

COEDITORAS:

María Alejandra Elizabteh Olvera
Carbajal Centro INAH Morelos

Laura Elena Corona de
la Peña DEAS-INAH

TEMA DEL MES

¡A COMER!

ADEMÁS

Hacer justicia a los agravios:
Temacapulín, Cananea, Yaquis

EDITORIAL

Lo que va de la milpa a la boca

En estos editoriales he escrito muchas veces que el maíz no se manda solo, que el maíz nació y embarneó en medio de una bulliciosa banda de colegas vegetales y cuando sus comadres y compadres faltan nomás no se halla. El maíz es milpa o es un pinche cereal como cualquier otro. He sostenido repetidamente que el maíz solo cobra su significado profundo si lo vemos en compañía del frijol, la calabaza, el chile, el tomatillo, los quelites... integrado a la prodiga diversidad de la milpa. He dicho también que la parcela biodiversa forma parte de un conjunto articulado en que figuran igualmente la huerta, el potrero, el bosque cultivado, el acahual, el traspatio... He afirmado finalmente que la dimensión agrícola de la pluriactividad campesina es inseparable de su dimensión económica, social, política, cultural, epistémica... Visto en su conjunto esto significa que para los mesoamericanos "hacer milpa" es un modo de vida, un paradigma civilizatorio.

Pero me quedé corto. Añado ahora que con estos abordajes estamos atendiendo solo a la mitad del mundo que representa la milpa... y no a la mitad más importante. La otra mitad del cosmos milpero empieza a hacerse visible cuando siguiendo el curso de las cosechas entramos en la esfera doméstica, en el prodigioso laboratorio donde las mujeres operan el milagro cotidiano de transformar lo cultivado en alimentos.

Ahí las preciosas mazorcas son apenas materia en bruto que hay que desgranar y nixtamalizar para luego transformar la proteica masa en sutiles tortillas, echarlas al comal, girarlas y cuando se inflan y están listas envolverlas en una nivea servilleta, meterlas en el chiquihuite y llevarlas calientes a la mesa donde las esperan ansiosos los guisos y las infinitas salsas y moles en que previamente fueron transformados los frijoles, los chiles, el tomatillo, los quelites y los demás frutos de la parcela, de la huerta, del solar...

Los conocimientos que demanda la previsión de las lluvias, el buen manejo de los suelos, la selección de las semillas, el mantenimiento de los equilibrios agroecológicos... se antojan burdos y bastos comparados con las sutilezas que supone la selección y dosificación de los componentes de los guisos, las infinitas combinatorias de las salsas, el punto exacto de las frituras y coccciones... Los rudos saberes de la parcela palidecen frente a los sutiles saberes de la cocina.

Para documentar una pequeña parte del trajín alimentario transcribo aquí lo que sobre el noble arte de "echar tortillas" nos dice el *Nuevo cocinero mexicano en forma de diccionario* de 1858.

"Para hacer las tortillas se echa a remojar el maíz en la cantidad proporcionada a la que se quiera obtener de masa, se añade un poco de agua en la que se habrá apagado cal viva, con cuya operación se pone amarillo el maíz; y en este estado se llama *nixómetl* o *nixtamal*, que se pone al fuego con su misma agua. En el momento en que la olla comienza a echar vaho, y probándose si los granos de maíz se despellejan fácilmente, se aparta de la lumbre, se deja reposar. Para hacer atole hay que lavarlo, pero para hacer totillas no, a menos que haya quedado el maíz muy cargado de cal, o muy *nexo*, como le llaman los indígenas, en cuyo caso se lava en agua fría sin estregarlo, sino solo poniéndolo holgado entre las manos dentro de ella, y sacándolo enseguida se muele en el metate o molino de mano destinado a este fin. Mientras más remolida queda la masa, las tortillas se hacen más delgadas y suaves, y así es que debe remolarse hasta dejarla sin grano alguno, recibiendo la que va cayendo del metate en una batea a propósito que llaman *tepestate*. De la masa molida se van cogiendo porcioncitas del tamaño proporcionado, según el que se quiere dar a la tortilla, y se azota con las palmas de ambas manos, redondeándola al mismo tiempo y dejando la tortilla del grueso que se apetezca. Se tiene prevenido sobre una hornilla ancha y baja, con bastante lumbre, un comal, que es una vasija extendida casi plana y algo cóncava, de barro poroso y cocido, bruñida por la parte superior y áspera por abajo, que fabrican los naturales a este intento, y que se cura frotándola con agua espesa de cal: sobre ella se ponen las torti-

llas al acabarse de hacer entre las manos, y después de un rato corto se voltean del otro lado, para que por ambos queden bien cocidas sin quemarse, y se van echando en un cesto con una servilleta para cubrir las y llevarlas calientes a la mesa, que es como saben bien, pues enfriándose se endurecen y ponen correosas. La gente pobre en vez de hornilla coloca tres piedras del mismo tamaño, a distancias proporcionadas, y dejando en medio un hueco para la leña, a cuyo aparato se le llama *clecuil*, de la voz mejicana *tlecuilli*, que significa hogar o fogón".

Y esto es apenas el principio al que habría que añadir las salsas, los moles, los guisos, las bebidas, los dulces... Sin embargo, cuando decimos milpa pensamos en maíz, frijol y calabaza entreverados en un campo de cultivo y no en estos mismos componentes formando parte de un sofisticado guiso. Cuando decimos milpa pensamos en el campesino y no en la campesina...

Parcialidad imperdonable pues es claro que la buena vida depende tanto de la calidad de los ecosistemas agrícolas como de las virtudes de los ecosistemas culinarios; hay que cultivar bien y hay que cocinar bien si queremos comer bien.

Si es patriarcal exaltar al padre maíz por sobre la diversidad de la familia milpera, también lo es ocuparse de lo que pasa en los campos de cultivo y olvidarse de lo que ocurre en los hogares.

"El tema de la comida y las cocinas nunca fue muy taquillero" nos dice en este Suplemento Laura Elena Corona del grupo Vida y Cocina. Menosprecio tras del que subyace el sexismo específico de la modernidad capitalista; un sistema que al endiosar al mercado separó la *producción económica* resultante del trabajo presuntamente productivo asociado a lo que se vende, de la *reproducción social* resultante de las labores presuntamente no productivas asociadas con el consumo.

Separación artificiosa y perversa por la que más del ochenta por ciento de la actividad humana socialmente necesaria pero no asalariada ni mercantil, es calificada de económicamente irrelevante por no ser directamente lucrativa.

Forman parte de estas labores invisibles, inconsistentes, literalmente despreciables

-pues no tienen precio- lo que hacen los niños, lo que hacen los viejos, lo que hacemos todos fuera de los horarios laborales... y sobre todo lo que hacen las mujeres que, sean o no asalariadas, tienen que asumir íntegra la carga del presuntamente fútil trajín doméstico.

Estas labores, que abordé aquí desde la alimentación pero que incluyen salud, educación, vestido y vivienda además de la vital tarea de preservar y transmitir la memoria comunitaria contando historias, han estado injustamente distribuidas desde tiempos inmemoriales.

Sin embargo, no siempre fueron desvalorizadas ni menos invisibilizadas, pues en la familia campesina clásica o paradigmática producción y reproducción son partes de un continuo. Una secuencia en la que todo es igualmente importante: cultivar es reproducir la vida en la parcela, cocinar es reproducir la vida en el hogar. A medio camino entre la milpa y el fogón el traspatio o solar es emblema del estrecho engarce producción-consumo que preservan la mayoría de los hogares campesinos.

Sobre los solares escribe Lorena Paz Paredes en *Traspatio: la milpa de las mujeres*:

A diferencia de la milpa, donde se hace biodiversidad estacional por un rato y hasta que llega el tiempo de cosecha, el del traspatio es un proceso biológico ininterrumpido, un permanente caleidoscopio de vida vegetal que supera a la milpa más compleja.

La especialización e intensificación que demanda el mercado capitalista dejan su marca primero en la dimensión agrícola de la vida campesina, induciendo o forzando la progresiva sustitución de la milpa por el monocultivo y los agrotóxicos. Y es el campesino como responsable de la viabilidad económica del hogar el que de grado o por fuerza asume las venenosas prácticas del agronegocio.

Pero mientras que el varón va cambiando silenciosamente de paradigma, la mujer sigue haciendo milpa. No por terca sino porque la naturaleza misma de las labores domésticas dificulta sino es que imposibilita la adopción del modelo de hogar que promueve la modernidad.

Quiera que no la mujer campesina tiene que hacerlo todo a la vez, organizando su espacio y su tiempo para atender intercaladas las innumerables labores que constituyen su cotidiano quehacer. Agricultora, marchanta, cocinera, maestra, lavandera, afanadora, costurera, sicóloga, doctora, sexoservidora... la mujer campesina tiene que resolver los problemas no con los recursos idóneos sino con lo que tiene a la mano. Las mujeres, las campesinas y las otras, son artista del bricolaje.

En las mujeres está la reserva de campesinidad que mantiene a flote a las cada vez más erosionadas comunidades rurales. El campesino mexicano tiene rostro de mujer. Las mujeres son el agro profundo y la cocina es su reducto. •



Los fogones de México.

A. Martha

¿A qué sabe estudiar la comida?

Experiencias del grupo Vida y Cocinas

Laura Elena Corona de la Peña Dirección de Etnología y Antropología Social del INAH

La mayoría de los autores que escribimos en este número, formamos parte del grupo Vida y Cocinas. Este grupo se integró en 2014, desde entonces y hasta la fecha he coordinado sus actividades. Para mí ésta ha sido una experiencia muy grata, llena de sabores y saberes. Aquí les platicaré algo sobre este proceso y de cómo una antropóloga se metió en la cocina para encontrar que: los “ciudadinos” comemos gracias al trabajo y conocimiento de las y los campesinos. Los productores a pequeña escala, además de generar más del 70% de los alimentos que se consumen a nivel mundial, también han conservado la biodiversidad de sus territorios; sin duda les debemos mucho y esto es parte de las reflexiones que se han realizado en este grupo.

Desde la antropología, el tema de la comida y las cocinas nunca fue muy taquillero; usualmente se le ponía en la sección de “cosas de la vida cotidiana”, y a veces cuando se hablaba de grandes fiestas, lo

que más nos interesaba era saber cómo se organizaban las personas para alimentar a enormes grupos, cuánto se gastaba, de dónde provenían los insumos. Fue a fines del siglo pasado cuando el tema empezó a tomar más importancia en la discusión académica y definitivamente se puso de moda en México, no sólo en el campo de la antropología, sino entre muchos especialistas, pues en el 2010 la UNESCO incluyó en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”.

Mucho puede decirse de ese nombramiento, pero como dicen: esa es otra historia. En mi caso, mi primera formación fue como nutrióloga, y luego en la Escuela Nacional de Antropología e Historia en 2005 estudié con la Dra. Catharine Good, ella sí estaba interesada en estudiar la comida y las cocinas desde la antropología. Fue así como a la bata de nutrióloga le agregué las botas de antropóloga y

me fui directo a las cocinas como tema de estudio. En esas cocinas que visité se dio la magia, así, entre ollas y comales pude combinar ambas disciplinas y sazonar mi trabajo con los deliciosos diálogos que en esos tiempos y todavía ahora tengo con cocineras, cocineros, productores, artesanas, compañeras y compañeros de otras carreras.

En 2007, con una gran olla de barro de cuatro orejas que seguro llegó de Tlayacapan y con un sinfín de ingredientes, empecé a soñar con una antropología en la que, como en una cocina, pudiéramos convivir amablemente compañeras y compañeros de distintas experiencias y carreras. Para construir este espacio, fueron necesarios varios esfuerzos y no contaré aquí muchos detalles del proceso, aunque sin duda merecen todo un estudio antropológico. En 2014 inicié para mí un viaje definitivo y emocionante en compañía de varias compañeras de trabajo; esa también es otra historia, que viene al caso aquí porque como parte de ese proyecto y con la idea de

formar un grupo de trabajo, hice una invitación en redes sociales para que se sumaran quienes quisieran cocinar conmigo estudios de cocina. Fue así como surgió el grupo “Historia Culinaria” que a partir de 2016 se llama “Vida y Cocinas”, en donde participamos en promedio veinte personas cada año, algunas de ellas han permanecido varias temporadas.

Este grupo es nuestra cocina, yo soy la cocinera más vieja, pero no la más sabia y aquí todas y todos los integrantes pueden meter su cuchara, porque así se aprende a cocinar y a estudiar las cocinas; es como bailar, se aprende solo así: bailando. Puede que a veces nos pisemos los pies o perdamos el ritmo, pero siempre aprendemos, siempre reímos y siempre cocinamos juntos. Nos reunimos cada mes y cada participante trae sus ingredientes, sus preguntas, sus reflexiones. Cocinamos a fuego lento, sin prisas, probando y disfrutando cada etapa del proceso.

A veces hubo diferencias complicadas y entonces los tamales

nos salieron pintos, “pero bailamos alrededor de la olla”; en esta vida casi todo tiene solución y al mal tiempo buena cara. Los platicos que hemos preparado han llegado a nuestra mesa dejándonos saberes y anécdotas. Todo es parte de la sal y la pimienta.

En nuestra mesa siempre hemos tenido manteles largos porque cada reunión es importante y emotiva, también hemos hecho grandes fiestas como fue la de los homenajes que en 2019 organizamos para varios profesores y que se pensaron a raíz de que falleció nuestro querido Edmundo Escamilla. Para Edmundo y para Yuri de Gortari siempre tendremos un espacio en nuestra mesa, porque solo conociendo nuestras cocinas podremos, como bien decían ellos “hacer país”. Ese es precisamente el punto central de nuestra labor: conocer, valorar y disfrutar las distintas cocinas de nuestro país, para que todas y todos podamos, como también decían ellos “comer identidad”, esto incluye apreciar la labor de las y los campesinos. •



Captura de pantalla reunión Vida y Cocinas.

Fue a fines del siglo pasado cuando el tema empezó a tomar más importancia en la discusión académica y definitivamente se puso de moda en México, no sólo en el campo de la antropología, sino entre muchos especialistas, pues en el 2010 la UNESCO incluyó en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad a “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”.



San Bartolo Ameyalco. Leonardo Vega



Tianguis de Coxquihui, Veracruz. Erika María Méndez Martínez

Del monte a la cocina. Recolección en el Totonacapan

Erika María Méndez Martínez Posgrado en Antropología-UNAM
erikazoom@yahoo.com.mx

Los pueblos mesoamericanos que en México se caracterizan por practicar el cultivo de la milpa, también realizan la recolección de productos forestales maderables y no maderables en los ecosistemas en los que habitan; esta es una tarea en la que participan hombres, mujeres y niños, quienes tienen el conocimiento para saber en qué época se pueden encontrar determinadas plantas comestibles, medicinales y madera. La obtención de estos productos permite a las familias contar con recursos para su alimentación, continuar realizando diversos rituales (como las peticiones de lluvia y el agradecimiento de las cosechas) y generar un ingreso económico.

Si sumamos todos los alimentos que pueden obtenerse en los bosques, selvas o zonas semidesérticas, podemos sugerir que la cocina es variada y evidencia de que los habitantes de estas regiones tienen un gran conocimiento

del entorno que saben aprovechar. Así, a lo largo del año, es posible cosechar y recolectar plantas comestibles que crecen dentro y fuera de la milpa. Aunque algunos ingredientes necesarios para preparar platillos y bebidas, tanto cotidianos como rituales, sólo se obtienen en época de lluvias como los quelites, flores y hongos.

En el Totonacapan veracruzano, conformado por las regiones de la costa (en el Golfo de México) y la sierra (conocida como la Sierra de Papantla), el hombre es el encargado de las labores de la milpa, lo que implica la preparación de la tierra, la siembra y la cosecha. En la milpa, las mujeres son las encargadas de la recolección de alimentos como el chiltepín, el tomate de milpa y la cebollina. También recolectan guías de chayote, guías de calabaza y flor de calabaza que preparan en caldo o frita con cebolla y chile. Los quelites que se recolectan en la milpa son el llamado quelite barbarón y la hierba mora (ambos se comen hervidos), el quelite quintonil (se

come frito) y el quelite pápalo (se come fresco).

En los pueblos totonacos de la Sierra de Papantla, hay árboles dispersos que han crecido cerca de las casas o en los caminos que llevan a los ranchos, entre los más conocidos se encuentran los de naranja, mandarina, limón, papaya y guanábana. También hay diferentes tipos de plátano, zapote, mango y aguacate, así como frutos locales entre los que destaca el chalahuite (o cuajinicuil), jobo (una ciruela de color amarillo), puan (también llamado capulín) y el gasparito o pichoco (flor conocida como colorín). Pero las mujeres totonacas tienen sus favoritos en su traspatio, de esta forma, a lo largo del año pueden

recolectar lo que necesiten, como la flor de gasparito (cuyos pétalos de color rojo-naranja se pueden preparar con huevo, con frijoles o en tamales), hierbas aromáticas para cocinar, hierbas medicinales, frutas o algunas verduras.

Los plátanos que se encuentran en el traspatio son muy apreciados por sus hojas para envolver tamales de *xilmolito* o de mole con pescado, pero también por sus frutos. De igual forma, aprecian los chayotes y sus guías, los limones y el tomate de milpa, también plantas que se usan como condimentos o como medicina. Una planta que las mujeres totonacas de la sierra cuidan mucho es la del *xkijit*, cuyas hojas se usan para envolver tamales como las *púlaclas* o los pintos.

A través de la recolección en el monte se obtienen principalmente madera, plantas medicinales y alimentos. Destacan, por ejemplo, el hongo blanco del árbol de chaca y el hongo de árbol de jonote (que pueden prepararse en caldos o en quesadillas); los quelites llamados *quixtak* o pata de gallo (los preparan en gorditas de maíz) y el *sayukaka* (se come hervido con frijol); las semillas de piñón (que se usa para preparar las *púlaclas*); las hojas de papatla o papatlilla para envolver tamales de *xilmolito*.

Mención aparte merece la madera, que en el Totonacapan se usa para fabricar muebles y utensilios de cocina (como cucharas y bateas), para adornar los altares familiares, ahumar pescados durante la Semana Santa y como combustible para cocinar cotidianamente.

Los productos recolectados tanto en la milpa como en el monte, permiten a las familias totonacas contar con recursos para su alimentación cotidiana, para preparar sus comidas y bebidas rituales, procurar su salud y también para generar un ingreso económico.

El pueblo totonaco se ha caracterizado no sólo por trabajar la milpa, sino también por la organización que tiene para llevar a cabo sus ciclos agrícolas y sus ciclos festivos anuales; en dichos contextos, las comidas y bebidas que se preparan no sólo son muestra del trabajo realizado en la milpa, sino también del conocimiento que tienen del entorno en donde viven.

A lo anterior, es importante agregar que, si bien el pueblo totonaco se caracteriza por ser campesino, también se le conoce por practicar la recolección, son dueños de un gran conocimiento y las mujeres desempeñan un papel protagónico al ser las principales custodias y transmisoras de saberes y prácticas en torno a la preparación de alimentos, en un complicado siglo XXI para todos los pueblos mesoamericanos. •

En los pueblos totonacos de la Sierra de Papantla, hay árboles dispersos que han crecido cerca de las casas o en los caminos que llevan a los ranchos, entre los más conocidos se encuentran los de naranja, mandarina, limón, papaya y guanábana.



Planta de xkijit en un traspatio de Coxquihui, Veracruz. Erika María Méndez Martínez



Campeño y maíz. Alejandra Olvera

HUEYAPAN, MORELOS

Crónicas de la transformación productiva

Alejandra Olvera Carbajal CINAH-Morelos

A mi amiga, la señora Carmela Pérez Miranda

Hueyapan se localiza al noreste de Morelos y pertenece a una región de tradición cultural nahua que incluye a Puebla, la CDMX y el Estado de México. Para la población local, Hueyapan se localiza entre “tierra fría” y “tierra caliente”, por lo que los habitantes de este municipio han generado relaciones con los diversos ecosistemas que se han ido transformando con el tiempo.

Los pobladores señalan que en el monte aún existe una gran diversidad de fauna y flora. La madera que se utiliza para la preparación de los alimentos es extraída de los bosques que se encuentran en el territorio comunal; además, también se utilizan hierbas y hongos que solo se encuentran en algunos parajes. Respecto a los hongos, la gente mayor relata que muchos de ellos han desaparecido, puesto que los

árboles sobre los que crecían, ya no se encuentran fácilmente.

Se percibe cierta nostalgia cuando se escucha a los hueyapanenses hablar sobre la nieve de frutas que se preparaba hace ya más de 30 años, cuando aún los glaciares cubrían a “Don Goyo”, como se le llama con cariño y respeto al volcán que los aloja. Esta práctica ha desaparecido casi por completo, pues dejó de realizarse con regularidad desde que se “extinguió” el glaciar que cubría la montaña. Este suceso comenzó en 1994, luego del incremento en la actividad volcánica del Popocatepetl.

Quienes se encargaban de elaborar la nieve eran los llamados “neveros”, hombres que con ayuda de un burro o caballo subían a la montaña y volvían a sus hogares con varios costales de hielo. Cuentan que salían de sus casas a las cinco de la mañana y al llegar a la zona de los pastizales cortaban hierbas para con ellas envolver los trozos de hielo que encontrarían en las zonas más altas, evitando así

que se derritieran. Al volver a su hogar debían cavar una fosa, generalmente debajo de un árbol frondoso que proporcionaba la sombra necesaria para mantener por varios días la nieve que era cubierta con pasto y hojas de pino. Con el hielo y con las frutas que crecían en los huertos, era posible la producción de “nieve natural”, que además “era curativa”, pues aliviaba infecciones respiratorias. Se vendía principalmente en los días de mercado y también durante algún festejo que se realizara en la comunidad. Aún se puede encontrar nieve los días de plaza, sin embargo, dicen, “ya no están sabrosas como antes, ya le echan colorantes”.

La denominada “tierra fría” ha sido famosa por su producción de frutales, siendo esta actividad una alternativa de ingreso monetario muy importante para las familias, pues la mayor parte de la producción se destina a la comercialización. En Hueyapan, la introducción de frutales ocurrió en el siglo XIX, y se dio a partir de la sustitución progresiva de cultivos para la subsistencia por otros de tipo comercial. Al principio, las cosechas de los frutales eran pequeñas, pero con la llegada de los agroquímicos, los rendimientos aumentaron y estas plantaciones empezaron a convertirse en una alternativa económica para la comunidad.

La construcción de la carretera en los años setenta, modificó la dinámica agrícola de Hueyapan, que consistía en producir maíz y frijol en las tierras bajas

y frutales en tierras altas. Según la interpretación actual de algunas personas, la construcción de la carretera ayudó a que la producción de frutales se incrementara, pues: “al haber un camino más viable para llevar sus frutos y transporte, les facilitó mucho a las personas llevar sus productos de un lado a otro”.

Recientemente, a partir del aumento en la demanda del aguacate a nivel nacional e internacional, el número de familias que ha ido sustituyendo la milpa y los frutales por cultivos de aguacate, se incrementa año con año. Existen diferentes perspectivas locales sobre las implicaciones económicas y ambientales en torno a la creciente producción del llamado “oro verde”, que se está convirtiendo progresivamente en el motor de la economía local. Un campesino señala lo siguiente: “Pues en un principio nada más era para la venta local, porque llegaban compradores de otros estados y había un precio más o menos estable. De unos tres o cuatro años atrás, el precio del aguacate se disparó bastante, entonces ahorita ya es más rentable un huerto de aguacate que uno de durazno, y requiere menos trabajo también”.

Por el contrario, algunas personas, sobre todo jóvenes, consideran que la producción de autoconsumo de maíz y frijol debe continuar. Además, proponen que en los predios se dedique un espacio a huertos en los que se siembren otras plantas alimenticias, y así, depender en menor medida de las producciones extensivas como las hortalizas, pues están conscientes que para su producción se utiliza una gran cantidad de agroquímicos dañinos para la salud.

El tema de la siembra del aguacate debe ser abordado con profundidad por campesinos de la región, autoridades locales y ambientales. En Hueyapan, la siembra de este fruto no sólo ha comenzado a desplazar los cultivos que permiten el autoabasto alimentario, como el maíz; también ha comenzado a extenderse a tierras privadas o comunales en donde antes existía “el monte”. Ya se ha visto en otros lugares cómo el incremento en la producción de este frutal ha afectado al bosque y también ha contribuido a que se agudicen ciertas problemáticas sociales, además de los daños a la salud que generan los agroquímicos utilizados. Las jóvenes generaciones se encuentran frente a la disyuntiva de dar continuidad a la herencia que les han dejado sus ancestros sobre los agroecosistemas tradicionales, o abrazar completamente la modernidad de los monocultivos, los rendimientos económicos que generan y los costos colaterales que implican. •

La Jornada del campo

Suplemento informativo de La Jornada

18 de diciembre de 2021
Número 171 • Año XIV

COMITÉ EDITORIAL

Armando Bartra
Coordinador

Enrique Pérez S.
Sofía Irene Medellín Urquiaga
Milton Gabriel Hernández García
Hernán García Crespo

CONSEJO EDITORIAL

Gustavo Ampugnani, Cristina Barros, Armando Bartra, Eckart Boege, Marco Buenrostro, Alejandro Calvillo, Beatriz Cavallotti, Fernando Celis, Susana Cruickshank, Gisela Espinosa Damián, Francisco López Bárcenas, Cati Marielle, Yolanda Massieu Trigo, Julio Moguel, Luisa Paré, Enrique Pérez S., Víctor Quintana S., Héctor Robles, Eduardo Rojo, Lourdes E. Rudiño, Adelita San Vicente Tello, Carlos Toledo, Víctor Manuel Toledo y Antonio Turrent.

Publicidad
jornadadelcampo@gmail.com

Diseño Hernán García Crespo CAJA TIPOGRÁFICA

La Jornada del Campo, suplemento mensual de La Jornada, editado por Demos, Desarrollo de Medios, SA de CV; avenida Cuauhtémoc 1236, colonia Santa Cruz Atoyac, CP 03310, alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México. Tel: 9183-0300. Impreso en Imprenta de Medios, SA de CV; avenida Cuitláhuac 3353, colonia Ampliación Cosmopolita, alcaldía Azcapotzalco, Ciudad de México. Tel: 5355-6702. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido de esta publicación, por cualquier medio, sin la autorización expresa de los editores. Reserva de derechos al uso exclusivo del título La Jornada del Campo número 04-2008-121817381700-107.

twitter.com/jornadadelcampo
facebook.com/La Jornada del Campo
issuu.com/la_jornada_del_campo

OPINIONES, COMENTARIOS Y DUDAS

jornadadelcampo@gmail.com



Imagen de portada: Guadalupe Méndez Zavala Sra. Higinia Guzmán Gutiérrez en su cocina de humo durante la Jornada Colectiva para la elaboración de conservas: Chiles en escabeche. Julio 2021

El tema de la siembra del aguacate debe ser abordado con profundidad por campesinos de la región, autoridades locales y ambientales. En Hueyapan, la siembra de este fruto no sólo ha comenzado a desplazar los cultivos que permiten el autoabasto alimentario, como el maíz; también ha comenzado a extenderse a tierras privadas o comunales en donde antes existía “el monte”.



Quelites en semilla municipio de Tepetlaoxtoc, Edo. de México. Yara Muñoz Castillo



Milpa lista para la cosecha y bordo de quelites, La Concepción Jolalpan, Tepetlaoxtoc, Edo. de México. Yara Muñoz Castillo

¿Por qué estamos dejando de alimentarnos con quelites?

Yara Muñoz Castillo

Ah, cómo añoro esas comidas en familia en casa de la abuela, todos rodeando el molendero. Ir pepinando una a una las hojas del pápalo y dejar la ramita limpia. Acompañar con un taco placero de chicharrón, queso fresco, aguacate criollo, con sus hojas de cilantro, pápalo, pipitza y un chile a mordidas.

El revoltijo de Semana Santa con sus tortas de haba con polvo de camarón, nopales y romeritos cubiertos con mole. O unos ricos quelites sudados con ajo y cebolla en la olla de barro, servidos con salsita verde de molcajete. Y para la sopa, no hay como agregar malvas verdes; de guiso unas verdolagas en salsa de árbol con carne de puerco. ¿A poco no se les antoja una ensalada de lengüitas con queso fresco, orégano y cebolla?

Y para terminar este banquete, qué tal un guisado con huazontles capeados también conocidos como piernas de guajolote, un agua de chaya con limón, los tamales con hoja santa y atole de amaranto. No hay que olvidarnos del epazote que tan rico sabe en los chilaquiles. Quién lo dijera, que la “comida de pobres” sería “manjar de reyes”.

Desde hace mucho tiempo, los mayas y los rarámuris ya conocían las propiedades de los quelites y disfrutaban de su exquisito sabor. Algunos pueblos de Mesoamérica los preferían como sazón, como plato fuerte, como cereal y también crudos o amasados con maíz, con lo que preparaban unas gorditas dulces con miel y

flores de alaches. En el Códice Florentino se documentaron más de 100 tipos de quelites y en la Historia General de las Cosas de Nueva España, fray Bernardino de Sahagún, relató sobre aquellas hierbas comestibles, enlistó sus particularidades, su sabor y la manera de comerlas (crudas o cocidas).

En la actualidad, sabemos que los quelites provienen de comunidades que practican la agroecología o la agricultura de conservación. Desafortunadamente, cada vez son menos los conocedores-recolectores, quienes en su gran mayoría son personas de la tercera edad que aún practican la recolección para el autoconsumo y la comercialización a baja escala, principalmente afuera de mercados y que para realizar la venta, colocan mantas sobre el piso, acomodando en montones o bolsitas los quelites y otros productos frescos a precios muy accesibles y tristemente muchas veces mal valorados.

Por otra parte, muchos jóvenes ya no quieren probar esas “hierbas”, y su consumo se ha ido reservando a las personas mayores o quienes conocen sus beneficios. Destaca también que son consumidos por turistas, en su mayoría extranjeros o estudiosos del tema que pagan por tener la experiencia de juntarlos y cocinarlos en los lugares de colecta; también por personas del medio gastronómico quienes los presentan como platos *gourmets* y hasta llevan a cabo festivales.

A lo anterior, hay que agregar que uno de los principales fac-

tores que afectan el consumo de quelites, es que la mayoría de los cultivos de temporal emplean agroquímicos y herbicidas para eliminar la “mala hierba”, entre la que se incluyen diferentes tipos de quelites, lo que significa que el consumo presenta un riesgo para la salud. Aunado a la falta de

protección al manipularlos sin las medidas de seguridad sanitaria para los campesinos.

Estas sustancias químicas envenenan al medio ambiente, al suelo que sustenta la vida, al agua que se filtra al subsuelo, a las aves que embellecen el lugar con su color y su canto. Para tener una idea de

A medida que la política agrícola del país fomente la agricultura de conservación, se estará asegurando que la milpa permanezca y con ello todos los componentes que la integran, entre ellos los diferentes tipos de quelites.



Sopa de quelites y frijoles amenguas municipio de Calpulalpan, Tlaxcala. Yara Muñoz Castillo

hacia dónde podría ir la producción de quelites, es fundamental reconocer que estas hierbas crecen con facilidad en terrenos agrícolas libres de químicos y pesticidas. Lo que las hace dependientes y vulnerables de las labores de cultivo que implemente el campesino. Su permanencia pende de un hilo que tiende a romperse al usar sustancias químicas y por lo contrario, se preserva al cultivar la tierra sin tóxicos.

A medida que la política agrícola del país fomente la agricultura de conservación, se estará asegurando que la milpa permanezca y con ello todos los componentes que la integran, entre ellos los diferentes tipos de quelites. Por ello, mantengo la esperanza de que por decreto presidencial se mantenga prohibido el uso del glifosato en México y tengamos mejores oportunidades de tener cultivos más saludables, en especial los quelites.

Mi reflexión como cocinera tradicional es que me gustaría que se consumieran más quelites y que en las escuelas se impartiera la materia de educación alimentaria. Pienso que ello traería beneficios a la salud a corto y largo plazo, pues los niños aprenderían a valorar el consumo de las frutas y verduras de temporada, a identificar aquellas que son sometidas a maduración mediante el uso de químicos perjudiciales a la salud, como el carburo de calcio, y a valorar alimentos frescos como los quelites que además ayudan a fortalecer el sistema inmunológico porque son ricos en hierro, fibra, riboflavina, tiamina, niacina, calcio, potasio, magnesio, fósforo, omega-3 y zinc. Con ello se reduciría la obesidad infantil, la diabetes e hipertensión, los problemas cardiovasculares e incluso el consumo de alimentos industrializados, cuyos ingredientes principales son colorantes, saborizantes y conservadores artificiales.

Y recuerden “quelites y calabacitas en las primeras agüitas” •

REGIÓN MAZAHUA, ESTADO DE MÉXICO

De la percepción a la emoción. Los alimentos y sabores compartidos

Ana Karen Vázquez Hernández El Colegio de Michoacán



Echando tortillas al fogón. San Jerónimo Boncheté, Estado de México. Ana Karen Vázquez Hernández



Comer juntos. San Jerónimo Boncheté, Estado de México. Ana Karen Vázquez Hernández

Hay comida que nos hace viajar al pasado al recordarnos sentimientos de alegría y satisfacción, e incluso desagrado y dolor. Es quizá la nostalgia el sentimiento que más suele relacionarse con la comida, pues es común sentir pena al encontrarnos lejos de los espacios donde se probó un platillo, al ya no poder acceder a los ingredientes necesarios para su preparación, e incluso, ante la ausencia del ser querido que solía prepararnos con aprecio y esmero nuestro guisado favorito. Y es que, aunque no todos los grupos sociales y pueblos tienen los mismos guisos representativos ni tienen estima por los mismos ingredientes, es un hecho común a todos ellos que el sabor de su comida les evoca recuerdos y esto se relaciona con la memoria, pero ¿cómo es esto posible?

Es a través de la percepción, es decir, de las impresiones que comunican nuestros sentidos, que podemos conocer las cualidades organolépticas de nuestros alimentos, esto es, su color, sabor, olor, temperatura y textura. Sin embargo, la percepción sensorial no es únicamente un hecho fisiológico, ya que los sentidos se encuentran mediados por la cultura. En ese sentido, las impresiones que nos generan nuestros alimentos forman parte de una experiencia corporal afín a los parámetros dictados por el grupo social al que pertenecemos; bajo los cuales se define cómo debe saber la comida, cómo debe ser consumida y con quién se comparte.

Para las mujeres, hombres y niños indígenas que habitan en la región mazahua del Estado de México, la comida que se considera "buena para comer" se denomina sabrosa, *quijmi* en lengua *jñatrjo*. La comida que es calificada de esta manera debe incluir en su preparación ingredientes frescos y haberse realizado con tratamientos, técnicas, utensilios y formas de cocción precisas que son del gusto colectivo. Esto supone un conocimiento amplio de las actividades mediante las cuales se obtienen, se preparan y consumen sus alimentos; acciones que influyen en el sabor de la comida. De manera que las impresiones causadas por los alimentos también reflejan pensamientos, aprendizajes y conciencia del entorno.

La principal fuente de comestibles de la cocina mazahua, es la producción milpera de temporal. De ésta se obtiene el maíz -cereal

base en su dieta- y otros insumos como los quelites, el chile, la calabaza y el frijol. Por ello, la temporada de lluvias, conocida como *época de verde*, es la más esperada y apreciada, pues en ella se encuentra la mayor variedad de ingredientes. El clima del entorno también beneficia la presencia de árboles frutales como manzana, pera, tejocote y capulín, a los que se les suman otros ingredientes obtenidos de la recolección en el monte, el solar, el traspatio, y a través de transacciones monetarias en comercios locales y regionales.

Son las mujeres mazahuas quienes se encargan de transformar estos ingredientes en comida. En sus cocinas ellas incorporan tratamientos -como la nixtamalización- y técnicas -que incluyen tatamar, asar, sofreír, sancochar y martajar-, que dan a los guisados sabores que todos los miembros identifican. Uno de los tratamientos más representativos del pueblo mazahua es la fermentación y es a través de este procedimiento que se consigue dotar a los alimentos del sabor agrio (*ixxi*) ampliamente valorado por esta cultura. El tamal y el atole agrio son dos preparaciones que incluyen este procedimiento y a los cuales también se les adjudica beneficios para la digestión.

En espacios diversos como la cocina, el cuarto principal de las casas, el patio y la milpa es donde se lleva a cabo el consumo de alimentos entre el pueblo mazahua. En estos ambientes se privilegia la compañía y se establecen pláticas en las que se rememoran situaciones pasadas, se relatan cuentos, se cuestionan las acciones de las personas que se encuentran reunidas, e incluso, se discute sobre el sabor de la comida que se prueba. Es en los contextos del comer juntos en que el sabor de la comida se vincula a emociones, es decir, sentimientos intensos que pueden ir de la alegría, a la tristeza, el rencor, o la tranquilidad.

En ese sentido, podemos señalar que las comunidades del pueblo mazahua que habitan en el Estado de México consumen alimentos que les hacen sentir arraigo al territorio que habitan, pues es en éste donde se producen y recolectan ingredientes que valoran como sabrosos. Además, las personas y los lugares con quienes se comparten los alimentos, se convierten en el contexto bajo el cual los sabores se relacionan con las emociones. El recuerdo de los momentos en que se comparte la comida y los espacios en que se hace, forman parte de la memoria. •

La principal fuente de comestibles de la cocina mazahua, es la producción milpera de temporal. De ésta se obtiene el maíz -cereal base en su dieta- y otros insumos como los quelites, el chile, la calabaza y el frijol.

DE LA MISA A LA MESA, EL OLIVO EN SANTIAGO TULYEHUALCO

“Sin tierras y olivares, qué sería de las ciudades”



Olivos y maíz. Magdalena Pérez Palomo

Magdalena Pérez Palomo *magda_pp@hotmail.com*

“Los terrenos que hoy se conocen como La Loma y la parte alta del pantón de Tulyehualco, eran unos islotes hace 500 años y ahí se plantaron por primera vez los olivos que llegaron de España” nos dice el Sr. Apolo Franco, productor de amaranto en Tulyehualco, quien ha retomado la siembra de olivos en su parcela a las faldas del cerro Teuhtli. No se sabe cuál fue la variedad de olivo que llegó, pero a la aceituna que se produce en esta zona se le ha llamado “criollita”.

La actual Ciudad de México, a principios del siglo XVI, fue testigo de la llegada de 12 frailes franciscanos con la encomienda de la evangelización. Así que, según la tradición oral, Fray Martín de Valencia fue quien instruyó que se plantaran los primeros olivos en el lugar antes mencionado, esto con el fin de producir localmente el aceite de oliva para los “santos óleos”.

Sin embargo, otro fraile franciscano, Fray Toribio de Benavente, el “Motolinía”, dejó evidencia por escrito en sus “Memoriales” de cómo los cultivos que llegaron de Europa, en este caso las viñas y los olivares, se fueron incorporando al campo mexicano.

En la capital novohispana se consumían aceitunas y aceite de oliva que se producía en los pueblos del sur como San Juan Ixtayopan, San Antonio Tecomitl y Santiago Tulyehualco, y en el poniente en los terrenos de la Hacienda de los Morales, la Casa de la Bola y lo que hoy son las colonias Olivar de los Padres y Olivar del Conde. Para el siglo XVIII los productores eran hacendados civiles y el clero, lo que provocó la disminución de las importaciones, generando que los productores en España exigieran al Rey Carlos III políticas comerciales proteccionistas a su favor; así, el rey emitió dos cédulas reales, en 1774 prohibía la producción y en 1777 ordenó la destrucción de los cultivos. Aunque no fue el único motivo, la venta de los terrenos de las haciendas junto con el crecimiento urbano en el siglo XX, provocaron que desaparecieran los olivares.

En Santiago Tulyehualco, nos dice el Sr. Apolo: “con la producción actual no se extraen más de 100 litros de aceite de la oliva criollita al año, prácticamente es para consumo local”. Hasta hace 100 años, Tulyehualco era un gran productor de aceitunas y con la finalidad de recuperar esta

tradicción olivarera, desde hace 50 años (excepto en el 2021), en el mes de febrero, se lleva a cabo la Feria de la Alegría y el Olivo.

Hace dos años visité la parcela del Sr. Apolo, en ese entonces tenía sembrados olivos que medían aproximadamente un metro de altura; en la visita que realicé en septiembre de 2021, ya alcanzan

La actual Ciudad de México, a principios del siglo XVI, fue testigo de la llegada de 12 frailes franciscanos con la encomienda de la evangelización. Así que, según la tradición oral, Fray Martín de Valencia fue quien instruyó que se plantaran los primeros olivos en el lugar antes mencionado, esto con el fin de producir localmente el aceite de oliva para los “santos óleos”.

casi dos metros. Tiene sembrados 100 árboles de diferentes variedades; el primero, que sembró su padre hace diecinueve años y los que él sembró hace cinco, que son de las variedades *manzanilla*, *arbequina* y *picual*. Sin embargo, hasta el momento, ninguno de sus árboles ha dado aceitunas. Este año, sus olivos que están sembrados alternados con maíz y amaranto, están comenzando a dar flores; se espera que comiencen a dar frutos en este 2021.

Unos metros más abajo, un vecino de parcela también ha sembrado variedades europeas. Dice el Sr. Apolo que quienes tienen olivos de criollita no sueltan ni comparten esquejes (son los tallos pequeños o estacas que se introducen en la tierra para reproducir el olivo) para que se siembren. En el terreno aledaño han hecho siembra intensiva de olivos, ya lograron obtener aceitunas pero han crecido pequeñas de acuerdo al tamaño que deben de tener.

Agrónomos de la zona llamada El Olivo, en Hidalgo, han llegado para conocer la situación, ¿a qué conclusión llegaron? Que la tierra del cerro Teuhtli es fértil, todo lo

que se siembra se da, sin embargo, los olivos necesitan más agua en Tulyehualco. En Hidalgo se utilizan en promedio 100 litros de agua semanalmente para cada árbol, cantidad de agua que en el cerro Teuhtli, fuera de temporadas de lluvia, sería muy caro mantener, pues habría que pagar las pipas de agua para que subieran a la zona cerril.

Ante esta situación, el Sr. Apolo me comentó que el aceite que se comercializa en esta zona proviene de otros estados, por ejemplo, el aceite de oliva que vende en su tienda se produce en Hidalgo. Esto lo constaté personalmente en la feria del año 2020 donde el aceite de oliva que se vendía provenía de Hidalgo, Tamaulipas y Baja California.

Dadas las circunstancias de la necesidad de agua, el crecimiento de la mancha urbana que ya está llegando al cerro Teuhtli, entre otros factores, se limita el establecimiento de más olivares que hagan que esta zona vuelva a tener la producción de olivas y su aceite como hace 100 años. Los productores realizan un gran esfuerzo para preservar una tradición y una identidad como pueblo de esta ciudad. •



Olivos y milpa. Magdalena Pérez Palomo



Mujeres tepehuanas moliendo maíz en la cocina comunitaria de San Francisco de Lajas, Durango. Bridget Zavala

Las huellas de la cocina prehispánica de la sierra de Durango

Carmen Leonor Aguilar Navarro Escuela Nacional de Antropología e Historia car.leona.gui@hotmail.com

La región suroeste de la sierra de Durango alberga en la actualidad una larga tradición cultural compartida por tepehuanes del sur, coras y mexicanos. Ésta se expresa en diversos ámbitos incluyendo la cocina, cuyas características dependen de los ciclos estacionales de lluvias y secas así como de las diferentes festividades.

En el caso de las comunidades de tepehuanes del sur, su dieta está basada en alimentos cultivados, fomentados y recolectados durante las diferentes épocas del año, que provienen de su entorno inmediato, es decir la sierra, las laderas y las barrancas. En su alimentación cotidiana es frecuente el uso de hongos *yakua* y *t'asnara*, bayusas (flores de magüey), guisados que incluyen carne de *chechalote* (ardilla), venado, guajolote silvestre, nopales, tomatillo, diversas variedades de chile, frijol, quelite y maíz; éste último se agrega en forma de masa a diversos guisados. También se recolectan frutas de la barranca entre las que destacan la guayaba, ciruela, mango, plátano, zapote, o tubérculos como el camote dulce.

Históricamente los tepehuanes del sur han resistido a diversas amenazas hacia su cultura y su

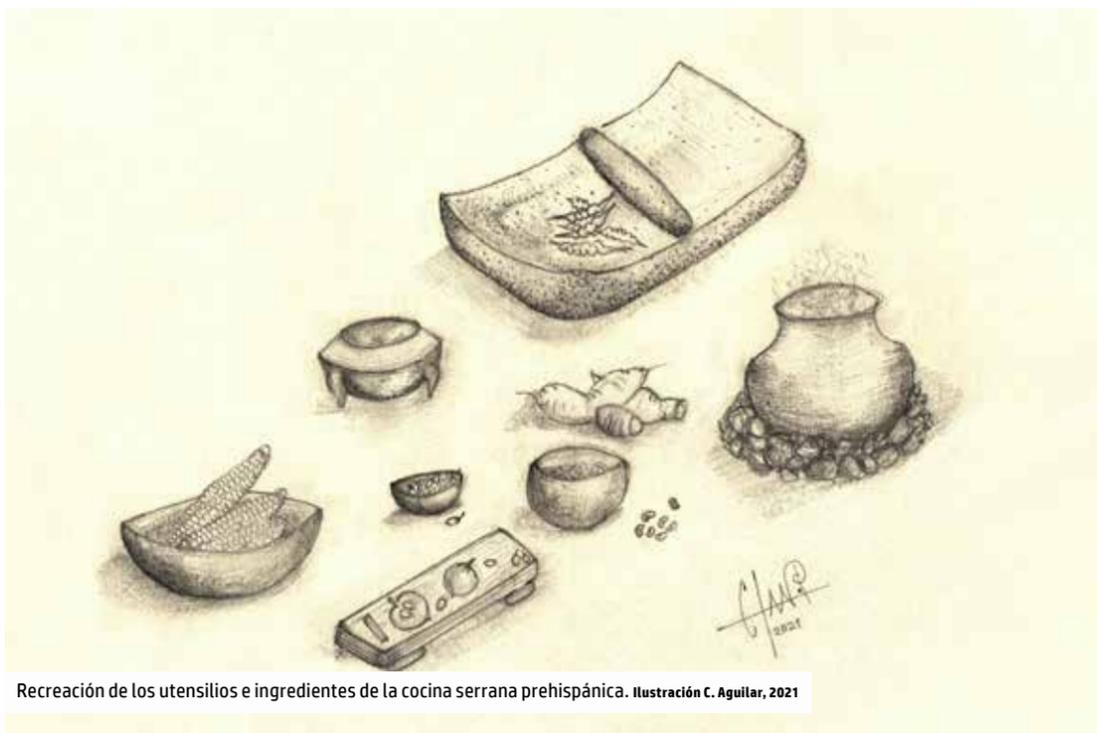
modo de vida, destacando la invasión española y las misiones de jesuitas que ocuparon su territorio entre los siglos XVI y XVII. En este sentido su mayor forma de resistencia ha sido a través de sus tradiciones culturales, entre ellas la cocina. Por ello, indagar acerca de los orígenes de esta tradición alimentaria es sumamente importante para apoyar la preservación de la misma.

Los orígenes de la cocina serrana actual

La cocina es un espacio cultural que se mantiene debido a los ingredientes, sus técnicas de preparación, utensilios, espacios y los individuos que participan en dichos procesos. Una manera de conocer las características de las cocinas antiguas es a través de la arqueología de la alimentación, es decir, el estudio de los objetos y alimentos utilizados en el pasado, en este último caso nos hemos enfocado al estudio de los

restos vegetales. Éste nos ha permitido encontrar las huellas que dejaron las sociedades del pasado sobre su relación con el entorno natural, las condiciones ambientales y la vegetación utilizada para las actividades cotidianas.

En Durango se han realizado diversos trabajos sobre alimentación antigua, sin embargo nos referiremos a un caso en especial ubicado en la región suroeste de la sierra que colinda con Nayarit; el sitio arqueológico se conoce como La Cueva del Magüey, en donde ha podido estudiarse la cocina serrana durante los siglos XV y XVI. Este lugar alberga un conjunto de casas construidas en cuevas, en donde se hallaron utensilios de cocina, principalmente cajetes, ollas, metates, tablas para cortar y fogones. También se encontraron los espacios físicos para cocinar y almacenar, así como restos vegetales, que nos han permitido conocer la dieta de los habitantes de esta región (Figura 1).



Recreación de los utensilios e ingredientes de la cocina serrana prehispánica. Ilustración C. Aguilar, 2021

Los ingredientes, los espacios para cocinar y los platillos

Los ingredientes hallados en el sitio nos recuerdan a los que actualmente se utilizan en la cocina tepehuana. Se identificaron frutas de clima tropical de las barrancas, como zapote, guamúchil y guayaba; también especies cultivadas como maíz, frijol, chile, quelites y magüey, además de recursos recolectados como los camotes y otros alimentos que provenían de las regiones áridas como el mezquite.

En el sitio, los espacios relacionados con la preparación de alimentos son los fogones que se encuentran al interior de algunas habitaciones, cuartos para el almacenamiento de granos y alimentos preparados, además de los patios comunes. Los descubrimientos más impresionantes fueron dos mezclas de ingredientes con huellas de cocción que sugieren la existencia de algunos platillos cotidianos: a) conjuntos de maíz y frijol, b) conjuntos de maíz, camote y *hualacamote*.

Para el primer caso se encontraron referencias en las crónicas del fraile Hernando de Santarén (s. XVII), quien menciona un caldo de calabaza, frijol y maíz, al que no se añadía sal y el cual era parte de la comida cotidiana de los grupos de la sierra, así como un platillo ceremonial que llevaba granos de maíz, frijoles y carne humana. Actualmente los tepehuanes del norte, quienes habitan en el estado de Chihuahua, preparan un pozole de maíz con frijoles. Para el segundo caso tenemos ejemplos de un platillo tepehuano de tortillas a las que se les mezcla en la masa plátano o capomos.

También se encontraron restos de maíz en abundancia, éstos fueron cocinados, posiblemente tostados, lo cual evidencia la preparación del pinole de maíz, cuya importancia ceremonial está relacionada con los ayunos durante el ciclo agrícola entre los grupos serranos prehispánicos y actuales.

A través de este texto se esbozan los resultados de los estudios realizados en la Cueva del Magüey, orientados a conocer las huellas de la cocina prehispánica serrana, que sin duda son evidencia del mosaico de sabores de la cocina serrana de Durango y nos habla de las identidades construidas a partir de su historia y su cultura.

Considero que es importante llevar a cabo los estudios de restos vegetales y el análisis de las modificaciones que éstos presentan para que sea posible identificar los recursos disponibles, ingredientes y técnicas de preparación de alimentos que se utilizaban en el pasado. Sin embargo, para continuar armando el rompecabezas, se tienen que aplicar otros análisis que incluyan la elaboración de los platillos actuales y el diálogo con las comunidades de la región, para entender la cocina en su contexto y proyectar estas experiencias hacia el pasado. •

APUNTES DE LA COCINA POBLANA

El caso de los chiles en nogada a partir de la nominación de UNESCO



Chile en nogada. Carmen Esquitin

Carmen Esquitin cesquitin08@gmail.com

La cocina poblana es un crisol de encuentros acumulados con saberes a través del tiempo: lo mesoamericano y sus raíces basadas en el maíz, frijol, jitomate, chile, etcétera, con lo europeo, a través de las cocinas que llegaron de España y las muchas otras de allende los mares como la caribeña, árabe, judía y africana, que fueron enriqueciendo y amalgamando el conocimiento y los sabores, resaltando el sincretismo cultural

que la conforma y las maneras de percibir la función y el valor de la comida.

La gastronomía poblana es un ejemplo tangible de que la identidad está estrechamente vinculada con la comida. Las celebraciones y conmemoraciones religiosas y civiles, influyeron de manera categórica en su creación; la Cuaresma, Semana Santa, Navidad, Año Nuevo, Todos Santos, Día de Muertos, las bienvenidas o despedidas de jerarcas civiles o eclesiásticos y en general, cual-

quier celebración que ameritara una comida festiva, era preparada tanto en las cocinas de los conventos como en las cocinas de las familias novohispanas, donde se fusionaban ingredientes, técnicas y utensilios de diversos orígenes que con el tiempo la fueron conformando.

Los antecedentes de los chiles en nogada aparecen en *El libro de cocina del hermano fray Gerónimo de San Pelayo* (1780), en el cual se describe la forma de preparar unos chiles del tiempo que serían adornados con salsa de nuez, rellenos con carne de cerdo y de carnero aderezada con especias, dulces, acitrón y pasas, además de hierbas como perejil y yerbabuena entre otros muchos ingredientes. Aunque los chiles en nogada surgieron a partir de recetas de platos con nogada que se acostumbraban en Europa durante los siglos XVII - XVIII, al igual que muchos otros platos poblanos han sido tema de mitos y relatos. Se dice que los colores patrios con los que se adornan fueron en honor a la bandera trigarante, otros mencionan que fue aportación de las monjas franciscanas del convento de Santa Clara, otros, que fue de las monjas del convento de Santa Rosa; lo que es un hecho es que fueron servidos para agasajar al caudillo Agustín de Iturbide durante su paso por Puebla (1821) hacia la ciudad de México.

A partir de la nominación a la gastronomía mexicana como *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* (UNESCO, 2010), Puebla, como muchos otros estados de la República Mexicana, ha incentivado el proceso de construcción de algunos productos gastronómicos vendibles bajo el esquema de “cocina tradicional” dentro de los cuales los chiles en nogada se destacan por su elegancia, complejidad y temporalidad. El patrimonio alimentario se ha vuelto un recurso turístico promocionable, y tanto los productos locales como las elaboraciones culinarias se han transformado en parte de las estrategias de impulso a las economías loca-

les y/o regionales. Lo anterior ha originado políticas públicas que pretenden proteger, desarrollar y adaptar algunas fiestas, eventos y rutas gastronómicas, tratando de revalorar los bienes culturales a partir de fenómenos turísticos; aunque muchas veces dichas políticas no siempre son acertadas o equitativas para todos los actores que intervienen. Si bien se ha tenido la intención de estructurar e integrar a las comunidades para vincularlas a los procesos turístico-gastronómicos, esto no ha resultado del todo, pues sabemos que el fenómeno turístico es multifactorial e intervienen elementos socioeconómicos y culturales, lo que provoca intensos debates contemporáneos en los que se desarrollan estrategias simbólicas, políticas y económicas que incluyen la construcción de identidades locales, regionales o nacionales.

La Secretaría de Desarrollo Rural de Puebla, informó que durante la temporada 2021 se produjo y comercializó el 80% de los ingredientes con los que se preparan los chiles en nogada en veintitrés municipios poblanos; observando un valor de producción de más de ciento noventa millones de pesos. El plato de chiles en nogada se ofreció en más de veinte mil novecientos sesenta y nueve establecimientos, 37.4% más que en el 2020, generando empleo directo a sesenta y cinco mil personas aproximadamente, lo que incrementó la economía regional un 24.5%. Con estos datos comprobamos que la producción del sector primario es un gran puntal para el desarrollo y el bienestar de las comunidades generadoras de los ingredientes con los que se produce la gastronomía turística poblana. •

A partir de la nominación a la gastronomía mexicana como *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad* (UNESCO, 2010), Puebla, como muchos otros estados de la República Mexicana, ha incentivado el proceso de construcción de algunos productos gastronómicos vendibles bajo el esquema de “cocina tradicional” dentro de los cuales los chiles en nogada se destacan por su elegancia, complejidad y temporalidad.



Chiles, nogada y granada. Carmen Esquitin

HORTALIZA FAMILIAR DE HIGINIA GUZMÁN GUTIÉRREZ EN EL PUEBLO DE SAN MATEO TLALTENANGO

Mujeres sembrando soberanía



Sra. Higinia Guzmán Gutiérrez en el Diálogo de Aprendizaje Compartido para la Elaboración de Abono Bocashi. Abril 2021. Guadalupe Méndez Zavala

Guadalupe Méndez Zavala sociococinando@gmail.com

"En gratitud"

A mi madre, Reyna Zavala Ramírez
A mi bisabuela Joaquina de
Sanctórum, Tlaxcala

En la calle Vicente Guerrero se localiza el espacio familiar de Higinia Guzmán Gutiérrez y su hija Beatriz Barrera Guzmán, ellas habitan un terreno en pequeña propiedad con casa y tierra para cultivar, en el pueblo de San Mateo Tlaltenango.

Higinia es conocida en San Mateo como "Vicky", sobrenombre que usa desde que asistía a la primaria cuando su profesor le nombraba Virginia en lugar de Higinia. Ella nació el 11 de enero de 1943 y hoy tiene 78 años, es hija

de Trinidad Gutiérrez Gutiérrez y Ángel Guzmán Flores, de oficio campesinos y panaderos. Herederas de los saberes del campo, Vicky y Bety consumen en el sustento diario la dieta de su milpa.

Mientras alistamos juntas una noche antes la preparación para la reunión mensual con las mujeres del Circuito Económico Solidario (CES), Vicky me enseña el proceso de nixtamalización en su estufa de gas, narrándome lo siguiente:

"Mi papá y Trini siempre se dedicaron a la tierra, hemos vivido de ella. Nosotros nunca fuimos pobres, porque teníamos granos básicos: maíz, haba, frijol, calabaza, flor de calabaza, quelites, chile, chayote, chilacayote, nopal,

maguey y aprendimos a trabajarla". Marzo 2021

Higinia es conocida como una mujer que mantiene la esencia del pueblo, ella es descrita por otras mujeres como: "la continuidad en el trabajo del campo, de la tierra, del mantenimiento de parcelas, huertas, producción de maguey e incluso la crianza de animales de traspatio". Ella busca mantener la lógica campesina de autoconsumo, activando también a otras mujeres a trabajar huertas con hortalizas; a plantar, abonar y cultivar cilantro, col kale, acelga, alcachofa, lechuga, cebolla, ajo, chiles manzanos; y árboles frutales: pera, tejocote, manzana, membrillo, higo, nispero, capulín, duraznos y ciruelos; además de organizar para la agricultura de temporal la siembra colectiva de maíz.

Las mujeres asisten con regularidad a las jornadas participativas convocadas por Vicky y Bety y otras productoras para sembrar o cosechar juntas, aprender los saberes agroecológicos que ellas practican, cultivar semillas, elaborar su abono orgánico fermentado y caldo de ceniza, prender el fogón de leña para cocinar y transformar su cosecha en alimentos. Con el CES, al frente de Juanita y Maru, realizan jornadas una vez por mes para intercambiar sus producciones, y a su vez, organizadas con sus comandas, comprar a otros productores foráneos alimentos de otras regiones como almendras, canela, quesos y miel. Ellas juntas desarrollaron una moneda interna de intercambio: el Cuajisol.

La hortaliza familiar inicia en el año 2011 como una capacitación de agricultura familiar recibida por la SAGARPA. Este noviembre 2021 cumplió 10 años de continuidad y después de su experiencia ante el delicado contexto mundial de salud pública por la pandemia de Covid-19, Vicky me comparte su autodefinición de 'mujer soberana':

"...y hasta estas fechas estamos muy contentas y decimos que tenemos soberanía alimentaria porque manejamos la hortaliza, la milpa y árboles frutales y hacemos la temporada de fruta, y si las aprovechamos, elaboramos mermeladas de manzana, membrillo, durazno, ciruela roja, chiles manzanos en escabeche, vinagre, duraznos en almíbar, licores. Aprovechamos lo que produce la tierra, sobre todo en la pandemia que estamos encerrados y afortunadamente tenemos el espacio, y como el campesino todo el tiempo se dedica a labrar y a trabajar la tierra, a cuidar sus gallinas y hasta conejos, tenemos nuestros alimentos con sus carnes, el huevo y nuestras verduras, eso es lo que puedo decir, ¡gracias!..." Julio de 2021.

La hortaliza familiar tipo mandala, al mando de Higinia y de la familia Barrera Guzmán, es un refugio de saberes e intercambios por mujeres que siembran soberanía alimentaria, que es sostenido por la noción, crianza y cuidados, que rompen con la idea de los emprendimientos, pues en su huerta no solo se comparten semillas locales, también emociones, apegos y proyectos de autogestión juntas, haciendo frente a las amenazas externas que ha impuesto el modelo corporativista del centro urbano Santa Fe a la dinámica medio ambiental de su territorio. Vicky nos enseña que el alimento es un nutriente cultural de vida y autonomía.

Las sembradoras de soberanía alimentaria me enseñaron a: nixtamalizar, "echar tortillas", cosechar, elaborar "bocashi" con receta especial de la casa, producir conservas y emotivamente, al compartir los alimentos juntas, a evocar la memoria de mis ancestros de la milpa de Sanctórum y revivir los sabores y olores de mi infancia; todo esto a la par del trabajo de documentación de la historia de vida de Higinia y la cultura alimentaria en Cuajimalpa, durante esta investigación-acción participativa gestada con la Dra. Laura Elena Corona y el grupo de Vida y Cocinas de la DEAS- INAH, ENAH. •

El Instituto Nacional de Antropología e Historia, a través de la Coordinación Nacional de Antropología y la Dirección de Etnología y Antropología social

OTORGA LA PRESENTE

CONSTANCIA

A **Guadalupe Méndez Zavala**

Por su ponencia "Mujeres sembrando soberanía. La hortaliza familiar de la Sra. Higinia Guzmán Gutiérrez en el pueblo de San Mateo Tlaltenango, Cuajimalpa, CDMX", presentada en las mesas de diálogo

EXPERIENCIAS DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIAS. EL GRUPO VIDA Y COCINAS

Que se llevaron a cabo el 11 de noviembre de 2021

Dr. Ramón Eduardo González Muñiz
Director de Etnología y Antropología Social

Higinia es conocida en San Mateo como "Vicky", sobrenombre que usa desde que asistía a la primaria cuando su profesor le nombraba Virginia en lugar de Higinia. Ella nació el 11 de enero de 1943 y hoy tiene 78 años, es hija de Trinidad Gutiérrez Gutiérrez y Ángel Guzmán Flores, de oficio campesinos y panaderos.



Felipe Casas, productor de hortalizas para el colectivo Zacahuiztco. Leonardo Vega

Si tienes COVID-19, fresco y local debes comer

Laura Elena Corona de la Peña, Elvira Mandujano Candía y Dulce Beatriz Hernández Quezada

Las autoras somos nutriólogas, dos de nosotras hemos padecido COVID-19, por esta razón decidimos elaborar una guía alimentaria para personas con este padecimiento, pues en México, las afectaciones por dicha enfermedad se incrementan debido a las comorbilidades que se presentan en la población y que están relacionadas con una mala o inadecuada alimentación.

Entre febrero y julio de 2021 hicimos una revisión general de las publicaciones disponibles en línea sobre alimentación y COVID-19, ésta incluyó diversos textos y videos. A partir de esta selección, elaboramos una base de datos con la información de estos materiales, en especial las recomendaciones nutricionales conforme a macronutrientes, es decir: proteínas, hidratos de carbono, grasas; y micronutrientes que son vitaminas y minerales.

La recomendación más mencionada en estas publicaciones, que además es la de mayor importancia para los pacientes con COVID-19, es reducir el consumo de hidratos de carbono simples o sencillos; éstos se encuentran principalmente en harinas y azúcares refinados. Esta restricción busca combatir y evitar la inflamación de los tejidos, incluso algunos autores indican que lo ideal sería aplicar una dieta cetogénica, que es un tipo de dieta en la que prácticamente no se consumen hidratos de carbono y donde los lípidos o grasas son la principal fuente de energía; de ahí que se acumulen las cetonas, que son las sustancias que resultan cuando nuestro cuerpo usa a las grasas para obtener de ellas energía. Este punto nos ha llevado a revisar referencias para hacer un listado de alimentos que contienen ese tipo de hidratos de carbono sencillos y también dar recomendaciones puntuales de cómo consumirlos.

La cuestión de los azúcares refinados es particularmente alarmante en poblaciones rurales e indígenas de nuestro país. Un ejemplo claro es el de las refresqueras, que desde hace varias décadas han usado distintas estrategias para introducir sus productos en estas zonas; un caso muy grave es el de Chiapas, donde estas compañías usan el agua para su producción y dejan a las poblaciones sin acceso a este recurso, dejándoles sólo la opción de beber refrescos, lo cual ha afectado gravemente la salud de las personas.

Otro punto que mencionan los autores que revisamos, es que el consumo de proteínas es de suma importancia, pues por experiencia propia de las autoras que hemos padecido COVID-19, sabemos que con esta enfermedad se pierde masa muscular. Entre los alimentos altos en proteínas se recomiendan carnes blancas y magras como pollo, pavo y pescado, también huevo o alimentos de origen vegetal ricos en proteínas como frijoles, lentejas, ha-

bas y garbanzos. El consumo suficiente de proteínas ayuda a los pacientes con COVID-19 a ir recuperando paulatinamente el músculo perdido. Al pasar la convalecencia esta recuperación puede apoyarse con ejercicio.

Para equilibrar el sistema inmunológico y evitar la inflamación, se recomiendan alimentos con zinc como aguacate, nueces, almendras y cacahuates, o bien pescados y mariscos. Estos últimos deben prepararse en caldos, sopas, empapelados o en cócteles, es decir, no deben ir fritos ni empanizados. En cuanto a las grasas en la dieta del paciente con COVID-19, éstas deben provenir preferentemente de aceites insaturados como el de oliva, de nueces, cacahuates, almendras y otras semillas secas que, por los minerales que contienen, también ayudan a modular el sistema inmunológico.

Para asegurar que el paciente consuma las vitaminas y minerales que requiere para su recuperación se recomienda comer verduras y frutas diariamente, preferentemente que sean de temporada y locales porque son de menor costo y de mejor calidad nutricional.

Es recomendable consumir las verduras crudas, y en caso de cocerlas debe ser por tiempo breve, especialmente las que son dulces como la zanahoria o el betabel, ya que la cocción aumenta su aporte de azúcares sencillos. No debemos olvidar lavar y desinfectar las verduras antes de consumirlas.

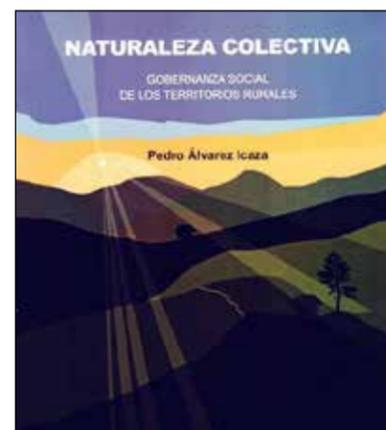
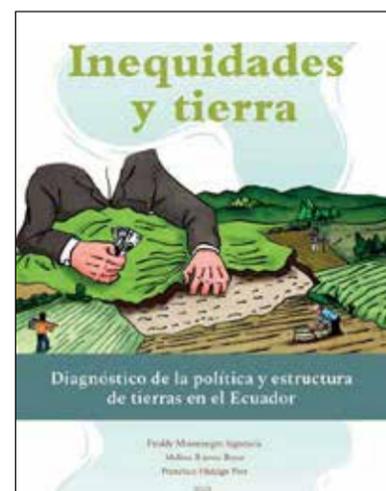
La mejor forma de comer las frutas es crudas y con cáscara cuando sea posible, evitando la preparación de jugos. Deben ser masticadas bien y no añadirles ningún tipo de azúcar o endulzante, si acaso, pueden combinarse con cereales naturales como el amaranto o la avena, o con semillas secas como los cacahuates y las nueces. Así es posible aprovechar los diferentes aportes nutrimentales de estos alimentos.

Como vemos, la alimentación recomendada para pacientes con COVID-19 debe ser lo más natural y sencilla posible, esto nos hace revalorar el trabajo de los productores de alimentos, en especial los de pequeña escala que se encuentran en las zonas rurales e indígenas de nuestro país.

Finalmente les compartimos que, en la segunda etapa de este trabajo, ahondaremos en otras recomendaciones para sobrellevar de mejor forma la COVID-19, por ejemplo, las necesidades de hidratación, el uso de suplementos nutricionales y los beneficios de modificar algunos hábitos de la vida cotidiana como son la realización de ejercicio, el tiempo y calidad del descanso y el manejo del estrés. •

Es recomendable consumir las verduras crudas, y en caso de cocerlas debe ser por tiempo breve, especialmente las que son dulces como la zanahoria o el betabel, ya que la cocción aumenta su aporte de azúcares sencillos. No debemos olvidar lavar y desinfectar las verduras antes de consumirlas.

AGENDA RURAL





El "Baile del barril" de pulque, en las celebraciones a la Virgen de los Dolores de Xaltocan, en Santa Cruz Acalpixca, Xochimilco. Leonardo Vega Flores



"La Curada" en las celebraciones al Señor de las Misericordias en San Pedro Atocpan, Milpa Alta. Leonardo Vega Flores

"BIEN PUEDEN BAJARSE, PORQUE SI NO, LOS CORREREMOS A PEDRADAS"

El caso del pulque y sus impuestos en Xochimilco en el s. XVIII

Leonardo Vega Flores

En los preparativos del Domingo de Pentecostés de 1778, dos guardas enviados por el Administrador del Real Asiento del Pulque al pueblo de San Pablo Oztotepec, fueron advertidos por la población que no pagarían ningún impuesto al pulque, "que bien podían bajarse, porque si no, los correrían a pedradas", por lo que era mejor no pasar a recaudar dicha renta. Las fuertes palabras de la población a los recaudadores manifes-

taban un problema que se había detonado en años previos por la intención del cobro de impuestos al pulque y que había provocado un "tumulto" en el pueblo de Santiago Tepalcatlalpan, donde habían muerto varias personas. El conflicto estaba extendido por las diferentes repúblicas de indios de la Jurisdicción de Xochimilco (en el siglo XVI solamente hubo una), que se puede estudiar como una región, porque sus pueblos compartían el mismo entorno de montaña y

lacustre; y en buena medida, la problemática de las poblaciones también era común, en este caso, en torno a uno de los principales productos de relevancia social y económica de la Nueva España, especialmente para la población indígena, el pulque.

Es a través de expedientes del Archivo General de la Nación (AGN) generados a partir de la resistencia de la población a pagar los impuestos, que sabemos que en 1778 se envió al Administrador del Real Asiento del Pulque, José Durán de Inclán para el "reconocimiento de pulques que en

En el año de 1798, los pueblos con más pulquerías se concentraban en la montaña, donde la población era mayoritariamente india. En Milpa Alta se contabilizaban 100 pulquerías (25 habitantes por cada pulquería), pero en San Francisco Tlalnepantla había 17 habitantes por cada pulquería. La cantidad de impuesto pagado también indicaba su tamaño. La única pulquería de Santiago Tulyehualco, pueblo lacustre, pagaba al mes la mitad de lo que pagaban en conjunto las nueve pulquerías de San Lorenzo Tlacoyucan.

su vecindad se tlachican". El funcionario se quejó de lo siguiente: "... los naturales de la Milpa Alta y San Pablo de resultar de no querer contribuir derecho alguno del que causa el Pulque de sus cosechas, alegando que hasta ahora han estado libres". En la comparecencia del 23 de mayo de 1778, el gobernador de Milpa Alta y los oficiales de república señalaron al funcionario que no pagarían nada, pues carecían de agua. Sin embargo, el recaudador señaló que eran muchos los pulques que "se cosechan y comercian en dicho pueblo", y que maliciosamente "no permiten aguas por evadirse del Real derecho", aunque contaban con "pila en la plaza, tanque y cañerías por donde antiguamente la conducían". El funcionario reconocía que algunos pueblos tenían despachos de la Real Audiencia de "trece años a esta parte" para que por ningún motivo se les cobraría derecho alguno por los pulques que consumieran para su uso, pero sí por los que comerciaban.

Lo que sucedió en junio de 1778, mostraba un problema que venía de tiempo atrás y que se detonó con un tumulto ocurrido en el pueblo de Santiago Tepalcatlalpan y que para ese año se había extendido a los demás pueblos de la Jurisdicción de Xochimilco, a sus diferentes repúblicas de indios. En los diferentes pueblos se negaban a pagar los derechos del pulque que comerciaban, alegando no ser su costumbre. José Durán de Inclán no quería tocar al pueblo de Santiago Tepalcatlalpan, "hasta no allanar con suavidad a los demás, pues es constante que, en años pasados, por el mismo cobro se atomularon; de modo que hubo muertes de por medio, y como desde este tiempo se dejaron, pueden alterarse en el presente". Tumulto, de acuerdo con el Diccionario de Autoridades significa motín, alboroto, confusión popular que conspira contra su superior.

Lo ocurrido en Santiago Tepalcatlalpan no está descrito con profundidad en la documentación, solamente hay breves detalles. Queda el testimonio de que no estaban dispuestos a pagar el impuesto, "pues aunque los ahorquen, no han de pagar". La autoridad colonial tenía temor de nuevos tumultos, pero finalmente, después de varios años, lograron cobrar impuestos.

A través de la documentación del AGN se tiene un panorama de la distribución de los magueyes por localidad, las dimensiones de las pulquerías y en dónde se consumía más bebida. En el año de 1798, los pueblos con más pulquerías se concentraban en la montaña, donde la población era mayoritariamente india. En Milpa Alta se contabilizaban 100 pulquerías (25 habitantes por cada pulquería), pero en San Francisco Tlalnepantla había 17 habitantes por cada pulquería. La cantidad de impuesto pagado también indicaba su tamaño. La única pulquería de Santiago Tulyehualco, pueblo lacustre, pagaba al mes la mitad de lo que pagaban en conjunto las nueve pulquerías de San Lorenzo Tlacoyucan. El pueblo de Milpa Alta era el que tenía más pulquerías y también era la población que pagaba más impuestos por el pulque.

La importancia del pulque se conservó en la región hasta bien entrado el siglo XX. Actualmente la producción de pulque en la región es pequeña y solamente en Santa Ana Tlacotenco es significativa. Es en fiestas patronales donde el pulque sigue teniendo mayor importancia, pues es central en algunas de ellas, como sucede con el "Baile del Barril" en Santa Cruz Acalpixca y la "Curada" en San Pedro Atocpan. El pulque sigue teniendo importancia en la región que, con todo y el avance de la urbanización, sigue manteniendo sus bosques, chinampas y terrenos de cultivo. •



Los bosques comunales de San Pedro el Alto, Zimatlán de Álvarez, Oaxaca. Diego García Osorio

Aquí te traigo este presente: *Guelaguetza* para el bosque

Diego García Osorio Facultad de Estudios Superiores Acatlán-UNAM diegogarciaosorio@comunidad.unam.mx

Es durante los primeros días de julio, tras la celebración de la fiesta patronal, que comienzan las actividades forestales en la comunidad zapoteca de San Pedro el Alto, agencia municipal de Zimatlán de Álvarez, Oaxaca. Con amplio reconocimiento a nivel nacional e internacional, y siendo uno de los principales productores de madera certificada, sus habitantes, como los de otros tantos ejidos y comunidades forestales en México, han logrado alcanzar mejores condiciones de vida a partir de la propiedad, aprovechamiento y distribución de los

ingresos y beneficios derivados de sus bosques, lo cual es digno de distinción, sin embargo, se trata de casos poco conocidos más allá de los propios participantes y de quienes se acercan al tema. Todo lo anterior se realiza bajo un carácter comunal, lo que se ha denominado como “Manejo Forestal Comunitario” (MFC), también referente, el caso mexicano en su conjunto, a nivel mundial.

Hasta principios de la década de los ochenta del siglo XX, los bosques comunales y ejidales podían ser explotados por particulares o por empresas paraestatales bajo un esquema de concesiones. San

Pedro el Alto fue una de las principales comunidades en la Sierra Sur de Oaxaca que, junto a otras varias en la Sierra Norte del mismo estado, comenzaron una lucha que trascendió a nivel nacional para terminar con dichas concesiones, lo cual, al lograrse, dio pauta para que, en el año de 1984, se constituyera su propia “Empresa Forestal Comunitaria” (EFC). Actualmente, son las concesiones mineras bajo un supuesto carácter de “interés público”, pero con beneficios esos sí, para privados, así como otros megaproyectos, los que atentan contra el patrimonio comunal y la naturaleza de la cual, en conjunto, nos beneficiamos todos.

La cosmovisión y el vivir zapoteca tienen como uno de sus componentes más importantes

a la *guelaguetza*, y no, no se está hablando del despojo cultural y puesta en escena de la que se benefician grupos de poder político y económico en el estado de Oaxaca, sino de un principio de reciprocidad, ayuda mutua, conformación y confirmación de la comunidad, no sólo entre quienes forman parte de ella en el presente, sino también con los antepasados, así como entre diferentes comunidades y con otros habitantes, dueños y custodios de los manantiales, de los cuerpos de agua, de los montes, cuevas, cañadas y bosques.

En el zapoteco de San Pedro el Alto, se le nombra *wachi* al conocido más ampliamente como *chaneque*. Dichos seres habitan en las partes altas de los cerros, en los mogotes; cabe mencionar que a cada mogote “importante” le corresponde su propio *wachi*. Se pueden distinguir en el paisaje por ser amontonamientos de piedras que “están ahí, desde el tiempo de los antepasados”. Se les *lleva presente* en ocasión de comenzar los trabajos agrícolas, para cuidar el ganado, para pedir por la salud de alguien o al construir una casa o infraestructura de la comunidad como sus aserraderos, planta tratadora de aguas residuales o la gasolinera comunal, lo cual han podido alcanzar a partir de su EFC y su MFC.

Así mismo, se le brinda presente al *wachi* el primero de mayo, para pedir que sea un buen año en la producción forestal y por la protección y seguridad de los trabajadores, puesto que las actividades forestales no están exentas de riesgos. Como se mencionó, en los primeros días de julio, en ocasión de la apertura de la anua-

lidad forestal correspondiente, se ofrenda al *wachi* del paraje donde van a comenzarse los trabajos de aprovechamiento porque “es como la gente, pues, aquí es como su terreno, así como la gente tiene su terreno, pues así los chaneques, por eso, lo mismo que con una persona, pues le estás pidiendo permiso para trabajar porque estás en su terreno”, señaló un comunero y hombre de conocimiento de San Pedro el Alto encargado de conducir la petición al *wachi* (comunicación personal el 8 de julio de 2017).

También se le da *guelaguetza* al bosque a través del manejo y el aprovechamiento sustentable, es así como se le cuida, a la vez que comunidades y ejidos, los cuales, de acuerdo al Consejo Civil Mexicano para la Silvicultura Sostenible (CCMSS) detentan bajo propiedad social el 60% de los bosques de México, pueden darse sustento: preservar el bosque a partir de su aprovechamiento es una vía para salvaguardar a la comunidad misma, los bosques saben de reciprocidad.

Reorientar esfuerzos y políticas públicas posicionando al centro al MFC es fundamental, no sólo para el sector en México, esas mujeres y hombres están prodigando a la sociedad en su conjunto con su *guelaguetza*: provisión de agua, captura de carbono, emisión de oxígeno, conservación de la biodiversidad y de suelos; se encuentran resguardando el bosque mediante buenas prácticas forestales comunitarias. San Pedro el Alto es un ejemplo de éxito en el MFC, se reitera la importancia de que se promuevan otras experiencias, ¿Alguien habló de megaminería como de utilidad pública...? •

La cosmovisión y el vivir zapoteca tienen como uno de sus componentes más importantes a la *guelaguetza*, y no, no se está hablando del despojo cultural y puesta en escena de la que se benefician grupos de poder político y económico en el estado de Oaxaca, sino de un principio de reciprocidad, ayuda mutua, conformación y confirmación de la comunidad, no sólo entre quienes forman parte de ella en el presente, sino también con los antepasados, así como entre diferentes comunidades y con otros habitantes, dueños y custodios de los manantiales, de los cuerpos de agua, de los montes, cuevas, cañadas y bosques.



Pendones de aguja de pino, fiesta patronal de San Pedro el Alto, Zimatlán de Álvarez, Oaxaca. Diego García Osorio



Ojo del sol, septiembre 2021. Cristina Hernández



Caldo Res, septiembre 2021. Cristina Hernández

Comer y agradecer en la cosmovisión mè'phàà

Ma. Cristina Hernández Bernal

Es la víspera del 29 de septiembre, considerado como “un día grande” para los mè'phàà — uno de los tres grupos etnolingüísticos que habitan en la Montaña de Guerrero, conocidos como tlapanecos— porque se celebra a San Miguel Arcángel, quien para ellos es, además de protector frente a lo nefasto, custodio de la milpa y cuidador del maíz ante los fuertes vientos que acechan por la temporada de ciclones y huracanes. Un día antes, en uno de los núcleos familiares que habitan en el municipio de Malinaltepec, se han preparado para entregar sus ofrendas al Santo Arcángel: velas, copal, amarres de flores de pericón, cigarros, agua bendita, hoja de borracho y muy especialmente el “*iduu àkhà*” que significa en mè'phàà “ojo del sol”. Se trata de un amarre circular de pericón que se enlaza hasta formar una corona de flores sobre una estructura de madera y que representa el “ojo vigilante de dios, que cuida los cuatro rumbos del mundo”. Todo esto entra a la iglesia para realizar las peticiones familiares o de las mayorías, según sea el caso, para hacer las oraciones y los ruegos para que San Miguel pueda defenderlos de todo lo que se considera como nefasto.

Antes de llevar las ofrendas, se ha ofrecido a todos los acompañantes un plato tradicional de la región: caldo rojo de panza de res. Los platos se sirven en una larga mesa donde los asistentes mantienen pacientes las manos sobre las piernas, de manera ceremoniosa y guardando un silencio que de vez en cuando se rompe por la actividad de los niños antes de que lleguen los platos. Anticipadamente se han colocado las tortillas hechas a mano, el agua, los refrescos y el “testigo”, es decir, la sal, misma que se considera como un elemento imprescindible

en la mesa y como bien lo dice su nombre, testigo ante las divinidades del panteón mè'phàà de que se ha ofrecido de comer a quienes asistieron para entregar las ofrendas. La disposición de los comensales no es azarosa, la mesa también tiene un acomodo espacial semejante al cuerpo humano, tiene “pies y cabeza”, es así como en la cabeza se sienta siempre la autoridad municipal o el “mayor” de los principales del pueblo. Ese es el caso de Don Timoteo Bruno Villar, principal del pueblo de Unión de las Peras, quien lleva a cabo una de las costumbres más arraigadas en el pueblo mè'phàà, característica elemental de su

En cada celebración, comunitaria o familiar, los comensales no pueden tocar los alimentos hasta que una autoridad, civil, comunitaria o familiar no haya realizado la bendición de la mesa con la sal; del mismo modo, no se puede levantar nada de la mesa al término de los alimentos, ni los comensales se pueden retirar hasta que se haya realizado el discurso de agradecimiento por los alimentos compartidos. La no observancia de estas normas sociales conlleva el desprestigio y se ve como una descortesía grave. Los alimentos tienen un amplio espectro de significados culturales que se relacionan también con nuestra historia personal y colectiva.

identidad cultural, hablamos del discurso ceremonial mè'phàà para agradecer por los alimentos.

Lo primero que hace un principal es agradecer al creador: “Agradecemos al creador del universo por habernos permitido ver la luz en este día, él es el que permite que hoy nos hayamos reunido todos, sin él no hay nada, no vemos nada, él es que alumbró nuestras vidas y el que permite que hoy podamos reunirnos para celebrar a San Miguel, porque San Miguel nos ayuda a que no haya enfermedades en nuestro pueblo, que no haya enfermedades en nuestra familia, que no haya enfermedad en la milpa. Ahora vemos cómo la enfermedad está afectando a nuestros hermanos y también a nuestro pueblo, sin embargo, con su gracia las enfermedades no nos dañan a nosotros”.

Después se agradece por continuar con la costumbre: “Agradecemos a ustedes por ofrecernos estos sagrados alimentos, alimentos que

son obra del señor. Nosotros los recibimos con toda fe y con nuestra alma entera porque eso es lo que alimenta nuestra sangre, lo que alimenta nuestra alma, lo que da nuestro nombre, lo que da nuestra fuerza. Nosotros no tenemos cómo pagar todo esto que ustedes están ofreciendo, no podemos pagarlo porque es inmenso lo que ustedes acaban de ofrendar, no hay cómo pagarse, porque somos seres terrenales, el único que podrá pagar todo eso es nuestro padre que está en el cielo, él no duerme, él está pendiente de todo lo que ustedes ofrendan, él es el único que podrá pagarles con obras y gracias para ustedes y todos sus descendientes, hermanos, hijos, sobrinos, nietos y generaciones que vienen detrás de ustedes. Estas son las obras que han dejado en nuestras manos nuestros ancestros para seguir reproduciéndolas y por eso es importante hacerlas respetar, para que nuestros descendientes crezcan fuertes, tengan la fuerza y tengan su nombre”. Finalmente se agradece a la familia que trabajó para llevar a cabo “la metida de flor”: “Agradecemos a cada uno de los que integran a esta familia, por guardar nuestras tradiciones, muy poca gente le da importancia a todo esto, cada día se va perdiendo más. Muchos piensan que la costumbre que estamos celebrando es un pretexto para comer y tomar, pero no se fijan en la importancia de continuar con nuestras tradiciones. Ustedes le dan vida a esta costumbre de San Miguel, reciben su gracia, reciben su protección ante los enemigos que hay, ustedes que llevaron a cabo esta celebración que la hacían sus padres, sus abuelos, así no dejan que esta tradición muera. Así mismo agradezco a todos los que vinieron a acompañar a esta familia y no los dejaron solos, les dieron la fuerza para amarrar sus flores para que ellos hagan su presente, para presentar su ofrenda ante San Miguel”.

En cada celebración, comunitaria o familiar, los comensales no pueden tocar los alimentos hasta que una autoridad, civil, comunitaria o familiar no haya realizado la bendición de la mesa con la sal; del mismo modo, no se puede levantar nada de la mesa al término de los alimentos, ni los comensales se pueden retirar hasta que se haya realizado el discurso de agradecimiento por los alimentos compartidos. La no observancia de estas normas sociales conlleva el desprestigio y se ve como una descortesía grave. Los alimentos tienen un amplio espectro de significados culturales que se relacionan también con nuestra historia personal y colectiva. En ese sentido, en la cultura mè'phàà, los alimentos y los discursos de agradecimiento contemplan no sólo una norma social inquebrantable, son también acciones que los distinguen y otorgan al mismo tiempo valores propios de su identidad. •

UNA MEMORIA DEL PUEBLO DE SAN VICENTE XILOXOCHITLA, TLAXCALA

De los meros petateros a taqueros



Vendedor de tacos de canasta. María Victoria Torres Morales

María Victoria Torres Morales

Un personaje que refleja la identidad de la cultura mexicana es aquel hombre que va sobre una bicicleta, en cuya parte posterior, sobre un porta bulto, lleva una canasta de la que sobresale una bolsa de plástico color azul. A nuestro personaje, se le suele ver con una gorra y su camisa blanca o playera de manga larga para cubrirse del sol durante su jornada laboral. A él no le resulta necesario gritar lo que ofrece, pues su vehículo de transporte tan peculiar es la clave de su identidad, ya que la gente sabe que los alimentos que ofrece son “tacos de canasta”. Usualmente se le encuentra en la esquina del centro de alguna ciudad, afuera de las escuelas, de las fábricas, cerca de alguna obra en

construcción, o incluso esperando a los oficinistas que laboran en los grandes edificios de la ciudad. Algunas personas se acercan a pedir una orden, que consiste en cuatro o cinco tacos. El precio es accesible y justo para la población trabajadora que aplica la comensalidad en la calle, acompañada de alguna bebida y una buena plática, incluso, con el mítico vendedor de tacos de canasta.

Es pertinente señalar que el sabor del taco no sólo está en la salsa de sabor singular, ni en el aceite con el que fueron bañados aquellos deliciosos tacos, sino en los secretos que guardan aquellas recetas cuyos “dueños” son celosos de compartir, así como los espacios de venta que requieren de alianzas políticas y parentales. Lo que ahora conocemos como los “tacos

de canasta”, reflejan la memoria de una crisis económica y la marginación de un pueblo *petatero*.

Hace más de cincuenta años, la comunidad de San Vicente Xiloxochitla, municipio de Nativitas, Tlaxcala, ahora reconocida a nivel nacional como la “cuna del taco de canasta”, tenía como principal actividad económica la elaboración y comercialización de *petates*, objeto de suma importancia en los hogares de las familias indígenas y campesinas de la región centro del país. El *petate* es una estera hecha de junco o tule que se usaba para recostarse sobre él, también tenía uso en rituales de la fiesta de Todos Santos al ser colocado junto a las ofrendas dedicadas a los Fieles Difuntos, ya que se concebía que de esta manera el *ánima* descansaría después de su largo viaje.

Para el caso de los *petateros* de Xiloxochitla, la materia prima estaba cercana a la comunidad, exactamente en la Laguna de San Ignacio, ubicada en el municipio de Santa Ana Nopalucá. Sin embargo, en 1948 las autoridades ejidales solicitaron su desecación, pues los ejidatarios decidieron convertirla en tierras de labor, provocando que los artesanos tuviesen que viajar a otras regiones lacustres de Tlaxcala, Puebla e Hidalgo, generándoles mayores

gastos. Para ese tiempo también se vivió una migración masiva, donde ir a la capital del estado de Tlaxcala resultaba inoportuno, ya que las posibilidades de trabajar eran muy bajas; por ello se dirigieron al Distrito Federal, pues ahí se concentraba la clase trabajadora, el proletariado, la mano de obra campesina convertida en albañiles, obreros y, ¿por qué no? taqueros.

Haber sido campesino y artesano de *petates*, que se convirtió en migrante a mediados del siglo XX, habla de la transición que vivió la mayoría de los ejidatarios que contaban con tierras, pero no con dinero para labrarlas. Un ejemplo es don Marcial Balderas, recordado como el primer comerciante de tacos de canasta, quien influyó decisivamente en su comunidad para que se dedicaran a esta actividad. Marcial Balderas, conoció a Cristina Mendoza, una señora originaria de Guadalajara que radicaba en la Colonia Peralvillo del Distrito Federal. La señora Mendoza lo invitó a trabajar como su empleado vendiendo este alimento. Don Marcial aprendió la receta y el negocio creció a tal grado, que empezó a necesitar gente de confianza para que se incorporaran en este trabajo, por lo que contactó a sus amigos, parientes

y vecinos de Xiloxochitla. De esta manera se fue creando una red de comerciantes, originarios todos de esta comunidad. Actualmente son tres generaciones las que se han dedicado a la venta de este peculiar y sabroso alimento. Don Marcial sólo sembró la semilla del cambio, pues permaneció como taquero cinco años que bastaron para generar un impacto que hasta el día de hoy hace eco.

Las redes de comercialización de este producto alimenticio están principalmente en la Ciudad de México, Puebla y Tlaxcala, aunque recientemente han llegado hasta Hidalgo, Veracruz y a algunos estados del norte de México, incluso, en Estados Unidos de América. Tanto ha sido el impacto comercial, que la población optó por realizar año con año la “Feria del Taco de Canasta” desde el 2003, siempre el primer domingo del mes de diciembre como una estrategia de defensa ante la competencia, que va desde los tacos de canasta “piratas” hasta la comida china, hot dogs, hamburguesas y otros alimentos que no comparten la misma identidad cultural.

Los antiguos *petateros* y ahora taqueros, quieren dejar en claro su identidad para garantizar su originalidad. Xiloxochitla es un pueblo que, como otros, ha trascendido creando sus propias estrategias, haciendo comunidad no sólo en su terruño, sino en los lugares donde migra, a donde trasciende, así como el aroma de sus... ¡TACOS! •

Comida y tradición en las tierras del Popocatepetl

Mario Alberto Serrano Avelar

La llamada “Región de los Volcanes” está formada por alrededor de 70 poblaciones que se encuentran al suroriente del Estado de México, en las faldas del Popocatepetl e Iztaccíhuatl. En el siguiente texto analizaré algunas prácticas de su cocina tradicional.

Enclavada en las faldas de la Sierra Nevada, la región cuenta con climas templados, fríos, húmedos y de transición; que aunados a la fisiografía de la zona, dan como resultado una gran biodiversidad, por lo que los habitantes de la zona cuentan con muchos insumos y alimentos disponibles. En general, contar con abundancia de árboles, implica el uso de leña y carbón.

Porque la cocina tradicional parte del olor. Pienso en los hongos para ejemplificarlo. En la región existe una gran diversidad de estos organismos que cuentan con una

increíble variedad de nombres (jolutos, mazayeles, venados, orejas, carne de cochino, sanjuaneros, azules...), al mezclarse con el olor de la leña, terminan por convertirse en el olor de la montaña. El olor remite a un estado del sabor lleno de añoranzas, apego al campo, a tradiciones y a nostalgia.

A partir del olor, surgen otras reglas. Tomemos el caso de la condimentación, que en la región se realiza con yerbas “de olor” (tomillo, orégano, mejorana, laurel, hoja de aguacate); además, es común el uso de grasas animales como la manteca de cerdo, e incluso los asientos o *tlales* para llevar a cabo el freído. Las formas de condimentar y llevar a cabo la cocción con ciertas técnicas, permite conocer mucho sobre las ideas que una comunidad tiene sobre su alimentación. Lo mismo con los procesos de las recetas, porque con toda la tecnología que

ahora existe (molinos de semillas, licuadoras, procesadores de alimentos, parrillas de gas, ollas exprés y otros artefactos modernos), algunas preparaciones como el mole o los tamales siguen al pie de la letra los consejos ancestrales: “no te vayas a enojar o no se cuecen”, “no dejes que los niños jueguen con el tlecuil o se van a orinar en la noche”, “si se están peleando, peléense por allá, que aquí estoy cocinando”. Los símbolos prevalecen.

Los procesos culinarios parten desde luego de los insumos disponibles, lo que nos remite necesariamente al tianguis de Ozumba. Se trata de uno de los más importantes del Valle de México, pues existe desde fines del siglo XVII. Es el lugar de encuentro de productos de la tierra fría de los volcanes y el cálido valle de Amilpas en Morelos; además de productos que vienen de lugares más lejanos como Puebla, Guerrero o el norte del Valle de México.

En el tianguis se venden frutos, semillas, vegetales, animales y productos adaptados de otras regiones: fayoa, carambolos, nisperos, café, ciruelas, duraznos, y diversas variedades de aguacate, entre otros productos. Actualmente, sembrar flores de ornato, manzanilla, amaranto, hierbas de olor y productos orgánicos, se han convertido en actividades que impulsan no solo la comida, sino también la agricultura y con ello a la economía. La región está en el núcleo de la diversidad y en torno a ella, se han ido generando prácticas y valores de la tradición culinaria en la que no están exentos los símbolos religiosos. Por ejemplo, en los sepelios y velorios no se da de comer carne, sino frijoles, rajas de chile cuaresmeño con cebolla frita o una especie de puré de papa con frijol. Los tamales y el atole de masa resultan imprescindibles, pero están acotados a la *acabada*, es decir, el último día de los rezos. Las bebidas como los *amargos*, licores, incluso el *tecui* y los *toritos* (bebidas procedentes de Veracruz que han arraigado en Juchitepec), resultan esenciales en la idea de una fiesta o compromiso social.

Los valores culturales-religiosos están señalados por el calendario litúrgico y cada festividad tiene

sus particularidades; por ejemplo, en Cuaresma se preparan romeos, tortas de haba, chiles rellenos y pescado seco capeado. O el riquísimo desplogado culinario del Día de Muertos, e inclusive, prácticas de honda raíz prehispánica como la bendición de cocoles y frutos (en las fiestas patronales, al santo se le cubre de estos panes tradicionales y el sacerdote hace una bendición de otros tantos que luego se reparten entre los fieles); tradiciones que se llevan a cabo en Zoyatzingo, en algunos barrios de Amecameca, Juchitepec, San Antonio Tlaltecahuacán y otros pueblos de Tlalmanalco.

Finalmente, para entender las cocinas en esta región bajo el volcán, hablaré sobre sus alimentos básicos, como el maíz, frijol, calabaza, chile y una serie de productos mestizos donde destacarían la cebolla, el ajo y los chiles secos. Es indudable el consumo de carnes rojas, blancas, y lácteos (principalmente queso fresco de la región de Yecapixtla, Morelos y de las pequeñas cuencas lecheras de la región como Poxtla y Ayapango), como parte esencial de la cocina regional.

En conclusión, esta región tiene una cocina que integra los saberes, tradiciones y aspectos biológicos, uniéndolos con una innegable sensibilidad. •



Cocina tradicional campesina en Copalillo, Gro. Mónica Sánchez



Elaboración de tamales, comida tradicional en Coyuca de Benítez, Gro. Alejandro Hernández

Los sistemas alimentarios tradicionales en las cocinas campesinas de Guerrero

Marcos Cortez Bacilio marcosbacilio@gmail.com

“Los rudos saberes de la parcela, palidecen frente a los sutiles saberes de la cocina”.
Armando Bartra

La milpa y el huerto han jugado un papel importante en la conservación de la agrobiodiversidad, no sólo como hábitat de diversas especies, sino también como garantes de un patrimonio cultural culinario. Son los sistemas más antiguos en Mesoamérica, que hasta hoy, enriquecen la base alimentaria del maíz al agregar a las dietas las proteínas de origen animal, frutas, verduras y tubérculos, que se congregan en la cocina campesina, espacio donde se transforma lo cultivado en alimentos para mantener una nutrición saludable y equilibrada.

¿Qué nos ofrece la milpa y el huerto?

Desde tiempos prehispánicos, ambos agroecosistemas han sido la base de las cocinas campesinas, debido a que la comida tradicional es mucho más que sólo nutrición, también coexisten saberes, sabores, identidad, cultura, espiritualidad y arraigo al territorio.

Aquí, más del 70% de las familias rurales cuenta con una parcela entre 1 y 3 hectáreas para la producción de alimentos básicos; además de algún solar de 50 hasta 150 m², destinado para la cría de animales y siembra de polifacéticos vegetales. Este escenario ofrece una disposición de diversidad genética para crear

platillos tradicionales, combinado con especies de maíces, frijoles, calabazas, chiles silvestres con distintas formas, aromas y pungencia, variantes de jitomates y tomates de cáscara, algunos quelites aprovechados temporalmente y otros que están presentes todo el año en la milpa. Es muy común usar ingredientes de origen animal como la manteca, leche, huevo, crema, queso, carne de gallina, de cerdo y de cabra en su deleite mixtura. Así como el uso cotidiano de hierbas de olor (cilantro, ajo, epazote, menta, comino, alba, hoja santa, orégano, entre otras), que avivan muchas variantes culinarias que son producidas en el huerto agrícola y pecuario.

Dichos sistemas concentran un gran número del patrimonio de semillas nativas, que se originaron y domesticaron en la zona de las Balsas en el estado de Guerrero, las cuales representan parte fundamental en nuestra cultura alimentaria.

¿Quiénes propician la biodiversidad agroalimentaria?

Son las campesinas y los campesinos quienes cultivan diversidad biológica de especies nativas o endémicas; también hacen posible la existencia y evolución de alimentos, tanto en la cocina como en la parcela y el traspatio.

En comunidades guerrerenses, cada familia siembra de dos a cuatro variedades de maíces, tres de calabazas y dos de frijoles; incluso manejan heterogéneos cultivos (frutales, hortalizas y hierbas aromáticas) que diversifican sus

estrategias y economías campesinas. Es por ello, que los sistemas alimentarios tradicionales son herencia biocultural de enorme valor, porque al resguardar las semillas se conserva la biodiversidad, se propagan saberes generacionales a través de la siembra, la cosecha, la preparación de tortillas, comidas, bebidas y antojitos propios de las regiones.

¿La cocina es un espacio sólo de mujeres?

En las últimas tres décadas, las mujeres están reemplazando a los varones que emigran de su comunidad, son jefas de familia y encargadas de facilitar la seguridad y nutrición alimentaria, ya que tienen conocimiento sobre la preservación y domesticación de semillas, elaboración y transformación de alimentos, procesos de nixtamalización de maíz; así como una primorosa comprensión sobre la biodiversidad local y sus usos botánicos.

Con recetas heredadas de madres, tías y abuelas, las mujeres poseen extraordinarios formularios locales. Su aprendizaje se nutre de experiencias y formas de vidas compartidas, que obtienen

en los fogones de cada uno de sus hogares. Asimismo, con los diversos cultivos obtenidos de los sistemas milenarios activan comercios locales, pues además de proveedoras de alimentos, generan ingresos para sus familias. A pesar de eso, las tareas son establecidas jerárquicamente y la decisión que se da en el interior de cada familia no son iguales para hombres y mujeres, pues estos tienen roles estereotipados, y todavía la mayor carga de trabajo en el hogar, en el traspatio y la cocina, sigue siendo asunto de mujeres. De acuerdo con datos recientes del INEGI, las mujeres dedican en promedio 40 horas al trabajo del hogar no remunerado, comparado con 14 horas de los hombres; es decir, las mujeres dedican tres veces más su tiempo a los cuidados directos e indirectos dentro del seno doméstico.

¿Existen estragos alimentarios?

El 16 de noviembre de 2010 “La cocina tradicional de México” fue reconocida por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura, UNESCO, en su lista de Patrimonio Inmaterial. Situación que no garantizó la solución de los problemas alimentarios por los que atraviesa actualmente. En Guerrero existen múltiples formas de preparar alimentos tradicionales; sin embargo, hoy los productos o ingredientes siguen sufriendo cambios drásticos en la alimentación. Se constituye una nue-

va cocina como espacio físico y como tejido de la hibridación de la práctica gastronómica, en donde las materias primas provienen ya no de la milpa, ni del huerto, sino de una tienda de autoservicio o de supermercados establecidos en las cabeceras municipales. Del mismo modo, las herramientas y utensilios de cocina son adaptados a estas nuevas condiciones, se cambia el barro por el peltre o aluminio, se usan hornillas con gas en vez de fogones con leña, se utilizan platos y cubiertos desechables en lugar de instrumentos y trastes artesanales.

Bajo el estigma de la modernización y de la globalización, que asiste al abandono de los sistemas alimentarios tradicionales y el desplazamiento del consumo de dietas campesinas en favor de alimentos industrializados, mismos que repercuten en la salud, provocando enfermedades crónicas-degenerativas: diabetes, hipertensión, obesidad y sobrepeso. Por todo lo anterior, si continuara la erosión de los entornos productivos, sociales y culturales del campo, podría encaminar hacia un deterioro biocultural, lo cual representa un duelo colosal para la diversidad de semillas nativas y los recetarios de comida tradicional en venideras generaciones.

¿Cuáles son los retos?

En conclusión, el rescate de los sistemas alimentarios tradicionales y de la cocina campesina, debe ser una prioridad como política pública. También, como sociedad debemos repensar los mandatos de género y reinventar la convivencia familiar a partir del espacio doméstico. De igual manera, promover prácticas amigables por el bien del medio ambiente, que garanticen autonomía alimentaria, salvaguarden el patrimonio cultural culinario, y hagan del sistema alimentario una auténtica plataforma para reconstruir los paradigmas civilizatorios que el país necesita. •

Con recetas heredadas de madres, tías y abuelas, las mujeres poseen extraordinarios formularios locales. Su aprendizaje se nutre de experiencias y formas de vidas compartidas, que obtienen en los fogones de cada uno de sus hogares.

El chocolate en México



Cacao mexicano. La broma de Teo

Luciana Helguera La broma de teo labromadeteo@gmail.com

La industria alimentaria va más allá de cumplir con el supuesto básico de la soberanía alimenticia; alimentar y nutrir a la población. Sus preceptos tienen cada vez una tendencia más marcada hacia la devastación ambiental, el desgaste genético a partir de monocultivos y dietas que solo satisfacen, pero no nutren.

México, después de casi 500 años, vuelve a tomar fuerza en sus orígenes. Afianzando su dieta en alimentos que habían sido olvidados, llamándolos “malezas”, de manera que hemos vuelto a comer quelites, volvemos a comer y a pedir tortillas de maíz, quelites en las parcelas y platillos, chocolates con cacao, bebidas refrescantes a base de fermentos naturales.

Después de la pandemia nos dimos cuenta de que permitimos al

enemigo poblar lentamente nuestro sistema, debilitándonos por dentro, como un boicot alimentario regulado y permitido por la ley. Pareciera entonces que lo que se ha venido haciendo en términos de alimentación está ¿bien? ¿Está bien que la producción industrial devaste genéticamente cultivos? ¿Está bien consumir lo que la industria nos ha regulado? Si sí, ¿por qué entonces estamos tan enfermos?

Nuestros estándares personales han decaído porque hemos confiado en “quien nos alimenta”. Sin embargo, quien nos alimenta ha abandonado desde hace mucho el cuidado del entorno, llevando campos enteros a la infertilidad, gracias al tipo de agricultura utilizada desde la mal llamada “agricultura verde”.

Ahora vayamos al tema que nos atañe: *El chocolate en México.*

Hasta hace muy poco tiempo, en términos generales, México había perdido casi por completo el gusto por el chocolate, y aunque tratar de sintetizar los hábitos de sus distintas regiones es complicado, sabemos que Tabasco, Chiapas y Oaxaca siguen preservando la tradición de tomar chocolate, mientras que el resto del país lo ha olvidado. Este México moderno y cosmopolita dejó de preguntarse por el chocolate mexicano, convenciéndonos de que lo que nos ofrecen en las cafeterías, en los restaurantes y en las tiendas de autoservicio es “chocolate”, y que además, es mexicano.

No pasa lo mismo ciertamente con otro grano que también es de gran estima en todo el país y el mundo: el café. Éste ha tomado un perfil de especialidad en los últimos años, haciendo que cada vez se abran más espacios donde el barista que atiende desnuda el grano que presenta en taza al consumidor, le informan del origen del grano, del tipo de tueste, del productor de la semilla, de la forma de comercio y producción que están teniendo en la parcela, le explica las notas que degustará en la taza ya servida, etc. Se ha vuelto un producto altamente rentable. Pero eso no pasa con el cacao. *No sabemos de dónde viene el chocolate que estamos comiendo o tomando. No sabemos, por lo regular, si siquiera es cacao.* Y es que por norma puede ser hasta 80 % cualquier otra cosa menos cacao, ya no se diga cacao mexicano. Entonces, con esos mínimos de exigencia ¿Podemos mantener las tradiciones vivas? ¿Podemos hablar de chocolate nacional?

Así es como por ley estamos acostumbrados a la calidad del chocolate mexicano. Sin embargo, este grano por sí mismo, como especie vegetal, representa una cadena cultural, ambiental y ecológica con riqueza suficiente para cambiar paradigmas.

El cacao se domesticó en esta región geográfica del mundo, se vinculó con la cultura que lo desarrollaba en forma de moneda, Dios y alimento. Podemos seguir su ruta histórica saliendo del Soconusco y la Chontalpa, recorriéndola a través de bebidas tradicionales originarias de Tabasco, Chiapas, Oaxaca, Michoacán, Guerrero, Puebla y Tlaxcala hasta llegar a la Ciudad de México. Una antigua ruta Pochteca biológico/humana que forma parte de nuestra cultura inmaterial. Se bebe pozol, tascalate, téjate, agua de barranca, chocolate, chilate, se bebe cho-coatole, se come mole, etc. La

ruta llega hasta la frontera con el desierto en San Luis Potosí. Allí, por ejemplo, el frío potosino generó varias empresas locales de confitería de chocolate. Los viajeros del desierto recuerdan comprar esas barras gigantes de chocolate para aguantar los fríos de la noche.

Se nombra cacao, se siembra, se bebe, se come, se intercambia, se vuelve moneda, hay un Dios que lo representa. Y también se deja de nombrar, se deja de comer, se deja de beber, se deja de sembrar y entonces, nada representa. Así se pierde en el paladar mexicano una tradición, así se pierde por lo tanto en el campo un cultivo que genera selvas sostenibles.

Cambiamos dicha ruta por un habitual y barato sabor a chocolate. Este sabor ahora lo encontramos en todos lados y lo reconocemos. Aun permea nuestras tradiciones culinarias. Lo comemos como ingrediente en un mole industrial, lo bebemos acompañando la rosca de reyes. Pero, este ingrediente ¿es cacao? ¿es mexicano? No.

México importa casi un 80% de cacao para abastecer el consumo nacional. Las grandes marcas de chocolate con identidad mexicana no utilizaban hasta hace poco (hace menos de un año) cacao mexicano, importándolo en su mayoría de Sudamérica.

¿Cómo es posible entonces esta disociación? ¿Quiénes somos?

Ahora volvemos cientos de artesanos a interpretar el grano, a descifrar los sabores del cacao, por región, por técnica, por tipo de postcosecha. Porque los artesanos del cacao saben quién produce su cacao. Y no utilizan el 20% dictaminado por ley, si no el 60, 70, 80, 90 %. Entendiendo que cada grano, cada parcela, requiere sus tuestes específicos, horas específicas, máquinas específicas. Se vuelve desde dentro, lentamente, a activar la identidad, la creatividad de los artesanos que motivados por la falta de oferta laboral de cadenas industriales deshumanizantes han vuelto a los talleres. Allí se permite el error humano, se produce de manera artesanal y encontramos las sorpresas de la diferencia para individuos que como nosotros están cansados de lo idéntico, de lo producido en masa. Así se definen nuestros sabores, nuestras rutas; nos volvemos a nombrar, a saborear la diversidad que somos, habitamos y transformamos, en una autorregulación que descubre sus propios mecanismos de supervivencia para no morir; sino, evolucionar.

Todo esto para afirmar que la chocolatería mexicana volvió desde el campo agroecológico y organizado, con plantaciones sanas biodiversas, perfilando un movimiento que empuja al horizonte parejo y que germina desde la oscuridad como una hermosa planta de cacao. •



Molinillos. La broma de Teo

Hasta hace muy poco tiempo, en términos generales, México había perdido casi por completo el gusto por el chocolate, y aunque tratar de sintetizar los hábitos de sus distintas regiones es complicado, sabemos que Tabasco, Chiapas y Oaxaca siguen preservando la tradición de tomar chocolate, mientras que el resto del país lo ha olvidado.

HUASTECA VERACRUZANA

Milpa, comida y liderazgo de mujeres rurales

Jesús Alberto Flores Martínez Masewal, milpero y estudiante del Doctorado en Desarrollo Rural, UAM-Xochimilco mydj19@gmail.com

"Milli techyolchikawa. Milli nochi techmaka. Tlan poliwis tomila, tohuantih nohkia timikiseh."

(La milpa nos fortalece. La milpa nos da todo. Si se pierde nuestra milpa, también nosotros desapareceremos).

Palabras de una milpera.

Para los pueblos mesoamericanos contemporáneos la milpa no solo es el lugar en donde se cultiva el maíz junto con una gran diversidad de alimentos, representa más bien un modo de vivir, de pensar y de sentir. En su sentido más amplio, la milpa es una imagen, una metáfora del modo de vida campesino y de la diversidad. El "paradigma milpa" ha sido y es una estrategia de lucha y resistencia de los pueblos originarios y campesinos del México profundo: ha permitido su continuidad histórica. Sin embargo, en la actualidad este modo de vida en resistencia se encuentra amenazado ante los embates de la modernidad y el desarrollo eurocéntricos, lo que a su vez ha propiciado el surgimiento de diversas estrategias encaminadas hacia su defensa y fortalecimiento, un aspecto que resulta muy importante destacar es el liderazgo que las mujeres rurales han tenido en este tipo de procesos.

"En *Xochikali* está nuestra fortaleza, nuestro rostro, nuestra raíz profunda, nuestra sangre."

Palabras de una milpera.

En la región de la Huasteca veracruzana, particularmente en la comunidad nahua de *Tepeko*, municipio de Ixhuatlán de Madero, desde hace quince años un grupo de campesinas y campesinos se organizaron para crear el proyecto *Xochikali Tepeko* (Casa de la Flor del Lugar Entre Cerros), una iniciativa comunitaria orientada hacia la defensa de la milpa, el fortalecimiento de la espiritualidad, la revitalización de la lengua náhuatl, el desarrollo de

las manifestaciones artísticas, el fortalecimiento de la identidad y la recuperación del trabajo solidario. Todo lo anterior se desarrolla a partir de un sistema de conocimientos propio y de una metodología basada en la horizontalidad, el diálogo y la reflexividad entre las diversas personas que participan en el proyecto, en una búsqueda común para descolonizar sus conocimientos y modo de vida. Los espacios concretos en donde esto ocurre son la *Xochikali* (Casa de la Flor) y los *xochiohtli* (surcos de formación): *wewetlahtolli* (la palabra sabia y antigua), *tlatzontli* (bordado), *tlatzotzontli* (música ritual) y *tlatohtokanih* (sembradores).

La *xochikali* representa el ámbito de lo sagrado y es el espacio en donde se llevan a cabo los ritos agrícolas asociados a los ciclos de la milpa. La *xochikali* es la casa de *Chikomexochitl* (Siete Flor, espíritu del maíz), ahí se resguarda la *xinachtli* (semilla) representada en figuras de papel antropomorfas de *Chikomexochitl Okichpil* (Maíz Niño) y *Chikomexochitl Siwapil* (Maíz Niña). *Chikomexochitl* es a la vez una metáfora que alude a la diversidad de cultivos, a las etapas de crecimiento del maíz y a la milpa.

"Siwameh tlawel ipatih ipan milli, pampa inihuantih kinkualtlaliah ahwiyak tlakualistli. Siwameh elih tlahko milli."

(El trabajo de las mujeres en la milpa es muy importante, porque ellas transforman los cultivos en deliciosos alimentos.

Las mujeres representan la otra mitad de la milpa).

Palabras de una milpera.

En *Xochikali Tepeko* las mujeres desempeñan una labor fundamental, las *nanameh* (abuelas, mujeres sabias) son las responsables de coordinar la mayoría de las actividades esenciales para el buen funcionamiento del proyecto: lideran cada uno de los surcos de formación, enseñan las técnicas de bordado tradicional, transmiten la lengua originaria a las nuevas

generaciones, custodian el espacio sagrado y transforman la milpa en alimentos.

En la milpa crece el maíz junto a sus compañeros: *achtli* (pipián), *ayohtli* (calabaza), *wahtli* (amaranto), *chilli* (chile), *etl* (frijol), *ichkatl* (algodón), *kakawatl* (cacahuete), *kuatlahkayotl* (chayote), *aholi* (ajonjolí), *kolantoh* (cilantro), *siltomatl* (tomatillo), *alahueno* (hierbabuena), *kilitl* (quelite), *kuaxilotl* (plátano), *xonakatl* (xonacate), *owatl* (caña), *kamohtli* (camote) y *xochimeh* (flores).

Una vez que se cosechan los cultivos comienza el trabajo de las mujeres, ellas transforman la milpa en variados y deliciosos alimentos: *chichikilli* (tamales), *chiltlaxkalli* (enchiladas), *etixtli* (bocoles), *tlapanilli* (huatape), *atolli* (atole), solo por mencionar algunos. La diversidad gastronómica es muy amplia y depende de la ocasión, pues no es lo mismo preparar alimentos para complacer a los dioses, que preparar un festín para el disfrute de los humanos. Para las mujeres, la cocina no solo es el espacio en donde ocurre la transformación de la milpa en alimentos, es también un lugar sagrado porque ahí habita *Xiwantsih*: El Abuelo Fuego y La Abuela Fuego. "La cocina está viva y también siente", asegura una de las *nanameh*.

"La milpa está en todo lo que hacemos, en el conocimiento de nuestros abuelos.

La milpa está en todos lados, en cómo trabajamos."

Palabras de una milpera.

En el contexto de una pandemia que parece no tener fin, las mujeres rurales y campesinas de *Xochikali Tepeko* nos hacen un atento llamado a reflexionar las promesas de la modernidad, a escuchar la voz de la naturaleza antes que hacer caso a las señales del mercado, a producir nuestros propios alimentos como acto revolucionario, a reconectarnos con nuestra espiritualidad, a construir nuevas formas de justicia y democracia, a establecer relaciones basadas en la solidaridad y la complementariedad, a construir modos diferentes de habitar el mundo que pongan en el centro a la vida y el respeto a la Madre Tierra. Nos invitan a hacer milpa y comunidad que son lo mismo. Es en el mundo campesino en donde se encuentran los conocimientos necesarios para construir modos de vida alternativos ante la crisis. Hay que apostar por un cambio de paradigmas. ¡Hagamos milpa! •



Mujer nahua prepara un guiso en la cocina.



Mujeres nahuas preparan ayohchichikilli (tamales de calabaza con frijol).



Mujeres nahuas preparan alaxoxatolli (atole de naranja) en una chachapalli (olla de barro).



Ayohchichikilli (tamales de calabaza con frijol) con papatla (hojas de plátano).



Mujeres nahuas sacan tamales recién hechos.

Para las mujeres, la cocina no solo es el espacio en donde ocurre la transformación de la milpa en alimentos, es también un lugar sagrado porque ahí habita *Xiwantsih*: El Abuelo Fuego y La Abuela Fuego.



Campaña #LosPueblosDeciden. Mario Marlo/Somos el Medio.



Primera visita de AMLO en Temacapulín el 14 de agosto 2021. Mario Marlo/Somos el Medio

TEMACAPULÍN, ACASICO Y PALMAREJO

¿Cómo reconstruir comunidad después de 16 años de lucha y resistencia en contra de la Presa El Zapotillo?

Gabriel Espinoza Iñiguez, Claudia Gómez Godoy y María González Valencia

En octubre de 2010, se llevó a cabo en la comunidad de Temacapulín, Jalisco, el Tercer Encuentro Mundial de Afectados por las Presas y en defensa de los Ríos. En esos años las comunidades de Temacapulín, Acasico y Palmarejo en el Cañón del Río Verde y el Río Ancho, entre los Municipios de Cañadas de Obregón, Mexitacán, Yahualica de González Gallo y Jalostotitlán, vivían uno de los momentos más dolorosos de su historia, pues la Comisión Nacional del Agua (CONAGUA) y las empresas mexicanas La Peninsular, Grupo Hermes y las españolas FCC y Abengoa, habían comenzado la construcción de la Presa El Zapotillo. Este megapro-

yecto traería como consecuencia la inundación de los poblados, el desplazamiento forzoso, la reubicación de sus casas y de sus tierras de cultivo, sin que hasta ese momento se hubiera consultado a las comunidades y se les hubiera dado la oportunidad de presentar y dar alternativas.

Muchos defensores y defensoras del agua, de los ríos y los territorios han visitado Temacapulín, en los últimos 16 años: Atenco, las mujeres Mazahuas, La Parota, Cherán, Huexca, los Yaquis, las Abejas, Paso de la Reyna, La Vida, los Nayheris, Tiyat Talli, MAPDER, MAB, Oscar Olivera, Moira Millan, Berta Cáceres +, Patrick McCully, Pedro Arrojo, Sonia Mara, Milon Koutari, Maude Barrow, Oliver de Shutter, Monti

Aguirre, Carlos Vainer, Bety Carriño +, Joan Martínez Alier, Gustavo Castro, Juan Pablo Soler, Esperanza Bios... imposible recordarlos a todos. El común denominador es que siempre dejaron un mensaje de esperanza, se hermanaron con la lucha de los pueblos y prometieron volver cuando se ganara, con la seguridad de que, al ser una lucha justa, se iba a triunfar.

Los 16 años de resistencia civil y pacífica están enmarcados por vínculos de solidaridad con pueblos, instituciones, y organizaciones nacionales e internacionales que trabajan en defensa de la madre tierra, los derechos humanos y por la sustentabilidad. La oposición de los pueblos pasó de la demanda de no ser inundados a la exigencia de iniciar una gestión integral de los recursos hídricos, agua para la vida, agua para todos y todas, agua para siempre. Ya no era la mera oposición a la Presa, sino un cuestionamiento profundo a la privatización, mercantilización y acaparamiento del agua, a las formas en que se toman las decisiones sobre los grandes proyectos de desarrollo e infraestructura, un llamamiento a no emprender acciones injustas, costosas y devastadoras de la naturaleza.

Los pueblos resistieron a tres presidentes de la república: Fox (PAN), Calderón (PAN) y Peña Nieto (PRI) y tres gobernadores de Jalisco: Emilio González (PAN), Aristóteles Sandoval (PRI) y Enrique Alfaro (MC), sufriendo graves violaciones a los derechos humanos, irregularidades y corrupción.

El presidente Andrés Manuel López Obrador, había visitado los pueblos amenazados en 3 ocasiones, siendo candidato, prometiendo que, al llegar a la presidencia, el proyecto de la Presa Zapotillo se cancelaría. La gente de los pueblos confiaba en él. Por lo que al iniciar su mandato en enero de 2019, el Comité Salvemos Temacapulín, Acasico y Palmarejo, junto con sus principales asesores, el Instituto Mexicano Para el Desarrollo Comunitario (IMDEC) y el Colectivo de Abogadas, emprendieron un intenso proceso de interlocución, exigencias, propuestas y diálogo

con el gobierno federal, para hacer cumplir su palabra.

El gobierno encabezado por AMLO inició la revisión integral del megaproyecto junto con las comunidades afectadas, trabajos encabezados por la Presidencia, la SEMARNAT y CONAGUA, para encontrar alternativas de solución al conflicto socio ambiental ocasionado por la Presa El Zapotillo.

Se realizaron más de 20 reuniones de alto nivel, destacando una mesa de trabajo con el Presidente López Obrador y las comunidades en Palacio Nacional, en agosto de 2019, y las tres visitas del Presidente a las comunidades de Temacapulín, Acasico y Palmarejo los pasados mes de agosto, octubre y finalmente el 10 de noviembre de 2021. Finalmente se llegó a una serie de acuerdos que los pueblos han valorado como positivos, pues representan un triunfo para la resistencia: 1. Se acuerda la cancelación del Acueducto Zapotillo-León, una de las tres obras que contempla el Sistema Zapotillo. 2. Se acepta la alternativa técnica que respeta la postura no negociable: la no inundación de Temacapulín, Acasico y Palmarejo. 3. Se acuerda la implementación de un Plan de Justicia de reparación integral de los daños para los pueblos, que incluye temas de justicia, verdad, reparación, restitución, auditoría al proyecto, garantías de no repetición, obras comunitarias, de desarrollo local y regional, que son tan necesarias por todo el tiempo que se dejó de invertir en los pueblos y se les excluyó de las obras sociales.

Por una parte, nuestros corazones explotan de alegría por lo que se ha logrado: que la autoridad federal escuche la voz de los pueblos campesinos y acepte una alternativa que equilibre una solución a favor de la vida, de la justicia y la paz. Los pueblos ganaron, los pueblos decidieron. Nuestro territorio, cultura e identidad, no se inundan, permanecerán.

Por otra parte, nuestra inteligencia es interpelada para seguir buscando las rutas jurídicas, políticas, económicas y sociales para que los acuerdos se cumplan puntualmente y no se queden en ofertas mediáticas sin resultados concretos. Es entonces un desafío vivir despiertos y fortalecer las estrategias organizativas locales vinculadas a las Secretarías correspondientes. Buscamos que este proceso sea exitoso a partir del llamado Plan de Justicia Integral para los Pueblos, elaborado entre las comunidades y el Gobierno de México entre el 14 de agosto y el 10 de noviembre de 2021.

Los nuevos escenarios brillan con una nueva luz y a la vez, es necesario eliminar las nuevas sombras que oscurecen el camino de la resistencia, que se convierte en búsqueda de una re-existencia que trascienda, no solo para las comunidades rurales, sino como una inspiración para todos los

pueblos que luchan en los distintos escenarios nacionales y planetarios. Estamos pensando en nosotros, pero sobretodo en las generaciones futuras, en nuestros hijos e hijas y en nuestros nietos. Nuestra lucha fue encabezada principalmente por las abuelas y las mujeres, nuestro saber ancestral, nuestro cuidado de la vida se inspira en el pueblo que queremos dejarle a nuestros nietos y nietas, los que llegaron durante la lucha y los que la mantendrán ante cualquier amenaza que pueda venir después.

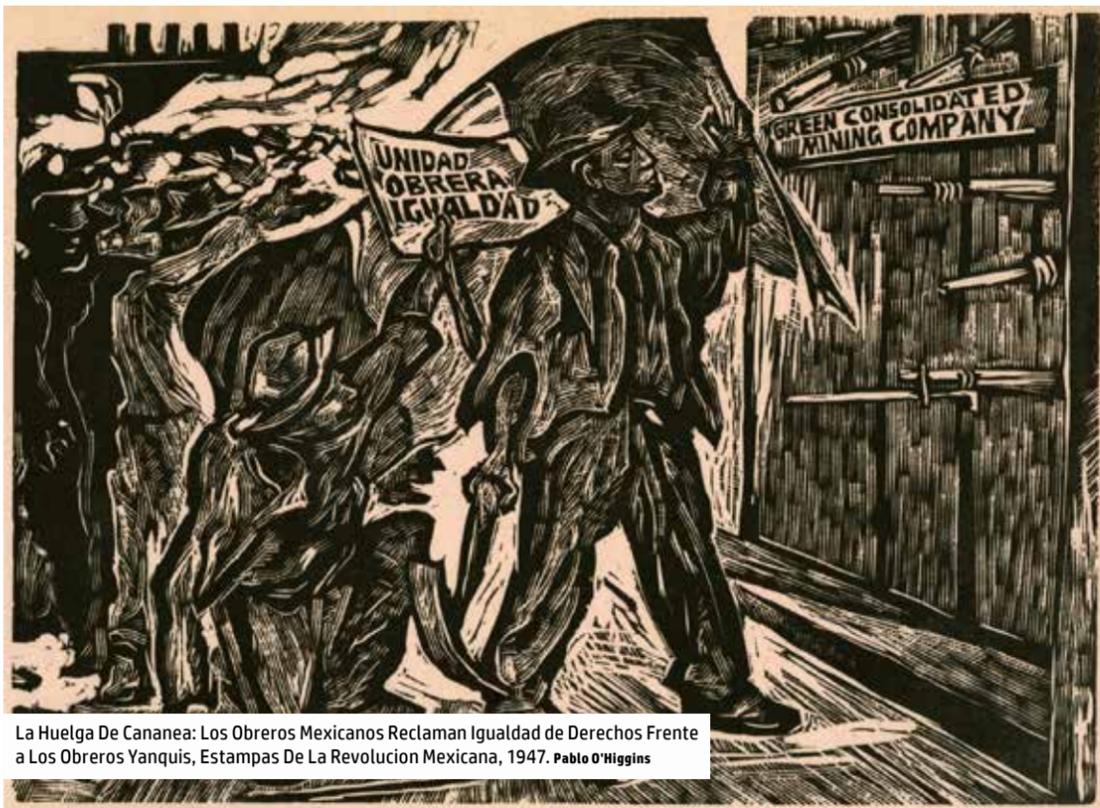
Durante estos años, muchos de nuestros compañeros y compañeras se nos adelantaron, les debemos un homenaje y una celebración a su legado y a su lucha; sin ellos no estaríamos en este momento. Por eso siempre les estaremos agradecidos y los honraremos en la reconstrucción de nuestros pueblos.

El amor a la tierra, el coraje, la paciencia, la perseverancia, la tolerancia, la fe, la esperanza y la dignidad de mujeres y hombres de todas las edades y condiciones, propios y extraños, hijas e hijos ausentes, adoptivos y adoptivos, mezclados con una fuerte espiritualidad, han dado frutos. Esperamos maduren y sean una muestra de lo que se puede lograr al favor del respeto a los derechos humanos y de un medioambiente sano y sustentable. Superando las individualidades, egoísmos y celos estériles que se presentarán durante los próximos tiempos, el reto que viene no es menor, vamos a tener que mostrar nuestra inteligencia, valor y compañerismo, para construir las comunidades que queremos, sin división, sin oportunismo, pensando siempre en el bien común.

Nuestro sueño es que la lucha por la defensa de nuestro Río Verde y el territorio de florezcan. Que sea ejemplo e inspiración para que se haga justicia y se reparen los daños en tantos otros casos de pueblos hermanos en el país, como La Parota, y Arcediano. Nuestra invitación al gobierno federal es para que actúe de la misma manera, escuchando a los pueblos y resolviendo junto con ellos los conflictos por la defensa del territorio, tan graves y urgentes que se viven en Jalisco y en todo México. Nuestra exigencia, que aún es una tarea pendiente, es el cambio de modelo de gestión y administración del agua en el país, además de que es urgente la aprobación de la nueva Ley General de Aguas.

A todos los aliados que siempre creyeron en que lo lograríamos, les pedimos seguir atentos.

Acá seguimos guardando sus paliacates, machetes, fotos y recuerdos, para que cuando vengan a la fiesta de la celebración, les entreguemos la palabra de agradecimiento y un fueguito de esperanza para los caminos y luchas que nos faltan ganar. •



La Huelga De Cananea: Los Obreros Mexicanos Reclaman Igualdad de Derechos Frente a Los Obreros Yanquis, Estampas De La Revolucion Mexicana, 1947. Pablo O'Higgins

Cananea: de la encrucijada neoliberal a la Cuarta Transformación

Héctor Rodríguez Méndez

Corría el año de 1978 del siglo pasado, en Naco-zari de García Sonora. Por ese entonces aún estaba fresca la memoria del país la brutal represión con la que Jorge Larrea, en complicidad abierta con todo el aparato de Estado, había puesto fin a una huelga de dos meses, mediante la cual los trabajadores mineros de la construcción habían exigido una mejora en sus condiciones de vida y trabajo en aquel remoto mineral.

Once años después, Jorge Larrea repetiría su mismo actuar al adquirir la Compañía Minera de Cananea, en una burda maniobra mediante la cual, la paraestatal fue desincorporada de los activos del Gobierno Federal, a un precio muy por debajo de su valor real. Eran los tiempos de auge del neoliberalismo en México y Carlos Salinas, que había llegado de manera fraudulenta a la presidencia, dismantelaba el Estado de Bienestar fraguado al calor de las grandes demandas sociales en la época post-revolucionaria del general Lázaro Cárdenas.

Junto a la Compañía Minera de Cananea, otras grandes empresas estatales también fueron desincorporadas y vendidas a precios muy por debajo de su valor real:

DINA, TELMEX, Altos Hornos de México, el complejo siderúrgico de Las Truchas, en Lázaro Cárdenas Michoacán, entre otros. Todos ellos con maniobras fraudulentas e historias de quiebra ficticias. Las empresas fueron vendidas a un puñado de empresarios entre los que hoy se cuentan los hombres más ricos de México y del mundo. También empezó una larga historia de despojo, abuso, desconocimiento de derechos laborales y violación de derechos humanos.

En el caso de la Mina de Cananea, el 90% de sus acciones pertenecía a NAFINSA (Nacional Financiera) y estaba en pleno auge productivo y económico. El contrato colectivo que regía las relaciones obrero-patronales era uno de los más justos en el país y por consecuencia de los más defendidos por la clase trabajadora. Cuando Carlos Salinas le vendió la empresa a Jorge Larrea, metió también al ejército por primera vez a la ciudad de Cananea para reprimir toda protesta laboral y ciudadana. Eso fue posible gracias a una maniobra en la que el extinto político Sonorense, Luis Donald Colosio, fungió como enlace del gobierno federal para dialogar con los obreros, prometiendo una negociación justa en la venta de la mina. A la postre,

su maniobra dilatoria lo único que hizo fue permitir la entrada del ejército. Con ello, Jorge Larrea pudo eliminar las primeras prestaciones del contrato colectivo de trabajo y despidió, vía "reajuste", a los primeros 719 obreros pertenecientes a la Sección 65 del sindicato minero.

Ese fue el inicio de una larga y multitudinaria lista de demandas laborales entre los mineros de Cananea y Grupo México, que han permanecido en el tortuoso camino de los tribunales laborales. En 2004, los obreros se fueron a huelga, pues la empresa incumplió con el pago del 5% del valor de las acciones que había pactado con el sindicato como pago por la venta de la misma, en el año de 1989.

Grupo México tuvo que pagar las acciones en 2005 y en represalia organizó a cientos de obreros que no les correspondía el pago del 5%, a través de varios despachos privados, para que se lo demandasen al sindicato. Se montó una campaña mediática contra el líder del sindicato a nivel nacional, Napoleón Gómez Urrutia, quien finalmente terminó en un exilio forzado de muchos años en Canadá.

La historia de Cananea se entrelaza con varios acontecimientos en los que las demás secciones del sindicato minero a nivel nacional, tomaron posición con respecto a acontecimientos como la gran explosión de la mina de Pasta de Conchos. Después de ese suceso, los mineros del país demandaron mejores condiciones laborales en temas de seguridad e higiene. En 2008, la sección 65 protagonizó otra huelga que terminó con su desconocimiento por parte de la Junta Federal de Conciliación y Arbitraje. Los obreros persistieron y finalmente, en base a otro laudo federal en 2010, los trabajadores de Cananea fueron desalojados violentamente y el sindicato minero fue sustituido por la CTM. De

golpe, 1,200 obreros fueron despedidos y se contrató vía *outsourcing* a cientos de trabajadores procedentes del sur del país. El contrato colectivo de la Sección 65 quedó sin vigencia y con ello, numerosas prestaciones salariales, pensiones y jubilaciones quedaron sin efecto. Se perdió además un hospital que garantizaba la atención médica a todos los obreros.

El conflicto escalaría a niveles mayores en los años sucesivos, pues aparecieron otros problemas medioambientales que empezaron a afectar a toda la población en su conjunto. Son problemas relacionados con la contaminación de los polvos procedentes de la mina, escasez de agua y desde luego, el gran derrame de lixiviados tóxicos sobre el Río Sonora que afectaría a miles de Sonorenses, no solo en la salud sino en sus recursos naturales y en sus fuentes tradicionales de sustento económico.

Desde luego, esa amalgama de problemas se entretrejió a partir del abandono y desmantelamiento de las políticas públicas que el Estado neoliberal implementó desde la época de Salinas. La complicidad sin límites entre los presidentes de la república en turno, gobernadores priistas y panistas, así como las autoridades laborales al servicio del poderoso Grupo México en la protección de sus intereses, explican la encrucijada y el viacrucis social al que fue sometido el antiguo mineral y toda su gente.

La llegada de la Cuarta Transformación le imprimió un viraje histórico a esta situación. Desde su sensibilidad sobre el territorio y las necesidades de los actores sociales, el presidente Andrés Manuel López Obrador pudo entender la compleja problemática de los habitantes de Cananea y desde una visión integral perfiló un Plan de Justicia que abarca cinco ejes fundamentales: trabajo digno, atención médica y medicamentos gratuitos, bienestar, salud ambiental, derecho al agua y mejoramiento urbano.

El Plan ha sido concebido como un instrumento que da soluciones a las demandas sociales acumuladas durante décadas y que fueron totalmente desatendidas por los gobiernos neoliberales. En el caso de Cananea, no sólo fue la privatización de la mina y los posteriores conflictos de los trabajadores mineros, fue también el abandono de las políticas de bienestar que garantizan un mínimo de dignidad y bienestar material para la población en su conjunto. A tan solo cuatro meses de iniciado el Plan, ya hay acciones concretas de gran envergadura. Uno de los elementos fundamentales sobre el que descansa este accionar es haber atendido uno por uno a los distintos grupos que plantearon problemáticas muy diversas y haber ideado junto con ellos, las acciones que se encuentran en marcha.

Eje 1. Trabajo Digno. El primer gran logro que es necesario resaltar en el eje de trabajo digno, es la pensión general equivalente al salario mínimo para todos aquellos mineros que, habiendo laborado una buena parte de su vida, nunca cotizaron en el IMSS. Grupo México se ha comprometido a aportar un fondo de 300 millones de pesos y el Gobierno de México pondrá otro tanto. La pensión se otorgará por un período de diez años y será entregada a partir de enero de 2022. Para darle cauce a las demandas individuales y colectivas, la Secretaría del Trabajo instalará una oficina del Centro de Conciliación Federal para que los desacuerdos en materia laboral puedan encauzarse y resolverse adecuadamente.

En el caso de las resoluciones pendientes por litigios interpuestos para obtener el cinco por ciento de las acciones que correspondan a los trabajadores de la compañía minera, se está dando un seguimiento puntual ante las autoridades jurisdiccionales y el poder judicial. Esto marca una actitud radicalmente diferente respecto a la forma en la que operaban las instancias laborales del gobierno federal en el pasado.

Eje 2. Atención médica y medicamentos gratuitos. La atención médica, gratuita para todos y sin importar que se esté afiliado o no a un sistema de seguridad social, es un gran avance para una buena parte de la población de Cananea que, hasta ahora, ha carecido de este servicio.

En este importante eje se avanza en la creación de un modelo de salud que sin distinciones incluirá a derechohabientes y no derechohabientes del IMSS. Se rehabilitan hospitales, se contratan médicos en diversas especialidades, se amplían capacidades, se adquieren equipos de primer y segundo nivel y se atienden de manera integral enfermedades diversas.

En cuatro meses, el Instituto de Salud para el Bienestar (INSABI) ha hecho lo que otros gobiernos nunca hicieron en años. El INSABI ha rehabilitado 14 centros de salud y un hospital de especialidades que estaba subutilizado, abrió 101 plazas que incluyen 17 especialidades en salud, con lo cual se garantiza que la salud de los habitantes de Cananea tendrá una cobertura total.

Eje 3. Bienestar. Derivado de las acciones para concretar el Plan de Justicia, Cananea fue el primer municipio donde se empezó a incorporar a todos los adultos mayores, a partir de los 65 años en las políticas sociales. Desde la creación del Plan, se han incorporado 1,869 beneficiarios dentro de los programas de Becas Benito Juárez y Jóvenes Construyendo el Futuro.



Justicia al Pueblo Yaqui. Petición de perdón por agravios a los Pueblos Originarios. Gobierno de México



Hacer historia: el Plan de Justicia para el Pueblo Yaqui

Milton Gabriel Hernández García

El pasado 28 de septiembre se dio a conocer a la sociedad mexicana el “Plan de Justicia para el Pueblo Yaqui”. La presentación fue hecha por el Presidente Andrés Manuel López Obrador en Vímam Pueblo, que es la cabecera de los otros siete pueblos fundamentales de los yaquis: Cócorit, Bácum, Tórim, Pótam, Rahum, Huirivis y Belén, fundados en el siglo XVII por los jesuitas, en lo que actualmente es el estado de Sonora.

Esta “tribu” o nación indígena del noroeste, experimentó una guerra genocida entre 1870 y 1908. Además, sufrió en diferentes momentos de su historia el despojo de su tierra y del agua que siempre les ha pertenecido. Los agravios que ha enfrentado este pueblo a causa de las políticas de diferentes gobiernos estatales y federales, así como el trato racista y discriminatorio que han sufrido por parte de las élites sonorenses, han quedado grabados en la memoria de las actuales generaciones que no han renunciado a la defensa de sus recursos naturales y su cultura.

Con la elaboración y puesta en marcha del *Plan de Justicia*, el Gobierno de México está implementando diversas estrategias para resolver las problemáticas y los agravios más sentidos por el pueblo yaqui a lo largo de su historia. El documento de 245 páginas que contiene este *Plan*, tiene tras de sí un intenso trabajo entre las autoridades tradicionales históricas de la tribu yaqui (*yoeme*) y un conjunto de dependencias del gobierno federal, como el Instituto Nacional de los Pueblos Indígenas, la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, Secretaría de Bienestar, Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, Secretaría de Comunicaciones

y Transportes, Secretaría de Desarrollo Agrario, Territorial y Urbano, Procuraduría Agraria, Registro Agrario Nacional, Comisión Nacional del Agua y el Fondo Nacional de Fomento Ejidal, entre otras. Este conjunto de instituciones conforma la “Comisión Presidencial de Justicia para el Pueblo Yaqui”, cuyo presidente honorario es el titular del Ejecutivo, Andrés Manuel López Obrador.

El proceso mediante el cual se elaboró este *Plan de Justicia* es algo inédito en la construcción de políticas públicas relacionadas con los pueblos indígenas. Además de que se hizo desde la confluencia articulada y complementaria de ese conjunto de instituciones del gobierno federal agrupadas en dicha Comisión Presidencial, partió de un diagnóstico participativo con pertinencia cultural en el que se involucró la población *yoeme* junto con sus autoridades tradicionales. Mediante este trabajo se identificaron las principales problemáticas en relación con la tierra y el territorio, agua, educación, infraestructura, salud y medicina tradicional, cultura, producción agrícola y pesquera, organización y gobierno tradicional del pueblo yaqui.

Una vez que se identificaron las problemáticas y las necesidades compartidas por los y las integrantes de la *yoemia*, se construyeron colectivamente los planes de acción y los proyectos para enfrentarlas mediante 78 reuniones con las Autoridades Tradicionales. Este arduo y no siempre terso proceso ha durado hasta el momento poco más de dos años y se extenderá por lo menos hasta que concluya el sexenio.

En relación a la **tierra**, tres de los acuerdos más importantes ente el gobierno de la 4T y el pueblo yaqui que se desprenden del *Plan de Justicia*, son los siguientes: a) el compromiso de resarcir al pueblo

Yaqui más de 20 mil hectáreas que no fueron respetadas por el gobierno de Ernesto Zedillo a partir del Decreto de 1940, emitido por Lázaro Cárdenas, b) incorporar al patrimonio Yaqui la superficie de tierras nacionales que la autoridad competente encuentre en las inmediaciones del territorio de la “tribu” y c) regularizar aproximadamente 8,800 hectáreas que tienen actualmente en posesión.

Respecto al **agua**, el Gobierno de México reconoce el derecho del pueblo yaqui a usar, disponer y aprovechar el 50% del agua del Río Yaqui, según lo establecen los decretos presidenciales emitidos por Cárdenas en 1937 y 1940. Para resolver la problemática relacionada con el agua para uso doméstico, se acordó construir el “Acueducto Yaqui”, con su respectiva planta potabilizadora, que llevará el líquido desde la Presa Álvaro Obregón hasta las Guásimas. De allí se distribuirá a los ocho pueblos tradicionales y a las comunidades que los conforman. Esta obra, que deberá estar concluida en diciembre de 2023, tendrá una longitud de 158 km y desplazará un volumen de 9 millones de metros cúbicos de agua. Además, se emitió ya el Decreto de Creación del Distrito de Riego No 018, cuyo titular será el pueblo yaqui, con una superficie total de 126 mil 259 hectáreas, una superficie irrigable de 61 mil 223 hectáreas y un volumen de agua de 673 millones de metros cúbicos. Además de estas dos grandes acciones, ya se trabaja en la instalación de garrafoneras en los ocho pueblos tradicionales, se está reparando la línea de conducción de agua potable en la comunidad de Huirivis, se ha iniciado la rehabilitación del sistema de agua potable en la colonia Casas Blancas de Vímam Pueblo y se han emprendido acciones de rehabilitación ecológica de 404.83 hectáreas de suelos salinos.

En materia de **educación**, la SEP y el INPI, en conjunto con las Autoridades Tradicionales, acordaron elaborar e instrumentar un “Modelo Educativo Integral Yaqui” que atienda su cultura, conocimiento y cosmovisión en todos los niveles y modalidades. Se incluye la creación de un Bachillerato Intercultural Comunitario, así como la Universidad del Pueblo Yaqui (ya en proceso de construcción), que iniciará con las siguientes carreras: licenciaturas en Educación Comunitaria, Indígena e Intercultural, en Salud y Medicina Comunitaria y en Derechos Indígenas, así como una Ingeniería en Procesos de Producción Sustentable y Economía Social Comunitaria.

En cuestión de **salud**, el IMSS ha iniciado ya la construcción de un Hospital Rural de Segundo Nivel en la comunidad de Vímam Switch, que tendrá 20 camas y 4 especialidades, así como la construcción, rehabilitación y equipamiento de 6 Unidades Médicas Rurales en el territorio yaqui. Estas instituciones trabajarán bajo un modelo de atención con pertinencia cultural y lingüística, sin discriminación y a partir del respeto y la recuperación de la medicina tradicional.

En materia **cultural** se está trabajando ya en acciones orientadas al fortalecimiento, rescate y revitalización de la lengua yaqui, la espiritualidad, los ciclos y fiestas tradicionales, lugares y objetos sagrados, así como la memoria histórica. Uno de los proyectos culturales más importantes consiste en la construcción y operación de la Radiodifusora Cultural Indígena “La Voz del Río Yaqui”, que ya ha obtenido autorización del Instituto Federal de Telecomunicaciones (IFT).

En **infraestructura**, como parte del *Plan de Justicia* se están desarrollando 1,722 acciones de vivienda bajo un modelo participativo, 38 obras de mejoramiento de espacios públicos, introducción y ampliación de infraestructura eléctrica en 13 comunidades, reconstrucción de caminos, pavimentación de carreteras y la construcción de dos sucursales

del Banco de Bienestar en Vímam y Pótam.

En el ámbito de la **producción**, la SADER implementa ya, en el marco del *Plan de Justicia*, un “Proyecto Estratégico: Desarrollo Agropecuario y Acuícola-Pesquero para la Justicia al Pueblo Yaqui”, que considera subsidios a la producción agrícola, acceso a créditos, apoyo a la ganadería, sustitución de 85 motores y embarcaciones, así como cobertura total por parte del programa Bienpesca para los integrantes de la Cooperativa de Producción Pesquera “Comunidades Yaquis” S.C.L., así como muchas otras acciones para fortalecer la autosuficiencia alimentaria y la disminución progresiva de los agrotóxicos.

El *Plan de Justicia* considera también una serie de proyectos en materia ambiental y para fortalecer el gobierno y la organización tradicional. Para su realización, se está ejerciendo una inversión histórica de 11 mil 600 millones de pesos.

El pueblo yaqui es famoso por su carácter indómito, rebelde y siempre insumiso frente a toda forma de imposición. Quienes ahora afirman que el actual gobierno se impuso sobre la *yoemia* en la elaboración de este *Plan de Justicia*, no conocen realmente a los yaquis, pues ignoran que ellos nunca, jamás aceptarían un convenio con el gobierno en el que no estuvieran plenamente de acuerdo, aunque tengan sus reservas, su eterna desconfianza al poder estatal.

El “Plan de Justicia para el Pueblo Yaqui”, que como hemos visto, no se reduce a pedirle perdón por los agravios del pasado, podrá y deberá ser actualizado, pero es justo reconocer que se trata de una manera muy otra de construir una nueva relación con esta “tribu” originaria que ha resistido y peleado a través de los siglos para defender su cultura y su territorio, pues responde a demandas históricas que los gobiernos neoliberales habían ignorado. Afortunadamente, hoy soplan vientos de cambio que nos orientan en este caminar hacia la paz con justicia y dignidad. •



Asamblea de Comuneras/os para Anuencia de Regularización. Jaime Simon Cortes Corman

La anuencia para el Banco del Bienestar en San Luis Acatlán, Guerrero

Jaime Simón Cortés Corman

“Queremos exponer una preocupación. De antemano queremos dejar en claro que nosotros apoyamos al presidente de la república, al compañero López Obrador, y también apoyamos sus proyectos. Definitivamente nuestra comunidad verá un cambio importante con la llegada de este importante proyecto. Sin embargo, también es importante ver qué pasará sobre la continuidad de estos proyectos ¿El siguiente presidente que llegué los respetará? ¿Intentará dar continuidad o se dedicará a privatizar otra vez este tipo de avances? ¡No lo sabemos! Por eso queremos tener certezas de que esto no nos perjudique en un futuro. Hablamos desde la experiencia; nosotros no inventamos nada. Si es el Banco del Bienestar, está bien,

pero ¿qué pasa si, en un futuro, se privatiza el banco y nos ponen otro banco particular? No queremos eso.”

Esto comentaba el Comisario Municipal de la comunidad de Yoloxóchitl, núcleo agrario perte-

neciente al municipio de San Luis Acatlán, Guerrero, en la región de la Costa Chica, zona también conocida como “Costa-Montaña” por su particular condición climática y de producción agrícola. Esto se dice durante el desarrollo de una

Asamblea de Bienes Comunales en la que comuneras y comuneros darán su aprobación para comenzar el proceso de regularización del predio donde ya se encuentra edificada una de las sucursales del Banco de Bienestar. Dicha acción permitirá que uno de los programas estrella del actual gobierno se haga de la propiedad de predios que todavía se encuentran en tierras de propiedad social.

El presidente de la República indiscutiblemente tiene una presencia fuerte en el estado y, más, en la región. Sus incontables visitas desde que apareció en la escena pública ha delineado un vínculo entre la gente y él. No hay duda

El presidente de la República indiscutiblemente tiene una presencia fuerte en el estado y, más, en la región. Sus incontables visitas desde que apareció en la escena pública ha delineado un vínculo entre la gente y él. No hay duda de ello. Con su llegada al poder, un amplio porcentaje de la población se ha volcado para apoyar y materializar los proyectos que dan forma a su gobierno, de distintas maneras y con mecanismos variados. Uno de ellos tiene que ver con el régimen de la tierra.



Comisaría de Bienes Comunales de Yoloxóchitl, San Luis Acatlán. Jaime Simon Cortes Corman

de ello. Con su llegada al poder, un amplio porcentaje de la población se ha volcado para apoyar y materializar los proyectos que dan forma a su gobierno, de distintas maneras y con mecanismos variados. Uno de ellos tiene que ver con el régimen de la tierra.

Pongamos un ejemplo: dentro del régimen ejidal, el núcleo agrario de Cuajinicuilapa, perteneciente al municipio del mismo nombre, también ubicado en la región de la Costa Chica, y que es limítrofe con el estado de Oaxaca, donó una superficie de tres hectáreas para que se construyera un cuartel de la Guardia Nacional, a orilla de la carretera federal Acapulco-Pinotepa Nacional.

Estas acciones y hechos no son menores. En varias partes del estado y de otros en el país, reivindican su apoyo al actual gobierno no solamente en votos o en proselitismo, que son y seguirán siendo tema de debate, sino en acciones concretas a gran escala para que los proyectos federales de la autodenominada Cuarta Transformación tengan un lugar, incluso, con certezas jurídicas.

Ante ello, cabe resaltar uno de los diálogos que se mencionan al principio, por ser una preocupación genuina; hasta podría decirse, una preocupación empírica, que abre varios frentes de la discusión pública y que todavía no permea en la actualidad.

Si bien este tipo de hechos también son novedosos y no tienen tanto impacto en la atmósfera pública (menos en la de las redes sociales digitales), estamos hablando de algo que no es menor. Estamos siendo testigos de lo que significa aterrizar tres elementos importantes en la actualidad: la aprobación, la donación y la anuencia de un predio para un proyecto estratégico.

La asamblea de comuneras y comuneros de Yoloxóchitl, formalizando su aprobación, podía pensarse en que daría marcha atrás a sus intenciones, debido a la preocupación que legítimamente expresaron sobre la continuidad de estos proyectos. Pero no nada más son los proyectos que se comienzan a reflejar con edificaciones y la visibilidad de sus mecanismos, sino la continuidad de los programas del actual presidente de la república lo que les genera dudas.

Al final, por decisión unánime, con opiniones diversas, pero con una organización consolidada, y con una votación, como lo establece la actual Ley Agraria, la comunidad dio su aval para continuar con el proyecto.

La población *Tu'un Savi* de Yoloxóchitl, a través de sus comuneros, no sólo aprobó darle al Banco de Bienestar la propiedad del predio, sino enfatizó que no permitirá que este tipo de proyectos que benefician al pueblo se pierdan en el corto, medio y largo plazo. •

Observaciones que surgen del documento del Instituto de Ecología de la UNAM sobre maíz producido por el subsector campesino

Dr. Antonio Turrent Fernández Dr. Alejandro Espinosa Calderón

Es muy cierto que el subsector campesino es el verdadero mayor-domo de los recursos fitogenéticos nativos de Mesoamérica: maíz, frijol, calabaza y otras, así como de arvenses toleradas útiles. Recibe sus semillas en herencia, las usa y mejora genéticamente conservando su biodiversidad mediante el Mejoramiento Genético Autóctono (que incluye el intercambio local de semillas, la introducción de progenitores geográficamente distantes y selección para optimizar su uso cultural como alimento) y las entrega a sus descendientes.

También es mayordomo de los suelos, en su mayoría marginales debido a la pobre comunicación terrestre, a las pendientes desde moderadas hasta abruptas y a la frecuente baja calidad del suelo y de su régimen de temporal para uso agrícola.

Cerca del 70 % de la superficie dedicada al maíz se siembra con maíces nativos y con “híbridos acriollados” (maíces comprados como semilla híbrida y cultivada permitiendo el cruzamiento con los maíces nativos, y mejorándose por el Método de Mejoramiento Autóctono), se estima que un poco más de 5 millones de ha, cada año se cultivan con estos maíces.

Casi el 66 % de la superficie nacional cultivada con maíz al año, se siembra en pequeñas unidades de producción con menos de 5 hectáreas cada una.

La aportación en el total de producción de maíz en México de esta superficie es de 16 a 17 millones de toneladas de un total de 24 millones de toneladas, entonces la agricultura con maíces nativos, así como híbridos y variedades mejoradas acriolladas, aporta 60% a 67% de la producción nacional total. La relevancia de esta producción es que la diversidad genética y recombinación cada año en 2.3 millones de unidades de producción, permiten que la

selección autóctona favorezca la resiliencia, que es una garantía ante el cambio climático. El consumo de los mexicanos implica el uso de 13 millones de toneladas de grano de maíz, la mitad en uso tradicional de nixtamalización y la otra parte en fabricación de harina, por lo que se cubre con la producción nacional.

En esta superficie y tipo de agricultura donde se considera la agroecología, agricultura convencional, orgánica y diferentes alternativas sin duda tiene sustento y respaldo el decreto presidencial, donde se señala con claridad la limitación del uso de glifosato y siembra de semillas transgénicas, así como la limitación de maíz transgénico en la alimentación de los mexicanos.

Sin duda, la importación de grano de maíz amarillo, podría evitarse, porque en México puede producirse, ya que se cuenta con tecnología, tierras, productores, variedades nacionales, que con apoyo de la 4T y las instituciones nacionales podría ser una realidad. Al respecto se han propuesto alternativas para avanzar hacia la suficiencia en la producción como es Granos del Sur, respaldo a la producción de maíz amarillo en Sinaloa, incentivos en algunas regiones, etc.,

Desde el sexenio Salinista, el gobierno considera a la agricultura en pequeño (con menos de 5 ha) como inviable, tanto económica como ecológicamente, y sólo le asigna un tratamiento asistencialista, sin acceso al crédito, seguro agrícola, asistencia técnica e investigación. Este tratamiento, ya de 30 años ha coadyuvado a la crisis que vive el subsector campesino.

El desempeño productivo del sector campesino puede mejorar intensificándose sustentablemente, para lo que hay en juego tres alternativas que están siendo aplicadas en la actualidad: a) la agricultura de conservación con monocultivo de maíz, b) la agroecología y c) la plataforma milpa intercalada en árboles frutales (MIAF). La alternativa de la agricultura de conservación se ha venido aplicando por la SAGARPA

desde el sexenio Calderonista, y continúa en el actual sexenio. En cambio, las otras dos alternativas se inician con el actual sexenio. La agricultura de conservación está siendo ampliamente adoptada en el mundo en el tipo de agricultura empresarial o agricultura industrial, en medianas a grandes unidades de producción. Tiene amplia base de investigación y es sustentable pero su utilidad depende de la escala de operación. La experiencia muestra que no es adoptada permanentemente en las pequeñas unidades de producción en México, aún después de considerable gasto público durante casi 12 años. Esta alternativa implicaría la desaparición de los maíces nativos activamente cultivados. Los habría, aunque con una muy limitada biodiversidad en los bancos de germoplasma.

Hay amplio interés mundial en la alternativa agroecológica, por sus promesas tanto de sustentabilidad como por su compatibilidad con la ecología, la salud humana y con la reducción paulatina del uso de agroquímicos. Hay observaciones puntuales en México basadas más en el desempeño por parte de los pequeños productores y de mayores unidades de producción, que en el de cotejos científicos de plazo largo. Se está impulsando fuertemente dentro del programa de gobierno “Sembrando Vida”.

La plataforma MIAF también forma parte del mismo programa. De esta alternativa, si tenemos evidencia científica de su utilidad para el subsector campesino, que prueba la sustentabilidad ambiental, así como el incremento muy significativo del ingreso familiar, mantiene la biodiversidad y aumenta la fijación de carbono atmosférico. En las dos figuras siguientes se sustentan esas afirmaciones.

Los datos presentados de producción de maíz en el documento de INECOL se apoyan en los datos del Censo de 2010, no se pueden refutar con información que no sea de los propios Censos; la del Censo del 2020 no está disponible. Ese tipo de información no se puede obtener del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), porque éste tiene confundidos los tipos de agricultura dentro de las categorías de temporal y de riego. Sin embargo, lo que es claro es que está subestimada la producción campesina, que lejos de ser 25.5% estimamos que el valor corresponde a 66%. •

Este experimento de MIAF-manzana tiene 16 años de conducción en el mismo sitio. El espacio entre dos hileras de manzana es ocupado por 12 surcos de milpa con maíz nativo y frijol nativo de hábito indeterminado (de enredadera).



MIAF-manzana con maíz nativo asociado con frijol de guía. Huejotzingo, Puebla, 2013. Campus Puebla, COLPOS.

Especies	Rendimiento	Precio de venta \$/kg	Ingresos brutos \$/ha
Maíz sintético Serdán	3,965 kg/0.66ha	5	19,825
Frijol nativo de hábito indeterminado	1,345 kg/0.66ha	15	20,175
Manzana variedad Agua Nueva	11,000 kg/0.33 ha	15	165,000
TOTALES			205,000

Rendimientos promedio de cinco años, precios de productos e ingresos totales de maíz, frijol y manzana bajo riego complementario en Huejotzingo, Puebla

El cuadro muestra en el mismo experimento de MIAF-manzana que el ingreso bruto anual de un año tiene el valor de \$205,000 pesos, que equivalen al valor de una producción de maíz de 41 toneladas (\$205,000 / \$5,000).