

ISSN 1870-4689

mirada
antropológica

REVISTA DEL CUERPO ACADÉMICO DE ANTROPOLOGÍA DE LA FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS DE LA BUAP
Año 14, número 17, Julio-Diciembre 2019



DIRECTORIO

BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

José Alfonso Esparza Ortiz

Rector

Guadalupe Grajales Porras

Secretaria General

José Carlos Bernal Suárez

Encargado de Despacho de la Vicerrector de Extensión y Difusión de la Cultura

Hugo Vargas Comsille

Director de Fomento Editorial

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

Ángel Xolocotzi Yáñez

Director

María del Carmen García Aguilar

Secretaria de Investigación y Estudios de Posgrado

Francisco Javier Romero Luna

Secretario Académico

Mónica Fernández Álvarez

Secretaria Administrativa

Arturo Aguirre Moreno

Coordinador de Publicaciones

CINTILLO LEGAL

MIRADA ANTROPOLÓGICA, Año 14 No. 17, Julio-Diciembre de 2019, es una difusión periódica semestral editada por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Con domicilio en 4 Sur No. 104 Colonia Centro, Puebla Pue., C.P. 72000, teléfono (222) 2 295500, Ext. 5490 http://cmas.siu.buap.mx/portal_pprd/wb/filosofia, Editor Responsable: Alejandra Gámez Espinosa; mirada.antropologica.ffyl@correo.buap.mx. Reserva de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2017-090413431300-203, ISSN: (En trámite). Ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor de la Secretaría de Cultura. Responsable de la última actualización de este número Facultad de Filosofía y Letras de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Dra. Alejandra Gámez Espinosa, domicilio en Av. Juan de Palafox y Mendoza No. 229, Colonia Centro Histórico, Puebla Pue., C.P. 72000, fecha de última modificación, 29 de Enero de 2017.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación.

Imagen de portada: *Cocinera tradicional, Feria de Mazatepec, Morelos*. Fotografía de Catharine Good Eshelman.

La Dirección de la Revista está a cargo de Dra. Alejandra Gámez Espinosa. El Comité editorial está conformado por Lillian Torres González (FFYL-BUAP); Humberto Morales Moreno (FFYL-BUAP); Ernesto Licona Valencia (FFYL-BUAP); Carlos Serrano Sánchez (IA-UNAM); Abilio Vergara Figueroa (ENAH-INAH); Martí Boneta y Carrera (Universidad de Barcelona); Citlalli Reynoso Ramos (Fac. de Psicología-BUAP); Joaquín Sabaté (Universidad Politécnica de Cataluña, España); Luis Alberto Vargas (IA-UNAM); Beatriz Nates Cruz (Universidad de Caldas, Colombia); Omar Moncada Maya (Instituto de Geografía-UNAM); Horacio Capel Sáez (Universidad de Barcelona, España); Johanna Broda (IA-UNAM); Pablo Paramo (Universidad Pedagógica Nacional, Colombia); André Munhoz de Argollo Ferrão (Universidad de Estadual de Campinas, Brasil) y Ricardo Melgar Bao (INAH). Editora de este número: Catharine Good Eshelman.

DOSSIER

Presentación

Estudios etnográficos sobre comida, trabajo y comunidad. Procesos culturales en Mesoamérica hoy

CATHARINE GOOD Eshelman 3

Comida ritual y cultura del maíz en la Sierra Mazateca de Oaxaca

ENRIQUE MARTÍNEZ VELÁSQUEZ 11

El *cupsi*, bebida ritual en Copainalá Chiapas

VÍCTOR ACEVEDO MARTÍNEZ 23

Cortar leña para el Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan

LEONARDO VEGA FLORES 36

Hornear para los ancestros en Tepeyanco, Tlaxcala: Pan y la reciprocidad entre vivos y muertos

MARÍA DEL ROSARIO BAUTISTA ESPINOSA DE LOS MONTEROS 50

Campesinos cañeros: el cultivo de caña de azúcar en Alpuyecá, Morelos

AMOR ORTEGA DORANTES
ERANDY TOLEDO ALVARADO 67

Comida y salud: Diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana

LAURA ELENA CORONA DE LA PEÑA 82

Alimentación tradicional indígena y nutrición.

Un estudio de caso

YURIBIA VELÁZQUEZ GALINDO

TANIA CITLALLI GABRIEL PERALTA 101

Prácticas alimentarias en México y el papel estratégico de los mercados y ferias campesinos

CATHARINE GOOD Eshelman 119

MISCELÁNEA

Fronteras emosignificativas barriales en juego

ISAAC CASAS PATIÑO 143

PRESENTACIÓN

Estudios etnográficos sobre comida, trabajo y comunidad. Procesos culturales en Mesoamérica hoy

Ethnographic Studies of Food, Work and Community. Cultural processes in Mesoamerica today

Es un gusto introducir este número de la revista *Mirada Antropológica* en su modalidad electrónica, que tendrá la posibilidad de llegar a un variado grupo de lectores nacionales e internacionales. Los ocho artículos originales que se publican aquí son producto de una investigación científica colaborativa en el marco del proyecto *Comida, cultura y poder. Dinámicas de la modernidad en México*, de la Coordinación Nacional de Antropología del Instituto Nacional de Antropología e Historia, y en varias actividades formativas.¹ Presentamos algunos resultados de estudios etnográficos en curso sobre la comida en México, una temática que atrae cada vez más interés en diversos campos, tanto de conocimiento académico como en la sociedad civil y las políticas públicas. Los autores estudiaron comunidades indígenas o campesinas en diferentes regiones del país, o los antiguos pueblos de la Ciudad de México; abordan diferentes problemas con un enfoque compartido que se sintetiza en el título de este número: *Estudios Etnográficos sobre Comida, Trabajo y Comunidad. Procesos Culturales en Mesoamérica Hoy*.

Tomamos como punto de partida el hecho de que México tiene una compleja cultura milenaria con variadas cocinas regionales y locales como parte medular y constitutiva de esta cultura. La relativamente reciente especialización de la antropología de la comida puede definirse como el estudio etnográfico e histórico de las cocinas, de las comidas como tal, y de todas las prácticas y costumbres sociales y culturales alrededor de ellos (Mintz en Krieger, 1998). Es una visión integral y amplia, que toca muchos aspectos de la vida colectiva, compatible con la dimensión holística y humanística de la antropología dentro de las ciencias sociales

Metodológicamente los datos históricos y etnográficos cuidadosamente registrados sobre la comida permiten conocer la perspectiva local (*emic*) y profundizar en las relaciones sociales. Estas descripciones nos llevan a la vida material, los sistemas productivos, las tecnologías y conocimientos de la ecología y los recursos naturales.

1. Entre ellos el diplomado Cocinas y cultura alimentaria de México. Usos sociales, significados, y contextos rituales, que impartimos anualmente desde 2012 en la Escuela Nacional de Antropología e Historia; véase también Good Eshelman, C. y Laura Corona de la Peña, coords. 2015 y Good s/f en esta revista para explicaciones metodológicas y conceptuales más detalladas.

Las investigaciones también abarcan formas de trabajo colectivas o recíprocas; la organización comunitaria y familiar; los significados y usos rituales de la comida y la cosmovisión. Los coautores aquí aportan datos empíricos nuevos sobre los procesos históricos y adaptaciones culturales que han vivido las comunidades indígenas, campesinas y los pueblos originarios en la segunda mitad del siglo xx. En los últimos setenta años han enfrentado múltiples presiones económicas y sociales por políticas económicas implementadas desde los grupos de poder en México. Estos proyectos incluyen el nacionalismo revolucionario que dominaba el siglo xx hasta el fin del sexenio de López Portillo en 1982, y la imposición del modelo neoliberal que desarticuló las estructuras sociales del proyecto anterior. Estos cambios han tenido un impacto decisivo en los pueblos rurales y han transformado los patrones de alimentación de todos los mexicanos, (véase Good Eshelman, en esta revista).

Entre los temas comunes a toda esta colección de trabajos puedo señalar los siguientes: los conocimientos de los ecosistemas locales y las estrategias para aprovechamiento de estos recursos; la circulación y distribución de los alimentos locales para consumo cotidiano y el uso ritual de la comida con fuerte carga simbólica. Los autores también consideran las relaciones recíprocas y formas de organización colectiva en el trabajo y las fiestas; los significados simbólicos y los usos de la comida para crear y fortalecer las comunidades y sus identidades históricamente arraigadas.

Las investigaciones descubrieron que siguen vigentes las formas locales y regionales de producir y obtener alimentos en todo el país. Estas requieren conocimientos y tecnologías especializadas; dependen de la organización social y el control efectivo sobre los territorios étnicos. A la vez, este grupo de estudios revela diferentes cambios provocados por el modelo neoliberal en la comida que aplicó la lógica industrial en la producción agropecuaria e introdujo el procesamiento industrial de alimentos; estos cambios sucedieron a la par con la comercialización masiva de la comida como mercancía en el mercado internacional.²

Por consiguiente, otro tema recurrente en todos los artículos es la capacidad de negociación y adaptación creativa de los pueblos que despliegan sus propias estrategias de resistencia en este contexto. Los autores documentan diferentes respuestas de las comunidades que pertenecen a la tradición mesoamericana para defender sus propios recursos en torno a la comida, a sus significados, y a las prácticas sociales alrededor de ella.

2. Para entender cómo los intereses dominantes utilizaron el aparato de poder para implantar un nuevo sistema alimentaria véase Rubio 2014, 2015, 2019; Ribeiro 2014; ETC Group 2014; Mintz 1996, 2003.

LOS ARTÍCULOS

Este número de *Mirada Antropológica* empieza con cuatro artículos sobre la comida y sus significados históricos y actuales en los pueblos en momentos rituales y festivos. Primero tenemos noticias de dos investigaciones entre grupos indígenas en el sur de México, enfocadas en la cosmovisión y el territorio étnico que incluye tierras agrícolas y bosques, además de los asentamientos humanos. Demuestran cómo los procesos productivos y los conocimientos locales se relacionan con los mitos, cuentos y las expresiones en los ritos actuales. Después siguen dos estudios que abordan aspectos sociológicos de la comida y la organización comunitaria observada en las fiestas de pueblos nahuas en el centro del país.

Enrique Martínez Velázquez, autor de *Comida ritual y cultura del maíz en la Sierra Mazateca de Oaxaca*, utiliza datos etnográficos para exponer el modelo cultural mesoamericano, donde el maíz y los rituales agrícolas son ejes de la organización social, el trabajo y la reciprocidad. Expone la concepción mazateca del espacio y el tiempo plasmada en el territorio y la cosmovisión, en este caso el trabajo en la milpa y el ciclo anual del maíz aseguran la base de la subsistencia familiar, y configuran relaciones de reciprocidad entre los agricultores y los entes sobrenaturales o extrahumanos. La segunda parte del artículo presenta ejemplos etnográficos donde se describen dos ceremonias en torno al maíz, una relacionada a la siembra y otra a la cosecha de este grano. Estos procesos rituales se refieren específicamente al territorio y en ellos la comunidad se construye a través de la milpa y el maíz que permite la reproducción histórica y cultural de los mazatecos.

El siguiente trabajo, *El cupsi, bebida ritual en Copainalá Chiapas* de Víctor Acevedo Martínez, presenta resultados de su investigación sobre los zoques, uno de los grupos indígenas menos conocidos en el estado de Chiapas donde los antropólogos han dedicado más atención a los grupos mayas. El autor considera los cambios económicos y religiosos en estos pueblos durante el siglo xx, y analiza las expresiones de la cosmovisión zoque en una danza tradicional; esta incluye la elaboración y distribución de una bebida basada en la miel de la abeja *melipona*, nativa de México. Una aportación importante de este texto es la información sobre el manejo zoque de la abeja *melipona* en una región distinta a la maya de la península de Yucatán donde es más conocida. Acevedo también destaca la importancia de los mitos o cuentos zoques como fuente para el estudio de la cosmovisión y la transmisión de la memoria; este trabajo destaca la importancia del bosque y las concepciones zoques de los entes personificados que habitan el monte y los bosques para la identidad del grupo.

El tercer artículo, *Cortar leña para el señor de las Misericordias de San Pedro Actopan*, también describe relaciones comunitarias con el bosque, en este caso en la cuenca de México. Leonardo Vega Flores, en un trabajo muy original analiza la

leña, un elemento clave y poco estudiado para la comida tradicional, y como figura en la compleja organización social en este pueblo nahua de la alcaldía de Milpa Alta. Los leñadores tienen su propia mayordomía que provee el combustible para preparar grandes cantidades de alimentos en ciertas fiestas y para ritos mortuorios. Además de los registros etnográficos sobre el corte colectivo de la leña y una rica documentación fotográfica, el autor aporta datos etnohistóricos y reproduce representaciones de los leñadores en fuentes del siglo XVI; es una clara demostración de la profundidad histórica de este oficio especializado. Destaca cómo hoy la organización social de los leñadores es un factor central en la vida ritual del pueblo, misma que facilita la defensa de los recursos del bosque frente a los constantes embates por la expansión urbana de la Ciudad de México.

María del Rosario Bautista contribuyó con el siguiente texto que contiene una detallada descripción etnográfica sobre la comida ritual en general y sobre los usos del pan elaborado para los difuntos en otro pueblo nahua: *Hornear para los ancestros en Tepeyanco, Tlaxcala: Pan y reciprocidad entre vivos y muertos* documenta los pasos de su elaboración, y el papel de este pan artesanal en las ofrendas a los muertos. Analiza tanto las relaciones sociales entre los miembros vivos de la comunidad para cumplir sus compromisos rituales con los muertos, como las nociones locales de la reciprocidad e intercambio entre los vivos y los difuntos expresadas en las ofrendas de Todos Santos. La autora aborda estas prácticas rituales desde una perspectiva histórica y demuestra que el pan de muerto es clave para la reproducción de la identidad local y la tradición cultural mesoamericana.

El segundo grupo de textos trata las respuestas de las comunidades mesoamericanas frente a los cambios impuestos por el modelo neoliberal y su impacto sobre la comida y la alimentación en México. Documentan el uso creativo de recursos locales para montar acciones de resistencia no obstante las fuertes presiones sobre la agricultura y la comida tradicional.

Amor Ortega Dorantes y Erandy Toledo Alvarado documentaron procesos de trabajo en la industria azucarera de Morelos que sorpresivamente sigue dependiendo de la agricultura campesina hoy en día. La colonización española introdujo la caña de azúcar en Morelos y en los siguientes siglos la población local realizó una serie de adaptaciones; en la sociedad colonial la caña se arraigó como parte de un nuevo sistema económico bajo el régimen de las haciendas que siguieron hasta la reforma agraria en el siglo XX. El cultivo cañero actualmente sigue en las nuevas dinámicas de vida de los diferentes pueblos de Morelos donde es central la reproducción social y los valores y prácticas culturales propios. Las autoras analizan cómo miembros del pueblo de Alpuyecá, Morelos utilizan relaciones sociales y conocimientos ancestrales sobre el medio ambiente en la producción comercial de caña de azúcar; la cuidadosa descripción etnográfica de los procesos de trabajo demuestra cómo adaptaron su

modo de vida campesina a un modelo agroindustrial para reforzar su integración colectiva.

Los siguientes dos artículos consideran cambios en la dieta y la nutrición ocasionados por el modelo neoliberal en México. Laura y Corona de la Peña, en *Comida y salud: Diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana*, identifica aspectos puntuales de la alimentación documentada en un determinado grupo indígena para reflexionar sobre un concepto de bienestar y una propuesta para la dieta de la milpa desde la nutrición clínica. Se basa en datos de una región nahua-hablante del estado de Guerrero estudiada por Catharine Good Eshelman, que permiten analizar cambios observados en la alimentación de los nahuas en los últimos cincuenta años. Empieza con tres estrategias de origen prehispánico para obtener alimentos que siguen vigentes hoy; la recolección, la milpa y las huertas de humedad. La segunda parte del texto presenta la propuesta de la dieta de la milpa y los criterios del campo de la nutrición para poder analizar en detalle características de la dieta y los alimentos preferidos por los nahuas. Finalmente, la autora considera las prácticas alimentarias a nivel nacional en México y diferentes maneras de concebir y definir el *bienestar* de acuerdo con los valores culturales locales. A lo largo de este ejercicio Laura Corona aprovecha su formación como nutrióloga para comparar y contrastar la visión de la cultura nahua sobre sus alimentos, con los conceptos y enfoques de la nutrición que se derivan de la cultura occidental moderna.

Yuribia Velázquez Galindo y Tania Citlalli Gabriel Peralta examinan un problema afín en otra región del país en *Alimentación tradicional indígenas y nutrición. Un estudio de caso en el estado de Veracruz entre poblaciones totonacos*. El artículo desarrolla primero un original planteamiento teórico conceptual para realizar estudios antropológicos de la nutrición, ubica la investigación en el marco de las relaciones de poder ejercidas hacia la alimentación de origen indígena y el problema del hambre y evalúa críticamente las definiciones y conceptos utilizados en el campo de la nutrición. Posteriormente las investigadoras consideran los datos generados en su zona de estudio y las experiencias de personas con quienes trabajaron en comunidades totonacas. La tercera parte del trabajo contrasta la información etnográfica sobre la dieta de los totonacos ancianos, con la alimentación de las cohortes más jóvenes. Concluyen que las dietas y modelos tradicionales de alimentación son construcciones históricas sustentadas en prácticas culturales y la valoración de la *buena comida*. Hay desprecio hoy hacia estas formas de alimentación a nivel nacional e internacional donde se han calificado como de menor calidad nutritiva en contraste con los alimentos industrializados que promueven los medios de comunicación, como alimentos que brindan prestigio social.

Junto con el texto anterior de Laura Corona, este artículo resalta la necesidad de incorporar la perspectiva etnográfica y antropológica a los estudios de la nutrición; ambos textos demuestran que las dietas tradicionales requieren trabajo interdisciplinario

para valorar tanto los contenidos nutricionales como los saberes alimentarios locales. Las autoras proponen una antropología que analiza las formas locales de conocimiento en concierto con la Nutriología para lograr la validación científica de los saberes alimentarios nativos, y las técnicas culinarias ancestrales que constituyen la base de la alimentación mexicana. Estos trabajos afirman que el reconocimiento del valor nutricional de los alimentos y dietas tradicionales es un paso necesario para la conservación de conocimientos que aseguran un estilo de vida saludable en el México del siglo XXI.

El último texto en este número especial se titula *Prácticas alimentarias en México y el papel estratégico de los mercados y ferias campesinos*. Catharine Good Eshelman analiza las estrategias y requerimientos para la reproducción de un sistema alimentario mesoamericano, frente a los modelos de alimentación basados en la producción y procesamiento industrial de la comida impuesto en los últimos cuarenta años. Empieza con el contexto mayor de los cambios de política económica en México del siglo XX y cómo han impactado la alimentación. Después considera los diferentes componentes necesarios para sostener la alimentación mesoamericana —la dieta de la milpa o la alimentación tradicional indígena— como modelo alimentario variado, sano y sustentable. La autora identificó un espacio clave para la reproducción de estos sistemas alimentarios en los mercados campesinos. Presenta datos etnográficos sobre mercados y ferias regionales en el estado de Morelos que ejemplifican prácticas comunes en muchos otros lugares de México, y para despertar interés en el estudio de estas instituciones fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas. Plantea que los mercados y las ferias campesinos transmiten los conocimientos ecológicos y técnicas productivas, y reproducen prácticas alimentarias culturalmente arraigadas en México. La autora aprovecha del formato digital de esta revista para compartir material fotográfico y mapas que permiten apreciar las dimensiones territoriales de los ciclos de mercados. El texto argumenta la necesidad de realizar estudios con un enfoque que coloca la comida como una temática fundamental para la investigación antropológica-histórica hoy.

Todos los artículos presentados aquí demuestran diferentes maneras en que la perspectiva antropológica sobre la comida permite identificar estrategias para proteger y promover los patrones de alimentación histórica y culturalmente arraigados en los pueblos. Hemos visto que la alimentación vincula la geografía, la ecología y los ciclos naturales anuales con la vida social, ceremonial y la cosmovisión. Estas conexiones explican por qué las fiestas, los rituales y los ciclos de mercados facilitan la reproducción de la cultura y la dieta mesoamericana. A la vez, los autores identifican algunas estrategias de resistencia a la ingeniería social efectuada en la etapa de la economía neoliberal en México, que ha intentado transformar los patrones de comer para introducir alimentos industrializados, modernos.

Esperamos que estos estudios etnográficos estimulen más investigación sobre estos problemas desde la perspectiva histórica y cultural para aclarar cómo los cambios en

la política económica impuestos desde el poder han afectado la comida y la vida social en México.³ Este número de *Mirada Antropológica* consta de ocho investigaciones etnográficas nuevas sobre problemas importantes para el país; cada una puede sugerir otros proyectos y las damos a conocer para promover trabajo de campo sobre estos problemas. Los datos empíricos expuestos en esta colección revelan cómo la comida sostiene las instituciones sociales y culturales fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas en México. Establecen que las prácticas agrícolas y las cosmovisiones mesoamericanas apoyan la sustentabilidad ecológica, facilitan la transmisión de identidades culturales, y reproducen prácticas alimentarias más sanas. Esperamos interesar a colegas, investigadores jóvenes y estudiantes en conocer y explorar estos temas en otras regiones del país y abordar las cocinas y la comida en México como una especialización clave en la antropología.

REFERENCIAS

- ETC Group (2014). *Con el caos climático, quién nos alimentará: ¿La cadena industrial de producción de alimentos o las redes campesinas?* Documento de Grupo de Acción Erosión, Tecnología y Concentración. Disponible en: <http://www.etcgroup.org/es>. Consultado noviembre 2017.
- Good Eshelman, C. (s/f). Estudiando contextos culturales y relaciones de poder en la comida: un enfoque antropológico. En *Investigando la comida y las culturas culinarias en México: Miradas antropológicas e históricas*. C. Good Eshelman, R. Garza Marcue (coords). Manuscrito dictaminado, entregado en marzo 2020, Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña L. (coords) (2015). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México, D.F.: INAH-ENAH. (3° era impresión).
- Krieger, D. (1998). Matters of Taste. (Entrevista con Dr. Sidney Mintz.) Public Policy & International Affairs. *Johns Hopkins University Magazine*, Vol. 50 (No. 5) pp. 12-17.
- Mintz, S. (2003). *La comida en relación con conceptos de poder*. En S. Mintz. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja. pp. 57-78.

3. (Rubio Vega 2019, 2014; ETC Group 2014; Mintz 2003 a; Good s.f.). A la vez se identifican algunas estrategias de resistencia a las políticas neoliberales (véase también Good y Corona, coords. 2015).

- Rubio Vega, B. (2019). La Dependencia alimentaria en tiempos de desvaloración de las materias primas: México en la encrucijada. En B. Rubio y A. Pasquier, (comp.) *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza*. Ciudad de México: UNAM-IIS. pp. 17-38.
- Rubio Vega, B. (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*. México D.F.: Universidad Autónoma de Chapingo-El Colegio de Posgrados; Universidad Autónoma de Zacatecas; Juan Pablos Editor.

Catharine Good Eshelman⁴
(Coordinadora)

4. Tiene Doctorado y Maestría en Antropología por la Johns Hopkins University y Maestría en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana. Realiza investigación etnográfica e histórica entre grupos indígenas en Guerrero, Morelos y el centro de México. Profesora-Investigadora Titular "C" de la División de Posgrado, Escuela Nacional de Antropología e Historia (INAH), Investigadora dentro SNI nivel III. Fue coordinadora nacional de la línea de investigación Cosmovisiones y Mitologías del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio (INAH). Es especialista en antropología de la comida, es responsable del proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la CNAN del INAH. Correo electrónico: cgood_e@yahoo.com

DOSSIER

COMIDA RITUAL Y CULTURA DEL MAÍZ EN LA SIERRA MAZATECA DE OAXACA

RITUAL FOOD AND MAIZE CULTURE IN THE SIERRA MAZATECA OF OAXACA

ENRIQUE MARTÍNEZ VELÁSQUEZ*

RESUMEN

El presente artículo analiza la comida ritual en la cultura mazateca como parte de las ceremonias de siembra/cosecha de la milpa y como integrante de un corpus ritual mayor ligado a la cultura mesoamericana del maíz. A su vez, este corpus se relaciona al territorio como elemento sagrado de su cosmovisión en el que se establecen intercambios recíprocos a través de las ofrendas durante el calendario agrícola.

PALABRAS CLAVE: *Comida ritual, territorio, calendario agrícola, cultura mazateca*

ABSTRACT

This article analyses ritual food in the Mazatec culture as an integral part of milpa planting and harvesting ceremonies, and as part of a larger ritual corpus linked to the Mesoamerican maize culture. This in turn relates to notions of their territory as a sacred element of the Mazatec worldview in which reciprocal exchanges are established through offerings during the agricultural calendar.

* Investigador independiente, CDMX, México. Licenciado en Antropología Social por la ENAH, especializado en temas propios de la antropología referentes a la etnografía de Oaxaca y antropología de la alimentación. Pertenece al grupo de investigación y al equipo académico del diplomado "Cocinas y cultura alimentaria en México". Ha participado en el Congreso nacional sobre cocina tradicional mexicana, en el Coloquio internacional de antropología y etnografía de la alimentación y en diversos cursos y talleres sobre comida, cocina tradicional, gastronomía, patrimonio y turismo. Actualmente labora como responsable del proyecto de apoyo a la investigación, difusión y medios digitales en la Dirección de Etnología y Antropología Social del INAH. Correo electrónico: enriquemartinez33@outlook.com

KEYWORDS: *Ritual Food, Territory, Agricultural Calendar; Mazatec Culture.*

INTRODUCCIÓN

La zona geográfica y cultural mazateca se localiza principalmente en el extremo noroeste del estado mexicano de Oaxaca, abarcando también parte de Puebla y Veracruz. La accidentada orografía de la región presenta una gran variedad de paisajes y ecosistemas que comprenden altitudes que van de los 3 200 msnm en la Sierra Madre Oriental, hasta territorios de no más de 15 msnm. Esta variación se expresa en una marcada distinción regional entre variantes lingüísticas y diversas prácticas culturales ligadas a su desarrollo histórico particular. Otros estudios antropológicos en la región como los de Eckart Boege (1988) y Federico Neiburg (1988), presentan una división de este espacio en tres subregiones y subsistemas económicos con características culturales, ecológicas y demográficas a partir de las zonas alta, intermedia y baja (Boege, 1988).

El autoreconocimiento de los mazatecos a su territorio y de las entidades o dueños que habitan cada zona se expresan también en las diversas ceremonias y prácticas rituales comprendidas a su vez en el calendario agrícola aún vigente entre los campesinos y pobladores. Por ello, planteo la importancia de estudiar la ritualidad mazateca en sus distintas dimensiones, siendo la comida ritual y

las ofrendas de comida a partir de los ciclos del maíz un punto nodal para comprender la lógica propia de los cambios, adaptaciones y continuidades en el devenir histórico-cultural mazateco como parte de una cultura de tradición mesoamericana, en donde convergen nociones de territorialidad, organización social, colectividad, oralidad y lenguaje.

Con base en lo anterior, presento en este trabajo parte de los resultados de una investigación etnográfica relacionados con la comida ritual mazateca realizados en la zona alta o Sierra Mazateca entre 2014 y 2017 a partir de distintas temporadas de trabajo de campo, entrevistas a profundidad y observación participante. Respecto a la estructura de este texto, es necesario mencionar que está concebido en dos dimensiones: la primera parte aborda y expone la concepción cultural mazateca del espacio y el tiempo a partir del territorio habitado en relación con su identidad étnica y cosmovisión, en donde el trabajo agrícola de la milpa y el maíz se configura no solo como actividad y medio para la subsistencia alimentaria, sino que además, establece relaciones de reciprocidad entre humanos y seres sobrenaturales a partir de las distintas ceremonias. La segunda parte está integrada por ejemplos etnográficos que comprenden el registro y descripción de dos ceremonias de comida dentro del calendario agrícola, una relacionada a la siembra y otra a las primeras cosechas, planteadas como procesos rituales específicos relacionados a la territorialidad, colectividad y a la importancia de la

milpa y del maíz dentro de la compleja cosmovisión mazateca y de su reproducción cultural.

EL TERRITORIO MAZATECO COMO PERCEPCIÓN CULTURAL DEL ESPACIO Y DEL TIEMPO

Para los mazatecos que habitan la parte alta de la Sierra Madre Oriental en el estado de Oaxaca, todo lo que concierne a su origen y desarrollo histórico está profundamente integrado a su cosmovisión y reflejado en las relaciones, las contradicciones y el equilibrio de fuerzas que le da orden y sentido a la vida. Por ello, la concepción del espacio y del tiempo no se puede comprender alejada de la interacción entre persona, naturaleza y sus intercambios tanto directos como simbólicos, entre la sociedad, las entidades naturales y como parte de una territorialidad simbólica sagrada, misma que, está estrechamente relacionada desde su cosmovisión con la mitología, pues “delimita y organiza el mundo natural y social” (Barabas, 2003, p. 25)

Para comprender estas relaciones como parte de una lógica interna mazateca, es necesario retomar la noción de territorialidad como parte de un proceso constructivo integral y el vínculo de los lugares con su historia y su tiempo mítico-sagrado. En este espacio y tiempo sagrado mazateco se manifiesta la visión del mundo que integra lo concerniente a la humanidad, al entorno natural y al metafísico. Estos aspectos del territorio

ritualizado generan sentimientos de pertenencia y de seguridad como constituyente de una identidad étnica, pues ahí se encuentran la familia, sus antepasados, sus modos o métodos de subsistencia, su lengua y sus deidades.

Por lo anterior, es útil para este trabajo analizar el territorio mazateco desde el concepto de *etnoterritorio* propuesto por Alicia Barabas (2008), quien lo define de la siguiente manera:

El territorio histórico, cultural e identitario que cada grupo reconoce como propio, ya que en él no solo encuentra habitación, sustento y reproducción como grupo sino también oportunidad de reproducir cultura y prácticas sociales a través del tiempo (p. 129).

Al partir de la definición anterior, propongo que para comprender el *etnoterritorio* o territorio simbólico mazateco, más allá de una delimitación geográfica, es necesario reconocer las categorías propias, los sistemas de organización, las prácticas, creencias, concepciones y representaciones rituales de los lugares construidos histórica y culturalmente con base en la lógica interna mazateca como parte de su cosmovisión; estableciendo, además, una relación indisoluble entre el proceso identitario con un territorio culturalmente desarrollado.

Podemos hablar de un territorio mazateco que integra un conocimiento específico de su naturaleza, sus ciclos, sus recursos y una catalogación específica de flora y fauna; Eckart Boege (1988)

define esto como un “conocimiento étnico del paisaje” y como parte de una “geografía étnica”.

Los recursos de este territorio ritualizado traspasan las fronteras geográficas y temporales, dividiendo los planos vivenciales en dos partes: el espacio del hombre conformado por las zonas habitadas y el espacio sagrado compuesto por el monte y las zonas naturales alejadas. Entre estas dos partes, el espacio de la milpa funge como recurso liminal transformado por el trabajo de las personas y de la madre tierra o *Nanj kin*.

Por otra parte, según Barabas (2003), el espacio simbólico de la milpa puede ser interpretado como la reproducción del cosmos, pues “se ubica en un espacio que pertenece al monte y a los dueños, pero es un territorio de uso humano, en este sentido ocupa una posición transicional” (p. 65). Esta dicotomía marca una relación entre ambos planos que da sentido a la vida ritual de los mazatecos que rige ciertos aspectos cosmográficos, acciones cotidianas y, sobre todo, rituales.

La relación de los mazatecos con la tierra desde esta configuración, no es meramente utilitaria, ya que existe una forma de aproximarse a ella a través de las relaciones de intercambio y reciprocidad entre los habitantes de los dos espacios antes mencionados, con la intención de estar en equilibrio con ciertas normas como el respeto al trabajo y al orden natural como parte de los elementos que integran su cosmovisión, por ello Boege (1996) propone a

los rituales agrícolas como una manera de establecer o renovar las relaciones de reciprocidad entre los humanos y seres sobrenaturales.

Para los mazatecos, es de suma importancia la sacralidad y el reconocimiento de los cerros, manantiales, cuevas, flora y fauna, pues en ellos descansa la historia vivida de la experiencia y los mitos que mantienen el complejo simbólico; por ello, la mayoría de los lugares sagrados conservan su propia toponimia, lo cual denota una significación trascendente a pesar de las diversas conquistas históricas y del intercambio cultural.

En estos espacios sagrados, habitan sus cuidadores o dueños con quienes se intercambian favores y se realizan peticiones a través de diversas ceremonias para los episodios del ciclo de vida comunal e individual; estos eventos están cargados de caos, ruptura y reordenamiento. Por ello los mazatecos presentan ofrendas realizando ceremonias en los lugares y tiempos específicos con el fin de establecer el equilibrio a partir de relaciones de reciprocidad y poder.

El territorio mazateco no incluye solo aspectos de una geografía sagrada, esta concepción incluye también al tiempo, que no es lineal y continuo, sino un bucle¹ al cual se puede regresar hasta el tiempo primero a través de los sueños, mediante rituales complejos y por

1. Se refiere a la recursividad o a un camino de ida y vuelta.

medio de ceremonias, evocando el origen para reforzar el presente y guiar el futuro. Esta concepción del tiempo sagrado dota de sentido a las cosas, las costumbres, los rituales, las acciones, las normas, la salud y la enfermedad.

Así pues, se comprende la relación establecida de los mazatecos con el territorio a partir de su cosmovisión al asumirse como parte integral de él y no como el dominante, dueño o poseedor del orden natural. Todo este conjunto de relaciones respecto al territorio y al espacio entre lo sagrado, lo cotidiano, lo propio y lo no humano, construye al ser mazateco como parte de una tradición mesoamericana y una lógica interna propia e identitaria. Esta percepción, en conjunto con su historia, permite establecer y regular distintos tipos de intercambios en un sistema de reciprocidades establecidas entre las personas mazatecas y el territorio ritualizado.

LA CULTURA DEL MAÍZ ENTRE LOS MAZATECOS

La cultura mazateca está íntimamente vinculada a su territorio, a la interpretación de la vida correspondida con las actividades agrícolas y en específico a la siembra del maíz a partir del sistema milpa, fundamentada en la conciencia interdependiente hombre-maíz-naturaleza como parte de su desarrollo histórico cultural, marcando además su origen como pueblo que trabaja en colectivo, en el entendido de que, sin el maíz no

habría mazatecos y si los mazatecos no lo sembraran, no habría maíz. Sobre este reconocimiento, Penagos Belman (1997) refiere lo siguiente:

La identificación del hombre con el maíz no resulta de una simple relación metafórica o de una asociación de tipo retórico. Por el contrario, supone uno de los presupuestos fundamentales a partir de los cuales se constituye el sistema cosmológico mesoamericano (p. 69).

Por ello podemos comprender la cosmovisión mazateca como parte de una tradición mesoamericana, ya que cada mito y cada historia acerca del ciclo agrícola representa un quehacer colectivo y un cúmulo de conocimientos en donde descansa no solo la memoria, sino también, las maneras de hacer las cosas a partir del trabajo socializado expresado como apoyo, brindar fuerza, ayudar, compartir, cuidar, comprometerse y acompañar (Good, 2005).

Algunos de los relatos registrados durante el trabajo de campo en la Sierra Mazateca, permiten entender estas relaciones y explicar cómo una buena siembra-cosecha depende del trabajo colectivizado en distintas etapas y lugares, pero sobre todo de los cuidados del maíz:

Antes de sembrar, se baña a los maicitos con agua de hule (trementina) para que estén tranquilos y no platiquen entre ellos, para que no hagan ruido, para que no los escuchen los animales y los

saquen para comer. Así, también se ponen fuertecitos y no les salen gusanos. (Entrevista a Leonardo Martínez)

Como puede observarse, las atenciones con el maíz para su siembra, tal como si fueran niños, permitirá su crecimiento al estar protegidos de ciertas plagas, lo que sobrevendrá en una buena cosecha si se continúan los cuidados adecuados. A partir de estos relatos o mitos, se interpreta al cultivo del maíz más que como una actividad económica productiva, pues todos los actos relacionados con dicho grano están enmarcados por todo un sistema ritual a partir del reconocimiento de la mutua necesidad para subsistir biológica y culturalmente. La conciencia de esta relación marca un antes y un después de la domesticación de esta planta dentro de las historias o mitos de origen que parten de un tiempo oscuro y de hambruna, a un tiempo de abundancia y cosechas gracias al regalo de los dioses: el maíz y la milpa.

La domesticación del maíz y el manejo de policultivos bajo sistema milpa en su contexto biocultural, es parte de lo que Boege (1988) denomina como una “cultura del maíz de origen mesoamericano” y como una “estrategia de producción mesoamericana”, esto como un conocimiento agrícola milenario de las comunidades que se transmite a través del trabajo colectivo y de historias narradas por los ancianos de conocimiento sobre el tiempo y los ciclos de vida tanto del hombre como de la milpa; del trabajo específico que se requiere para

la siembra, de los cuidados del suelo, de los granos, la disposición espacial, de los ciclos óptimos de siembra-cosecha y el descanso de la tierra.

Los actos de sembrar, cuidar y cosechar la milpa se reconocen como acciones sociales inmersas en la comunidad, en donde se mueve una gran cantidad de fuerza y energía entre las personas, las familias, el territorio y las deidades a través del sistema de reciprocidades, las relaciones a partir de los rituales y de las ofrendas de comida. Por lo anterior, podemos afirmar que la cultura del maíz para los mazatecos y tal vez para otros grupos de tradición mesoamericana, no se basa solo en la actividad agrícola como medio de subsistencia, sino en el sentido colectivo del trabajo en relación con el territorio ritualizado y como concepción propia del mundo, de la vida, de las relaciones y de su identidad.

COMIDA RITUAL DE SIEMBRA Y COSECHA COMO ALIMENTO DEL TERRITORIO

Los mazatecos fundamentan gran parte de su cosmovisión, de sus mitos y de sus rituales en función de la actividad agrícola como parte de la organización de los espacios y tiempos sagrados según la concepción espacio-tiempo del territorio. Sobre los rituales, sus usos y la relación que se establece con la comida en los pueblos de tradición mesoamericana, Catharine Good señala lo siguiente:

Los usos rituales de la comida inciden de diversas maneras en la reproducción cultural de las comunidades indígenas [...] sugiere la existencia alrededor de la comida ritual de un espacio importante de resistencia cultural (2011, p. 307).

Podemos entender también a la comida ritual para el contexto mazateco, como el vínculo que ciertos alimentos, en procesos y contextos específicos, establecen entre los campesinos y el territorio, a través de las ofrendas y ceremonias con relación al ciclo de la milpa. Este tipo de comidas integran parte esencial de las actividades rituales marcadas por el calendario agrícola de tradición mesoamericana en uso de las comunidades mazatecas y como una de las dimensiones de significados de la comida ritual que señala Good (2011).

Parte de la comprensión y organización del tiempo en las comunidades de la sierra mazateca está significado desde el calendario agrícola, constituido por dieciocho meses de veinte días, más cinco complementarios. Johanna Broda (2013) propone que los calendarios de origen mesoamericano condujeron, a través de complejos procesos históricos, a la “reelaboración simbólica de las estructuras históricas de la ritualidad prehispánica” (p. 60), esto como parte del amplio y complejo conocimiento de los ciclos naturales, de la observación astronómica y del conocimiento del entorno.

El calendario agrícola mazateco está organizado no solo en función de las ta-

reas de la milpa que requiere la siembra, el cuidado y la cosecha; sino que además, marca las pautas rituales y sociales a desarrollarse al interior de la unidad doméstica y por la comunidad en general con cinco momentos claves: el inicio del año, la siembra, la temporada de lluvias y crecimiento del maíz, la cosecha, y los días posteriores que incluyen celebraciones sociales y la preparación para el próximo inicio del ciclo.

Para los campesinos mazatecos se mantiene vigente la estructura temporal y ritual en torno a la siembra y cosecha, en donde se presentan ofrendas de cacao, flores, aguardiente, animales y, sobre todo, comida. Estos rituales obedecen, más que a un pago cuantitativo, a una relación de intercambio cualitativo de reconocimiento y respeto para obtener permisos del territorio y así poder desmontar un espacio, sembrar, talar un árbol u otra acción que atente contra el entorno natural.

A continuación, describo dos ceremonias de comida ritual registradas en campo como parte de los momentos clave en el proceso agrícola-ritual de la milpa y para mostrar cómo se establecen las relaciones de intercambio, reciprocidad y convivencia con las entidades y el territorio desde una lógica mazateca de trabajo colectivo.

LA SIEMBRA Y LAS CEREMONIAS DE COMIDA

Una noche antes de acudir al terreno para la siembra de maíz, se lleva a cabo una ceremonia de *velada*, dirigida por un curandero quien realiza envoltorios de papel de estraza u hojas secas de maíz (totomoxtle), mientras se reza y establece comunicación en español y lengua mazateca con el padre tierra, la madre tierra, protectores y diversos santos católicos, en donde se expresan distintas emociones y disculpas al territorio, se evoca a los antepasados, dueños de los cerros, de los arroyos y a las deidades mazatecas.

Los paquetes o envoltorios contienen huevos de guajolote o gallina, plumas, tabaco, cacao y *semillas de la virgen*, pequeñas semillas de flor con propiedades alucinógenas también conocidas como *madre risueña*. Estos elementos son purificados con sangre de guajolote y posteriormente llevados al terreno para ser sembrados como un acto ritual propiciatorio de buena cosecha.

Ente los mazatecos, se dice también que el guajolote tiene una fuerza especial, o energía vital que le permite trasladarse de un plano a otro (Boege 1996), lo cual podría significar que no es la muerte del ave lo que se ofrenda, sino la energía o fuerza la que se intercambia, pues a partir de la sangre de dicho sacrificio se alimentará a la tierra con la vida y la fuerza de otro ser. Además, para los mazatecos, el guajolote comprende todos los idiomas; el maza-

teco para entender los rezos, el español para quienes olvidaron su lengua y el idioma de la tierra o de los dueños del monte. Así el guajolote funge como un intérprete e intermediario entre el plano humano y el sobrenatural. El ritual para la siembra en asociación a las ofrendas de comida se desarrolla de la siguiente manera:

Cuando se está sembrando, se lleva a cabo la “ceremonia de comida” o *xsen kjoan nyaon*. Al finalizar la primera jornada de trabajo agrícola, el campesino dueño del terreno en cuestión, comparte alimentos con las personas que han acudido a la solicitud de apoyo para la siembra como ahijados, hombres de la familia extensa y algún vecino para trabajar y posteriormente comer juntos en el terreno; esta comida se ha preparado previamente por las mujeres de su núcleo doméstico en casa y generalmente consta de tamales de frijol, frijol ayocote en caldo, tepejilotes, tortillas, salsas, chiles y agua elaborada a partir de masa de maíz (Martínez, 2018, p. 161).

Al finalizar, el anfitrión agradece a los asistentes por brindar su trabajo y pide al padre tierra y a la madre tierra por su favor para el buen desarrollo de la milpa y de las personas que lo acompañaron. Antes de retirarse del terreno sembrado o durante la comida, se “siembran” porciones de comida por distintas zonas del terreno, en el entendido de que la convivencia no se da solo entre los presentes, sino también con el territorio que ahora se alimenta y que durante todo un ciclo se desarro-

llará para devolver de manera recíproca ese trabajo y ese alimento en forma de maíz (p. 162).

Esta descripción a partir del trabajo etnográfico en la Sierra Mazateca sobre el desarrollo del ritual refleja las complejas actividades a partir del trabajo colectivo del grupo doméstico, de las redes sociales en la comunidad y de las entidades sobrenaturales como manifestación del territorio que también se harán partícipes, en donde destaca la presencia y ofrenda de la comida ritualizada como elemento de intercambio y de comunicación. Sobre este proceso ritual, un interlocutor comentó lo siguiente:

Nosotros cuando sembramos en el campo, las mujeres tiene que llevarnos la comida al campo para compartir con la madre tierra, una vez nosotros terminando, se mete (la comida) debajo de la tierra, se siembra conviviendo con la madre tierra y conviviendo con los que estás. (Entrevista a Leonardo Martínez).

Si bien, la intención de dichos actos es la obtención de una buena cosecha, Federico Neiburg (1988) propone que, en el momento de consumirse la comida en el terreno y compartirla con la tierra, las entidades anímicas comen a través de los comensales; yo agregaría además, que estas ceremonias establecen una relación de convivencia, comunicación, reciprocidad y trabajo colectivizado entre todos los participantes (incluida la tierra y demás elementos); siendo la

comida y el acto de comensalidad un vínculo entre la familia campesina y el territorio ritualizado.

LA COSECHA Y LA CEREMONIA “COME TIERNO”

Como parte y continuidad del ciclo agrícola-ritual en la sierra Mazateca, durante las primeras cosechas en la veintena *chan sinda* del calendario agrícola se realiza la ceremonia conocida como *come tierno* o *kjien jon*. La dinámica de organización para este evento es similar a la realizada para la siembra en la cual participa un curandero como guía e interlocutor sagrado, la familia nuclear del campesino y algunos miembros de la familia extensa. El proceso de este evento transcurre de la siguiente manera:

Esta ceremonia consiste en una *velada* con hongos alucinógenos para lo cual el curandero funge como guía limpiando primero el espacio de la casa con humo de copal, velas de cera, un altar limpio y ofrendas como cacao en abundancia, aguardiente, huevos de tórtola o gallina, ramas de laurel, plumas y hojas de plátano que se tienden sobre el piso para que en caso de que se caiga la comida, no toque el suelo, porque, como mencionaron los participantes: es una comida especial y sagrada (Martínez, 2018, p. 165).

Para esta velada se preparan tamales con los primeros elotes tiernos cosechados, los cuales serán purificados con sangre

de gallina o guajolote mientras se agradece al padre y a la madre tierra; una vez concluida la velada, se preparan las ofrendas en un canasto para el día siguiente que incluye los tamales de maíz tierno y la carne del guajolote sacrificado. Una parte de la ofrenda será llevada al cerro conocido como *Nindo Tococho* o Cerro de la Adoración, y otra parte será depositada en el terrero de la milpa para el padre y la madre tierra, comunicando el respeto y agradecimiento con el producto de la misma tierra y el trabajo del campesino como puede observarse en el siguiente registro:

Se comparten tamales a la madre tierra y tamales para el padre tierra, es una ceremonia de agradecimiento por haberle dado su favor; porque si se hace (la ceremonia), se dan las mazorcas como antes: grandotas. La comida se deja en el medio del terreno, se deja un pedazo grande de carne de guajolote para decir gracias (Entrevista a Leonardo Martínez).

Como en otros rituales en torno a la milpa, se distinguen dos espacios y tiempos generales, el primero en la casa de los campesinos que realizarán la ofrenda en donde los rezos a las entidades del territorio están presentes para pedir su cooperación en el trabajo a realizar y para que contribuyan con su esfuerzo para la buena cosecha de ese ciclo; el segundo corresponde al campo o terreno de la milpa, en donde se agradece por el trabajo y fuerza brindada, no solo a

los asistentes sino también a la tierra, al sol, al agua, al viento y demás fuerzas naturales; en ambos sentidos, el pacto de ayuda y apoyo es cerrado a través de la comida ritual, ya sea al brindarla o al ingerirla.

CONCLUSIONES

Aunque este tipo de ceremonias se llevan a cabo en un contexto íntimo, las implicaciones de la comida ritual tiene un sentido profundo para los campesinos mazatecos, pues las relaciones que a través de ella se establecen no solo son entre personas, sino como ofrenda, vínculo de intercambio y medio a través del cual se integra el territorio como el mundo de lo sobrenatural, de los dueños de los espacios, las deidades, los protectores de los recursos sagrados, de los muertos y también del mundo de los vivos.

La comida ritual que se ofrenda no está significada como un pago cuantitativo por el trabajo o los permisos otorgados, es más bien, un agradecimiento y una invitación a compartir o convivir para establecer equilibrios de reciprocidad entre los habitantes de ambos planos. No es cualquier comida la que se brinda en estas situaciones, es comida ritualizada a través de un conocedor o curandero que actúa como medio entre el campesino mazateco y las deidades. La comida ofrendada o consumida en el ritual conlleva un proceso específico de pertenencia a la comunidad y a las

normas rituales establecidas, ya que no se trata solo de los alimentos, sino de su significado, por ejemplo, la importancia de brindar maíz sembrado y no comprado o el sacrificio del guajolote como portador de fuerza vital que se comunica con las deidades.

Estos procesos rituales específicos están directamente relacionados con la importancia de la milpa como sistema agrícola de tradición mesoamericana dentro de la compleja cosmovisión mazateca; fundamentada en los mitos y la organización del calendario agrícola que dictan las temporalidades rituales y de trabajo en torno al maíz y otros alimentos.

Romper los vínculos establecidos con las entidades sobrenaturales y los sistemas normativos de la cultura puede generar una serie de consecuencias no solo en la producción del maíz, sino también en la salud y entre la comunidad. Aunque, al igual que en otros contextos, se pueden modificar algunas cosas, cambiar o adaptar elementos nuevos, externos o ajenos, pero lo que no se puede interrumpir son las distintas relaciones y vínculos profundos con el territorio.

REFERENCIAS

- Barabas, A. M. (2003). Etnoterritorialidad sagrada en Oaxaca. En Alicia Barabas, *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México*, Vol. I, México, CONACULTA-INAH, pp. 37-124.
- Barabas, A. M. (2008). Cosmovisiones y Etnoterritorialidad en las culturas indígenas de Oaxaca. *Antípoda. Revista de Antropología y arqueología*, (7 julio-diciembre), pp.119-139.
- Boege, E. (1988). *Los Mazatecos Ante la Nación, contradicciones de la identidad étnica en el México actual*. México: Siglo XXI.
- Boege, E. (1996). "Mito y Naturaleza en Mesoamérica: los rituales agrícolas mazatecos", *Etnoecológica*, Recuperado de http://etnoecologia.uv.mx/Etnoecologica/Etnoecologica_vol3_n45/art_boege.htm
- Broda, J. (2013). Ritos y deidades del ciclo agrícola. *Arqueología Mexicana*, Vol. XIX, (120) p. 54.
- Good, E. C. (2004). Ofrendar, alimentar y nutrir: los usos de la comida en la vida ritual nahua. En J. Broda. (coord.), *Historia y vida ceremonial en las comunidades mesoamericanas: los ritos agrícolas*. (pp. 307-320) México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Instituto de Investigaciones Históricas UNAM.
- Good, E. C. (2005). Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero. Expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano. *Estudios de Cultura náhuatl*, Vol. 36 pp. 87-113.
- Good Eshelman, C. (2011). Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.) *Comi-*

- da, cultura y modernidad en México perspectivas antropológicas e históricas (pp. 39-55) México: CONACULTA.
- Martínez, Velásquez, E. (2008). *Comer siempre juntos; alimentación, identidad y reproducción cultural en una comunidad mazateca de Oaxaca* (tesis de licenciatura en Antropología social), ENAH-INAH.
- Neiburg, F. (1988). *Identidad y conflicto en la sierra Mazateca, el caso del consejo de ancianos de san José Tenango*. México: Ed. Cuicuilco, ENAH-INAH.
- Penagos, Belman, E. (1997). *Cuerpo y milpa: Espacios paralelos en la cultura Mazateca*. En M. Marion (Coord.), *Simbólicas* (pp. 67-74). México: CONACYT, Plaza y Valdés.

EL *CUPSI*, BEBIDA RITUAL EN COPAINALÁ CHIAPAS¹

CUPSI, RITUAL BEVERAGE IN COPAINALÁ CHIAPAS

VÍCTOR ACEVEDO MARTÍNEZ*

RESUMEN

Este artículo describe el uso de una bebida ritual que existe en la región zoque de Chiapas, *el cupsi*, hecho de miel de abeja melipona y aguardiente. Para empezar, presento algunos datos sobre la región zoque, después describo la ocasión ritual en que se consume esta bebida. Finalmente destaco algunos aspectos que considero relevantes de los ingredientes de la bebida en relación con las concepciones rituales mesoamericanas y su continuidad entre los zoques de Copainalá.

PALABRAS CLAVE: *Zoques, Chiapas, bebida ritual, danzas.*

ABSTRACT

This article describes the use of a ritual drink used by the Zoque in Chiapas; *cupsi* is made from melipona bee honey and brandy. I present general information about the Zoque region, to set the context for a description of the ritual occasion in which this drink is consumed. To conclude I highlight some characteristics of the ingredients that are important elements of Mesoamerican ritual conceptions and their continuity in Copainalá.

1. La información de este artículo se deriva de la tesis doctoral: "La práctica musical y dancística zoque en Copainalá, Chiapas, expresiones de la memoria histórica y la reproducción cultural", Posgrado de Historia y Etnohistoria de la ENAH entre 2014 y 2018 con el apoyo del CONACYT.

* Grupo de investigación y equipo académico del diplomado: "Cocinas y cultura alimentaria en México", Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH). Licenciado en antropología social, Maestro y Doctor en Historia y Etnohistoria por la ENAH. Es autor de artículos y discos de investigación sobre la música indígena de México. Formó parte del equipo Chiapas del Programa Etnografía de las Regiones Indígenas de México de la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN) del INAH durante cuatro años; participa en el Proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la CNAN del INAH. Correo electrónico: shikue@yahoo.com.mx

KEYWORDS: *Zoques, Chiapas, Ritual Beverage, Dances.*

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este artículo es mostrar la relación entre una bebida que se prepara durante el Carnaval en un pueblo zoque de Chiapas y sus implicaciones para la cosmovisión mesoamericana. Para ello expongo algunos datos que me permiten describir el contexto histórico y cultural en el que viven los zoques y en particular en el municipio de Copainalá. Posteriormente abordo los temas del *carnaval* y el *cupsi* para cerrar con una discusión sobre la manera en que entiendo esta bebida dentro del contexto de la cosmovisión mesoamericana. La mayoría de los datos provienen de trabajo de campo que he llevado a cabo en la zona desde 2010 y específicamente en el pueblo de Copainalá desde 2015, donde tuve oportunidad de observar en varias ocasiones la danza con que festejan el carnaval y de charlar con músicos danzantes y las personas encargadas de realizar la celebración.

LOS ZOQUES

Los zoques habitaron una gran extensión que abarcaba parte de los actuales estados de Veracruz, Tabasco, Oaxaca y Chiapas, aunque actualmente los mayores núcleos de población zoque se encuentran al noroeste del estado de Chiapas, donde se distribuyen en doce municipios: Cha-

pultenango, Francisco León, Ixhutatán, Jitotol, Ocoatepec, Ostuacán, Pantepec, Rayón, Tapalapa, Tapilua, Tecpatán y Copainalá (Villasana, 2009, p. 318). Los zoques de Chiapas han vivido procesos históricos que han dado como resultado que sean una cultura indígena con un sello muy particular, sobre todo si las comparamos con otras sociedades indígenas del mismo estado, pues a diferencia de lo que ocurre en los pueblos, por ejemplo, de los Altos de Chiapas cuyas manifestaciones culturales son ricas en colorido, los pueblos zoques muestran su cultura de una manera menos vistosa. En un sentido las expresiones más profundas de su cultura no se ven a primera vista al caminar por estos pueblos.

En muchos de los pueblos zoques tampoco encontraríamos a primera vista atributos culturales que son muy comunes en las regiones indígenas vecinas, como el uso de la lengua o el uso de ropa tradicional. Estas características son producto de varias y distintas circunstancias que a lo largo del tiempo han impactado en estos pueblos. Solo por mencionar algunas podemos nombrar: en el ámbito religioso, la llegada de la corriente religiosa protestante denominada Adventismo del Séptimo Día, que arribó por aquellos lugares desde los años treinta del siglo veinte (Castañeda, 2007), o la presencia generalizada de sacerdotes católicos en los pueblos zoques a mediados del siglo pasado (Cordry, 1988; Thomas, 1974; Alonso, 1997). Ambas iglesias de manera general no aceptaron muchas de las expresiones de la tradición religiosa

zoque y causaron, de diferente manera, una ruptura con el culto zoque a los santos, una de las formas de religiosidad más tradicional en aquellos pueblos, lo cual repercutió en la desintegración de formas de organización social como las mayordomías y en la práctica de distintas manifestaciones rituales como la música y la danza (De Vos, 2010, p. 236; Acevedo, 2018).

En términos económicos la ganaderización en la región desplazó al cultivo la milpa y afectó gravemente formas de producción agrícola zoque; actualmente hay varios municipios zoques donde ya no se cultiva la milpa y el espacio dedicado a esta actividad ha sido usado para hacer potreros (Ledesma, 2018, p. 111; Acevedo, 2016). Otro factor de cambio importante en la región sin duda lo constituyó la erupción del volcán Chichonal en 1982, pues implicó el desplazamiento temporal de miles de zoques a otros municipios. (Alonso, 2015, p. 63).

COPAINALÁ

Copainalá, como lo mencionamos anteriormente, es uno de los doce municipios de la zona que se ha considerado históricamente zoque, tiene una población aproximada de 21 000 personas, distribuida entre la cabecera municipal y las comunidades que se denominan *riberas*, así como las *colonias* y otros asentamientos. De ese total de población una pequeña parte habla zoque, el 12.5 % (Newell, 2018, p. 32).

Copainalá ha sido importante históricamente en cuanto a producción agrícola y actualmente la ganadería juega un papel destacado en su economía. A finales del siglo XIX el distrito del Mezcalapa donde se ubica Copainalá fue de los más importantes productores de cacao y café, (Ortiz, 2009, p. 269; Clarence-Smith, 2005, p. 246). También la caña de azúcar fue un cultivo sustancial en la región para producir aguardiente (Ortiz, 2012). Actualmente la producción ganadera es considerable, existen aproximadamente 15 615 cabezas de ganado, casi el 10 % del total del estado de Chiapas.

En Copainalá a la par de los cambios que mencionamos anteriormente, ha habido un importante proceso de rehabilitación de la práctica de la música y la danza tradicional, desde hace unos treinta años, que actualmente repercute en la conservación y reavivamiento de algunas otras prácticas culturales. Desde los años ochenta el comité “Raíces de mi pueblo” ha trabajado ya sea de manera independiente o vinculándose con las autoridades culturales estatales o con los encargados de cultura del Ayuntamiento de Copainalá, por preservar, al menos para presentar en algunos eventos, diversas manifestaciones culturales, como la gastronomía, la música o la danza; esto ha provocado que de manera general los pobladores de este lugar tengan cierta conciencia de la importancia de preservar estas prácticas.

Por otra parte, un grupo de tradicionalistas zoques ha podido conservar parte del culto ancestral. Este grupo se reú-

ne en la iglesia de un barrio de Copainalá y en muchos casos son los responsables de llevar a cabo el culto a los santos. En esta práctica están imbricadas creencias de la cosmovisión zoque en el marco de la liturgia católica; cabe mencionar que en otros lugares de la región zoque este tipo de tradición religiosa ha desaparecido, algunas veces por la conversión de la población al adventismo, u otra tendencia religiosa no católica o bien porque algunos sacerdotes católicos fueron muy poco tolerantes con este tipo de manifestaciones y prohibieron su práctica, como mencionamos anteriormente. Este grupo de tradicionalistas son los encargados de organizar el Carnaval en Copainalá, el cual se festeja con una peculiar danza-representación. Cabe mencionar que, regionalmente el Carnaval es una de las ocasiones en que la música y la danza tradicional se hacen presentes, aún en lugares donde estas manifestaciones son casi inexistentes como lo es el municipio de Tapalapa en la sierra de Pantepec. En esta ocasión es posible escuchar las flautas de carrizo y los tambores, uno de los conjuntos instrumentales más tradicionales de la región zoque y observar diversas danzas, tal vez por esto es una de las ocasiones rituales que ha sido documentada por varios de los investigadores que han visitado la zona como, Thomas (1974), Del Carpio (1992), Lisbona (1995), y más recientemente Newell (2018), entre otros, han estudiado el carnaval en distintos pueblos zoques. A continuación, describiré lo que sucede en Copainalá.

EL CARNAVAL EN COPAINALÁ

Un domingo antes del Miércoles de Ceniza, se celebra el Carnaval en Copainalá, este acontecimiento es marcado por el recorrido que hace un personaje conocido como el *weya weyá* por las calles de este pueblo. En los atrios de las iglesias de los barrios tradicionales, en algunas casas, en el centro del pueblo, entre otros, se realiza la representación que incluye diálogos, una breve escenificación y termina con una danza de todos los participantes.



Foto 1. El weya weyá, Copainalá Chiapas, febrero de 2016.

Fotografía: Víctor Acevedo Martínez

El mito que sustenta la danza² narra que el *weya weyá* era un gigante antepasado de los zoques que tras un exterminio que dios hizo de gigantes, se fue a una montaña donde habitaba en convivencia cercana con los animales. Su ropa era de piel de animales, (de hecho, en las representaciones más antiguas, cuentan que efectivamente habían hecho su atuendo de piel), tenía el cabello largo con una gran barba y en la cintura traía un *pumpito* con miel, como le dicen por esos lugares a los guajes que usan como cantimploras para el agua.

Un día el *weya weyá* soñó que tenía que salir de su montaña y así lo hizo, salió en una nube un día lluvioso y encontró a una mujer zoque labrando la tierra, con ella se quedó a vivir y procreó dos hijas, que aparecen en la representación. Después de vivir con su familia y enseñarles a cultivar tabaco, el *weyá weyá* regresó a vivir a las montañas, hasta que soñó que Dios le pidió que anunciara la muerte de su hijo. Buscó la salida a través de las montañas, la encontró y llegó a Copainalá.

Como dijimos la representación se realiza el domingo previo al Miércoles de Ceniza, se inicia a las nueve o diez de la mañana después de desayunar en la casa del *promotor* (así llaman a quien paga la comida y otros gastos para que se lleve a cabo la representación). Los músicos y danzantes se preparan para

el recorrido por las calles de Copainalá, los danzantes se visten de acuerdo con el personaje que les toca interpretar. Los personajes de la danza son: el *weya weyá*, quien lleva una peculiar máscara y una matraca, su esposa (interpretada por un hombre), sus hijas (dos jovencitas de aproximadamente diez o doce años a las que les dicen “las palomitas”), los novios de sus hijas (interpretados por dos señores de unos cincuenta años). A todos ellos los acompaña un grupo de músicos formado por tres tamboreros y un flautista, durante el recorrido los músicos van anunciando así el paso de esta danza,³ y la representación se realiza en los atrios de las iglesias de los barrios originales de aquel pueblo y en la casa de quienes ha patrocinado la celebración y de quien la patrocinará el siguiente año.



Foto 2. Los personajes de la danza, Copainalá Chiapas, febrero de 2016.

Fotografía: Víctor Acevedo Martínez

2. El mito me fue narrado por don Cirilo Meza uno de los tradicionalistas más importantes de aquel pueblo, aquí presento solo un resumen de esa historia.

3. Le llamo danza pues así le llaman localmente, aunque gran parte del evento es una representación teatralizada.

EL CUPSI, PREPARACIÓN Y PRESENCIA EN EL CARNAVAL

Durante el carnaval se prepara una bebida ritual hecha con miel de abeja melipona y aguardiente, y lleva el nombre de *cupsi* que, según me explicaron mis interlocutores quiere decir *mezclado*. El *promotor* de la fiesta, quien como dijimos anteriormente es el encargado de dar de comer a músicos y danzantes durante el carnaval, también se ocupa de conseguir los ingredientes para preparar el *cupsi*, pero quien se encarga de su elaboración es uno de los tradicionalistas más importantes de Copainalá, don Cirilo Meza, quien muchos años representó al *weya weyá* y quien también recopiló historias sobre este personaje con ancianos de distintos lugares, aunque también lo pueden preparar otros tradicionalistas que hayan convocado a músicos y danzantes para esta celebración, “es cuestión de costumbre y jerarquía” diría uno de mis interlocutores.⁴ Los encargados de preparar el *cupsi* conocen el punto exacto para obtener el sabor preciso.

Durante el recorrido del *weya weyá* se comisiona a alguien para repartir el *cupsi*, a veces el mismo *promotor* es el encargado de realizar esta acción, por lo regular se ofrece a las personas que se acercan a ver la representación, desde luego los músicos y danzantes también son convidados de la bebida ritual. En ocasiones causa más estragos ya que es

común al finalizar la jornada que más de uno esté bastante pasado de copas. Además del *cupsi*, durante el recorrido se ofrece pan con miel, y también el *promotor* es el encargado de conseguir los ingredientes de esta vianda; en ocasiones algunas personas cercanas a los tradicionalistas reparten el pan con miel cuando la danza se lleva a cabo afuera de sus casas. Por lo regular esto sucede cuando son personas enfermas que han sido *promotores* o danzantes, o que han pedido que la danza pase a visitarlos; en esas ocasiones existe la creencia que al colaborar con las danzas o cualquier otra manifestación de los tradicionalistas, habrá una bendición en la vida cotidiana que se manifiesta entre otras cosas en salud y abundancia.

LOS INGREDIENTES DEL CUPSI

Ahora bien, me parece importante destacar la dimensión histórica de los ingredientes del *cupsi*: el aguardiente y la miel de abeja melipona, ambos productos que se obtenían localmente. En el caso del aguardiente, sabemos que a principio del siglo XX se introdujo la producción de caña de azúcar en los territorios zoques y uno de los principales productos obtenidos de esta planta era el aguardiente; a nivel regional el principal productor era el pueblo de Copainalá, donde en 1920 había al menos 21 productores de aguardiente, que surtían a Coapilla, Pantepec, Rayón Tapilula, Ixhuatan, Ocotepéc, Ixtacomitán, Pi-

4. Así me lo informó Edgar Méndez, un joven tradicionalista de Copainalá.

chucalco, Tecpatan, Chicoacén, Francisco León y Chapultenango (Ortiz, 2012), todos ellos pueblos zoques.

Por otra parte, la meliponicultura era una actividad común en Copainalá, como lo explica el siguiente testimonio de Don Luis Hernández, un anciano músico zoque, quien además comenta la relación del *cupsi* con el *weya weyá*. Calculo que lo que relata don Luis sucedía en los años 1950, cuando él tenía alrededor de veinte años, desafortunadamente en la actualidad ya no se cultivan las abejas meliponas en las casas de Copainalá, aunque todavía es posible obtener este tipo de miel.

En la montaña donde quiera la encontraban, uno está acá se va a traer los trozos a la montaña y como eran casas de horconadura se abre un agujero y se colgaban y la gente los tenían en sus casas los trozos y los amarraban con bejuco o con lazos, lo colgaban, lo amarran adentro de la casa, también las amarraban afuera y a la hora de castrear los bajaban y metían la mano y lo iban sacando y ahí esperaban la miel. La colmena real les decían *yumitzine* porque eran humildes las abejas, *yumi* es humilde. Eran mansas, humildes, no picaban nada. La miel virgen que tomaba el *weya weyá* en la montaña era su café, su alimento. Aquí no más arriba en el roblar grande ahí llegaban a tumbar, llegaba a tumbar mi papá de dos o tres árboles se tumbaba, el otro acá abajo, árboles grandes encontraban hasta de dos, había en la montaña antes, cual más lo vendía, lo vienen a vender,

no había miel de esta que le decimos de caja, (se refiere a la miel de abejas europeas), nada más de esa miel había. Solamente esa miel había en esos tiempos y había de dos clases, una, la miel virgen, la más fina entre todo el mundo, la otra que le llamaban la marrullera, era otro sabor no le llegaba a la miel virgen, hasta la cera tenía un buen aroma, la cera de caja no le llega ni de la otra de la que le decimos nosotros de sayulita no le llega el aroma.

La miel de las abejas humildes es que buscan flores que huelen, ya las otras abejas en cualquier flor se meten, las abejitas las avispiditas no se van a buscar en cualquier flor, buscaban la flor de mayo, la buganvilia creo tienen miel, las que tienen aroma lo van recogiendo, hasta la miel sabía bien sabroso, por eso si se mezclaba con trago sabía bien sabroso con aguardiente, por eso se le dice *cupsi*, eso es que está mezclado. En esos tiempos al cual más lo tenía, había casas que tenían dos, tres, cinco trozos y ese lo castraban, muchos lo vendían en ese tiempo bien carísimo, diez o veinte centavos el litro. El aguardiente era bien carísimo a tres pesos el litro, dos cincuenta por litro. Aquí venían los comerciantes de otros lados lo llevaban para sus tierras, yo creo para revender a otros lados después, traían su garrafón con aguardiente y se lo regresaban con miel, quien sabe dónde lo revendían en Tuxtla, en Chiapa (se refiere a Chiapa de Corzo), no había miel de caja, de las riberas Juárez, Zacalapa, López Mateos, toda esa parte había, lo traía la gente a vender. La cera negra que sacaban lo ponían a hervir en un

olla que se llamaba *apaste* esa olla la hacían doble, bonito ahí donde es la asentaderas, lo hacía, así que ya para el otro año si pudieran comprar la cera, que le decimos de castilla, si no ese mismo lo cocían con ese mismo hacían velas, cuando ya iba a llegar la cuaresma, y la llevaban a la iglesia para que lo prendan allá, así lo hacían, la miel virgen es la más fina, y con esa miel es que lo castraba el *weya weyá*, ese era su café caliente con ese se alimentaba, por eso cuando se baila el *weya weyá* tiene su *pumpito* colgado, ese lo trae con trago mezclado, *cupsi* en zoque.



Foto 3. *Cupsi* y pan con miel, Copainalá Chiapas, febrero de 2016.
Fotografía: Víctor Acevedo Martínez

Actualmente aún hay personas que saben dónde obtener la miel de abejas meliponas “se va a buscar en algunos troncos días antes del Carnaval”, aunque algunas veces también hacen el *cupsi* con miel comprada de abejas europeas. Me informaron también que cuando la miel es de melipona, el *cupsi* se conserva sin descomponerse mucho más tiempo que cuando se hace con otros tipos de miel. En el caso del aguardiente, este casi siempre es comercial y gustan usar el de la marca “el charrito” aunque saben que la calidad del aguardiente artesanal que se fabricaba en Copainalá superaba por mucho al de las marcas comerciales. Es importante decir también que algunas personas han comenzado a producir *cupsi* para venderlo, aunque dicen mis interlocutores que desconocen el significado y el uso, y su sabor dista mucho del preparado para el carnaval.

LAS ABEJAS MELIPONAS Y EL WEYA WEYÁ

El uso de la miel en el pan y en el aguardiente está estrechamente relacionado con el personaje central de la representación, pues como lo indicó don Luis Hernández el *weya weyá* necesita de la miel de las abejas meliponas para comer, se supone que todos sus alimentos los acompaña con esa miel. Dicen los tradicionalistas zoques de Copainalá que para el *weya weyá* la miel de estas abejas es “como si tomara café o chocolate” por eso trae *cupsi* en el pumpo que porta en la cintura.

La relación del *weya weyá* con la miel y las abejas meliponas, desde mi punto de vista permite intuir una concepción muy profunda de la cosmovisión mesoamericana que ha tenido continuidad y que hoy se expresa de distintas formas. A continuación, trataré de demostrarlo:

Podemos decir de manera muy resumida, que existe una creencia muy antigua en nuestra área cultural de Mesoamérica que los cerros y las montañas son montes sagrados llenos de fertilidad y abundancia y el lugar donde habita una deidad de la lluvia. Esta creencia de procedencia prehispánica se ha transformado y adaptado a distintas realidades hasta llegar a nuestros días; en varios pueblos indígenas la deidad de la lluvia se convirtió en el “dueño del cerro” como lo argumenta de manera magistral López Austin (2017). Este dueño se conoce hoy por múltiples nombres, se le llama dueño de los animales, dueño del cerro, dueño del viento, ángel o angelito, el viejo del monte, dueño de las abejitas, (López Austin, 2017, p. 68). Sus cualidades son variadas pues tiene múltiples atributos y desdoblamientos, puede ser de carácter femenino o masculino y por supuesto “se puede fragmentar y distribuir en dos bandos de personajes benéficos unos maléficos otros” (p. 71). El dueño es protector de los peces y de las bestias del monte. Esta creencia se extiende por gran parte de lo que hoy es México y tiene variantes locales. En el caso de los pueblos zoques esta creencia es vigente, y desde mis primeras incursiones en la región pude documentar creencias que tenían que ver con la existencia de cerros especiales donde se guardaban riquezas y que eran custodiados por un dueño.

En Copainalá me informaron de la existencia de cerros como El Maquin y El Hueymanco que tienen riquezas den-

tro de ellos y don Marcelino habitante de este lugar me relató algunos sueños en los que viaja adentro de los cerros cercanos a su pueblo y puede ver su contenido.

Yo tengo la oportunidad de tener sueños así hechos realidad, le digo que ahí hay unas ruinas, existe una señora y un niño, ahí el cerro contiene puro maíz y calabaza, le digo que vengo a Coapilla, así son casas así como esos, puras cosas de esos muñecos que las muchachas le dan a los novios (se refiere a muñecos de peluche), doy vuelta y llego a Chicoasén, ahí puro maíz, de ahí llego a Patria Nueva, de ahí me paso, le digo que es puro ganado, de ahí regreso le digo que vengo aquí, en esta lomita donde está el río, ahí contiene la lechuguilla, ganado también, es muy bonito, reconozco lo que está en cada cerro.

La creencia que estos cerros tienen un dueño es también muy extendida en la zona; en Tapalapa, un pueblo que está a una hora y media de Copainalá ya en la sierra de Pantepec, al dueño del cerro se le dice *kustok pot* en zoque y es concebido como el dueño de los animales. Se cuenta que aparece a quienes abusan en la cacería de algún animal. Se supone que el *kustok pot* vive en las cuevas de los cerros y todo en su casa son animales: su banco es un armadillo, su mesa una tortuga. Don Marcelino de Copainalá también me informó sobre los dueños que ve en sus sueños.

Le digo pues que los dueños de los cerros son esos, por ejemplo, la viejita y el niño, esa es la dueña del cerro, y el dueño del cerro también de Coapilla, es un hombre grande, nada más un hombre grande sombrero, ese nada más, es un simple, ya en Chicoasén sueño que anda en una camioneta cargando maíz, que no recuerdo quienes son, así esta pues ahí está la abundancia.

Ahora bien, entre los zoques hay algunas creencias de personajes muy similares al *dueño del cerro*, podría proponer que se trata de versiones locales.⁵ En Tapalapa, por ejemplo, me hablaron del *munganan* al cual se refieren en español como *rayo viejo*, *viejo del bosque* o *salvaje*; este personaje pierde o desorienta a quien por alguna razón entra al bosque. Una de sus peculiaridades es que se hace presente inicialmente por el sonido, se escucha como si alguien estuviera hachando un árbol y se oye el ruido de su caída, pero al ir a buscarlo no se encuentra nunca el árbol cortado y es ahí cuando la gente se desorienta y se pierde.

Otra variante zoque del dueño del cerro podría ser el *weya weyá*, existen varias características de este personaje que corresponden al *dueño del cerro*;⁶

5. Algunas personas me comentaron que el *Munganan* y el *kustok pot* son el mismo personaje, algunas veces le llaman también el sombrero.

6. Es importante mencionar que a los tradicionalistas de Copainalá no les agrada la idea de que el *weya weyá* sea considerado "dueño del cerro", debido al carácter maligno que también tiene este personaje. El carácter maléfico del dueño deriva en parte del combate de los evangelizadores contra la figura del Dueño (López Austin, 2017, p. 71).

por ejemplo la creencia de que vive en una montaña en convivencia cercana a los animales, se le identifica como antepasado, protector y ligado con las fuerzas acuáticas principalmente las nubes y el viento, está el hecho de que también recibe el nombre del *primer hombre*⁷ y tiene la cualidad de ser *el mero jefe del viento*,⁸ como me lo contó don Luis Hernández:

Agarró el bejuco y esa era su matraca, que le daba vueltas al bejuco que retumbaba, y ese es el aire que tenemos, ese *weya weyá* que lo hizo, el mero jefe del aire del viento, de esto que respiramos todos, con el bejuco fue que lo hizo.

Ahora bien, estas variantes zoques del dueño del cerro, tanto el *munganan* como el *weya weyá* tienen un nexo especial con las abejas nativas, pues según Reyes, (1988, p. 326) el *munganan* es el dueño de las colmenas y señala que incluso su cuerpo está formado por colmenas. Y como lo hemos mencionado el *weya weyá* necesita miel de abeja melipona para vivir, pues con ella "digiere todo lo que come", me lo informó don Cirilo Meza. Si bien entre los zoques de Tapalapa o de Copainalá no he documentado un significado específico de

7. López Austin (2017) nos informa que entre los chontales de Oaxaca el dueño del cerro recibe el nombre de "El primer hombre".

8. López Austin (2017) menciona que uno de los nombres del dueño del cerro es Dueño del viento (p. 71).

estos insectos, me resulta muy interesante que en otros ámbitos indígenas mesoamericanos las abejas meliponas y otros insectos representen a los antepasados que se negaron a ser evangelizados y sean los ayudantes del dueño del cerro, como lo plantea López Austin (2009).

Entes diminutos que habitan los espacios subterráneos. Son las semillas corazonas depositadas en la gran cavidad de las riquezas que es el vientre del Monte Sagrado; son los auxiliares del Dueño del Monte, siempre presentes e invisibles colaboradores en las tareas agrícolas; son en no pocas ocasiones los malhechores invisibles que se burlan de los hombres; forman el ejército del dios mesiánico que se espera para la liberación de los indios, y son quienes se negaron a aceptar la evangelización y huyeron para morar bajo la superficie de la tierra (p. 28).

En este caso el *cupsi* revela este nexo entre el dueño del cerro que representa el *weya weyá* y las abejas meliponas, relación que se hace evidente durante la escenificación de esta danza en el Carnaval.

CONCLUSIONES

En este artículo traté de mostrar que una bebida hecha de miel de abeja melipona y aguardiente, el *cupsi* revela un nexo ancestral, pues denota una relación entre dos ámbitos de la cosmovisión me-

soamericana que se hace patente en las creencias en torno a la figura del “dueño del cerro” y los insectos habitantes de la montaña. Si bien no cuento con información etnográfica que consta que los zoques consideran a las abejas como sus ancestros, como sucede en otras regiones indígenas dentro del área mesoamericana y más allá,⁹ es muy sugerente que el *cupsi* sea preparado por los tradicionalistas de mayor jerarquía y edad y que el *weya weyá* es considerado por los tradicionalistas zoques de Copainalá como su ancestro, lo que me parece confirmar elementos de campos de significación similares.

Por otra parte, es importante insistir en la relevancia de prestar atención a fenómenos como *el dueño del cerro* de manera comparativa en términos etnográficos, pues de esta forma podremos contemplar la unidad y la diversidad de la cosmovisión mesoamericana y los significados transmitidos por los alimentos rituales. Elementos que parecerían una peculiaridad local, como la relación entre las colmenas y el dueño del cerro, se redimensionan si los analizamos en un contexto histórico y con mayor amplitud. Resulta muy sugerente la existencia de al menos otra bebida donde la miel de

9. Los yaquis en el noroeste de México tienen una creencia similar, los ancestros que se convirtieron al catolicismo se volvieron personas que habitaron los pueblos tradicionales, los que no lo aceptaron se fueron a vivir a la sierra y son pequeños animalitos, como hormigas, alacranes, lagartijas (Olavarria, 2003, p. 88).

las abejas meliponas es utilizada, como en el *balché* consumido de manera ritual entre los mayas yucatecos y los lacandonnes en Chiapas.

REFERENCIAS

- Acevedo Martínez, V. (2016). *La historia que cuentan las montañas: Transformaciones culturales en la región zoque de Chiapas, el caso de Tapalapa* (tesis de maestría en Historia y Etnohistoria). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Acevedo Martínez, V. (2018), *La práctica musical y dancística zoque en Copainalá Chiapas, expresiones de la memoria histórica y la reproducción cultural*, (tesis de doctorado en Historia y Etnohistoria). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Alonso Bolaños, M. (1997). *El Don de la música, la práctica musical en el sistema religioso de los zoques. El caso de los costumbristas de Ocotepec, Chiapas*, (tesis de licenciatura en Etnología). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Alonso Bolaños, M. (2015). Somos otros, pero recordamos de dónde venimos como zoques: aproximaciones a las generaciones post-erupción y sus dinámicas regionales. *Entre Diversidades. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, núm. 4, pp. 59-82. Universidad Autónoma de Chiapas, San Cristóbal de Las Casas, México.
- Castañeda Seijas, M. Y. (2007). Adventistas en Chiapas. En R. de la Torre y C. Gutiérrez Zúñiga (coords.). *Atlas de la diversidad religiosa en México*, Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social; El Colegio de Jalisco; El Colegio de la Frontera Norte; El Colegio de Michoacán; Universidad de Quintana Roo; Subsecretaría de Población, Migración y Asuntos Religiosos de la Secretaría de Gobernación; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México.
- Clarence-Smith, W. G. (2005). El cacao en Chiapas durante el largo siglo XIX. En M. Olivera y M. D. Palomo (coords.). *Chiapas de la Independencia a la Revolución* (pp.233-251) México: Publicaciones de la Casa Chata, CIESAS, COC YTECH.
- Cordry Donald B. y Dorothy M. (1988). *Trajes y tejidos de los indios zoques de Chiapas, México*. México: Grupo editorial Miguel Ángel Porrúa Gobierno del Estado de Chiapas.
- Del Carpio Penagos C. U. (1992). La fiesta del Carnaval entre dos grupos indígenas de México. *Anuario 1992*, pp. 104-116.
- De Vos J. (2010). *Vienen de lejos los torrentes. Una historia de Chiapas*. Chiapas: Consejo Estatal para las Cultura y las Artes de Chiapas.
- Ledesma Domínguez F. (2018). *Las tierras zoques de Chiapas, Territorio extractivismo y resistencia indígena*. México: Universidad Autónoma de Chapingo, Texcoco, México.

- López Austin, A. (2009). El dios en el cuerpo. *Dimensión Antropológica*, año 16, vol. 46, mayo/agosto pp. 7-45.
- López Austin A. & López Lujan L. (2017). *Monte sagrado-Templo Mayor: el cerro y la pirámide en la tradición religiosa mesoamericana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Lisbona Guillen, M. (1995). La fiesta del Carnaval en Ocoatepec. Una discusión en torno a las transformaciones rituales y la identidad étnica. *Anuario 1994*, pp. 194-218.
- Newell Gillian E. (2018). Tangibilizando lo intangible: un análisis de los sentidos del carnaval zoque de Pokiø'mø (Copainalá), Chiapas. En C. U. del Carpio Penagos, Gillian E. Newell, R. de J. Araujo González (coords.), *Estudios sobre el patrimonio cultural de Chiapas. Ensayos etnográficos e históricos* (pp. 22-75) Chiapas: Colección Selva Negra, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.
- Ortiz Herrera, M. del R. (2009). La revolución zapatista en los departamentos de Mezcalapa y Pichucalco (1910-1924). En T. A. Lee Whiting et, al. (coords.) *Medioambiente, antropología y poder regional en el Occidente de Chiapas y el Istmo de Tehuantepec* (pp. 265-312), Chiapas: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas, Tuxtla Gutiérrez.
- Ortiz Herrera, M. del R. (2012). *Lengua e historia entre los zoques de Chiapas. Castellанизación, desplazamiento y permanencia de la Lengua zoque en la vertiente del Mezcalapa y el Corazón zoque de Chiapas (1870-1940)*. Zamora: El Colegio de Michoacán: Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.
- Reyes Gómez, Laureano. (1988). Introducción a la medicina Zoque, una aproximación Etnolingüística. *Estudios recientes en el área zoque*. Chiapas: Universidad Autónoma de Chiapas.
- Thomas Norman D. (1974). *Envidia, brujería y organización ceremonial. Un pueblo zoque*. México: Secretaría de Educación Pública.
- Olavarria, M. E. (2003). *Cruces, flores y serpientes. Simbolismo y vida ritual yaquis*. México: Universidad Autónoma Metropolitana, Plaza y Valdés editores.
- Villasana Benítez, S. (2009). Distribución sociodemográfica del grupo etnolingüístico zoque de Chiapas. En Thomas A. Lee Whiting et, al. *Medio ambiente, antropología, historia y poder regional en el occidente de Chiapas y el Istmo de Tehuantepec*. (pp. 313-328) Chiapas: Colección Selva Negra, Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas.

CORTAR LEÑA PARA EL SEÑOR DE LAS MISERICORDIAS DE SAN PEDRO ATOCPAN¹

CUTTING FIREWOOD FOR SAN PEDRO ATOCPAN'S
MERCY LORD

LEONARDO VEGA FLORES*

RESUMEN

En este artículo analizo los significados actuales del corte de leña para las festividades del Señor de las Misericordias en San Pedro Atocpan, Alcaldía de Milpa Alta en la Ciudad de México; a través de la etnografía, la historia oral y documentación hemerográfica. Parto de las siguientes preguntas: ¿por qué se realiza el corte de la leña para las festividades del Señor de las Misericordias?, ¿para qué celebraciones se usa la leña?, ¿para qué se cortaba la leña anteriormente?, ¿cómo se organiza el corte de leña?, ¿cuál es el proceso del corte de leña?, y finalmente ¿qué significa para las personas el corte de leña?

PALABRAS CLAVE: *San Pedro Atocpan, corte de leña, festividad, Señor de las Misericordias.*

* Estudiante de doctorado en el Posgrado en Historia y Etnohistoria de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, ciudad de México. Becario CONACYT. Correo electrónico: leonardovf@live.com.mx

1. El presente trabajo forma parte de una investigación más amplia sobre *Los significados de las fiestas en los pueblos de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, San Pedro Atocpan y Milpa Alta*, realizado en el Posgrado de Historia y Etnohistoria de la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Financiado con beca de Doctorado por el CONACYT.

ABSTRACT

In this paper I analyse the contemporary meanings attached to cutting firewood in San Pedro Atocpan, Milpa Alta in Mexico City for festivities in honour of the Señor de las Misericordias (the Lord's Mercies), using ethnography, oral history and hemerographic documents as primary sources. The text is organized around the following questions: why does collective firewood cutting take place for the Señor de las Misericordias festivities? In which celebrations is the firewood used today and in the past? How is the wood cutting organised and what does the work process require? And finally: what does collective wood cutting mean for people of San Pedro Atocpan?

KEYWORDS: *San Pedro Atocpan, Wood cutting, Fiesta, The Lord's Mercies.*

INTRODUCCIÓN

En este artículo analizo los significados del corte de leña organizado por los pueblos de San Pedro y de Milpa Alta, ambos pertenecientes a la Alcaldía de Milpa Alta, Ciudad de México, para las festividades del Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan.² El corte de leña

que abordo aquí se realiza expresamente para el Señor de las Misericordias, y es importante aclarar que el principal corte de leña del pueblo de Milpa Alta³ es para las festividades del Señor de Chalma. La leña es un recurso clave para la preparación de la comida tradicional que se consume en grandes cantidades durante estas celebraciones.

Para el análisis de los significados, retomo las propuestas de Mintz que señala que a medida que los usos y las practicas cambian o se incorporan, se profundizan y se extienden, también cambian los significados que expresan (1996, p. 34). El significado no ha de ser simplemente leído o descifrado, sino que surge de las aplicaciones culturales, de los usos para los que se lo empleó. El significado es, en breve, la consecuencia de la actividad (p. 41). Los significados son históricamente adquiridos, surgen, crecen, cambian y mueren; los símbolos no tienen un significado universal; significan porque se dan en contextos culturales e históricos específicos, donde sus significados relevantes son conocidos para los participantes. Así como podemos rastrear los símbolos hasta un pasado en el que no se encontrarán asociados, puede también llegar el momento en que sus asociaciones sustantivas se disuelvan o sean invalidadas por uno u otro cambio (p. 202).

2. La investigación presentada forma parte de una investigación doctoral en Historia y Etnohistoria en la ENAH sobre los significados de las fiestas en cuatro pueblos, dos de la Alcaldía de Milpa Alta y dos de la Alcaldía de Xochimilco. El trabajo de campo etnográfico lo realicé durante los años de

2013 a 2016, además realicé investigación documental y de historia oral.

3. Su nombre oficial es Villa Milpa Alta, pero el registro etnográfico y documental muestra que se usa mayoritariamente el de pueblo de Milpa Alta.

El corte de leña para el Señor de las Misericordias está organizado en tres diferentes pueblos: Uno que se organiza en torno a tres mayordomías de leñeros del pueblo de San Pedro Atocpan, y en él participan diferentes cabezas de grupo o mayordomías de diferentes pueblos de las Alcaldías de Milpa Alta y de Xochimilco; La Mayordomía del Leñerito del pueblo de Milpa Alta; y La Mayordomía del pueblo de Santa Ana Tlacotenco. Cada pueblo tiene su propio ciclo festivo y se conjuntan en un momento del año para ofrecer leña al Señor de las Misericordias, además de coordinarse con la Mayordomía del Domingo del Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan.

La mayordomía es una institución de los pueblos para organizar las fiestas y devoción a sus santos patronos o imágenes, en ese sentido tiene depositada la autoridad y legitimidad del pueblo para llevarlas a cabo, y es la portadora de los símbolos y significados rituales de las imágenes, por ejemplo, los estandartes y las imágenes de bulto. Además, la mayordomía es la que representa a un pueblo en los intercambios rituales que tiene con otros pueblos. A nivel regional, las mayordomías se caracterizan por su diversidad en diferentes aspectos: su propósito u orientación, su jerarquía, la designación de las personas que son mayordomos, el número de integrantes y su incorporación, el tiempo de aprendizaje y la organización interna. Las mayordomías también conviven con otras formas organizativas tanto de personas,

familias, grupos y otras mayordomías, así como de los sacerdotes y las asociaciones religiosas. Además, están en un proceso de construcción cultural en donde van cambiando o permaneciendo algunas de sus características.

El tema del corte de leña ritual en Milpa Alta ha sido escasamente abordado. Iván Gómezcesar (2010) lo menciona brevemente porque su interés principal es la construcción de la historia en Milpa Alta y destaca el aspecto agrario de la Mayordomía del Leñerito. También de manera muy breve Luis Gutiérrez Romero (2014) menciona específicamente el ciclo festivo del corte de leña en San Pedro Atocpan, pero trata mayormente la cuestión agraria del bosque comunal y muy poco las implicaciones que tiene la ritualidad en torno a los usos sociales del bosque y su importancia en la cultura local.

ANTECEDENTES DEL CORTE DE LEÑA EN SAN PEDRO ATOCPAN

Cortar leña en los bosques del sur de la Cuenca de México, donde se localiza la actual Alcaldía de Milpa Alta, es una actividad muy antigua, así la podemos encontrar representada en el Códice Santa Cruz o de Upsala de mediados del siglo XVI que tienen a un leñador (ver imagen 1).



Imagen 1: Leñador representado junto al cerro Cuautzin en el Códice Santa Cruz o de Upsala de mediados del siglo XVI.

Fuente: Biblioteca Digital Mundial.

Tan importante fue la leña que formó parte de los tributos a la corona y a los señores naturales. Así se atestigua en la tasación de 1541 de la población del Corregimiento de Xochimilco, de la cual formó parte San Pedro Atocpan. Daban a *su magestad*, entre otras cosas, lo siguiente:

Ítem, el servicio de comida cada día según su pintura, seis gallinas, seis cargas de maíz, diez cargas de yerba, una braza de leña, veinte huevos, huevos, ocote... (AGN, 1952, p. 304).

En los tributos que los macehuales daban a los señores de Xochimilco en 1548, la leña aparece mencionada en 26 ocasiones, entre ellas las siguientes:

Yten, quedó asentado que los acheros mayores de los dichos barrios le den cada quinze días diez cargas de ocote y diez de leña.

...

ten, quedó asentado que le an de dar cada quinze días los acheros mayores que hazen las canoas una braza de leña.

...

Yten, le an de dar los acheros que hazen canoas y cortan vigas para casas cada quinze días quatro cargas de leña.

Los hacheros que hacen canoas quedaron representados en los bosques del sur de la Cuenca de México en el Códice Santa Cruz o de Upsala llevando una hacia la laguna (ver imagen 2):



Imagen 2: Hacheros transportando una canoa hacia la laguna de Xochimilco-Chalco, en el Códice Santa Cruz o de Upsala de mediados del siglo XVI.

Fuente: Biblioteca Digital Mundial.

En el testamento de 1602 de don Gabriel de San Antonio, del barrio de Tepetenchi Tlachtonco,⁴ San Pedro Atocpan, Juris-

4. El proceso de construcción social de los barrios y pueblos es muy largo. Muchos de los barrios del siglo XVI y XVII perecieron con el transcurrir del tiempo. El barrio de Tepetenchi Tlachtonco nos remite a su filiación con el tlatocayo más importante del altepetl Xochimilco. Este tema lo abordé en mi tesis de maestría (Vega, 2012) y

dicción de Xochimilco, estando enfermo y en su última voluntad le hereda, entre otras cosas, a su hijo Antonio un azadón para cortar leña:

Y a mi hijo que se nombra Antonio le doy una casa, que son dos aposentos, que tome el que está mirando hacia el monte... Y con que son tres, le doy un pedazo de tierra beneficiado en el pago llamado Tepepulco, que linda con Andrés Dremos, y también un azadón, y también con que se parte la leña, que todo se lo doy (Rojas, 2000, pp. 44-46).

En el siglo XIX, Antonio García Cubas (1892) nos ofrece una interesante descripción de árboles en San Pedro Atocpan y Milpa Alta con muy buenas maderas para la construcción:

En Atocpan y Milpa Alta, situados en las alturas del Teutli, se produce la papa y en las montañas crecen multitud de árboles que forman bosques hermosos y en muchos lugares impenetrables, de los que se obtienen muy buenas maderas de construcción, como el cedro, aile, abedul, madroño, ayacahuite, oyamel y ocote, así como muchas plantas medicinales y aromáticas (p.20).

lo retomaré con mayor profundidad en la de doctorado *Los significados de las fiestas en los pueblos de San Gregorio Atlapulco, Xochimilco, San Pedro Atocpan y Milpa Alta*, en el Posgrado de Historia y Etnohistoria de la Escuela Nacional de Antropología e Historia, por su relevancia en el significado de las fiestas.

Por toda esta importancia económica del bosque el Estado asumió a finales del siglo XIX un control sobre su uso y aprovechamiento (Sánchez, 2006, p. 143). El siglo XX será en buena medida una lucha de la población contra las haciendas, empresas papeleras, taladores y el Estado por la posesión y usufructo del bosque (Gomezcésar, 2010; Sánchez, 2006). Parte de ese proceso de apropiación y relación con el bosque comunal de la población de la Alcaldía de Milpa Alta se mantienen en la ritualidad del corte de leña para las fiestas patronales y tal como podemos apreciar en este recuento histórico, el corte de leña está profundamente arraigado en la historia de sus pueblos.

EL CORTE Y BAJADA DE LA LEÑA

El ciclo anual del corte de leña está asociado con el más general de las fiestas del Señor de las Misericordias en San Pedro Atocpan; comienza durante las celebraciones de la Ascensión del Señor⁵ que duran más de una semana a finales de mayo o principios de junio de cada año. Los mayordomos del jueves y del domingo asumen su cargo en su respectiva octava, pero los Mayordomos del

5. El Jueves de la Ascensión del Señor se celebra cuarenta días después del Domingo de Resurrección.

Domingo del Señor de las Misericordias⁶ tienen mayor jerarquía y son los que tienen que ver con las actividades del corte de leña y los leñeros (ver foto 1).



Foto 1. Mayordomos del Domingo del Señor de las Misericordias de San Pedro Atocpan.

Fotografía: Leonardo Vega Flores,
9 de mayo de 2013.

En el caso del corte de leña de San Pedro Atocpan, una de las primeras actividades que realizan los leñeros y los mayordomos del domingo es la reforestación,

que se lleva a cabo a finales de junio o principios de agosto. En la fecha acordada, los leñeros participan plantando árboles en los bosques de Milpa Alta, a pesar de que cuando se hace el corte de leña solamente se ocupan árboles muertos, la mayoría tirados por razones naturales.

En “La Curada”, llevada a cabo el 7 de agosto, se realiza una procesión de la casa de los nuevos Mayordomos del Domingo a la casa de los mayordomos que recientemente terminaron su mayordomía en un ambiente propio de un carnaval, actividad en la que participan los leñeros. Tanto los nuevos mayordomos, los del domingo y los del jueves, los mayordomos castilleros, los del patronato del templo del Señor de las Misericordias y los leñeros le llevan regalos a los anteriores Mayordomos del Domingo en agradecimiento por su labor, y estos en correspondencia, ofrecen una comida. En La Curada se ofrece, entre otras bebidas, pulque y para transportarlo se utilizan *cueros* y quienes lo cargan van vestidos de calzón, es decir, con pantalón y camisa de manta en recuerdo de la antigua vestimenta cotidiana de los hombres a principios del siglo XX. No es muy claro para las personas el porqué del nombre de *curada*, pero puede ser por dos significados complementarios: por el empleo de pulque curado; y por el sentido reparador de ofrecer regalos a los mayordomos salientes, después de terminar su mayordomía que empezó tres años antes, dos años que son de aprendizaje y finalmente un año con to-

6. Cuando me refiero a los Mayordomos, para el caso de San Pedro Atocpan, se trata de un matrimonio, hombre y mujer. En el pasado, el hombre era el Mayordomo, así se puede cotejar en los libros más antiguos con los que cuenta la mayordomía. Actualmente entre los Mayordomos hay una tendencia a ampliar la mayordomía a la familia, es decir, que incluye a hijas e hijos, pero también algunos incorporan a la familia extensa y hasta los amigos y vecinos que los apoyan, pero formalmente los son el esposo y esposa. Solamente estos últimos tienen derecho, por ejemplo, a que cuando mueren, el estandarte del Señor de las Misericordias los acompañe en su funeral.

das las responsabilidades que conlleva la mayordomía (ver foto 2).



Foto 2: La Curada a los ex Mayordomos del Señor de las Misericordias.
Fotografía: Leonardo Vega Flores,
7 de agosto de 2013.

El 25 de diciembre, los Mayordomos del Domingo realizan un recorrido de recordatorio en auto, en el siguiente orden: San Pedro Atocpan, San Bartolomé Xicomulco, Santa Cruz Acapixca, San Gregorio Atlapulco,⁷ Milpa Alta y Santa Ana Tlacotenco, porque de ahí son los mayordomos leñeros o cabezas de grupo.⁸ Los Mayordomos del Domingo

7. También se llega a visitar al pueblo de San Luis Tlaxialtemalco porque personas de ese pueblo se han incorporado como leñeros del grupo de San Gregorio Atlapulco, sin llegar a formar una cabeza de grupo, y en ocasiones llega a recaer la mayordomía correspondiente en una persona de San Luis.

8. Si bien formalmente se trata de grupos, es decir, no forman una mayordomía, el trato que se les da verbalmente, en muchas ocasiones, es el de mayordomos. En ese sentido, la tendencia es a que cada cabeza de grupo sea en el futuro formalmente una mayordomía.

llevan presentes, como canastas de frutas, y en correspondencia los leñeros ofrecen aperitivos o comidas formales a quienes acompañan la comitiva. Los alimentos y bebidas están presentes durante todo el día. El recorrido empieza por la mañana en San Pedro Atocpan y San Bartolomé Xicomulco, y termina por la noche en los pueblos de Milpa Alta y Santa Ana Tlacotenco, después de haber pasado por los de la Alcaldía de Xochimilco. Se visita solamente las casas de los mayordomos leñeros o cabezas de grupo. El recorrido empieza en la montaña, baja a la zona lacustre y regresa nuevamente al monte, vinculando dos tradiciones diferentes y a la vez complementarias.

Previo al corte de leña, por el mes de enero, los leñeros marcan los árboles que se van a cortar. Cada mayordomía de leñeros realiza el corte de leña en una fecha acordada. Las mayordomías de leñeros que se ubican en el pueblo de San Pedro Atocpan lo hacen en febrero y acuden al corte a zonas cercanas en el bosque de Milpa Alta. En 2014 la Mayordomía de los Leñeros de Espalda realizaron el corte el 1 de febrero, los de Panchimalco el 8 de febrero y los de Ocotitla el 15 de febrero.

Son cuatro los barrios de San Pedro Atocpan, pero solamente dos de ellos tienen mayordomías de leñeros, Ocotitla y Panchimalco, los dos barrios sureños que están más cercanos al bosque. En cambio, los barrios norteños, Tula y Nuchtla, que miran hacia la ciudad no tienen mayordomías de leñeros. Por su

parte, la Mayordomía de Leñeros de Espalda no está asociada a un barrio de San Pedro Atocpan. Pero es importante mencionar que cualquier persona de San Pedro, sin importar su barrio, puede formar parte de cualquiera de las mayordomías, y también puede suceder que la Mayordomía de Panchimalco se ubique, por ejemplo, en Nuchtla, como sucedió en 2013-2014. También es importante resaltar que las Mayordomías de Leñeros de Espaldas y de Ocotitla se componen de personas de San Pedro Atocpan como leñeros de los pueblos de San Bartolomé Xicomulco, Santa Cruz Acalpixca y San Gregorio Atlapulco.

En el caso de los leñeros asociados a Ocotitla trasladan sus cristos del Señor de las Misericordias en sus nichos y se acostumbra que estos sean llevados caminando desde su partida hasta el lugar del corte de la leña. Así acostumbran los leñeros de Santa Cruz Acalpixca que salen caminando de sus casas, son invitados a desayunar por los leñeros de San Gregorio Atlapulco y de ahí todos parten caminando a San Pedro Atocpan, donde también son invitados a almorzar.

Después, todos los cristos del Señor de las Misericordias son llevados a pie hasta el lugar del corte de leña. En cambio, las demás personas pueden acudir caminado, en caballo o en camioneta, o inclusive en un taxi, si las condiciones del terreno lo permiten. Muchos prefieren caminar porque se le otorga un importante significado llegar como se hacía antes. En el caso de los cristos y los estandartes, estos deben ser llevados a pie.

Las personas pueden subir a pie, en caballo o en un auto, pero los estandartes y los nichos tienen que ser llevados a pie de las mayordomías y de los grupos de leñeros, incluyendo los que parten de San Gregorio Atlapulco y Santa Cruz Acalpixca que están a menos altitud que San Pedro Atocpan (ver foto 3).



Foto 3. Leñeros a Caballo de San Gregorio de Atlapulco subiendo a San Pedro Atocpan para el corte de leña.

Fotografía: Leonardo Vega Flores,
15 de febrero de 2015.

Durante la jornada el trabajo colectivo es muy significativo y se utilizan variedad de herramientas para realizar el corte de la leña, desde hachas hasta motosierras. Se hacen filas de personas que se van pasando de uno en uno los trozos de madera para llevarlos hasta el lugar donde se forman pilas en forma de círculos o cuadros que favorezcan el secado de la leña. Como ritual de protección se ponen imágenes del Señor de la Misericordia.

cordia sobre la leña para que esta no sea robada (ver foto 4).



Foto 4: Imagen de papel del Señor de las Misericordias colocada en la madera el día del corte de leña.

Fotografía: Leonardo Vega Flores,
1 de febrero de 2014.

Las mayordomías de leñeros ofrecen al final del corte una comida y posteriormente todos bajan, la mayoría en transporte. Los cristos son bajados a pie. Quien simbólicamente recibe la leña es el Cristo de la Mayordomía del Miércoles de Ceniza, por lo que desde el 7 de marzo la Mayordomía del Domingo del Señor de las Misericordias acude por el cristo mencionado y es devuelto pocos días después. En 2014, el 8 de marzo correspondió a los Leñeros de Espaldas y a los de Panchimalco bajar la leña y el día 9 de marzo le tocó a los de Ocotitla. Los Leñeros de Espalda trasladan la leña en las espaldas de las personas o en caballos, por lo que se forman largas filas bajando del monte con la leña, al-

gunos con mucha leña de tal manera que se les dificulta bajar y otros, los niños, por ejemplo, bajan con menos. Los de Panchimalco trasladan la leña preferentemente en camioneta (ver foto 5).



Foto 5. En faena para cargar la leña cortada en el bosque comunal.

Fotografía: Leonardo Vega Flores,
15 de febrero de 2015.

La leña de Ocotitla es bajada por personas caminando, en caballos y algunas camionetas. La gran mayoría de caballos proviene de San Gregorio Atlapulco. Acuden tantas personas que quieren participar que muchas de ellas se quedan con las ganas de cargar leña (ver foto 6).



Foto 6. Bajada de la leña de Ocotitla.
Fotografía: Leonardo Vega Flores,
9 de marzo de 2014.

Los encargados de las Coronitas elaboran manualmente centenares de coronas de flores que son colocadas en la cabeza de las personas que participan en el bajado de la leña. Los Mayordomos del Domingo del Señor de las Misericordias ofrecen la comida a todos los leñeros, ya sea que formen parte de las mayordomías o grupos de leñeros, o bien se hayan integrado solamente ese mismo día a la actividad. Por mucho, el número de participantes es mayor en la bajada de la leña que en la de corte.

Las mayordomías de leñeros de Santa Ana Tlacotenco y de Villa Milpa Alta entregan la leña en la misma fecha que lo hace Ocotitla, es decir, la entregaron el 9 de marzo de 2014. Los de la Mayordomía del Leñerito, al igual que para el Señor de Chalma de Milpa Alta, cortan la leña un día antes y se quedan a dormir en el monte para que al día siguiente en-

treguen tres camiones de leña, dos son entregados al mayordomo del Señor de las Misericordias del Domingo en turno y el otro camión se entrega al mayordomo del Domingo del año siguiente. En el pueblo de Milpa Alta, al Señor de las Misericordias se le llama El Leñerito, una mayordomía especializada en el corte de leña.

Con la entrega de la leña, los cristos de las mayordomías de leñeros se quedan en la casa de los Mayordomos del Domingo del Señor de las Misericordias y son entregados a la semana siguiente. En 2014 ocurrió el 15 de marzo y el 16 de marzo. El 15 de marzo, cuando se entregaron los cristos de las mayordomías de Panchimalco y Ocotitla, se hizo un recorrido similar al del 25 de diciembre, pero con la diferencia que se hace a pie y se visitan las casas de los nuevos mayordomos o cabezas que se encargarán del siguiente corte de leña. Ese año el recorrido partió de San Pedro Atocpan, después San Bartolomé Xicomulco, Santa Cruz Acalpíxca, San Luis Tlaxialtemalco y San Gregorio Atlapulco. Se agregó en el recorrido San Luis Tlaxialtemalco porque la Mayordomía del Señor de las Misericordias de San Gregorio Atlapulco fue tomada por una pareja de San Luis. Como el recorrido es a pie, el tránsito de San Pedro hasta Santa Cruz Acalpíxca es por el cerro y se hace una parada en un paraje donde los esperan con bebidas, además ese año acudió un grupo musical de concheros (ver foto 7).



Foto 7. Recorrido en los cerros de Xochimilco durante la entrega de los cristos de los leñeros.

Fotografía: Leonardo Vega Flores,
15 de marzo de 2014.

En cada casa de los mayordomos leñeros o cabezas de grupo se ofrece de comer. El regreso desde San Gregorio a San Pedro se hace en microbús ya por la noche. Al siguiente día, el 16 de marzo, se reparten los restantes cristos, los de la Mayordomía de Espaldas y los de Villa Milpa Alta, en un recorrido menos extenso. Con la entrega de los cristos termina el ciclo festivo de los leñeros del Señor de las Misericordias y empieza nuevamente cuando asumen los nuevos mayordomos del Señor de las Misericordias.

LA UTILIZACIÓN DE LA LEÑA

La leña se resguarda por los Mayordomos del Señor de las Misericordias y una parte de ella se utiliza para sus fiestas, y también acuden con él los mayor-

domos de las demás fiestas de San Pedro Atocpan, por ejemplo, los mayordomos de la fiesta patronal de San Pedro Apóstol, el Santo Jubileo, La Guadalupana, la Mayordomía del Jueves del Señor de las Misericordias y los leñeros.

Otra actividad importante que ocupa leña se relaciona con los muertos, cuando se les vela y en la *esperada*. Recién fallecida la persona, los familiares ocupan leña para cocinar, y también para las lumbradas que se hacen en el patio de las casas donde se acostumbra la convivencia familiar y con amistades durante la noche y hasta la madrugada. Los previsores, que piden suficiente leña también la pueden ocupar para cocinar en la *esperada* que se hace en la fiesta de muertos de ese mismo año o del año siguiente. En la *esperada* se tiene la creencia que el familiar fallecido acude a su casa, a las 6 de la mañana si se trata de un menor o un adulto no casado, o bien al medio día si se trata de adultos casados.

También suelen acudir por leña los leñeros de Santa Cruz Acalpixca y de San Gregorio Atlapulco para sus celebraciones relacionadas con el Señor de las Misericordias.

CONCLUSIONES

En general la leña se utiliza para cocinar y para las lumbradas en honor a los fallecidos, pero actualmente no todo se cocina con leña, por eso la Mayordomía del Domingo del Señor de las Misericordias

dispone de mucha leña para repartir. Se utiliza leña para cocinar cuando se trata de cazos, cazuelas y botes grandes, por ejemplo, para hacer mole, arroz, tamales y carnitas. Si bien se produce en México gas LP para su comercialización desde 1946, es hasta los años ochenta del siglo pasado que dicho combustible fue ganando terreno en San Pedro Atocpan en la preparación de café, arroz, sopas, sopes, atoles y tortillas, entre otros.

La población de San Pedro Atocpan encontró en la producción del mole y la venta de sus insumos un nicho económico que ocupa actualmente alrededor del 70 % de la población. La incorporación del mole como actividad económica se dio a mediados del siglo pasado y fue tan exitosa que cambió el contexto económico local. La memoria oral de la población recuerda al pueblo anterior a la introducción del mole como un pueblo pobre y de escasas oportunidades, que utilizaba leña durante todo el año. En ese contexto, la Mayordomía del Señor de las Misericordias recibía leña no solamente para las festividades, sino que también recibía leña en agradecimiento para su consumo durante todo el año. Como para las actividades cotidianas actualmente se utiliza el gas, salvo cuando por gusto en el sabor de la comida se prefiere la leña, la mayordomía en turno también tiene, por ese concepto, un remanente de leña que se utiliza para repartir en fiestas patronales y para fogatas para despedir a personas fallecidas.

El significado general del corte de leña en San Pedro Atocpan tiene que ver

precisamente con ese recuerdo de cómo era la población antes de la introducción del mole como actividad económica y de cómo se cortaba la leña para las festividades y las actividades cotidianas de la población. Por eso para la entrega de la leña se utilizan animales de carga o se carga la leña en la espalda de las personas, además de utilizar camionetas y camiones. En los nichos, los cristos de los leñeros están acompañados de toda una parafernalia con motivos de leñeros con hachas, sierras manuales y animales cargados de leña (ver foto 8).



Foto 8. Nichos de los cristos de los leñeros con elementos que recuerdan el cómo se transportaba la leña en el pasado.

Fotografía: Leonardo Vega Flores,
24 de mayo de 2015.

Con el paso de los años la organización de los leñeros del Señor de las Misericordias en San Pedro Atocpan se ha hecho más compleja, porque hasta hace unos pocos años no se hacía la entrega de los cristos a pie, solamente la mayor-

domía los encaminaba en un corto trayecto, ni existía la Mayordomía de los Leñeros de Espalda.

En los años previos, un grupo de mayordomos del domingo realizó un proceso de simplificación de algunas de las actividades de la Mayordomía del Señor de las Misericordias, y eliminó, por ejemplo, una misa con su respectiva comida en septiembre porque encontraron que en el pasado un mayordomo incorporó su cumpleaños a las festividades del Señor de las Misericordias, y simplificó la relación con el Cristo del Miércoles de Ceniza que ahora entregan pasando unos días después de la entrega de la leña y antes se lo quedaba la mayordomía hasta La Curada del 7 de agosto. Pero solamente quedaron en insinuaciones lo relacionado con reducir el ciclo festivo de la leña, al que se opusieron los leñeros.

Los leñeros ven pasar a los mayordomos del Señor de las Misericordias y a los pocos años los dejan de ver, y ellos permanecen en su labor de leñeros por más tiempo, acompañando a los nuevos mayordomos. Los tiempos de espera de 15 años para ser mayordomos del Señor de las Misericordias se han reducido a una espera de escasos años y se sabía de la intención de querer ocupar el cargo, pero simplificando lo relacionado con la leña. De hecho, en los años posteriores al trabajo de campo realizado, los Mayordomos salieron del mismo grupo de leñeros, precisamente para dar continuidad a la tradición. El corte de leña ritual para el Señor de la Misericordia de

San Pedro Atocpan está profundamente arraigado en la historia y cultura de los pueblos que participan, y relacionan a las poblaciones de la montaña y lacustres. Esa apropiación y usufructo colectivo del bosque comunal forma parte del proceso de su defensa, en contraposición de quienes lo quieren en beneficio un unos pocos, ya sea a través de haciendas, empresas papeleras y taladores.

REFERENCIAS

- Biblioteca Digital Mundial, SXVI “Tenochtitlán, 1521”. Consultado en: <https://www.wdl.org/es/>
- Carrasco, P. (1977). Los señores de Xochimilco en 1548. *Tlalocan. Revista de fuentes para el conocimiento de las culturas indígenas de México*, V. VII, UNAM, IIIH, IIA, pp. 229-265.
- García Cubas, A. (1892). *Geografía e historia del Distrito Federal*. México: Antigua Imprenta de Murguía.
- Gomezcésar Hernández, I. (2010). *Para que sepan los que aún no nacen. Construcción de la historia en Milpa Alta*. México: UACM, CONACYT.
- Gutiérrez Romero, L. (2014). “Mayordomía del milagroso Cristo de Yencuitlalpan”, *Crisol Mágico del Sur*, Año 3, N° 11, enero-marzo, pp. 3-5.
- Mintz Sidney W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS, Ediciones de la Reina Roja.
- Mintz Sidney W. (1996). *La Dulzura y*

el Poder. México: Siglo XIX.

Pérez Reyes, K. L. (2018). *Los instrumentos agrícolas, en los códices nahuas del Altiplano central* (Tesis de Doctorado en Historia y Etnohistoria). ENAH.

Rojas Rabiela, Teresa, et al., (2000). *Vidas y bienes olvidados. Testamentos indígenas novohispanos*. Vol. 3, México: CIESAS.

Sánchez, M. del C. (2006). *Ciudad de pueblos. La macrocomunidad de Milpa Alta en la Ciudad de México*. México: Secretaría de Cultura.

Vega Flores, L. (2012). *Vida ritual, producción y comercio en la Jurisdicción colonial de Xochimilco. 1750-1810* (Tesis de maestría en Historia y Etnohistoria). ENAH.

HORNEAR PARA LOS ANCESTROS EN TEPEYANCO, TLAXCALA: PAN Y LA RECIPROCIDAD ENTRE VIVOS Y MUERTOS¹

BAKING FOR THE ANCESTORS IN TEPEYANCO, TLAXCALA:
BREAD AND RECIPROCITY BETWEEN THE LIVING
AND THE DEAD

MARÍA DEL ROSARIO BAUTISTA ESPINOSA DE LOS MONTEROS*

RESUMEN

Este texto se basa en trabajo etnográfico realizado en Tepeyanco, un pueblo tlaxcalteca de herencia cultural nahua, donde la comida tiene gran importancia en la intensa y activa vida ritual. El texto describe la alimentación en general y analiza la tradición de hornear pan para ofrendas; esta actividad expresa agradecimiento a los Santos, las Vírgenes y los muertos que protegen a los pobladores. A la vez analiza las relaciones sociales, el trabajo, la reciprocidad y la continuidad histórica en la transmisión de significados y prácticas culinarias como se ha observado en otras regiones de México.

PALABRAS CLAVE: *Comida, ofrendas de pan, Tlaxcala, México.*

* Estudiante de doctorado en el Posgrado en Historia y Etnohistoria, Escuela Nacional de Antropología en Ciudad de México, correo electrónico: dcolorimagina-cion@gmail.com

1. Este texto se elaboró como parte de las actividades de la línea de investigación: Economía, Ritual y Reproducción de la Cultura en las Sociedades Mesoamericanas del Posgrado en Historia y Etnohistoria, con apoyo de una beca para estudios de maestría de CONACYT. Apoyo actividades del proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la Coordinación Nacional de Antropología del INAH.

ABSTRACT

This article is based on ethnographic fieldwork focused on food in ritual contexts of Tepeyanco; in general food, especially bread baking, has a central role in the intense ceremonial life. The text considers the local diet in general and then describes how offerings of bread express gratitude toward the ancestors and local saints that protect the villagers. The article also analyses social relations, work and reciprocity surrounding bread, and argues that historical continuity is assured through transmitting meanings in culinary practices as observed in other parts of Mexico.

KEYWORDS: *Anthropology of Food, Bread Offerings, Tlaxcala, Mexico.*

INTRODUCCIÓN

El presente artículo analiza la introducción e integración del pan de trigo en la comida ritual de los tepeyanquenses y la importancia que reviste la elaboración del pan —*hojaldras y pezuñas de burro*— para ofrendar durante *Todos los Santos* trabajo y energía vital a través de los alimentos a los muertos.

Para pueblos de tradición nahua, como Tepeyanco, Tlaxcala, el trabajo es un aspecto central en la vida cotidiana y ritual de los pobladores, el cual realizan preferentemente de manera colectiva. Implica el uso de la energía física (energía vital), espiritual, intelectual

y emocional (Good, 2005, p. 5) para cumplir con las prácticas rituales de su vasto calendario festivo litúrgico-católico, apoyar el sistema de cargo de más de cuarenta mayordomías, acompañar a la comunidad en los ritos funerarios, y honrar a los muertos. Para los tepeyanquenses, el trabajo invertido en estos momentos estrecha los vínculos de reciprocidad entre los muertos, los Santos y las Vírgenes; es decir, genera relaciones de amor y respeto por las bendiciones que estos prodigan al pueblo.

Antes de entrar al análisis de la elaboración del pan en Tepeyanco, es pertinente subrayar el importante papel que juega la comida en general en esta comunidad de intensa y activa vida ritual. En esta, la comida fortalece la organización social, las relaciones sociales, el trabajo colectivo, la reciprocidad y la continuidad histórica; asimismo, permite la reproducción cultural y la transmisión de las prácticas culinarias, como se ha observado en otras regiones de México.

La comida es parte importante de la historia de la humanidad. Se sustenta en sus valores grupales, prácticas del pasado y el presente; en el caso de México es matriz cultural y un poderoso eje cosmogónico del pueblo. La comida integra un sistema cultural que abarca la religión, ritos, conocimiento del medioambiente y su manejo, costumbres sociales y familiares [...] la comida y la alimentación tienen un significado cultural innegable (Garza, 2011, p. 93).

La cocina tepeyanquense está sustentada en conocimientos e ingredientes mesoamericanos, así como en la innegable incorporación de recetas, técnicas y productos de origen europeo y asiático, con la consecuente introducción de cultivos —como el trigo— y ganados del viejo continente. La dieta mesoamericana estaba conformada por el maíz, el frijol, la calabaza, el chile, con una reducida porción de proteína animal.

Es interesante notar que el hombre antiguo, en todo el mundo, logró satisfacer sus necesidades de proteína, a través de la combinación de cereales y leguminosas. En el Cercano Oriente combinaron el trigo con las lentejas o el garbanzo para alcanzar unas proteínas complejas; en Asia, lograron los mismos fines utilizando el arroz y el frijol de soya; en América la mezcla del maíz y el frijol les proporciona la proteína que necesitaban (Long, 2018, p. 12).

Actualmente, la población de Tepeyanco sigue alimentándose y sembrando maíz —azul, amarillo y rojo— prácticamente para el autoconsumo² desde mediados

2. Las familias que aún siembran maíz y frijol reservan en sus domicilios una bodega para almacenar los granos para todo el año, algunos grupos domésticos que tienen excedente, venden su maíz al interior del pueblo, desgranado o en polvo como pinole, este último sirve para hacer atole. También ofrece polvo de haba y frijol. Con el primero, las mujeres hacen *tortitas de habas*, típicas de Semana Santa. Llevan polvo de camarón, huevo y queso; se fríen en aceite y se sirven con caldillo de jitomate.

del siglo xx, además de calabaza, haba, tomate, jitomate y hortalizas (espinaca, lechuga, cilantro, verdolagas, acelgas, brócoli y rábanos) y del frijol pinto y uno que llaman *cocona*. De manera cotidiana la población consume mucha carne de puerco; y en menor medida la de res y pollo de engorda. Hasta mediados del siglo xx, los tepeyanquenses y pueblos aledaños a la laguna de Acuitlapilco consumían y tenían una tradición culinaria en torno a insectos, pescados y aves acuáticas, antes de las políticas estatales de entubación de los principales ríos y la desecación la laguna. Afortunadamente, en el relicto lagunar todavía viven charales, truchas, carpas y ajolotes; además, sirve de hospedaje a algunas aves migratorias como patos. Por ejemplo, cabe destacar que algunas mujeres en escasas ocasiones preparan todavía platillos como charales en salsa verde.³

Otra fuente de proteína animal, la representa la carne de aves de corral como la gallina roja, el guajolote y la totola, las cuales son de gran aprecio en la cocina del pueblo—un reducido número de

3. En Santa María Acuitlapilco queda una mancha de agua de lo que fue la laguna de Acuitlapilco, la cual irrigaba los campos de Tepeyanco, allí los pobladores pescaban el charal, el cual se consumía en tamales en Semana Santa. La pesca era importante antes de 1950, cuando había pescado blanco en la laguna y los ríos; la construcción del sistema de riego Atoyac-Zahuapan aceleró el proceso de desecación de la laguna y el descenso del manto freático. Además, se incrementó la contaminación del agua y tanto la flora como la fauna acuática desaparecieron de la región (González Jácome, 2008, p. 111).

familias todavía cría estas aves—, aunque están reservadas para celebraciones festivas.

LA COMIDA RITUAL TEPEYANQUENSE

Entre las fiestas más importantes podemos mencionar las conmemoraciones de Santos, Vírgenes y difuntos, como la fiesta de San Francisco de Asís y *Todos los Santos*. Una comida imprescindible en el suroeste de Tlaxcala incluyendo Tepeyanco, sin duda es el *mole rojo*, del cual no hay una receta única ya que cada grupo doméstico resguarda sus secretos culinarios e imprime su sello personal al platillo. Como es tradición, lleva gallina roja, guajolote y totola. Los pobladores del suroeste elaborarán el mole para las fiestas patronales de Santos y Vírgenes. Este guiso también ocupa un lugar determinante en las *ofrendas de primera vez* y *ofrendas anuales*, aunque para los difuntos solo lleva gallina roja. El guajolote⁴

4. “Aparte de su importancia como alimento en el México prehispánico, el *huexolotl* tiene gran significado en el simbolismo y la mitología. En el norte, donde ahora se llama Nuevo México, el guajolote estaba asociado a la lluvia y fue el dador de los bienes agrícola. Entre los indios [...] el guajolote se consideraba como un lazo simbólico entre la vida terrestre y la vida espiritual, el intermediario entre las aguas que nacen en la montaña y las nubes que contienen la lluvia. El guajolote ayudó a los navajos a convertirse en agricultores cuando les regalo semillas de maíz, frijol y cucurbitáceas que caían de sus alas. El guajolote mexicano y la gallina europea [...] ocuparon un lugar importante en la dieta de ambos mundos, antes y después de la conquista; ambos se utilizaron en comidas de festejos, de ritos de paso, ambos se han sustituido uno al otro en la elaboración de platillos.” Heyden

tiene un carácter festivo, por lo que la gente no lo emplea en los altares donde hay un sentido más solemne.

La comida para ritos luctuosos, *Todos los Santos* y mayordomías descansa básicamente en el trabajo de las mujeres, aunque existen excepciones, por ejemplo, por los grandes volúmenes y la fuerza física requerida para mover el cazo de mole; algunos hombres llegan a ser *moleros*, las mujeres *moleras*.

La división de trabajo durante la elaboración de la comida organiza las actividades y optimiza el tiempo de preparación, por ejemplo, mujeres encargadas de hacer tortillas durante un velorio o una mayordomía distribuyen las tareas, es decir, unas amasan y bolean; otras hacen las tortillas y algunas cuidan la cocción, lo que permite tener en grandes cantidades y rápidamente este alimento.

Las *cocineras* —mujeres maduras y con larga trayectoria en el arte de elaboración de platillo para mayordomías— son invitadas por el mayordomo para apoyar en la cocina y la elaboración del mole⁵ entre otras tareas; estas a su vez

Doris; Velasco Ana María, (2018). Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pavo. En Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos. Janet Long, coordinadora, México, UNAM. pp. 244-245.

5. Las mujeres de la comunidad refieren que el trabajo de molera (o) es arduo y pesado, ya que debe permanecer por varias horas cerca del calor directo del fogón y moviendo constantemente, se recomienda que *la molera*, no realice ninguna otra actividad y mucho menos agarrar agua, porque puede llegar a tener un enfriamiento y enfermarse. Lo mismo se recomienda a las que hacen tortillas. Cabe destacar que durante el siglo pasado se cocinaba con leña en Tepeyanco, hoy mujeres

recomiendan a otras mujeres de la comunidad expertas en la elaboración de arroz, tamales, tortillas u otros platillos característicos de los ritos funerarios y de las fiestas-litúrgicas. A veces las mujeres del grupo doméstico, abuela, madre o esposa del finado o el mayordomo, según sea el caso, pueden cumplir algunos de estos roles.

Para la organización y la diversidad de actividades, la extraordinaria inversión de tiempo y los volúmenes de comida, el trabajo y la fuerza vital de niñas, jovencitas y mujeres adultas es indispensable. La coordinación y supervisión queda a cargo de la experiencia de las mujeres mayores. El círculo de las cocineras expertas es reducido y exigente, estas critican a las mujeres que no saben hacer el *nixcómil*, moler el maíz o hacer tamales, tortillas, atole, arroz u otros platillos. Una mujer comentó que para cocinar también se debían saber detalles como en qué momento *la lumbre se duerme* para incorporar más carbón o atizar el fuego en el anafe. Cabe señalar, que los grupos domésticos usan leña, carbón y gas simultáneamente para la cocción de los alimentos para velorios, Cabo de año, Todos los Santos y mayordomías.

Para integrarse a este círculo selecto, las mujeres deben empezar limpiando las vísceras y plumas de pollo, guajolotes y totolas; lavando la carne de todo

tipo, chiles o verduras; colocando la masa de tamal en las hojas de totemoxtle, llevando la comida y bebidas a los comensales —pobladores del pueblo, parientes, músicos, miembros del grupo doméstico e invitados de poblados cercanos— durante la fiesta o lavando trastes. La mayoría de las mujeres que acuden apoyar a las mayordomías realizan estas últimas actividades. Jazziel Lumbreras, una mujer joven oriunda de Tepeyanco, comenta.

Cuando la gente llega a ayudar al mayordomo, pueden presentarse una semana antes, un día antes y/o durante la fiesta. A las personas que colaboran se les da de desayunar, comer y cenar. Ayudan a limpiar la casa, a limpiar chiles, hacer el arroz, a limpiar el ajonjolí, en fin, hay muchas tareas que realizar.

El espacio de la cocina es un lugar de formación para las mujeres más jóvenes interesadas en aprender de las más experimentadas, además es un lugar donde suelen circular comentarios en torno a algún acontecimiento de Tepeyanco, a los familiares que trabajan en los Estados Unidos, de los difuntos que han fallecido en la comunidad a lo largo del año o algún otro tema de interés. Es un ambiente de risas y bromas, ya que consideran, que si alguna de ellas llegara a enojarse los tamales pueden quedar crudos o el mole se puede *chiquear*; es decir, las mujeres usan este término para referir que el mole se puede molestar o enojar, hacer berrinche, y dificultar su

de entre 70 y 80 años, sufren de problemas pulmonares como si hubieran sido fumadoras compulsivas.

cocción. De acuerdo con las moleras, un buen mole debe tener una capa de grasa en la parte superior, cuando no aparece, se le regaña y se le avienta de manera enérgica chorros de agua con la mano, hasta que aparece.

Las mujeres transforman la cocina en espacio de socialización y libertad, donde no está mal que beban de vez en vez una copa de licor, comúnmente ellas emplean el apelativo de *comadre* para dirigirse familiarmente las unas a las otras. Además, en estos lugares recrean e inventan platillos que no se elaboran de manera cotidiana y que tienen como propósito aprovechar los alimentos al máximo. Por ejemplo, con las vísceras de las de gallina roja, totolas y guajolote, las mujeres hacen un caldo o un tamal, llamado *picle*,⁶ este último, es realmente sabroso con tortillas recién salidas del comal. Las cocineras reservan estos guisos para su consumo o para quien lo llegue a pedir.

Cuando la jornada de trabajo termina, las cocineras reciben una cazuela o un recipiente con abundante mole con guajolote o comida que se haya hecho

para la ocasión, en reciprocidad por su trabajo y su fuerza (energía vital).

Las cocineras tepeyanquenses son portadoras de una *cuisine*, resultado de un proceso de aprendizaje continuo y colectivo en torno a un corpus de cocimientos de reminiscencias nahuas de larga duración, transmitidos por tradición oral, observación y práctica sobre contenidos relacionados con plantas y animales del entorno local, métodos de preparación y cocción, utensilios, división de trabajo, organización social, relaciones sociales y reciprocidad. A propósito, Mintz (2003) aporta las siguientes reflexiones:

Creo que una *cuisine* requiere una población que la consume con frecuencia suficiente como para considerarse experta al respecto. Todos creen, y les importa creer, que saben en qué consiste, cómo se hace y qué sabor debe tener. En pocas palabras, una legítima cocina tiene raíces sociales comunes, es la comida de una comunidad. [...] cuando la gente la tiene sabe lo que es, sin reparar en lo que otros puedan decir, porque la han estado comiendo (y en muchos casos preparando) durante toda su vida, así que pueden hablar de ella (pp. 133-134).

La *cuisine* de Tepeyanco tiene continuidad histórica, visible a través de la comida y las maneras de preparar los alimentos hasta el día de hoy; así como en la importancia de ofrendar y alimentar a los ancestros y los Santos durante los sistemas de cargo, los ritos funerarios y Todos los Santos. Esta *cuisine* precolom-

6. Se lavan perfectamente las vísceras: hígados, mollejas, tripas y hueva. Ya limpias se les agrega cebolla, epazote y chile finamente picado. Se coloca en una hoja se *totomoxtle*, como tamal, se amarran y se colocan sobre un comal de barro sobre carbón, cuando el fuego está a punto de dormir. Se cuecen lentamente, se va monitoreando el tamal, y cuando ya no sale líquido de la cocción están listos para comer. Este tentempié lo hicieron las cocineras durante la mayordomía de la virgen de Guadalupe, 12 de diciembre.

bina ha estado sujeta a diversas transformaciones e innovaciones desde tiempos de la ocupación europea y posteriormente con la modernización del campo, el abandono de las tierras de cultivo y la industrialización de los alimentos como sucedió en el suroeste de Tlaxcala. “Decir que la creación de una nueva *cuisine* fue una “mezcla” o una “combinación” de culturas no le da la importancia que merece la creatividad cultural. La creatividad implica siempre cambios” (p. 66). Asimismo, Mintz agrega “Lo que la gente come expresa quién y qué es, para sí misma y para los demás” (1996, p. 39).

Si bien, la cocina y el conocimiento culinario para la vida ritual-festiva de Tepeyanco descansa básicamente en las mujeres, la hechura del pan de trigo, *hojaldras* (dulce) y *pan de burro* (salado), ofrece otra dinámica a la *cuisine* del pueblo, es decir, hace posible que todos los miembros del grupo doméstico, sin importar experiencia, fuerza física, edad o sexo trabajen como uno solo, para ofrecer a sus muertos el aroma de una pieza recién salida del horno en las *ofrendas de primera vez* y en las *ofrendas anuales*.

EL PAN DE TRIGO ENTRE LOS TEPEYANQUENSES

Desde hace poco más 80 años, el trigo dejó de formar parte de paisaje agrícola de Tepeyanco, sin embargo, la hechura de pan y su consumo actual, son el resultado de las relaciones de poder y las coyunturas políticas y socio-económicas

que ha atravesado el poblado a lo largo de 500 años, a propósito Catharine Good refiere “los pueblos actuales existen gracias a su capacidad de negociar con los poderes dominantes en diferentes coyunturas históricas y de mantener una cultura propia, diferenciada de la hegemónica” (2015, p. 150).

Ahora bien, cabe preguntar ¿qué lugar ocupa, hoy por hoy, el pan de trigo en la vida ritual de los tepeyanquenses? Cabe hacer mención que el pan de trigo ocupa un lugar importante, por ejemplo, en los ritos funerarios. El grupo doméstico ofrece a parientes, amigos y vecinos *pan de dulce* o *pan de agua* (una especie de telera) con atole, café o té durante el velatorio y el novenario, es decir, cuando las personas van a dar el pésame y rezar los rosarios. Si bien no es elaborado por los familiares, estos lo adquieren en panaderías por grandes volúmenes en Tlaxcala, Zacatelco y en los expendios del pueblo.

El *pan de fiesta*, por ejemplo, también ocupa lugar relevante en la vida ritual de la comunidad durante la celebración de la fiesta del santo patrono San Francisco de Asís, aunque tampoco es horneado por los tepeyanquenses, cabe citar que, hasta finales del siglo xx, San Juan Huactzinco productor de este pan, pertenecía al municipio de Tepeyanco.

Para la fiesta del santo patrono, más de una docena de panaderos de San Juan Huactzinco acuden a las inmediaciones tepeyanquenses para vender su característico producto. Algunos llevan sus huacales de pan y otros más montan puestos

ambulantes con hornos de gas para elaborarlo en la comunidad.

Como es tradición desde tiempo de los abuelos, los parientes, compadres o amigos que son invitados a compartir la *cuisine* ritual tepeyanquense en honor al santo, es decir, el mole rojo, deben llevar un cesto de fruta y un par de piezas de *pan de fiesta*, en reciprocidad con el grupo doméstico anfitrión. Hasta el siglo pasado, los pobladores acompañaban el mole con un pedazo de *pan de fiesta*, ahora pocas personas suelen hacerlo. Sin embargo, perdura la práctica de consumirlo con helado, postre delicioso y sencillo de preparar, tan solo es necesario cortar el pan a lo largo e incorporar varias bolas de helado, como una gran torta.

En Tepeyanco durante el Carnaval hay dos camadas, estas agrupaciones pueden estar conformada por hasta 200 participantes. En el marco del carnaval un grupo de hombres y mujeres, bajo el apelativo de *panaderos*, sale un día a recorrer desde las 7 de la mañana el pueblo ofreciendo *pan de dulce* y atole a todos los tepeyanquenses. Los hombres se disfrazan de viejitos(as) y gastan bromas a las personas que se encuentran a su paso. Una camioneta transporta grandes canastos con pan y atole, con el propósito de abastecer al singular cortejo festivo. Un equipo de sonido con música invita a las personas a salir de sus hogares y disfrutar del desayuno, previo a la Semana Santa.

Por último, el momento más importante del pan de trigo en la vida ritual de

Tepeyanco, sin duda, es durante Todos los Santos, cuando la población elabora *hojaldras* y el *pan de burro* (este último también es llamado *pezuña de burro* o *pezuña*) para las *ofrendas de primera vez* y las *ofrendas anuales*. Para abordar el tema central de este artículo, es necesario plantear una serie de preguntas: ¿cómo se entretajan las relaciones de parentesco y la organización doméstica para la hechura del pan?, ¿cómo se ofrenda la fuerza y trabajo a los difuntos?, ¿cómo se establecen a través de la elaboración del pan los vínculos de reciprocidad entre los tepeyanquenses y sus muertos?, y ¿cuáles son los ingredientes, los utensilios y los hornos para elaborar el pan?

HOJALDRAS Y PEZUÑAS DE BURRO PARA LAS OFRENDAS

Cabe precisar que los tepeyanquenses no emplean el término *pan de muerto*, simplemente lo llaman *hojaldra* y *pezuña de burro*. Este pan de trigo se produce en abundancia para las ofrendas y para compartir entre los familiares del grupo doméstico. A propósito, Rosalba Flores, mujer de 65 años, evoca el recuerdo de su padre y la hechura de pan.

Quando vivía mi papá hacíamos como 40 kilos de harina, salía una cantidad impresionante de pan para la ofrenda, a cada uno nos daba nuestro pan, y ahora hacemos poco para no perder la tradición, hacemos de dulce: *hojaldra*,

y salado: *pan de burro* (o pezuña de burro). Él también usaba su creatividad y hacía calaveras y otras figuras. Cuando éramos chamacos a cada rato íbamos por pan al altar. Por las grandes cantidades que hacían de pan, duraba mucho tiempo.

Desde el 26 de octubre, algunas calles de Tepeyanco se perfuman con el aroma de pan recién horneado para Todos los Santos, una invitación para que vivos y muertos disfruten de una pieza de hojaldras con ajonjolí, y aunque la hechura de pan ya no es una práctica generalizada entre los pobladores, no se puede concebir una ofrenda sin este elemento. Por lo que, las personas que no pueden realizar su pan por alguna razón recurren a panaderías o artesanos para mandar hacer o comprar *hojaldras* y *pan de burro*, en la misma comunidad o poblados cercanos como San Juan Huactzinco, San Cosme Atlamaxac, Pazacola, entre otros. Una mujer de 65 años comenta que tras la muerte de su papá tiraron el horno familiar para dividir el terreno entre los hermanos, por lo que tuvieron que buscar quiénes le hicieran su pan.

Hubo un momento que mandamos hacer el pan, pero no sabe igual, al que hacemos nosotros en casa. Nosotros para 10 kilos usábamos 60 huevos, yo veo que hay gente que para 10 kilos usan 3 kilos de huevo. Nosotros le echábamos manteca y mantequilla. Antes teníamos mantequilla directamente de los proveedores, pero es muy pesada esa mantequilla. Cuando vivía mi papá

tenía sus vacas, yo misma preparaba la mantequilla y salía mucha nata.

Es una práctica común que los tepeyanquenses, y otros habitantes del suroeste, compren sus ingredientes, todos de primera calidad —mantequilla, harina, nuez, huevos, azúcar, naranjas, levadura, ajonjolí, manteca— y vayan a hacer, con ayuda de un panadero o familiar su pan; es decir, el masado, el labrado y el horneado.

Hombres, mujeres o familias completas llevan sus insumos a los panaderos de su preferencia y supervisan todo el proceso de elaboración de pan, lo cual suele representar una inversión de tiempo, trabajo, fuerza y dinero. En una panadería en Atlamaxac poblado del municipio de Tepeyanco, una señora de aproximadamente 60 años, mientras esperaba que termine de hornearse sus hojaldras comentó: “una arroba [aproximadamente 10 kilos de harina] es para mí y otras dos son para mi hermano, las cuales voy a mandar a México”. Ella señalaba que de acuerdo con su experiencia salen 17 latas (charolas) por arroba y 12 piezas de pan por lata, un total de 204 panes, aunque depende del tamaño. Agregó “desde que era niña recuerdo que las *hojaldras* son tradición en estas fechas”. La mujer pagó 700 pesos por la preparación y horneado de 3 arrobas de harina, independientemente del costo de los ingredientes.

Las panaderías suspenden la producción de pan cotidiano desde el 27 de octubre hasta el 1 de noviembre para ela-

borar *hojaldras* para *Todos los Santos*, principalmente preparan y hornear pan para las personas que llevan sus ingredientes, aunque también producen para la venta directa. En Atlamaxac, existen muchos panaderos que ofrecen este servicio. Delfino Ramírez Ogarrio de 35 años,⁷ tiene una panadería en este poblado y en la misma calle sus vecinos también hacen pan. Cuenta con tres ayudantes y equipo industrial para responder a la demanda de la fecha. El señor Delfino tiene un año que dejó el horno tradicional, ya que el industrial de gas genera 700 piezas por hora y el de leña —mira hacia un rincón de su local donde se encuentra un horno tradicional en desuso— produce 300 piezas por hora.

En el pueblo de Tepeyanco no hay panaderías que produzcan pan de trigo para Todos los Santos con equipo de panadería industrial, más bien, los artesanos que elaboran pan en la localidad para vender o para ayudar a sus parientes o vecinos emplean todavía hornos y utensilios que en muchos de los casos pertenecieron a sus abuelos y padres, herramientas que prácticamente solo se emplean durante este periodo.

Los grupos domésticos que hacen pan para sus difuntos o para la venta cuentan con hornos de bóveda hechos de ladrillo, lajas de barro y adobe; el tamaño puede variar de acuerdo con el

espacio y las necesidades de los tepeyanquenses. El señor Demetrio Muñoz (65 años, fiscal durante 2018) explica las características de construcción de este tipo de hornos.

Mi familia y yo decidimos hacer nuestro horno de pan. Porque más antes Don Arturo Flores, tenía su horno grande, ellos hacían pan, nosotros íbamos y le decíamos que nos hiciera nuestro pan. Murió y sus hijos tiraron el horno. También íbamos a otras partes para que lo hicieran, pero no le echaban todos lo que nosotros queríamos o ya tenían compromiso. Entonces nos dijimos, si antes lo hacíamos nosotros, y entonces decidimos hacerlo. Un señor vino hacerme unas reparaciones y le dije si me podía hacer un hornito. Me dijo que necesitaba para el piso, vidrio, sal, ron, arena y unas hiervas de romero, para que caliente el piso. La bóveda del horno es con ladrillo, el señor terminó el horno con mezcla, pero lo ideal es que sea con barro, es decir, pegar los ladrillos con barro, para que el mismo calor selle el barro con los ladrillos. El horno ya cumplió tres años.

Asimismo, el señor Filadelfo, un hombre de 65 años que hace *hojaldras* y *pan de burro* para vender en la comunidad, comenta que colocó una botella de tequila en el centro de su horno antes de que se recubriera con las losetas de barro para evitar que el horno pueda chiquearse (enojarse) y no quiera cocer bien el pan.

Los hornos también pueden tener o no un orificio en la parte superior —que

7. Es panadero desde hace siete años. De 2000 a 2005 estuvo trabajando en Los Ángeles, en Georgia y Nueva York en los Estados Unidos, su padre también tenía este oficio.

permanece tapado cuando se hornea— y una ventana de 60 x 60 centímetros (puede ser más grande) por donde se introduce la leña y el pan. En la parte interior, en el costado izquierdo del horno, los tepeyanquenses construyen con ladrillo y barro un pequeño contenedor para colocar la leña para separarla del pan, pero no el calor.

Hay diversas técnicas para calentar el horno, en Panzacola y San Juan Huactzinco, introducen al centro de la bóveda unos quemadores de gas para calentar hasta alcanzar una temperatura de por lo menos 800 grados centígrados, posteriormente, son retirados para introducir rápidamente el pan y en minutos están cocidas varias docenas de pan.

Los hornos están contruidos en un espacio techado, en el patio de la casa del grupo doméstico, donde regularmente cocina la familia para las mayorías — donde suelen estar el tlecuil, anafes, comales de barro, metates y ollas de barro para la comida ritual—. Son lugares que resguardan el calor y mantienen ventilado el espacio del humo de la leña. También los hornos pueden estar en una habitación cerrada, pero es poco común.

Los hornos y los utensilios en muchos casos no tienen correspondencia directa con los establecimientos dedicados a hacer pan, aunque cabe destacar que unos contados tepeyanquenses emplean hornos de gas y batidoras semi-industriales para elaborar sus *hojaldras* y *pan de burro*, (así como para amasar los tamales); mientras que otros pobladores

ocupan el horno de gas de las estufas para hacer sus *hojaldras*.

El comedor familiar es transformado en mesa de trabajo para mezclar los ingredientes, amasar y labrar el pan, también hay personas que emplean grandes tinas de plástico para amasar y dejar reposar la masa para que duplique su tamaño.

Los tepeyanquenses recuerdan que sus abuelos y padres usaban pedazos de lámina para meter el pan a hornear, los cuales eran llamadas *latas* (la mitad de la actual charola de panadero), es decir, fabricaban sus charolas con unos botes de latas que contenían mantecas; cortaban cada uno de los lados de los botes y obtenían unos rectángulos, posteriormente doblaban todo el perímetro para evitar cortaduras. Actualmente, muchos grupos domésticos utilizan todavía *las latas* que elaboraron los abuelos; otros compran las suyas en los mercados locales y muy pocos adquieren charolas de panadero. La paleta, es decir, el gran brazo de madera con el que introduce y saca las latas de pan del horno, puede ser hecho también por los pobladores o comprado.

Las *hojaldras* y las *pezuñas de burro* son elaborados con ingredientes de excelente calidad y en grandes cantidades; requieren de escasos utensilios y de la receta familiar; así como del trabajo colectivo del grupo doméstico para ofrendar respeto y amor a sus ancestros.

UNO PARA TODOS Y TODOS PARA LA HECHURA DE PAN

“El pan es para la ofrenda y para compartir con la familia. Pero primero es para la ofrenda” afirma el señor Filadelfo, quien junto con su nieto ayuda a sus sobrinas a hornear hojaldras para sus respectivos altares de muerto.

Elaborar el pan es una acción colectiva que involucra a todos los miembros del grupo doméstico, implica largas jornadas de trabajo, energía vital y organización para agradar y honrar a los difuntos. Teresa Lumbreras rememora su infancia mientras elabora hojaldras con su nieta:

Desde que yo recuerdo, desde que era niña, mis padres tenían horno, desde chamacos allí hacíamos pan, nuestros papás nos enseñaron a labrarlo, a prepararlo. En el horno hacíamos cada año nuestro pan para la familia, no para vender, para la familia.

El proceso de pan inicia cuando el grupo doméstico consensua con los miembros qué día pueden destinar para dicha actividad. Rosalina Teloxa comenta, “mi abuelo empezaba hornear el 26 de octubre, porque de entrada las ofrendas deben tener pan, ceras y flores. El pan es esencial. El pan en abundancia”.

Si los integrantes no llegan a coincidir por motivos laborales, familiares o de enfermedad, ese año no elaboran pan, es importante que todos participen o la gran mayoría. Abuelos, padres, hi-

jos, sobrinos, nietos, todos como uno se reúnen alrededor del horno. La cantidad de ingredientes para hacer pan está en función del número de parientes consanguíneos y políticos que integran el grupo doméstico; es decir, cuántos hijos ya están casados y su descendencia, porque al concluir la jornada de trabajo, cada uno se llevará una parte de *hojaldras* y *pan de burro* para su ofrenda anual. Una mujer explica “en la familia somos siete, además los hijos, los nietos. Nosotros hacemos pan para la tradición de esperar a nuestros difuntitos, se pone la ofrenda y ya después lo saboreamos nosotros”.

No hay un horario para comenzar el proceso, puede ser muy temprano o por la tarde, pero sí implica la inversión de varias horas, sin contar el tiempo que se destinó para conseguir los ingredientes. Algunos tepeyanquenses optan por iniciar por la tarde, mezclan los ingredientes hasta formar las masas de las *hojaldras* (dulce) o la del *pan de burro* (salado) para dejarlas reposar toda la noche con el fin que aumenten de volumen. Muy temprano al día siguiente, antes de empezar a labrar el pan, la abuela, el abuelo, el padre o la madre debe limpiar el horno; para ello, mete leña al horno y deja que arda hasta que se apague totalmente, posteriormente necesita limpiar con una escoba hecha con ramas y un costal de ixtle o trapo mojado. Cuando el horno está completamente limpio, nuevamente introduce leña para empezar a calentar éste.

Los pobladores refieren que cualquier leña es propicia para hornear y

otros precisan que los idóneos son los restos secos de árboles de alite, capulín y fresno, subrayan que el pino no debe usarse. Los grupos domésticos cuentan con una reserva de leña —al igual que carbón— en sus domicilios para cocinar durante las mayordomías, un evento social o la hechura de pan, ya sea porque compran árboles que ya están secos o porque en sus parcelas o terreno hay árboles que necesitan ser talados.

Mientras el horno empieza a calentarse, los pobladores fraccionan la masa en pequeñas porciones uniformes, con las cuales, niños y adultos hacen bolitas (bolean) que van acumulando para realizar la base del pan. mientras tanto, otros miembros de la familia engrasan las latas (charolas) y colocan las bolitas, mismas que aplastan hasta formar una circunferencia pequeña y gruesa. Unos más hacen canillas y bolitas más pequeñas que montan sobre las circunferencias de masa de trigo, algunos llaman a estas piezas *los huesos y la cabeza* del difunto. Por último, barnizan con huevo las hojaldras y les espolvorean ajonjolí. Claribel Mendoza, una joven de 25 años, narra cómo vive la hechura de pan en su familia, al tiempo que su rostro esboza una amplia sonrisa.

Todos hacen el pan, desde los más pequeños hasta el más grande cooperan. Antes hacíamos pan en casa de la familia Flores. Era divertido, como estábamos pequeños nos ponían hacer bolitas de masa, a poner ajonjolí, a limpiar las charolas, todos teníamos una actividad

según nuestra edad. Ahora ya tenemos nuestro hornito. Toda la familia nos reunimos en torno al horno. Realizamos una convivencia en torno a la comida. El hacer comida tradicional fomenta la convivencia. Todo empieza en la familia. Todo se aprende y se comparte en familia, como los valores. Es el momento donde nos preguntamos cómo estamos y cómo te ha ido. Es una manera de interesarse el uno por el otro.

Los hornos de Tepeyanco no cuentan con una puerta en la boca del horno —pero sí con un foco en este lugar—, para monitorear la cocción de pan. Un miembro de la familia es comisionado para hornear, es decir, vigilar la cocción del pan, para lo que saca y mete con la pala las latas con el pan; las va acercando o alejando de la leña y, si es necesario, voltea los panes pieza por pieza para que reciban calor de manera uniforme. El proceso por cada tanda de pan puede llevar entre 20 a 30 minutos, depende de la cantidad de latas que pueda albergar el horno.

Los panes recién horneados son colocados en cestos o en cajas de cartón con papel de estraza para que se enfríen, al tiempo que la casa empieza a perfumarse con el aroma del pan. El grupo doméstico no interrumpe el labrado de pan, al salir las primeras hojaldras, entra la siguiente tanda de latas. Algunas familias ponen música, bromean mientras hacen su pan y recuerdan a sus difuntos, sobre todo a los abuelos y padres que les enseñaron a preparar las *hojaldras*

y el *pan de burro*. Un tepeyanquense comenta que su familia ya no elabora pan, ahora lo manda hacer, sin embargo, recuerda con alegría cuando su abuelo convocaba a todos los parientes para prepararlo.

Mi abuelito preparaba el pan, sabía los ingredientes y los tantos. Él mezclaba los ingredientes, amasaba y la dejaba reposando toda la noche y tempranito ya estaba para hornear. Hasta que se ponían morenitos los panes, los sacaba, los enfriaba y los acomodaba en cajas de cartón. Para nosotros era un juego ver quién hacía más. No lo veíamos como un trabajo, nuestro premio era comerlo. Los vecinos iban a hornear su pan con mi abuelo, no sé si él les cobraba algo. Mi abuelita le gustaba hacer figuras con la masa, hacía canastitas, mascaracas...a ella le encantaba. Pero primero hacía las *hojaldras* (dulce) y el *pan de burro* (salado), este último se hace con manteca de cerdo. Cuando mi abuelo murió lo empezó a hacer un primo y luego un tío, en el horno del abuelo, pero un día se dejó de hacer el pan. Ahora lo mandamos hacer.

Después de preparar las hojaldras, el grupo doméstico elabora el *pan de burro*, este lleva menos ingredientes —harina de trigo, manteca de cerdo, mantequilla, huevos, levadura y sal, pero todos de primera calidad—. Las familias también dividen la masa en pequeñas porciones para formar bolas, todas son aplanadas hasta formar pequeñas y gruesas circunferencias, que son colocadas por parejas

una sobre otra, al final debe hacerse un orificio al centro introduciendo el dedo entre los dos círculos, se barniza con huevo y son llevados al horno. Cuando han terminado la hechura del pan tradicional, adultos y niños echan a volar su imaginación y hacen figuras con la masa, es decir, forman nombres, flores, figuras humanas, canastas, entre otros.

Si bien la hechura de pan convoca a trabajar colectivamente como uno solo, siempre al interior del grupo doméstico hay un miembro que toma la iniciativa para hornear y organizar a la familia. También hay personas que, aunque no cuenten con su familia por alguna razón, optan por hacer pan de manera individual o buscan algún vecino que les pueda ayudar para continuar ofrendando a sus muertos y compartir con sus familiares que viven lejos de la comunidad o en los Estados Unidos. Esperanza Lumbreras, una mujer de 70 años, trae a la memoria la imagen de sus padres, particularmente la de su mamá haciendo pan. Mientras la alegría le salta al rostro, comenta lo siguiente.

Mi actual horno tiene 40 años, lo hicieron mis papás. Cuando era chamaca, mis hermanos y yo le ayudábamos a mis papás. Fuimos dos mujeres y dos hombres. Mi mamá era la que organizaba y preparaba el pan. Mi mamá era la del ánimo. Sí participaba mi papá, pero la que se interesaba era mi mamá, cuando crecimos nos enseñó mi mamá. Nosotros hacíamos pan para el 1 de noviembre, para *Todos los Santos*. Mi mamá ponía su ofrenda, hacía su pan,

su mole y sus tamales, que sus dulces de tejocote, camote, calabaza. En promedio se hacían 15 kilos de pan, porque venía su familia por pan. Mi mamá se llamaba María Aguilar y mi papá Marco Lumbreras Cruz. Yo ahora hago pan con una muchacha que me viene ayudar. Yo hago pan para mis sobrinas y para mi familia que viene de México y viene mi hermano de Puebla. Yo también hago 15 kilos y lo que salga de pan lo comparto. Aquí vienen mis familiares, esta es la casa grande, era la de mis papás y a mí me la dejaron. Aquí se reúne toda la familia en *Todos Santos*. Vienen por su pan, por sus dulces y por todo. Porque yo les hago sus tamales y su mole.

Los abuelos y padres han sido los agentes encargados de transmitir los conocimientos en torno al compromiso de alimentar a los difuntos a través de las *ofrendas de primera vez* y las *ofrendas anuales*. La hechura de pan de trigo mantiene vigente en la memoria del grupo doméstico la presencia del abuelo, abuela, padre, madre, hermana (o), tía(o), prima (o) que compartió en vida los conocimientos, el trabajo, la energía vital, el respeto y la reciprocidad con los familiares que se fueron al más allá. La participación colectiva y el conjunto de técnicas, recetas, hornos, utensilios y consejos aprendidos recrean las prácticas rituales que los antepasados heredaron a los tepeyanquenses. La señora Aurora Juárez Torres, de 88 años, todavía recuerda cuando su primo le enseñó a preparar *hojaldras* y *pan de burro*.

Mi primo, quien me enseñó hacer pan para *Todos los Santos*, en paz descanse, me decía los kilos de harina y los tantos de manteca que debía llevar, porque antes el pan se hacía con manteca. Pero él me aconsejaba que mejor usara la mantequilla. Él me dio las cantidades para 5 kilos, 7 kilos o 10 kilos, él me enseñó. Me decía, le echas naranja o suficiente canela o vainilla. Nosotros le echábamos rayadura de naranja, la que le daba más sabor. Me decía que batiera bien la mantequilla para que saliera bien el pan. Con mi primo aprendí todo el proceso y yo les enseñé a mi hijo y a mi nuera [...] Ahora ellos lo preparan y yo solo veo, ya no meto las manos.

La señora Aurora menciona que el horno donde actualmente hacen pan, lo mandó a hacer su finado suegro hace más de cincuenta años, donde su también fallecido marido horneó por muchos años el pan para las ofrendas, y ahora su hijo resguarda el horno y la práctica con su esposa, hijas, nietos y yernos.

RECIPROCIDAD ENTRE VIVOS Y MUERTOS

De acuerdo con los anteriores datos empíricos, la reciprocidad es un constructo social que requiere de ingredientes tales como el trabajo, la fuerza-energía vital, la organización social y de las relaciones de intercambio entre los muertos, el grupo doméstico y la comunidad tepeyanquense. Catharine Good y sus planteamientos en torno a la *Lógica Cultural nahua y sus principios generadores*.

Desde la *etnografía a nuevos modelos teóricos* (2020) ofrece elementos para reflexionar al respecto.

Los tepeyanquenses construyen la reciprocidad a partir de ofrendar jornadas de trabajo (o *tequitl*) y fuerza (*chicahuaztli*) para elaborar pan de trigo —*hojaldras* y *pezuñas de burro*— y comida para alimentar a sus difuntos durante *Todos los Santos*, y como apunta la autora, este trabajo debe entenderse como “todo uso de la energía humana, física, espiritual, intelectual, emocional para realizar un propósito específico” (2005, p. 91).

Es decir, al preparar la masa, labrar, hornear y disponer en abundancias el pan de trigo en las ofrendas, los niños, jóvenes, adultos y ancianos tienen como objetivo entregar trabajo y fuerza a sus ancestros con amor, respeto y alegría. La reciprocidad representa amor y respeto a los muertos, a los Santos y las Vírgenes, a los miembros de la familia y a la comunidad. Amar y respetar entre los pueblos nahuas, explica Good (2015, p. 139) implica compartir entre vivos y muertos los bienes y el trabajo; el amor y el respeto no pueden existir como emociones y sentimientos abstractos, tienen que manifestarse en constantes intercambios de trabajo y bienes.

Las ánimas o animas tendrán la tarea de acompañar y proteger desde el más allá a los miembros del grupo doméstico, ya que como refiere Catharine Good desde su experiencia en pueblos de tradición nahua de Guerrero, “la persona deja su cuerpo físico, pero sigue perteneciendo a la comunidad y al grupo

doméstico como miembro productivo” (2001, p. 265).

Asimismo, a lo largo del proceso de preparación del pan, los pobladores constantemente hacen hincapié del trabajo y la fuerza que aportaron los difuntos en vida a la comunidad y al interior del grupo doméstico en los ámbitos productivos, sociales y festivos-litúrgico. Muchos tepeyanquenses platican con sus hijos o nietos en torno a las conversaciones, conocimientos, enseñanzas y los bienes que los abuelos, los padres o familiares compartieron al grupo doméstico.

Jazziel Lumbreras, mientras labra una figura de pan junto a su esposo, hermana y mamá, comenta que cuando era niña pasó gran parte de su infancia “pegada a las faldas de su abuela”, ella todos los años ofrendaba trabajo y fuerza a través de la elaboración de pan y comida a sus “difuntitos”. Además, explica que, tras hornear sus hojaldras, las colocaba en canastas y las llevaba hasta el domicilio donde habían vivido sus familiares —esta tradición ya se perdió—. Ahora Jazziel en reciprocidad a los cuidados, enseñanzas y transmisión de la vida ritual de la comunidad, elabora pan de trigo y monta su ofrenda para su amada abuela y otros familiares.

Trabajo (*tequitl*) y fuerza (*chicahuaztli*) son determinantes para el desarrollo de la tradición de Todos los Santos y el conjunto de ritos que integran el corpus de conocimientos de la estructura filosófica tepeyanquense de tradición nahua, y por ende, para la preparación

de alimentos que dispondrá el pueblo en las *ofrendas de primera vez* y las *ofrendas anuales*, donde el pan de trigo juega un papel importante para alimentar a los muertos y generar lazos de reciprocidad permanente entre vivos y muertos, así como entre el grupo doméstico y la comunidad. Por último, los datos etnográficos expuestos aquí permiten visualizar la continuidad histórica de los ritos y la hechura de pan para ofrendar.

REFERENCIAS

- Garza Marcué, R. M. (2011). *Comida ritual del día de muertos en Culhuacán e Iztapalapa, pueblos originarios de la Ciudad de México*. En C. Good Eshelman y L. E. Corona de la Peña (coords.) *Comida, cultura y modernidad en México perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 93-111) México: CONACULTA.
- González Jácome, A. (2008). *Humedales en el suroeste de Tlaxcala. Agua y agricultura en el siglo XX*. México, D. F.: Universidad Iberoamericana.
- Good Eshelman, C. (2005). Ejes conceptuales entre los nahuas de Guerrero. Expresión de un modelo fenomenológico mesoamericano. *Estudios de Cultura náhuatl*, Vol. 36 pp. 87-113.
- Good Eshelman, C. (2020). *La lógica cultural nahua y sus principios generadores. Desde la etnografía a nuevos modelos teóricos*. Texto entregado para publicación en Pitarch, Pedro, editor. *Etnografía teórica en Mesoamérica*. Madrid: Editorial NOLA.
- Good Eshelman, C.; Raby, D. (editoras). (2015). *Múltiples formas de ser nahuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas*. Michoacán: Colegio de Michoacán.
- Good Eshelman, C. (2001). El ritual y la reproducción de la cultura: ceremonias agrícolas, los muertos y las expresiones estéticas entre los nahuas de Guerrero, En J. Broda y F. Báez-Jorge. *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: CONACULTA-FCE
- Heyden D.; Velasco, A.M. (2018). *Aves van, aves vienen: el guajolote, la gallina y el pavo*. En *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. Janet Long, (coord.) México: UNAM, pp. 237-254.
- Long, J. (coord.). (2018). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: UNAM.
- Mintz, Sidney W. (1996). *Dulzura y poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna*. Madrid: Siglo XXI.
- Mintz, Sidney W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CIESAS, CONACULTA, Ediciones de la Reina Roja.

CAMPESINOS CAÑEROS: EL CULTIVO DE CAÑA DE AZÚCAR EN ALPUYECA, MORELOS

PEASANTS AND SUGARCANE CULTIVATION IN ALPUYECA, MORELOS

AMOR ORTEGA DORANTES*
ERANDY TOLEDO ALVARADO**

* Maestra en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural, egresada de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Licenciada en Sociología por la Universidad Nacional Autónoma de México de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. Doctorante en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural por la UAEM. Correo electrónico: amor.ortegadorantes@gmail.com

** Doctora en Ciencias Agropecuarias y Desarrollo Rural, egresada de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Maestra en Sociología egresada de la Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapotzalco. Especialista en estudios rurales (ciencia y tecnología y campo). Licenciada en Antropología Social, egresada de la Facultad de Humanidades de la Universidad Autónoma del Estado de Morelos, México. Investigadora en el Programa Nacional de Etnografía de las Regiones Indígenas (PNERIM) en el INAH-Morelos; docente en el Instituto de investigación en humanidades y ciencias sociales de la UAEM. Correo electrónico: erandy.toledo.alvarado@gmail.com

RESUMEN

El presente trabajo es un análisis etnográfico acerca del vínculo entre el consumo y la producción del azúcar con la estructura productiva de un grupo campesino en el sur-poniente del estado de Morelos. La relación entre global y local que se muestra en la adopción de la producción de caña de azúcar está alterando el modo de vida de los campesinos de Alpuye-ca. A pesar de las influencias de las tendencias de consumo globales en los procesos productivos no es una adaptación pasiva, sino una demostración de capacidad creativa que les permite seguir siendo campesinos con estrategias propias.

PALABRAS CLAVE: *Campesinos, caña de azúcar, proceso productivo.*

ABSTRACT

This paper is an ethnographic study of the linkage between consumption and production of sugar, through an analysis of the strategies of a peasant group in southwestern Morelos, Mexico. Relations between global processes and local responses can be seen in how the adoption of sugarcane pro-

duction is changing the way of life among peasants in Alpuyecá. Despite the influence of global consumption on production processes, this is not a case of passive adaptation; instead, we find creative capacity in strategies to continue being peasants, while responding to larger forces.

KEYWORDS: *Peasants, Sugarcane Cultivation, Small Agricultural Production.*

INTRODUCCIÓN

El consumo de alimentos está íntimamente ligado a la organización de la producción agrícola, influenciando de forma directa el trabajo en el campo y a los distintos actores involucrados. Esto se ve reflejado en transformaciones y adaptaciones de los contextos locales en función de la demanda. Una agroindustria que ha perdurado por siglos el campo mexicano y que, aún hoy, conserva un papel determinante en la actividad agrícola nacional es la industria azucarera.

Sidney Mintz en su libro *Dulzura y poder* (1996) demostró la importancia del azúcar en la conformación del mundo moderno, desde la producción en zonas tropicales hasta el consumo en Europa y su impacto en las prácticas agrícolas en el Caribe y América Latina. Demuestra que la preferencia por la dulzura es una respuesta a nuevas necesidades culturales más que fisiológicas, también responde a las transformaciones que se

generaron con la industrialización de la sociedad inglesa y las grandes masas de trabajadores que crearon la demanda de algún producto que diera mayor energía al cuerpo para aguantar largas jornadas en las fábricas del siglo XIX. El consumo del azúcar combinado con una bebida estimulante como el café o el té respondió a las necesidades calóricas de los trabajadores tanto de la industria como del campo.

La introducción de caña de azúcar en nuestro país durante el siglo XVI impactó de maneras diversas en las poblaciones y sus sistemas organizativos locales, pues un nuevo producto se incorporó a sus territorios, cambiando un sistema cultural preexistente por un sistema intensivo impuesto en la producción agrícola, en combinación con el procesamiento industrial de la caña para producir el azúcar.

En el caso de México el azúcar y sus derivados se incorporaron a la dieta de la gente de los pueblos, así como a la cultura. El azúcar gradualmente se infiltró en todos los espacios, especialmente con la difusión de los refrescos y alimentos procesados en la segunda mitad del siglo XX. Dichos cambios históricos en la alimentación en México, a partir del creciente consumo del azúcar, se tradujeron en transformaciones en las regiones donde se sembraba caña, pues se requirió cada vez más de este edulcorante para los lugares donde la industria estaba en pleno crecimiento.

Como resultado, la caña de azúcar se incorpora en las estrategias de repro-

ducción del modo de vida campesino, arraigándose con mayor fuerza a mediados del siglo xx, sobre todo como parte de las políticas posrevolucionarias y el asentamiento del Estado-Nación mexicano. De tal modo, la fundación y refundación de los ingenios azucareros en distintas entidades durante el gobierno de Lázaro Cárdenas trajo grandes cambios en los territorios campesinos integrándose como parte de su dinámica de reproducción y organización, articulándolos de forma estructural a la agroindustria (Toledo, 2016).

En Morelos, después de la destrucción de las haciendas azucareras porfirianas, había un nuevo auge de los ingenios azucareros con el gobierno Cardenista; este representó transformaciones significativas en los sistemas productivos de los campesinos de los diferentes pueblos que se dedicaban a la caña en nuevas condiciones. La instalación del ingenio Emiliano Zapata en el municipio de Zacatepec en la década de 1930 y la refundación de “La Abeja” en Cuautla durante la década de 1940, mostraron una tendencia al alza en la agroindustria en la entidad. En dichas transformaciones, los campesinos de la entidad tuvieron un papel activo, pues lograron combinar su modo de vida rural con el crecimiento y modernización que promovía el Estado.

El presente trabajo pretende documentar los procesos de trabajo, los conocimientos de la ecología y la dinámica social generada hoy día a partir del cultivo de caña de azúcar en Morelos, con el caso del campo Solís, pueblo de Alpuye-

ca, municipio de Xochitepec. Describe cómo los procesos de más largo alcance toman lugar e impactan de maneras diversas en los sistemas productivos locales, campesinas.

Según el Censo de Población y Vivienda de 2010, Alpuyea contaba con 8 330 habitantes de los que 4 087 eran hombres y 4 243 mujeres. Hasta ese año la SEDESOL la catalogaba como una población de alta marginación en Morelos, muestra de ello es que la población económicamente activa es mayoritariamente masculina y se enfoca en el ámbito rural. Asimismo, este pueblo, ubicado en el municipio de Xochitepec, se caracteriza por su tradición indígena, cuya actividad económica primordial es la agricultura. Las tierras están divididas en tres tipos de propiedad: comunal, ejidal y propiedad privada. Para el trabajo agrícola se organizan en siete campos, siendo el más grande ellos el denominado Solís.

Con más de cuatro siglos de haberse formado, Alpuyea es uno de los pueblos que se reconoce como originario; ubicado en la región poniente del estado de Morelos y colinda con los municipios de Miacatlán, Puente de Ixtla y el municipio indígena de Coatetelco. Los campesinos de Alpuyea mantienen relaciones históricas con algunos pueblos de tradición indígena cercanos, tales como: Atlacholoya, Coatetelco y Xoxocotla. Coatetelco es el pueblo con el que mantienen relaciones laborales más recurrentes; con Atlacholoya estas se dan especialmente durante la cosecha

de caña; y con Xoxocotla son, particularmente, relaciones comerciales.

Al ser la agricultura su principal actividad, cabe señalar que los cultivos predominantes, por orden de importancia, son: caña, milpa, cacahuete, calabaza, tomate, flores, etcétera. Entre sus canales de comercialización se encuentran para el primero el Ingenio Emiliano Zapata, ubicado en el municipio de Zcatepec y para el resto, canales cortos e intermediarios regionales que llevan la producción al mercado estatal Adolfo López Mateos en la capital morelense.

Para el presente análisis recabamos información durante los años 2016, 2017 y 2018 que son parte del ciclo cañero 2016-2020 del campo Solís en Alpuyecaca. A través de entrevistas, observaciones directas y conversaciones informales, se logró obtener los datos necesarios para articular el proceso productivo de la caña de azúcar y las relaciones que se tejen con los diversos actores involucrados en este.

De los 60 productores que participaron en el ciclo cañero 2016-2020, se aplicaron entrevistas semi-estructuradas a 16 de estos. Se realizaron alrededor de 23 visitas de observación para documentar cómo se realizan los trabajos del cultivo cañero. Adicionalmente, se entrevistaron autoridades ejidales de Alpuyecaca, como a la comisariada y al comisariado de bienes ejidales y al comité de vigilancia. También, se entrevistó al ingeniero inspector de campo, designado por el ingenio Emiliano Zapata, de esta zona. Para complementar la infor-

mación recabada, se realizaron entrevistas a profundidad y se hicieron registros fotográficos.

Elaboramos este trabajo tomando como eje articulador el proceso productivo de la caña de azúcar, proponiendo un orden cronológico en sus pasos como hilo conductor de esta narrativa a la vez que lo vinculamos con los actores sociales involucrados, donde el campesino es el principal protagonista.

DE LA *SACCHARUM OFFINARUM* AL AZÚCAR

La *Saccharum officinarum* es una graminéa tropical conocida comúnmente como caña de azúcar. Se trata de un tallo macizo que puede medir desde dos y hasta cinco metros de altura, que contiene en sí un jugo rico en sacarosa, la cual se extrae mediante un proceso químico industrial (SIAP, 2019). Esta planta originaria de Nueva Guinea se extendía en el mundo desde el siglo VII d. C. y llega a América con la Conquista durante el siglo XVI. Su cultivo se asienta, principalmente, en las zonas tropicales entre ellas destaca Cuba, Brasil y México (SIAP, 2019).

Su propagación se da mediante la plantación de trozos de caña y de cada uno de sus nudos sale una planta nueva; crece y acumula sacarosa en sus tallos, que se cortan cuando están maduros, entre 11 y 17 meses, dependiendo de la especie y la zona donde se le cultiva (SIAP, 2019). El cultivo de la caña requiere un

intensivo régimen agrícola y control sobre el agua, sincronizado con un proceso industrial en los ingenios.

Una vez cortada, la caña es llevada al ingenio para su procesamiento y transformación en azúcar. La etapa industrial inicia con el corte de la caña quemada en pequeños pedazos; posteriormente pasa a la molienda que da como resultado soltar el jugo con sacarosa. Finalmente, la masa obtenida se transforma mediante una serie de procesos químicos en dos productos: piloncillo y azúcar refinada (SIAP, 2019).

La caña de azúcar se adaptó muy bien al estado Morelos por su clima, condiciones de la tierra y el agua corriente, especialmente en las zonas calientes del sur, oriente y poniente de la entidad. De esta manera, su cultivo se extendió después de la llegada de los españoles y en el siglo XX continuó siendo parte del modo de vida campesino después de la Revolución.

Actualmente, en Morelos existen dos ingenios azucareros que son los principales receptores del estado, se trata de Casasano “La abeja”, en el municipio de Cuautla, y de “Emiliano Zapata” ubicado en Zacatepec. A este último los campesinos del campo Solís, en Alpuyecá, llevan su cosecha de caña. En los siguientes apartados ahondaremos en su proceso productivo, enfatizando como adaptaron formas de organización campesinas con el proceso agroindustrial moderno.

EL PROCESO PRODUCTIVO A TRAVÉS DE LAS RELACIONES SOCIALES

El cultivo de la caña de azúcar es para los campesinos del campo Solís una actividad de suma importancia para su reproducción social y ha sido compatible con ella. Este sistema requiere múltiples estrategias para relacionarse con su medio ambiente, y prácticas sociales y culturales; a través de él los campesinos hacen uso de sus conocimientos ecológicos y ejercen dominio sobre su territorio.

Según Eric Wolf (1976) el campesino se define por formar parte de una sociedad mayor estratificada, en la cual ocupa un papel de subordinación a otros intereses económicos y políticos. Dicha relación es asimétrica, por lo tanto, los excedentes de valor producidos por los campesinos son transferidos a los grupos dominantes. Sin embargo, esta relación, lejos de ser estática, es cambiante y dinámica. Los campesinos constituyen unidades domésticas de producción y consumo, y la actividad agrícola es parte importante de su socialización a lo largo de la vida. Están socialmente equipados para la producción, pero su objetivo no es la acumulación sino la reproducción social del grupo. Para ello tienen que articularse con la economía capitalista.

En el caso de los campesinos de Alpuyecá, articulan su modo de vida con la producción cañera. El campesino, en su producción, cualquiera que esta sea, incluso si es agroindustrial como la caña, logra condensar diferentes ti-

pos de conocimientos y saberes para ir más allá de la producción agropecuaria y reproducir su modo de vida. Por tanto, es pertinente analizar y problematizar el sistema productivo poniendo en relieve las relaciones sociales que se tejen entre los actores involucrado en este proceso.

ANTES DE QUE ACABE EL TEMPORAL

Los preparativos para el cultivo de la caña empiezan cuando aún es época de lluvias, aunque el periodo de la siembra se da a partir de los meses de octubre y noviembre.¹ Dependiendo de las necesidades de cada especie de caña se fija una fecha de siembra aproximada y los campesinos organizan sus actividades con relación a sus requerimientos.

Con lo que respecta a las necesidades de la planta de caña, esta requiere de espacios secos y ventilados para su siembra. Al menos veinte días sin lluvia son necesarios para iniciar la siembra. En esta parte del proceso productivo, como en el resto, es indispensable el conocimiento del campesino acerca de las óptimas condiciones para el cultivo, por ejemplo: patrones de lluvias, humedad, tipo de suelo, el clima, etcétera y, en otro nivel, también necesita conocer de su medio social y cultural para movilizar recursos.

1. Cabe aclarar que con el cambio climático no existe una fecha precisa que marque el inicio o el final del temporal como con anterioridad se hacía.

Esta etapa del proceso productivo está centrada en las relaciones sociales entre los campesinos del campo Solís, es decir en cómo se establecen los tratos y contratos entre ellos. Lo que es realmente importante aquí es cómo distribuyen y redistribuyen los recursos disponibles entre los actores en cuestión. Este es un momento en el que, mediante pláticas, se llegan a acuerdos con respecto al uso de la tierra para la siembra, en tanto deja de llover. Para esto existen varios tipos de arreglos:

1. Que el campesino sea el propietario de la parcela y que decida sembrar caña
2. Que la parcela no sea suya y los familiares se la presten
3. Que la parcela no sea suya y la tenga que rentar
4. Que la parcela no sea suya, sino de los familiares y se asocie con ellos

Con base en estos datos es posible señalar que la propiedad de la tierra no es un determinante único para que la siembra se realice, más bien depende de la concatenación de esta con los recursos tanto económicos como de parentesco. Por tanto, lo que nutre estos tratos es un intercambio que va más allá del dinero y el acceso a la tierra.

Asimismo, lo que se pone de relieve en estos tratos es que, más allá de los acuerdos comerciales, entran en juego las relaciones sociales que pasan también por el tamiz cultural de los pobladores de Alpuyecá. Resulta significativo

que, en primer lugar, el número mayor de personas que renta está integrado por mujeres y, en segundo, por gente de la tercera edad.

La figura del rentista² es de suma importancia para el funcionamiento de este sistema, su principal aporte es inyectar recursos monetarios para los trabajos e insumos; aunado a esto tiene la posibilidad de dinamizar el mercado laboral al demandar peones y administradores de siembra, estos últimos también llamados *encargados*. Un punto importante que destacar aquí es que el trato entre arrendatario y rentista se cierra con el pago de la renta de manera inmediata o con la promesa de formalizar el pago cuando el ingenio pague la producción. Estos plazos pueden ser de meses o años y son comunes en este tipo de acuerdos.

La confianza a la hora de cerrar los tratos entre propietario y rentista es de suma importancia durante esta etapa del proceso, pues garantiza que se mantenga la producción de caña, ya que sin existir recursos de manera inmediata el trato se cierra. La confianza no es ciega, esta se basa en los principios de la reciprocidad. Las relaciones sociales, que vienen de antaño, permiten a los campesinos conocer la forma en que actuarían sus pares ante este tipo de contratos, de esta experiencia la confianza está validada.

2. Persona que renta una parcela para el cultivo de caña de azúcar. La renta puede ser por año o por un ciclo de cuatro años.

METER EL ARADO. VOLTEAR, ABRIR Y TAPAR. LOS TRABAJOS PREVIOS A LA SIEMBRA

Los trabajos preparativos para la siembra se realizan aproximadamente 20 días antes de la declaración de la fecha de siembra por parte del ingenio. Dicha declaratoria se hace a través del inspector de campo, quien se encarga de coordinar la agenda de trabajo entre el ingenio y los diferentes campos de su área correspondiente.

Aun cuando algunos campesinos pueden iniciar sus labores antes de la declaratoria, es a partir de esta que los trabajos se intensifican. *Meter el arado* es la expresión que se utiliza cuando se requiere arar la tierra, esto puede hacerse mediante un tractor o una yunta de animales de tiro. Existen tres tipos de trabajos que se realizan con el arado, son: voltear, abrir y cerrar. Voltear consiste en pasar una cuchilla que desaparece los surcos; abrir es volver a formar los surcos; y tapar es hacerlos más altos. Para quitar el exceso de hierba se recurre a voltear y dejar que la tierra se oree de dos a tres días. Estos trabajos pueden realizarse en cualquier etapa del ciclo de la caña dependiendo de las necesidades del cultivo.

Entre las principales actividades destacan:

1. *Deshierbar la parcela*. Existen dos maneras de hacerse, se aplican herbicidas si la maleza no ha crecido más allá de 50 cm o *meter el arado*, para voltear, en el caso de que la

- hierba sea abundante dentro de la parcela y sobrepase los 50 cm
2. *Surcar la parcela.* Esta actividad se realiza una vez que se ha retirado la hierba y que se oreó la tierra por lo menos tres días. Posteriormente, se vuelve a *meter el arado* para *abrir y tapar*, para formar los surcos que serán definitivos para la futura siembra. Además de esto, se divide la parcela en *tendidas* para la organización de los futuros riegos. Las *tendidas* hace referencia a formar pequeñas áreas dentro de las parcelas para que los riegos se puedan realizar en toda el área de una parcela
 3. *Cuidado de canales de distribución de agua.* Al declararse la fecha de inicio de siembra los campesinos cierran los canales, ya nadie puede regar usando esa agua. Simultáneamente, a los trabajos arriba señalados, se hace la limpia y desensolve de estos para que estén listos para el inicio de los riegos. Entre estas tareas se encuentran también la limpia de los canales generales, las *rayas de agua* que se comparten con otras parcelas, y la formación de las *tendidas* en cada una de estas. Se denomina *rayas de agua* a los canales que pasan entre parcela y parcela, estos tienen un ancho de aproximadamente 80 cm y una profundidad de 50 como máximo, son límites entre parcelas y acercan el agua a cada una ellas

Esta etapa preparatoria inicia oficialmente cuando el ingenio lo determina, sin embargo, estos trabajos dependen también de la iniciativa de cada productor y su disponibilidad de recursos económicos y de capital social con el que cuentan en el pueblo. Otro factor importante para considerar por parte de los campesinos es el estado en el que se encuentra la parcela: el tipo de suelo y densidad de la hierba que haya.

Muchas veces el productor no cuenta con los recursos económicos necesarios en el momento de iniciar los trabajos para la siembra. Por ello recurre a tratos con vecinos y amigos para que lo apoyen en estas tareas o hace el compromiso de pagar posteriormente. Este último caso es muy común, en especial para los trabajos en que se necesita *meter el arado*. La preparación de la tierra y los sistemas de riego son de alta precisión y requieren conocimientos acumulados durante años de experiencia para asegurar el éxito económico del cultivo de la caña.

Otra forma de enfrentar la falta de recursos económicos son las gestiones que se hacen a través de la comisaría ejidal. Esta puede solicitar ayuda al ayuntamiento o recurrir a lo que, en ese momento, se tiene en la caja para apoyar con los trabajos generales. Por ejemplo, en el 2018, la comisariada ejidal gestionó ante el ayuntamiento municipal la renta de máquinas retroexcavadoras; esto se hace para contribuir con el arreglo los caminos por donde pasaran los camiones cañeros. Estos apoyos son de

suma importancia ya que disminuyen los costos de producción y el levantamiento de la cosecha de los campesinos.

En esta etapa concurren diferentes actores, los productores que intentan preparar bien sus parcelas a tiempo para la siembra, el inspector de campo del ingenio para palomear las parcelas listas, la comisariada que hace las respectivas gestiones y los administradores del sistema de riego.

El aguador, que en Solís apodan *perro de agua*, se encarga de revisar que, tanto canales como *rayas de agua*, estén listas para los futuros riegos. Entre este personaje y la comisariada ejidal convocan a las faenas colectivas para limpiar los canales generales y, posteriormente, es el *perro de agua* el que revisa que todos estén en tiempo. Esta coordinación es muy importante, pues debe estar completamente limpio el sistema de canales para el inicio de la siembra, cualquier retraso en el riego provoca dificultades y mermas para los productores.

LA SIEMBRA: LA CORTADA, LA ACARREADA, LA TIRADA Y LA PISADA

Una vez concluido el temporal y los trabajos preparativos, empieza la fase de siembra. En 2016 esta dio inicio durante el mes noviembre con la selección de los *semilleros*; continuando, en segundo lugar, con la llegada y contratación de las cuadrillas; en tercero, con *la cortada, la acarreada, la tirada y la pisada*; finalmente, se cerró esta etapa con

el primer riego. Se llama *semillero* a la parcela cuya planta de caña será extraída exclusivamente para usarse de *semilla*. La semilla son las varas con sus respectivos nudos, mismos que se convertirán en nuevas plantas. A diferencia de la caña que se usa para la producción de azúcar, esta no pasará por el proceso de quema. Solamente se corta, se deshoja y se dejan los nudos más *recios* antes de pasarse a otra parcela.

La selección de los *semilleros* se hace dentro de este mismo campo y es el inspector quien da su visto bueno sobre cuáles parcelas harán la función de tal. Un *semillero* es una parcela cuyo cultivo de caña se considera apto para ser *semilla*. Esta consideración se hace a partir de las observaciones de los campesinos y del inspector de campo; se toman en cuenta las cualidades físicas de la planta, la accesibilidad de la parcela y la voluntad del propietario del cultivo. Una vez seleccionados los *semilleros* se llevan a cabo los tratos entre el propietario del *semillero* y los que van a sembrar. Estos tratos incluyen la cantidad de caña que se va a tomar para *semilla* y la forma en cómo se pagará. Entre los tipos de pago se encuentran: el pago a través de préstamos del ingenio y, en menos ocasiones, el pago directo.

Para el momento de *la cortada, la acarreada, la tirada y la pisada* ya están presentes las cuadrillas en campo Solís. Estas son de entre siete y quince personas, se conforman por grupos provenientes del pueblo de Coatetelco o del mismo Alpuyecá, o algunas veces, son

mixtas. El jefe de cuadrilla se encarga de hacer los tratos con los productores para acordar sobre cuánto le costarán los trabajos de siembra. La frase, *cortada, la acarreada, la tirada y la pisada*, se refiere al proceso que una cuadrilla realiza para las labores de siembra. Primero, corta la caña en el semillero y la amontona; segundo, con un caballo o tractor, la lleva a la parcela donde será sembrada y la distribuye; tercero, la misma cuadrilla empieza la distribución una a una para que quede la siembra. Finalmente, pasa la cuadrilla con palas para echar tierra encima y cubrirla.

El cobro de los trabajos que realizan las cuadrillas está determinado por el tipo de siembra de que se trate, que puede ser *petatillo o doble petatillo*.³ Asimismo, se consideran también otros elementos como: la accesibilidad a la parcela y la clase de trabajo que se solicita. Algunos productores piden que la pisada la realice la misma cuadrilla y otros prefieren hacerla posteriormente, a través de un arado de mulos o caballos.

El primer riego es el paso que concluye el proceso de siembra. Es muy importante que se realice dos o tres días después de que se hizo la tirada, debido a que, como dicen los productores, *la planta está caliente* y, por ende, *se quema luego, luego*. Por otro lado, el riego tampoco puede rebasar los diez

días porque la planta empieza a secarse. Esto habla de un conocimiento preciso del campesino respecto a las plantas, el clima y su entorno y cómo funcionan.

Algo a destacar aquí es que cuando hablamos de cierra de la siembra, nos remitimos a un proceso que se realiza de manera escalonada, pues no todos los productores terminan los trabajos al mismo tiempo. Esto representa una coordinación de esfuerzos entre diferentes actores involucrados para maximizar los rendimientos y la eficiencia del trabajo del ingenio.

La siembra de la caña es uno de los momentos más concurridos del ciclo cañero, diferentes actores sociales articulan su trabajo y su tiempo para lograr este cultivo. En esta intrincada red, el campesino es el actor social protagonista, es quien toma decisiones sobre su producción y su parcela.

El cambio en el paisaje de Solís habla por sí solo; cuando los trabajos inician se ve un ir y venir de personas de manera constante: niños, mujeres, hombres, animales, diferentes medios de transporte como automóviles tractores, bicicletas, mientras que cuando los trabajos de siembra están concluyendo, el panorama se ve solitario.

LA ABONADA Y EL RIEGO

Se dejan pasar aproximadamente quince días después de que empieza el proceso del cierre de la siembra para la aplicación del abono, esto debido a que la

3. Petatillo o doble petatillo, se trata de dos formas de realizar la siembra de la caña de azúcar, en la primera se sucede una vara tras otra y, en la segunda, dos varas.

planta debe tener un tamaño mínimo de 30 cm para poder soportar *el golpe*. Los campesinos suelen decir *el golpe* cuando a través de la aplicación de algún producto químico se somete a la planta a un gran estrés. Puede ser la aplicación de un abono, de un herbicida o nutriente foliar. La fecha en que se empieza a abonar depende de las posibilidades de cada productor y de las gestiones administrativas que este realice ante el Ayuntamiento para obtener el fertilizante, el cual está subsidiado por una partida federal que llega a nivel municipal.

La cantidad de abono que se requiere para una hectárea del cultivo de caña es de una tonelada, equivalente a 20 bultos de 50 kilos cada uno. Estos costales se colocan uno por cada cuatro surcos de manera alternada entre un lado y otro de la parcela. Para la *abonada* se necesitan dos trabajadores que van a ir dispersándolo de forma manual, colocándolo dentro de ayates para acarrearlo hasta los surcos. Para concluir la tirada del fertilizante se aplica un riego pesado.

La abonada le dará fuerza a la planta para el engrose y desarrollo del *macollo*,⁴ pero también incentivará el crecimiento de la maleza. En este punto es necesaria la aplicación de un herbicida para aniquilar la hierba, esto se realiza aproximadamente 15 días después de haber puesto el abono. Para la elección del primer herbicida, el productor

escoge entre lo que el Ayuntamiento ofrece y lo que le vende cualquier otro distribuidor en el mercado, esta decisión se toma con base en la necesidad del cultivo según el conocimiento campesino.

Otro de los productos que se requieren para atacar posibles plagas en la caña, es el Furadan, un químico altamente tóxico que se aplica después de la *abonada*. Este está disponible para el campesino en cualquier tienda de agroquímicos y también está subsidiado por el Ayuntamiento Municipal. Se necesita un bulto de 20 kilos por cada hectárea y la aplicación la pueden hacer dos personas de forma manual.

Cabe destacar que la periodicidad de los riegos depende de los trabajos que se realicen, pero mínimamente se debe hacer una vez al mes. Se hace después de abonar, antes de fumigar y, también, si hay falta de humedad durante los meses anteriores al temporal en esta región de Morelos.



Foto1. Trabajos en campo Solís, Alpuyecá, Xochitepec, Morelos. Fotografía: Erandy Toledo Alvarado, 24 de abril de 2020.

4. Esta es una palabra que designa al retoño de la caña. Se trata de brotes de nuevas hojas y troncos que se encuentran a lo largo de toda la planta.

Entre los meses de julio y agosto es probable que algunas parcelas tengan exceso de hierba y eso se debe a que no se hizo una segunda aplicación de herbicida, así como a las lluvias propias del temporal. Para solucionar este problema, el productor, contrata a tres trabajadores por hectárea durante una semana para que limpien de maleza, a esto se le denomina *el roce*.



Foto 2. Quitando la maleza. Campo Solís, Alpuyecá, Xochitepec, Morelos.
Fotografía: Erandy Toledo Alvarado,
24 de abril de 2020.

Los recursos económicos del agricultor para esta etapa son fundamentales a la hora de la toma de decisiones sobre su cultivo, pues se está más cerca de la cosecha y empieza a prepararse para ello. Lo más común es que el ingenio otorgue créditos para el beneficio de la caña.

Esta parte del ciclo cañero se centra en la búsqueda, por parte del campesino, de insumos necesarios para el crecimiento idóneo de la planta. De esta manera, se enfrenta al aparato burocrático del ingenio, buscando créditos que respalden el pago de los trabajos y la compra de

insumos. Al mismo tiempo, y paralelamente, también se enfrenta a la burocracia estatal en la búsqueda de subsidios. En definitiva, parte del modo de vida campesino, es la capacidad que tiene para articularse con diferentes actores: la empresa privada, las autoridades municipales y el Estado.

LA COSECHA: EL CORTE, LA QUEMA Y EL ACARREO

La cosecha se realiza en un aproximado de 14 a 16 meses después de la siembra en el primer ciclo, ya que los siguientes ciclos cuando retoña la caña se cosechan cada 12 o 13 meses. La fecha exacta se decide en función de la madurez de la planta y de la agenda que establece el ingenio. Se trata de un calendario regional que debe conjugarse con la agenda de cada campo sembrado de caña. Para el máximo rendimiento se debe moler la caña muy pronto después de la corte, y el ingenio necesita asegurar la llegada continuo de camiones con caña sin saturarse. Esto depende de la coordinación con los cortadores, los dueños de las parcelas, y los camioneros. El corte es un momento sumamente importante en el que confluye el esfuerzo de distintos y variados actores que trabajan en conjunto para lograr un objetivo en común: lograr la cosecha.

Una vez establecida la fecha el ingeniero encargado de esa región solicita a la comisariada ejidal que se aplique la tumba de agua. En esta parte, es de suma importancia la relación y la comu-

nicación entre las autoridades ejidales y el ingenio para que lleguen a acuerdos para el inicio de la cosecha. En cuanto se determina la tumba de agua, todos los productores saben que deben dar un último riego a su parcela antes del cierre de los canales; para la quema de la caña se requiere un mes sin humedad, por lo menos.

Cabe destacar que cuando se anuncia el corte, el campo comienza a llenarse de gente otra vez. La primera cuadrilla que se forma es la de *los camineros*; se trata de un grupo de personas del mismo pueblo a quienes se les asigna revisar los caminos de acceso a las parcelas, comandados por un líder al que se reconocen como *cabo de corte*. Este último, junto con el ingeniero de área se coordinan para revisar la accesibilidad y humedad del terreno, y a partir de esos criterios, se elige la parcela por donde se iniciará el corte.

Una vez que la parcela es elegida para iniciar el corte, se le avisa al dueño para que esté presente durante el proceso. El cabo de corte, junto con los camineros, inicia *la quema*, esta consiste en dispersar gasolina en las entradas del terreno y prenderle fuego, al tiempo que existe un control para que el fuego no se disperse y se mantenga. Para que los cortadores entren, se requiere que hayan pasado, por lo menos, 12 horas posteriores a *la quema* para que sea una temperatura soportable para el trabajo que ellos realizan.

Los cortadores son cuadrillas originarias, principalmente, del pueblo de Atlacholoaya, estos se contratan por el

ingenio con la mediación de la Confederación Nacional Campesina (CNC) y, en el campo Solís, llegan en cuanto empieza *la quema*. Una de sus primeras labores es revisar la parcela para determinar cuestiones logísticas que pueden ser desde la planeación para el inicio del corte hasta ubicar al dueño para notificarle si se hará un cobro extra por exceso de maleza, arreglo de algún acceso a la parcela o *para el refresco*.

Cuando llegan a un convenio los cortadores y el dueño de la parcela, se inicia con las labores de corte. Estas suelen realizarse durante la madrugada, aproximadamente a las 3 y hasta las 10 de la mañana. Por lo general, entre las horas de mayor calor, entre 11 de la mañana y hasta las 4 de la tarde, suelen ocuparlas para descansar y comer, retomando la actividad a partir de las 5 de la tarde y hasta que acaben. Este es un trabajo a destajo, una vez que se inicia el corte de una parcela este debe finalizarse para continuar con otra.

El transporte de la caña lo realizan los camioneros, quienes previamente se coordinan con los camineros, acordando un acceso a la parcela, la hora y el día. Los camiones transportadores de la caña, contratados por el ingenio, empiezan a trabajar, preferentemente, por la noche. La organización de los camioneros depende totalmente de ellos y de su coordinación con la empresa azucarera.

Una a una, las parcelas del campo Solís van quedando libres de caña. El paisaje cambia drásticamente durante un mes, el trabajo de los hombres deja su

marca al dejar limpio de caña y así, paulatinamente, también van desapareciendo cortadores, camioneros, productores, ingenieros, gente que vende comida, mujeres, niños, animales y camiones. De esta manera, el corte queda oficialmente cerrado.

NUEVO CICLO: LA SOCA

La soca es el ciclo que inicia después del corte de la caña. Este proceso tiene como objetivo que el campo y la planta queden listos para un nuevo ciclo. Se empieza con una limpieza donde los sobrantes de la caña se amontonan sobre los mismos surcos, posteriormente serán abono. El siguiente paso es *la destroncada*, esta consiste en cortar los troncos de la caña al ras de la tierra para asegurar un retoño fuerte.

Una vez que se hizo lo anterior, se hace un primer riego abundante de agua. Esto se realiza después de diez días de que se hizo el corte en la parcela, si se hiciera antes la planta *se quemaría* porque como dicen los productores *la planta está caliente*. Con las labores de esta etapa se reinicia el proceso, se vuelve a poner abono y herbicidas, se hace el deshierbe, se pone el Furadan, se riega, etcétera, tal como se refirió anteriormente en este trabajo.

REFLEXIONES FINALES

La producción y consumo del azúcar transformó los sistemas productivos agrícolas de todas las regiones del mundo donde se instauró. En el caso que describimos, con la colonización española se introduce la caña y a partir de ese momento, hubo una serie de adaptaciones de la población local. El azúcar se arraigó en la sociedad colonial como parte de la nueva tendencia mundial de su consumo y su producción, en este periodo dentro bajo el régimen de las haciendas.

En estas páginas hemos documentado las formas en que un pueblo campesino de Morelos hoy día logra articular sus relaciones sociales en torno a la producción comercial de caña de azúcar para reproducir su modo de vida de campesina no obstante que se encuentran articulados con la economía nacional, capitalista. Las tendencias globales en los procesos productivos, en definitiva, transforman los procesos de producción agrícola campesina. Sin embargo, hemos visto que no se trata de adaptaciones pasivas sino de estrategias y respuestas creativas cuyo objetivo es asegurar la continuidad de su modo de vida en su territorio.

Definitivamente el conocimiento campesino sobre su medio ambiente natural y la relación con el territorio que conoce y maneja, son elementos indispensables para la reproducción de su modo de vida, y también para el éxito en el cultivo de la caña. El proceso del cultivo cañero se conjugó con los conocimientos locales y dio paso a nuevas

dinámicas de transformación social, que se arraigaron en la vida de los diferentes pueblos campesinos de Morelos, donde la caña de azúcar sigue siendo el cultivo que comanda la economía campesina. Este es el caso del campo Solís en Alpuyecá, Morelos, como se analizó en este texto.

REFERENCIAS

- Bonfil Batalla, G. (1987). *México profundo. Una civilización negada*. México: SEP/CIESAS.
- INEGI (2010). Censo de Población y Vivienda 2010. Principales resultados por localidad.
- Mintz, Sidney (1996). *Dulzura y poder. El lugar de la azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- SEDESOL (2010). www.microrregiones.gob.mx/catloc/contenido.aspx, revisado: 30 de noviembre de 2019.
- SIAP (2019). www.siaprendes.siap.gob.mx, revisado: 11 de noviembre de 2019.
- Toledo Alvarado, E. (2016). *Configurando territorios. Transformaciones y nuevas dinámicas agrícolas entre los productores de Mazatepec, Morelos*. (Tesis de Doctorado). Universidad Autónoma del Estado de Morelos. Cuernavaca, Morelos.
- Wolf, E. (1976). *El campesinado y sus problemas*. En M. Godelier. *Antropología y economía* (pp. 260-275) Barcelona: Anagrama.

COMIDA Y SALUD: DIÁLOGO ENTRE LA ETNOGRAFÍA Y LA NUTRICIÓN CLÍNICA SOBRE UN SISTEMA ALIMENTARIO DE TRADICIÓN MESOAMERICANA

FOOD AND HEALTH: A MESOAMERICAN TRADITION FOOD SYSTEM FROM THE PERSPECTIVE OF CLINICAL NUTRITION

Laura Elena Corona de la Peña*

RESUMEN

La doctora Catharine Good ha realizado una importante investigación de largo aliento sobre distintos aspectos culturales de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero. A partir de sus textos y entrevistas a la autora, en este trabajo presento los tres sistemas de obtención de alimentos que ella misma ha identificado en estas poblaciones, y analizo la dieta tradicional de estos pueblos nahuas, tomando como modelo la propuesta denominada *dieta de la milpa*. Este análisis me ha permitido pensar críticamente el sistema alimentario nacional y repensar la definición de *bienestar*.

PALABRAS CLAVE: *Comida y salud, Alto Balsas de Guerrero, dieta tradicional.*

ABSTRACT

Ph. Dr. Catharine Good has conducted important long-term research on different cultural aspects of the Nahuas of the Guerrero Alto Balsas. Based on her texts and interviews with the author, in this work I present the three systems of obtaining food that Good has identified in these populations, and

* Profesora-Investigadora titular "C" de la Dirección de Etnología y Antropología Social del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Etnóloga, maestra y doctora en Historia y Etnohistoria por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, cuenta con una licenciatura en dietética y nutrición. Realiza investigaciones sobre las cocinas de México, la antropología de la comida y los pueblos de la Cuenca de México. Es autora de distintas publicaciones sobre dichos temas. Correo electrónico: laura_elena_corona@hotmail.com

I analyze the traditional diet of these Nahuatl peoples, taking as a model the proposal called “The milpa diet”. This analysis has allowed me to think critically about the national food system in Mexico and rethink the definition of “well-being”.

KEYWORDS: *Food and Health, Guerrero Alto Balsas, Traditional Diet.*

INTRODUCCIÓN

El objetivo de este trabajo es analizar aspectos puntuales del sistema alimentario en México y reflexionar sobre una definición de *bienestar*, a partir del diálogo entre la etnografía y una propuesta para la dieta de la milpa desde la nutrición clínica. Busco contribuir a una serie de trabajos que tanto antropólogos como nutriólogos han realizado sobre los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de México,¹ a partir de características y problemáticas empíricas. Utilizo como fuente el estudio de caso de las prácticas alimentarias de un grupo de comunidades nahuatl del Alto Balsas de

Guerrero.² La idea de este trabajo surgió de las numerosas conversaciones que he tenido con Catharine Good Eshelman como su alumna y colaboradora en los estudios etnográficos-históricos sobre la comida (Good y Corona, coord. 2011). Para desarrollar el presente artículo además de realizar la revisión de las publicaciones sobre esta región, realicé varias entrevistas con Catharine Good para explorar aspectos específicos y actualizar la información que ha publicado sobre la comida entre los nahuatl. Durante las entrevistas la investigadora me brindó importantes observaciones y reflexiones sobre el sistema alimentario de los nahuatl que ha estudiado en relación con los cambios que ha observado, mismas que podrían ser útiles para posibles proyectos a futuro en otras regiones.

Divido este texto en tres partes: en la primera, presento tres estrategias de origen prehispánico importantes para la obtención de alimentos que siguen vigentes entre los nahuatl del Alto

1. Trabajos recientes que abordan este tema incluyen Bertran Vilá (2005, 2013); Magaña González y Sevilla García (2012); Guzmán Flores (2013); Adame Cerón (2013); Camou Healy (2013), Martínez-Almanza & Limón-Aguirre (2018); Gomez Delgado y Velázquez Rodríguez (2019).

2. Desde 2016 planeamos redactar un artículo en coautoría; para este número especial de *Mirada Antropológica* decidimos que esta autora retomaría el proyecto incorporando material de entrevistas a los datos de trabajos publicados. Good ha estudiado una región conformada por 22 pueblos nahuatl hablantes, que define como “la región etnográfica del Alto Balsas” en el estado de Guerrero, con énfasis especial en los pueblos de Ameyaltepec y San Agustín Oapan (1988). Mi primera formación como nutrióloga permitió que viera en esta etnografía de larga data y gran profundidad no solo alimentos, sino nutrimentos, balances energéticos, biodisponibilidad y otros temas comunes en la nutrición clínica.

Balsas de Guerrero. En la segunda parte, a partir del trabajo de campo de Catharine Good, y con base en la propuesta de la dieta de la milpa, presento en más detalle prácticas y características de la dieta de los nahuas y los variados alimentos que consumen. Finalmente, en la tercera parte de este artículo, a la luz de todo lo anterior, reflexiono sobre el sistema alimentario nacional en México y sobre posibles maneras de concebir y definir el *bienestar* en este contexto de acuerdo con los valores culturales locales.

TRES SISTEMAS COMPLEMENTARIOS DE ORIGEN MESOAMERICANO VIGENTES EN LA ALIMENTACIÓN DE NAHUAS DE GUERRERO

Este apartado presenta un breve resumen de productos agrícolas y recursos aprovechados desde hace mucho tiempo entre grupos indígenas en México; incorpora información publicada por Good Eshelman (1988; 2005a; 2005b; 2013; 2019) o materiales presentados en diferentes seminarios y foros académicos sobre la agricultura y los usos de la ecología en la región nahua que ha estudiado. A continuación, resumo las tres estrategias más importantes que han desarrollado los nahuas para obtener alimentos directamente de su entorno: recolección, milpa y policultivo, huertos de humedad. En la segunda parte comento con más detalle los alimentos específicos y formas de preparación que conforman un ciclo de alimentación anual dentro de los pueblos de esta re-

gión, y lo comparo con las recomendaciones de la dieta de la milpa (Almaguer González, et al, 2016).

Recolección

Good refiere que esta actividad se realiza en los cerros, en las barrancas, y en el río. En la época de lluvias, que generalmente inicia en abril y mayo, las familias recolectan distintas hojas silvestres como *chipilli*, pápalo y *xihuitl*, además en las milpas pueden encontrar verdolagas. También en temporada de lluvias obtienen dos importantes alimentos: el *tepetomatl*, tomate silvestre que a través de un proceso de secado al sol puede ser consumido el resto del año; y los insectos, como chapulines y jumiles. En la época de secas, a partir de enero, recolectan en el monte el *xocotl* o ciruelo agrio, pitayas, guamúchil dulce y agrio,³ y también obtienen vainas de semillas de árboles de guaje rojo y verde que se comen crudas o secas. Algunos alimentos que se recolectan en diferentes periodos del año son varios tipos de camotes silvestres, miel de abeja, avispas y hormigas.

Como parte del sistema de recolección, Good menciona otros alimentos que históricamente los pobladores han obtenido a través de la cacería, en los cerros y en las barrancas como venado, ardillas, conejos, diferentes tipos de aves,

3. Esta fruta se come fresca o deshidratada.

iguanas y armadillos; entre otros animales terrestres. A estos alimentos se suman distintos tipos de peces que pescan en el río Balsas y que consumen frescos o secos, al respecto es importante mencionar que en los últimos cuarenta años la variedad de especies se ha reducido notablemente.

Milpa y policultivo

Catharine Good (2019, p. 67) refiere que, no obstante, la reducción de actividad agrícola en los últimos veinte años por distintas circunstancias entre ellos los rendimientos inciertos y muy variables, “la milpa y sus productos siguen siendo la base de la alimentación” nahua, así que este patrón alimentario mesoamericano continúa vigente. Las milpas en la región son pequeñas parcelas esparcidas en el campo que se van rotando para ser usadas cada tres años, en estas parcelas se siembra maíz, frijol, calabaza, chile, melones y flores. La siembra es de temporal y depende de las lluvias que se han vuelto muy escasas, desde la segunda mitad del siglo xx las personas le comentaban a la investigadora sobre los cambios en el clima y en las lluvias; en los últimos años esta situación se ha agravado por lo que la región se ha vuelto cada vez más árida, y se ha llegado a un punto crítico para poder sostener la milpa. Un factor muy importante que ha generado estos cambios es la deforestación local y regional. En este contexto las familias siguen

aprovechando los productos de la milpa en las distintas etapas de su ciclo, aun cuando los adquieren en pueblos vecinos. En septiembre se cosechan elotes, ejotes, flor de calabaza y calabaza tierna; mientras que en noviembre y diciembre cosechan las mazorcas, el frijol seco, y la calabaza madura. Las personas almacenan estos alimentos para consumirlos el resto del año.

Huertos de humedad

Existe otra forma de cultivo entre los nahuas, en la época seca, desde enero hasta principios de junio en las orillas del río Balsas: huertos de humedad para aprovechar los sedimentos depositados por el cambiante nivel del Balsas y sus tributarios entre la temporada de lluvias y la época de sequía. Estos huertos que “consisten en terrazas planas, rectangulares construidas desde la orilla del agua hacia arriba” (Good, 2019, p. 68), los nahuas cultivan melón, sandía, flores, y a veces matas de maíz para obtener elote. En los huertos se pueden ver plantas intercaladas de hierbas de olor como cilantro, epazote, cebolla y hierbabuena. También cultivan en ellos dos tipos de amaranto, camotes blancos, amarillos y morados, además de ejotes, frijol *chino*, distintos tipos de chile, dos tipos de calabaza (*ayutli* y *tamalayutli*), tomates, jitomates y diferentes hojas verdes. Entre ellas se destaca el quelite conocido como chipilín que es muy apreciado y que también se come en Morelos; este

quelite se prepara hervido con muy poca agua, se adereza con limón y sal para comerse acompañado de tortillas y salsa. Todos los productos de las huertas son para autoconsumo, intercambio, y en ocasiones una parte se vende en pueblos vecinos.

LOS ALIMENTOS VARIADOS ENTRE NAHUAS DE GUERRERO HOY, DESDE LA PERSPECTIVA DE LA DIETA DE LA MILPA

A partir de analizar los sistemas alimentarios de tradición mesoamericana se elaboró la propuesta de orientación nutricional denominada “La Dieta de la Milpa. Modelo de Alimentación Mesoamericana Saludable y Culturalmente Pertinente” (Almaguer González, et al, 2016). En ella los autores proponen el consumo de alimentos culturalmente pertinentes y aclaran que, además de la información científica actualizada, tomaron en cuenta el entorno regional concreto y rescatan muchas de nuestras tradiciones culinarias y modo de vida. En esta propuesta sus autores recuperan, sistematizan y ordenan los aportes de dietas de tradición mesoamericana, para presentarlos como un modelo coherente e integral que pueda ser aplicarlo en beneficio de la salud de la población mexicana. La propuesta fue elaborada por la Dirección de Medicina Tradicional y Desarrollo Intercultural,⁴ y se define

4. De acuerdo con la página web de la Secretaría de Salud del Gobierno de México (<https://>

como un modelo saludable de alimentación de origen mesoamericano, que incluye alimentos externos adoptados por la cocina tradicional mexicana, combinados de forma saludable. El resumen gráfico de la propuesta se muestra en la figura 1.

Es importante mencionar que, además de los textos de la Catharine Good citados aquí, para este apartado ha sido necesario completar la información con algunas fuentes secundarias y principalmente con varias entrevistas realizadas con ella en septiembre, octubre y diciembre de 2019.⁵ A continuación, parto de las categorías de la propuesta de la Dieta de la Milpa y lo que recomienda para cada uno de los aspectos que incorpora; comparo estas consideraciones con la información sobre como cubren en su alimentación los nahuas.

www.gob.mx/salud/acciones-y-programas/medicina-tradicional-y-desarrollo-intercultural), esta dirección fue creada en agosto de 2002 en el contexto al reconocimiento a la diversidad cultural y su trabajo ha sido: “definir e impulsar la política intercultural en la oferta de los servicios institucionales, con una visión acorde con las expectativas de la sociedad en un marco de respeto y promoción de los derechos humanos, la perspectiva de género y una visión innovadora que promueve la interrelación con la medicina tradicional mexicana y las denominadas Medicinas Complementarias, presentes en la preferencias de la sociedad”. Uno de sus programas es Atención a la Salud de los Pueblos Indígenas.

5. Agradezco a la Dra. Good las entrevistas, la lectura de los borradores de este texto y todas las sugerencias que hizo para mejorarlo.



Figura 1. Imagen gráfica de la dieta de la milpa (Almaguer González J. A., et al, 2019, p. 40).

Aporte de proteínas:

1. Dieta de la milpa. En esta dieta las principales fuentes de proteínas son alimentos de origen vegetal, en especial leguminosas y oleaginosas, las fuentes de origen animal son complementarias e incluyen carne de mamíferos terrestres, peces, aves, mariscos, huevo, algunos lácteos e insectos. La recomendación de la propuesta es comer diariamente leguminosas o semillas de oleaginosas en combinación con cereales, como puede ser maíz-frijol, esto es para mejorar la calidad

de las proteínas en términos de aminoácidos indispensables para los humanos.

La cantidad de leguminosas y oleaginosas que se recomienda consumir depende de si son o no la única fuente de proteínas, y en el caso del maíz, además se menciona que debe ser nixtamalizado. En cuanto a las fuentes de proteínas de origen animal, se recomienda consumirlas 3 a 4 veces por semana, en cantidades moderadas y preferir los alimentos sin procesos industriales, además, en lo posible, deben ser animales de traspatio o de origen

local o regional que no hayan sido alimentados con productos industriales. En el caso de los lácteos, pueden consumirse dos veces por semana o menos, evitando los industrializados. Finalmente, se menciona que debe evitarse la carne roja y no consumir embutidos.

2. Comida entre los Nahuas. El maíz y el frijol son alimentos centrales en su dieta, además, consumen amaranto y semillas de guaje. Ellos prefieren el maíz criollo, tanto para la alimentación humana como de sus animales aun cuando necesitan comprar maíz híbrido de Sinaloa; en las tortillas como en otras preparaciones el maíz se consume nixtamalizado y cada familia las elabora en casa. De las fuentes de origen animal, los nahuas incluyen en su dieta distintos tipos de carnes como cerdo, pollo y res, además de pescados frescos y secos, aunque se han reducido las variedades disponibles. A los nahuas de esta región les gusta el pescado seco, antes lo traían de la Costa Chica de Guerrero a donde viajaban como comerciantes de sal; también secaban al sol y con sal pescados grandes que obtenían del río Balsas, mismos que han ido desapareciendo desde la década de 1970. Guardaban el pescado seco hasta un año en costales de yute en sus casas, y otras veces colgados de las vigas del techo en cadenas de palma, para evitar que perros, gatos o ratones se lo co-

mieran. Aun hoy compran a veces pescado salado en los mercados del estado de Guerrero que preparan en caldo de chile rojo, en mole verde de semilla, o asado en las brasas. Ahora hay menos pescado y de menos variedades en el río, actualmente encuentran sobre todo mojarras que preparan en caldo de chile con cilantro y limón.

En cuanto a alimentos de origen animal, tradicionalmente la carne que consumían era la de los animales que criaban: aves de corral como las gallinas, en algunos pueblos había patos hasta finales del siglo pasado, y aún crían guajolotes para consumo ceremonial. Otra importante fuente de proteínas eran los cerdos; todas las familias tenían varias marranas y crías en sus patios antes de la epidemia de cólera a principio de la década de 1990. Mataban a los cerdos para uso familiar o redistribuciones en ocasiones importantes como fiestas, rituales, bodas, bautizos, construcción de casas o regalos de ropa. Una vez a la semana alguna familia mataba un cerdo para vender una parte de la carne y la manteca. Las familias que viven en las orillas de los pueblos todavía crían marranos que utilizan para consumo ritual, y otras familias crían chivos que empiezan a sustituir a los puercos. Eventualmente matan una res, que se procesa de la misma forma que siempre: secan la carne al sol con

sal; este tipo de carne no es cecina, los trozos se reconstituyen preparándolos en caldo, también se preparan asados o a las brasas. La cecina se introdujo en los años setenta y ochenta, proviene principalmente de la zona ganadera alrededor de Iguala que junto con la longaniza son las principales carnes que compran para consumo en el pueblo.

En la dieta de los nahuas también han estado presentes distintas carnes de cacería, como la de ardilla, conejo, distintos tipos de aves, iguanas, armadillos; además de insectos como chapulines y jumiles. En esta zona las personas cazan güilotas y pichones; el venado era muy abundante en los años cuarenta y cincuenta del siglo xx, pero ya durante los años setenta empezaba a escasear.

En cuanto al consumo de lácteos, los nahuas preparaban queso fresco y algunos atoles. Tradicionalmente muchas familias tenían ganado vacuno que pastoreaba libremente, las crías nacían en mayo y eran alimentadas por las vacas hasta el 15 de agosto, fecha en que se celebra la fiesta de la Virgen de la Asunción e inicia la ordeña de las vacas y la época de consumir queso fresco; termina dos meses después por el 15 de octubre en la fiesta de San Lucas. En la fiesta se prepara un atole ritual con leche y piloncillo. También se preparan algunos atoles con leche para ofrendas.

Actualmente algunas personas que han salido del pueblo a alguna ciudad adquirieron el hábito de tomar leche industrializada con la que a veces preparan atoles o licuados. Desde los años setenta del siglo xx se ha reducido paulatinamente la cantidad de ganado en los pueblos, porque es robado más fácilmente por la construcción de carreteras y se pierdan cabezas por las sequías, y se consume la carne de res y la leche local casi exclusivamente en contextos rituales. Ahora la gente refiere al consumo de leche o queso de rancho como sinónimo de riqueza, lo mismo que tener mucho pescado seco, o pencas grandes de plátano colgados en la casa, otro recuerdo de los días del comercio de la sal.

Aporte de hidratos de carbono:

1. Dieta de la milpa. El documento aclara que, si “se proporciona el requerimiento calórico diario utilizando carbohidratos complejos integrales, leguminosas y granos, como los alimentos enteros de la milpa, lo cual contiene también una cantidad importante de proteínas” (Almaguer, 2019, p. 54).”. Las principales fuentes de hidratos de carbono en la dieta de la milpa son los cereales, seguidos de los tubérculos. La recomendación es consumir a diario cereales, prefe-

rentemente integrales sin azúcares ni grasas añadidos. Los tubérculos deben consumirse 2 a 4 veces por semana. El volumen recomendado, tanto de cereales como de tubérculos depende de la actividad física que realicen las personas.

2. Comida entre los Nahuas. El maíz es central en su dieta, los tubérculos que consumen son camotes blancos, amarillos y morados; no cultivan papas, pero sí las comen ocasionalmente preparándolas en salsa de jitomate con cebolla y chile.

Aporte de grasas:

1. Dieta de la milpa. El consumo de los ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados de algunos alimentos de la dieta de la milpa, así como la disminución de alimentos con grasas saturadas presente en cárnicos, lácteos, panadería y productos industrializados, se afirma como un factor preventivo de enfermedades crónicas no transmisibles. La propuesta recomienda el consumo de aceites cardioprotectores como el aguacate.
2. Comida entre los Nahuas. Desde que Catharine Good llegó a Ameyaltepec en 1978, las personas criaban cerdos y les gustaba cocinar con manteca reducida de lonja de cerdo que debe ser blanca, obtenido cuando sacan el chicharrón o cocinan las vísceras. Después de la

epidemia de cólera que ocurrió en Ameyaltepec en los años noventa, las autoridades prohibieron que los cerdos siguieran deambulando libremente como acostumbraban, las personas no quisieron cambiar su forma de criarlos y prefirieron ya no criarlos en casa. En la actualidad solo algunas familias en las orillas de los pueblos los tienen, así que es un lujo matar cerdos y tener manteca para cocinar lo que se ofrece a los invitados. A los nahuas no les gusta comprar manteca en mercados urbanos porque no saben cómo alimentaron a los cerdos. Hoy en día utilizan más aceites vegetales, antes era y sigue siendo poco frecuente que consuman alimentos fritos o capeados, aunque algunas personas que han vivido fuera sí tienen a veces antojo de tacos fritos.

Aporte de micronutrientes:

1. Dieta de la milpa. Las vitaminas, minerales y fitoquímicos que necesita el cuerpo humano se obtienen en esta dieta a través del consumo de verduras, legumbres, frutas, cereales integrales y semillas oleaginosas. En la propuesta se establece que las verduras y hortalizas deben aportar el mayor volumen de la dieta, por lo que deben comerse a diario en la mayor cantidad posible, o en cada comida. En el caso de los frutos, estos deben comerse diario,

completos y según la actividad física, sin adición de azúcares.

2. Comida entre los Nahuas. Se comen en distintas temporadas verduras y hortalizas de la milpa, las huertas y la recolección como calabaza tierna y madura, flor de calabaza, hojas verdes silvestres (quelites), verdolagas, cilantro, epazote, hierbabuena, jitomate, tomate, chile y ejotes. En cuanto a los frutos, de acuerdo con la temporada, incluyen en su dieta ciruelo agrio (*xocotl*), pitayas, guamúchil dulce y agrio, el mamey, melón y sandía. Usan mucho el limón en caldos y para el consumo de quelites, y durante la época seca come mucho guaje; las familias en los pueblos cerca del río Balsas procuran tener árboles de limón y guaje en sus traspatios. En particular los niños nahuas todavía tienen gusto por las frutas que compran a comerciantes urbanos o ambulantes que llegan con camionetas a los pueblos; por lo regular consumen además de las frutas locales arriba mencionadas otras como plátano, mandarina, guayaba, naranja y más recientemente han incorporado el consumo de uva, muchos de estos últimos llegan desde afuera.

Además de los macronutrientes y los micronutrientes de los que acabo de hablar, es importante mencionar otros elementos importantes en la alimentación que son de la propuesta de la dieta de la milpa:

Aporte de agua:

1. Dieta de la milpa. El agua ya no se contempla como vehículo o complemento, sino como parte importante de las necesidades nutricionales humanas. Existe en México un grave problema por la calidad variable del agua potable entubado o de pozo. En este punto retomamos la propuesta de la Secretaría de Salud denominada “la jarra del buen beber” (Gobierno de México, 2019), de acuerdo con la cual se hacen recomendaciones puntuales en cuanto al consumo de las diferentes bebidas más comunes (figura 2).

Aquí incluimos también lo que la dieta de la milpa denomina *bebidas saludables* cuyo consumo no debe sustituir al agua y debe ser moderado por su contenido de azúcares y grasas, en específico se mencionan el aguamiel de maguey, el pozol, el chocolate y el tesgüino. No se mencionan en la dieta de la milpa, ni en la jarra del buen beber las bebidas alcohólicas; sin embargo, me parece importante hablar de ellas porque se han consumido en prácticamente todas las culturas y en algunas tienen funciones sociales o rituales.

2. Comida entre los Nahuas. En los años setenta como no había caminos el refresco era un lujo que tenían que traer a lomo de burro, en ese entonces las personas tomaban aguas frescas de limón o tamarindo

que endulzaban con azúcar de caña especialmente en las fiestas. A fines de los años setenta abrieron la brecha para poner el camino y los primeros en llegar a estos pueblos fueron los camiones de refrescos, el consumo de estos productos se disparó durante la década de 1980, pero se niveló en los años noventa por la introducción de agua embotellada y porque la diabetes ya empezaba a detectarse y es un problema de salud en toda la zona. En las visitas más recientes de la investigadora, a fines del 2019, supo de varias personas de alrededor de 50 años, que habían fallecido recientemente a causa de esta enfermedad, y me comentó que en general no está controlado en la región, aunque todo el mundo se preocupa por sus efectos.

Actualmente el consumo de refresco sigue siendo elevado, pero no se han introducido refrescos sin azúcar, aunque los nahuas los conocen porque los han visto en las ciudades.⁶ Algunos de los diabéticos, preocupados por su situación, cuando les ofrecen refrescos en alguna visita, boda o fiesta, piden que mejor les den agua simple.

La mayor parte del agua que toman actualmente las personas es de garrafón y ya no de los pozos, este cambio se dio por la epidemia de cólera que ocurrió a principios de 1990, momento que aprovecharon las compañías refresqueras para introducir la venta de agua embotellada que finalmente desplazó al agua de pozo. Algo importante que Good ha observado es que en los rituales el agua embotellada de medio litro puede sustituir a los refrescos. Recientemente varias familias están retomando el consumo de agua de pozo porque les gusta el sabor, y durante fiestas y rituales o en las ofrendas se ha disminuido la presencia de refresco y cerveza.

En el caso de esta región los originarios no consumen aguamiel ni pulque, en la zona no hay magueyes. En su dieta es importante mencionar bebidas como el chocolate —especialmente en las bodas y ofrendas para los difuntos— y los atoles, estos últimos pueden ser dulces o salados. Los atoles se consumen principalmente en época de lluvias vinculados al trabajo agrícola y se preparan con masa y agua.

Son pocos los atoles que incluyen fruta. Hay uno, por ejemplo, que solo se prepara con agua y maíz de preferencia azul, cuando se toma este atole se acompaña de pedacitos de piloncillo que se ponen en la boca para endulzar el atole que se va bebiendo. Un atole ri-

6. Si bien los refrescos dietéticos reducen el consumo de azúcares sencillos que son el principal problema para las personas diabéticas, dependiendo de la cantidad consumida podrían ocasionar otros problemas como daño al esmalte dental, problemas en el metabolismo del calcio y otros más por sus componentes químicos y acidez

tual que mencionó Catharine Good y que también es considerado de lujo es el *ixquilt* que se prepara con agua y pinole, este pinole también se emplea para la preparación de tamales. Pocos atoles incluyen un poco de leche como el que se prepara para la fiesta de San Lucas y para ofrendas dedicadas a difuntos. Entre los atoles salados está el que se prepara con frijol quebrado al que se le agrega frijol negro o blanco. También hay un atole de elote y otro atole simple con sal al que se le pueden revolver salsas rojas o verdes. En cuanto al chocolate, este se prepara con agua, su uso es ceremonial y también se ofrece en bodas, rituales agrícolas y acompañado de pan para los difuntos. Es importante mencionar que no ha observado el uso de fécula de maíz (maicena).

No se ha encontrado consumo de pulque ni tesguino en esta zona, ni tampoco ha observado alguna otra bebida fermentada local, pero Good me comentó que sí toman el mezcal y aguardiente que se producen en algunos lugares de la sierra, aunque prefieren tomar cerveza porque dicen que su borrachera es menos fuerte. La cerveza llegó junto con los refrescos desde los años setenta porque los mismos repartidores entregan a casa refrescos y cerveza. Con la carretera, el consumo de cerveza se incrementó mucho, pero en los últimos 20 años

se ha reducido por la preocupación que tienen las personas por la diabetes. También influye la llegada a la zona de los Testigos de Jehová y de un grupo católico llamado “Movimiento de la Renovación en el Espíritu Santo”, ambos grupos están en contra del consumo de bebidas alcohólicas.



Figura 2. Imagen gráfica de la jarra del buen beber (Gobierno de México, 2019).

Otras consideraciones sobre las dietas

1. Dieta de la milpa. Además de los alimentos que son fuente de macronutrientes, micronutrientes o del agua, la dieta menciona tres endulzantes naturales, la miel de abeja *melipona*, la miel de maguey y el piloncillo, además de dar un sabor dulce proporcionan pequeñas cantidades de vitaminas, minerales y

compuestos bioactivos. Estos endulzantes se utilizan también con fines curativos. La recomendación de la dieta de la milpa es no consumirlos más de dos veces por semana y aclara que deben evitarse los endulzantes refinados, artificiales, refrescos, panadería y alimentos industrializados.

2. Entre los nahuas. Los únicos endulzantes tradicionales que menciona Good en sus textos son la miel de abeja o el piloncillo, ella me comentó que en general en los años setenta los nahuas del Alto Balsas no tenían mucho gusto por el dulce. Actualmente su consumo de azúcares ha aumentado, pero aun prefieren el piloncillo o el azúcar estándar –no les gusta azúcar blanca – para endulzar el café o en aguas frescas de limón o tamarindo que preparan para evitar los refrescos, pero siguen siendo bebidas muy dulces. Usan el piloncillo para preparaciones como dulce de calabaza, también en el atole o chocolate de una ofrenda o boda. El chocolate de preferencia se prepara con agua, piloncillo y canela, algunas familias usan chocolate industrializado de distintas marcas, pero otras siguen moliendo en casa el cacao que compran en Iguala y que viene de zonas productoras de la costa que combinado con piloncillo forma una pasta muy aromática y apreciada especialmente en rituales.

Mencionaré aquí otro aspecto considerado en la propuesta de la dieta de la milpa: la actividad física. Esta propuesta retoma la idea de la Organización Mundial de la Salud, de que más que hablar de ejercicio en cuestiones de salud se debe pensar en la actividad física, entendida como cualquier movimiento corporal producido por los músculos que exija gasto de energía. En el documento de la dieta de la milpa se indican recomendaciones específicas de tiempo y tipo de actividad física para cada grupo de edad, y se menciona a la inactividad como un factor de riesgo en la diabetes, algunos tipos de cáncer y otras enfermedades.

En los últimos años han cambiado el tipo y tiempo de actividad física que realizan los nahuas debido a distintas circunstancias. Menciono entre ellas: a consecuencia de las sequías, no están sembrando las milpas tan activamente como lo hacían antes, esto ha reducido no solo las propias labores en el campo, sino las caminatas que tenían que hacer hacia las tierras de cultivo; el consumo de agua embotellada, entubada y comprado a camiones pipas ha evitado que los niños y los jóvenes caminen hacia el pozo y el río para acarrear agua como solían hacer varias horas cada día; los hombres jóvenes y mayores iban a cortar leña dos o tres veces por semana, pero ahora se usan estufas de gas para la comida cotidiana, y solo cortan leña para comida en las fiestas, ofrendas y bodas; este cambio permite la recuperación del bosque tropical seco alrededor de los pueblos pero ha disminuido la actividad

física de su población; en el caso de las mujeres por la instalación de sistemas de agua entubada en los últimos 8 o 10 años, ya no van en grupo al río o a los manantiales para lavar ropa y dar agua a los animales. Así que ya no hacen esas caminatas y han perdido este importante espacio de convivencia que genera cierto aislamiento.

EL SISTEMA ALIMENTARIO EN MÉXICO HOY Y EL BIENESTAR: REFLEXIONES FINALES

Después de caracterizar el sistema alimentario de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero a partir de un trabajo etnográfico profundo realizado durante décadas, puedo afirmar que por la diversidad de alimentos que incluye es mucho más variada que las dietas de la mayoría de las personas que vivimos en zonas urbanas. Además, si se analizan a nivel químico y biológico estos alimentos de producción o recolección locales, son una fuente de nutrimentos de alta biodisponibilidad a diferencia de los alimentos industrializados o de aquellos que en su proceso producción incluyen insumos industriales. A pesar de introducir algunos agroquímicos, principalmente fertilizantes, en general los nahuas valoran mucho los alimentos cultivados o animales criados de manera tradicional, especialmente para usos rituales y festivos. Se trata también, sin duda, de un caso del sistema alimentario mesoamericano más sustentable en los que recientemente han incidido largos años de políticas

económicas y sociales enfocadas hacia el *progreso* entendido como *lo moderno, urbano e industrial* sobre todo cuando las personas salen del pueblo y se quedan en los centros urbanos para trabajar o vender productos artesanales.

Como lo explica Good, para los nahuas del Alto Balsas de Guerrero, la comida nutre en un sentido más extenso que incluye aspectos energéticos, no en términos calóricos, sino espirituales, se trata de la energía vital y en este sentido están involucrados los sentimientos y las relaciones sociales:

La eficacia de la ofrenda depende del uso de bienes que consideran manifestaciones físicas del trabajo, el sudor, y el esfuerzo, de las personas que los presentan. El tamal elaborado con maíz y frijol de la milpa familiar transmite la energía vital plasmada en producirlo; de la misma manera las comidas preparadas contienen el trabajo de las mujeres y las doncellas que las elaboraron (2013, p. 4).

Las gallinas para las ofrendas a los muertos y en el culto agrícola, y los puercos y las aves que se dan en los matrimonios, tienen que criarse con maíz. No son aceptables animales que consumieron alimentos comerciales porque el valor en estos momentos se debe a su "limpieza" ya que su carne es "puro maíz, puro maíz," generada de los alimentos naturales que comieron en sus vidas (p. 6).

Al analizar los procesos de producción y recolección que realizan los nahuas

para la obtención de sus alimentos nos refiere Good que muy recientemente han incorporado a pequeña escala insumos industriales y químicos, de manera que hasta hace poco tiempo sus alimentos de origen local no contenían elementos químicos añadidos, ni durante los cultivos o crianza de animales, esta situación había permitido evitar el consumo de estas sustancias que se ha comprobado como tóxicas y de esta manera han sido menores los factores de riesgo de sufrir enfermedades relacionadas con ellos como es el cáncer.

Además, vale la pena mencionar que el estilo de vida que llevaban los nahuas, hasta hace poco, les permitía mantener una actividad física que en general era adecuada para mantener un buen estado de salud, sumado al respeto a sus ciclos de sueño y otros aspectos que desde la medicina occidental se consideran necesarios para mantener la salud.

Es importante mencionar que la actividad física forma parte de lo que los nahuas definen como *trabajo* y, por lo tanto, no solo es una forma de *gastar calorías*, sino una manera de transmitir la energía vital y el amor con lo que se establecen y mantienen los vínculos sociales. En términos clínicos la actividad física, entre otras cosas, permite conservar en forma la masa muscular corporal y genera neurotransmisores como las endorfinas que da una sensación de bienestar.

La propuesta y recomendaciones que hace la nutrición clínica, tanto para los individuos como para los grupos pobla-

cionales, gira en torno a una perspectiva que plantea que el organismo humano requiere incorporar y producir un mínimo de compuestos químicos para mantener sus funciones y permitir en su caso su crecimiento y desarrollo. La nutrición clínica parte de los principios de la medicina alópata occidental, y si bien ha ido incorporando aspectos psicológicos, ambientales y sociales en sus propuestas y recomendaciones, continúa manteniendo una visión del individuo autónomo que decide su consumo, y una visión de la salud que busca mantener lo más posible la juventud y la funcionalidad del organismo, a través de distintas estrategias incluida la medicación.

A diferencia de la visión en la que se enmarca la nutrición clínica, los nahuas del Alto Balsas de Guerrero, al igual que otros pueblos de tradición cultural mesoamericana, tienen conceptos diferentes sobre el trabajo, la comida y el bienestar. En este sistema de pensamiento, estudiado a profundidad por esta investigadora (2005) el trabajo es el mecanismo por el cual personas, plantas, animales y otras entidades interdependientes interactúan y contribuyen al equilibrio del universo, permiten y propician el flujo de la energía vital que mantiene la vida corporal, y el amor que mantiene la vida social. Este flujo se da a través de innumerables actas de reciprocidad en un complejo sistema de intercambios directos e indirectos, que no siguen los parámetros cualitativos y cuantitativos del sistema comercial capitalista. Sin embargo, los cambios inducidos por el proceso de moderni-

zación y empobrecimiento económico impuesto por el neoliberalismo ponen en riesgo estos sistemas de alimentación, en específico algunas de las características que mencionamos a continuación.

1. El profundo conocimiento de los recursos naturales que implica la interacción en sistemas productivos entre los que la milpa tiene un papel central, y al que se suman las huertas de humedad y la recolección.
2. La gran creatividad para desarrollar mecanismos de aprovechamiento sustentable de dichos recursos, tanto los directamente alimentarios como los que tienen que ver con la producción, preparación y consumo de la comida.
3. Existencia de sistemas de transmisión de conocimientos a través de recursos verbales, gustativos y de la experiencia, tanto los relacionados con la obtención de recursos alimenticios como los que tienen que ver con su preparación, forma de compartirlos y sus distintos usos sociales –potenciadores de relaciones, ofrendas, recursos de la memoria, curativos y otros– así como los que se refieren al manejo de sobrantes y desechos.
4. Preferencia por los alimentos frescos de los que se conoce todo el proceso y en los que en el mejor de los casos se ha participado directamente y no se han utilizado agroquímicos.
5. Preferencia y aprecio por la comida recién preparada artesanalmente, con ingredientes de temporada y variedades muy locales que no han pasado por procesos industriales, ni se les ha añadido algún químico.
6. Uso sostenible de métodos de conservación.
7. Existencia de especialistas, cocineros y cocineras que actúan como depositarios, generadores y transmisores de conocimientos.
8. Generación de respuestas creativas a los procesos de industrialización y globalización, así como a los procesos de imposición de patrones de producción y consumo alimentario característicos de la modernidad, entendida como referente de la dimensión cultural e ideológica del capitalismo actual.

Estos y otros trabajos seguirán aportando más elementos que nos permitan conocer con mayor profundidad la cultura alimentaria tradicional de los pueblos en México y los cambios que se han dado a partir de la proliferación de productos procesados industrialmente.

Este caso nos hace reflexionar sobre nuestra forma de alimentarnos y las implicaciones que tiene, no solamente en nuestra salud sino como sociedad en la sostenibilidad de la vida humana en nuestro planeta. Muchos de nuestros patrones de consumo nos están enfermando y además ocasionan trastornos ecológicos que podrían ser irreversibles. La propuesta de la Dieta de la Milpa es un

esfuerzo importante que debe seguirse trabajando y al que deben sumarse otros.

Desde hace varios años organismos internacionales como la FAO (Food and Agriculture Organization de la ONU), o nacionales como la Secretaría de Salud o la CONABIO, han reconocido la importancia del contexto rural para la sostenibilidad de la vida humana en nuestro planeta. Sistemas de alimentación como el nahua y otros, tanto de tradición mesoamericana, como de otras culturas fuera de la lógica moderna occidental, conservan elementos importantes para enfrentar los cambios ambientales actuales. Por lo anterior, es necesario analizar críticamente los sistemas de alimentación y consumo que predominan en México, en los que se ha impulsado la imposición de modelos de alimentos industriales claramente no sustentables.

En el contexto actual de nuestro país, vale la pena pensar en otro concepto de bienestar que sustente las políticas públicas, este concepto no puede seguir centrandose en el individuo y en parámetros clínicos, alópatas, necesariamente tiene que ser un concepto colectivo y dinámico, con versiones locales construidas en colaboración con las personas, tal como se está trabajando el modelo de la dieta de la milpa. Además, el bienestar debe contemplarse como resultado de un conjunto de circunstancias en distintos ámbitos, y por lo tanto, las políticas públicas y específicamente las encaminadas a la alimentación no pueden ser meramente paliativas y puntuales, sino tener una visión ética, integral, y de largo plazo.

El progreso y el desarrollo de acuerdo a indicadores económicos reducidos, no pueden seguir siendo los objetivos nacionales centrales, es necesario hacer un análisis crítico de las políticas públicas y evaluarlas continuamente en términos de impactos sociales y culturales a largo plazo.

REFERENCIAS

- Almaguer González, J. A., García Ramírez, H. J., & Padilla Mirazo, M. (2016). *Fortalecimiento de la Salud con Comida, Ejercicio y Buen Humor*. Recuperado el 17 de septiembre de 2019, de <https://alianzasalud.org.mx/wp-content/uploads/2017/03/la-dieta-de-la-milpa-16-12-15-final-almaguer.pdf>
- Almaguer González, J. A., García Ramírez, H. J., Vargas Vite, V., & Padilla Mirazo, M. (2020). *Secretaría de Salud/Gobierno de México*, mayo 2020 Recuperado el 22 de noviembre de 2020, de La Dieta de la Milpa. Modelo de Alimentación Mesoamericana Saludable y Culturalmente Pertinente.: https://drive.google.com/file/d/1n05pSVGY09F1-zW91Rt8IZk_6J-KIPRJT/view
- Adame Cerón, M. (2013). *Alimentación en México, ensayos de antropología e historia, México*. México: Ediciones Navarra.
- Bertran Vilá, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicano*. México: Publicaciones y

- Fomento Industrial, UNAM-Centro de Investigaciones Multidisciplinarias en Ciencias y Humanidades, y México Nación Multicultural-Programa Universitario.
- Bertran Vilá, M. (2013). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En M. Adame Cerón, *Alimentación en México: ensayos de antropología e historia* (pp. 61-76). México: Navarra.
- Camou Healy, E. (2013). Nutrir la persona, nutrir la identidad. Reflexiones filosóficas sobre antropología y cultura alimentaria. En S. Sandoval Godoy, & J. Meléndez Torres, *Cultura y seguridad alimentaria. Enfoques conceptuales, contexto global y experiencias locales* (pp. 19-35). México: Plaza y Valdés.
- Gobierno de México. (2019). *Blog del Instituto de Seguridad y Servicios Sociales de los Trabajadores del Estado*. Recuperado en enero de 2020, de Beneficios de la jarra del buen beber: <https://www.gob.mx/issste/articulos/beneficios-de-la-jarra-del-buen-beber>
- Gomez Delgado, Y., & Velázquez Rodríguez, E. (enero-febrero de 2019). Salud y cultura alimentaria en México. *Revista Digital Universitaria*, 20 (1).
- Good Eshelman, C. (1988). *Haciendo la lucha, Arte y Comercio Nahuas de Guerrero*. Mexico: Fondo de Cultura Económica.
- Good Eshelman, C. (2005). Ejes conceptuales entre los Nahuas de Guerrero: Expresión de un Modelo Fenomenológico Mesoamericano. *Estudios de Cultura Náhuatl*, 36, pp. 87-113.
- Good Eshelman, C. (2005). Traditional Gardening Techniques among Nahuatl Indians: 'Huertos de humedad' in the balsas river valley, Mexico. (IIA-UNAM, Ed.) *Anales de Antropología*, 39 (1), PP. 111-129.
- Good Eshelman, C. (2013). Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero. *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers ALHIM*, 25, pp.1-10.
- Good Eshelman, C. (5 de Diciembre de 2019). La alimentación de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero. (L. E. Corona de la Peña, Entrevistador) Ciudad de México, México.
- Good Eshelman, C. (8 de octubre de 2019). La alimentación de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero. (L. E. Corona de la Peña, Entrevistador) Ciudad de México.
- Good Eshelman, C. (23 de septiembre de 2019). La alimentación de los nahuas del Alto Balsas de Guerrero. (L. E. Corona de la Peña, Entrevistador) Ciudad de México.
- Good Eshelman, C. (abril-junio de 2019). Estrategias en la alimentación tradicional entre nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectivas desde la antropología de la comida. *En el Volcán Insurgente. Corriente Crítica de Trabajadores de la Cultura* (57), pp. 64-73.
- Guzmán Flores, J. (2013). *Caracterización de los sistemas alimentarios*

de los pueblos indígenas de México.

México D.F: Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria. Cámara de Diputados LXII legislatura.

Magaña González, C. R., & Sevilla García, Y. L. (2012). La alimentación indígena mexicana: reflexiones antropológicas para el estudio del comportamiento alimentario. *Revista Mexicana de Investigación en Psicología*, (4) pp. 10-21.

Martínez-Almanza, L. & Limón-Aguirre, F. (2018). Prácticas alimentarias del pueblo maya-chuj: entre la “comida de pobre” y la “comida de rico”. *Alteridades*, 28 (55) pp. 113-124.

ALIMENTACIÓN TRADICIONAL INDÍGENA Y NUTRICIÓN. UN ESTUDIO DE CASO

TRADITIONAL INDIGENOUS DIET AND NUTRITION. A CASE STUDY

YURIBIA VELÁZQUEZ GALINDO*
TANIA CITLALLI GABRIEL PERALTA**

RESUMEN

El objetivo de este escrito es mostrar que la existencia de patrones alimentarios generacionales en la localidad de estudio puede ser explicada como una fractura en la transmisión de la cultura alimentaria causada por la discriminación epistémica al modelo de alimentación indígena local que ha sido valorado con baja calidad nutritiva. Con base en la aplicación de la metodología etnográfica para el registro de las dietas locales buscamos demostrar que la dieta que consumen los ancianos corresponde a un modelo de alimentación saludable y sostenible que debe ser conservada y promovida.

PALABRAS CLAVE: *Alimentación indígena, epistemologías subalternas, nutrición.*

ABSTRACT

The objective of this paper is to show that the existence of different generational eating patterns in the locality studied can be explained by a rupture in the transmission of food culture; this is due to discrimination toward the local indigenous dietary model, deemed to be of low nutritional quality. Using ethnographic methodology for documenting generational differences in local diets, we seek to demonstrate that the diet

* Antropóloga social y doctora en Historia y Etnohistoria, realizó una estancia posdoctoral en la Universidad Iberoamericana. Actualmente es Investigadora adscrita al Instituto de Antropología y docente de la Facultad de Antropología de la Universidad Veracruzana donde desarrolla la LGAC Dinámicas alimentarias en población de origen indígena. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores Nivel 1. Correo electrónico: yuvelazquez@uv.mx

** Licenciada en nutrición por la Facultad de Nutrición de la Universidad Veracruzana, campus Boca del Río. Ha colaborado en proyectos de investigación en el Instituto de Ciencias médicas y Nutrición, actualmente es becaria del Instituto de Antropología y colabora en los proyectos de la LGAC Dinámicas alimentarias en población de origen indígena coordinada por la Dra. Yuribia Velázquez Galindo.

consumed by the elderly corresponds to a model of healthy and environmentally sustainable eating that should be preserved and promoted.

KEYWORDS: *Indigenous Feeding, Subaltern Epistemologies, Nutrition.*

El objetivo de este trabajo es mostrar que la existencia de patrones alimentarios diferenciados entre abuelos, hijos y nietos en la localidad de San Marcos Atexquilpan, Naolinco Veracruz, puede ser explicada como una fractura en la transmisión intergeneracional de la cultura alimentaria causada por la discriminación epistémica imperante hacia los saberes subalternos que han construido como carente en términos nutricionales al modelo de alimentación que consumen los adultos mayores. A lo largo del escrito nos interesa resaltar que esta dieta puede ser valorada como un modelo de alimentación saludable y sostenible.

Los datos etnográficos que sustentan este trabajo forman parte de un proyecto más amplio enfocado en analizar las dinámicas alimentarias en población de origen indígena,¹ iniciado en 2017.

A través de tres visitas exploratorias, observación participante y doce entrevistas antropológicas aplicadas a personas entre 40 y 90 años en la localidad de San Marcos Atexquilpan, Naolinco, Ver., fue posible documentar la existencia de patrones de alimentación distintos entre diferentes generaciones. Este primer resultado fue validado mediante la aplicación de talleres bajo el formato IAP (Investigación-Acción-Participativa) a 260 madres de familia originarias de la localidad de estudio² y con 18 entrevistas antropológicas a adultos mayores.

Este escrito se encuentra organizado en tres apartados, en el primero definimos algunos prejuicios generados en el marco de las relaciones de poder hacia la alimentación de origen indígena y la problemática del hambre, asimismo definimos algunos conceptos generales desde los estudios de nutrición; en el segundo, presentamos información general sobre la zona de estudio y sobre las personas con quienes hemos trabajado; en el tercero, presentamos y analizamos la información etnográfica sobre la dieta de los ancianos y finalmente integramos algunas reflexiones y propuestas, a manera de conclusiones.

1. El Proyecto se realiza en el Instituto de Antropología coordinado por la Dra. Yuribia Velázquez Galindo. Agradecemos profundamente a las madres de familia de San Marcos Atexquilpan, Naolinco, Ver., su participación e interés en esta investigación y a los estudiantes de la Facultad de Antropología Iris del Rosario Jiménez Serrano y Eduardo José Rodríguez Noltenius, prestadores de servicio social su apoyo en el registro y procesamiento de información.

2. Los talleres se realizaron desde diciembre del 2018 hasta mayo del 2019 y fueron impartidos en el Centro de Salud comunitario de Naolinco.

LA ALIMENTACIÓN INDÍGENA, DISCRIMINACIÓN EPISTÉMICA Y GLOBALIZACIÓN

Los antiguos habitantes de México fueron profundos conocedores de su ambiente, si bien a partir del año 7000 a.C. inicia el cultivo de la milpa como sistema agrícola –policultivo en un mismo terreno de maíz, frijol, calabaza y chile– es necesario señalar que, para la llegada de los europeos a América, los antiguos mexicanos habían encontrado en estos cultivos una impresionante plasticidad y adaptación a diferentes entornos ecológicos por lo que era la base de la alimentación indígena.

Su dieta era muy variada y se complementaba con otros cultivos que dependían más de las condiciones ambientales como el chayote, el nopal, el amaranto, el camote y, por supuesto de hongos, hierbas, plantas, frutos de recolección, así como de animales e insectos silvestres asociados a los entornos ecológicos locales.

Estos vastos sistemas de saberes conformados por teorías y prácticas específicas que normaban la relación con el ambiente y el aprovechamiento de los recursos se vieron reflejados en la multitud de productos que podían ser utilizados para la alimentación y, de los cuales, los primeros cronistas en sus amplias descripciones nos brindan solo una pequeña idea.

La alimentación prehispánica dependía de los ciclos estacionales tanto para la agricultura como para la recolección y estaban marcados por una gran cantidad

de actividades festivas por ello, a lo largo de su ciclo anual, los antiguos mexicanos consumían dos tipos principales de alimentos: la comida ceremonial y la comida cotidiana. Durante las festividades rituales se preparaban platillos muy elaborados, vinculados a las fechas de celebración, mientras que la comida del día a día se preparaba de forma más sencilla utilizando técnicas culinarias como el asado directo al fuego, el cocido o tostado sobre comal, el hervido, al vapor y también el cocido bajo tierra. No se utilizaba la técnica de freír los alimentos y, aunque el consumo de grasas era bajo, sí se utilizaban grasas animales o de ciertos vegetales –chía, cacahuete, pepita de calabaza– en la cocina.

Con la llegada de los europeos y dependiendo del contacto intercultural que los grupos originarios tuvieron con ellos, se fueron adaptando y adoptando nuevos ingredientes, técnicas, procedimientos e instrumentos en la cocina. Sin embargo, estos procesos ocurrieron en el marco de una sociedad altamente estratificada en cuya cúspide estaban los españoles quienes valoraban sus propias formas no solo como el modelo adecuado de alimentación, sino como un símbolo de estatus social y veían los modos de alimentación indígena como alimentos de categoría inferior por pertenecer a la “clase baja” (Pilcher, 2001, pp.16, 74-75).

Esta visión prejuiciada sobre la alimentación indígena se ha conservado hasta la actualidad a través de diferentes procesos. A finales del siglo XIX tuvo el

apoyo de la naciente ciencia de la nutrición, que brindó *sustento científico* a las ideas de inferioridad de la comida indígena ante el modelo europeo. En esta época se asumía, de manera acrítica, que las culturas que consumían trigo eran más evolucionadas que aquellas que consumían maíz, porque su valor nutritivo era inferior.

En 1899, Bulnes –uno de los primeros nutriólogos– llegó a afirmar que la causa del atraso intelectual de las personas indígenas radicaba en que consumían una dieta casi exclusivamente vegetariana, a diferencia de la alimentación europea y señaló que “sin carne el cerebro humano dejaba de funcionar y la civilización se volvía imposible” (en Pilcher, 2001, p. 127). Esta explicación supuestamente científica llevó al gobierno mexicano posrevolucionario a considerar prioritario para el desarrollo del país dos ejes fundamentales: la modificación de la dieta de las personas de clase baja y la educación.

Sin embargo, el prejuicio continuó durante toda la política indigenista, a pesar de que en 1947 los científicos del Instituto Nacional de Nutrición encontraron que el maíz tenía las mismas cualidades nutritivas que el trigo, dejando con ello claro que la desnutrición en zonas rurales e indígenas no estaba dada por la baja cantidad de nutrientes en la comida sino por otro tipo de factores, entre los que se incluyen aquellos derivados de contextos económicos y socio políticos que dificultan la producción y el acceso a los alimentos como el despo-

jo de territorios, la carencia de tierras de cultivo y la discriminación, entre otros.

Al término de la Segunda Guerra mundial, derivado del reconocimiento de la independencia de los países colonizados, se generaron instancias internacionales cuyo objetivo ha sido normar el tránsito de estos países –que fueron llamados subdesarrollados– hacia el capitalismo global. En 1955 Aguirre Beltrán (1980) propone retomar un modelo intercultural para comprender e incidir en las formas de alimentación indígena que incluyera factores ecológicos, biológicos y culturales. Sin embargo, en la última década del siglo xx, y derivado de la teoría del capitalismo dependiente, surge un nuevo estigma social sobre los pueblos indígenas, que no solo niega su agencia y sus saberes, sino que los define como personas en estado de carencia. Aspecto que es denunciado por Aguirre Beltrán, quien señala que cuando intelectuales, políticos y antropólogos asumen este modelo teórico dejan de lado el respeto hacia los pueblos con proyectos diversos de vida y “Los indios, consecuentemente, dejan de ser pueblos éticos, con cultura y personalidad propia para convertirse en marginados, pobres, expropiados y dependientes (1994, p. 169)

La construcción de los pueblos indígenas, a nivel mundial, como personas en estado de carencia, devaluó y continúa devaluando sus saberes al mantener y reafirmar procesos de subordinación cultural establecidos desde la época colonial. De Souza Santos ha llamado colonización del saber (2010, pp. 22-25) a

la activa construcción de los saberes no hegemónicos como productos de la ignorancia, antiguos, inadecuados, locales e improductivos, en pocas palabras como incapaces de ser vistos como alternativas viables para la resolución de problemas contemporáneos.

El fenómeno de la colonialidad del saber al mismo tiempo que invisibiliza los saberes de los pueblos subordinados sobrevalora y considera que son de aplicación universal los saberes generados por las sociedades dominantes, sin considerar que estos se encuentran cultural, espacial e históricamente situados y son válidos solo para sus contextos particulares. Volveremos a este tema más adelante, en tanto que nos interesa mostrar que la valoración negativa de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas ha influido en su desuso.

En el caso de México, si bien Bertrán (2006, p. 168) ha señalado que en una sociedad estratificada el cambio alimentario se vuelve un indicativo importante de la identidad que señala “el deseo de dejar de ser indígena y pertenecer a la sociedad”. Nos inclinamos por la propuesta crítica de Bonfil (1972) sobre el contenido mismo de la categoría indígena y del cambio identitario:

... la categoría indio o indígena es una categoría analítica que nos permite entender la posición que ocupa el sector de la población así designado dentro del sistema social mayor del que forma parte: define al grupo sometido a una relación de dominio colonial y, en consecuencia, es una categoría capaz de dar

cuenta de un proceso (el proceso colonial) y no sólo de una situación estática (p. 110)

Desde este marco, Bonfil (1991, p. 42) explica que el proceso de cambio identitario o desindianización es resultado del ejercicio de fuerzas etnocidas que impiden la continuidad histórica de un pueblo como unidad social y culturalmente diferenciada. Las fuerzas etnocidas, son las variadas formas de expresión de la ideología de las clases –y sistemas económicos– dominantes que ven a los modelos civilizatorios no occidentales como obstáculos para lograr el desarrollo de su proyecto histórico. Y señala que, al hacer creer a los miembros de los grupos indígenas que solo tienen futuro a condición de dejar de ser ellos mismos, la sociedad dominante ejerce un sistema de control cultural que limita la capacidad de decisión de los pueblos subordinados sobre sus propios elementos culturales: su lengua, sus saberes, sus formas de alimentación, entre otros (p. 43).

Si bien, los pueblos indígenas en México han tenido una resistencia cultural encomiable que les permite, después de más de 500 años, mantenerse como unidades diferenciadas, la invisibilización de sus formas de alimentación, como alternativas viables a las problemáticas alimentarias mundiales, ha tenido una influencia determinante en el cambio alimentario contemporáneo que se rige por patrones normados por la búsqueda de la acumulación y en detrimento de calidad nutritiva.

Actualmente, a pesar de que la dieta de la mayoría de los mexicanos tiene su base en la dieta de la milpa (Almaguer, *et al*, 2016), se han incorporado una gran cantidad de productos industrializados. El caso de la dieta de los pueblos indígenas no es la excepción, los productos industrializados están sustituyendo paulatinamente alimentos que formaban parte de una tradición culinaria propia más vinculada al tipo de ecosistemas en que las poblaciones habitan y a sus condiciones ambientales.

Este proceso es resultado de diversos fenómenos de alcance mundial que han sido resumidos en la categoría de globalización, que puede ser vista, a nivel simbólico, como el proceso paulatino de expansión e integración –en la población de los países subordinados– de los modelos, valores y significados de la modernidad que rigen el pensamiento de los países dominantes y que brinda fundamento ideológico al modelo de un mercado mundial único (Good y Corona, 2011). Este modelo pugna por alcanzar una mayor producción capitalista, una mejor distribución mercantil y un sistema de acuerdos multinacionales que permita la competencia transnacional entre países productores.

Actualmente, la manera en que las personas se apropian de los modelos globales se encuentra mediada por los medios de comunicación masiva y arraigada en las políticas públicas de las naciones subordinadas que buscan eliminar la brecha diferencial con los países

hegemónicos, siguiendo –muchas veces de manera acrítica– los lineamientos que estos le marcan y que están diseñados para actualizar y perpetuar las relaciones de poder entre países dominantes y países dominados (Quijano, 2000).

En el ámbito de la alimentación, por ejemplo, ha sido posible identificar que los países dominantes ofertan alimentos industrializados baratos y de baja calidad nutritiva a los países consumidores, mientras que –a cambio– exigen alimentos orgánicos de alta calidad para su importación, dejando en clara desventaja nutricional a los países subordinados.

Como parte de las políticas implementadas por la FAO, a finales del siglo XX, promovió como saludable y adecuado para toda la población mundial el modelo de alimentación europeo expresado en el plato del buen comer que se ha promovido globalmente como la forma adecuada de alimentarse, en detrimento de otros modelos.

Messer (2006, p. 31), estudiosa de las problemáticas alimentarias a nivel mundial, en 1994 cuestionó el modelo de alimentación dominante que era tomado como base para establecer los parámetros del problema mundial del hambre. Y señaló que el modelo dominante que promueve la OMS tiene su base proteínica en los alimentos de origen animal –leche, carne y huevo– cuya producción genera mayores huellas hídricas y ecológicas,³ que lo vuelve insostenible a

3. Como ejemplo, la huella hídrica de la produc-

largo plazo. Sin embargo, existen otros modelos de alimentación cuya base proteínica descansa en alimentos de origen vegetal que generan una huella hídrica y ecológica mucho menor, por ello, como afirma Messer (2006) las características del modelo que es elegido como base es fundamental para establecer los parámetros de escasez.

Como es posible observar, los criterios de crisis están establecidos y diseñados para poner en riesgo *una* forma de alimentación que se ha impuesto como dominante a través de múltiples vías. Sin embargo, existen otros modelos de alimentación que, si bien no son hegemónicos, también son saludables y que pueden ser vistos como alternativas viables para enfrentar las problemáticas actuales, no solo porque cumplen con las características de la dieta correcta, sino porque forman parte de formas de producción sostenibles⁴ como son los modelos de alimentación que, históricamente, tienen su base en alimentos de origen vegetal.

Este es el caso de la alimentación de los pueblos indígenas mexicanos, actualmente gran parte de los saberes ancestrales sobre el aprovechamiento de

los recursos alimentarios, así como las técnicas para aprovecharlos, han desaparecido y otros se encuentran en riesgo de desaparecer al haber caído en desuso; algunos otros son conservados y continúan siendo puestos en práctica.

En México, tanto estos sistemas de conocimientos como los recursos naturales asociados al territorio indígena, que se conservan gracias a su aplicación, integran el patrimonio biocultural de los pueblos indígenas que incluye tanto a los agroecosistemas tradicionales como a la diversidad biológica domesticada, con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente (Boege, 2008).

Gracias a la resistencia cultural de estos pueblos, el valioso y sustentable sistema de milpa se ha conservado a pesar de las políticas gubernamentales emprendidas durante la década de 1980, cuando de manera radical se prohibía sembrar mediante este policultivo a riesgo de no recibir apoyos para la producción. Finalmente, la milpa ha sido validada científicamente como un agroecosistema tradicional con grandes ventajas productivas que permiten potenciar el rendimiento y generar resiliencia de los cultivos ante perturbaciones externas (Ebel, R. Pozas-Cárdenas, J.C. et al, 2017, p. 49-60). Y no solo ello, sino que genera las condiciones adecuadas para la aparición, en ella, de otro tipo de plantas comestibles, como los quelites.

ción de un vaso de leche es de 200 litros de agua, para producir un huevo es de 135 litros y para producir un trozo de carne de res (bife) es de 7000 litros. Tomado de <http://www.fao.org/assets/infographics/FAO-Infographic-Virtual-Water-es.pdf>

4. La producción sostenible es aquella que se puede mantener por largo tiempo sin agotar los recursos naturales o causar grave daño al medio ambiente por tener un bajo impacto hídrico y ecológico.

Este mismo reconocimiento tardío ha ocurrido con el maíz criollo⁵ y la técnica tradicional utilizada para su consumo: la nixtamalización que permite la conservación del contenido de proteínas aumenta el contenido de calcio y la biodisponibilidad de distintas vitaminas (Paredes-López, O. Guevara-Lara, F. Bello-Pérez, L., 2009, pp.50-60). Asimismo, se ha demostrado que la combinación de maíz nixtamalizado⁶ y frijol cocido, incrementa la calidad de las proteínas que se consumen ofreciendo beneficios semejantes a la proteína animal.⁷

Desde los estudios de nutrición, la dieta correcta⁸ es el conjunto de alimentos que es consumida diariamente que, además de llenar los requisitos del paladar y la satisfacción, deben proporcionar energía y nutrientes necesarios para que el cuerpo humano pueda llevar

a cabo sus funciones de crecimiento y desarrollo. Para que una alimentación sea considerada saludable debe ser: completa, que contenga todos los nutrientes que nuestro cuerpo necesita para su buen funcionamiento y crecimiento (proteínas, carbohidratos, grasas, vitaminas, minerales y agua); equilibrada, los nutrientes deben cumplir con los rangos recomendados para cada persona; inocua, libre de microorganismos dañinos, toxinas o contaminantes; suficiente, cumplir las necesidades de cada persona para una buena nutrición; variada, que contenga alimentos, de cada grupo de alimentos (frutas y verduras, cereales y tubérculos, leguminosas y alimentos de origen animal); adecuada, al gusto y a la cultura, la edad, el género, el peso, la talla, el nivel de actividad física, si existe o no alguna enfermedad, entre otras características.

Si bien, los pueblos indígenas han establecido parámetros propios para valorar lo que ellos consideran “buena comida” (Velázquez, 2011, pp. 225-250), a lo largo del trabajo que se presenta, buscamos demostrar que la dieta de los ancianos sanmarqueños cumple con las características de la alimentación saludable desde la perspectiva de la nutrición.

LA ALIMENTACIÓN DE LOS SANMARQUEÑOS

El municipio de Naolinco se sitúa en la zona central del estado de Veracruz, en-

5. Existen más de sesenta variedades de maíz y cada una posee características nutricionales propias. Por ejemplo, el maíz azul contiene antocianinas, potentes antioxidantes.

6. Es importante señalar que la nixtamalización es el procedimiento adecuado para la preparación del maíz, pues el consumo de harinas de maíz industrializadas tratadas con otros procedimientos provoca una disminución radical de nutrientes.

7. Dra. Nimbe Torres y Torres, M.C. Claudia Márquez Mota, M.C. Azalia Ávila Nava Departamento de Fisiología de la Nutrición, Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, Los beneficios de combinar maíz y frijol. Consultado en línea el 3 de mayo del 2019 en: <https://hablemosclaro.org/los-beneficios-de-combinar-maiz-y-frijol/>

8. NOM-043-SSA2-2012 Servicios Básicos de Salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria.

tre los 19 grados 39' de latitud norte y los 96 grados 51' de longitud oeste; ocupa una extensión territorial de 123.38 km en las estribaciones de la Sierra de Chiconquiaco entre el Eje Neovolcánico transversal y la Sierra madre Oriental. Las principales elevaciones del municipio son: Naollintepec, el cerro Esquimite, el cerro del Platero y Loma Alta, su topografía está compuesta por lomeríos con laderas pronunciadas de 30 a 40 grados, y barrancas con una inclinación de 50 a 70 grados.

El clima es templado húmedo con lluvias todo el año, con una temperatura media anual de 18 grados y una precipitación media de 1 640 mm. La vegetación predominante —actualmente solo en zonas de difícil acceso— es el bosque mesófilo de montaña o bosque de niebla. El municipio pertenece a la cuenca del río Actopan. El río Naolinco, afluente del río Actopan, lo recorre de noroeste a sureste, formando las cascadas conocidas como “la Cueva”, “la Cazuela” y “el Salto de la plata”. Durante las épocas de mayor precipitación fluvial, entre los meses de junio a septiembre, es posible observar arroyos y riachuelos temporales.

La localidad de San Marcos Atexquilapan se encuentra a una altitud de 1 758 m, está a 15 km de la cabecera municipal de Naolinco y 30 km de la ciudad de Xalapa, poblaciones con las cuales se comunica a través de servicio de transporte colectivo. De acuerdo con los datos del INEGI para 2010 contaba con

1 616 habitantes.⁹ La población está registrada con alto grado de marginación y se considera indígena,¹⁰ sus habitantes —aunque han dejado de hablar la lengua totonaca— poseen una identidad propia que se expresa en sus celebraciones religiosas, en sus prácticas colectivas y en sus sistemas de toma de decisiones.

Hay un jardín de niños, escuela primaria, telesecundaria y telebachillerato que imparte sus clases en cabinas móviles. La mayoría de los jóvenes que deciden seguir sus estudios asisten al bachillerato en la cabecera municipal de Naolinco y siguen sus estudios profesionales en Xalapa.

La población se dedica a la agricultura de temporal¹¹ con base en el sistema de milpa que se efectúa de manera tradicional —utilizando la coa y el machete—, a la manufactura de calzado y, en algunos casos, a la engorda de ganado y a la prestación de servicios. También se emplean de manera temporal como trabajadores de la construcción en ciudades cercanas, muchos de ellos han migrado a la ciudad de México. Desde la última década, otros han migrado a algunas ciudades de los Estados Unidos, aunque este flujo migratorio se ha

9. INEGI, Resultados Censo 2010 Estado de Veracruz consultado el 8 de noviembre del 2017 en: <http://www3.inegi.org.mx/sistemas/iter/default.aspx?ev=5>

10. INEGI, Catálogo de localidades indígenas 2010 consultado el 8 de noviembre del 2017 en <http://www.cdi.gob.mx/localidades2010-gobmx/>

11. Bajo el sistema de la milpa, la mayoría.

detenido en los últimos dos años debido a la inseguridad reinante.

La dinámica familiar sanmarqueña se desarrolla bajo el modelo mesoamericano. El grupo doméstico –en su gran mayoría– integra a varias generaciones, con distintos fogones dentro de un mismo terreno de uso colectivo, que sigue un patrón de residencia patrilineal conformado de la siguiente manera: la casa donde habitan los abuelos paternos y los hijos e hijas solteras, rodeada de los hogares de los hijos varones, sus respectivas esposas e hijos, quienes están a la espera de la oportunidad de independizarse y comprar un terreno para construir su casa propia. El modelo de herencia se rige por la norma de que el último hijo que se casa ya sea varón o mujer, cuida a los padres ancianos hasta que mueren y hereda la casa paterna (Robichaux, 2002, p.75).

Esta dinámica familiar permite que los padres ancianos –muchas veces, bisabuelos de la generación más joven– estén presentes en la vida de los miembros de la familia extensa y que se genere una convivencia cercana con ellos, lo que fortalecía la hipótesis de que la transmisión de la cultura alimentaria de la pareja fundadora fluyera, sin trabas, hacia las parejas más jóvenes. Sin embargo, en el caso concreto que se analiza no ocurre así.

Al iniciar las visitas exploratorias fue posible notar problemas de malnutrición¹² en adultos entre los 40 y 60 años.

12. El sobrepeso es una expresión de la malnutrición que era evidente en personas entre los

Sin embargo, fue llamativo observar que muchos de los ancianos de la localidad mayores a los 70 años, mantienen una estructura física delgada y saludable, así como una gran movilidad corporal lo que les permite continuar siendo productivos hasta edades muy avanzadas. Durante las primeras entrevistas se buscó identificar dietas comunes en la localidad que correspondieran a los distintos grupos familiares, sin embargo, cada vez fue más evidente que más bien existían dietas distintas que correspondían a los diferentes grupos generacionales.

Con base en la información obtenida a través de los talleres sobre cultura alimentaria podemos afirmar que la disponibilidad de alimentos se encuentra vinculada al cultivo de la milpa –maíz, frijol, calabaza, chile–, a otros cultivos locales como el haba y el chícharo y a sus variados productos según el desarrollo del ciclo agrícola.

Los interlocutores más ancianos –mayores de 70 años– señalaron que se consume la flor del maíz y el elote tierno antes de convertirse en mazorca y cosechar los granos, las guías y hojas tiernas así como la flor y la vaina tierna antes de cosechar el grano de frijol, se consumen las guías, hojas tiernas y la flor de la calabaza, sus frutos tiernos, maduros y sus semillas, el chile se consume tierno y seco; de las habas se consumen

40 y 60 años, a través de las entrevistas, algunas expresaron problemas de salud asociados como diabetes e hipertensión que son monitoreados por el centro de salud cercano.

las guías tiernas y las hojitas, las habas tiernas y secas, igual que el chícharo. Estos productos se consumen preferentemente hervidos, aunque los elotes, por ejemplo, pueden consumirse asados y la mayoría de las hierbas y flores pueden cocinarse con un poco de manteca de cerdo, cebollín silvestre, chile y sal.

De los productos del huerto, el chayote es el más versátil pues también se consumen las guías y hojas tiernas, los frutos tiernos, los frutos maduros y la raíz. También están disponibles –por intercambio o venta– las frutas de temporada como el durazno, manzana y berenjena, así como diversas hortalizas. Los productos de recolección como los quelites y hongos están disponibles durante la temporada de lluvias, también se consumen guisados, hervidos o asados. En el monte se encuentran disponibles para la caza las ardillas, conejos, liebres y armadillos, estos animales son consumidos asados y ahumados o en adobo. La carne que se compra es la de pollo y cerdo. Las personas mayores prefieren criar los pollos que consumen, aunque refieren que cada vez es más difícil por la gripe aviar, para ellos los alimentos básicos son el maíz, el frijol y el chile con esa base, pueden hacerse muchas combinaciones sabrosas de *buena comida*. En festividades religiosas se preparan y consumen, en colectividad, una gran variedad de tamales y de guisados que incluyen salsas con carne –pollo y cerdo–. Las personas entrevistadas refirieron su gusto por participar y consumir esos alimentos, pero *sin excesos*.

A mí me gusta mucho ir a ayudar a casa de los encargados de la fiesta... así es, pues me invitan... y qué remedio. Pero me llena mucho estar cerca de la comida, allí me como un platito nomás, me dicen “coma usted otro plato”, pero no puedo. Lo que me regalan me lo traigo en una ollita y lo comparto con la familia. Si me gusta, pero la carne me cae pesada, así aprendí a comer poquita carne nomás y de preferencia acompañada... con algo fuerte [bebida alcohólica] para que ayude a la digestión (mujer anciana, 75 años, casada, bisabuela).

Por su parte, al trabajar a través de talleres con personas pertenecientes al grupo etario entre los 60 y 40 años, encontramos que si bien consume alimentos agrícolas de temporada porque “así aprendimos a comer cuando éramos niños”, reportan que, desde hace veinte años, cuando se terminó el camino y hubo más dinero para comprar alimentos, el consumo de productos industrializados se volvió cotidiano. Actualmente los refrescos se han vuelto indispensables a la hora de la comida, al igual que aceites, saborizantes –como el consomé en polvo–, azúcar, café instantáneo, enlatados –atún, sardina, chiles encurtidos, pan dulce empaquetado y galletas, sopa de pasta y sopa instantánea, gelatinas–. La comida que preparan generalmente incluye el uso de aceite vegetal para preparar alimentos como los frijoles, el huevo, la sopa de pasta y el arroz.

La técnica de freído se utiliza de manera recurrente para elaborar tacos dorados, chiles rellenos capeados, tortillas

tostadas en aceite y algunos antojitos como las empanadas de maíz rellenas y las *tapaditas* de frijol o papa. La carne que consumen en los guisados es, principalmente, pollo de granja que llevan diariamente a vender a la localidad y carne de cerdo. Esta generación es la más afectada por la malnutrición expresada en sobrepeso y enfermedades asociadas. Al dialogar con las madres de familia, nos contaban sus estrategias para hacer cambios en la alimentación que les permitiera recuperar la salud o, al menos, mantener controladas sus enfermedades.

Por su parte, el grupo etario de personas menores de 40 y hasta los 25 años si bien continúan consumiendo maíz y frijol como base de la alimentación, han incluido a sus dietas el refresco, aunque lo toman con moderación –pues han visto las consecuencias en sus padres– buscan alimentar a sus hijos con nuevas recetas como la soya, ensaladas de verdura y frutas, pero también forma parte de su consumo diario muchos alimentos industrializados como el aceite vegetal, margarinas, yogures, dulces, jugos azucarados, leche y cereales azucarados que se venden *en cajita*, frituras, mayonesas, enlatados como atún, sardina, chiles encurtidos; hay un gran consumo de embutidos como salchicha y jamón que se consume con pan de caja industrializado; pan dulce empaquetado y galletas, sopa de pasta e instantánea y gelatinas. Estas familias no acostumbran a dar a los niños alimentos como hongos o quelites, pues afirman que “no les gustan” y que es un problema incluir verduras en sus dietas.

Fue muy interesante notar que en este segundo grupo etario las madres jóvenes daban preferencia a los alimentos adicionados –artificialmente– con vitaminas, calcio y hierro sobre los alimentos frescos y naturales, a los que consideraban menos nutritivos:

Me dicen en la casa, los mayores, que no está bien que los niños tomen leche de caja, porque es pura agua con saborizante, pero yo pienso que es buena porque dice la etiqueta que tiene vitaminas y calcio. Además, si no fuera buena el gobierno no dejaría que la anunciaran en la tele (mujer, 30 años, madre de hijos pequeños).

Como parte del trabajo posterior y ya con apoyo en entrevistas antropológicas¹³ propusimos indagar un poco más sobre la forma de alimentación de las personas mayores y cuestionar porqué los grupos etarios identificados no consumían los mismos alimentos que las personas más ancianas. Al hacer la primera pregunta una interlocutora del primer grupo respondió lo siguiente:

...mis abuelitos ya son bien grandes tienen más de ochenta años, pero están muy fuertes. Ellos comen lo que siembran: maíz, frijol, calabaza, chayote y chile, y los preparan cocidos al vapor, hervidos, asados o crudos no les gusta lo frito. Yo pienso que a ningún abuelito

13. La información que citamos como producto de las entrevistas ha sido elegida porque representa el pensamiento general del grupo etario entrevistado.

le gusta lo frito, porque luego le ofrezco a mi suegro, que también ya está grande, “coma usted un chilito relleno” y no lo acepta, dice que es por la grasa, que no está acostumbrado y que no le gusta. Lo que si le gusta mucho es comer sus tortillas de maíz criollo recién hechas a mano acompañadas de frijoles, nomás hervidos y con poca sal. Ah, pero eso sí ¡con una buena salsa de molcajete! (mujer 45 años, casada, con hijos mayores de edad y nietos pequeños).

Al cuestionar si ella, su esposo y sus hijos consumían o habían consumido las mismas cosas que los abuelitos respondió lo siguiente:

...tortillas y frijol sí comimos y seguimos comiendo, pero no les gustaba ni a mis hijos ni a mi esposo que estén nomás cocidos, más bien los comían guisados, pero si aprendieron a comerlos con xococholes o con “orejitas” de masa de maíz. Calabacitas, chayotes y otras verduras si se las comían, pero acompañando guisados con huevo, carne o con pipianes, nunca solas porque su sabor es simple” (mujer 45 años, casada, con hijos mayores de edad y nietos pequeños).

Al cuestionar a otra interlocutora del mismo grupo etario sobre la comida que consumen las personas mayores ella señaló:

No, de veras, no les gusta lo grasoso ni lo frito. Tampoco les gusta la leche, es que ellos siguen comiendo lo que comían de niños: sus frijoles hervidos, sus quelites, sus chayotes, elotes, calabaci-

tas, ejotes, chayotestle, guías de chayote y hongos. Y lo comen preparado en guisados sencillos, pero bien sabrosos, como molitos, pipianes o encacahuatados. ¿Sabe qué? tampoco les gusta el azúcar, beben atolitos de masa de maíz endulzados con un poco de piloncillo o atolitos con sal, frijoles y picante. A mí me mandaba a volar mi abuelita – que en paz descanse– cuando le daba el café muy azucarado hasta que entendí que nomás le gustaba con muy poquito dulce (mujer 49 años, casada, con hijos mayores de edad y nietos pequeños).

Al cuestionar si ella todavía preparaba los platillos que consumían sus abuelos, cuando era niña, señaló que algunas cosas sí, como los pipianes, moles y encacahuatados, también los atolitos de masa, pero siempre azucarados pues: “...ya no nos gustan las cosas de sabor simple”, pero que otras cosas como los atoles de sal o los atoles agrios nunca los había preparado, de hecho, señaló “¿sabe qué? le voy a preguntar a mi mamá, ahora que todavía está con nosotros, cómo se hacen” (mujer 49 años, casada, con hijos mayores de edad y nietos pequeños).

Al cuestionar sobre el tipo de alimentos de origen animal que los ancianos consumen, una interlocutora del segundo grupo etario señaló:

Mis abuelitos si comen tamales con carne de cochino o de pollo, pero son bien delicados, no les gusta como sabe la carne de animales que no engordaron con maíz. Luego, luego dice mi abuela “este es de granja, no está sabroso” ¡Yo

no entiendo cómo es que se da cuenta! Mi abuelo, por ejemplo, todavía se va al monte y pone trampas, luego llega con su conejo o una ardilla o un armadillo, allí mismo lo destaza y lo ahúma, y se lo trae. Él dice que es carne limpia, que no tiene químicos de engorda ni nada de eso, pero esa carne tiene sabor como más fuerte, nomás a él y a mi abuelita le gusta, nadie más quiere comer (mujer 25 años, casada, con hijos pequeños).

Finalmente, al cuestionar sobre el consumo de los embutidos y alimentos enlatados, por parte de los ancianos, otra interlocutora entrevistada indicó que, en su caso, su abuela se había negado rotundamente a consumirlos:

Una vez, cuando yo tenía como quince años, estaba preparando ensalada de atún enlatado con mayonesa, chícharos y zanahorias y le dije a mi abuelita, que ya en paz descanse, –pruebe usted, está bueno, es pescado– me respondió: –No, me da asco, no sé cuánto (tiempo) tenga allí en el bote y qué (tipo de) veneno le han de haber puesto para que no le crezcan los gusanos. No deberías de comer porquerías, porque te va a hacer daño (mujer 28 años, casada, con hijos pequeños).

La *buena comida*, para las personas mayores de San Marcos es aquella que se prepara con ingredientes naturales y frescos, que *vienen de la tierra* y no están contaminados con químicos o para que se conserven más tiempo, lo que incluye a todos alimentos o insumos empaquetados, refrigerados o industrializa-

dos. Como es posible notar, a partir de la información obtenida, podemos afirmar que la dieta que mantienen los pobladores más ancianos sigue vinculada al cultivo de la milpa y a los ciclos estacionales, utilizando métodos de siembra, producción y recolección amigables con el ambiente, pues los ancianos se niegan a utilizar químicos en sus cultivos ya que afirman que terminarán comiéndolos. Integra productos de origen animal ya sea de caza como conejos, ardillas y armadillos o de animales domésticos como el cerdo y el pollo alimentados con maíz.

Sostenemos que es una forma de alimentación saludable, porque integra poca grasa, azúcares, harinas y sal; excluye el uso de aceites industrializados y en sus técnicas de preparación prioriza el cocido, asado, hervido y ahumado de los alimentos. Como parte de la investigación y con apoyo de las madres de familia logramos la recuperación de más de cuarenta recetas de los abuelos y al realizar el análisis de las dietas encontramos que cumplen con los estándares de dieta correcta señaladas por la oms.

Por razones de espacio solo señalaremos el caso de los tamales de frijol gordo, cuyo relleno se elabora con frijol gordo cocido, calabacita tierna picada, cilantro de monte y semilla de pepita de calabaza molida con un poco de chile para darle sabor picante. El relleno se coloca sobre la masa de maíz nixtamalizada con sal y se envuelve en hoja de maíz. Este platillo cumple con las características de una dieta saludable. En

él encontramos carbohidratos complejos, vitaminas, minerales, fibra, grasas y proteínas de origen vegetal. El maíz nixtamalizado es un cereal rico en fibra, proteína y tiene altas concentraciones de leucina, ácido fólico, minerales como el potasio, magnesio, hierro, fósforo y zinc, especialmente rico en manganeso, selenio y calcio. Tiene también vitaminas del complejo B, como la B1 (tiamina), B7 (biotina), así como vitamina A. La calidad biológica de las proteínas de origen vegetal se potencia con las diversas mezclas, que en este caso incluyen las que se puede obtener a partir del maíz, el frijol y la pepita de calabaza.

La obtención de mezclas de diversas proteínas de origen vegetal es interesante porque existe una potenciación de su calidad y, al compararlas con los alimentos de origen animal, como lácteos y las carnes —que, si bien son importantes para una alimentación saludable— se ha reconocido que el consumo excesivo de estos alimentos puede provocar estados de hiperuricemia y dislipidemias, factores causantes de riesgo cardiovascular. En el caso que presentamos, además, son alimentos de temporada, con una gran calidad nutritiva que puede representar menos de la mitad o un tercio del costo de las proteínas de origen animal. Alimentos a bajo costo, con gran poder nutritivo, como ha señalado Santillán-Mancero (2018) en su estudio sobre la alimentación andina.

En virtud de lo anterior, el consumo de estas dietas saludables tiene como ventaja que son costo-efectivas de pro-

teínas biológicamente valiosas, aunado a esto su riqueza se vuelve mayor al representar cultivos tradicionales de las comunidades de origen indígena del país. Sin embargo, estos modelos alimentarios, aunque han sido conservados a través de generaciones y forman parte integral de una cultura alimentaria local y, a pesar de que han permitido conservar su salud a las personas mayores a los 75 años, está desapareciendo paulatinamente del patrón de consumo de las familias más jóvenes que optan por los alimentos industrializados.

CONCLUSIONES

Las dietas y modelos tradicionales de alimentación son construcciones históricas de gran valor pues han probado empíricamente su potencialidad para construir cuerpos sanos y fuertes, es decir para ser valorados como *buena comida*.

El desprecio epistémico que estas formas de alimentación han tenido por parte de la sociedad dominante —a nivel nacional e internacional— al calificarlos como alimentos de menor calidad nutritiva, en función del papel que ocupan en la jerarquía social mundial les ha dejado en desventaja contra los alimentos industrializados, elaborados con harinas, azúcares y grasas refinadas, altos en sal y con saborizantes artificiales, colorantes y conservadores, que son promovidos por los medios de comunicación masiva como alimentos que brindan prestigio social.

Asumimos que para la conservación de las dietas tradicionales se requiere el trabajo interdisciplinario conjunto entre científicos, para valorar tanto los contenidos nutricionales como los saberes alimentarios locales y posteriormente generar políticas de apropiación de conocimiento que tengan como eje reforzar la identidad cultural alimentaria y el enorgullecimiento del resto de los mexicanos sobre sus saberes y raíces.

Por ello, vincular la antropología que analiza las formas locales de conocimiento y la nutriología que se encarga de estudiar los procesos de alimentación y nutrición, es clave para lograr la valoración científica de los saberes alimentarios y técnicas culinarias ancestrales que constituyen la base de la alimentación mexicana.

Vincular estas áreas nos permitirá entender los problemas nutricionales actuales que nos han llevado de la desnutrición a la malnutrición expresada en sobrepeso y obesidad como problemas de salud pública, que se encuentran relacionados con múltiples factores, entre ellos, la sobrevaloración del modelo de alimentación que sostiene su aporte proteínico en productos de origen animal.

Asimismo, esta vinculación podría aportar elementos para repensar las políticas públicas alimentarias que han dado prioridad a los alimentos fortificados sobre los alimentos frescos de temporada que son de mejor calidad nutricional, son más accesibles, tienen un menor precio y su consumo apoya las economías locales.

La importancia de reconocer el valor nutricional de los alimentos y dietas tradicionales implica la conservación de conocimientos que forman parte de un Patrimonio Cultural Inmaterial de México capaz de adaptarse a las formas de alimentación actuales necesarias mantener un estilo de vida saludable en el siglo XXI.

REFERENCIAS

- Aguirre Beltrán, G. (1980) [1955 1ª ed.]. *Programas de salud en la situación intercultural*. México, D. F.: Instituto Mexicano del Seguro Social-Colección Salud y Seguridad Social, Serie Manuales Básicos y Estudios
- Aguirre Beltrán, G. (1994). *El pensar y el quehacer antropológico*. México: UAP.
- Almaguer González, J. A.; García Ramírez, H.; Padilla Mirazo, M. (2016). *La dieta de la milpa. Modelo de alimentación mesoamericana saludable y culturalmente pertinente*, México: Secretaría de Salud.
- Bertrán Vilá, M. (2006). La alimentación indígena de México como rasgo de identidad. En Florencia Peña (coord.), et al. *Cambio social, antropología y salud*. México: CONACULTA / INAH / PROMEP.
- Bonfil Batalla, G. (1972). El concepto del indio en América. Una categoría de la situación colonial. *Anales de Antropología*, vol. 6. pp. 105-125.
- Bonfil Batalla, G. (1991) [1988 1ª ed.].

- La teoría del control cultural en el estudio de procesos étnicos. *Anuario Antropológico* No. 86 pp.13-53.
- Bonfil Batalla, G. (1994) [1987 1ª ed.] *El México Profundo, una civilización negada*. México: Editorial Grijalbo.
- Boege Schmidt, 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*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia-Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos indígenas.
- Corona de la Peña, L.E. (2011). Decidir, consumir y comer. En C. Good y L. E. Corona (eds.) *Cocinas y cultura alimentaria en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 75-92) México: INAH-ENAH-CONACYT-CONACULTA.
- Ebel, R. Pozas-Cárdenas, J. C. Soria-Miranda, F. y Cruz-González, J. (2017). Manejo orgánico de la milpa: rendimiento de maíz, frijol y calabaza en monocultivo y policultivo. *Terra Latinoamericana*, vol. 35 (2) pp. 149-160.
- De Souza Santos, B. (2010). *Descolonizar el saber. Reinventar el poder*. Uruguay: Ed. Trilce-Universidad de la República.
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña, L. (2011). Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente a la modernidad. En C. Good y L. E. Corona (eds.) *Cocinas y cultura alimentaria en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 75-92) México: INAH-ENAH-CONACYT-CONACULTA.
- Messer, E. (2006). Globalización y dieta. Significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En M. Bertrán y P. Arroyo (eds.) *Antropología y nutrición*. México: UAM-X/Fundación Mexicana para la Salud. pp. 27-74.
- Paredes-López, O. Guevara-Lara, F. Bello-Pérez, L.A. (2009). La nixtamalización y el valor nutritivo del maíz. *Revista Ciencias*, UNAM, México, 92-93 octubre 2008 marzo 2009, pp. 50-60.
- Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, CONACULTA.
- Robichaux, D. (2002). El sistema familiar mesoamericano y sus consecuencias demográficas. *Papeles de Población*, vol. 8 (no. 32, abril-junio) pp. 59-95.
- Quijano, A. (1997). Colonialidad del poder, cultura y conocimiento en América Latina. *Anuario Mariateguiano*, vol. IX (no. 9) pp. 227-238.
- Santillán Mancero, E. (2018). Sobre el desarrollo de mezclas de alimentos andinos aminoacídicamente completas de bajo costo para la alimentación infantil. *Revista Cubana Alimentación y Nutrición* Vol. 28 (No. 2, julio-diciembre del 2018) pp. 370-392.
- Velázquez-Galindo Y. (2011). Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En C. Good y

L. E. Corona (eds.) *Cocinas y cultura alimentaria en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 225-250). México: INAH-ENAH-CONACYT-CONACULTA.

PRÁCTICAS ALIMENTARIAS EN MÉXICO Y EL PAPEL ESTRATÉGICO DE LOS MERCADOS Y FERIAS CAMPESINOS

FOOD PATTERNS IN MEXICO AND THE STRATEGIC ROLE OF
PEASANT MARKETS AND RELIGIOUS FAIRS

CATHARINE GOOD ESHELMAN*

RESUMEN

El texto propone un enfoque para investigación sobre la comida en México para estimular nuevos estudios. Empieza con el contexto mayor de los cambios de política económica en México y cómo impactó la alimentación. Presenta datos etnográficos sobre los mercados y ferias regionales para despertar interés analítico en estas instituciones fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas. Plantea que los mercados y las ferias campesinos reflejan la sustentabilidad ecológica y facilitan la transmisión de prácticas alimentarias culturalmente arraigadas en México. El texto cierra argumentando por un enfoque que coloca las cocinas como una temática fundamental para investigación antropológica-histórica.

PALABRAS CLAVE: *Mercados, ferias religiosas, campesinos mexicanos.*

ABSTRACT

This article outlines an approach for anthropological research on food in Mexico; it begins with the wider context created by changing economic policies and its impact on transforming dietary patterns. Ethnographic information about cycli-

* Tiene Doctorado y Maestría en Antropología por la Johns Hopkins University y Maestría en Antropología Social por la Universidad Iberoamericana. Realiza investigación etnográfica e histórica entre grupos indígenas en Guerrero, Morelos y el centro de México. Profesora-Investigadora Titular "C" de la División de Posgrado, Escuela Nacional de Antropología e Historia (INAH), Investigadora dentro SNI nivel III. Fue coordinadora nacional de la línea de investigación Cosmovisiones y Mitologías del Proyecto Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México en el Nuevo Milenio (INAH). Es especialista en antropología de la comida, es responsable del proyecto "Comida cultura y poder: dinámicas de la modernidad en México" de la CNAN del INAH. Correo electrónico: cgood_e@yahoo.com

cal markets and annual religious fairs in peasant and indigenous regions shows how ecological sustainability and deeply rooted food preferences have been maintained, despite the aggressive promotion of industrially processed foods. The text uses the example of local markets to stimulate new studies on these topics in Mexico today.

KEYWORDS: *Markets, Religious Festivals, Mexican Peasant Economy.*

INTRODUCCIÓN

La expansión del modelo neoliberal entre 1982-2018 impactó profundamente los patrones de alimentación en México, sobre todo después de la entrada en vigor del TLCAN (Tratado de Libre Comercio de América del Norte) en 1994. Una de las consecuencias más sobresalientes de este acuerdo internacional¹ ha sido la destrucción del modelo agrícola adoptado después de la Revolución Mexicana; este priorizaba la autosuficiencia en alimentos básicos y apoyos para el sector campesino y para medianos y grandes empresas agropecuarios nacionales, especialmente en el norte del país. Los principales beneficiarios del cambio en la política económica hacia el campo al final del siglo xx han sido las corporaciones multinacionales

que producen, acaparan y comercializan productos agrícolas a escala mundial. Estas mismas están estrechamente vinculadas con las compañías que procesan los alimentos industrialmente para venta masiva. Sus nuevos productos se caracterizan por altos contenidos de grasas, sal, harinas refinadas, azúcares e insumos químicos como saborizantes y conservantes. Su agresiva promoción ha transformado la oferta de alimentos, sobre todo en zonas urbanizadas, como resultado se ha reducido o desplazado el consumo de muchos alimentos de origen mesoamericano. Estos cambios coincidieron con el dramático desplome en los salarios reales y el nivel de vida general de la población desde 1982.

Las consecuencias para la salud de un proyecto económico que conllevó a la imposición de nuevos patrones de alimentación han sido ampliamente denunciadas. En 2020 México vive una crisis de salud pública con alarmantes índices de obesidad adulta e infantil, diabetes, malnutrición y enfermedades cardiovasculares crónicas.² Afecta a todos, pero especialmente a los grupos que han sido alejados de las prácticas y conocimientos de la dieta mesoamericana; esta se basa en la milpa y otros alimentos complementarios obtenidos del campo, de los bosques y de pequeñas unidades que crían aves y animales.

1. Actualmente se conoce como T-MEC (Tratado México, Estados Unidos, Canadá), después de nuevas negociaciones con el Gobierno de Trump entró en vigor en julio 2020.

2. La pandemia COVID-19 ha hecho muy visible el costo social de estos cambios en la alimentación; véase Conferencia de prensa 4 abril 2020 en <https://www.youtube.com/watch?v=c5Y0aT-45mxw>

Este patrón agroalimentario de origen histórico generó una compleja cultura culinaria en México que sigue vigente en muchas regiones del país, no obstante, la ingeniería social efectuada por las políticas económicas neoliberales. Desde 2010 cuando la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, ha surgido un gran interés en conocer, valorar y promover la dieta mesoamericana entre nutriólogos, trabajadores de la salud, promotores de la cultura y ecólogos. De hecho, proponemos que una importante estrategia para remediar los problemas de salud provocados por las condiciones señaladas arriba es la revaloración y recuperación de esta forma de alimentación (véase Velázquez y Corona, en este número de *Mirada Antropológica*).

La antropología de la comida en esta coyuntura implica adoptar una visión amplia, que aborda la comida como parte medular de la cultura: abarca la tecnología, la organización social, los conocimientos de distintos medios ambientes locales, los significados y las cosmovisiones. La investigación etnográfica nos permite examinar lugares donde se mantiene esta alimentación para entender cómo se reproduce entre ciertos grupos sociales tomando en cuenta las relaciones de poder desigual y las enormes presiones del modelo económico dominante durante cuarenta años.³ Nos lleva 3. Por limitaciones de espacio dejaré al lado el problema de cómo los intereses dominantes utilizaron el aparato de poder para implantar un nuevo sistema alimentaria (Rubio 2014, 2015, 2019;

a preguntar, ¿cómo, en algunos lugares y sectores sociales, los pueblos han resistido este cambio? y ¿cómo logran conservar una alimentación propia? (Good y Corona, coords. 2015 trata aspectos de este problema).

Este artículo dividido en tres partes se basa en observaciones del trabajo de campo; primero señalo elementos claves en las prácticas sociales que permiten mantener las formas alimentarias mesoamericanas. Después describo los espacios para establecer cómo los mercados y ferias campesinas sostienen y nutren las cocinas en México; estos se destacan por su profundo arraigo histórico y cultural, y es importante que investigadores en la antropología de la comida realicen estudios sobre ellos en el futuro. En el tercer apartado expongo el concepto de cocinas o culturas culinarias –*cuisines* en el sentido de Sidney Mintz (Krieger, 1998)– ya que propongo que es sumamente útil para abordar histórica y etnográficamente situaciones de cambio en la comida como los que ha vivido México.

REQUERIMIENTOS FUNDAMENTALES PARA LAS COCINAS

Para prosperar, cualquier cocina (*cuisine*) depende de varios sistemas productivos, medios ecológicos y tecnologías que se combinan con criterios

Ribeiro 2014; ETC Group 2014; véase también Mintz 1996, 2003a).

culturalmente compartidos sobre el sabor, la estética, la salud y los significados sociales. Menciono algunas de estas consideraciones en relación con las tradiciones culinarias mexicanas como contexto mayor donde se desarrollan los mercados y las ferias:

Producción de alimentos: En el caso de México, hay que empezar con el milenar sistema agrícola mesoamericano, la milpa de temporal. Es un policultivo donde se siembran plantas complementarias intercaladas en el mismo terreno –maíz, frijol, calabaza y chile– que se ha adaptado a los muy variados medios ecológicos del país. Otra estrategia agrícola muy difundida es la creación de pequeños huertos muy productivos al controlar la humedad, la tierra y sincronizar el crecimiento de los cultivos en un reducido espacio; se le conoce como la chinampa en el centro de México, una de las muchas formas aplicadas y cada una con sus particularidades (Good 2005, 2019 describe otro ejemplo).

Además de estas prácticas agrícolas, las cocinas en México dependen del acceso a recursos de diferentes medios ecológicos, entre ellos zonas lacustres, ribereñas y costeñas; los bosques; las selvas; los desiertos y los montes. Estos medios permiten practicar la pesca, la cacería, el aprovechamiento de los insectos y la recolección de frutas y plantas que suplementan los cultivos de la milpa y huertas de humedad. Finalmente, después de la invasión europea, las cocinas integraron nuevos cultivos y los pueblos indígenas adoptaron la cría en

pequeña escala de aves y animales introducidos, entre ellos los pollos, puercos, cabras, borregos y reses.

Los ingredientes. Esta consideración nos lleva a una esfera donde existen enormes variaciones, de acuerdo con la ecología y las preferencias culturales locales. Los ingredientes de las cocinas mesoamericanas dependen de productos de temporada y requieren variedades locales, nacidas de adaptaciones a condiciones específicas de clima, suelos y humedad. Hay que recordar que México es una nación reconocida por su megadiversidad en constante proceso de cambio; esta misma característica se asocia con la diversidad cultural y la complejidad de sus cocinas dada la gran variedad en los insumos para elaborar los diferentes platillos.

Procesamiento. Todos los productos agrícolas y demás ingredientes requieren de procesamiento para almacenarlos, preservarlos o prepararlos para el consumo en diferentes contextos. En la dieta mesoamericana esto se realiza artesanalmente, en relativamente pequeñas cantidades, con tecnologías locales y a partir de ciertos principios básicos. Entre ellos es secar o deshidratar con el uso de sal, el sol, el humo o el fuego; fermentar; tostar en seco; usar cal como en la nixtamalización del maíz; cocer al vapor; moler con piedra utilizando líquidos como vehículo.

Utensilios. Para procesar, cocinar y servir los alimentos existen diferentes utensilios especializados para distintas tareas. Hay un gran conocimiento basa-

do en experiencias acumuladas expresado en las formas de: las ollas de barro; el metate; los molcajetes de piedra o de barro; cucharas o palos para revolver; las fibras o cestería. Estos entre muchos otros utensilios a su vez dependen de los artesanos, la conservación y transmisión de los oficios y del control sobre las materias primas necesarias para su fabricación.

Saberes sociales e intelectuales. Las cocinas dependen de las cocineras y los cocineros; las personas que saben preparar los alimentos y platillos constantemente ejercen los conocimientos especializados para escoger los insumos y los implementos, para adquirir y procesar ingredientes, y afinan las destrezas para usar o adecuar los utensilios y técnicas. La continuidad en las cocinas también requiere de personas que consumen y aprecian estas comidas, comensales que las conocen, las aprecian y poseen criterios para evaluarlas. También dependen de las ocasiones sociales, ceremoniales o rituales para preparar, intercambiar, ofrendar ciertas comidas y sus insumos; estas se integran en ciclos rituales, festivos. Las ceremonias con amplia participación colectiva reafirman prácticas culturales arraigadas donde la comida siempre tiene un lugar sobresaliente.

En esta instancia, hay que subrayar la importancia de los conocimientos y las experiencias compartidas que se transmiten dentro del grupo y que sostienen las prácticas culinarias. Es el proceso que los antropólogos llamamos *reproducción cultural y social* y pode-

mos observarla y documentarla. Las redes sociales del parentesco y compadrazgo, las relaciones de intercambio y cooperación colectiva facilitan la circulación de productos y conocimientos tan fundamentales a la continuidad en las cocinas. Nuestras investigaciones han documentado la gran vitalidad alrededor de las cocinas mesoamericanas que aún observamos en pueblos en todas las regiones del país (Good E. y Corona coords. 2015). Además, permite cierta esperanza el renovado interés en conocer y aprender las técnicas de preparación, la historia y los significados de los alimentos mesoamericanos entre los jóvenes y las clases medias y altas urbanas. Las perspectivas de la antropología y la etnografía ofrecen nuevas miradas para la investigación culinaria y ayudan a analizar lo que ha sucedido y los posibles efectos de las cambiantes políticas económicas.

LOS MERCADOS CAMPESINOS REGIONALES Y LAS FERIAS ANUALES

El trabajo de campo establece que ciertos espacios son importantes para lograr acceso a casi todo lo que requieren las cocinas mesoamericanas. En ellos se ofrecen y se adquieren alimentos básicos, los productos de temporada, las variedades preferidas localmente para platillos de consumo cotidiano y festiva; allí se encuentran insumos cambiantes a lo largo del año de acuerdo con los ciclos productivos y la ecología regional.

También en estos espacios se obtienen utensilios e ingredientes especializados, y alimentos preparados de acuerdo con las recetas y gustos regionales. Hay que destacar que en ellos se generan y se reafirman relaciones sociales entre comerciantes, vendedores y clientes, se intercambia información de toda índole, se estructuran lazos económicos y territoriales, se presta ayuda recíproca y, frecuentemente se comparten compromisos religiosos o rituales.

Los mercados semanales en el México rural se integran en ciclos extendidos en el espacio y el tiempo. Cada día de la semana se realizan plazas o tianguis en diferentes localidades, conocidas como *pueblos mercado*; allí se encuentran tanto los vendedores (productores y comerciantes) como los compradores en una secuencia semanal dentro de una determinada región. Muchos de estos ciclos tienen su origen en el periodo colonial o el siglo XIX, y pueden tener antecedentes en la época prehispánica. El fenómeno atrajo la atención de los antropólogos en el siglo XX después de la Revolución; los mercados del Valle de Oaxaca se convirtieron en el ejemplo clásico para estudios de la antropología económica realizados en las décadas de 1960 y 1970 (Cook y Diskin, eds. 1976). Ciclos de mercados semanales semejantes existen en Morelos, Guerrero, el Estado de México, Puebla, Tlaxcala, entre muchos otros lugares; merecen mayor atención de parte de investigadores de la alimentación, la ecología, la economía rural y la conformación de regiones interétnicas.

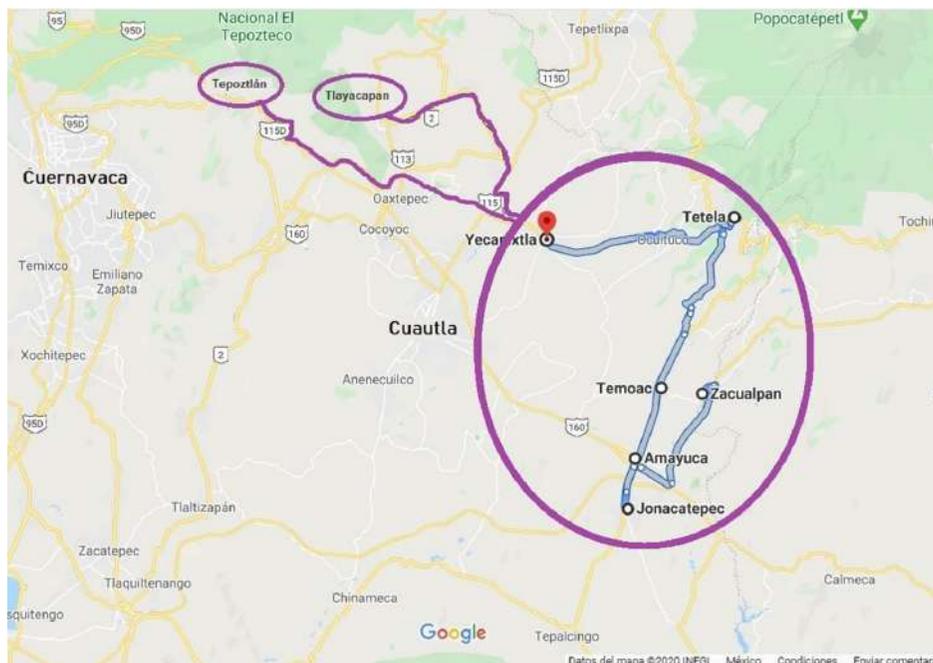
Características de los mercados campesinos semanales. En estos mercados los comerciantes que circulan de una plaza a otra pueden montar puestos fijos en la mañana y desensamblarlas al final del día para continuar a la siguiente plaza; otros ofrecen su mercancía en el piso, o circulan como ambulantes dentro del espacio de la plaza. Los vendedores pueden acudir cada semana, por temporadas o solo eventualmente a lo largo del año. Los compradores en cada plaza normalmente no siguen el ciclo completo, sino que asisten a los lugares más cercanos a sus comunidades de origen, en cambio la mayoría de los comerciantes circulan más ampliamente. Los productos varían a lo largo del año en cada plaza y también varían dentro del ciclo semanal, de acuerdo con el pueblo donde se realiza. Estos mercados en conjunto forman una estructura territorial regional donde los compradores y vendedores forman relaciones de amistad, económicas y de interdependencia mutua.

Algunas de estas plazas se ubican fuera de los mercados municipales que funcionan a diario, con mayor afluencia el día señalado, mientras otros surgen solamente el día de plaza. La organización espacial de estos mercados obedece a una lógica establecida por prácticas acostumbradas y lineamientos que adoptan las autoridades del pueblo anfitrión ya que asignan y cobran los puestos de venta. Muchas veces se organizan de acuerdo con el producto (o al giro) ofrecido, el origen geográfico o étnico de los vendedores, relaciones de parentesco, o

los tipos de transacciones que se realizan, por ejemplo, áreas especiales para trueque.

Como ejemplo considero un ciclo de mercados semanales en el oriente de Morelos: Conocí estas plazas durante mis primeras experiencias de trabajo de campo entre 1974 y 1976 con investigadores del entonces Centro Regional Morelos-Guerrero del INAH. Hoy continúan y han crecido en el espacio físico que ocupan, en números de vendedores, en la variedad de los productos disponibles y en el número de compradores. El ciclo está conformado por las plazas de Jonacatepec y Zacualpan los días domingo y, más recientemente, el pueblo de Temoac

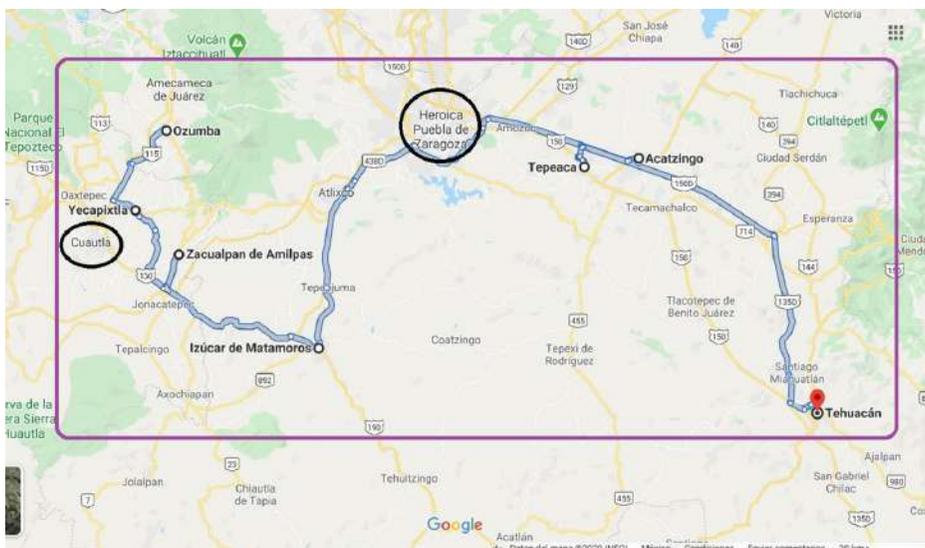
que formó su propio municipio e inició una plaza el domingo. Amayuca tiene un pequeño mercado municipal que funciona a diario, pero me han reportado que *su día* es el jueves. Yecapixtla tiene un mercado grande el jueves y otro mercado especializado en ganado el lunes, mientras su vecino Tetela del Volcán realiza su mercado los martes. Algunos comerciantes y compradores que siguen estas plazas pueden eventualmente vincularse con plazas en pueblos del norte del estado, entre ellos Tlayacapan los jueves y sábados, Tepoztlán los domingos y miércoles, Ozumba en el estado de México, o hacia el sur a Izúcar de Matamoros, Puebla los lunes.



Mapa 1: Ciclo semanal de mercados campesinos del oriente de Morelos.

Al considerar estos datos, vimos que se solapan los territorios de los diferentes ciclos semanales, formando cadenas de pueblos que se articulan en otros ciclos semanales. Por ejemplo, Zacualpan, Morelos, se considera parte periférica de un ciclo centrado en el estado de Puebla con los mercados de la Purísima en Tehuacán los miércoles y sábados, Tepeaca el martes y Acatzingo el viernes (véase mapa 2). Este grupo de mercados se caracteriza por la fuerte presencia del trueque que sigue muy intensamente

hoy en día y parece estar en expansión el trueque, junto con la venta de productos por dinero. En estas redes de trueque circulan artículos locales de los mismos productores y bienes manufacturados comprados para trocar (véase García Esparza, 2018); este tema requiere mucha más investigación. En todos los mercados se encuentran productos manufacturados y ciertos alimentos y abarrotes importados principalmente de China o Estados Unidos, pero el comercio regional es muy dinámico.



Mapa 2. Mercados del estado de Puebla articulado con Zacualpan.

El mercado de Zacualpan tiene una sección de frijol con aproximadamente 10 vendedores, la mayoría dicen venir del estado de Puebla. Ofrecen el frijol a granel o por costales con diferentes tipos de frijol de origen regional, nacional y a veces importado de Estados Unidos. Existe otra sección para la venta de maíz híbrido y criollo, blanco, amarillo, rojo y azul, por maquila (una medida de volumen local que pesa aproximadamente 1.4 kg) o por costales. Los comerciantes de maíz ofrecen semillas criollas en la época de siembra; también venden maíz que ellos mismos *descabezan* para pozole.



Foto 1. Frijol en venta, mercado de Zacualpan, Morelos. Observarse los artefactos para medir volumen llamados "cuartillos".
Fotografía: Catharine Good E.



Foto 2. Venta de maíz, mercado de Zacualpan, Morelos. Observarse los colores del maíz, y los artefactos para medir volumen, la "maquila" de madera y el cuartillo.
Fotografía: Catharine Good E.

Siempre hay una oferta importante de dulces elaborados en los pueblos vecinos de Huazulco y Jantetelco donde los elaboran; estos se ponen junto a los puestos de cacahuete, cuyos vendedores lo siembran en el oriente de Morelos. Ofrecen cacahuete en crudo, tostado en comal en cascara, hervido en cascara con tequesquite, o bien cacahuete sin cascara crudo, o dorado con ajo y chile para consumir como botana. Siempre hay puestos que ofrecen diferentes tipos de pan artesanal de pueblos vecinos y del mismo Zacualpan. Existe una pequeña industria de café artesanal en Zacualpan que empieza a revitalizarse y frecuentemente en la plaza se encuentra la venta del café local de grano o molido.



Foto 3. Venta de café artesanal, mercado de Zacualpan, Morelos. Observase la “cereza” del café con cascara, grano de café crudo, grano tostado, café tostado molido, árboles para plantar. Fotografía: Catharine Good E.

Entre productos animales está la venta de la carne de res, cecina y de puerco. A veces uno encuentra crema, nata y queso de rancho, especialmente en la temporada de ordeña. Cada semana tres o cuatro vendedores preparan manteca y chicharrón en grandes cazuelas para comer en el momento o llevar a casa. También hay dos o tres puestos que venden pescado fresco con unas piezas cocidas para consumo inmediato. Esto forma parte de la importante venta de comida preparada para los comerciantes, los compradores de Zacualpan o los que lleguen de afuera; encuentran quesadillas y gorditas, barbacoa y consomé de carnero; mixiotes de pollo; carnitas de puerco; tamales dulces o de puerco y pollo; tacos y algunos guisos locales. Junto a estos últimos puestos de comida se congregan mujeres de varios pueblos vecinos con chiquihuites grandes de tortillas hechas

a mano que venden por docena.

Muchos pequeños puestos se especializan en un número de frutas, quelites o verduras que varían a lo largo de la temporada de lluvias, entre ellos los quintoniles, verdolagas, alaches, guajes, chipilín.



Foto 4: Ofreciendo alaches, un quelite de temporada, con pinole casero y camotes, mercado dominical, Zacualpan, Morelos. Fotografía: Catharine Good E.

También traen frutas como peras, manzanas, duraznos, chabacanos o aguacates, entre otras variedades locales o criollas. Allí se pueden encontrar frijoles de producción local en pequeña escala, hongos, chapulines, caña de azúcar pelado para comer como golosina, dulce de calabaza, frambuesa o zarzamora, camotes y chayotes cocidos o crudos.

Con ellos hay muchos puestos de insumos para elaborar ciertas comidas; la cal, carbón, ocote, tequesquite y sal artesanal.



Foto 5: Oferta para trueque o venta: frutas “criollas” locales; peras, manzanas, duraznos, membrillo, cuajinicuil; flores, árboles frutales para plantar; carbón; nopal y aguacate.

Zacualpan, Morelos.
Fotografía: Catharine Good E.

La mayoría de estos comerciantes practican trueque entre sí y con el público, junto con la venta; están en una sección especial que últimamente el municipio ha promovido como parte de una tradición cultural de la región y manifestación de una economía solidaria. En esta área también se ofrecen productos artesanales de uso común, como ollas y cazuelas de los alfareros de San Marcos Acteopan y San Bartolo Cohuecan, Puebla, y chiquihuites de San Felipe Toctla; el trueque se practica en otros mercados y localidades de la región además de en Zacualpan.

Para completar el cuadro de este tipo de mercado como espacio comercio al

servicio de la población de la región, menciono artículos que no son de comida: En un área hay puestos de hilos y estambres y telas con figuras estampadas para bordar servilletas o manteles; también hay dos o tres puestos que ofrecen telas estampadas para las costureras donde también venden toallas, sabanas y cobijas. Una docena de puestos ofrece ropa y calzado. Entre los productos manufacturados están los vendedores de electrodomésticos, tecnología digital como celulares o reproductores de sonido; artículos de plástico; maquillaje y perfumería. También existe una oferta de herramienta nueva y usada para trabajo en el campo como hachas, machetes, arados, azadones entre otros, y puestos que exhiben ollas y cazuelas de metal y trastes de peltre. Algunos puestos de abarrotes venden aceite, jabón, detergente, azúcar, enlatados, pasta o café instantáneo; varios de estos son extensiones de tiendas del pueblo y otros llegan de afuera. Además, la plaza cuenta con varios puestos de frutas y verduras variadas que consiguen los vendedores en los centrales de abasto de Cuernavaca, Puebla o la Ciudad de México. Otro giro presente se ve en tres o cuatro puestos de chile seco, nueces, especias, semillas, piloncillo, cacao, entre otros.

Al terminar esta breve descripción, quiero destacar la gran vitalidad que se siente en estas plazas semanales que dan un servicio indispensable a la gente de los pueblos en la región. Salvo unos cuantos casos del norte del estado como Tepoztlán y Tlayacapan, con cierta

orientación hacia el turismo, estos mercados satisfacen las necesidades de los habitantes del oriente de Morelos. En la venta de ciertos artículos de comida encontramos productores e intermediarios y algunos puestos donde mezclan productos propios con otros revendidos. Habría que investigar más sobre el peso económico relativo de estas mercancías frente a los productos locales y regionales en estos mercados.

Podemos ver, entonces, que los ciclos de mercados semanales en regiones rurales son lugares importantes para el intercambio y venta de productos, adecuados a los gustos y valores en la alimentación local. Su importancia económica es indiscutible, pero aquí quiero enfatizar también las dimensiones culturales. En estas plazas originarios de diferentes comunidades conviven, e intercambian información sobre formas de producción, sobre las propiedades y calidad de los ingredientes y utensilios y sobre técnicas de preparación de la comida, pues los mismos vendedores explican cómo utilizar sus productos y a veces comparten recetas. A diferencia de las grandes tiendas emblemáticas de la *modernidad*, en estos mercados se establecen relaciones sociales duraderas entre comerciantes, y entre comerciantes y sus compradores. Su estructura y lógica es distinta a los patrones de consumo del modelo recientemente impuesto en cuanto a la alimentación.

Características de las Ferias Religiosas Anuales. Otro espacio importante para sostener las cocinas mesoameri-

canas se conserva en las ferias anuales integrados en ciclos alrededor del calendario festivo de la Iglesia Católica. En dos periodos particulares las ferias religiosas corresponden a actividades agrícolas y rituales: la Cuaresma, los cuarenta días antes del domingo de la pascua, cuando la época de calor y sequía está en su apogeo, antes del inicio de las lluvias y la siembra; y el periodo entre la Fiesta de San Miguel el 28 de septiembre, y Todos los Santos el 2 de noviembre, mismo que coincide con el inicio de la cosecha del maíz y el retiro de las lluvias (véase Broda y Good, coords. 2004). Otras ferias anuales se relacionan con los días festivos de los santos, Cristos y Vírgenes en pueblos o santuarios donde acuden peregrinos de regiones y estados colindantes. Entre algunas imágenes en México comúnmente asociados con estas ferias y el culto agrícola puedo mencionar: la Virgen de la Candelaria (2 febrero), San Marcos (25 abril), San Isidro Labrador (14 mayo), San Juan (24 junio), la Virgen de la Natividad (8 septiembre), San Miguel (28 septiembre), San Francisco (4 octubre), San Lucas (14-18 octubre), la Virgen de la Concepción (7-8 diciembre) y la Virgen de Guadalupe (12 de diciembre).

Las ferias anuales de este tipo tienen sus orígenes históricos en prácticas indígenas o campesinas coloniales con antecedentes prehispánicos. Alrededor de ellos existe una dimensión geográfica y regional de acuerdo con el lugar de origen de los vendedores y las personas que asisten; se trasladan distancias ma-

yores que los vendedores en los mercados semanales. Tanto las celebraciones religiosas como las ferias comerciales que se instalan alrededor de las iglesias o santuarios duran entre 5 y 10 días; el periodo de estancia de los peregrinos depende de la acción ritual que realizan. Hay que distinguir entre las ferias asociadas con santuarios dedicados a imágenes veneradas por personas de lugares lejanos, las fiestas patronales que se celebran en honor a las imágenes de la misma comunidad o sus barrios y las más recientes ferias organizadas por intereses comerciales o gubernamentales.

Una serie de características son específicas a las ferias religiosas anuales. Estas combinan la práctica de peregrinar para ver la imagen del santo, llevar promesas, o acompañar imágenes pequeñas que anualmente *visitan* al santo principal como parte de intercambios religiosos entre pueblos y regiones.



Foto 6: Imágenes de peregrinos con sus custodios, en visita a la imagen de Santa Catarina, Feria del martes santo, Huazulco, Morelos.

Fotografía: Catharine Good E.

Los visitantes se quedan varios días y duermen en alguna casa del pueblo anfitrión o en el mismo espacio ferial. Esta devoción religiosa se realiza en paralelo con grandes ferias comerciales; los mismos vendedores y compradores rinden culto a la imagen, unificando así los intereses económicos y el aspecto religioso con la importancia cosmológica y espiritual de la feria. Además, a diferencia de los mercados semanales, estas ferias ofrecen oportunidades para otras diversiones como juegos mecánicos, juegos de azar, cantinas con venta de cerveza y otras bebidas alcohólicas, bailes y a veces jaripeo de toros o prostitución.

Desde el punto de vista de la antropología de la comida, estas ferias son muy significativas por su gran oferta y demanda de comidas preparadas para alimentar allí a otros vendedores, peregrinos, turistas y las mismas familias que acompañan a los oficiales religiosos o cargueros, danzantes y músicos y visitantes por día. Hay una variedad de opciones para solucionar la alimentación de puestos fijos, semifijos y vendedores ambulantes. Se ofrecen bebidas artesanales como aguas frescas, tepache, tesgüino, chilate o teja-te y el pulque. Igual que en el caso de los mercados semanales hay puestos fijos donde los vendedores regresan cada año, puestos semi-fijos eventuales y ambulantes que circulan libremente o tienden su mercancía en el piso en diferentes partes del recinto ferial.

Aparte de la comida elaborada, en las ferias se ofrecen muchos ingredientes especializados y artículos de cocina

para que los asistentes a la feria se surtan hasta el año siguiente. Entre estos productos podemos mencionar sal y tequesquite, cal, especias, semillas comestibles y para sembrar, pinole, pescado seco, jícaras, frutas de temporada, golosinas y dulces artesanales. Así que los compradores aprovechan de las ferias para aprovisionarse y para satisfacer un antojo pasajero. Un proyecto futuro podría seguir estos productos dentro de las casas campesinas para ver cómo se insertan dentro de sus platillos y cómo afectan su alimentación en general.

Finalmente, las ferias anuales como los del ciclo de Cuaresma que menciono abajo, el público y los mismos vendedores pueden adquirir utensilios especializados para el trabajo agrícola, el cuidado del ganado equino, caprino, vacuno o porcino, y para procesar y elaborar la comida. Hay una gran oferta de objetos de barro, piedra, madera, palma y otras fibras; implementos de trabajo, herramienta, sillas para animales de carga o de montar, entre muchas otras cosas. Lle-

gan vendedores de sombreros, rebozos, delantales bordados, huaraches y otros artículos de ropa; las ferias les permiten conseguir productos que utilizan a lo largo del año.

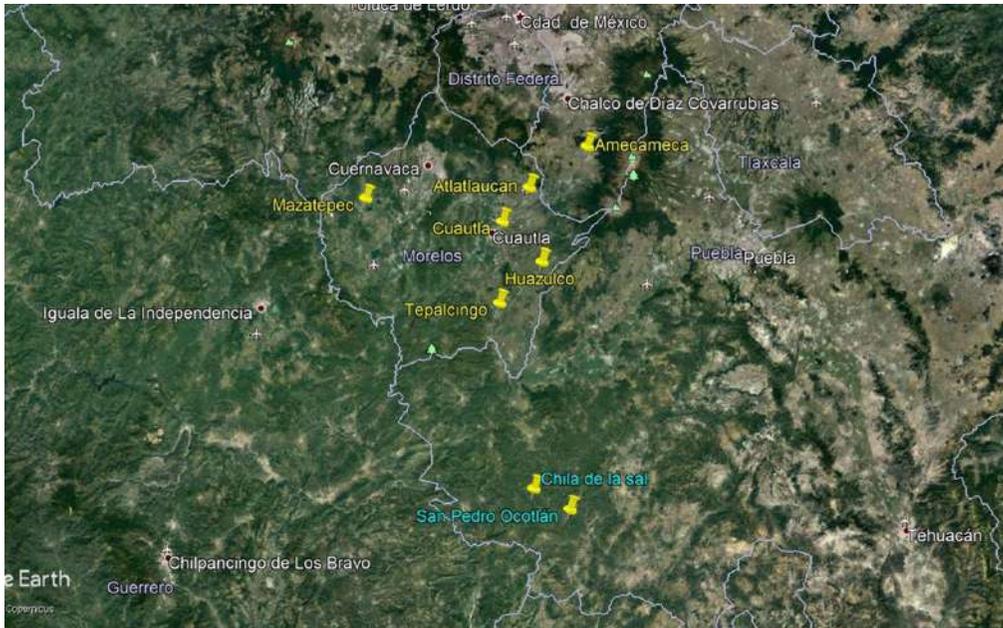
A continuación, presento como ejemplos ilustrativos dos ferias de Morelos, la Feria de la Loma dedicado al Señor del Calvario, que se celebra en Mazatepec en el sur poniente del estado el 5° viernes de Cuaresma y la Feria de Huazulco en el oriente de Morelos que se celebra el martes de la Semana Santa. Como sucedió con los mercados campesinos, conocí ambas ferias durante mis primeras experiencias de trabajo de campo en los años 1974-1976 con investigadores del entonces Centro Regional Morelos Guerrero del INAH. Estas ferias continúan hoy y han crecido en extensión y números de asistentes, pero han mantenido estable su estructura básica. Las incluyo por su importancia para las formas de alimentación de origen mesoamericano, muy semejante a lo observado en los mercados campesinos.



Foto 7: Vista panorámica de los puestos comerciales, Feria de la Loma, Mazatepec, Morelos. Fotografía: Magdalena Morales.

Dentro de Morelos son muy conocidas estas ferias de Cuaresma, y Guillermo Bonfil (1971) realizó una investigación sobre este ciclo en la década de 1960. Empieza (y termina) con la feria de Amecameca, estado de México colindante con Morelos, el primer viernes de Cuaresma. Las fechas son movibles, se cuentan a partir del Miércoles de Ceniza, cuando termina el periodo de los carnavales, hasta el Domingo de Ramos que marca el principio de la Semana Santa. Sigue la feria en Cuautla el se-

gundo viernes; la más grande y famosa del ciclo es la feria de Tepalcingo, el tercer viernes. La ronda continúa con la feria del cuarto viernes en Atlatlahucan. El quinto viernes se celebra la feria de Mazatepec, la única de este ciclo en el poniente del estado de Morelos. Se cierra con otra feria en Amecameca el sexto viernes, el mismo pueblo donde empezó. Incluyo aquí la feria de Huazulco del martes santo que también se realiza en el oriente de Morelos (véase mapa 3).



Mapa 3: Ubicación de pueblos sede de ferias de Cuaresma en Morelos, y de los productores de la sal artesanal.

Cada una de estas ferias tiene sus particularidades, en cuanto al ambiente, los lugares de origen de los peregrinos, las imágenes festejadas y la presencia de ciertos productos especializados que se ofrecen en cada lugar. En este artículo me enfoco en la importancia de las ferias para sostener las cocinas, pero merecen investigación seria las diversas expresiones rituales en las ferias, y esperamos que jóvenes investigadores se interesen en estudiar y documentar las dimensiones rituales. Estas vinculan los pueblos anfitriones y sus estructuras organizati-

vas, la historia de las imágenes festejadas, las relaciones históricas y actuales con las comunidades de donde llegan los peregrinos que acuden cada año.

En cuanto a la comida, la Feria de Mazatepec se distingue por la gran presencia de puestos fijos organizados por cocineras tradicionales de un grupo de pueblos campesinos del norte del estado de Guerrero alrededor de Taxco. Cada año construyen sus cocinas en el mismo lugar, instalan sus tlecuiles y preparan en la feria toda la comida que sirven allí.



Foto 8: Cocinera tradicional, Feria de Mazatepec, Morelos. Observase la construcción de la cocina y el techo. Fotografía: Catharine Good E.

Estos puestos se mantienen en manos de familias por varias generaciones y las cocineras actuales recuerdan acompañar a sus abuelas o bisabuelas a la feria. Son una parte de la muy nutrida oferta de comida preparada en esta feria para los peregrinos que se quedan a dormir varios días en el recinto, para los visitantes por día y los comerciantes. Otras cocineras venden tamales, mole, tostadas



Foto 10: Vendedora de pollo en mole verde, tamales nejos, tamales de frijol, y picaditas para llevar. Feria de Mazatepec, Morelos.

Fotografía: Catharine Good E.



Foto 9: Vendedora ambulante de chapulines y semilla de calabaza. Feria de Mazatepec, Morelos.

Fotografía: Catharine Good E.

o pescado de los vecinos pueblos de Coatetelco y el Rodeo. Hay mucho pan y dulces artesanales; finalmente se puede observar una amplia oferta de frutas de temporada que traen productores del estado de Guerrero, especialmente el mamey, guamúchil, ciruelo, tamarindo, mango *criollo*, chicozapote, maracuyá, anonas, entre otras.



Foto 11: Puesto de frutas criollas: nanche, guamúchil, mango “criollo” verde y maduro, ciruela de Guerrero, Feria del quinto viernes de Cuaresma, Mazatepec.

Fotografía: Catharine Good E.

Estos productos complementan la importante oferta de otros artículos como los que he señalado en la descripción general de las ferias.

La Feria de Huazulco el martes santo, dedicado a “Nuestra Virgen Santa Catarina”, se conoce ampliamente como

una feria de la sal y por eso la menciono para cerrar este apartado. Cada año asisten productores de sal artesanal de un grupo de pueblos del estado de Puebla, colindantes con Morelos, entre ellos Chila de la Sal y San Pedro Ocotlán (véase mapa 3).



Foto 12: Familia de vendedores de sal artesanal de San Pedro Ocotlán, Puebla. Feria del martes santo, Huazulco, Morelos. Fotografía: Catharine Good E.



Foto 13: Maquila de sal en venta, Feria de Huazulco, Morelos.
Fotografía: Catharine Good E.



Foto 14: Compra y venta de tequesquite, Feria de Huazulco, Morelos. Observase las medidas de maquila y “sardina”.
Fotografía: Catharine Good E.

Los originarios de estos pueblos elaboran la sal de agua de pozo; por esta razón tiene un alto contenido mineral y un sabor distintivo. Los campesinos de Morelos lo utilizan como complemento en la alimentación del ganado, y para ciertos procesos en la cocina regional. La temporada para la producción de la sal por el intenso calor seco cae en el mismo periodo de la Cuaresma y Semana Santa cuando se realizan las ferias. También llegan a Huazulco vendedores de tequesquite de la Cuenca de México de Texcoco o Iztapalapa.

Muchos habitantes del oriente de Morelos y del colindante estado de Puebla adquieren su sal y tequesquite en esta feria y es uno de los principales lugares de venta para los productores artesanales de la sal y tequesquite quienes se transportan en camionetas con su producto. También en Huazulco encontramos mucha variedad de ollas y cazuelas de barro de los vecinos pueblos San Marcos Acteopan y San Bartolo Cohuecan y de otros lugares del estado de México, dulces caseros, chiquihuites de otate o carrizo, petates de palma, muebles artesanales. El comercio de estos artículos ha incrementado con el crecimiento de la feria, no obstante, la presencia de nuevos vendedores de otros artículos manufacturados.

ENFOQUES Y PROBLEMAS: EL CAMBIO ALIMENTARIO DESDE LA ANTROPOLOGÍA

Después de describir brevemente estos ejemplos, quiero retomar el enfoque antropológico sobre la comida aplicado aquí y en los demás artículos de este número temático de la revista.

Hemos visto que por medio de la alimentación se vinculan la geografía, los nichos ecológicos, los ciclos naturales anuales con la vida social, ceremonial y la cosmovisión. Estas conexiones explican por qué estos mercados y ferias facilitan la reproducción de la cultura y la comida mesoamericana. En este apartado vuelvo a un objetivo señalado en la introducción: demostrar cómo la perspectiva antropológica sobre la comida permite identificar estrategias para proteger y promover los patrones de alimentación histórica y culturalmente arraigados para los pueblos. Para eso hay que explicar más a fondo en qué consiste este enfoque que hemos aplicado al estudio de la comida en México actual y estimular más investigación sobre el tema.

Comida y cultura, las tecnologías. Como punto de partida reconocemos que México tiene una compleja cultura milenaria y además tiene complejas cocinas (*cuisines*) como parte de esta cultura. Sin la cultura no hay cocinas, y sin las cocinas no hay culturas propias. De acuerdo con el especialista Sidney Mintz, el campo de la antropología de la comida consiste en el estudio etnográfico e histórico de las cocinas, de las comidas como tal, y de todas las prácticas y costumbres so-

ciales y culturales alrededor de ellos (en Krieger, 1998). Es una visión integral, amplia, que toca muchos aspectos de la vida colectiva; he retomado el concepto de *cuisine* como categoría analítica para estudiar la comida desde una perspectiva histórico-cultural para enfatizar este enfoque holístico.

Mintz (2003b) señaló un grupo de rasgos necesarios para considerar un patrón alimentario como *cuisine* (podría llamarse cultura culinaria o cultura alimentaria) y definió las razones por las cuales mucho de lo que se come en el mundo moderno no constituye un *cuisine*, aun cuando se trata de platillos de alta gastronomía, alimentos nutritivos o sanos, o comidas nuevas, ampliamente difundidas entre ciertas poblaciones, como ha sucedido con la pizza, la comida rápida, o la *comida chatarra*. Mintz (1996) llamó la atención a la actual destrucción de los *cuisines* como un fenómeno generalizado de la modernidad impuesta, y planteó que de cierta forma esta destrucción es una condición necesaria para la aceptación de los alimentos procesados industrialmente. Describí esta situación a grandes rasgos al principio de este texto, pero hay que resaltar cierta particularidad del caso de México: las fuertes presiones sobre modelos de alimentación por el cambio de políticas económicas actúan sobre una población con prácticas culturales de profundo arraigo histórico.

De acuerdo con Mintz, un *cuisine* consiste en un sistema de métodos tradicionales de preparación que se practican

en toda una comunidad o grupo social. Las técnicas nacen de cientos o miles de años de experiencia con los ingredientes y las formas de procesamiento y elaboración. En este modelo de *cuisine*, todo el mundo come básicamente las mismas cosas, con variaciones aceptadas (Krieger, 1998; Mintz, 2003b). La comida es un tema de conversación constante. En estas pláticas se expresan preferencias hacia ciertos sabores y texturas, pequeños detalles en las formas de preparación; no solo se dan entre los/las cocineros/as sino entre todos los miembros del grupo, hombres, mujeres, niños, personas de edad avanzada. Donde hay *cuisine* en este sentido, la comida tiene una gran importancia afectiva y simbólica para las personas, quienes expresan opiniones con firmeza y emoción. Esto se debe a que todos comparten la misma marca de referencia experiencial, algo que sucede en México. Estas conversaciones permiten llegar a consensos sobre ciertos platillos, rangos de innovación aceptable, y definen los que pertenecen a comunidades o grupos culturales específicos.

Otra característica de la cocina como *cuisine* es su dependencia en productos locales, disponibles directamente de los agricultores, pescadores, o criadores de animales o aves, o cuando menos obtenidos regionalmente. Lo que se prepara debe ser fresco y elaborado a la hora del platillo o anteriormente procesado artesanalmente para conservar los ingredientes. No se usan insumos químicos, saborizantes artificiales, grasas indus-

trializadas y los aditivos comunes en las comidas procesadas modernas. Estos modelos de alimentación son ecológicamente sustentables; forman una dieta sana, equilibrada. Como *cuisine*, una cocina requiere que la gente posea un conocimiento íntimo sobre los ingredientes de la comida, y un criterio claro de lo que es deseable o no a la hora de escogerlos. Un *cuisine* como cultura culinaria aprovecha ingredientes variados a lo largo del año de acuerdo con las estaciones y los distintos pasos en los ciclos productivos. Existen platillos que solo se comen cuando están disponibles los ingredientes necesarios en las diferentes etapas de la maduración de plantas, animales o fauna silvestre. En el modelo de *cuisine*, los productores de comida y los comensales mantienen relaciones directas, o se mantienen unidades de producción para autoconsumo. En su ausencia, las cocineras acuden a mercados locales y regionales donde pueden obtener los insumos y las variedades específicas requeridas para los platillos. Sobre este punto, el presente texto señala dos ejemplos de estrategias colectivas importantes en México, los ciclos de mercados semanales y las ferias anuales campesinas.

Podemos contrastar el concepto antropológico de *cuisine* con la comida en la sociedad moderna. Se aleja totalmente del modelo de alimentación de *cuisine*. La comida en la modernidad se basa en el uso de alimentos procesados, preelaborados, congelados; estos se envían a grandes distancias para su procesamiento y después para su consumo.

Se comercializa la comida industrial en los supermercados modernos repletos de productos novedosos, pero con una reducida oferta de las mismas verduras y frutas estandarizadas todo el año. La industria de alimentos y los principios industriales aplicados a la agricultura y la cría de animales van a la mano con las grandes cadenas de comercialización; su efecto es destruir las bases de las cocinas como expresiones culturales propias, basadas en un equilibrio nutricional sano. Se existencia no se debe a las preferencias de “consumidores libres para elegir”, sino a la imposición de nuevos patrones de alimentación desde las estructuras de poder (Mintz, 1996; Good, s/f). Las industrias promueven una aparente multiplicidad de productos que se elaboran con los mismos ingredientes, combinados en productos uniformes en los sabores, colores y texturas; logran eso incorporando grasas, azúcares, sales, harinas e insumos químicos. La industria de alimentos procesados constantemente inventa productos nuevos para ofertar la novedad a los consumidores; su publicidad insiste en las virtudes de productos *fáciles* y rápidos para preparar, aprovechando de los ritmos artificialmente agitados de la vida moderna. Nuevos hábitos y concepciones alrededor de la alimentación se unen al deterioro acelerado en el nivel de vida de la población para modificar lo que se come, cuándo y con quién se come.

Entender las cocinas como *cuisine* o cultura culinaria implica favorecer y promover el mantenimiento de ecosis-

temas y mercados y sistemas de abasto locales y regionales. Las políticas económicas neoliberales en México desarticularon estos sistemas productivos y las redes de comercialización locales como las que observamos en los mercados y ferias. Estos garantizan una mayor diversidad de los mismos ingredientes disponibles y se traduce en diferentes sabores, colores y texturas características de las redes campesinas de producción (ETC Grupo, 2014). Una cocina o *cuisine* definida en estos términos es más sustentable; la comida no es mejor por revolver diferentes estilos de preparación o incorporar insumos exóticos o novedosos. La complejidad en una cocina surge del conocimiento profundo de ciertos platillos y sus ingredientes a lo largo de la vida de las personas, y su inserción en el medio ambiente regional con estrategias productivas adaptadas a cambiantes condiciones locales.

CONCLUSIÓN

En estas páginas propuse un enfoque para realizar investigación antropológica-histórica sobre la comida en México con referencia a unos ejemplos de Morelos, y traté unos casos etnográficos para impulsar más trabajo de campo sobre los mercados y las ferias campesinas. No he descrito los platillos que es otra dimensión que habría que integrar dentro de este estudio. Aquí empecé con el contexto histórico y social mayor de los cambios en política económica impues-

tos desde el poder y cómo han afectado la alimentación en México (Rubio Vega, 2019, 2014; ETC Group, 2014; Mintz, 2003a; Good, s.f.). A la vez se identifican algunas estrategias de resistencia a la ingeniería social efectuado en la etapa del modelo neoliberal (véase también Good y Corona, coords. 2015). Presentamos algunos materiales etnográficos sobre temas que requieren más trabajo de campo, y dimos a conocer los mercados y ferias de Morelos para estimular interés en estudiar este fenómeno. Sus características empíricas revelan que son instituciones sociales y culturales fundamentales para las poblaciones rurales y urbanas y requieren apoyo y protección para la salvaguarda y promoción de las cocinas mesoamericanas. Datos provenientes del campo demuestran que los mercados y las ferias fomentan la sustentabilidad ecológica, facilitan la transmisión de identidades culturales y reproducen sanas prácticas alimentarias en México. Esperamos interesar a investigadores y estudiantes en conocer y explorar estos espacios en otras regiones. Finalmente argumentamos a favor de abordar las cocinas y la comida en México como una especialización clave en la investigación antropológica-histórica hoy en día.

REFERENCIAS

- Bonfil Batalla, G. (1971). Introducción al ciclo de Ferias de Cuaresma en Cuautla, Morelos, México. *Revista Anales de Antropología*. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la Universidad Autónoma de México, Vol. 8 pp. 167-202.
- Broda, J.; Good C. E., (coords.). (2004). *Historia y Vida Ceremonial en las comunidades mesoamericanas: Los Ritos Agrícolas*. México: CONACULTA-INAH, UNAM-IIH.
- Cook, S.; Diskin, M. (eds.) (1976). *Markets in Oaxaca*. Austin: University of Texas Press.
- ETC Group (2014). *Con el caos climático, quién nos alimentará: ¿La cadena industrial de producción de alimentos o las redes campesinas?* Documento de Grupo de Acción Erosión, Tecnología y Concentración. Disponible en: <http://www.etcgroup.org/es>. Consultado noviembre 2017.
- García Esparza, C. (2018). *Cambio de alimentos en los tianguis regionales de Acatzingo y Tepeaca, Puebla*. (Tesis de doctorado en Historia y Etnohistoria). Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. (s/f). Estudiando contextos culturales y relaciones de poder en la comida: un enfoque antropológico. En *Investigando la comida y las culturas culinarias en México: Miradas antropológicas e históricas*. C. Good Eshelman, R. Garza Marcue (coords). Manuscrito dictaminado, entregado en marzo 2020 Escuela Nacional de Antropología e Historia.
- Good Eshelman, C. (2019). Estrategias en la alimentación tradicional entre

- nahuas del Alto Balsas, Guerrero. Perspectivas desde la antropología de la comida. *El Volcán Insurgente, Sindicato Nacional de profesores de investigación científica y docencia del INAH*. (57). abril-junio 2019. pp. 64-73.
- Good Eshelman, C. (2005). Traditional Gardening Techniques Among Nahuatl Indians: "Huertas de Humedad" in the Balsas River Valley, Mexico. *Anales de Antropología. Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM*. Vol. 39 (1) pp. 111-139.
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña L. (2015). Introducción: Estudiando la comida y la cultura mesoamericana frente la modernidad. En C. Good Eshelman, y L. E. Corona de la Peña, (coords.) *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 11-38). México, D.F.: INAH-ENAH. (3° impresión).
- Good Eshelman, C. y Corona de la Peña L. (coords) (2015). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* México, D.F.: INAH-ENAH. (3° era impresión).
- Krieger, D. (1998). Matters of Taste. (Entrevista con Dr. Sidney Mintz.) Public Policy & International Affairs. *Johns Hopkins University Magazine*, Vol. 50 (No. 5) pp. 12-17.
- Mintz, S. (2003a). *La comida en relación con conceptos de poder*. En S. Mintz. *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: CONACULTA/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja. pp. 57-78.
- Mintz, S. (2003b). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida la cultura y el pasado*. México: CONACULTA/CIESAS/Ediciones de la Reina Roja.
- Mintz, S. (1996). *Dulzura y Poder: El lugar del azúcar en la historia moderna*. México: Siglo XXI.
- Ribeiro, S. (2014). Presentación: Seminario Permanente, Las Cocinas de México y sus Historias. Coordinación Nacional de Antropología, INAH. 3 septiembre.
- Rubio Vega, B. (2019). La Dependencia alimentaria en tiempos de desvaloración de las materias primas: México en la encrucijada. En B. Rubio y A. Pasquier, (comp) *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza*. Ciudad de México: UNAM- IIS. pp. 17-38.
- Rubio Vega, B. (2015). Transformaciones en la producción agropecuaria y modelos alimentarios en México, manuscrito, Ponencia presentada 2 de julio 2015 en el congreso ALAS.
- Rubio Vega, B. (2014). *El dominio del hambre. Crisis de hegemonía y alimentos*. México D.F.: Universidad Autónoma de Chapingo-El Colegio de Posgrados; Universidad Autónoma de Zacatecas; Juan Pablos Editor.

MISCELÁNEA

FRONTERAS EMOSIGNIFICATIVAS BARRIALES EN JUEGO

EMOSIGNIFICANT NEIGHBORHOOD BOUNDARIES AT STAKE

ISAAC CASAS PATIÑO*

RESUMEN

La finalidad del siguiente texto es plantear algunos elementos etnográficos que permitan mostrar cómo el fútbol barrial que se practica al sur de la ciudad de México despliega una serie de mecanismos en torno a ésta práctica que permiten configurar y resignificar el barrio a partir de una determinada singularidad emosignificativa la cual produce fronteras no sólo físicas, sino simbólicas, así entonces aparece el barrio como un espacio acotado y demarcado.

PALABRAS CLAVE: *Fútbol, barrio, fronteras emosignificativas.*

ABSTRACT

The purpose of the following text is to propose some ethnographic elements that allow us to show how neighborhood soccer that is practiced in the south of Mexico City displays a series of mechanisms around this practice that allow configuring and resignifying the neighborhood from a certain singularity emosignificativa which produces not only physical, but symbolic borders, thus the neighborhood appears as a bounded and demarcated space.

* Doctor en Antropología social (ENAH), docente de la Universidad Intercultural del Estado de México. Correo electrónico: isaac.casas@uiem.edu.mx

KEYWORDS: *Football, Neighborhood, Emosignificant boundaries.*

INTRODUCCIÓN

En los últimos años nuevas cuestiones respecto a los estudios sobre el tema del barrio, el fútbol y las emosignificaciones desde la Antropología social han cobrado relevancia, sin embargo se les ha tratado por separado, aún hay una ausencia en cuanto a la existencia de estudios en donde converjan los 3 temas. Lo anterior se traduce como una oportunidad para un posible aporte etnográfico. Por ello es necesario conocer y comprender que las ciudades se van construyendo recursivamente a partir de las diversas prácticas de identificación/diferenciación de los sujetos; una de ellas es el fútbol barrial, ésta práctica impacta en la organización, administración, reglamentación, utilización, apropiación y reconfiguración del espacio, tanto de las calles, como de los deportivos e infraestructura, dicha práctica permite establecer relaciones entre los sujetos, la ciudad sus espacios y el fútbol, así podemos dilucidar un modo de habitar, de hacer ciudad, de ordenar y usar el espacio. Este texto se centra en el equipo de fútbol San Pablo Tepetlapa fundado en 1958 al sur de la Ciudad de México, el cual sigue en activo jugando a nivel barrial y que a través de varias generaciones ha permitido reproducir específicas prácticas de identificación y diferenciación recreando una identidad y reconfigurando el espacio. El equipo

de fútbol puede ser pensado como un elemento cohesionador que de manera familiar, tanto con los habitantes del barrio, con los que llegan a habitar al mismo o se incorporaban al equipo, recrean la memoria del grupo, el fútbol es la posibilidad de buscar en el pasado personal un elemento que permita la interacción y genere redes de apoyo, el equipo de fútbol es un referente identitario que está presente en la vida cotidiana de los sujetos en el barrio, en la ciudad y que reconfigura el espacio.

La información que aquí se presenta forma parte de un proceso de investigación etnográfica realizado* a lo largo de 4 años de 2010 a 2014 registro basado en la en una serie entrevistas semiestructuradas así como entrevistas informales, registradas en grabadora digital de sonido y algunas en video hd, se eligieron tanto a los jugadores del equipo San Pablo y sus familias, habitantes del barrio, jugadores de otros equipos y barrios, y a los encargados de la liga, esto se llevo a cabo en diferentes horarios y durante los partidos de fútbol de la liga Candelaria en el parque Huayamilpas en la delegación Coyoacán¹ en la ciudad de México.

1. La Delegación de Coyoacán se ubica, al sur oeste de la cuenca de México (ciudad de México) a una altura de 2,240 metros sobre el nivel del mar. Coyoacán limita con cinco delegaciones del Distrito Federal: Al norte con Benito Juárez (Avenida Río Churubusco y Calzada Ermita Iztapalapa), al noroeste con Iztapalapa (Calzada Ermita Iztapalapa); al oriente también con Iztapalapa (Calzada de la Viga y Canal Nacional); al sureste con Xochimilco (Canal Nacional); al Sur con Tlalpan (Calzada del Hueso, Avenida del Bordo, Calza-

No se hizo un corte etario porque se consideró que son los habitantes en su conjunto los que resignifican y definen el barrio y sobre todo porque un elemento clave en la temática es la continuidad generacional en la práctica futbolística; es a una determinada edad en que participan de manera específica del fútbol. De la totalidad de las entrevistas se fueron obteniendo datos que permitieron cubrir aspectos puntuales sobre la relación entre el barrio y el fútbol, cimentándola con base en el discurso de los informantes claves conforme a un diálogo constante entre ellos y como antropólogo, las largas horas de plática permitían una continua y recíproca transmisión de información y emociones. Se hace un corte histórico ya que a finales de 2014 el parque fue cerrado para una futura remodelación por parte de la Delegación Coyoacán.

Las presentes líneas no pretenden agotar el tema, al contrario son solo una forma de introducirnos a un proceso complejo que tiene que ver con la práctica del fútbol barrial en la Ciudad de México. Investigar sobre las prácticas sociales en las ciudades desde la mirada antropológica es indagar en los recovecos de éstas, en los sistemas simbólicos, significativos y expresivos, en la

espacialidad, en la territorialidad, en los ritmos que se producen por los horarios de trabajo, de descanso, por el juego, los rituales y las fiestas.

EL BARRIO

El barrio juega un papel relevante dentro de la concepción del mundo social de los sujetos al menos de los que participan de las dinámicas urbanas, es decir; existe una producción simbólica en torno a las prácticas sociales siempre en relación con las condiciones materiales y representaciones.² El barrio se definiría como un espacio de producción simbólica (barrial), ya que se introducen elementos de valoración que constituyen la barrialidad y la identidad de barrio, apunta Gravano que aún en la más desinteresada descripción del barrio la gente introduce valores con los cuales se muestra que el barrio no es meramente el espacio donde se reside (Gravano, 2005, p. 159). El barrio constituye también un modelo de residencia y convivencia de ciertas clases sociales...en las que se plasma el valor de la relación cara a cara, la tradición, la pertenencia, la solidaridad. En el barrio, escenario social y cultural, el espacio aglutina, es decir; a mayor expansión urbana mayor

da Acoxta, Calzada de Tlalpan, Avenida del Pedregal y Boulevard Adolfo Ruíz Cortínez o Anillo Periférico) y al poniente con la Delegación Álvaro Obregón (Boulevard de las Cataratas, Circuito Universitario, Avenida Ciudad Universitaria, San Jerónimo, Río Magdalena y Avenida Universidad) (GDF, 2013).

2. Menciona Gravano (2005) que el barrio mismo aparece como un valor principal cuando sirve de eje de distinción por encima de otros signos atributivos como es en el caso de los hinchas de fútbol.

necesidad de reconocimiento del lugar “propio” y domesticado, donde operen normas y relaciones conocidas. (De Certeau, 1996). Es así como el barrio aparece así caracterizado como un espacio, podríamos comprenderlo como una estructura que es apropiada social, cultural y políticamente por sujetos que con intereses particulares coexisten que se reproducen organizativa y conflictivamente en contextos y temporalidades específicas. Conviene, en primer lugar indicar que el espacio, se define como la red de vínculos de significación que se establece al interior de los grupos con las personas y las cosas (integrando así el espacio físico y el simbólico), es decir añado que posee los caracteres de un espacio social, vivido e identitario, delimitado en función de una lógica organizativa, cultural o política (Aguado y Portal, 1991, p. 69). Se requiere también señalar que se constituye como un campo simbólico donde el sujeto en circulación encuentre algunos de sus valores esenciales y experimente un sentimiento de identificación con respecto a las personas con quienes se encuentre (Giménez, 2009, p. 434). El barrio puede pensarse desde su dimensión simbólica, para dar o quitar prestigio, diferenciarse, identificarse, asignar atributos, estigmas, todo con soporte material, es decir con un conjunto de prácticas específicas en éste caso el del fútbol barrial. Apunta Licona que el barrio se asocia a las redes de parentesco biológico y político (compadrazgo y matrimonio), ya que muchos de sus integrantes son familiares, cono-

cidos o amigos, por lo que se da lugar a prácticas de comunalidad y de solidaridad (el chisme, la “cábula”, el departir, el juego, la confianza), donde hay tiempo para “la cita cordial, profundamente emocional y entrañable” (Licona, 2003, p. 55), el cual se usa también para laborar y para la religiosidad: “Símbolo de cohesión e integración social... tradición, autenticidad y pertenencia” (Gravano, 2003, p. 267). Un ordenamiento espacial es necesariamente, un ordenamiento simbólico el cual trasciende la relación material entre el hombre y la naturaleza y se convierte en parte de los referentes culturales del grupo.

Aquí que se piensa al barrio como un espacio desde una perspectiva antropológica que ayuda a superar la visión de simple escenario de la práctica social; para introducir la importancia de la dimensión cultural del espacio, es decir, el espacio como construcción social en donde los sujetos con sus prácticas, significados y lenguajes, generan específicos modos de vida espacializados y siempre en relación con la objetividad histórica del espacio (Licona, 2014), es decir; el espacio lo configuramos y ésta modulación condiciona nuestras acciones, es un espacio recortado construido física y simbólicamente, un espacio circunscrito y demarcado a escala corporal, que contiene determinada singularidad emosignificativa y expresiva, un espacio que se construye con la copresencia (Vergara, 2001). Dicha emosignificación como categoría de análisis es una fusión de significación y emoción ya sea

a nivel individual o colectivo. Es importante señalar que dicho proceso produce fronteras entendidas estas como límites o bordes que permiten la diferencia con los otros -barrios/ equipos- pero que a su vez exigen el límite reconfigurando el espacio.

Así el fútbol³ barrial permite visualizar este proceso siempre y cuando lo pensemos desde su carácter simbólico, aquí se conceptualiza como una práctica social que permite, refuerza o construye lazos sociales o quizá los deshace, re-elabora la memoria a través de la imaginación demarcándolos por el afecto y la significación, que es contenedora y productora de un sistema de relaciones y representaciones que producen una integración simbólica de los habitantes del barrio, alrededor de los múltiples componentes que tiene, provoca o atrae, crea y recrea imágenes, genera una imagen corporal⁴ específica, construye

3. El fútbol puede considerarse un escenario ritual y secular privilegiado en las sociedades modernas para la construcción de lo que Turner llamó la *communitas*: escenario ritual que hace posible obviar las diferencias estructurales entre los individuos y que propicia su inmersión en un espacio de *communitas*, de comunión entre quienes usualmente se encuentran separados estructuralmente por diferencias de rol y estatus. El "sentimiento comunitario" puede también producir un efecto de reforzamiento de las diferencias estructurales, mediante el conjuro catártico de las fuerzas disgregantes, a la manera de otras celebraciones festivas, como los carnavales, por ejemplo (Albarces, 2003:34).

4. Entendida como una estructura simbólica que configura y da sostén al cuerpo, es decir; todos tenemos un cuerpo al que le vamos asignando significaciones, construimos una imagen corporal que da cuenta de nuestra cosmovisión. En el cuerpo se van delineando (significando) evi-

masculinidades, femineidades y refuerza estereotipos, permite resignificar el tiempo/espacio, cohesiona y genera nuevas relaciones límites físicos y o simbólicos con su respectivo lenguaje -códigos, colores símbolos-, es estructurante de jerarquías variables -de prestigio- propicia, produce y reproduce unas formas rutinarias y ritualizadas de experiencia específicas espacializadas, que (re) construye y reproduce las identidades, establece y demarca límites físicos y simbólicos -también integra a los que físicamente no lo habitan pero que logran integrar en sus referentes internos las normas y prácticas del mismo-.

El caso que se expone hace referencia a la práctica del fútbol barrial que se desarrollaba hasta 2014 en el sur de la ciudad de México en la delegación Cooyoacán en la liga de fútbol Candelaria Huayamilpas fundada en 1998, centrándose en un caso en específico el del equipo de fútbol San Pablo Tepetlapa.

dencias que contienen un sentido cultural y que se anclan en él a partir de la experiencia, por ello involucra la sensación, percepción, su efectividad y su proceso cognitivo. Es así como la imagen corporal es alimentada por una biografía personal y por una cultura determinada (Aguado, 2004).

LA FUNDACIÓN DEL EQUIPO (ANCESTRALIDAD)

El equipo de San Pablo Tepetlapa⁵ se funda en 1958 por Don Apolinar un habitante del pueblo de San Pablo,⁶ él elige ese nombre por ser habitante del lugar, su intención básicamente⁷ era la de representar a su pueblo en las gestas futbolísticas de la época. El equipo desde entonces ha estado en activo jugando en diversos torneos barriales, generando

así una historia a nivel barrial, marcando generacionalmente a un sinnúmero de jugadores y sobre todo a los habitantes de la zona, generando prácticas de identificación y diferenciación específicas.

El primer elemento que quiero resaltar es el que hace referencia a la ancestralidad y el relevo generacional, como señalé el equipo data del año 1958 próximo a cumplir 60 años de existencia. Son los hijos del fundador los herederos del equipo -Alfredo, Apolinar+, Eduardo, Leonardo+, Manuel+, Francisco (Pancho) y Enrique- que casi durante 30 años militaron activamente en el equipo junto con integrantes del barrio, esto es un punto nodal para comprender la dinámica que se genera al interior de éste grupo familiar.

Para la década de los 90's el relevo es por parte de los nietos de don Apolinar entre ellos Alfredo Villavicencio Ortega, Apolinar Villavicencio Ocaña y sus primos Blanco Villavicencio, Andrés, Axel, Edson, Luis y Rubén (el junior) -hijo de Rubén Ortega que también militaba en el SP, cuñado de Alfredo el hijo de don Apolinar- también se integra Oscar el yerno de Don Alfredo. Ellos ya venían jugando desde pequeños en el equipo, (excepto Oscar, que no era habitante del barrio) y toman las riendas del SP, integrando a sus amigos del barrio al equipo, conjuntándose con jugadores veteranos del SP, amalgamando y cohesionando a la siguiente generación a través del fútbol, para continuar identificándose con el barrio de SP, administrando el mismo, apoyando económica-

5. No existen elementos suficientes que permitan asegurar que existe una relación con la estructura sociorreligiosa o con la mayordomía del San Patrono, lo que se constató que cada 29 de junio que es la fiesta patronal se celebra un partido de fútbol organizado entre los sanpableños en donde los jugadores que han militado a lo largo de su trayectoria forman parte de ese partido familiar.

6. Para poder comprender San Pablo Tepetlapa hay que hablar de Coyoacán y por ende de Tenochtitlán; en la zona coyoacanense conocida como los Pedregales, se levanta el Pueblo de San Pablo Tepetlapa, el cual colinda al norte con Rancho el Rosario y Xotepingo, al sur con la colonia el Reloj, al oriente con la Colonia Espartaco y al poniente con la Colonia Adolfo Ruiz Cortines y el pueblo de la Candelaria. De origen prehispánico, San Pablo Tepetlapa se encuentra situado al borde de la extensa capa volcánica producto de la erupción del volcán Xitle en las primeras décadas del siglo I. (Lugo, 1981). Originalmente se llamó Tepetlalpan, topónimo náhuatl que tiene diversas acepciones tales como: "sobre el tepetate", "sobre la estera de piedra", "en el lugar donde la piedra se extiende como petate", y "en donde abunda el petate" todos ellos con relación a la roca volcánica. Un poco alejada de esa interpretación, incluso se ha dicho que el nombre proviene de tepetl; "pueblo que tiene existencia independiente" (Mas Hernández, 1991).

7. Por testimonio de sus hijos y nietos y algunos habitantes que lo conocieron.

mente y diferenciándose de los equipos y barrios aledaños.

Para la primera década del siglo XXI don Alfredo hijo del fundador retoma el equipo pero ahora en su dirección y administración junto con su cuñado don Rubén por el descanso que toman los nietos de don Apolinar, conjuntando jugadores del barrio y a nuevos talentos formados en las fuerzas básicas del San Pablo coloca al equipo en buena racha, acrecentando rivalidades, ganando finales y perdiendo campeonatos por un punto a veces de diferencia.

El equipo de fútbol funciona como un elemento cohesionador al interior del barrio, el cual ha permitido recrear a través de varias generaciones tanto de manera familiar, como con los habitantes del barrio y con los que se van incorporando, la memoria del grupo, permitiendo buscar en el pasado personal un elemento que movilice afectivamente, genere la interacción y establezca redes de apoyo, la ancestralidad es un elemento clave para comprender la dinámica de éste equipo, el relevo generacional demuestra la herencia cultural y los mecanismos por los cuales pueden ser transmitidas ciertas prácticas de identificación, diferenciación y su relación con el fútbol.

Es decir el equipo de fútbol despliega una serie de elementos que se materializan en prácticas de identificación y diferenciación, atrayendo a lo largo de su historia un sinnúmero de sujetos, permitiéndoles un punto de referencia y de elaboración de un nosotros que se ex-

presa abiertamente cuando se nombran unos a otros sanpableños. Lo cual es una clara evidencia del sentimiento de pertenencia, de identificación con una historia colectiva, con un espacio físico y simbólico, el equipo de fútbol es un referente identitario que está presente en la vida cotidiana de los sujetos. El fútbol en su función de cohesionador, una herencia cultural que pasa de generación a generación -que se recrea en cada partido-, impactando al barrio, pensándolo desde la reproducción de ciertas prácticas de identificación y diferenciación que permitieron la emergencia de un nosotros, de un barrio futbolero por excelencia, y que permitió articular en la vida cotidiana al equipo, al fútbol.

LOS SANPABLEÑOS

El identificarse o adscribirse a un grupo son necesidades básicas de los sujetos, ya que permite definir quiénes somos, un proceso de alteridad que está en la base de la cultura y que permite ubicarnos temporo/espacialmente, es decir; elegir dónde jugar o a qué equipo pertenecer es una de esas evidencias -aunque no en todos los casos se elige por cuenta propia, a veces se hereda el equipo por razones de linaje-, indican los sanpableños⁸ que “acá en el barrio en el día a día se va articulando tu vida, y a mí el San Pablo no sólo me enseñó a jugar, sino que me

8. Son discursos que aparecen de forma recurrente entre los jugadores del equipo.

formó como persona” es decir; él indica que valores como la lealtad al equipo, a los compañeros, el respeto a los padres, al director técnico, la perseverancia, son elementos que están presentes en la reproducción social del grupo, del equipo, del barrio son parte de la cultura. Estos se hacen visibles y permiten saber por qué los jugadores que militaron alguna vez en el San Pablo y que aún lo hacen, se autonombran; sanpableños, este mote, es exclusivo del ámbito del binomio equipo/barrio, el cual no aparece en otro ámbito de la vida cotidiana, hace referencia exclusiva a quienes tienen una relación directa o indirecta con el fútbol.

Auto-nombrarse, nos afirma como un “yo/nosotros”, auto-nombrarse se convierte en un acto que por definición es un proceso activo, creativo, productivo, transformador, pero que da sustento, es un asidero, permite el arraigo, permite mostrar hasta cierto punto quiénes somos porque voltearse a ver a través del otro, es un juego de ida y vuelta, como el fútbol en sí mismo es un proceso largo y complejo.

Este proceso de identificación/diferenciación es iniciado a corta edad, es una herencia, pasa por el registro de la reproducción social. Aquí me refiero no solo a los roles masculinos y femeninos, me refiero a interpelaciones de otro orden, que apuntan a otro nivel de densidad en la cotidianidad, me refiero a la que tiene que ver con el fútbol y la relación con las otras esferas de la vida. Si bien la socialización que llamaré primaria se da en casa, en el seno de la fa-

milia donde el niño se sujeta a la cultura, la internalización de saberes parte de la relación con sus padres, y ello tiene una carga afectiva constante. La dinámica con relación a los equipos y el barrio al menos hasta 2014 era de una relación recursiva, es decir el equipo para algunos representa su barrio, su lugar de origen, el lugar donde nacieron y crecieron, para otros es el equipo el barrio mismo, se le defiende en la cancha y fuera de ella, al portar los colores se apropian y se resignifican, se es parte de la historia al jugar en el equipo, al incluir a sus hijos en el equipo y formar parte de una gran familia, de un colectivo, dignos representantes de una historia de un barrio, de un fútbol.

Es así como se reafirman valores como el honor y el prestigio, el jugar de manera adecuada y ser reconocido por los integrantes del equipo permiten reproducir las prácticas que son parte de una manera de estar-ser en el mundo, es decir; evidencia verificable es portar la camiseta -blaugrana- entre semana, acrecentando la rivalidad con los otros barrios y equipos.

Un gol, máxima expresión de alegría futbolística, orgásmica como diría Galeano, toma relevancia e importancia dependiendo a quién y quién lo anota, lo que hay detrás es la rivalidad añeja entre los barrios que es trasladada al campo de fútbol y que se acrecenta con el pasar de los días y los partidos. El juego en las “las huayas” permite redimir, limar o acrecentar “el pique”, la rivalidad, el odio, permitiendo resaltar las diferencias

con los otros; es preciso señalar que en este lugar uno de los equipos al que más admiración u odio se le tiene es al SP. Aluden los rivales del SP que prefieren el anonimato: “no los queremos porque ellos creen que inventaron el fútbol”, “se creen los más chingones pero les hemos ganado y hasta madreado”, “son buenos pero no son invencibles lo saben” “ya no son lo mismo que hace 20 años” “solo por tener ligas inferiores creen que son los mejores”. Existe un cierto recelo por parte de algunos personajes –jugadores y dueños de equipos de otros equipos– ellos reconocen la historia del equipo, sus triunfos, su influencia en el barrio, en la liga, pero se les trata de desprestigiar, de menospreciar, son el equipo a vencer, por finales perdidas ante ellos, otros por la rivalidad surgida en alguna confrontación dentro o fuera del campo, por ser del otro barrio, es decir SP se erige como uno de los históricos del fútbol barrial en la ciudad y en la zona, quien se haya sumergido en al ámbito barrial del fútbol sabrá que éste equipo cuenta en su haber con cientos o miles de partidos disputados, y por ende habrá escuchado alguna vez sobre ellos, esto favorece la visibilidad de las fronteras simbólicas que pasa por el registro de diferenciarse a través del equipo en el que milita. El “Santocho” (Santo Domingo) comparte junto con la “Cande” (Candelaria) y el “Huyas” (Huayamilpas) la enemistad con el SP son quizá las más marcadas, las más persistentes conforme pasaron los partidos de la liga desde su creación. No sólo es la diferencia de colores, o

que SP tiene tres uniformes, o que unos visten de azul celeste como el Santocho o de blanco con amarillo como el Cande, o el Huyas de verde, que sin duda es una de las muestras más evidentes de diferenciarse del otro, de distinguirse y abanderarse en los colores de su equipo, colores que se mantienen que recrean y rememoran las rivalidades, las historias de los partidos de fútbol, son los marcadores, los trofeos ganados, los campeonatos invictos, del SP, los que permiten observar el material que alimenta las rivalidades entre barrios ya que aparte de compartir el parque son barrios vecinos. Jugadas con fuerza desmedida, una mirada retadora, una mentada de madre al aire, un piropo a la hija o esposa de un jugador o familiar de algún integrante del equipo, una goliza o ganarles el campeonato, son practicas equiparables por su carga significativa, demuestran lo interiorizado que se tiene al barrio, a la familia, al equipo, equiparables en el sentido de que se imbrican y tienen una consecuencia directa en lo tiempo/espacial, articulan momentos que tendrán un desenlace casi siempre violento. +El fútbol barrial opera como un espacio con normas las cuales regulan la vida cotidiana, operando en las transformaciones, contradicciones y continuidades de la misma. La necesidad o la búsqueda de reconocimiento y de diferenciación de marcar fronteras permean estas relaciones y sus prácticas. No es lo mismo perder por un gol, que perder por un marcador abultado y quedarse en ceros, no es lo mismo perder contra el

Santo Domingo que contra él Partizan, o contra el Bucaneros, “hay equipos con quien perder no significa nada, ya que son equipos sin historia, de esos intermitentes van y vienen equipillos”. Cada domingo se pone de manifiesto no sólo un juego más de fútbol, está presente la búsqueda del anulamiento del otro, la invisibilización, ganarle, golpearle, aniquilarle, despojándole de su honor, de su hombría, por ello se generan mecanismos reguladores del honor, el orgullo y por ende la vergüenza, donde el fútbol ocupa o pasa a ser el marco desde donde operan estos.

La rivalidad se origina por el roce de la cotidianidad en la ciudad y sobre todo en éstos espacios acotados pero se hace visible cuando un equipo se sobrepone al otro, molificándolo con su juego vistoso, con sus certeras anotaciones en el partido, rivalidad que permite mirar la plasticidad del barrio, de los límites físicos y simbólicos que se van marcando, y que son cambiantes, ganar o perder no solo suma o resta 3 puntos en el torneo, limita o permite pasar o caminar por el barrio ajeno o por una calle en específico al menos durante esa semana, el orgullo y la vergüenza son emociones que regulan las relaciones entre los sujetos y que reconfiguran el espacio, es decir; si se gana se puede mostrar al otro que aparte de ser capaz de someterlo en el juego puede transgredir la frontera física del barrio ajeno (los límites administrativos que marcan donde inicia una colonia u otro barrio), se permite al ganador el libre acceso siempre y cuando sea con

respeto a transitar libremente, el mapa mental del espacio apropiado cambia, se mueve, se reconfigura a través de una práctica social como lo es el fútbol.

RELEVO GENERACIONAL

Otro elemento que resalta es el que refiere a la inclusión de los niños al equipo desde que tienen edad para caminar permite el relevo generacional, interpela a los sujetos y la cultura se recrea, se reproduce al interior del equipo y permite a éstos aprender un lenguaje, códigos y valores como el respeto, el honor, o movimientos corporales específicos del fútbol barrial y del equipo San Pablo, la importancia de enseñarles a los niños de la comunidad les permite incorporarlos a la dinámica barrial y presentarlos ante los otros equipos y barrios como los portadores de unos colores y una historia desde el momento que se les *bautizan* con los colores azulgranas, cuando portan *el manto sagrado*, la camiseta y sobre todo de mostrarles cuál es el lugar, el espacio al que pertenecen y del que se irán apropiando poco a poco. Es decir, desde que se es niño es estos barrios y en los aledaños⁹ una práctica recurrente, un cuasi-rito de iniciación, es integrarlos a la dinámica del fútbol barrial, es una manera de poder ser parte de la

9. No se generaliza, se afirma y muestra que al menos los que tienen una relación directa con el fútbol barrial como el caso de Santo Domingo, Huayamilpas, Ruiz Cortines, La Candelaria).

comunidad, de un grupo, de un barrio. Desde los primeros meses en que ya caminan y corren se les va enseñando o van mostrando su gusto por el fútbol, el cual se va transmitiendo de generación en generación, ya que se desarrollan en un ambiente en donde el fútbol permea la vida cotidiana, es un factor que determina hasta el nombre del niño, es decir; ya sea que se le bautice o registre con clara tendencia de mostrar que esa familia es futbolera, así aparecen nombres como Zico, Ronaldo, Thiago, Iker, Paolo, Hugo, nombres de jugadores que marcaron el fútbol profesional nacional o internacional, los padres de los niños suelen compararles ropa deportiva de los equipos a los que siguen o balones que nunca faltan como regalo en los cumpleaños, fiestas en donde la temática es el fútbol, entonces todos portan sus camisas de fútbol del equipo al que los padres y los niños siguen, es decir hasta el mismo pastel lleva el escudo del equipo de sus amores, entonces aparecen claras marcas de identificación con un deporte, con una práctica social que se va incorporando en todos los ámbitos de la vida cotidiana. Estas prácticas de identificación y diferenciación se sedimentan sobre una sólida base emotiva, es decir, produce y modula las emociones, donde los recuerdos de la historia del equipo sólo se comprende cuando observamos que se entrecruza en todo momento con el barrio como un espacio simbólico y con los sujetos desde su experiencia e historia personal con el fútbol, creando en algunas imágenes y

relatos una visión romántica y altamente valorada del equipo y del barrio.

LOS DE AFUERA Y LOS DE ADENTRO

Hay ejemplos en donde la ruptura y el conflicto aparecen, no todos los de San Pablo apoyan el equipo, ni todos los que lo apoyan son de San Pablo hablando estrictamente de los límites político-administrativos, el barrio se lleva consigo. Pareciera que bastara con apoyar al equipo para pertenecer al barrio -quizá momentáneamente- pero esto se va sedimentando en una trayectoria de vida, configurando de tal manera que se pasa a formar parte del equipo por el reconocimiento explícito de los otros, es decir se toman en cuenta factores como apoyar y seguir al equipo en sus juegos, acompañarlos en los festejos y derrotas son algunos elementos que sirven como precedente, así se integran e se van incorporando y reconfigurando a su vez al grupo, al equipo, al barrio. Se van integrando sujetos a la dinámica del fútbol barrial, ésta evidencia o vestigio que toma forma con el paso del tiempo, -que se marca en un antes y un después- ya sea cuando se erige como jugador en la categoría mayor, o como seguidor férreo, como patrocinador, cuando gana el equipo o se coronan campeones del torneo, se refuerza con el sentimiento de pertinencia y se auto-adscribe al grupo social, se recrea y se conserva la identidad. Otro movimiento interesante es aquel que refiere a la incorporación

a los que vienen de fuera al equipo, -a los que no nacieron ahí, o no habitan en el barrio es un movimiento sutil, pero complejo en éste proceso a veces contradictorio pero que alimenta y fecunda la reproducción cultural, es decir por un lado expresa la plasticidad que el barrio tiene, es un espacio que permite la entrada de los de afuera y los arroja bajo ciertos códigos y normas, así el espacio muestra nuevos rasgos, se reconfigura en su dimensión simbólica es decir contiene y es receptáculo de los que no habitan cotidianamente en él, demostrando así que los límites físicos no determinan la construcción del mismo por parte de quienes lo viven y lo hacen. Y por otro lado muestra que el *barrio* puede ejemplificarse como una serie de prácticas que se generan en un espacio acotado y que se llevan consigo, es decir; se es portador del barrio al ser parte del equipo, un portador de la historia y del territorio, es una manera de expresar el sentimiento de pertenencia, debido a que se encuentran influenciados, interpelados, en mayor o menor medida, han apropiado y han establecido relaciones con el barrio, con el equipo. Lo cual permite alimentar la memoria del equipo en un vaivén, es decir; extiende el barrio, lo lleva lejos en cada uno de sus representantes e incorpora la historia y el recorrido personal de los de “fuera”.

El ser o pertenecer al barrio no sólo significa vivir ahí, o haber vivido en él, hay jugadores que no lo habitan pero que lo re-crean, viven apasionadamente apoyar o jugar en el San Pablo, “venir a ju-

gar acá es un honor ya que el San Pablo es historia” indican un par de jugadores que cruzan toda la ciudad para llegar puntuales a la cita del juego, “son cosas que nadie entiende, hay que amar el fútbol para entender éste sentimiento”, son discursos presentes de los que han logrado integrarse al equipo, a la familia sanpableña, “uno no sabe lo que significa hasta que lo vive, hasta que defiende los colores, o echa la porra y al acabar de jugar echar la “cahuama”¹⁰ en la banqueta con todos” indican los más veteranos del equipo, así los lugares tienen una significación histórica y van tomando importancia con el paso de los juegos, de los domingos, de las convivencias, el espacio se acota, se apropia, se resignifica cada domingo y en la semana.

Así se van transmitiendo la historia de un equipo, de sus jugadores, escribiéndose nuevas, recordándolas, mitificando y creando ídolos del barrio, del fútbol barrial y dando continuidad a las generaciones, visibilizando la identidad sanpableña. Al querer pertenecer al colectivo, los sujetos se comprometen con el equipo, con los jugadores, con los aficionados, con los del barrio, esto los convierte en hacedores, portadores y habitantes del barrio. Los relatos de hazañas y épocas doradas que cuentan los padres, abuelos, tíos o aquellos que juegan o jugaron en el equipo inciden notablemente en la elección de jugar en el San Pablo.

10. Se le conoce así a la cerveza de 940ml que se vende en las tiendas de la Ciudad de México.

El no ser habitante del lugar –a no haber nacido en la zona o habitar en ella- se difumina al jugar en el equipo y mostrar sus habilidades, su destreza, su entrega en el campo, cualquiera puede jugar fútbol, pero no como los sanpableños, dicen algunos: “que se trata de pasión, estilo, carácter, en cada partido se está jugando el honor y el respeto del barrio, la misma historia del equipo, y es algo que no se puede pisotear, nosotros tenemos historia, los otros sólo un equípito de fútbol” indica Alfredo⁹⁰. Se desdén a al otro, mostrándose con atributos únicos, que se adquieren al ser sanpableños, al jugar ahí, es como si al ser parte del equipo el estilo de juego se adecuara al azulgrana, como si se adquiriera una manera distintiva de juego, por ende, no cualquiera puede defender al equipo y mucho menos ser parte y recordado por su fútbol.

Es así como podemos establecer que la pertenencia no sólo es al equipo de fútbol sino a la historia que precede al mismo, erigiéndolo no sólo como un equipo, sino que es un referente identitario barrial. Indican un par de jugadores que a los otros les motiva jugar contra el SP, las rayas del SP (camisa) los enfurece, les recuerda que ellos no han escrito una historia no tienen una historia ganadora, hasta les cala como nos organizamos para celebrar después del partido, echar las chelas en la tienda o en el patio de la casa y la carne asada o el taco”.

El estatus es un atributo que se ha mantenido a lo largo del tiempo, gracias a que se recrea y se reafirma ya sea

cuando se enuncia un partido, alguna fiesta, convivencia o celebración, algún gol o final, entre los que comparten o no los colores, la afición, el orgullo de ser de un equipo de abolengo, es decir; en cualquier alusión donde se dibuje la noción de un nosotros materializada por el equipo. Recordar y pensar en los tiempos pasados del equipo permiten agruparse, permiten que emerja ese sentimiento de pertenencia, se hace visible, se resignifica, genera nuevas maneras de pensarse individual y colectivamente, de hacer fútbol, la historia de un equipo se instala en la memoria del que pasa a formar parte del mismo y a la vez se recrea, se comparte, se hace, se modifica con la presencia de los que desean integrarse al grupo, del que se reintegra, del que se va, del que se le reconoce como “el barrio”, de aquel que se compromete con su juego y que comparte el gusto por esa historia y desea ser parte de la misma. Son más de 5 décadas, casi 60 años formando parte del fútbol barrial, de existencia como equipo, como referente identitario, generando redes al interior del barrio, y más allá, permitiendo la cohesión al interior y exterior del barrio, incorporando a los jugadores foráneos y llevando más allá de los límites físicos y simbólicos del barrio de San Pablo, estructurando generaciones, para continuar reproduciendo las prácticas e identificaciones coloridas, gestuales, verbales. Es gracias al fútbol que se adquiere un lenguaje propio de este ámbito, se aprehende un rol, se cultiva incesantemente la comunicación. Aparece así por

medio del juego una imagen propia y del otro, de un nosotros un distanciamiento, una frontera corpórea y simbólica.

Los dueños del equipo son respuesta a la exigencia de una organización grupal, de los amigos, familiares y vecinos del barrio para capitanear en su conjunto a la comunidad, cohesionando al barrio en un equipo, a su vez se generan redes de parentesco y de prestigio, y el estatus que adquiere el dueño del equipo va en función a los resultados del equipo en la liga, acrecentando y medrándose a partir de los campeonatos ganados o el descenso del equipo a la categoría inferior. El sentimiento de orgullo priva en las narrativas respecto a la pertenencia al equipo, el prestigio de pertenecer y llevar no solo un equipo, al San Pablo, es ser parte de un linaje, de una historia que sigue escribiéndose.

Las prácticas dentro del terreno de juego y fuera de él son realizadas con un alto grado de intensidad y frecuencia debido a la alta valoración que se le atribuye a aquel de carácter fuerte, que es arrojado, estoico, al que va con todo a las jugadas, así el valor y la hombría se mide entre los jugadores, se busca entonces continuamente el reconocimiento por parte de los otros jugadores, los propios y los de otros equipos, se exalta y se evidencia a los que no se atreven a jugar rudo, se les avergüenza y se les confronta cuando no dan todo de sí, cuando no se llevan al extremo. Esto permite fortalecer el prestigio del equipo reafirmando rivalidades y por ende se pueden visibilizar las fronteras con

los otros equipos/barrios, una clara manifestación de la expresión identitaria la cual es un proceso en sí y se infiere por ende que la manera en la que se construye y según su percepción, los beneficios que les acarrea les crea un sentimiento de bienestar emocional. La agresión y la violencia son intrínsecas en éste fútbol e incluso se consideran como positivas en el “carácter” de los jugadores del barrio, altamente valorada y parte nodal para comprender la manera en que se posiciona y se enfrenta al otro, ya que así se gana no solo en la cancha se gana terreno afuera.

La memoria y sus imágenes se tejen alrededor del equipo de fútbol como un componente básico para reafirmar su identidad barrial pues debido a su larga permanencia y actividad futbolística en la zona y en el fútbol barrial de la ciudad de México las historias que se recuerdan por los jugadores en cada reunión o cuando se termina el juego y se disponen a convivir ingiriendo bebidas alcohólicas en alguna tienda de la zona son vastas, recurrentes y nutridas por lo que el hecho de decir “yo jugué, yo lo vi, yo lo viví, yo soy” les reafirma el sentimiento de pertenencia.

Es necesario comprender que desde las ciencias sociales el fútbol barrial demanda de un estudio y análisis profundo, para conocer los orígenes y su desarrollo actualmente en los barrios de la ciudad de México, tanto en su organización, administración, reglamentación y utilización de espacios deportivos e infraestructura, esto para poder establecer

las relaciones entre los sujetos, el fútbol, sus prácticas de identificación y diferenciación en la ciudad, sus modos de habitar, hacer ciudad, del ordenamiento y uso que hacen del tiempo y como se configura el espacio.

El fútbol ha permitido durante mucho tiempo cobijar a los de fuera, a los que no son de ahí, otorgándoles status y prestigio pertenecer por pertenecer a un barrio, ser digno representante de los colores del equipo y llevar consigo al barrio, condensándose los valores y las maneras de ser del colectivo. La importancia de venir desde lejos a jugar en un determinado barrio pasa por el registro del reconocimiento, del deseo incesante de pertenecer a un equipo con abolengo, con estirpe de campeones, un equipo que marca la pauta en la zona que es odiado y reconocido por sus adversarios.

LOS COLORES DEL EQUIPO

Gracias al fútbol podemos apreciar como en el orbe entero, los sujetos tienen ciertos elementos que toman forma de estandartes y que los representan, ya sea un himno, una porra, una bandera, un escudo, un relato épico, éstos vehículos son usados para comunicar, significar y diferenciarse, así se convierten en sus bienes más preciados, “con la misma sangre se defienden”, como mencionan los sanpableños, es el manto sagrado haciendo una referencia simbólica al catolicismo, es decir posicionarlo a ese nivel permite dimensionar la importan-

cia que ocupa el fútbol ya que aquí se equipara con la fe y la religión en este caso, mismas que no se contraponen ni se sobreponen, se complementan. Los colores de los equipos, que generalmente son los de su bandera, no sólo se portan en esa tela que ondea las tardes y las noches, éstos se hacen parte del corazón y la piel del jugador de la identidad misma, somos los colores que representamos, en este caso no se encontró ninguna referencia que permita establecer relación alguna con el santo patrono o alguna marca territorial, o algún vestigio. El sol pegaba fuerte en el barrio ese día, el asfalto quemaba, yo esperada donde habíamos acordado -en la esquina de la tienda pasando la tortillería- había recibido una llamada el día anterior en donde me indicaban que asistiera a ver como realizaban una bandera, un trapo, esto con motivo de que el equipo iba a participar en un torneo de fútbol barrial organizado por un colectivo llamado “Hinchada Popular”, el torneo era organizado por adherentes zapatistas. Esto para recaudar fondos para reconstruir el hospital de una comunidad zapatista que fue destruido por paramilitares hacía ya un mes. Por medio de Facebook se enteraron del torneo y decidieron participar después de haber hecho la propuesta e invitación a todos los jugadores y seguidores del equipo, al menos los de la fuerza amateur. El trapo o la bandera era necesaria para representar el barrio y hacerse presentes con la causa zapatista, 6 metros de tela azulgrana seleccionada meticulosamente y pintura blanca -es

decir no fue cualquier tela, fue la que más parecido tuviera con los colores de la camiseta actual- fueron utilizados para el estandarte, realizado por Gatusso y uno de sus primos, se dieron a la tarea de elaborar el diseño de las letras y la frase fue escogida tras una votación en whatasapp entre sanpableños. “San Pablo 1958-2014, el fútbol está en barrio, Fuck Fifa” fue la elegida.

Una manifestación evidente del compromiso con el equipo, con su historia, después con el fútbol barrial que se gesta en ese lugar, y también como símbolo de la simpatía por los zapatis-tas, un slogan –Fuck Fifa- “aunque se viven tiempos mundialistas y pareciera que todos miran la televisión y hablan de los resultados, hay otros que prefieren hacer fútbol y construir desde abajo y a la izquierda otro fútbol”¹¹ afirman los sanpableños que decidieron ir a jugar el torneo, solo algunos pudieron por cuestiones de trabajo o familiares, se llevó a cabo en sábado al mediodía, el equipo fue el único de la zona que asistió al torneo, una manera de enunciarse y mostrarse fuera de los límites físicos, de llevar fuera el barrio, de llevar el juego del SP, la historia misma.

11. “El torneo por la digna rabia” se jugó en un campo neutral en la delegación Iztacalco en la ciudad de México, acudieron más de 20 equipos de diferentes barrios y colonias del D.F., el torneo se celebró con buenos goles y sobre todo escuchando la historia de cada equipo. No hubo ganadores ni perdedores, se construyó y se pateó para el mismo lado aseguran los sanpableños.

El trapo o la bandera es el primero de esas dimensiones, ahora acompaña en cada juego desde entonces al equipo, se ha vuelto necesario, ya que antes de cada juego, se cuelga de las verjas del parque, se van turnando cada domingo, se exhorta de manera pícaro, con un *te toca güey* y se entrega de manera suave en las manos la tela sagrada, a sabiendas que el que lo resguarda debe conservarlo íntegro y presentarlo en buenas condiciones para el siguiente partido, colocándolo en alguna de las rejas o mallas que rodean el campo. Así se marca el campo y se enuncia de donde se viene a través de él, es un rasgo quizá que muchas sociedades comparten, colores en una bandera para diferenciarse del resto, aquí los colores del SP se han materializado en una bandera de 12 metros cuadrados –el único equipo de la liga en poseer uno- que visualmente muestran el año de su fundación, su adscripción y defensa de lo barrial, *del fútbol hecho por los verídicos, no el que los de dinero dicen cual es* indican de manera consensuada, es evidente que éstas ideas no se contraponen con el gusto por mirar y seguir a los equipos de la liga mexicana de 1era división profesional o alguna otra liga internacional, pero si es una evidencia de la manera en la que se construye la idea del fútbol en el barrio. El soporte territorial le ha permitido al equipo erigirse como un referente barrial de la zona, prestigio que se presume; *decirle y mostrarles a todos de dónde vienes es necesario, para que se te respete o para que se te ubique o para amedrentar, ya*

que *acá es somos chingones* indica Don Alfredo hijo del fundador del equipo. Esto forma parte de la diferenciación/ identificación del establecimiento y la pertenencia a un barrio, identifica e incluye y excluye al mismo tiempo marca una frontera física, acepta en un bando y rechaza al otro, la camiseta y sus colores -en este caso el azul y rojo- que generalmente evoca códigos y símbolos que rememoran historias épicas de “sus guerreros” y los títulos obtenidos se configuran como iconos representativos que permiten rememorar la historia del equipo.

Lo anterior ejemplifica y nos da cuenta de cómo estos elementos permiten reafirmarse como grupo, como equipo, como barrio, “la camiseta es sagrada, esta no se avienta al piso, ni se maltrata”, “es nuestra piel, nuestro estandarte” “la camiseta se suda si no mejor no juegues” “nosotros no portamos marcas deportivas como los otros, nosotros le somos fiel al barrio, al fútbol del barrio” indican los sanpableños, es decir aquí el uniforme no es un elemento independiente, es un elemento básico del proceso identitario, forma parte de la conformación del sujeto tanto en su conformación física, como simbólica. No es una camiseta de tela solamente, ésta contiene al barrio y al equipo al mismo tiempo, están en ella vertidas todas las historias, el espacio/tiempo significados y condesados. Los usos de marcas deportivas al menos en el uniforme del San Pablo no se incorporan, para ellos es “contaminar el verdadero fútbol”, “acá

somos verídicos, jugamos el fútbol, no somos publicidad andante”, hay cierta presunción al presumir y hablar de que se mantiene el estilo de los uniformes, que son los únicos que no han cambiado los colores de la camiseta para estar a la moda, “nosotros no nos vendemos”. La resistencia al avasallamiento mercantil del que se ha llenado el fútbol mundial se deja entrever en la dinámica del fútbol barrial en esta zona, es decir; el binomio azulgrana que se porta en el uniforme es parte del proceso de diferenciación y de rivalidad, una muestra específica del equipo en la liga no solo en su categoría mayor sino en las menores también.

Cada que cambia de “piel” (uniforme) el SP -esto lo hacen aproximadamente cada año, año y medio- adquieren sus uniformes deportivos en tiendas que llevan décadas produciéndolos para los equipos amateurs barriales -algunas en el centro de la ciudad- dependiendo del desgaste de las camisetas, o cuando son campeones o sí se integran más jugadores, se mandan a hacer más, a cada jugador se le otorga la camiseta después de que se la han ganado, es decir, “se debe jugar bien, comprometerse con el equipo y no faltar para que se pueda tener la camiseta y llevarla hasta casa” “aquí todo se gana, nada se regala”. La camiseta, es un elemento de distinción colorida, que se arraiga y toma suma importancia en la infancia, desde pequeños se les enseña a defender sus colores, a respetarlos, siempre bien lavada su ropa de juego, short y medias relucientes y sus zapatos, la camisa es el elemento que los diferen-

cia de los otros niños, de los otros equipos, y sobre todo el tener dos camisetas (visita y local) les dota de prestigio que conforman el ser sanpableños, ya que ningún equipo goza de este atributo, el cual comparten con la categoría mayor, con los de la primera división de la liga barrial. La camiseta es un bien preciado que es un vínculo que se establece con el jugador y el equipo, no es tela bicolor es un emblema que sintetiza campeonatos, logros y hazañas futbolísticas, rememora a los que se han ido y dejaron huella en el equipo, recuerda en todo momento el nosotros y los años de existir como tal, una forma simbólica con un soporte material para decirle a los otros quiénes son los sanpableños. El barrio es un espacio que contiene y produce una serie de prácticas específicas que permiten visibilizar las relaciones que se generan al interior y en diálogo con los flujos ciudadanos de los sujetos. El barrio es inviolable como lo debe ser la portería, “aquí se te respeta como juegues, si tienes dos pies izquierdos te van a agandallar” indican los jugadores más jóvenes del equipo, es así como podemos ubicar que lo que se busca es el reconocimiento y el respeto del otro. Así el espacio se mezcla con el fútbol en un ir y venir en donde cada domingo se reafirma y se modifican los límites, el territorio se pone en juego, se convierte en un bien preciado digno de una disputa futbolera, que contiene elementos que a veces devienen en la violencia, recurso latente en la vida barrial, el dominio del espacio. Es así como el equipo, los sanpableños,

elaboran formas de defensa que pasan primero por la alineación del partido, o el lugar estratégico para festejar después del partido o hacerle frente a la derrota. Es así como el grupo social pone en funcionamiento sobre el espacio físico sus reglas y elementos simbólicos.

A MANERA DE CIERRE

En la actualidad el fútbol barrial es un juego, entendiendo como tal un ejercicio recreativo sometido a reglas en el cual se gana, se empata o se pierde, además está presente la habilidad, la astucia para conseguir algo, la rudeza, “la maña”, la astucia, la experiencia de los más veteranos la cual se va heredando, aprendiendo, reproduciendo y transmitiendo, así como la violencia en su lenguaje, en sus jugadas y en las disputas por el balón son características específicas del juego que se realizaba en el parque Huayamilpas. Una práctica eficaz que permite observar los elementos simbólicos que participan de él, en donde el juego, el pleito, la borrachera, la fiesta, el festejo, el consumo de alcohol retiene y contiene los impulsos que se van acumulando por las rencillas y los roces cotidianos, es un mecanismo el cual permite que la confrontación con los otros se disipe y se regule a través de los partidos en la cancha los domingos demarcando fronteras.

La ancestralidad como elemento cohesionador permite observar como la cultura reproduce y normaliza conduc-

tas, el autonombrarse es un elemento que está en la base de los procesos identitarios de toda comunidad, el uso de colores para marcar el espacio, apropiarse o delimitar otros, incluir a los que no nacieron en el barrio o no son de ahí a través del fútbol permite renovar lazos y generar redes al interior y exterior del barrio, es una apropiación del espacio, en dos momentos, primero en ser aceptado por el grueso de los representantes del barrio en éste caso los jugadores y en segundo incorporar las prácticas del lugar, hacerlas suyas y llevarlas consigo al lugar de residencia, llevar al barrio consigo trascendiendo las fronteras físicas la plasticidad del barrio y sus fronteras emosignificativas.

Así aparece el triunfo y el desahogo de quienes participan del fútbol en una primera instancia como una de las principales motivaciones para participar de ésta acción deportiva en el barrio, siendo las canchas de tierra de Huayamilpas un terreno de encuentro y reconocimiento en donde el cuerpo es la memoria viva del barrio, del equipo, del San Pablo. El fútbol aparece como un performance, una representación, que permite conocer cómo a través de él se configura el espacio, se marcan límites y fronteras, es un acto que refuerza la capacidad del sujeto de crear una práctica compleja normada con retos, conflictos y problemas, es un ejemplo de lo que hace la cultura en todos los ámbitos. Esta capacidad permite a los seres humanos movilizarse por símbolos (y no por necesidades animales), así las necesidades se alimentan a

partir de símbolos y juegos simbólicos y se modulan las mismas. Incorpora y atrae por su historia y tradición por el prestigio y estatus que da el jugar en un equipo de tradición en un lugar donde el fútbol es un elemento clave para comprender las dinámicas de los habitantes. El espacio refiere a la actividad imaginaria, es donde se realizan y concretan significados al relacionarlos con las emociones o deseos que activan la memoria, o bien el olvido por la indiferencia, pero al final siempre se dialoga con lo social recreador*. Por ello hablar fronteras y límites remite a relaciones que se establecen entre grupos y al interior de éstos en función de la relación con las simbolizaciones y las prácticas alrededor del fútbol —al menos en éste caso- es decir; prácticas concretas espacializadas de sujetos particulares; la resignificación y configuración del espacio.



Foto 1. El inicio del San Pablo 1958, foto tomada el archivo digital del equipo San Pablo.



Foto 2. Partido amistoso entre San Pableños junio 2012, foto tomada del archivo digital del equipo.



Foto 3. El trapo del San Pablo, junio 2014 foto tomada del archivo digital del equipo.

Referencias

- Alabarces, Pablo (2003). *Futbológicas: Fútbol, identidad y violencia en América Latina*. Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Aguado, J. (2004). *Cuerpo humano e imagen corporal*, México: UNAM.
- Aguado, J. Portal M. (1992). *Identidad, ideología y ritual*. México: UAM.
- De Certeau, Michel (1996). *La Invencción de lo Cotidiano 1*. Artes de Hacer. UIA. ITESO. CEMCA.
- Giménez, Gilberto (2009). *La concepción simbólica de la cultura*. Teoría y análisis de la cultura. México: Conaculta.
- Gravano, Ariel (2003). *Antropología de lo barrial: estudios sobre producción simbólica de la vida urbana*. Buenos Aires: Espacio.
- Gravano, Ariel (2005). *El barrio en la teoría social*. Buenos Aires: Espacio.
- Licona, Ernesto (2003). *Producción de imaginarios urbanos, Dibujos de un barrio*. México: INAH.
- Licona, Ernesto. (coord.), (2014) *Espacio y espacio público. Contribuciones para su estudio*. Puebla: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Lugo, María (1981). *La acción del Estado, el capital y la formación de las colonias populares, en la transformación urbana de las tierras ejidales en la delegación Magdalena Contreras y Tlalpan*. México: Universidad Iberoamericana.
- Mas Hernández, Rafael (1991). *Notas sobre la propiedad del suelo y la formación del plano en la Ciudad de México*, en *Éria Revista cuatrimestral de Geografía*, v. No. 24-25, México.
- Vergara, Abilio (1991). *Introducción. El lugar antropológico* en Aguilar, et. Al. (Coord) *La ciudad desde sus lugares. Trece ventanas etnográficas para una metropoli*. México: UAM-CO-NACULTA-Porrúa. Pp. 5-33.

Recursos electrónicos

<http://coyoacan.df.gob.mx/>. Plan de trabajo 2013. Salud y deporte. Fecha de consulta noviembre 2013