurrió al uso de las técnicas: línea de vida, genograma y ecomapa.

La historia de vida se define como: “El estudio de caso referido a una persona dada, comprendiendo no solo su *life story*, sino cualquier otro tipo de información o documentación adicional que permita la reconstrucción de dicha biografía de la forma más exhaustiva y objetiva posible” (Pujadas, 1992, p. 13). A partir del ensamble de estos elementos y de su análisis interpretativo, el investigador genera un relato de vida, que constituye el informe narrativo de la historia de vida.

Además, esta técnica nos permite observar y comprender de qué forma las transformaciones históricas y el entorno macrosocial impactan en las representaciones sociales, conductas y acciones del sujeto y la comunidad. Así lo afirma Bertaux (2005), quien plantea que:

No se trata de intentar comprender a un individuo determinado, sino una parte de la realidad social-histórica, un ob-

jeto social. El método etnosociológico trata de comprender un objeto social “en profundidad”: si recurre a los relatos de vida no es para comprender tal o cual persona en profundidad, sino para adquirir datos de quienes han pasado parte de su vida dentro de ese objeto social. (p. 49)

Así pues, de los relatos de vida se pueden extraer conclusiones generalizables que abarcan a los individuos pertenecientes al mismo contexto o en condiciones similares y que comparten características en común; pudiendo, además, captarse de forma integral la complejidad de las interacciones entre el individuo y su entorno macrosocial y mesosocial. A continuación, se presenta el relato de vida resultado de la investigación.

HISTORIA DE VIDA:

"YA VINO LA TLACUALERA"

Petra C. nació en 1924 en el seno de una familia campesina originaria del pueblo Santa María Aztahuacan. La infancia de Petra transcurrió en una época de profundas transformaciones sociales en todos los rincones del país, tras la Revolución Mexicana. Durante este periodo histórico, los antiguos habitantes de Aztahuacan, obligados a huir en represalia por su apoyo al ejército de Emiliano Zapata, retornaron al pueblo junto con nuevos pobladores. Cuando Petra era una niña, el gobierno fundó los Ejidos de Santa María Aztahuacan.

Con los Ejidos, nuestro pueblo, fue muy grande y rico. Había con qué mantenernos, había con qué vender, se trabajaba con el tequesquite, pedacitos de sal que salen de la tierra. Se hacían los surquitos, no muy hondos y se le regaba alrededor y empezaba a salir el tequesquite. Eso hacíamos todos; yo lo digo porque también me tocó, a mis papás, a mis hermanos, a todos los del pueblo, no solo de mi familia. Llenaban 3 o 4 bultos de costal, los cargaban en sus animalitos y se iban a vender el tequesquite a los pueblos o lo iban a cambiar, tanto por cosas para comer, como dinerito.

El tequesquite es una sal compuesta de minerales como cloruro y carbonato de sodio. Al estar situados en la ribera salitrosa del lago, el tequesquite brotaba en abundancia durante la temporada de sequías en las tierras de Aztahuacan y la zona centro de México. Desde tiempos prehispánicos se utiliza en la cocina tradicional como sal para ablandar nopales, calabaza, frijoles y maíz, además de servir como levadura para esponjar la masa de los tamales (Larousse, 2022). Además de su uso culinario, el tequesquite era utilizado como remedio casero para curar malestares digestivos. En la actualidad, todavía se vende en algunos mercados del país y suele usarse para cocer los populares elotes que se venden en las calles.

Petra fue la hija menor y la única mujer de entre sus hermanos, cuya crianza estuvo a cargo de sus padres y abuela materna. En su niñez se encargaba de ayudar a su madre limpiando la casa,

trayendo agua del pozo y cocinando para la familia.

Trabajaba mi papá y mis hermanos, y yo y mi mamacita pues hacíamos de comer. Poníamos en la canasta de comida lo que les íbamos a llevar, tortillas calientes, todo. Íbamos al cerro a dejarles de comer y comían en la sombra de un árbol. A las que llevábamos la comida nos decían tlacualeras, “ya vino la tlacualera”; tenían un gusto, dejaban el morral, enterraban la coa y nos rodeaban.

Tlacualera viene de la palabra náhuatl, *tlacualle*, que significa comida. Tal como Petra recuerda, ser tlacualera era una actividad principalmente femenina, que consistía en llevar alimentos recién cocinados a los hombres que trabajaban el campo. Sin embargo, Petra no solo se desempeñó como cocinera y tlacualera. En su juventud trabajó el campo para ayudar a sostener su familia. Su experiencia sembrando la tierra y criando animales de granja en el Aztahuacan rural marcó su vida. A partir de esta etapa, Petra concibió el trabajo como pilar de su bienestar individual y familiar.

Mi vida desde un principio ha sido trabajar. Yo iba al cerro a sembrar frijol, a sembrar maíz, iba yo a trabajar. Andaba con la coa, siempre con mi morral y con la semilla. Si se sembraba maíz y frijol juntos, entonces llevaba dos morrales, uno de frijol y uno de maíz. Se sembraba un grano de frijol por uno de maíz, uno y uno.

A lo largo de su infancia, Petra aprendió de su madre y abuela a preparar los guisos de la cocina tradicional de raíz prehispánica. En aquella época, los alimentos de la milpa, cosechados en los patios y en las chinampas, eran la base de la dieta diaria de las comunidades del centro de México. En Aztahuacan, como en las poblaciones cercanas al Lago de Texcoco, se cazaban patos, chichicuiles y otras aves migratorias. Se pescaban acociles, carpas, charales y demás variedades de peces. También se aprovechaban las plantas que crecían de forma natural en las orillas del lago y en los cultivos, y se consumían los insectos que habitaban estos ecosistemas, tales como, jumiles, chapulines y ahauatle.

¿Qué comíamos? Frijolitos quebrados con calabacitas o con nopalitos, tortillas calientes de metate, martajada de metate, unas memelotas grandes, ¡uh! Esa era nuestra comida, si no, hacíamos chilito. También iban a pescar allá donde ahora es el Ejido, con los pescaditos hacían mixmole, a veces de chile verde, a veces era de pipián con xoconostle y unas ramitas como paragüitas que se dan en el campo, pero ahora ya no hay nada. Ya no hay nada del pueblo. Antes si no teníamos que comer, aunque no hubiera dinero, pues ahí estaban las gallinas, matabas un pollo y hacíamos un caldito, molito o chilito, lo que quisieramos. Ya no hay patos, ya no hay ranas, ya no hay ajolotes, pescados, carpas.

En su tiempo libre, Petra disfrutaba de las fiestas del pueblo y participaba en su

organización o, simplemente, gozando de la música y el baile en compañía de sus hermanos. De joven, fue una de las damas de la corte de la reina del carnaval y recibió en su casa a las comparsas de charros y chichinas, preparándoles tamales y mole para su disfrute. También aprovechó con alegría la ocasión para hacer gala de su gusto por la música y animar la celebración de los más pequeños de la comunidad: “Yo con mi organito les tocaba unas piezas y también les cantaba a todos los niños en el carnavalito, que le decían de los acachinchichis, de chiquitos. Éramos jóvenes hacíamos fiesta”.

En 1940, Petra se casó con Paulino C., también originario del pueblo, y tuvieron cinco hijos. Su mamá le dejó como herencia un terreno, a su vez herencia de sus abuelos. Ahí construyó su casa, que hasta la fecha continúa habitando. A partir de entonces, se dedicó al cuidado de su familia y a trabajar; dejó a un lado el campo e incursionó en un nuevo oficio: el comercio en el recién fundado mercado del pueblo.

El primer negocio que Petra emprendió fue la venta de frutas y legumbres en un puesto ubicado en una de las entradas del mercado. Tiempo después se dedicó a la venta de flores y puso un pequeño puesto de quesadillas. De alguno u otro modo, volvió a ser tlacuatera, pero ahora para la comunidad de un pueblo ya urbanizado, inmerso en la alcaldía más poblada de la ciudad. Con su trabajo mantuvo a su familia y colaboró en las fiestas de la comunidad, pero también

ahorró para comprar terrenos en los que después construyó habitaciones para rentar. De esta forma se aseguró de dejarles a sus hijos un patrimonio material y de contar con un fondo económico propio para su vejez.

Yo no quise vender, seguí trabajando como hasta la fecha, por eso tengo tres cuartitos que rento en un terreno que me dejó mi mamá y con eso, pues ya me ayudo. Ahorita nadie me va a decir “estoy manteniendo a mi abuelita”. Le digo a mis hijos y nietos que así hagan porque con el tiempo no van a andar arrimándose para acá y para allá.

La preparación de los rituales propios de la fiesta de Día de Muertos es otro de los pilares de su bienestar, según afirman ella y su familia. Esta práctica cultural es herencia de su abuela y, hasta la fecha, es uno de los principales rasgos por el cual la comunidad la identifica y admira. Año con año, Petra se da a la tarea de montar una gran ofrenda decorada con flores, imágenes religiosas, bebidas, pan, frutas, mole con pollo, variedad de tamales y otros guisos que ella misma prepara.

Mi abuelita, que murió de 105 años, siempre me platicaba, “nosotros tenemos mucho tiempo de encender y encendemos a la familia, a los hermanos, a los compadres”. Decía, “ustedes así van a seguir encendiendo”, yo le decía “pues sí, pues mientras estemos abuelita, sí”.

Cada cirio de la ofrenda representa a uno de sus difuntos, de los que lleva un registro a detalle en una libreta, herencia de su abuela. La lista es amplia ya que la gente del pueblo le ha pedido que encienda cirios para sus difuntos; convirtiéndose así en una ofrenda comunitaria.

Ahora les prendo 130 ceras que ponemos aquí amarraditas con unas tiras de fierro, mi hijo todavía está y me ayuda. El 28 prendo primero a los que murieron de accidente y el día 1º, prendo todo en general. Esa noche yo me siento y voy diciendo, “fulano de tal recibe tu cera” y se la prendo, así uno por uno. Enciendo un cabito para las ánimas olvidadas y otro cabito para cuando vienen los tintilimales. Después de ir de casa en casa recolectando cabitos ellos los encienden alrededor de la iglesia.

La noche de Día de Muertos, Doña Petra recibe a sus difuntos tocando su armónica, cantando y rezando para darles la bienvenida y guiar su camino.

Es una costumbre que nuestros padres nos platicaban en cuentos que eran verdades. Nos contaban que hubo un señor que era velador del camposanto que no creía, entonces el Día de Todos Santos no hacía nada. Esa noche vio caminar en la orilla del panteón a su papá y a su mamá, iban tristes porque no llevaban nada y todos los difuntitos llevaban su canasta, su bolsa, su hayate con comida. Entonces él se puso triste y dijo: ¿pero, cómo vas a creer que es mi papá y mi mamá y que no llevan nada? Se arrepintió y al año siguiente ya les puso altar a sus papás.

En vísperas de la celebración Petra acude al mercado en compañía de sus hijos o nietos para comprar las frutas, flores e ingredientes que le gustan. Llegado el día, es ella quien dispone la forma en la que se colocarán cada uno de los elementos de la ofrenda y, con la ayuda de su hijo y su cuñada, monta y enciende los cirios (figura 4).

Pues me siento con gusto, tenga o no tenga yo, ahorro porque tengo que ahorrar para comprar las cosas. Pero, pues no me quejo porque es para mí una alegría. Cuando ya está llegando el Día de Muertos yo estoy con la tentación de que tengo que prender y tengo que prender. Me siento muy contenta, si no me pondría a llorar porque no puse nada porque sabría que ya vino mi papá, mi mamá, mi hijo y mi hija y que no encontraron nada. Y, también para el que ya no tiene quién lo espere pongo comida y prendo ceritas para las ánimas olvidadas.

Petra trabaja en su casa y reconoce con orgullo que este es uno de los principales motivos por los cuales goza de buena salud. Cocinar es una de las actividades que más le gustan. El mole es su especialidad. Ella concibe las labores domésticas (cocinar, limpiar y arreglar la casa) como un trabajo al que equipara con sus anteriores oficios de tlacualera, campesina y comerciante. Esta forma de pensar la función social de la mujer es un hecho a destacar, pues a pesar de que la labor doméstica no es socialmente valorada, en su discurso Petra reconoce la importancia del trabajo doméstico reali-

zado por las mujeres, incluso en la vejez.

Yo trabajé todas las flores, trabajé frutas y legumbres, trabajé en el campo, trabajé vendiendo quesadillas y sigo trabajando acá. Hace dos o tres días, preparé el mole; ya tengo el mole preparado para ahora la fiesta de la familia. Lo tuve que hacer, desvené el chile pasilla, como es cosa de que estaba yo sentada, preparé las cosas que se le echan. El domingo lo fui a moler, le digo a mi hija: búscame un bicitaxi para que me lleve y me traiga. Y ya me llevé el mole, para que lo moliera don Toño. Procuero hacer todo el quehacer que es normal: barrer, trapear, lavar la ropa, hacer la comida. Ese es mi trabajo.

Figura 4. Petra C. frente a su altar de Día de Muertos.



Fotografía: José Luis Isoard, 2017

CONCLUSIÓN

Este trabajo de investigación permite constatar que la bioculturalidad de los pueblos originarios de la Ciudad de México se mantiene viva porque sus portadores han resistido y se han adaptado a los cambios de su entorno. Las transformaciones sociales y los cambios en

la cultura alimentaria de los pueblos de Iztapalapa forman parte importante de la narrativa personal de sus habitantes más longevos. En el testimonio recabado se puede observar que las personas adultas mayores nativas están conscientes de que la pérdida de la biodiversidad significó también el fin de la autonomía alimentaria de su comunidad.

En síntesis, los elementos que configuran y dan sentido a la trayectoria vital de la informante son el campo y la ruralidad, las interacciones con la naturaleza, la cultura alimentaria, el trabajo femenino, el territorio y el patrimonio comunitario. A pesar de los cambios ocupacionales que tuvo en el transcurso de su vida, Petra siempre se desempeñó como cocinera para su familia, para la comunidad, e incluso, para los que ya no están.

A partir de la historia de vida, podemos destacar la figura y la labor de las tlacualeras en la cultura alimentaria y la identidad de los pueblos originarios de la Ciudad de México. El papel de las tlacualeras como mujeres cuidadoras de su comunidad a partir de la alimentación, deriva de una conciencia femenina del bienestar colectivo. En su relato Petra demuestra que, a pesar de las transformaciones sociales y ambientales, ser tlacualera es uno de los pilares de su identidad. Continuar proporcionando cuidados a través de la alimentación y haber trabajado en todas las fases del proceso de la cadena alimentaria son motivos de orgullo y satisfacción en su vejez.

Luego del análisis e interpretación de los hallazgos concluimos que, la comunidad de Aztahuacan continúa relacionándose con la tierra y recursos naturales a través de sus fiestas, ritos y cocina tradicional. La naturaleza y los recuerdos del antiguo hábitat siguen dotando de identidad y sentido de comunidad a Aztahuacan en su actual contexto urbano. El apego a la naturaleza está presente en su cultura alimentaria, memorias y patrimonio biocultural; ejemplo de la resiliencia de su comunidad a través de los años.

Los descendientes de las familias nativas son los principales depositarios de los saberes bioculturales ancestrales de la comunidad. El pato a la basura, los tlapiques, el mixmole y el ahuatle son ejemplos representativos de los manjares que conforman el patrimonio biocultural alimentario de Aztahuacan y de los pueblos que se asentaron en los alrededores del Lago de Texcoco. A pesar de habitar un pueblo urbano, la comunidad conserva su legado biocultural y se aferra a los saberes y sabores de su identidad.

Contrario a lo que se creía, hoy en día, algunas especies de aves migratorias están volando otra vez en los alrededores de Aztahuacan, gracias a un proyecto de sostenibilidad ambiental que trasladó extensos humedales al Parque Cuitláhuac. ¿Cómo podemos generar procesos de desarrollo comunitario para salvaguardar el medio ambiente y el patrimonio biocultural de los pueblos originarios de la zona oriente de Iztapalapa?

Para finalizar, demos paso a la reflexión sobre los vínculos que podemos recuperar y poner en valor a partir de la reconstrucción de la memoria biocultural de los pueblos originarios, siendo la alimentación un vínculo identitario de continuidad y unión entre las generaciones. Reconozcamos la bioculturalidad de los pueblos originarios, sus memorias, saberes y prácticas alimentarias como una forma de restituir simbólicamente el despojo del que han sido objeto.

REFERENCIAS

- Bertaux, D. (2005). *Los relatos de vida. Perspectiva etnosociológica*. Ediciones Bellaterra.
- Boege, E. (2008). El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. *Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia; Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Castillo, N. (2009). La revolución en la memoria: las haciendas y el general Herminio Chavarría en Iztapalapa. *Signos históricos*, (21), pp. 170-181.
- Chirino, J. (Sin fecha). *Aztahuacán ¿Donde ya no volarán las garzas!* Edición privada.
- CONABIO. 2020. *¿Qué es diversidad natural y cultural?* <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/que-es>
- Gomezcésar, I. (2010, 28 de noviembre). La tercera resurrección de Aztahua-

- cán. *La Jornada del Campo*. <http://www.jornada.unam.mx/2010/11/20/resiste.html>
- Gomezcésar I. (2011). Santa María Aztahuacán, Iztapalapa. En Álvarez L. (coord.), *Pueblos urbanos: identidad, ciudadanía y territorio en la Ciudad de México* (pp. 219-252). Centro de Investigaciones Interdisciplinarias en Ciencias y Humanidades.
- Grupo Cultural Ollin. (2007). *Aztahuacán: ayer y hoy, historia oral*. Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades-PAPO.
- Larousse. (2022). *Tequesquite*. Larousse Cocina <https://laroussecocina.mx/palabra/tequesquite/>
- Medina, A. (Coord.). (2007). *La memoria negada de la Ciudad de México: sus pueblos originarios*. UNAM/IIA/UACM.
- Nietschmann, B. (1992). The interdependence of biological and cultural diversity. Center of World Indigenous Studies.
- Pérez, M. (2016). —¿Fiesta de plomo?—no, de carnaval: imaginarios sociales en torno al carnaval de Santa María Aztahuacán, Iztapalapa y la práctica de disparar al aire. (Tesis de Licenciatura). Universidad Nacional Autónoma de México, Ciudad de México.
- Pujadas, J. (1992). *El método biográfico el uso de las historias de vida en ciencias sociales*. Centro de Investigaciones Sociológicas.
- Ramírez, I. (2021). *San Pedro Tláhuac. Barrio originario de la Ciudad de México*. INPI.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2018, 25 de julio). *Las chinampas, historia, cultura y seguridad alimentaria*. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/las-chinampas-historia-cultura-y-seguridad-alimentaria>
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021, 23 de junio). *Nopales, la verdura de la Ciudad*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/los-nopales-son-la-riqueza-de-mexico>
- SECULT. (2019, 18 de febrero). *México es uno de los países con mayor diversidad lingüística en el mundo*. Recuperado de <https://www.gob.mx/cultura/prensa/mexico-es-uno-de-los-paises-con-mayor-diversidad-linguistica-en-el-mundo>
- SEMARNAT. (2016, 21 de mayo). *México país megadiverso*. <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/mexico-pais-megadiverso-31976>
- Toledo, V. (2015). El holón biocultural y su expresión en el espacio. *Revista Rúbricas*, (9), pp. 12-16.
- Toledo, V. y Barrera-Bassols, N. (2008). *La memoria biocultural la importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Junta de Andalucía-Consejería de Agricultura y Pesca-Icarias Editorial.
- Trejo, M. (2017). Convivencia urbana de los pueblos originarios: Iztapalapa, Ciudad de México. *Revista Trabajo Social UNAM*, (8), pp. 63-75.
- UNESCO (2010). *La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria*,

ancestral y viva y el paradigma de Michoacán. Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-una-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-y-el-paradigma-de-michoacn-00400>

Zarate, E. (2022). Patrimonio biocultural alimentario y sus contribuciones a la sostenibilidad y resiliencia territorial. *Antropología Cuadernos de Investigación*, (26), pp. 75-83. <https://doi.org/10.26807/ant.vi26.286>