



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA
ALIMENTACIÓN

EL AGUACATE FUERTE:
BREVE CONTEXTO ETNOGRÁFICO DE LAS HUERTAS EN
LA REGIÓN DE ATLIXCO.

TESINA

PARA OBTENER EL TÍTULO DE
ESPECIALISTA EN ANTROPOLOGIA DE LA ALIMENTACIÓN

PRESENTA

LIC. BEATRIZ ADRIANA ZAFRA RODRÍGUEZ

COMITÉ TUTORIAL

DIRECCIÓN: DRA. ROSALBA RAMÍREZ RODRÍGUEZ

DRA. LAURA IRENE GAYTÁN BOHÓRQUEZ

DR. SERGIO ENRIQUE HERNÁNDEZ LOEZA



DICIEMBRE 2024



CONAHCYT

CONSEJO NACIONAL DE HUMANIDADES
CIENCIAS Y TECNOLOGÍAS

**Esta investigación fue realizada
gracias al apoyo del Consejo
Nacional de Humanidades, Ciencias
y Tecnologías**

Agradecimientos

Esta tesina ha sido escrita con mucho amor, durante el proceso existieron en mí diversas emociones, de frustración, enojo, indignación, sorpresa, reconciliación, pasión, devoción, está nutrida de vivencias, pensamientos y conversaciones internas detonadas por las lecturas y cuestionamientos surgidos en las sesiones del seminario de investigación, donde amablemente la Dra. Rosalba Ramírez me fue llevando de la mano, convirtiéndose en una confidente, acompañante y faro de luz, a ella le tengo un gran agradecimiento por irrumpir en mi pensamiento y guiarme a nuevos paradigmas de una disciplina desconocida para mí, la que fui aprendiendo durante el recorrido de la Especialidad en Antropología de la Alimentación.

Este caminar que se expone en las siguientes hojas, está cargado del cariño, acompañamiento y apoyo de tantas personas, que unas cuartillas serían requeridas para externarles lo agradecida que estoy por su contribución, ya que han transcurrido 6 años que de forma consciente empecé a vincularme y documentarme sobre el aguacate fuerte, en el trayecto demasiadas voluntades se sumaron.

Durante la investigación me reencontré con mis ancestras, llevándome a reconocerme como nieta, bisnieta y tataranieta de mujeres de los solares, que cuidaron, se alimentaron, heredaron y vivieron de este fruto, le doy las gracias a las tías descendientes de la familia Romero Casco, con sus recuerdos de la niñez fueron abonando a este encuentro.

Solo me queda agradecer de forma muy puntual a Isabela Tlapalcoyoa por esa alianza para crear la Ruta del Aguacate, la que me impulso a iniciar la indagación sobre la historia del aguacate padre y el aguacate hijo, a mis tíos Marcela y Vernon Williams, que me acogieron en su casa para realizar visitas en California, las que me llevaron a conocer sobre el aguacate en aquella región y con mucho amor me han respaldado en la vida, a mi madre que es una cómplice en este subir y bajar, ir y venir que me llevan a hacer realidad mis sueños, a los productores de aguacate que me abrieron su casa, me permitieron ingresar a su cotidianidad, compartieron conmigo esos saberes en torno del aguacate y me ofrecieron su amistad, a todos ellos siempre gracias.

A Alma Serrano y al Dr. Jesús Pérez por darme la oportunidad de aprender de ellos y de ocupar el espacio de la Casa del Aguacate, hoy Casa de la Ciencia, a la parcerita Laura Salazar que en poco tiempo se convirtió en un ser muy querido para mí, con quien resuenan hermosamente mis sentipensares de la vida y de la antropología, a Israel Vega que con su humor negro y ácidos comentarios me reto y proveyó de información, que apoyó a despejar dudas en este andar para empezar a conocer la antropología, al arqueólogo Miguel Medina por sus contribuciones y pláticas que incitaron nuevas búsquedas, al Dr. José Aurelio Cruz, a la Dra. Beatriz Herrera y al Dr. Luis Fernando Salazar por su apoyo académico y la confianza depositada en mí, a Lulú Morán por su paciencia y respaldo, a Michel Cerdá que comadreando me acompaña a descubrir nuevos horizontes y me comparte su magia, a mis amistades que me echan porras, acompañan y han comprendido amorosamente las ausencias tenidas por dedicarle tiempo a esta pasión, a los lectores del comité que con sus comentarios han alimentado el conocimiento vertido en esta tesina.

Y a la vida, como dice una canción que escuchaba con mi abuelita Ñaño, “Gracias a la Vida” que en una serendipia, buscando libros sobre Atlixco, por allá del año 2018, en la biblioteca de la Facultad de Filosofía y Letras, me llevó a ver el organigrama institucional, atraída por la foto del Mtro. Francisco Javier Romero, a quien siempre le agradezco su guía, me enteré de que la Especialidad en Antropología de la Alimentación existía, convirtiéndose desde ese instante en un deseo vibrante que cumplir y que con las letras plasmadas en esta tesina se hace realidad, gracias a la vida...

Índice

Introducción.....	7
¿Por qué es importante el aguacate en su variedad fuerte?.....	10
¿Qué buscó esta investigación?.....	18
Metodología.....	20
Estructura de la tesina.....	25
Capítulo 1. Sistema alimentario: Modernidad y vertiente política	29
Modelo de análisis	29
El Sistema alimentario en el marco de los procesos de modernidad-colonialidad.	31
Procesos de invisibilidad y poder.....	38
Huerta como lugar de anclaje de aguacate fuerte y biodiversidad.....	43
Capítulo 2. Coyunturas en torno a la homogeneidad del cultivo dominante frente a la invisibilidad del aguacate fuerte.	51
La biopiratería de aguacate entre empresas y la región de Atlixco.....	52
El impulso al aguacate hass en Atlixco.....	71
Propuestas, acciones y actores que contribuyen a la dinámica del aguacate fuerte en Atlixco.....	83
Desde la vertiente turística: Presentación ruta del aguacate	83
Las asociaciones de aguacateros	87
Sobre la feria del aguacate.....	92

La “plaza” semanal de Atlixco	98
Procesos de apropiación simbólica del aguacate.....	105
Capítulo 3. Coyunturas, retos y experiencias relativas a la producción de aguacate: Acciones de difusión.....	116
Región de Atlixco y los pueblos originarios	116
Las variedades de aguacate	117
San Pedro Benito Juárez	124
Las casas y las huertas en San Pedro Benito Juárez	130
Recolección del aguacate	137
Las voces de los productores de aguacate en Atlixco.....	141
Producto para compartir con la comunidad: Fotografías y cápsulas audiovisuales	149
Conclusiones.....	159
Referencias	169
Índice de imágenes	184
Índice de gráficas	185

Nuestros fecundos aguacates;

los ahucates de nuestros abuelos los nahuas,

han derramado su prole y su delicia por todo el mundo.

Salvador Novo 1979

Introducción

Conocer sobre la historia y sus procesos diacrónicos, ha sido un gusto silencioso que ha estado presente en mi vida, al que se suma el turismo, que representa una continua pasión, lo que me ha llevado a conocer sobre los procesos y productos que tienen un gran arraigo local, como en el caso de la presente investigación es el aguacate fuerte.

En la práctica me he inclinado por ejercer la profesión de guía de turistas. En el 2016 me fue entregada la acreditación de guía general de turismo expedida por la Secretaría de Turismo (SECTUR) y desde ese momento hubo oportunidad para dar rienda suelta a los sueños tejidos con anterioridad y hacerlos realidad: Comencé a diseñar los recorridos buscando alternativas más amigables y responsables con el entorno en la zona de Atlixco, de donde soy originaria. En el 2018 sumando ideas con Isabela¹ de Agatlix², decidimos hacer en colaboración una ruta³ sobre el aguacate fuerte, que es una variedad de la región.

¹ Isabela Tlapalcoyoa, es una mujer docente en universidades locales en el municipio de Atlixco, emprendedora y artesana.

² Agatlix es un emprendimiento con más de 10 años de existencia. Su historia inició cuando su fundadora, siendo docente de nivel universitario impulsó como práctica de una materia buscar exportar una tonelada de aguacate producido en el municipio de Atlixco a Estados Unidos de América (EUA, por sus siglas en español). La práctica fracasó, ya que fue rechazada por la falta de calidad. Al tener esta cantidad de aguacate, buscaron la forma de comercializarlo para recuperar lo invertido, creando diferentes estrategias de venta, hasta que observaron que el hueso de aguacate podía ser usado para hacer cuentas para bisutería, iniciando así el camino de la joyería artesanal, en sus instalaciones ofrece diferentes productos de joyería elaborada con el hueso de aguacate, así como talleres para turistas o locales a fin de mostrar como realizar piezas como pulsera, arete, collar, principalmente. Actualmente exporta al país vecino del norte.

³ A lo largo de más de cinco años hemos concentrado información histórica que fundamentalmente se ha utilizado para sustentar el recorrido turístico que inició el 31 de agosto de 2018, días después de la muerte de mi padre. En abril de 2019 se presentó en una rueda de prensa que impulsó la Secretaría de Turismo del Estado de Puebla (SECTUR Estatal), con ello se consolidó la importancia del aguacate fuerte y entre más investigo se refrenda el interés por seguir buscando diversas formas de dar a conocer la presencia continua, pero silenciada de esa variedad.

¿Por qué el aguacate fuerte? el primer contacto que tuve con este ejemplar fue en casa de mi abuela paterna que se encuentra en los límites de la colonia Solares Grandes⁴, en antaño albergó una amplia huerta. Desconocía las diferencias entre los árboles que había, solo recuerdo que disfruté treparlos. A ello se suma que durante mi niñez acudía cotidianamente a jugar con un amigo a la “Casa del Aguacate”⁵, hoy conocida como “Casa de la Ciencia”⁶. Después, por azares del destino, supe que existió la feria del aguacate en Atlixco durante la década de 1960, una actividad sin continuidad debido a la falta de interés de las autoridades municipales en turno, aunado como principal factor la falta de recursos económicos para favorecer el montaje de un escenario adecuado para la difusión, exposición y venta.

Menciono lo anterior porque en el quehacer antropológico se reconoce la inmersión “en una relación cuyo conocimiento sensible a los sujetos y con los sujetos que están experimentando en los procesos de investigación, no prescinde de la corporalidad ni de los afectos y emociones” (Martins da Rosa y Martinho Ferreira, 2020, p. 5). Es decir, investigar incorpora sentimientos y recuerdos, así como compromisos.

⁴ Colonia de Atlixco, donde existieron huertas con diversos frutales, a los habitantes se les denominaba como solareños o solareñas.

⁵ Es una casa, propiedad de la familia LeBlanc, ubicada en la cabecera municipal de Atlixco, concretamente en la calle 3 poniente 1102, lugar donde existió un árbol de aguacate fuerte del cual en 1911 tomaron un pedacito del tallo, al que se conoce como púa, y se lo llevaron a Estados Unidos de América para realizar injertos.

⁶ Actualmente pertenece a la familia Gullolt, quienes la rentan al Instituto Universitario de Puebla A.C (IUPAC) para realizar actividades referentes a la ciencia.

Hay un interés que mueve las memorias de la niñez, además evoca a los ancestros, así como permite identificar cambios y rejugos en el municipio de Atlixco, territorio donde el aguacate siempre ha estado presente. Actualmente, la voráGINE como pueblo mágico, la presencia de viveros destinados a la oferta de las plantas de ornato, o los balnearios, más el pasado fabril, sumando el consumo de comida en restaurantes que promueven alimentos ajenos a la región o bien los que han sido popularizados como la cecina y los helados, han contribuido a desdibujar ese fruto que ha acompañado el devenir de la población. Pero aún queda resistiendo en los paisajes, tanto de la cabecera municipal como en las juntas auxiliares, por lo que este ejercicio antropológico contribuye a explicar ese proceso de desdibujamiento desde acercamientos de corte cualitativo.

Busqué posicionar etnográficamente al aguacate fuerte, y para ello se requirió la intervención de los integrantes de la sociedad que, en vinculación con sus acciones, prácticas y dinámica colectiva, contribuyen a configurar un contexto. Contreras y Gracia lo explican como: “la relación de la alimentación con el conjunto de los valores sociales, con las estructuras económicas, sociales y políticas, con las tradiciones culinarias específicas, y con sus correlatos de identidad étnica, nacional o de clase” (2005, p. 191).

Resaltan los acercamientos aprendidos de los cursos de la Especialidad en Antropología de la Alimentación, la complejidad de los procesos alimentarios en cuanto a la coexistencia de múltiples factores que contribuyen a pensar y reflexionar en torno a que “comemos lo que comemos ... por razones en las que intervienen factores, sociales, culturales e históricos” (Guidonet, 2007, p. 10). De lo anterior, es

importante tomar en cuenta, el cuestionamiento relacionado a ¿por qué comemos lo que comemos? (ibid), aunque, también haría falta preguntarse, por los factores que inciden en esa decisión, así como los intereses económicos que hay en ello.

¿Por qué es importante el aguacate en su variedad fuerte?

El interés por el aguacate es central y a partir del acercamiento a la mirada etnográfica, concierne atender los contextos y a los sujetos relacionados con este fruto. Para dimensionar la magnitud del impacto del aguacate, comparto los siguientes datos:

El cultivo del aguacate es de gran importancia económica, actualmente México es el principal país productor y exportador de aguacate en el mundo. De acuerdo con datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP) en 2022, a nivel nacional se tiene una superficie sembrada bajo cultivo de aguacate de 259 mil hectáreas distribuidas en 28 Estados de la República Mexicana, obteniendo una producción de aproximadamente dos millones de toneladas, cuyo valor se estima en 30 mil millones de pesos. El 90% de la producción procede de los 8 Estados donde se opera la campaña contra plagas reglamentadas del aguacate: Michoacán, Jalisco, Estado de México, Nayarit, Morelos, Puebla, Colima y Guanajuato. (Sanidad vegetal. Informe anual. Campaña contra plagas reglamentadas del aguacate, 2022, p. 2)

Con base en lo anterior, sobresale el papel que tiene el aguacate en la generación de riqueza en territorio mexicano, permite evidenciar la geopolítica al

identificar el protagonismo de algunos estados de la república al destinar amplias hectáreas para un cultivo con franco destino de mercado internacional, figurando Estados Unidos de América, Canadá, Japón, Emiratos Árabes y Hong Kong, como principales clientes, siendo el destino del 46.0% de la producción nacional, generando ingresos de 3 mil 287 millones de dólares por tal exportación. Se estimó que la cosecha en el 2023 alcanzó 2 millones 973 mil toneladas, con una tasa media anual de crecimiento de 7.7%, desde hace 10 años⁷.

También es importante referir que hacer mención del fruto es aludir a la diversidad. Al respecto llama la atención la siguiente información: “con base en la existencia de 400 variedades de aguacate y una predilección del consumo por el aguacate Hass, existe una alta demanda de este producto” (Planeación Agrícola Nacional. 2017-2030. Aguacate mexicano, 2017, p. 5). Otros datos señalan que:

México es uno de los países con mayor diversidad en variedades de aguacate, cuenta por lo menos con 20 especies diferentes, entre las que se encuentran *Persea drymifolia*, *Persea nubigena* var. *Guatemalensis*, *Persea americana* mill, Ettinger, Rincón, Gema, Choquette, Pinkerton, Gwen, Reed, Lamb, Hass, Criollo raza mexicana. (Florentino, 2022, p. 6)

Hay importantes opiniones relativas a ostentar el centro de origen del aguacate en México⁸, pero de lo que sí se tiene amplio reconocimiento es que en

⁷Panorama Agroalimentario, la ruta de la transformación agroalimentaria 2018 – 2024, Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. <https://online.pubhtml5.com/rsarc/vrjd/>

⁸ https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/que-nos-aportan/N_aguacates

territorio nacional hay amplia diversidad, por supuesto el aguacate fuerte es una de esas variedades.

Regularmente el aguacate hass es el que predomina ante la diversidad de ejemplares. Lo anterior es un acto que puede pasar desapercibido, sin embargo, desde la antropología de la alimentación cabe preguntarse sobre los efectos de tal proceso. Ello sin duda influye en la configuración de territorios agrícolas, en los consumos, en los saberes campesinos, en los entornos ambientales, en la industria agroalimentaria con objetivos de gran escala, las cadenas comerciales, los costos hacia los consumidores, así como el impacto en lo local, tanto a nivel ambiental, de mercados, familias y comunidades. Al respecto se resalta lo siguiente:

Las trasnacionales que manejan productos agroindustriales han obtenido grandes ganancias y reciben apoyos empresariales y gubernamentales, lo que no ocurre con los productos que derivan de la agricultura tradicional, de pequeña escala. Las empresas trasnacionales homogenizan los productos agrícolas que venden y se consumen por todo el país, contribuyendo a eliminar variedades locales, que son difíciles de comercializar debido a su fragilidad, duración, poca capacidad de traslado a grandes distancias, gusto, formas de cocinarse o de consumirse y su disponibilidad a lo largo del año. Unos ejemplos son: los aguacates “criollos”, zapotes de climas tropicales y templado-fríos, frutas tropicales como el caimito, variedades locales de jitomates que, con su diversidad de formas, colores y sabores, no llegan a los mercados, o los distintos tipos y variedades de chiles y calabazas, entre otros

cultivos, que forman parte de la diversidad agrícola y cultural. (González, 2021, p. 44)

Los factores son diversos y es imposible abarcar todos los señalamientos, para aproximarse a tal proceso en esta pesquisa se buscó resaltar y centrarse en el estado de Puebla, ya que el cultivo de aguacate es representativo. Es interés de la presente indagatoria la porción territorial del municipio de Atlixco, que se ubica a 25 kilómetros de la ciudad de Puebla. Según el Censo de Población y Vivienda 2020 realizado por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) se registra en él una población de 141,793 habitantes. Su territorio se caracteriza por la riqueza ecológica que influye en el reconocimiento de áreas naturales como el Parque Nacional Izta-Popo, y sobresale un amplio valle apto para cualquier cultivo⁹, ya que es irrigado por aguas provenientes del volcán Popocatepetl, además de contar con varios manantiales y buen clima.

Es un territorio con vocación para la cosecha de frutales, flores, variedad de semillas, así como es importante la presencia del aguacate. De él inquieta cómo a pesar de existir presencia de múltiples variedades, la que es mayormente visible corresponde al fruto que se conoce como hass, este aspecto tan singular permite cuestionarse ¿qué ocurre con las demás plantas que son poco conocidas? ¿Qué pasa con las especies criollas distribuidas en la zona de Atlixco? Lo anterior da pie

⁹ Entre la producción agrícola predominan cebolla, calabacita, tomate rojo (jitomate), maíz grano, tomate verde, huauzontle, aguacate, jícama, ejote; destaca por la producción de plantas y flores, a saber: nochebuena, crisantemo, cempoalxochitl, tulipán holandés, rosa (SIAP, 2022).

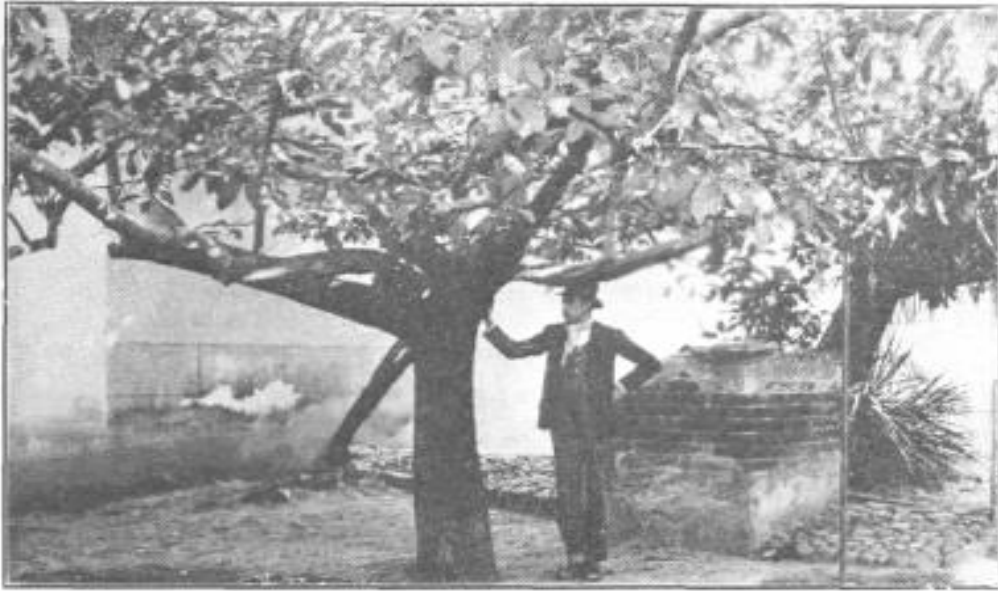
a referir la expansión y consolidación de un solo tipo de aguacate, el más conocido y comercial.

Con base en información referida por Uhrová se resalta que “los comienzos de la exportación del aguacate, nos situamos en la región de Atlixco, Puebla, que fue la región principal que empezó a exportar el aguacate a Estados Unidos antes de la revolución mexicana (CEDRSSA, 2017, p. 12)” (Uhrová, 2021, p. 13). Con el paso del tiempo otras entidades federativas dominaron la producción y el mercado, por ejemplo, Michoacán hoy sede de las facetas de la “modernización del campo mexicano” vía la expansión de las corporaciones agroexportadoras sobre los terrenos de las comunidades campesinas indígenas por medio de la mercantilización de las tierras para la producción de aguacate de exportación, trayendo impactos en amplias dimensiones de la vida social (Toribio y Ramírez, 2019).

A nivel local, para el caso de Atlixco, se identificó el intercambio transnacional, en la forma de esquejes, entre Estados Unidos de América (EUA, por sus siglas en español y así referido en adelante) y México, es decir hubo una constante movilidad de plantas de aguacate, conocidas como “patitas” “piecitos”, es decir pedacitos de árboles que se destinaron para su crecimiento, reproducción y cuidado en ambos territorios, aspecto que será relatado en el capítulo 2, quedando grabado en la memoria objetual de Atlixco: por ejemplo, hay recuerdos de un árbol considerado “padre”, así como placas conmemorativas de los nexos con organizaciones estadounidenses.

Imagen 1

El árbol padre del aguacate fuerte se encuentra en el jardín de Alejandro LeBlanc en Atlixco. Se cree que tiene sesenta años y mide aproximadamente siete metros de alto y nueve de ancho. Traducción.



The Parent Tree of the Fuerte Avocado stands in the garden of Alejandro Le Blanc in Atlixco. It is believed to be sixty years old, and is approximately twenty-five feet high and thirty feet spread

Nota: Tomado de The Parent Fuerte Tree At Atlixco, Mexico Wilson Popenoe, California Avocado Society 1925-26 Yearbook 10: 24-34, p.6

Imagen 2

Placa que fue colocada bajo del aguacate padre (ya muerto y reemplazado se desconoce la fecha) en la Casa del Aguacate en el año de 1938, por la California Avocado Association.



Nota: tomada el 19 de abril de 2021 en la Casa del Aguacate, hoy Casa de la Ciencia.

En antaño, el paisaje característico de la cabecera municipal de Atlixco se representaba por contar con casas vinculadas a grandes huertos con al menos un par de árboles frutales (por ejemplo: níspero, jinicuil, granada, guayaba, plátanos, limas, limones, café, zapote, chirimoya, entre otros) dependiendo de las dimensiones de las propiedades.

Hoy sólo algunas viviendas aún tienen esa característica debido a los procesos de urbanización y gentrificación que se han experimentado, sin embargo,

las juntas auxiliares conservan, en parte, el modelo de huerto intercalado con frondosos árboles frutales, entre los que destaca el aguacate hass, el criollo, además del fuerte que también suele ser conocido como hass verde, verde, de huerto, mantequilla o de Atlixco. Con base en el conocimiento campesino, en charlas con distintos sectores de la sociedad atlixquense, así como estudiantes universitarios y visitantes al pueblo mágico, predomina la idea de que el “único” aguacate de México es el hass, y todo aquello que, sin las características de piel rugosa negra y pulpa verdosa con tonos amarillos, lo llaman criollo, aunque los especialistas han diferenciado una gran variedad.

La distinción entre el “único” aguacate representado por el hass, frente a la amplia variedad que se engloban en criollos, es un acto de invisibilidad que, tras años de difusión en el mercado, ha reforzado la publicidad que hay en torno al “avocado”. Incluso en años recientes hay hasta peluches y productos que le presentan como elemento de juego al elaborar -con base en su forma e imagen-, desde lapiceros, monederos, almohadas, en fin, una amplia creatividad de artículos. Por otro lado, las representaciones locales relativas al agro expresan pensamientos vinculantes a que los productos locales obtenidos de la huerta son de menor calidad y de poco aprecio.

Los agrónomos reconocen que la variedad del aguacate fuerte es un injerto de variedades, lo suelen describir como cremoso, que tiene más pulpa y que es más grande con respecto al hass. En tanto que el criollo es diferente, lo reconocen por su cáscara negra delgada que se come. Solo que para consumirlos hay etapas muy específicas propias de la producción del árbol que ofrece cosecha, a diferencia del

hass que lo hay todo el año, debido a sus masivos procesos productivos, hecho que también influye en el reconocimiento, ya que “en el proceso de alimentación humana como en todos los procesos sociales, hay implícitas unas relaciones de poder” (González Ospina, 2012, p. 16)

¿Qué buscó esta investigación?

Con base en lo expuesto se resalta la expansión del cultivo comercial del aguacate hass en detrimento de otras variedades. Es indudable que ese impulso expone beneficios económicos para los sectores de productores a gran escala¹⁰ y conforma paisajes destinados a huertas exclusivamente de aguacate, aspecto que puede reconocerse como las expresiones de la modernidad, que se naturalizan y celebran como referentes de progreso al proclamarse a Puebla como una entidad con vocación aguacatera. Pero no se celebra así la variedad, ni la diversidad, al contrario, se desdibuja e invisibiliza. A este proceso se le llamará, siguiendo a Arturo Escobar (2012), como las expresiones de la colonialidad avalada por la modernidad.

Para los fines de la investigación se tomaron a manera de ejemplo algunas juntas auxiliares, además de colonias del municipio de Atlixco, entre las que destaca San Pedro Benito Juárez o también conocido como San Pedro Cuaco, que se encuentra en las faldas del volcán Popocatepetl, a 15 km del cráter y a 30 minutos

¹⁰ Por ejemplo, en la entidad federativa que ha concentrado la masiva producción del llamado oro verde, se tiene conocimiento que: “Del 1 de enero al 30 de junio de 2023, los productores de aguacate, principalmente de Michoacán, registraron 1,593 millones de dólares de ingresos por sus exportaciones a Estados Unidos, revela el Banco de México (Banxico)”. Hay otros cultivos y productos que se suman a la presencia de frutos con alto valor, para las empresas agroexportadoras: “De acuerdo con la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Sader), la cerveza, el tequila, el mezcal, el aguacate, el jitomate, las fresas y frambuesas se encuentran entre los productos con mayor valor económico que México vendió al mundo durante los primeros seis meses de 2023”. <https://www.forbes.com.mx/el-superpeso-tira-17-las-ventas-de-aguacate-de-exportacion/>

de la cabecera municipal (Garzón, 2021). Su principal producción está basada en la agricultura, primariamente de milpas a través del temporal; produciendo maíz, frijol, calabaza, amaranto, sorgo, habas, aguacate “del fuerte”; además de manzana, durazno, chilacayote, sandía y huitlacoche (Vázquez, 2021).

Debido a las características del programa de posgrado de la Especialidad, la temporalidad de la presente indagatoria tendrá como referente de 2023 a la fecha, se estimó privilegiar a las entrevistas, además de la observación participante ya que fundamentalmente se pretendió un acercamiento al cotidiano de la colectividad. Se interactuó con cuatro familias de San Pedro Benito Juárez cuya particularidad es que conservan en sus huertos árboles del aguacate fuerte, por lo que con base en lo expuesto antes se propuso como objeto de investigación: Las tensiones entre el predominio del aguacate Hass y la persistencia de la variedad fuerte que derivan en procesos de invisibilidad y expresiones de resistencia en el marco del modelo huerta que resguardan familias campesinas de la región de Atlixco.

La pregunta que guía la pesquisa es: ¿De qué manera se puede hacer uso de referentes etnográficos para visibilizar la presencia del aguante fuerte en las huertas de la junta auxiliar de San Pedro Benito Juárez, Atlixco, frente a la preeminencia del aguacate hass?

El objetivo general buscó: Reflexionar la presencia del aguacate fuerte en las huertas a fin de contribuir a su reconocimiento y difusión por medio de referentes etnográficos, como fotos y cápsulas que permitan resaltar los contextos locales de las comunidades campesinas, con especial énfasis en la cabecera y el caso a ejemplificar, San Pedro Benito Juárez.

Los objetivos particulares fueron: Caracterizar la participación de las familias campesinas vinculadas al cuidado y recolección de aguacate fuerte a fin de resaltar los referentes culturales locales que contribuyen a destacar las particularidades del fruto. Identificar el proceso histórico vivido por el aguacate fuerte en la región de Atlixco, en su articulación con procesos globales. Y presentar una serie de fotografías relacionadas a las condiciones y contextos productivos de San Pedro Benito Juárez para favorecer los procesos de difusión al montar exposiciones itinerantes.

Metodología

El acercamiento que se llevó a cabo es de corte cualitativo, marco epistémico que se caracteriza por atender la:

Vida de las personas, por sus perspectivas subjetivas, por sus historias, por sus comportamientos, por sus experiencias, por sus interacciones, por sus acciones, por sus sentidos, e interpreta a todos ellos de forma situada, es decir; ubicándolos en el contexto particular en el que tienen lugar. Trata de comprender dichos contextos y sus procesos y de explicarlos recurriendo a la causalidad local. (Vialchis de Gialdino, 2006, p. 7)

Para llevar a cabo ese acercamiento de corte cualitativo fue de gran utilidad el método etnográfico que implica varios retos para quienes comienzan en el camino de la antropología social. Se sustenta en la puesta en marcha de trabajo de campo que “es la fase en la cual se ponen en juego las diferentes técnicas de investigación y la metodología en aras de levantar empíricamente la información requerida para responder a la pregunta de investigación” (Guber, 2016, p. 36). Esto es que se

privilegia un ejercicio de interacción, observación, diálogo, acompañamiento, cuidando la aceptación, transparencia, confianza y tiempo, para aproximarse a las reglas de un colectivo, representa un involucramiento paulatino y no forzado. Lo anterior constituyen los retos para quienes poco a poco se familiarizan con un quehacer académico etnográfico (Guber, 2016).

De acuerdo con Abilio Vergara, la etnografía:

a) en primer lugar presupone que es posible conocer al otro, lograr una cierta empatía y comunicarse con él a través de su cultura, con lo que nos remite tanto a una perspectiva intelectual y filosófica, como a una tradición antropológica; b). en segundo lugar, implica que este conocimiento requiere la copresencia en un amplio trabajo de campo, la ubicación y uso de múltiples fuentes de información y su "triangulación"; y c) que el texto que denominamos etnografía trasciende la apariencia de la denotación y de los significantes (sean personas, objetos, gestos, edificios, sonidos, olores, etcétera) , a través de la imaginación creativa y el método que proviene del uso sistemático de un cuadro conceptual provisto por la Disciplina -reitero, de otras más-, mediante el cual se entrelazan tiempo, espacios, actores, planos de significación , prácticas, etcétera. (Vergara, 2013, pp. 28 - 29)

Con base en la cita anterior, Abilio Vergara ha sistematizado elementos característicos relacionados con el acercamiento a interlocutores que suelen figurar con la denominación de otredad, además la importante búsqueda de diversas fuentes para complementar el ejercicio de acercamiento a los significados que

complejizan la vida cotidiana que, en este caso es el resguardo de la planta de aguacate en un espacio como las huertas.

Un matiz etnográfico implicó la posibilidad de establecer presencia de quien investiga en un escenario social y con actores que permitieron formar parte de su cotidiano, por lo que aquí se propuso asumir la figura epistémica de investigadora como aprendiz. Es decir, la de quien está interesada en reconocer las prácticas y acciones, siempre en cercanía y diálogo con los integrantes de las familias campesinas, más allá de tener solo un interés por investigar y obtener datos, fue para aprender sobre el proceso y participar en su visibilización, sobre todo por ser originaria de la región. Por supuesto que ello requirió de sistematicidad, además de creatividad para proponer, llevar a cabo encuentros y aprendizajes, así como intercambios y acompañamientos que para el caso de interés fue fundamentalmente en las juntas auxiliares, particularmente en aquellos lugares vinculados a las huertas. Donde se pretendió observar las prácticas y aproximarse a saberes campesinos, los que se regresaron a los interlocutores por medio de fotografías y pequeñas cápsulas con la intención de presentar sus acciones y pensamientos con miras a difundirlos.

El desarrollo de la investigación descansó fundamentalmente en una propuesta creativa que buscó plantear un encuentro de horizontes, de interacciones cotidianas y posibles entre los interlocutores e investigadora, que a partir de la presencia directa se perfiló aproximarse a significaciones y acciones desde el punto de vista de los actores (emic). Esto fue vía para construir acercamientos y conocimiento antropológico para ampliar y profundizar sobre los efectos de la

modernización en voz y experiencia de los interlocutores, ya que se buscó comprender la reflexión y posicionamiento de quienes reconocen la diversidad de frutos como el aguacate.

Se recabó información para explicar los procesos junto con los sujetos, aspirando a reconocer su práctica organizativa y pensamiento, universos de significación cuyo reto fue entender esos mundos diferentes, por medio de la reflexividad que sugiere Guber (2016), como conjunción entre sentido común, presencia-interlocución, así como escuchar y acompañar.

En el proceso de reconocimiento fue básico el ejercicio y posicionamiento de trabajo de campo, ya que: “Mediante el trabajo de campo, las técnicas de investigación etnográficas apuntan a comprensiones situadas y profundas de la vida social. Son lentas y tienen ritmos difíciles de predecir, no tienen recetas ni caminos expeditos” (Guber, 2015, p. 54). Las técnicas de investigación etnográfica empleadas en el trabajo de campo descansaron fundamentalmente en la observación participante y la entrevista semiestructurada.

La observación participante tuvo como función afinar la mirada y la implicación desde el rol de una aprendiz, lo que posibilitó plantear una agenda de trabajo y una especie de lente en la obtención de ciertos datos, sin perder de vista “aquellos aspectos de la pregunta de investigación que requieren datos derivados de la observación en terreno” (Guber, 2016, pp. 43), pero con la posibilidad de “incorporar [el registro audiovisual] en la matriz de observación, la idea [...] es [...] hacer del registro visual y de audio parte de la generación de datos explícitamente elaborados para dar cuenta del problema de investigación” (Guber, 2015, p. 43). Lo

anterior considerando que parte del producto entregado a las y los interlocutores buscó sistematizar lo complejo del fruto por medio de la fotografía y cápsulas audiovisuales, además de resaltar las cualidades del aguacate en el marco de una huerta.

Para realizar las entrevistas se creó un banco de preguntas que abordaron diferentes temas como: Tipos, usos y características del aguacate, retos y cuidados relacionados con la producción, vínculos, con la huerta y las plantas, cosmovisión, historias familiares, comercialización del fruto. Al inicio de la investigación existía poca relación con los productores, ya que se tenían solamente con representantes de dos de las organizaciones de aguacateros o con algunos otros conocidos que se habitan en la cabecera municipal, se buscó conocer las voces de aquellos que producen en las huertas de traspatio o que no pertenecen a ninguna asociación o cooperativa.

La sistematización de los datos obtenidos durante la investigación se concentró en un diario de campo que fue útil para registrar aquellos datos obtenidos, también utilizado para ir “elaborando reflexivamente la comprensión del problema planteado, así como sobre las dificultades por resolver y tareas por adelantar” (Guber, 2016, p. 45). Se caracterizó como:

las notas que regularmente escribe el etnógrafo durante sus estadías en terreno registrando la información y elaboraciones pertinentes para su investigación. Son [...] una serie de notas, más o menos extensas, ordenadas por lugar y fecha describiendo situaciones que han sucedido en terreno, así

como las interpretaciones derivadas que han suscitado en el etnógrafo.
(Guber, 2015, p. 45)

El diario de campo es un espacio de aprendizaje y una forma de repasar y cuestionar la capacidad que se tiene para anotar sucesos, objetos, escenarios, dichos y enunciaciones con la intención de ordenar y sistematizar en otro momento de la investigación.

Estructura de la tesina

El lector encontrará un ejercicio de sistematización etnográfica en el presente trabajo de investigación. En el primer capítulo podrá conocer las reflexiones conceptuales que dan sustento a la investigación etnográfica partiendo del entendido que para comprender los procesos locales, como las dinámicas campesinas y la configuración de escenarios rurales en el marco de las huerta, fue importante atender los procesos económicos y políticos que influyen en su configuración, esto se reconoció en la presencia de representantes de organizaciones provenientes de California, EUA, para reconocer, llevar y retornar especímenes de aguacate, con la intención de “mejorar” y seleccionar aquellos que tienen especial calidad, con ello se fraguaron modelos de producción, también de consumo que se mantienen hasta la fecha y que se expone en la prevalencia de un tipo de aguacate comercial.

Lo anterior fue atendido desde el posicionamiento que invitó a pensar en expresiones en las que es factible identificar los elementos políticos, es decir, lo que se come, si bien es un acto sociocultural, es un ejercicio de poder, delineando

proyectos homogeneizantes, con una tendencia a conservar en una escala invisible, otras prácticas, otros intereses, otros aguacates.

Interesó presentar la dinámica de expansión del capitalismo y resaltar algunas iniciativas que contribuyeron a contextualizar la presencia de modelos productivos a partir de la figura de la modernidad, ad hoc a la ganancia, al monocultivo y al discurso que permite presentar la noción de bonanza.

El capítulo dos fue un acercamiento con un matiz etnográfico. En esas líneas se pretendió aproximarse brevemente a las características del municipio de Atlixco, reconocido por su vocación agrícola, aunque en las cuatro últimas décadas sus habitares favorecen posicionarlo como un centro comercial, de servicios y especialmente turístico. En ello la figura del aguacate ha estado presente poco a poco, y dependiendo de los contextos, los intereses, ha sido un bastión para enunciar discursos de hermanamiento con empresas agroexportadoras.

También ha sido un elemento que se ha apropiado de distintas maneras, para justificar prácticas festivas, además de abanderar el impulso de desarrollo, representa la esperanza para la comercialización. Así como un producto que está presente en confines alejados de la trama urbana y de los pueblos mágicos, con cada temporada de cosecha se observa vigente en los días de plaza, es decir, un tianguis semanal que es el espacio donde tienen la oportunidad de venta los campesinos, a quienes les suelen nombrar y se reconocen como “propios”, que en sus prácticas cotidianas recolectan y llevan a vender o intercambiar lo que producen en sus parcelas o huertas.

En ello interesó reconocer la intervención de actores diversos. Acciones, resultados y espacios como el mercado, las ferias, las organizaciones, que también contribuyeron a repensar las iniciativas locales para mantener el orgullo y adscripción hacia un producto que le ha dado especial fama a Atlixco, particularmente el aguacate Fuerte que, en el reconocimiento de los sectores sociales, le suelen llamar, aguacate verde, aguacate mantequilla, o aguacate de Atlixco, él que ha quedado desdibujado en el transcurso de las décadas pasadas.

En el último capítulo, a manera de acercamiento a los espacios campesinos se llevó a cabo un breve acercamiento con algunos habitantes de la comunidad de San Pedro Benito Juárez con la intención de reconocer su cotidiano y los espacios llamados las huertas, interesando no los de monocultivo, sino aquellos contiguos a las viviendas que, dependiendo del tamaño y las condiciones de las familias, conservan pocos árboles de aguacate fuerte. Incluso en la escuela primaria del lugar hay una planta presente cuyos usos son para autoconsumo, así como para ofrecer a la venta a fin de obtener recurso económico. En casi todas las huertas contiguas a las viviendas hay al menos un árbol frutal.

Con base en los elementos planteados, se estimó realizar un balance general sobre la variedad de aguacate fuerte: hay cosecha, que no es menor; sin embargo, el consumo queda opacado por la percepción de que es de baja calidad y que es factible regatear y pagar menor precio, a pesar de representar en el *argot* de las tendencias alimentarias un producto orgánico, libre de pesticidas. Son varios los factores que complican este proceso, sin embargo, poco a poco se sistematizan coyunturas con la intención de contribuir a la difusión de una variedad que le ha

dado a Atlixco reconocimiento nacional, quedando muchas deudas para quienes abonan a mantener la biodiversidad.

En el tercer capítulo se explicaron las relaciones que existen entre el aguacate fuerte, la región, con las narrativas de quienes tienen la cercanía a este fruto, en el que se les da voz a los retos, las experiencias que se originan a partir de quienes han resguardado, este producto que da identidad a la localidad. Así como también se presenta el producto aplicado que es la muestra del resultado del proceso de investigación, se crearon quince cápsulas y fotografías que se mostrarán de forma itinerante, para difundir las narrativas obtenidas dentro del trabajo de campo.

Por último, se presentan las conclusiones que buscaron resaltar a la variedad criolla de aguacate en el marco de huertos asociados a ciclos de crecimiento específicos, sugiriendo el importante papel de la biodiversidad como referente base para reconocer alternativas de cuidado, cosecha y conservación en áreas como la región de Atlixco. Se muestra que los sistemas alimentarios tienen en el aguacate, mejor dicho en sus variedades, valiosos aportes a la dieta debido a sus innegables propiedades y nutrientes, además representar potenciales frutos para difundir en el marco del consumo local, a la vez que representan alternativas ante la amplia presencia de cultivos agroindustriales que opacan a las variedades criollas; también interesó plantear el reconocimiento a los huertos, como sistemas tradicionales de la región donde es factible reconocer amplia variedad de árboles que acorde a las temporadas engalanan la plaza de Atlixco, mucho que atender, presentar, preservar y favorecer en el acercamiento a los aguacates del país.

Capítulo 1. Sistema alimentario: Modernidad y vertiente política

Modelo de análisis

Para abordar al sistema alimentario con la intención de atender el proceso de reconocimiento, abordaje y explicación desde la antropología de la alimentación, se siguió un enfoque que invitó a pensarlo como hecho social. Lo que se respalda con la siguiente acotación: “Se debe decir también que los sistemas culinarios se encuentran inmersos en sistemas alimentarios, una característica que no podemos olvidar. Estos sistemas, tal y como los definió Jack Godoy, constan de cinco elementos: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación” (Guidonet, 2007, p. 22). Más adelante, el citado autor agrega que:

Cada una de estas fases está íntimamente relacionada con las otras. También, que las maneras de gestionar estos sistemas pueden variar mucho. Por ejemplo, hoy día el consumidor puede escoger entre diversas formas de producción de alimentos (agricultura intensiva, extensiva o ecológica). (2007, p. 23)

Es imposible abarcar todos los elementos del sistema alimentario, por lo que se toma como eje al de producción, aunque los demás aparecerán a fin de ejemplificar y complementar la exposición del objeto de estudio, sin profundizar para evitar la dispersión.

En el proceso de producción vinculado a un sistema alimentario habría grandes elementos a considerar. Por ejemplo: el peso de la estructura que constriñe, que en este caso es el proyecto modernización que invita a posicionar a

la entidad poblana y a sus regiones con vocación agrícola especializada, por ejemplo, en el café, el agave, verduras, legumbres, flores, o aguacate hass. Ello otorga visibilidad a la entidad, a los productores, a los cultivos, aunque también limita, contradice e invisibiliza lo local, el autoconsumo, lo heterogéneo, lo que se encuentra fuera de los patrones o estándares comerciales. Aquí se propuso leer ese proceso como una expresión de la colonialidad de la modernidad que Arturo Escobar (2012) ha posicionado.

En ello también se retoma la perspectiva de Noelia Carrasco, que invita a reflexionar en aquellos “territorios marcados por la convivencia del capitalismo transnacional con economías y culturas campesinas e indígenas” (2020, p. 34), lo que sugiere pensar en las condiciones desiguales de producción que derivan en la circulación y en las opciones de consumo del aguacate.

Por lo que la alimentación debe entenderse como un acontecimiento que permite pensar en un problema social de corte político-económico, donde los actores sociales involucrados a saber -el mercado, los grandes terratenientes, los consumidores, así como las familias campesinas - ofrecen respuestas por medio de sus prácticas, interacciones, estrategias y propuestas. Los anteriormente mencionado contribuyó a reconocer expresiones como el desplazamiento del aguacate fuerte por el hass, o pasar de un escenario con vocación agrícola a una zona turística en la cabecera municipal de Atlixco, así también la vigencia de la huerta como reservorio de la biodiversidad en escenarios como la junta auxiliar de San Pedro Benito Juárez.

Con base en lo anteriormente expuesto, esta propuesta de análisis se propuso la siguiente ruta:

1) Atender los procesos de modernización que se apoderan de los territorios campesinos moldeando lógicas y ritmos productivos. Ya lo adelantaba Arturo Escobar: “el estudio de la modernidad es la modernidad/colonialidad —en suma, no hay modernidad sin colonialidad” (2012, p. 74).

2) Las expresiones de la invisibilidad de la biodiversidad, así como de las variedades locales que quedan opacadas, generando dominación. El proceso de invisibilidad “ha estado ligado a los procesos de exclusión social, por ello la referencia a Sartre, que en el prefacio a la obra Los condenados de la Tierra, denuncia el fenómeno de la exclusión en el colonialismo e imperialismo” (Valencia y Nava, 2012, p. 12).

3) Es factible reconocer expresiones de persistencia, que pueden asociarse con resistencia en escenarios socioculturales como las huertas donde hay árboles de aguacate fuerte en las comunidades como es el caso de San Pedro Benito Juárez. A continuación, se procede a desarrollar los elementos.

El Sistema alimentario en el marco de los procesos de modernidad-colonialidad.

Se partió del señalamiento que atinadamente Arturo Escobar ha planteado para entender y dimensionar a las geografías latinoamericanas frente a las presiones de los modelos económicos y productivos vinculados al matiz del progreso. Sobresale una propuesta que busca afanosamente impulsar modelos

cuya intención es favorecer la especialización de productos generando sistemas agrícolas que descansan en monocultivos. Resalto el siguiente dato:

En los últimos cuarenta años se observa un claro cambio en el patrón de los cultivos. A partir de 1980 los cultivos que más crecieron en términos de superficie cosechada, especialmente a partir del año 2000, fueron: zarzamora, fresa, hortalizas, aguacate y agaves; y los cultivos asociados a la ganadería (pastos y avena). (FAO, 2019, p. 18)

El afán por generar paisajes de monocultivo descansa en el objetivo de garantizar los insumos alimentarios a gran escala para abonar en el consumo y demanda de la población, en ello hubo papel central por parte de las políticas que favorecen la producción especializada y la modernización de los escenarios agrarios. Pero, ello no es garante de beneficio compartido en cuanto al acceso y disposición, no todos tienen acceso, esto guía el pensamiento relacionado con el:

Escenario donde la economía es guiada por las grandes corporaciones multinacionales, las políticas desmedidas de libre comercio devastan las comunidades rurales en todo el mundo y las políticas alimentarias se orientan bajo la perspectiva de hacer eficiente la producción mediante el esquema de la revolución verde. (Mariscal, Ramírez y Pérez, 2017, p. 15)

Lo anterior favorece “al mercado internacional, o de la voluntad de una superpotencia al utilizar los alimentos como instrumentos de presión internacional” (Mariscal, Ramírez y Pérez, 2017, p. 16). Surge un panorama complejo que lleva a resaltar los efectos que genera en los escenarios campesinos y rurales. Por

supuesto que las expresiones son acordes a las regiones en las que participan instancias de gobierno, empresas privadas, así como las comunidades cuyos territorios están vinculados a la producción de alimentos. Aspecto que contrasta con la dependencia de importaciones para garantizar la demanda nacional en productos como soya, arroz, oleaginosas, trigo, granos básicos como el maíz, carne de puerco. (Galindo y Sainz, 2014, p. 24).

Acompasado de impactos en los suelos debido al uso de agroquímicos generando presión sobre la biodiversidad en la dinámica campesina al resaltar consecuencias como el desgaste de la tierra, la contaminación por el uso de agroquímicos, el costo de la producción favorece acceso desigual a los alimentos, aunado a que en la contemporaneidad la dinámica comercial: “Dentro del actual sistema mundo el alimento es considerado como mercancía que interesa por su potencial para producir utilidades”(Camacho, 2023, p. 1).

Lo anterior se sugiere entenderlo como expresiones de colonialidad de sistemas de producción, uso de suelo, de expansión de modelos urbanos, de la invisibilidad de la alteridad campesina, así como de la agricultura, en donde:

La colonialidad es el sitio de enunciación que revela y denuncia la ceguera de la narrativa de la modernidad desde la perspectiva de la modernidad misma. Al mismo tiempo, es la plataforma de la pluriversalidad, de proyectos diversos provenientes de la experiencia de historias locales tocadas por la expansión occidental. (Escobar, 2012, p. 36)

Especialmente en el municipio de Atlixco debido a sus condiciones geográficas hay un amplio contexto de recursos naturales, las tierras son sumamente productivas, aunado a que hay amplia disposición de agua en ojo de agua o riachuelos.

En los últimos cuarenta años el crecimiento demográfico en el municipio de Atlixco ha sido desbordado, en parte debido a la cercanía con la ciudad capital del estado de Puebla, aunado a que el proyecto turístico ha llevado a conformar un paisaje urbano generando amplia presión por el uso de suelo. Muestra de ello es que las antiguas colonias cuyos asentamientos se caracterizaban por contar con grandes y frondosos huertos cuya característica es la presencia de frutales, ahora han cedido su presencia a fraccionamientos, servicios, comercios, avenidas. Puede entenderse como un escenario de gentrificación¹¹, con amplio destino a posicionar la marca de “pueblo mágico”, donde todo el año hay actividades singulares, valles de catrinas, festivales, recorridos, rutas navideñas que buscan posicionar al destino con el engranaje de “ese encanto”, las casonas son restaurantes, hoteles, los paisajes ofrecen estancias para el aprecio por la arquitectura, la comida y el paisaje.

Lo anterior es clave para denominar lo que está pasando en el municipio que, en palabras de Escobar, es la expresión de un:

¹¹ La gentrificación rural suele vincularse a localidades que han dependido históricamente de usos productivos y economías de naturaleza de subsistencia o extractivas como las actividades relacionadas con la cacería, la recolección de alimentos y fibras, la agricultura, la crianza de ganado y la minería. El crecimiento turístico y el fenómeno de segundas residencias han introducido el paisaje y la búsqueda de tranquilidad como otros factores. <https://cerac.unlpam.edu.ar/index.php/pys/article/view/5567/7557>

Sistema mundo moderno colonial como el ensamblaje de procesos y formaciones sociales que acompañan el colonialismo moderno y las modernidades coloniales; aunque es estructuralmente heterogéneo, articula las principales formas de poder en un sistema. Colonialidad del poder (Quijano), un modelo hegemónico global de poder, instaurado desde la Conquista, que articula raza y labor, espacio y gentes, de acuerdo con las necesidades del capital y para el beneficio de los blancos europeos. (Escobar, 2003, p. 62)

Resulta importante reseñar que se teje una específica “colonialidad de la naturaleza”. Es decir, siguiendo a Arturo Escobar (2011), son aquellas acciones, discursos y políticas que tienden a justificar un matiz económico hacia los recursos naturales, generando la noción de “objeto de dominación” en el marco de jerarquías, que para los intereses de este acercamiento va entre lo criollo y lo agroindustrial, que favorecen estigmatizar a las naturalezas en locales, campesinas, tradicionales, frente a las modernas y comerciales. Lo anterior lleva a subalternizar todo aquello que no tiene un matiz productivo, por lo que se alimenta la noción de “ver los productos de la tierra como si fueran productos del trabajo únicamente, es decir, subordinar la naturaleza a los mercados impulsados por los seres humanos”, esto se sustenta en una epistemología positivista que alimentan una perspectiva de hipermercantilización (Escobar, 2011, p. 26).

Discursos y posicionamientos que con base en Noelia Carrasco señala que: “La modernidad y el desarrollo califican a las sociedades de acuerdo a su ritmo productivo, estima como limitaciones todos aquellos usos no extractivos y

maximizantes de la naturaleza y los recursos naturales” (Carrasco, 2007, p. 95), como es el caso de los huertos de traspatio, a pequeña escala presentes en la zona de Atlixco, y en comunidades campesinas e indígenas como San Pedro Benito Juárez. Lo anterior permite reflexionar la vinculación entre los sistemas de producción a gran escala en las prácticas alimentarias, ya que la difusión de un tipo de aguacate es más o menos generalizado en la dieta por ser de fácil acceso durante todo el año, pero ello influye en aquellas opciones que se ofrecen en cierta temporada, en el gusto y acceso, así como en el reconocimiento.

En un sondeo realizado durante el proceso de investigación, entre población universitaria, para conocer la opinión sobre la diversidad de los aguacates y lo criollo, la variedad hass fue considerada como “el aguacate de México” como enuncia una leyenda de índole comercial, pero al preguntar por otras variedades hay titubeos, desconocimiento. Lo anterior puede ofrecer una idea relacionada con el consumo, ya que, al no conocer la diversidad, se genera una especie de tendencia que limita al reconocimiento de otras ofertas, lo que abordaremos cuando nos adentremos en el capítulo tercero.

En la amplia gastronomía de la entidad poblana, las cemitas, las tortas, las salsas, tacos, antojitos, hay un sinfín de platillos que cotidianamente hacen uso del aguacate, sin embargo, en el mercado suele predominar el hass. Son muchos factores que influyen en las elecciones alimentarias, van desde su disposición durante todo el año, incluso los costos, es decir circunstancias que condicionan el comportamiento alimentario que podrían explicar las tendencias en las elecciones alimentarias que, como reitero, ese aspecto sobrepasa la capacidad de resolución

de este proyecto, pero al menos se deja en parte constancia para referir ciertas tendencias y lógicas, ya que implica varios elementos: “Las maneras actuales de comer, que normalmente se incluyen bajo el paraguas de la denominada modernidad alimentaria, constituyen el objeto de inquietudes facultativas e incertidumbres económicas y sociales...” (Gracia, 2005, p. 161).

Gil y Vivar, lo explican de la siguiente manera:

De acuerdo con estos argumentos, se impulsó la transformación de la agricultura tradicional en un sector económico “moderno”. Pero como veremos más adelante, este modelo de agricultura intensiva es cada vez más costoso ambientalmente; la contaminación, la degradación de los suelos, la deforestación, la reducción de la diversidad biótica y el agotamiento progresivo de los recursos naturales son algunos de los retos que tienen que enfrentar las comunidades locales y la sociedad en general. (2014, p.54).

Por ejemplo, la quinua, el maíz, la papa, que “se encuentran en la dieta alimentaria diversa del planeta”, “se ha convertido en apreciado comestible mundial, especialmente para el mercado del paladar en Estados Unidos y Europa” (Herrera, 2016, p. 34), expresiones que contribuyen a reconocer la compleja maquinaria del sistema capitalista vía el mercado, que se apodera de los sistemas alimentarios, los consumos, las ofertas de productos, las políticas relativas a impulsar aquellos frutos que como el aguacate hass son reconocidos por entrar en el proceso de competencia por mercado ganancias. Lo anterior ocurre en detrimento de los procesos locales que siguen el criterio de los pequeños huertos, basados en la epistemología constructivista, es decir, en palabras de Escobar, en referentes

procesuales que buscan alimentar la noción de la variedad de la vida como fuente de riqueza.

Procesos de invisibilidad y poder

A lo largo de la presente investigación interesa delinear que en el proceso de la modernización hay expresiones de poder que conllevan a un posicionamiento desigual, en primer lugar, entiendo con base en Héctor Tejera Gaona que el poder tiene varios elementos a identificar:

El primero sería como atributo personal en tanto potencia o capacidad de un individuo para ejercerlo; el segundo, la posibilidad por parte de alguien de imponer sus decisiones determinando las acciones de otros en un contexto interpersonal; el tercero, siguiendo la propuesta de Richard Adams, estriba en la capacidad de controlar los flujos de energía que constituyen parte del entorno de otros individuos, y es mejor definido por Eric Wolf como poder táctico u organizacional; por último, el cuarto es aquel que tiene la posibilidad de estructurar los campos posibles de acción de otros. (Wolf, 1990: 586) (en Tejera, 1998, p. 150)

Por supuesto que el poder es susceptible de contextualizarle y relacionarle con la dinámica cultural, por lo que es oportuno entenderle como:

Aquellos procesos organizativos de las relaciones de producción, reproducción y consumo de los bienes (materiales o simbólicos) de una sociedad determinada, donde el poder delimita el cuándo, el cómo y el por qué se accede a cada una de dichas relaciones. (Tejera, 1998, p. 150)

Vinculando estos procesos con las expresiones de los proyectos asociados a la modernidad que influyen en el municipio de Atlixco, es decir, aquellas “instituciones constituyen una de las principales fuerzas que organizan y controlan el mundo en que vivimos” (Escobar, 1996 como se citó en Carrasco, 2007: 97), como el mercado que posiciona los bienes para su intercambio en el marco de precios, así como las instituciones de gobierno municipal que delinear el devenir del territorio. También figuran las asociaciones e intercambios que históricamente se ha tejido con las empresas que han buscado afanosamente posicionar la dinámica de uso de recursos naturales, así como los intereses municipales que van desde las oficinas de turismo, asociaciones de empresarios, entre otros, que desean compartir y delinear estratégicamente, como el recurso del agua, además de la compra de territorios.

Por medio de la diacronía es factible pretender relacionar el ejercicio y las estructuras que modifican e influyen en el territorio, los estilos de vida, la dinámica organizativa vinculante a la agricultura de autoconsumo, ya que los efectos han sido influyentes al asociar en el aguacate Hass, un referente de poder, que combina la permanencia y expansión estratégica que ha sido suficientemente asociada con valor mercantil, justificando con ello la desatención a otras variedades. Es pertinente pensar que el poder de la modernidad se objetiva al desplazar en la cabecera municipal a las huertas y árboles de aguacates nativos o locales, quedando algunos e influyendo en las comunidades como San Pedro Benito Juárez, pero también desde sus espacios hay expresiones de poder, desde otras dimensiones, más reflexivas, simbólicas, no necesariamente materiales. Esto es:

Debido a lo anterior, lejos de considerar la diversidad como resultado de lo distinto, debemos preguntarnos acerca de las desigualdades. Por un lado, tenemos lo relacionado con “lo indígena” por contraste con “lo no indígena” y, por el otro, la dimensión de “lo rural” ante “lo urbano”; veremos a continuación que las relaciones de poder son relativas pues dependen de los contextos en los cuales se enuncian. (Alonso, et al, 2020, p. 265)

En la comunidad lo cotidiano se expone no un tipo de cultivo, sino en varios, susceptible de objetivar en la huerta, conformando escenarios donde se refleja la cultura campesina, los saberes, los principios y valores vinculados a la diversidad de policultivos, reflejando con ello formas otras, distintas de mantener los recursos y capacidades locales que contrastan con la dimensión de ganancia. Esto implica, en palabras, de Noelia Carrasco:

Que a través de la explicitación de intenciones y de fórmulas -expresas en programas y proyectos- se abren las posibilidades de proximidad entre distintos tipos de conocimiento; a saber, el conocimiento local-político-institucional y el conocimiento local de la gente que recibe las intervenciones. Para llegar a ello se requiere... articular los fenómenos reconociendo la dimensión del poder... (2007, p. 98).

En ello se desea resaltar la relación de esquemas que inciden en la reflexión campesina, por un lado, una de tinte económica destinada a la ganancia y otra que se vincula a escalas pequeñas cuyo beneficio es que de ellas “se recoge dinero”, cuando hacen alusión a la recolección de elementos como flores, quelites, tallos y frutos que pueden ofrecer en el mercado.

Se coincide en el pensar con Noelia Carrasco, al reconocer que la dinámica alimentaria descansa en estructuras sociales (Carrasco, 2007, p. 85), que se puede identificar para el caso del municipio de Atlixco, en la presencia de empresas extranjeras que impulsaron la investigación, búsqueda y extracción de ejemplares vegetales, los objetivos centrados en la comercialización del producto, la difusión y por ende preferencia en el consumo de un tipo de variedad de aguacate, la más conocida. Esto es factible de reconocerse como expresión de poder, lo que “permite realzar el sentido político de la alimentación humana” (Carrasco, 2007, p. 84).

Idea que se complementa con el señalamiento de Gil y Vivar, relacionado con el modelo agrícola moderno que:

Aumentó la productividad en muchos cultivos, y que hubo una gran producción de alimentos, pero la insuficiencia de alimentos no se da por falta de producción sino por la distribución desigual de los recursos, y no es posible que se solucione esta falta de producción con solo medidas técnicas. (2014, p. 60)

Lo anterior ocurre en el Valle de Atlixco: hay huertas de monocultivo cuyos poseedores tienen asesoría técnica, son convidados para participar del beneficio de los apoyos a la producción, pero no así con quienes mantienen lógicas de autoconsumo y en escenarios como el que las huertas reproducen y conservan la diversidad. Carrillo y Ramírez lo exponen así:

En cuanto a condiciones sociales, más del 70% de la población rural se encuentra en situación de pobreza. Las evaluaciones a la política pública del

sector muestran que los apoyos reales al campo han tendido a concentrarse en los grupos de agricultores con mayor productividad, debido a la forma en que se han diseñado los programas, por lo que se han destinado a la economía campesina recursos marginales mediante programas de apoyo directo que no impactan en un aumento sustantivo de la producción en las unidades campesinas, cuyo principal problema es la baja productividad. (2019, p. 171)

Sin duda el sector agrícola es estratégico en la producción de alimentos. Este escrito se sumó a refrendar el ejercicio de reconocimiento a la participación de los núcleos domésticos campesinos, como aquellas escalas que preservan posicionamientos y visiones de trabajo con el matiz de la biodiversidad frente a los intereses y presencia de las grandes industrias.

Es importante atender el valor y acciones de quienes participan y juegan desde la trinchera de los huertos, escenarios estratégicos, aunque desdibujados por los discursos de la modernidad. Sirva esta investigación para exponer tradiciones, visiones, bases e intervenciones de quienes apuestan por la pluralidad en el marco de la pequeña escala; en el marco del sistema alimentario se requiere la sensibilidad para reconocer políticas públicas que resalten el rol de aquellos sectores y escenarios que enfrentan las agriculturas de autoconsumo, que juegan papel preponderante en el tema de la biodiversidad que se encuentra en los productos cuya calidad y características se presentan como “criollitos”.

Huerta como lugar de anclaje de aguacate fuerte y biodiversidad

Aspecto que invita a dimensionar el peso y papel de la tierra, así como su vínculo, cercanía y resguardo, especialmente interesa aquella porción territorial que proporciona los elementos de autoconsumo, a saber, la huerta. Aquí se propone entenderlas como lugares, es decir, como categoría de análisis que, desde la mirada antropológica, se entiende siguiendo a Abilio Vergara como aquel:

Espacio que, circunscrito y demarcado, "contiene" determinada singularidad *emosignificativa* y expresiva; es el espacio donde específicas prácticas humanas construyen el *lazo social*, (re)elaboran la memoria a través de la imaginación demarcándolos por el afecto y la significación: en su imbricada función de *continente*, es tanto un posibilitador situado, como también punto de referencia memorablemente proyectivo, depositario y crucero de códigos y posibilidades, de permanencia y cambio. Está demarcado por límites físicos y/o simbólicos, tiene un lenguaje específico, una fragmentación interior ocupada por la *diferencia-que-complementa*, actores estructurantes y estructurados con jerarquías variables, y propicia y produce unas formas rutinarias y ritualizadas de experiencia que (re)construye la identidad, entre otros componentes. *Con-forma* a los lugareños, aunque no elimina el surgimiento de contradicciones y conflictos. (Vergara, 2013, p. 35)

Aquí hablamos de la huerta como lugar de referencia de sistemas productivos singulares, a saber, el modelo campesino de autoconsumo que descansa en los policultivos. Una característica de la comunidad de San Pedro Benito Juárez es que las huertas cuentan con árboles frutales, entre ellos, la variedad del aguacate fuerte,

que en algunos espacios con asociación a la milpa se vincula con maíz, calabaza y arvenses comestibles como los quelites. En ese sentido, contrasta con las huertas de monocultivo de aguacate hass, así como con los modelos que se llevan a cabo en escenarios como Michoacán, por lo que debido a las características de la comunidad de interés, se considera al lugar huerta como escenario donde es posible reconocer modelos alternativos que desde lo local tejen “la construcción de nuevas epistemologías contra-hegemónicas, cimentadas sobre procesos de de-subalternización y descolonización dirigidos a fortalecer lo propio como respuesta y estrategia frente a la violencia simbólica y estructural del pensamiento hegemónico” (Sartorello, 2020, p. 88).

Ya ha señalado Luis Alberto Vargas Guadarrama, especialista en antropología de la alimentación y la nutrición del Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, que:

Es muy importante conservar la diversidad del aguacate porque mientras más variedades haya, más material genético tienen los agricultores para seleccionar nuevas características interesantes o atractivas... El investigador Vargas advierte que esta situación no sólo amenaza la diversidad biológica del cultivo, sino que podría resultar en que muchas generaciones de mexicanos se pierdan de conocer el sabor del auténtico aguacate mexicano: el aguacate Criollo. (en Castillo, 2014, p. 1).

Por lo que en el marco de las huertas, es factible reconocer estrategias y dinámicas locales campesinas, a partir de los policultivos e ingeniosos sistemas de combinación de cultivos de ciclo corto, mediano y largo, es factible atender cómo es

que se teje la “rearticulación de los diseños globales por y desde historias locales; con la articulación entre conocimiento subalterno y hegemónico, desde la perspectiva de los subalterno; y con el remapeo de la diferencia colonial orientado hacia una cultura de alcance mundial...”.(Escobar, 2012, p. 79)

El no predominio absoluto del aguacate Hass es un referente que invita a pensar en cómo:

La biodiversidad de semillas es absolutamente dependiente de su comunalidad y protocolos sociales locales. La protección de este conjunto de variedades biológicas inevitablemente entrelazadas con sistemas culturales locales es indispensable para alcanzar la soberanía alimentaria de las comunidades campesinas y del país. (Castro-Colina, 2022, p. 649)

Se resalta la siguiente noción:

La diversidad de semillas es un común biocultural porque es el resultado de un trabajo comunitario intenso entre los campesinos y la naturaleza. Así, esta tarea ha producido una variedad de semillas adaptadas a casi cualquier condición ecológica nacional (clima, altura, precipitación, así como otros factores abióticos y bióticos). Esta adaptación permite la adecuada generación de alimentos y el mantenimiento del funcionamiento de la naturaleza simultáneamente y a largo plazo. (Bellon et al., 2009: 355-382 en Castro-Colina, 2022, p. 630)

Este aspecto que permite reforzar la importancia de los espacios de acción campesinos, así como los importantes elementos que mantienen vigentes, por lo

que es importante atender el papel de las variedades de aguacate en la zona de Atlixco. A manera de plantear lo que Barkin sugiere de manera estricta, contundente y radical en el marco de que denomina una “economía de guerra”, esto es “la reconstrucción del mercado interno, proponiendo la autosuficiencia alimentaria, creando trabajo, movilizandorecursos locales, rescatando los recursos naturales, el equilibrio ambiental y la capacidad productiva” (Barkin, 1997:237 en Gil y Vivar, 2014, p. 63). Ello para fortalecer, visibilizar y dar a conocer esas variedades que han sido opacadas e invisibilizadas por el capital, así como el reconocimiento importante de lo que es el sistema de huerta en su estatus de policultivo, como una reserva de variedades frutales locales y en su aporte a la cultura ambiental.

Entre las diferentes conversaciones con productores de aguacate y propietarios de huertas se registró que existe una amplia diversidad de lo que se logra entender o percibir de una huerta. Aún existen como las que en antaño fueron famosas por sus aguacates en la colonia Solares Grandes o Solares Chicos¹², donde la arbolada de diversas especies frutales como granadas, jinicuiles, plátanos dominicos, nísperos, guayabas, entre otros, convivían y se mezclaban con la casa, coexistiendo con el desarrollo de actividades hogareñas, de juegos infantiles y encuentros familiares, en varias de ellas pasaban acequias que iban regando con agua proveniente del volcán Popocatepetl, las cuales han sido olvidados o transformadas por la urbanidad. Las huertas, hoy nombradas como de traspatio, solar o huerto familiar, pueden guardar entre sus espacios lugar para tener animales

¹² Se ubica en colindancia con el cerro de San Miguel y la zona centro de Atlixco, colonia donde se ubica la Casa del Aguacate.

de corral, como cerdos, gallinas, chivos, por mencionar algunos. Su fertilización es con una tendencia orgánica y el alimento generado en ella es usado como autoconsumo y de venta al por menor, en la localidad.

Otro tipo es la huerta productora o comercial, es la que tiene una amplia extensión de más de media hectárea. Generalmente están apartadas de la casa, algunas se encuentran en los montes o fuera del asentamiento habitacional, predomina el monocultivo o unicultivo, se puede encontrar uno que otro árbol de otra especie, para generar polinización cruzada¹³, los árboles se encuentran en hileras. Además, es importante ese espacio ya que organiza el tiempo y actividades de quienes integran las familias para llevar a cabo la poda, el riego, la fertilización en la que suelen usar de forma general agroquímicos; los productos que se obtienen se venden al mayoreo y algunos al menudeo.

Algunas huertas combinan la arbolada frutal con alguna siembra por lo regular milpa, aunque queda abierta la posibilidad a otras especies, a saber: el amaranto u hortalizas, actualmente se conoce como sistema de cultivo MIAF (Milpa sustentable, regenerativa, resiliente e intercalada con árboles frutales¹⁴), entre todas estas formas de nombrarlas se les puede dividir por huerta de riego o de temporal, de acuerdo con la diversidad de disponibilidad de agua.

¹³ La polinización cruzada ocurre cuando el polen se transporta de una planta a otra a través de un vector externo (biótico o abiótico). Existe polinización cruzada cuando intervienen insectos (abejas, mariposas, avispas), aves (colibríes o murciélagos), agua o viento. <https://polinizadores.com/cl/tipos-de-polinizacion>

¹⁴[https://www.dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5608917#:~:text=La%20implementaci%C3%B3n%20de%20los%20sistemas,con%20%C3%A1rboles%20frutales%20\(MIAF\).](https://www.dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5608917#:~:text=La%20implementaci%C3%B3n%20de%20los%20sistemas,con%20%C3%A1rboles%20frutales%20(MIAF).)

También, las huertas pueden ser consideradas como un lugar de descanso o esparcimiento. Ha sido una tendencia en la zona de Atlixco presentarla como ventaja, lujo y especial encanto habilitar una casa con fines turísticos, destacando el jardín, los árboles frutales, con o sin alberca, esto da un amplio abanico de formas de apropiación este lugar.

Otra variedad, a reseñar es que en abril de 2023 se presentó el concepto de huerta interpretativa, como una actividad lúdica que de pie a vincularse con la naturaleza. Da la posibilidad de conocer la importancia de las huertas y sus dinámicas, así como la riqueza en las variedades de plantas y árboles que se encuentran en Atlixco. Este proyecto se encuentra en las instalaciones de la Huerta el Pedregal, lugar que brinda servicio de hospedaje, la cual anteriormente perteneció al rancho El Tepeyac donde tenían cultivos de aguacate. En la actualidad conservan setenta variedades de especies vegetales que se pueden apreciar y recorrer para conocer sus usos, olores, frutos, procesos; con ello se transmite el mensaje sobre la importancia de conservar las huertas, árboles, sobre todo se invita a observar y valorar el proceso de la alimentación más cercana a la naturaleza.

Las huertas de aguacate fuerte, en antaño fueron nombradas y aún hoy son reconocidas como “de traspatio”, al avanzar el siglo XX nacieron las comerciales, esto dado por las dinámicas económicas, la modernidad y búsqueda de comercializar el aguacate fuerte, posteriormente el hass, transformando la relación que se tenía con la huerta. Según la narración que brindó el Sr. Leovigildo Jiménez, quien nació y creció en la colonia los Solares, recuerda que de tener contacto directo con los árboles, cambió a una zona habitada hasta conformar espacios destinados

a la producción económica, lo que lleva a recordar las palabras de Unamuno citadas por Luque donde sugiere que:

La relación del hombre con la naturaleza... está determinada por nuevas implicaciones contrapuestas a las determinadas generalmente por el capitalismo y sistema de mercado que caracteriza e impregna toda nuestra sociedad y las relaciones que ella engloba. Esta no sólo reduce la naturaleza en mercancía, sino que clasifica y ordena la realidad en torno a cosas y hechos, abstrayéndonos de lo puramente sensible, introduciéndonos en una realidad ajena construida sobre ficciones. (Luque, 2010, pp. 175)

Con base en el recorrido planteado, se buscó proponer un conjunto de aspectos que sugirieron considerar que el proceso alimentario depende de varios factores, entre los que figuraron los de carácter político y económico, asumiendo roles de condicionamientos para situar tensiones entre modelos y productos relacionados con frutos hegemónicos impulsados por procesos de globalización que homogeneizan productos a escala internacional. Lo anterior genera una marcada especialización frente a los espacios que hubo en antaño como las huertas, espacios de la diversidad y reservorios de los sistemas alimentarios de la región de Atlixco.

También se identificaron ciertos particularismos que están presentes en los subsecuentes capítulos con la intención de presentar las denominaciones hacia los aguacates, además de los usos, los impulsos y presencia del aguacate fuerte. Se avizoró un panorama complejo debido a los intereses que predominan de orden agroindustrial, pero a la par se registran los referentes socioculturales que, desde

los espacios del tianguis, los campos de las comunidades, más las innovaciones y adaptaciones en la diversidad de las huertas. Todos estos procesos resultan enriquecedores para posicionarse en el marco de la antropología de la alimentación, marco reflexivo que invitó a identificar:

Factores materiales y simbólicos que influyen en los procesos de selección, producción, distribución y consumo de alimentos, así como en sus formas de preparación, conservación o servicio y teniendo en cuenta, a la vez, que existen condicionantes de carácter ecológico, económico, cultural, biológico y psicológico que interactúan entre sí y que hay que considerar en cada momento. (Contreras y Gracia, 2005, p.12 en Hernández y De Maya, 2022, p. 17)

Por medio de la antropología de la alimentación se tuvo oportunidad de reconocer el papel del aguacate fuerte como base de interacciones, las hay de tensión al configurarse estatus frente a lo criollo desde lo comercial agroindustrial; pero también hubo oportunidad de resaltar el matiz de colaboración entre los programas federales con las comunidades campesinas. La dinámica alimentaria es un pretexto importante para entender las interacciones sociales, así como la reproducción de estilos de vida campesinos.

Capítulo 2. Coyunturas en torno a la homogeneidad del cultivo dominante frente a la invisibilidad del aguacate fuerte.

Hay amplios textos que abordan desde la mirada arqueológica e histórica el origen de importantes cultivos como: el maíz, el chile, cacao, o el aguacate, entre otros ingredientes de México a la culinaria mundial, por cuestiones de espacio omito esas reflexiones al respecto y optó por resaltar los procesos trasnacionales de interacción entre los intereses mercantiles ante la biodiversidad en territorio nacional, con especial énfasis en Atlixco, para ejemplificar los procesos de difusión del fruto, hoy conocido como “el oro verde”.

A lo largo de las siguientes páginas se reseñó lo que Arturo Escobar denomina “historias locales en las cuales los designios globales coloniales son necesariamente transformados, transformando así también las historias locales que los crean” (2003, p. 67). A partir de la búsqueda hemerográfica, de la charla con habitantes de Atlixco con roles diversos, la indagatoria en páginas de internet, recorridos en el municipio y la lectura de artículos se reunió información de la cual se presenta una pequeña parte de lo que se ha concentrado y da pauta para argumentar que Atlixco representó un laboratorio de la globalización a partir de la presencia de diferentes actores que contribuyeron a la dinamización de la producción de aguacate pasando de las llamadas huertas o solares a las arboledas de producción o huertas productivas.

La biodiversidad presente en el territorio cercano al volcán Popocatepetl beneficia la configuración de escenarios rurales y ciudadanos, en el caso de la cabecera municipal de Atlixco destacó hasta la década de 1980 el uso de la tierra

para cultivos de autoconsumo en el rol de huertas. Lo anterior contribuye a reconocer la influyente presencia de árboles frutales que a lo largo de los años han sido objeto de atención, además de libre acceso y de disfrute en el sistema alimentario local.

La biopiratería de aguacate entre empresas y la región de Atlixco

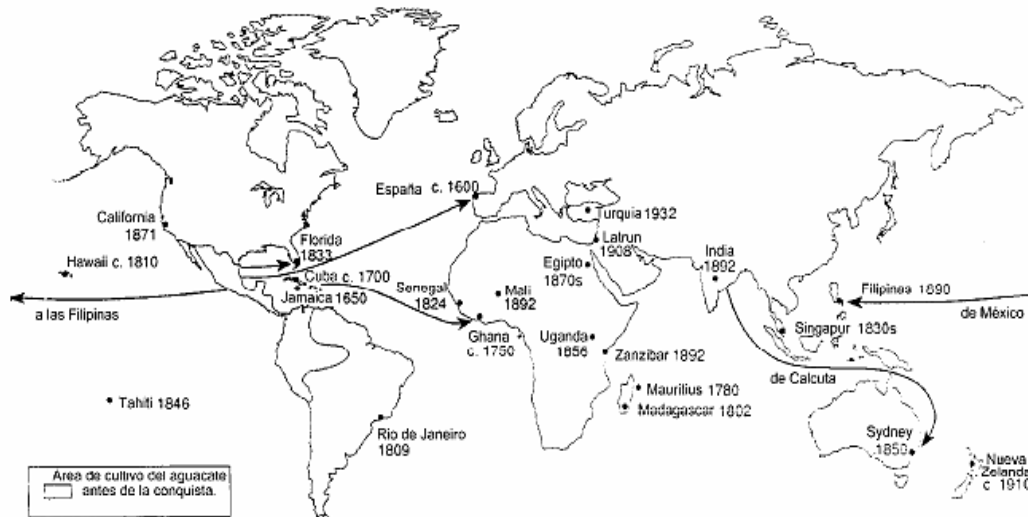
En este apartado se pretendió resaltar el constante interés por las múltiples variedades de aguacate, ya que desde siglo XIX y XX existieron constantes incursiones que pueden llamarse de bioprospección, es decir, la presencia de representantes de empresas “principalmente firmas farmacéuticas, agroalimentarias o cosméticas que explotan la biodiversidad para elaborar productos presuntamente “innovadores”¹⁵. Interesa reseñar como en Atlixco hubo interés e intención permanente por observar, recorrer, conocer y recolectar muestras.

En el caso del aguacate la información histórica refiere que ha sido un fruto del cual intentaron diversos actores desde épocas añejas trasladarlo a otras latitudes del mundo por diferentes motivos. Estos movimientos están representados en la imagen 3, que muestra los desplazamientos que tuvo el fruto desde el siglo XVII hasta ya entrado el siglo XX.

¹⁵ <https://www.derechosintelectuales.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2018/2017/micrositio/articulos-tecnicos/la-biopirateria.pdf>

Imagen 3

Distribución del aguacate después de la conquista en el mundo hasta antes de 1915



Nota: Tomado de Sánchez, Mijarez, López y Barrientos, 2001.

Según relata Salvador Novo en sus escritos se conoce que en 1833 Henry Perrine plantó varios árboles de variedades mexicanas ¹⁶en Miami. Años más tarde inició la búsqueda de plantas de territorio nacional con las características “de excelente calidad” que se adaptasen a las condiciones geográficas de USA (1979).

A ese proceso trasladándolo a la época actual se le puede nombrar con el concepto de biopiratería, lo que se entiende como:

La apropiación indebida y no consensuada, y el uso y comercialización de conocimientos tradicionales y recursos genéticos de comunidades indígenas.

Las diferencias se presentan en cómo se apropian, qué hacen con ello, etc.

¹⁶ Es preciso mencionar que existen 3 razas que dan origen a las demás variedades de aguacate, siendo la raza mexicana, raza guatemalteca y raza antillana. Por lo que se entiende en diversos textos las variedades mexicanas corresponden a la raza de aguacate nativa de México, siendo los aguacates criollos quienes la representan.

Al igual que relacionan la biopiratería con el sistema de propiedad intelectual con las patentes de innovación. (Santos, 2020, p. 19)

Con lo anterior resaltan condiciones y elementos para identificar a diferentes actores que durante el siglo XX con intenciones similares buscaron reconocer recursos locales insertos en contextos netamente campesinos, y a partir de ello se desencadenan una serie de interacciones con claras intenciones por obtener púas de ejemplares de calidad a fin de mejorar el patrimonio genético.

Gracias a la mención realizada por el presidente municipal de Atlixco, Gabriel Cuevas, en 1938, se conoce que existieron intentos durante el año de 1856 para introducir aguacates en California sin tener éxito, siendo hasta 1871, cuando Judge R. B. Ord, llevó tres árboles provenientes de Atlixco a Santa Bárbara, California, logrando que se adaptaran a las condiciones ambientales de esa geografía (Cuevas, 1938). Cabe mencionar que Cuevas también hizo alusión a esa investigación constante de Judge R. B. Ord, para encontrar las mejores variedades y aclimatarlas a la región de California (ibid). A estos procesos, Alban y Rosero lo nombran como la colonialidad de la naturaleza que es “la manera en que se construyen discursos hegemonzantes y excluyentes con respecto a quienes tienen el derecho de conocerla y explotarla, de protegerla y resguardarla” (Albán y Rosero, 2016, p.30).

En este punto valdría repensar el posicionamiento que se ha tenido ante la naturaleza, forzado a que se adapte a las necesidades, gustos, deseos humanos, haciendo manipulaciones para maximizar los rendimientos, convirtiendo los

productos alimenticios (caso aguacate, actualmente la nueva variedad Luna UCR¹⁷) en un fruto alterado y modificado. Lo anterior le despoja de su cualidad natural, alterando sus tiempos, ritmos, de crecimiento y cosecha, sabores, texturas, por añadidura ecosistemas, paisajes, nutrición, acto que en esta vorágine de modernidad y capitalismo, ha aumentado la tendencia de seguir:

Desarrollando técnicas para expandir la capacidad humana de alterar las materias primas, automatizar y complejizar la producción agrícola para desarrollar nuevos comestibles, cada vez más alejados de sus formatos originales, es considerada como una solución a los problemas del hambre para las corrientes que adhieren al paradigma desarrollista, a pesar del fracaso histórico de las últimas décadas. (SHIVA, 2020) citado en (Anaya, 2022, p.37)

Continuando los acontecimientos históricos, la búsqueda prosiguió, ya que, a finales del siglo XIX, en 1892, hubo otro registro de interacción, entre Juan Murrieta¹⁸, con una persona de apellido Fuentes para enviar cargamento de aguacates provenientes de Atlixco y tomar las semillas para plantar los primeros árboles en California (Popenoe,1919-1920). Es factible subrayar cómo: “Este saqueo se ha realizado tradicionalmente de manera directa, saltando sin rodeo las leyes del país, aprovechando vacíos en la ley o bien sobornando autoridades”

¹⁷Nueva variedad de aguacate Luna UCR en el país, patentada por la empresa española Eurosemillas y la Universidad de California Riverside (UCR), la revista TIME de Estados Unidos lo consideró como el mejor invento agronómico de 2023. <https://www.portalfruticola.com/noticias/2024/05/10/luna-la-nueva-variedad-de-aguacate-ha-llegado-a-mexico/>

¹⁸ Juan Murrieta, nacido en España, en 1844, murió en 1936 en California, EUA, precursor en introducir aguacates al estado californiano (Brauton, 1936).

(Barreda, 2001, pp. 23-24). Por supuesto que en la temporalidad referida al inicio del párrafo se carecía de regulación, ni discusión relativa a la protección de los bienes comunes, por supuesto mucho menos se consideraba el proceso de la biopiratería. Sin embargo, al analizar los hechos pasados con las herramientas conceptuales actuales se puede referir y nombrarlo de esta forma.

El dato encontrado en un documento histórico refiere que uno de los primeros huertos de aguacate en territorio de California se localizó en un lugar llamado Montecito y fue impulsado por Kinton Stevens, en 1895. Posteriormente el agricultor Joseph Sexton cultivó 90 variedades diferentes provenientes de diversos lugares de México, Guatemala, Hawái y Florida (Sallmon, 1919). Es importante resaltar y recordar que:

México es uno de los siete países con mayor biodiversidad en el mundo, debido principalmente a su posición geográfica, clima y variada topografía. Asimismo, cuenta con una enorme riqueza cultural con sus cerca de cien pueblos indígenas, que poseen conocimientos milenarios sobre la biodiversidad de sus territorios y la aprovechan para alimentarse y vestirse, además de utilizarla como fuente de energía y para elaborar medicamentos¹⁹.

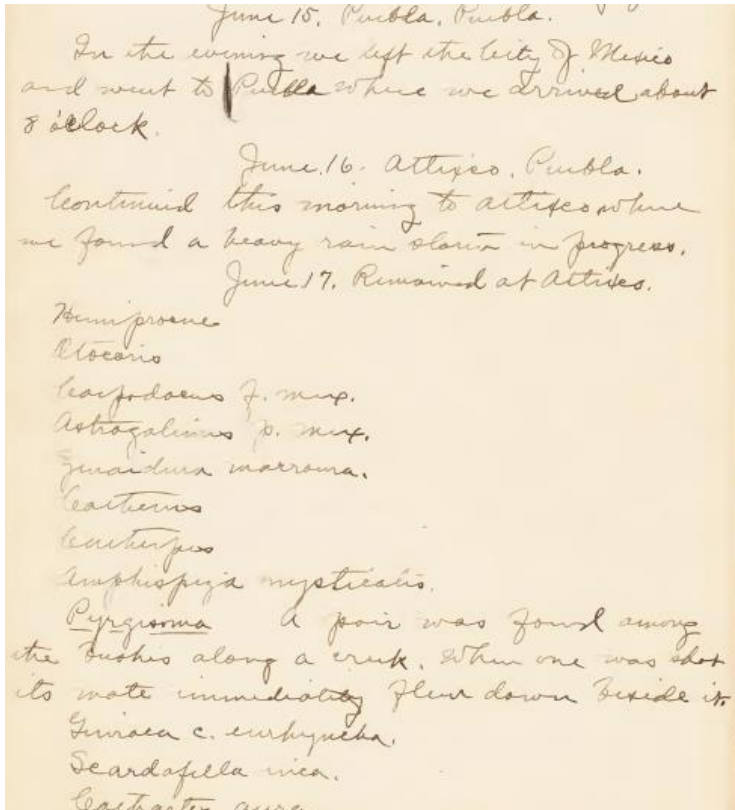
Representando territorios beneficiosos y a la vez observados por el modelo capitalista, ya que la multiplicidad socioambiental resulta atractiva para propiciar proyectos productivos con especial énfasis en intereses económicos. En el territorio atlixquense, se tiene el registro de que Edward Alphonso Goldman, quien fuese un naturalista y taxónomo, llegó al municipio realizando anotaciones en su diario de

¹⁹ <https://ibero.mx/sites/all/themes/ibero/descargables/Kiwanja/25kiwanja.pdf>

campo con fecha del 16 de junio de 1903, describiendo la fauna y flora localizada en el lugar (Goldman, 1903).

Imagen 4

Diario de campo de la visita de Goldman a Atlixco el 16 de junio de 1903



Nota: Tomado de Goldman, Edward Alphonso, Private Journal, Mexico, December 13, 1902 - July 5, 1903, p.130.²⁰

Este dato dio pie para realizar una investigación hemerográfica, visitando el Archivo Municipal de Atlixco para llevar a cabo tal tarea. Lo anterior dio como resultado el hallazgo en las Estadísticas Hortícolas y Producción de Madera de 1903, cifras sobre el aguacate, nombrado en esa época como “ahuacate²¹”. Este

²⁰ <https://www.biodiversitylibrary.org/item/228232#page/1/mode/1up>

²¹ Proveniente del nahuatl ahuacatl, que significa testículo.
<https://gdn.iib.unam.mx/diccionario/ahuacatl/188728>

fruto se encontraba entre los principales cultivos de la región, generando anualmente 40,000 kilos, con un valor de \$2,000 pesos, y de la siembra de “pagua” hubo una producción de 50,000 kilos, con un valor de \$3,500 pesos²².

Por lo que es pertinente resaltar que a lo largo del siglo XX hubo un constante reconocimiento relativo a las variedades de aguacate, tras visitas, recorridos, encuentros que se presentaron favorables a los extranjeros, más no así a los habitantes del lugar, ya que esto derivó en monopolios y comercialización a favor de los intereses globales, aspecto que contrasta con la biodiversidad. Es pertinente puntualizar la importancia de los acervos genéticos en resguardo de los colectivos campesinos, los que se han desplazado o se han perdido, más no hasta el caso extremo de la extinción, en la actualidad se está dando una encarnizada competencia entre tales empresas para obtener los mejores germoplasmas y para identificar los genes y las secuencias de éstos, a fin de patentar los que resulten con las características buscadas” (David y Rodríguez, 2001, p.28).

Un hecho particularmente importante se suscitó en 1911 cuando Carl Schmidt visitó México con instrucciones de la West India Gardens para recolectar diferentes púas de aguacates de calidad para reproducir en territorio de EUA. Es importante resaltar que en aquel crisol sobresalieron variedades, en especial la conocida actualmente como “Fuerte”, que fue introducida en Altadena, California (Popenoe,1919-1920).

Con base en los archivos de la West India Gardens, se registró que la variedad conocida como “fuerte” (proveniente de la púa 15) que sobrevivió a una

²² Consulta realizada en noviembre de 2023.

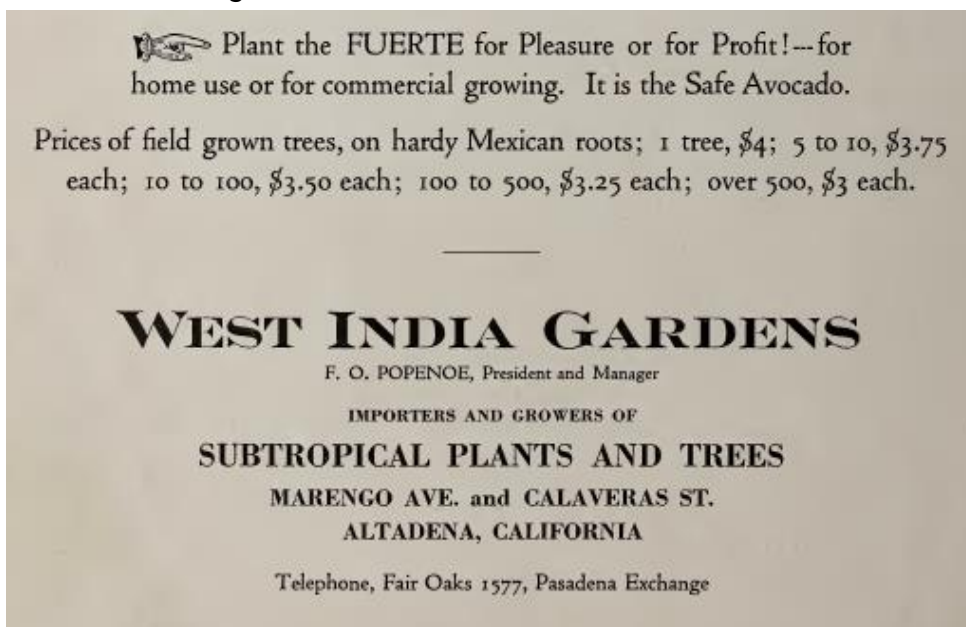
cruda helada registrada en 1913 en California, reiterando el potencial del árbol para tolerar condiciones ambientales extremas, con el paso del tiempo hubo propagación de esta variedad, calificada como un producto de alta calidad agrícola, configurándose como un cultivo con vocación comercial (Popenoe,1919-1920).

Con base en el contexto que se ha reseñado es importante referir las acciones como:

Actividades de uso, apropiación y aprovechamiento indebido y no consensuado de recursos genéticos, biológicos y conocimientos tradicionales son conocidos como biopiratería. Una categoría que ha empezado a aceptarse dentro del campo académico con fuerza e, incluso dentro de algunas disposiciones normativas internacionales, en mínima medida, desde hace algunos años. (Santos, 2020, p. 11)

Imagen 5

Publicidad del aguacate fuerte en 1918



Nota: Tomado de The Avocado Fuerte, West India Gardens, 1918.

Llama la atención la relatoría sobre el hallazgo y envío de la púa mencionada, la cual se obtuvo del árbol ubicado en la casa que fuera propiedad de Alejandro LeBlanc (Popenoe, 1919-1920), situada en la cabecera municipal. A pesar del contexto que se vivía en 1911, cuando en México estaba en una situación convulsa, llegaba al valle de Atlixco en el marco del movimiento revolucionario: Carl Schmidt, quien se sumaría a la búsqueda de variedades de aguacate. Este suceso resalta la importancia que debió tener el interés comercial como para movilizarse en un territorio que se hallaba inserto en levantamientos armados y por lo cual la seguridad no tenía certeza.

Así también es importante exponer que Wilson Popenoe, adscrito al Dept. of Plant Exploration de la United States Department of Agriculture's (USDA), durante nueve años se dedicó a rastrear plantas de aguacate, para esta labor contrató a

Carl Schmidt quien tuvo la encomienda de recorrer las zonas vinculadas a la producción de aguacate en México, a fin de obtener muestras y llevarlas a California, con ello, afianzar las bases de la industria comercial aguacatera (Shepherd y Bender, 2004).

Es importante contextualizar lo que sucedía en esa época con relación a las exportaciones de aguacate, enviadas desde México hacia EUA, ya que los sucesos relacionados con la búsqueda exhaustiva de variedades de calidad, coincide con el cierre de las fronteras al producto mexicano en el año de 1914, cuando el gobierno de Norteamérica a través de USDA, impuso serias y rígidas barreras arancelarias para la exportación de aguacate. Argumentando razones fitosanitarias, mencionó que existían moscas de la fruta, gorgojos y una polilla del hueso (gusano barrenador), el argumento se utilizó para justificar el riesgo de contaminación a las huertas de aguacate (Lamb, 2006).

Años más tarde la California Avocado Association²³, el 17 de abril de 1938, entregó una medalla de honor al señor Alejandro LeBlanc, como una forma de expresar agradecimiento, ya que él donó un vástago del árbol padre, planta que diera riqueza y prosperidad a California. Para reforzar el vínculo permanente entre EUA y México, concretamente al municipio de Atlixco, se colocó una placa de agradecimiento. El objeto conmemorativo fue dispuesto en el marco de una reunión en la que convocaron al gobernador del Estado de Puebla: Maximino Ávila

²³ Fundada en 1915, cuya misión fue promover la producción y comercialización del cultivo de aguacate, para asegurar la rentabilidad de este. Posteriormente cambia su nombre a California Avocado Society en 1941. <https://californiaavocadosociety.org/history-mission.html> (Shepherd y Bender, 2004)

Camacho, al dueño del árbol padre: Alejandro LeBlanc, atestiguando el acontecimiento población que acompañó, en el acto el orador fue, el profesor Wm. T. Horne, quien mencionó que estaban estudiando a la variedad de aguacate fuerte, con especial empeño en sus enfermedades, resaltando que es una fuente saludable de alimentación y que podría estar disponible prácticamente para todas las personas del mundo (Horne, 1938).

En los anuarios de la California Avocado Society (en adelante CAS) se tiene el registro del discurso que dio el alcalde Atlixco, Gabriel Cuevas, quien externó favorable opinión en torno al encuentro binacional ya que dejaba precedentes en la historia nacional, suponiendo, traería muchos beneficios a la población. La autoridad municipal solicitó la limpieza, pintura y adorno de las calles, las fachadas de las casas con motivos alusivos a los colores de la bandera mexicana y del país visitante, reparación a las aceras, también convocó a realizar donativos para solventar los gastos del festejo e indicó que se suspenderían todas las actividades a partir de las nueve de la mañana. Se recibió a una comitiva de 125 personas provenientes de California y miembros de la California Avocado Association. (Cuevas, 1938).

Imagen 6

Develación de la placa de bronce en el aguacate padre "fuerte" en Atlixco, México, el 17 de abril de 1938, Jude F. D Halm de la Habra (a la derecha) estrecha la mano al Gobernador Maximino Camacho (Maximino Ávila Camacho) del Estado de Puebla.



Unveiling the bronze tablet at the parent Fuerte tree in Atlixco, Mexico, on April 17, 1938. Judge F. D. Halm of La Habra (on the left) is shaking hands with Governor Maximino Camacho of the State of Puebla.

Nota: Tomado de Imagen Avocado Studies in Mexico in 1938, Shamel

En el año de 1942, Adams, fue el comisionado de la Variety Committee of the California Avocado Society (anteriormente California Avocado Association), él realizó una exploración por tierras mexicanas en la búsqueda de una variedad similar al fuerte, pero que lo supere en productividad. Resultado de su visita dejó varios reportes, en los que hizo mención de tres diferentes tipos de aguacates, a saber: el "Chino," "Pahua" y "Corriente", lo que nos da una idea de la biodiversidad; además resultó importante señalar que también encontró una plántula que calificó como vigorosa en la arbolada de los Rodiles, Ex hacienda San Diego la Blanca

(Adams, 1942), la cual tenía 5000 árboles (Coit, 1948), sitio estratégico debido a que se desarrollarían las primeras huertas con tendencia comercial en Atlixco, junto con la hacienda Xahuentla, propiedad de Henri Gilly quien posteriormente jugó papel trascendental en el desarrollo de la producción aguacatera (Trask, 1948).

Las investigaciones y experimentos continuaron, así como el interés por el cultivo del aguacate en grandes extensiones para la comercialización en el territorio del valle de Atlixco. Según relata J. Eliot Coit, en 1944, Carl Crawford fue consultado por Henri Gilly, para obtener consejos destinados a cultivar aguacate fuerte e introducirlo al mercado. Se sabe que también se trasladaron a Querétaro para buscar las semillas más aptas para fungir como portainjertos e injertaron 1000 árboles de variedad fuerte (Coit, 1948).

El señor Gilly, tenía otras propiedades en las cercanías del volcán Popocatepetl, pero en el periodo presidencial de Lázaro Cárdenas, se impulsó la figura de ejidos, desdibujando los modelos y extensiones de terratenientes debido al impulso masivo del reparto agrario (Gil Méndez y Vivar Arenas, 2014, p.53), que con el paso del tiempo dio paso a otro tipo de configuraciones como la actual colonia Guadalupe Huexocuapan²⁴.

Los terrenos sembrados con árboles de aguacate fuerte propiedad de terratenientes pasaron a manos de los campesinos, quienes poco a poco se familiarizaron con el cuidado a la planta de aguacate, aprendieron a realizar los injertos y tomaron las púas para plantarlas en sus propiedades. Dando inicio con

²⁴ Perteneciente a la junta auxiliar de San Juan Ocoatepec en Atlixco, fundada en los años cercanos a 1950, según fuentes de pobladores locales.

ello a la propagación del árbol en la zona del volcán y así mismo construyendo la idea de la posibilidad de generación de capital a través de la producción y venta del aguacate, idea que aún se conserva, a este acontecimiento podemos nombrarle como percolación cultural, lo que significa:

La extensión (o contagio) de una idea, un comportamiento o una moda (Watts, 2003; Miceli, 2006) ... De la misma manera que la filtración de agua ocurre por la fuerza de la gravedad, el fenómeno social es «inevitable» por cuanto la economía capitalista es el orden social dominante que hace de la cultura un elemento funcional en la conservación del sistema. (López, 2008)

Otro acontecimiento pertinente para mencionar fue la muerte de la planta conocida como aguacate padre²⁵, resultado de ese acontecimiento para refrendar la gratitud hacia Atlixco al compartir semillas de aguacate, en 1948 la CAS envió un árbol conocido en la época contemporánea por los lugareños como “el aguacate hijo”, se colocó en el zócalo (Barrett, 1948). Existe un relato que retoma y cuenta el etnólogo, Raymond Estage Noel “Cayuqui”, contando que un habitante atlixquense apodado “Pocaluz”, quien tenía una postura crítica a lo estadounidense, llegó a galope y arrancó el ejemplar plantado por la CAS, con base en la memoria colectiva, se narra que al enterarse la empresa de lo sucedido los representantes de aquella asociación no volvieron a regresar a Atlixco (Estage, 2007), se desconoce la fecha en la que este suceso pudo acontecer, pero existe información de la presencia de miembros de la organización en años posteriores.

²⁵ Árbol que se tomó de la casa de Alejandro LeBlanc y que por cuestiones desconocidas se secó.

El zócalo de Atlixco conserva la placa que fue colocada el 18 de abril de 1948 junto a un árbol de aguacate, la cual expresa lo siguiente:

Este árbol de aguacate de la variedad “Fuerte” de California permanecerá a través de los tiempos como un símbolo de gratitud hacia Atlixco, donde está incomparable calidad fue originada. Este hijo viene al país de su padre, lleno de orgullo para perdurar su clase, como su padre lo hizo por muchos años sembrado por la California Avocado Society. En abril 18 de 1948.

Imagen 7

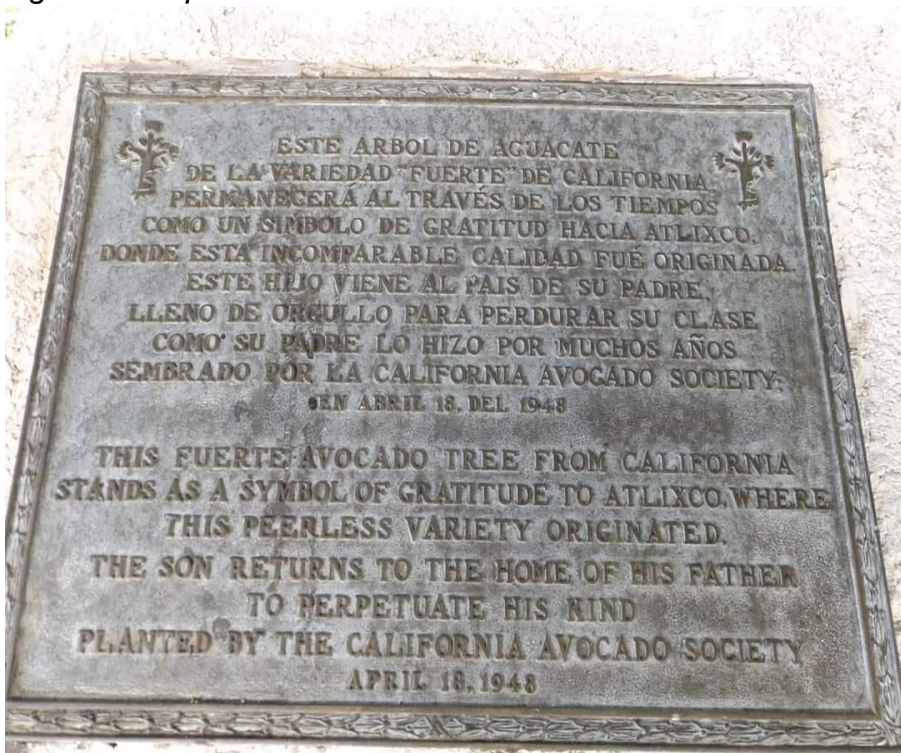
Placa colocada en el zócalo de Atlixco (Parque Colón) en 1948 por la California Avocado Society, al lado del aguacate hijo



Nota: Tomada en junio 2022, en el zócalo de Atlixco.

Imagen 8

Detalle del contenido del mensaje que expresó la Sociedad Californiana de Aguacate al pueblo de Atlixco.



Nota: Tomada en junio 2022, en el zócalo de Atlixco.

En ese mismo año, llama la atención el relato presentado por dos exploradores: Popenoe y Williams, quienes dan a conocer la 48 arboladas de los Rodiles (Popenoe y Williams, 1948).

Este suceso tiene mucha relación con el periodo de la revolución verde, la que tuvo su desarrollo en los años de la década de 1940, cuando “el proceso de transformación del modo campesino al modo agroindustrial con todas sus consecuencias ecológicas, sociales y culturales se empieza a dar a gran escala en México” (Gil Méndez y Vivar Arenas, 2014, p.63), y el aguacate no está apartado de ello.

Un elemento que es sumamente observado en el crecimiento de la planta de aguacate es el tema de las enfermedades y plagas que suelen afectar el crecimiento y por supuesto la cosecha. En 1950 el Report Of The Committee On Foreign Exploration, registró la presencia de un hongo denominado *Phytophthora Cinnamomi Rands*²⁶, atacando a los árboles en California, por lo que iniciaron una nueva exploración para encontrar un portainjerto que fuera resistente a este hongo, entre sus hallazgos encontraron una variedad llamada “aguila” que fue localizado en México (Committee California Avocado Society, 1951).

En abril de 1951 George A. Zentmyer, patólogo asociado a la Universidad de California, emprendió un viaje a diferentes lugares de México para investigar la situación del hongo, entre ellos Atlixco, realizando los análisis en el laboratorio de la oficina especial en México de la Fundación Rockefeller²⁷. Los resultados arrojaron que se encontraban libres de la enfermedad nombrada como la “tristeza del aguacate”, pero no así en sitios como de Coscometepec a Huatusco (Zentmyer, 1951).

Para 1951 el Committee On Foreign Exploration que formaba parte de la CAS, visitó la hacienda Xahuentla, donde su propietario ya se encontraba

²⁶ *Phytophthora Cinnamomi Rands* fue descrito originariamente por RANDES en 1922. Posteriormente, ha sido aislado como patógeno de viña en una serie de países como Sudáfrica, India, Australia, Nueva Zelanda y Estados Unidos (California) (Pintos, Mansilla, y Salineros, 1993) En 1942, en Puerto Rico el patógeno fue aislado por primera vez por Tucker en plantas de aguacate. En México, el primer brote epidemiológico fue en 1952, con pérdidas de 90% de la producción de aguacate, la distribución de la enfermedad se expandió a diferentes partes del mundo. (Agapito et al., 2022) Este patógeno ataca a más de 300 especies (Reyna, 1983).

²⁷ La misión de la Fundación Rockefeller ha sido la de promover el bienestar de la humanidad en todo el mundo, trabaja en la intersección de las cuatro áreas de enfoque – salud, revalorizar los ecosistemas, medios de vida seguros y transformar las ciudades <https://www.educacionsuperior.gob.ec/the-rockefeller-foundation/>

desarrollando un huerto tipo California con aguacates de variedad fuerte y hass, esperando comercializarlos en la Ciudad de México. (Committee California Avocado Society, 1951), acciones que se asocian con el proceso denominado como revolución verde:

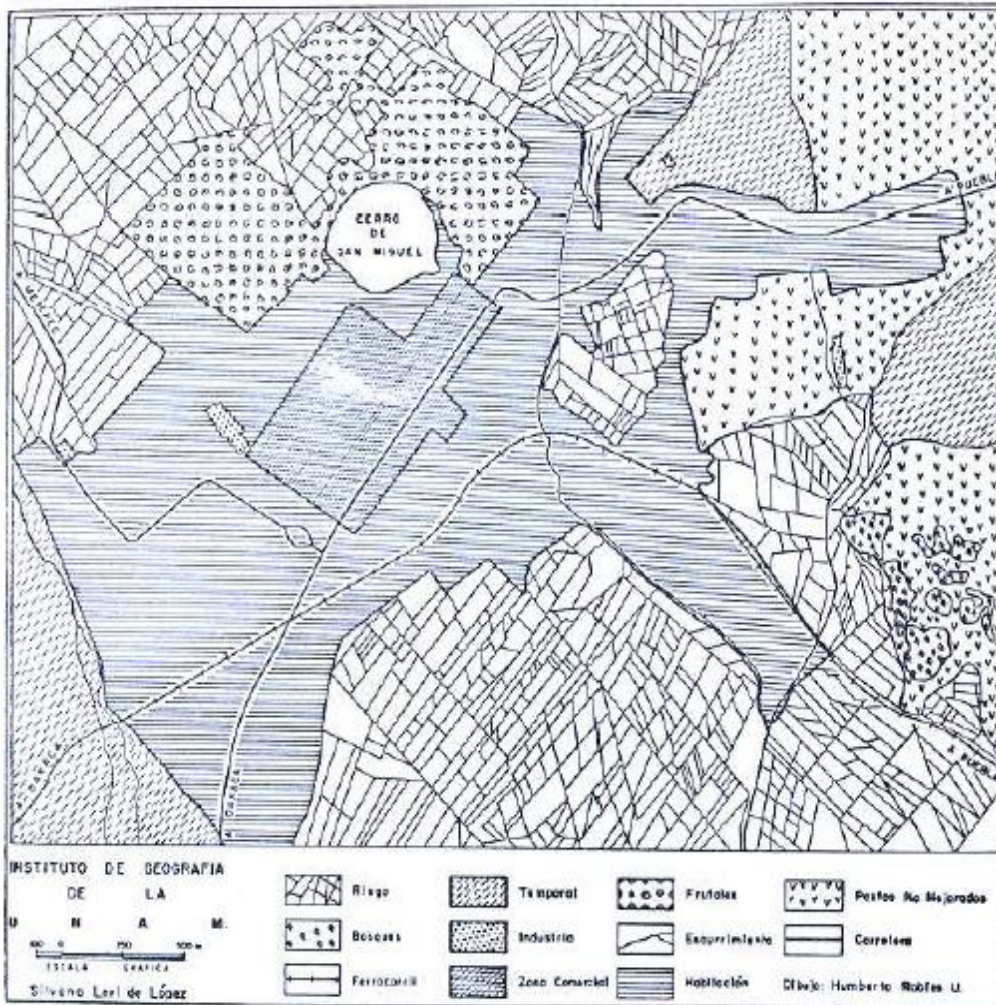
Otras características de la revolución verde son la especialización, al impulsarse el monocultivo con la selección de variedades de alto rendimiento utilizando semillas mejoradas; el empleo de grandes dosis de fertilizantes y la intensificación de las labores agrícolas y la utilización de riego, todo ello con el fin de incrementar la producción (Gil Méndez y Vivar Arenas, 2014, p.54).

Se complementa la información anterior con información obtenida del artículo “La ciudad de Atlixco, Puebla, su desarrollo y actividades y la región rural de Atlixco”, se trata de un detallado estudio sobre el municipio. Presenta una cartografía sobre el uso de suelo, además menciona que aún en la colonia los Solares se conservan las casonas contiguas a las huertas donde predomina especialmente el aguacate, los predios son propiedad de una clase acomodada. También señala que al norte de la zona que se conoce como “ferrocarril” se encuentran huertas del fruto, el cual es de muy buena calidad, que son de la “clase de aguacates que se exporta”. Ese sitio se caracteriza por las actividades que los dueños de los huertos realizan, especialmente injertos para mejorar la producción, indica (Levi, 1975).

Imagen 9

Cartografía del uso del suelo en Atlixco, Puebla

USO DEL SUELO EN ATLIXCO, PUEBLA



Nota: Tomado de Silvia Levi de López, La ciudad de Atlixco, Puebla, su desarrollo y actividades y la región rural de Atlixco, 1975.

Información que se complementa con el estudio realizado por Teresa Reyna Trujillo (1983) en el que menciona algunas de las localidades como Axocopan, Metepec, San Jerónimo (Coyula) y otros poblados, donde se produce aguacate, sin especificar variedades, solo clasificando entre criollo e injerto. Las cifras que brinda

sobre la producción en 1975 en Atlixco indican que se tenían 74,662 plantas de aguacate divididas en riego y temporal, de las cuales 51,699 estaban en producción el resto aún eran menores de 3 años (Reyna, 1983).

Imagen 10

Datos estadísticos del cultivo del aguacate en Atlixco

Cuadro 1

DATOS ESTADÍSTICOS DEL CULTIVO DEL AGUACATE EN ATLIXCO

Cultivo	Total de árboles	Arboles en Producción	Arboles en producción cosechados	Rendimiento kg / árbol	Prod. Total (kg)	Cosecha	Precio rural, pesos/ kg
FRUTALES			<u>1973</u>				
<u>AGUACATE</u>							
Criollo Temporal	8 352	4 531	3 821	45	375 840 *171 945	Regular	5.00
Injerto Riego	65 030	43 920	21 110	36	2 341 080 *759 980	'	9.00
			<u>1975</u>				
Temporal	8 542	4 891	3 651	45	396 720 *164 295	'	5.0
Riego	66 120	46 808	19 312	36	2 860 752 *695 232	'	9.0
* Datos reales de producción							

FUENTE: Dirección General de Economía Agrícola, SARNI.

Nota: Tomado de Teresa Reyna Trujillo, Consideraciones sobre el cultivo del aguacate, Persea Americana Mill. en Atlixco, Puebla.1983, p.9

Así mismo Reyna Trujillo, menciona al aguacate fuerte como uno de los principales cultivos de la región, generando impacto económico en la comunidad productora. Una de las mayores preocupaciones en la producción lo representaban aquellos factores que enfermaban a los árboles, a ello se le nombró como la “tristeza del aguacate” o “pudrición de la raíz”, a través de diversos estudios sobre todo de

la zona de Atlixco, consideran que “en todas las huertas el origen de la enfermedad se encuentra en el material adquirido en los viveros ya estaba enfermo” (Reyna, 1983:93).

Con base en la experiencia del secretario general de la Sociedad de Producción Rural “El mejor clima, el mejor aguacate”, Rodolfo Juárez Cruz, mencionó en 2010, que:

Hace 40 o 50 años...en Atlixco había ‘patrones’; es decir, árboles de aguacate de muy buena calidad, incluso de calidad mundial, pero desafortunadamente esa enfermedad o plaga nació y creció por malos manejos. Según los productores de aquella época había sembradas en esta región cerca de 10 mil hectáreas que prácticamente se perdieron, y hablamos de dos variedades particularmente: 5 mil hectáreas del ‘fuerte’ y la otra mitad de ‘criollos’, ya que el ‘hass’ no tomaba gran importancia (Domínguez, 2010).

Con base en las coyunturas que se reseñaron, fue factible señalar que el territorio del municipio de Atlixco ha recibido constante presión para configurar espacios destinados a la especialización de productos con vocación comercial, así como ha sido objeto de biopiratería. Esos aspectos estructurales se perciben hegemónicos ya que han permeado en las acciones y decisiones domésticas de quienes día a día adquirimos productos para resolver la dinámica alimentaria. Es decir, la coexistencia de los frutos criollos, más la variedad resultada de los injertos, a pesar de tener vigencia en los huertos, se ha permeado en las preferencias e incluso gustos de quienes adquirimos productos y que se refleja en la adquisición de un tipo especial de aguacate (el comercial y dominante), e incluso a desconocer

la amplia variedad. Sirva este documento para que colectivamente se cuente con información de los procesos.

Lo señalado antes, también permite coincidir con el siguiente señalamiento: “el tipo de sistema cultural (organización política, sistema económico, sistema de jerarquía social, valores y creencias et.) determina a su vez los sistemas alimentarios” (Hernández y De Maya, 2022, p. 29). Es decir, hay elementos condicionantes y estructurantes que inciden en las dimensiones individuales y colectivas, así como en los ambientes, que en el formato de huertas son los testigos de las relaciones y tensiones locales frente a las estructurantes comerciales.

De ser considerado un alimento de calidad el aguacate fuerte fue quedando en el olvido en las últimas dos décadas del siglo XX, sin embargo, un remanente de él se quedó arraigado en las casas, huertas y campos de diversos espacios del municipio de Atlixco, estando en la memoria de diversos pobladores quienes aún reconocen la historia del aguacate padre o el aguacate hijo.

El impulso al aguacate hass en Atlixco

En esta búsqueda de mejoras y tendencia a invertir en el aguacate en 1926, Rudolph Hass realizó un experimento, alternando la variedad “lyon” (una raza guatemalteca) que injertó con la variedad de “fuerte”. El resultado fue poco agradable a la vista por su piel rugosa y áspera, sin embargo, al degustar el sabor resultó delicioso. Él tomó la decisión de patentar en 1935, perdiendo la vigencia en 1952 (Shepherd y Bender, 2004), favoreciendo su propagación en diversos territorios, siendo hoy en día la imagen más reconocida del aguacate.

Una vez creado el aguacate hass transcurrieron algunos años para que fuese aceptado por los consumidores, ya que estaban acostumbrados a la imagen verde del aguacate fuerte. Con ese fin se realizó una promoción constante de la variedad creada recientemente por parte de los productores, que para 1957 en California ya se tenía un cultivo del 15%, en 1990 representaba el 83% y a finales de la cosecha 2010- 2011 era de 94.5%, habiendo ya desplazado al fuerte y superado desde 1972 (Shepherd y Bender, 2004).

La amplia vigencia del aguacate hass fue ganando terreno:

Las tendencias hacia la diferenciación se intensificaron con ello y, a fines de los años noventa, se consolidaron aquellas transformaciones del sector agrícola más directamente asociadas a cambios profundos en los patrones de comercio mundial, la generación y difusión de tecnología y el nuevo papel desempeñado por las instituciones del agro. Se fortalecieron así múltiples nuevos actores -como grandes cadenas multinacionales de la industria agroalimentaria y de la comercialización- y salieron del mercado empresas tradicionales y familiares, en el marco de una profunda transformación del régimen competitivo sectorial. (Tejo, 1999 en David y Rodríguez, 2001, p.55)

En 1934, Popenoe, mencionó en el “Manual Of Tropical And Subtropical Fruits Excluding The Banana, Coconut, Pineapple, Citrus Fruits, Olive, And Fig”, que Atlixco fue la fuente principal de semillas proporcionando diferentes variedades selectas. También describe las características del aguacate fuerte, como un híbrido de raza mexicana y guatemalteca que tiene gran vigor, rusticidad, productividad, 30% de aceites y un sabor muy agradable (Popenoe,1934). En páginas anteriores

se expuso que el señor Gilly en 1951 tenía sembrados árboles de aguacate hass, aunque se desconoce de dónde o cómo se obtuvo la plántula, es factible inferir que las variedades, tanto del hass, como el fuerte, más las locales convivieron por un tiempo en la producción y en el mercado, aunque décadas más tarde serán opacadas.

Se considera pertinente referir que en Michoacán las primeras huertas productoras con árboles de aguacates certificados que provenían de Santa Paula, California se registraron en 1963, (Sánchez, et al, 2001). Este hecho genera cuestionamientos sobre cómo fue el proceso de introducción del aguacate hass al territorio mexicano con su respectiva adopción del sistema de huertas comerciales.

Años previos según el registro contenido en el anuario de la CAS del año 1948 escrito por Elwood E. Trask, contiene una mención sobre el sistema de cultivo del aguacate en México que se mantiene en cultivos como árboles de patio, dispersos en jardines, pequeñas granjas, a lo largo de arroyos o acequias. A pesar de que ha sido un fruto importante para la dieta de los mexicanos, las regiones productoras no son nada comparables con la expansión de la entonces industria aguacatera de California. El reporte de Trask realizó la sugerencia por reconocer diferentes geografías con la intención de llevar a cabo de estudios relacionados con la búsqueda de “cepas”, es decir, variedades de aguacates que pueden ser de calidad e interés comercial para su industria, ya que se podrían obtener portainjertos o variedades mejoradas para California (Trask, 1948).

Con estos sucesos mencionados se fortalece la idea de que existió una contundente iniciativa de difundir la manera de cultivo hegemónico del aguacate,

posteriormente, con la variedad hass resalta una clara intención de control sobre los recursos comunes como las semillas y variedades de aguacate en beneficio de quienes controlaban su siembra. Ante este proceso se citan las palabras de Acosta (2015) al señalar que se requiere en la contemporaneidad una postura crítica, reflexiva y propositiva que:

Implica superar el capitalismo y sus lógicas de devastación social y ambiental. Además, nos obliga a abrir la puerta hacia el posdesarrollo y, por cierto, al poscapitalismo. Los límites de los estilos de vida sustentados en esta visión ideológica del progreso clásico son cada vez más evidentes y preocupantes. (p. 33)

Durante el proceso de investigación estos registros que se han ordenado de una forma cronológica para sugerir las prácticas y actores que han abonado a la invisibilidad de las variedades de aguacates locales y nativas, de ello surgieron algunas preguntas: ¿por qué introdujeron desde EUA el aguacate hass a México, si en el país se tenían aguacates de calidad? ¿Qué sucedió con las exportaciones? ¿Qué pasaba con la población de Atlixco en relación con el aguacate hass?

Quizá la primera pregunta se responde de forma muy subjetiva, ya que son hechos sociales, políticos y económicos, donde el poder, la modernidad y el capitalismo impera, pueden existir muchas respuestas para para ello. Sin embargo, coincido con la siguiente cita “los europeos buscaban Imponer una imagen mistificada de sus propios patrones de producción de conocimientos y significaciones” (Castro-Gómez, citado en González Ospina, 2012, p.21).

A lo anterior, relacionó las constantes expediciones para llevarse muestras de plantas, así como introducir nuevas adopciones que derivó en nuevas formas de cultivo. Por ejemplo, lo que ocurrió con terratenientes extranjeros como Gilly; fue evidente que existió un patron a seguir, que Enrique Dussel llama la “falasia desarrollista”²⁸, impulsada por la revolución verde, promovida por el mismo gobierno, infundiendo y difundiendo la pertinencia de adoptar una especie nueva de aguacate traída desde EUA. Parece una acción prometedora ya que en la década de 1950 en San Pedro Benito Juárez se adoptaban nuevos patrones para sembrar aguacate, influenciados por las promesas de brindar la posibilidad de un mayor ingreso económico, como ejemplo de ello están las siguientes las narrativas.

Las hermanas Vicenta y María del Dolores, oriundas de San Pedro Benito Juárez, son mujeres de edad avanzada (con más de 80 y 70 años respectivamente). Conservan en sus campos y huertas aguacates que sembró su papá aproximadamente entre los años que abarca la década de 1940. Él se dedicaba a subir al monte por leña²⁹ y venderla por costales en Atlixco para calentar el agua del baño, pero fue aprehendido por policías y encarcelado. Al ser liberado las autoridades le sugirieron que sembrara aguacates para mantenerse, evitando así de vender leña, hecho que realizó.

Por su parte, la señora Gregoria, mujer de 85 años, nacida y radicada en San Pedro Benito Juárez, comparte que posterior a contraer nupcias, varios vecinos le sugirieron sembrar aguacates porque resultaría muy buen negocio, hecho ocurrido

²⁸ https://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/sur-sur/20100708040738/4_dussel.pdf

²⁹ La recolección fue una actividad que se prohibió desde 1935 en la región con la declaratoria del Parque Nacional Iztaccíhuatl-Popocatepetl.

aproximadamente por los años cercanos a 1970. En esa época en la junta auxiliar solo había aguacates criollos, para conseguir otro tipo de aguacate debían de caminar recorriendo cerros para ir a Tochimilco o bajar a Atlixco. Lo anterior permite sugerir los procesos de adopción de la planta de aguacate fuerte, con la posterior introducción del hass.

Con respecto a la indagatoria relacionada con las exportaciones que se dieron hasta el año de 1997³⁰, después de 83 años de restricción, fue el estado de Michoacán quien pudiese hacerlo, después de varios intentos como se mencionan en el reporte Caso de Exportación: El Aguacate³¹, de la Cámara de Diputados (2017) y de forma más detallada en el expediente número DE-030-2011, donde se encuentra la demanda interpuesta por motivos de monopolio en contra de APEAM³², USDA-APHIS³³, SAGARPA³⁴, y DGSV³⁵, se relata en forma de resumen las acciones de gestión para realizar la exportación del fruto, mencionando que en el año de 1978 los plantíos de aguacate se encontraban libres de plagas, sin embargo en el año de 1979 tras un cabildeo con la California Avocado Commission (CAC), siguió la negativa comercial (APEAM,A.C., 2014).

³⁰ <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/inicia-exportacion-de-aguacate-hass-de-jalisco-a-estados-unidos#:~:text=15%20de%20julio%20de%201997%2C%20con%20la%20firma%20del%20primer%20Plan%20de%20Trabajo%20para%20la%20exportaci%C3%B3n%20a%20Estados%20Unidos>

³¹ <http://intra.cedrssa.gob.mx/files/b/13/54Exportaci%C3%B3n%20aguacate.pdf>

³² Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de Michoacán, A.C., ahora APEAM, AC

³³ Oficina del Servicio de Inspección Zoonosanitaria y Fitosanitaria de Sanidad Vegetal y Cuarentena del Departamento de Agricultura de los EUA y Oficina del Servicio de Inspección Zoonosanitaria y Fitosanitaria de Servicios Internacionales del Departamento de Agricultura de los EU A (por sus siglas en inglés "United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, Plant Protection and Quarantine, y United States Department of Agriculture, Animal and Plant Health Inspection Service, International Services")

³⁴ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

³⁵ Dirección General de Sanidad Vegetal de SENASICA

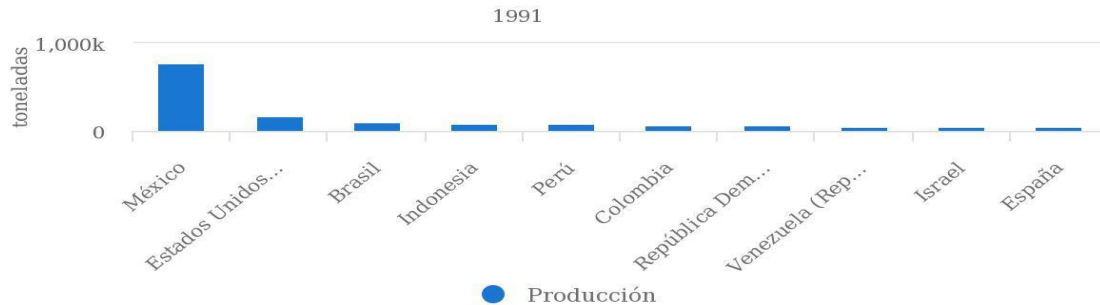
Investigando sobre los factores de la apertura hacia las exportaciones exclusivas para el estado de Michoacán, se halló en el artículo: “Esperanzas crecientes, negociaciones secas: Las industrias, mexicanas y estadounidense del aguacate en la era del Tratado, de Libre Comercio y el cambio climático” de Viridiana Hernández Fernández (2023), se menciona que a pesar de contar con un Tratado de Libre Comercio (TLC) en 1994 que sirviera como un instrumento para la eliminación de los aranceles impuestos. Hubo varias negociaciones que sostuvieron productores de aguacate de Michoacán y California, sin que esto fuera una razón significativa para permitir la exportación, Hernández (2023) subrayó los cambios ambientales generados en ambos territorios, mencionando que este tema fue uno de los factores más importantes para que la USDA, levantara la veda impuesta en décadas anteriores, dado los impactos ambientales serios que se suscitaron en California. Lo que detonó la siguiente interrogación ¿Qué cifras tenía EUA sobre su producción aguacatera en las décadas anteriores?

Para dar respuesta a esta pregunta se analizaron datos cuantitativos sobre la producción de aguacate tanto en México como en EUA, tomando como referencia a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). En la información que arroja desde 1961 se ubica que México históricamente se ha posicionado como el principal productor de este fruto a nivel mundial, sin embargo, en el año de 1991 EUA se posicionaba en el 2 lugar, para pasar al 6to en el 2011 y a desaparecer del listado de los 10 principales países productores de aguacate hacia el año 2021 (FAO, FAOSTAT, 2024), datos que se presentan en las siguientes gráficas.

Gráfica 1

Cantidades de producción de aguacates por país 1991

Producción de Aguacates: los 10 productores principales

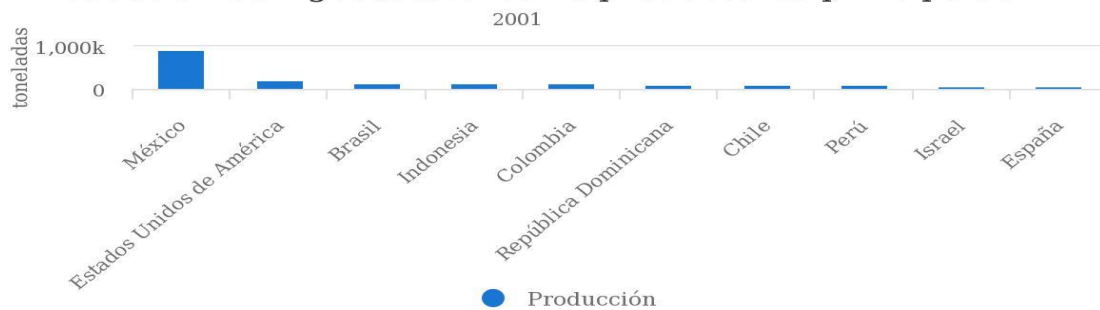


Fuente Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO Obtenido de <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QCL/visualize> consultado diciembre de 2023

Gráfica 2

Cantidades de producción de aguacates por país 2001

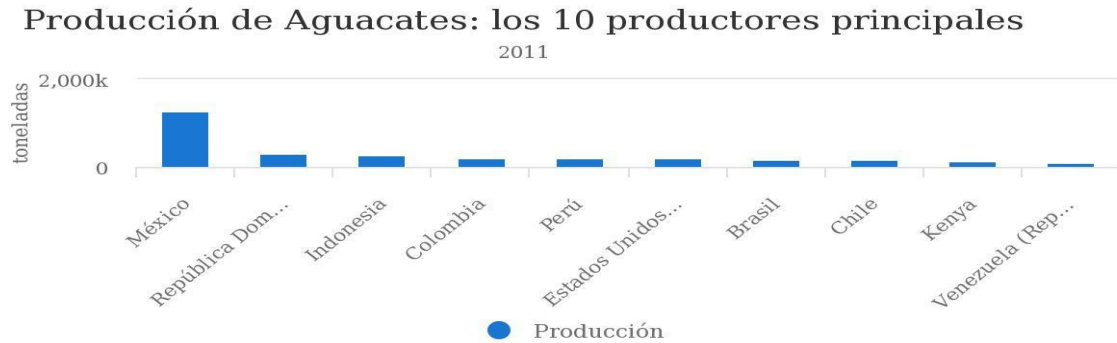
Producción de Aguacates: los 10 productores principales



Fuente Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO Obtenido de <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QCL/visualize> consultado diciembre de 2023

Gráfica 3

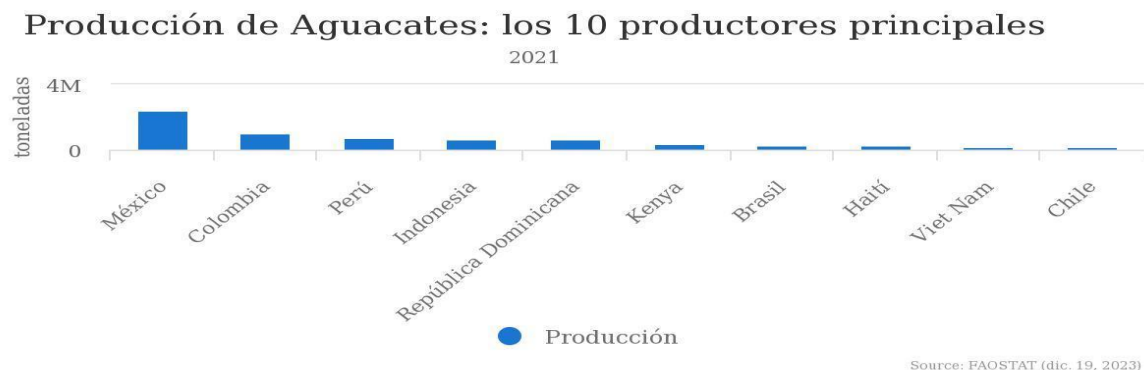
Cantidades de producción de aguacates por país 2011



Nota: Tomado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO Obtenido de <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QCL/visualize> consultado diciembre de 2023

Gráfica 4

Cantidades de producción de aguacates por país 2021



Nota: Tomado de Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, FAO Obtenido de <https://www.fao.org/faostat/es/#data/QCL/visualize> consultado diciembre de 2023

Lo anterior, generó preocupación por lo observado en la región atlixquense y la rotunda apuesta a sembrar nuevos árboles de aguacate hass, sea motivada por injerto, apoyo de gobierno o decisión propia. La señora Roberta, oriunda de San Pedro Benito Juárez, produce desde hace más de 20 años aguacate fuerte, tiene en su huerta de traspatio 20 ejemplares de ellos, actualmente está incorporada en el programa federal: Sembrando Vida, donde ha aprendido a usar el árbol criollo como portainjertos y a injertar la variedad hass en su campo de cultivo. Está realizando una transición de siembra de milpa a tenerla intercalada con aguacate hass, tiene planeado que en años próximos cuando sus árboles sean más frondosos dejar de cultivar milpa. Lo que habla de una próxima migración de cultivo y cambio de actividad agrícola de policultivo a monocultivo.

En conversación con el señor Sergio, habitante de la colonia Guadalupe Huexocupan, también beneficiario del programa de Sembrando Vida, le han enseñado a hacer los injertos. Antes su papá le había enseñado, pero “no aprendió bien”, ya que previo a ello estuvo en EUA durante más de 30 años y su progenitor realizó sus últimos injertos hace 3 años, antes de morir en 2023. El señor Sergio, sabe que el aguacate criollo es el patrón para que los árboles “crezcan bien y agarren”, menciona que si se siembra “el hueso germinado de una variedad injertada puede ser que nunca de aguacate”. Actualmente tiene 160 plantas de aguacate criollo para injerto, esto lo va a hacer hasta dentro de 3 años aproximadamente.

En el caso de la señora Gregoria, anteriormente mencionada, la Secretaría de Desarrollo Rural (SDR) le dio 240 árboles de aguacate fuerte para sembrar, esto

en el mes de abril de 2024. Comentó que iba a esperar a que fuera tiempo de lluvia para sembrarlos.

La señora María, habitante de la colonia Agrícola Ocotepc, perteneciente a la junta auxiliar de San Juan Ocotepc, platicó que al tener poco terreno (menos de 2.5 hectáreas) no puede participar en el programa Sembrando Vida y ella cree que debe de apostarle a sembrar más árboles de la variedad hass, así que ha quitado algunos de los del verde (así se refirió al aguacate fuerte) para plantar los 10 ejemplares del hass que compró. Esto último invita a retomar las palabras de Gil Méndez y Vivar Arenas, que puntualmente dicen:

Es así que los productores que más han aprovechado estas ventajas comparativas son aquellos agricultores que poseen y cultivan grandes extensiones de tierra. Esto se debe, sobre todo, a que se condiciona el desarrollo al imponer formas más extensivas de uso del suelo, sobre explotándolo. (Gil Méndez y Vivar Arenas, 2014, p.56)

Casos así se repitieron en pequeñas charlas una y otra vez, con diferentes detalles, pero se presenta la apuesta hacia el hass. Hay quien hace cinco años realizaron la siembra de esa variedad de árboles, otros recientemente están esperando la primera cosecha, la que dicen que se da después del segundo año, otros ya cuentan con más experiencia y obtienen frutos de aguacate hass desde hace 12 años.

El 6 de julio de 2021 se dio lugar la entrega de la certificación fitosanitaria del aguacate para 11.5 hectáreas de huertas comerciales que están ubicadas en la colonia Agrícola Ocotepc.

Esta certificación se realiza con base en “las Normas Oficiales Mexicanas NOM-066-FITO-2002. Especificaciones para el manejo fitosanitario y movilización del aguacate”, fue entregada por miembros del Comité Estatal de Sanidad Vegetal de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de Puebla, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Alimentaria. El objetivo de la certificación es garantizar la calidad de los aguacates respaldando que se encuentran libres de plagas, sirve para ingresar a mercados donde sea mejor pagado el aguacate, como centros de autoservicio o exportación. Es importante que las huertas que se certifiquen estén contiguas unas de otras para poder garantizar la libertad de plagas, se preguntó al dueño de una de las huertas si ha logrado exportar aguacates a tres años de haber realizado este proceso, dando una respuesta negativa.

Hasta aquí se ha pretendido presentar algunas coyunturas que ha enfrentado el Valle de Atlixco, sin duda los intereses transnacionales en la producción masiva de alimentos han estado presentes. Ello representa un problema, debido a que los paisajes configuran el predominio de una agricultura de exportación, a costa de sobreexplotación, tanto de las unidades de producción como de quienes laboran día a día como jornaleros, estableciendo un gran dilema pues observamos que en “...nuestro modelo de consumo y la agricultura intensiva-capitalista que lo hace posible, cuyo principal objetivo no es alimentar a los seres humanos sino producir el máximo beneficio posible, resulta moral, social y ecológicamente insostenible” (González, 1996:402 como se citó en Gil y Vivar, 2014, p. 60).

Como reflexión queda que los últimos años se ha realizado una apuesta hacia el aguacate hass, dado que es el más consumido a nivel mundial. Los retos son

grandes para lograr las exportaciones a diferentes países, más allá de pensar en EUA y el Super Bowl, también están los retos para vender a las cadenas de supermercados o mover toneladas de aguacate a lo largo y ancho del país, con anterioridad ya se han enfrentado inconvenientes con las cosechas de aguacate. Con base en la nota que publicó el periodista local Miguel Ángel Domínguez en el diario el Sol de Puebla, en el año 2016, se comunica la falta de acuerdos comerciales con transnacionales para vender el aguacate hass, por lo cual quedarían en el campo, echándose a perder, esto fue dicho por el integrante del Sistema Producto Aguacate, Daniel Gonzalo Lino (Domínguez, 2016).O como sucedió con el aguacate fuerte que muchos lo dejaron en el campo por una sobreoferta, precios bajos y falta de consumidores.

Propuestas, acciones y actores que contribuyen a la dinámica del aguacate fuerte en Atlixco

A la par de este complejo panorama han estado presentes formas, dinámicas, lógicas y propuestas por parte de sectores que no sólo están insertos en las dinámicas agrarias, otros sí, pero que abonan a presentar acciones y estrategias diversas. A continuación, se reseñan algunos espacios en los que es factible identificar los retos y coyunturas del aguacate fuerte.

Desde la vertiente turística: Presentación ruta del aguacate

La propuesta emerge de actividades de investigación, tanto documental de corte histórico, como de trabajo de campo etnográfico para conocer escenarios y a los actores involucrados en el cultivo del aguacate “fuerte”. Se suma el interés por proponer una invitación de corte turística cuyo objetivo fue diseñar un recorrido, en

el que se pudiera hablar del fruto local que ha estado presente en el territorio atlixquense, mostrando a través de la visita la importancia de los alimentos locales y la contribución de Atlixco a la gastronomía.

En el año 2018 se inició una colaboración entre Isabella Tlapacoyoa y la autora de estas líneas para realizar una propuesta cuya intención fue visibilizar y resaltar al aguacate Fuerte. Isabella es creadora de la empresa Agatlix, dedicada a elaborar joyería, y comenzó a incursionar en el trabajo con el hueso del aguacate, elaborando aretes, collares, pulseras, anillos, dijes, entre otros artículos.

El proyecto se presentó el 12 de abril del 2019 en una rueda de prensa organizada por SECTUR Puebla. La propuesta de recorrido ha sido objeto de mejora, así como actualización: al principio se privilegiaron el zócalo de Atlixco (donde se encuentra el aguacate hijo) y los espacios productivos relacionados con el fruto, como son las huertas, buscando establecer cercanía con los actores directamente involucrados en el manejo y cuidado de la planta, así como generar una experiencia vinculada a los ambientes agrarios a los turistas.

Posteriormente empezaron a sumarse otros escenarios como los establecimientos donde se degusta paleta o helado de aguacate, también se tiene especial interés por visitar una huerta interpretativa cuyo nombre es el Pedregal³⁶, que tiene 70 variedades de plantas, entre árboles frutales y aromáticas. Además, hay otros escenarios sociales para conocer, como la pulquería Reina Xóchitl,

³⁶ Anteriormente perteneció al Rancho el Tepeyac que se encuentra en la cabecera municipal, en 1961 tenía 2450 árboles de aguacate en su época más productiva. Actualmente el espacio se ha ido acondicionando para brindar servicios turísticos de hospedaje, renta de espacios para eventos, y los recorridos antes mencionados.

ubicada muy cerca al tianguis, quienes realizan el recorrido tienen la oportunidad de conocer la dinámica del día de plaza, más degustar, a sugerencia de las guías, un curado de aguacate. También se encuentra la opción de la Granja de Clau, lugar para que el sector infantil pueda interactuar con animales, de modo que, al acariciar, alimentar, observar o convivir, generan experiencias de aprecio por ellos, además de organizar actividades lúdicas relativas a cómo germinar un hueso de aguacate y sus etapas de crecimiento.

Otra posibilidad para llevar a cabo el recorrido es visitar a la zona cercana del volcán en la colonia Agrícola Ocoteppec, donde se conoce una huerta productiva y se habla de la importancia del agua, se ofrece un almuerzo con memelas recién elaboradas rellenas con frijol con hoja de aguacate, al concluir se visita el centro de Atlixco. Entre las degustaciones que se han incorporado figuran: el curado de aguacate, coctel de aguacate, paleta de aguacate, agua de aguacate y se creó una cerveza de aguacate, todo ello para mostrar la diversidad del uso de este fruto en diversas formas de preparación.

Imagen 11

Anuncian puesta en marcha del recorrido “Ruta del Aguacate” en Atlixco



Nota: Tomado de Daniel Jiménez, Periódico Enfoque el 13 de abril de 2019 disponible en <https://www.periodicoenfoque.com.mx/municipios/anuncian-puesta-en-marcha-del-recorrido-ruta-del-aguacate-en-atlixco>

A partir del inicio de la ruta del aguacate se han generado diversas actividades para difundir la historia del aguacate fuerte, además que se comparten aprendizajes, retos con distintos sectores, como: empresarios, establecimientos de alimentos, productores, gestores culturales, asimismo se han promovido acciones como el declarar el día municipal del aguacate fuerte.

El diseño de esta experiencia turística ha permitido interactuar con personal y estudiantado de universidades y escuelas de nivel medio superior o superior, por medio de charlas cuyos temas han sido la dinámica productiva, el medio ambiente, las experiencias del emprendimiento en el servicio de recorridos turísticos, así como

el posicionamiento del aguacate fuerte, en conjunto con su puesta en valor. La pandemia COVID-19 canceló la difusión de la ruta turística, sin embargo, actualmente es un servicio solicitado para poder tener contacto con la naturaleza, así como conocer aspectos culturales y gastronómicos de Atlixco.

Las asociaciones de aguacateros

Son representativas las diversas organizaciones de productores de aguacate en el municipio de Atlixco. A continuación, se da una relación que se ha concentrado en el lapso de cinco años en el marco de pláticas, eventos, notas de periódico, así como en la información que figura en la página de internet <https://mua.economia.gob.mx/mua-web/showAutorizadasHome>, área adscrita a la Secretaría de Economía:

- Sistema Producto Aguacate del Estado de Puebla³⁷
- Asociación de Productores de Aguacate Aguacatlíxcayotl
- El Mejor Clima el Mejor Aguacate
- Integradora de Productores del Valle De Atlixco
- Unión de Aguacateros y Productores del Valle de Atlixco
- Unión de Productores de Aguacate Orgánico del Estado de Puebla

Cada una de estas organizaciones desde sus trincheras intentan afanosamente contribuir al reconocimiento de la fortaleza de los cultivos de la zona, principalmente hacia el del Hass, además de realizar actividades entrelazando esfuerzos, redes y

³⁷ Sistema Producto Aguacate del Estado de Puebla, han manifestado la preocupación sobre la venta de su producto, siendo su principal objetivo la comercialización y por ende la exportación de aguacate Hass que se encuentra presente en el mercado con mayor demanda.

propuestas en beneficio de la comunidad de productores que enfrentan altas y bajas en los procesos agrícolas.

Buscan generar estrategias y apoyos de índole administrativo y técnico para llevar a cabo trámites relacionados con la inocuidad agrícola, análisis de suelos y frutos, asesoría técnica en el cultivo de aguacate, el trazo de huertos y venta de planta considerada de buena calidad, lo anterior en el marco de la anhelada exportación.

Sin embargo, una de las barreras que obstaculizan su comercialización, es la deficiente organización entre productores (Reyna,1983), situación que hasta la actualidad se ve presente, dado que ninguna de las organizaciones que se ha conformado tiene la durabilidad o estabilidad para fortalecer el gremio aguacatero de la región.

El objetivo que la mayoría persigue es la exportación, lo que motiva a garantizar que desde la plantación se tengan los manejos cuidadosos y el uso de agroquímicos adecuados en la producción del fruto, razón por la cual se requieren asesorías, al estar organizados en asociaciones o cooperativas les es más fácil conseguirlas teniendo así la posibilidad de gestionar reducciones en los costos, solicitar apoyo al gobierno en su financiamiento o para la impartición de ellos.

A cambio de la anterior inversión se tiene el supuesto de que el producto goza con la garantía de encontrar mejores compradores, tener precios justos, para ello hay una serie de revisiones que las geografías municipales deben pasar, a fin de contar con una denominación que se conoce como “municipio libre”, que es un

término fitosanitario, lo que significa que está libre de plagas como lo es por ejemplo el gusano barrenador que ataca hueso y ramas.

Lo anterior permite contar con los reconocimientos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA), lo cual aprueba que el aguacate puede transitar por el territorio nacional y ser comercializado, ya que no tiene algún tipo de riesgo de contaminar otros espacios, debido al peligro latente de las plagas (se sabe que están presentes cuatro variantes).

Cuando los plantíos reportan plaga se limita la libre movilidad, lo anterior representa la principal restricción para exportar a EUA. Actualmente solo los estados de Jalisco y Michoacán tienen permiso. Al resto de las entidades federativas que integran la nación mexicana solo les queda buscar mercados en el resto del mundo, en regiones como la Unión Europea o Asia, para ello hay estrictos rubros en cuanto a la calidad y volumen adecuado.

Al querer exportar o vender a cadenas comerciales la huerta de aguacate tiene que estar “dada de alta” (registrada) en el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), para participar de visitas de inspección, a fin de formar parte del municipio libre de plagas³⁸ de gusano barrenador, para movilizar el producto sin mayor restricción. Este proceso es por medio de la certificación fitosanitaria que descansa en la en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-066-FITO-2002, en ello las organizaciones buscan compartir

³⁸ Entre los que destacan: Atlixco, Tochimilco, Cohuecan, Tianguismalco, Huaquechula, Santa Clara Ocoyucan en el tema del aguacate.

información y evitar lo que llaman “cierre de fronteras”, que se origina cuando productores ofrecen sus productos sin contar con la revisión adecuada, originando sanción a la región y ganando “mala fama”.

Sin embargo, acceder a la asesoría, seguimiento y adscripción tiene costo, y en ello se forma una brecha entre productor y campesino poseedor de un huerto destinado a policultivo.

En Atlixco se encuentran, como se dio a conocer anteriormente, 11.5 hectáreas certificadas, divididas en diferentes huertas, las que están ubicadas en la colonia Agrícola Ocotepc, quienes se certificaron tuvieron que invertir en infraestructura, cursos, agroquímicos, capacitación para obtener la constancia que les valide la inocuidad y el manejo fitosanitario. Comentan los propietarios de las huertas que es prioritaria la certificación de huertas vecinas ya que por la cercanía se pueden compartir las plagas existentes en los espacios circunvecinos, como por ejemplo por medio de la polinización cruzada, el aire, llega a trasladarse algún gusano, araña u hongo.

Don Sergio a pesar de pertenecer a la Unión de Aguacateros y Productores del Valle de Atlixco comenta que realizar la certificación es una inversión muy alta que poco se puede recuperar de ello.

En el 2022 Oscar Villegas³⁹ le comentó al corresponsal del periódico la Jornada de Oriente que, a EUA, no es posible enviar el producto por el tema fitosanitario, por lo que tenían en la mira otros países o algunos estados mexicanos

³⁹ Presidente del Sistema Producto Aguacate del estado de Puebla AC.

(Domínguez,2022). Este tipo de certificaciones son de difícil acceso por los requisitos que solicitan y abonan a que:

La agricultura actual, por un lado desperdicia el gran potencial que ofrece la diversidad ecológica y, por otro, fuerza a la naturaleza “(...) a producir en contra de sus propias leyes de funcionamiento” (Carabias, 1990:344), al homogeneizar la producción e ignorar la variabilidad ambiental (Gil Méndez y Vivar Arenas, 2014, p.57).

Esto porque cumplen con ciertos requisitos homogéneos que se marcan de acuerdo a las características de la región michoacana, así mismo para que se logre la exportación o comercialización deben de cumplir con otras normas como la NMX-FF-016-SCFI-2016⁴⁰ que indica la calidad o calibre de los aguacates, y la NOM-144-SEMARNAT-2004⁴¹ que tiene como objetivo delimitar las medidas de los embalajes de madera en las que se transporta la fruta, con este comentario no es que se quiera decir que se esté en contra de las medidas fitosanitarias y de inocuidad que cuidan el bienestar de los ecosistemas y de las personas, solo de acuerdo a lo observado se tiene el concepto de que son limitantes, homogeneizantes y de difícil acceso.

Otro tipo de iniciativas por parte de las organizaciones se encuentra en el proyecto para montar un centro de acopio, el cual puede apoyar a la comercialización del producto. Durante dos gestiones administrativas del ayuntamiento municipal ha sido parte de las promesas de gobierno, como lo anunció el entonces presidente municipal José Luis Galeazzi durante la inauguración de la

⁴⁰ https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5445368&fecha=21/07/2016#gsc.tab=0

⁴¹ https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5264439&fecha=16/08/2012&print=true

Segunda Feria del Aguacate en el año de 2016 (Derecho, 2016). Sin embargo, quedó sin concretar pese a las encomiendas realizadas por los diferentes dirigentes de las agrupaciones.

En el 2020 durante la administración municipal de Guillermo Velázquez nuevamente se presentó la iniciativa para adquirir un terreno con apoyo del ayuntamiento a fin de solicitar fondos por medio de proyectos gubernamentales y montar la infraestructura requerida, sin embargo, esa acción no prosperó debido a la transición de los gobiernos municipales.

En la agenda de la actual presidenta de Atlixco, Ariadna Ayala, no figura como prioridad, de modo que pese a los acercamientos entre el ayuntamiento y la Unión de Aguacateros y Productores del Valle de Atlixco⁴², fue cancelada la adquisición de un terreno en calidad de comodato en la zona de la plaza de productores, ubicado en el predio Santa Rita que ya se tenía firmado con el gobierno anterior.

Sobre la feria del aguacate

Se han desarrollado ferias del aguacate, todas ellas en la cabecera municipal. Fueron actividades que se llevaban a cabo en los terrenos del ex cuartel donde concentraban dinámicas agroindustriales, comerciales y artesanales. La primera fue

⁴² Es importante referir que la Asociación de Productores del Valle de Atlixco A.C, grupo que tiene alrededor de 80 miembros, se fundó hace tres años aproximadamente. Uno de sus objetivos es afianzar la comercialización, al concentrar a los titulares de huertas de diversas variedades. Entre los principales temas de agenda se encuentra contar con infraestructura especializada para seleccionar el fruto, además que pretenden conseguir apoyo para contar con un tractor aguacatero, su actual presidente es Ausencio Morales Ortega.

en 1967, creada por Julián Torres Pineda (quien en ese entonces era el responsable de impulsar la actividad turística en Atlixco). A principios de la década de 1970 este concepto se replicó en Tochimilco.

En el año de 2015 realizaron otro evento denominado “la primera feria del aguacate”, organizado por el Sistema Producto Aguacate del Estado de Puebla, que era presidido por Daniel Lino Martínez, en colaboración con el Ayuntamiento de Atlixco. Se realizó en el recinto ferial (hoy centro de convenciones) los días 17 y 18 de octubre, contando con 300 productores. Uno de los principales objetivos era promover la comercialización del producto (Municipios, 2015). Esta feria estuvo impulsada desde las direcciones municipales de Desarrollo Agropecuario y Turismo y se replicó en cuatro ocasiones, siendo la última en el año de 2018, cambiando su sede a la Cámara del Trabajo, específicamente en el patio del edificio que alberga las oficinas del sindicato de la Confederación Regional Obrero Mexicana (CROM). En la publicidad realizada se mencionó que tendrían conferencias, talleres, exposiciones, degustaciones, venta de plantas y fruto de aguacate.

Algo que se desea resaltar es el vínculo entre la presencia del aguacate Fuerte con el ámbito turístico. Esta ha sido un tema recurrente que da para identificar no sólo su rol productivo-económico, sino también el identitario, para la zona de Atlixco. Ha habido una participación constante y variada por parte de distintos actores del ámbito político, empresarial, gubernamental, sociedad civil y medianos productores, pero han quedado relegados los pequeños productores y campesinos.

Han ocurrido distintas iniciativas para visibilizar al aguacate bajo el concepto de feria, o festival, sin embargo, algo que interesa resaltar es que no han logrado mantenerse. Al no haber continuidad, o tal vez la derrama económica prevista, quedan opacadas por la publicidad que tienen otras actividades que no responden al sector agrícola.

En diciembre de 2023 los comités del programa federal Sembrando Vida, junto al Ayuntamiento de Atlixco, organizaron la feria del aguacate y cacao en la colonia Guadalupe Huexocupan. La distancia entre la cabecera y la sede de la feria es de aproximadamente 15 km, siendo 30 minutos viajando en auto.

La colonia Guadalupe Huexocupan está conformada por aproximadamente 35 manzanas y por 533 habitantes, según lo indica el Plan Municipal de Desarrollo del Municipio de Atlixco 2021 – 2024. Es un entorno rural en el que se pueden ver huertas, sembradíos intercalados con las casas, animales de corral que llevan a pastar (borregos o chivos), o, de vez en cuando una gallina cruzando el camino. Tienen servicios básicos como una clínica del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), iglesia, escuelas con los tres primeros niveles básicos (preescolar, primaria y secundaria siendo la secundaria en versión telesecundaria), alumbrado, la mayoría de las calles se encuentran adoquinadas y la carretera que lleva al lugar es pavimentada. Cuenta con servicio de internet y teléfono.

Para llegar al sitio fue un poco complicado ya que la carretera de ingreso a la comunidad estaba cerrada por la ampliación de puentes, así que hubo que tomar una vía alterna. Fue un camino de terracería que se recorrió en aproximadamente 15 minutos, existía tránsito moderado de autos que visitaban la feria, así como paso

de animales como vacas, chivos y borregos. En las laterales del camino existen terrenos de cultivo, este nos llevó por detrás del relleno sanitario, el cual se encuentra en el camino de entrada a las colonias pertenecientes a la Junta Auxiliar de San Juan Ocotepc, la Agrícola Ocotepc y Guadalupe Huexocapan.

La feria se llevó a cabo el día 3 de diciembre, las actividades se concentraron en la amplia explanada que se forma entre la capilla de la comunidad, la telesecundaria y la clínica local del IMSS. Al arribar los visitantes observaban carteles, elaborados con cartulinas de colores, con mensajes de bienvenida a la feria del aguacate y del cacao, resaltando que era un evento del programa federal Sembrando Vida.

El inicio del pasillo estaba decorado con papel picado y mesas a los costados. Se privilegió la exposición y venta de las variedades de aguacate, así como la de comida local como productos derivados del aguacate. Al lado derecho se ubicaba la oferta de alimentos (tacos placeros, memelitas rellenas de frijol con hoja de aguacate, pambazos, tostadas, molotes, mole, refrescos, aguas frescas, huazontle con aguacate, pay, mousse, cupcake, brownies), bebidas, cosméticos y aceite de aguacate que están elaborando los productores que forma parte de la Comunidad de Aprendizaje Campesino (CAC) de la colonia Agrícola Ocotepc, del programa Sembrando Vida. Durante toda la jornada hubo música y representaciones de bailables.

La inauguración fue a cargo de autoridades municipales: el Secretario de Economía, la Regidora de Turismo, el Director de Desarrollo Agropecuario, más el personal de apoyo del área de protocolo y eventos del ayuntamiento.

La feria contó con la participación de productores adscritos al Programa Sembrando Vida, con sus respectivas familias, de diferentes localidades que forman parte de los municipios de Atlixco y Atzizihuacan. Estuvieron, por ejemplo, productores de la junta auxiliar de San Miguel Aguacomulcan, donde elaboran productos de chocolate⁴³, tales como las figuritas o tablillas artesanales, en el caso del cacao tostado, aunque su presencia fue menor con relación a la de los productores de aguacate fuerte.

Llamó la atención que la feria tuviera lugar en la junta auxiliar de Huexocuapan, y no en el centro del pueblo mágico de Atlixco. Como parte de la difusión se encontró el siguiente señalamiento:

Dado que el turismo se ha convertido en una de las principales fuentes de ingresos para el municipio, que en la actualidad cosecha grandes variedades de este producto como Hass, Fuerte y Criollo en la zona cercana al volcán Popocatepetl, la comuna impulsa este proyecto que además de fortalecer el sector agrícola, propicia la difusión y acercamiento de visitantes a las comunidades de Atlixco, que cuentan con paisajes y bellezas naturales⁴⁴.

Por cierto, Huexocuapan es reconocida por la presencia de una cascada, aunque los arreglos a las calles y las condiciones de infraestructura de la colonia son elementos que se cuidan para garantizar la no irrupción al cotidiano del lugar.

⁴³ Que regularmente se ofrece en el centro de Atlixco.

⁴⁴ <https://www.atlixco.gob.mx/Pages/Noticias/Noticia?idnoti=1641>

De la feria llaman la atención algunos aspectos, destacó que se invitó a los pequeños productores organizados por el programa Sembrando Vida, y no estuvieron presentes los integrantes de las grandes agrupaciones que históricamente han sido preponderantes para impulsar las ferias o festivales que siempre se concentran en la cabecera municipal de Atlixco.

Durante la visita hubo oportunidad de charlar con don Sergio, expositor en la feria, quien rememoró que su papá fue de los primeros que empezó con la siembra del aguacate en Huexocuapan. Comenzó tras conseguir un pie de árbol de aguacate ubicado en lo que fuera el rancho de Huexocuapan. En otro tiempo se destinaron grandes extensiones de tierra para la amplia producción de cereales y alfalfa, además de contar con árboles frutales. Don Sergio resaltó que le da mucho orgullo el aguacate que cultiva en su colonia ya que conoce lo que significa que de Atlixco se la hayan llevado a California. También señaló que ha visitado la casa del aguacate ubicada en el centro de la cabecera municipal, además de formar parte de la asociación de aguacateros del valle de Atlixco. Contó que él sigue produciendo aguacate fuerte por el apego sentimental que tiene para con él, ya que está vinculado con un proyecto familiar y se considera el legado paterno.

Por su parte, algunas productoras compartieron que están realizando de forma manual el aceite de aguacate en sus casas y que intentan comercializarlo. Cuentan que el proyecto aún está en proceso para consolidar, ya que es complicado acceder a los apoyos que se requieren para adquirir los instrumentos y herramientas para fabricarlo en mayores cantidades, por las irregularidades que tienen muchos de los participantes en sus actas de nacimiento, y eso les impide organizarse como

cooperativas para la búsqueda y gestión de recursos con el gobierno del Estado de Puebla o en el ámbito federal.

Para complementar la visita de los asistentes, hubo recorridos a la cascada y huertos (a manera de mostrar su territorio). Es factible señalar que faltó difusión para el arribo de visitantes y el lugar era poco adecuado, ya que adaptaron con mesas y sillas. Lo que resultó novedoso fue el tipo de convocatoria para llevar a cabo este tipo de actividad, es decir, es más o menos nuevo el tipo de actividad que convocó a campesinos beneficiados en el marco del programa federal enunciado antes y que se realicen las ferias en espacios no centrales de la cabecera municipal.

La “plaza”⁴⁵ semanal de Atlixco

Representa un abanico de colores, olores y sabores, ya que concentra la diversidad de productos procedentes de diferentes comunidades de la región, tanto del Valle de Atlixco, como de los volcanes, además de Izúcar (que algunos llaman la Mixteca). En dicho espacio se encuentran los frutos de temporada que se obtienen de los pequeños huertos de traspatio o de las milpas.

Por supuesto que hay mercancías provenientes del resto del país, por ejemplo, las naranjas traídas desde Martínez de la Torre, Veracruz. Además,

⁴⁵ Tanto el mercado Benito Juárez, Ignacio Zaragoza y la plaza, se rigen por el Reglamento de Mercados, Tianguis, Centrales de Abasto o de Acopio y Comercio en Vía Pública, del Municipio de Atlixco, Puebla. A lo que conocemos como “plaza” se le cataloga como tianguis definiéndolo como “Lugar o establecimiento debidamente autorizado y zonificado por el Ayuntamiento, para el comercio de mercancías en días determinados y fuera de la Zona de Protección de los Mercados;” (Ayuntamiento de Atlixco, 2024). En este mismo reglamento indica en el artículo 16 fracción XIV que, en la Ley de Ingresos del Municipio de Atlixco, se establecerá el monto que deberán cubrir por hacer uso y aprovechamiento del espacio, en el artículo 31 fracción XIII inciso a), indica que por metro lineal deberán cubrir una cuota de \$6.15 pesos por metro lineal (Ayuntamiento de Atlixco, 2024), aunque algunos de los entrevistados refirieron que pagan \$10 pesos por el permiso o más de acuerdo con la cantidad de producto que lleven, sin contemplar el espacio que usen.

alberga mercancías que coloquialmente se conocen como “chinas”, por ejemplo, artículos para el cabello, cosméticos, trastes para la cocina y juguetes, en general productos de bajo precio. Estos productos contrastan con artículos artesanales, huaraches de llanta, petates, canastos, artículos de cestería, bordados o tejidos, guajes pintados y juguetes de madera.

Es una plaza de donde se abastecen y comercializan personas provenientes de distintos municipios como son Tochimilco, Atzizihuacan, Santa Isabel Cholula, San Juan Tianguismanalco, San Nicolás de los Ranchos, Calpan, Nealtican, San Jerónimo Tecuanipan, Huaquechula, Tepeojuma, San Diego la Meza Tochimilzingo e Izúcar de Matamoros.

La plaza tiene lugar dos días a la semana. El del martes es conocido popularmente como “la plaza chica”, y el que se establece el sábado le llaman “la plaza grande”. En la tesis titulada “Estructura de poder en el tianguis de Atlixco Puebla (1994-2002)”, realizada por Adelaido Amaro (2003) nos indica que: “El tianguis de Acapetlahuacan- Villa de Carrión del Valle de Atlixco desde sus inicios se instaló los sábados y martes de cada semana, el sábado como el gran tianguis y el martes como el pequeño tianguis” (p. 48) Hoy en día existe una problemática seria en la zona de la plaza ya que solo el miércoles es cuando está libre de vendedores.

Es un tianguis con amplios antecedentes históricos que representa un verdadero crisol. Con el paso del tiempo ha cambiado de ubicación. A inicios del siglo XX tenía lugar en las huertas del exconvento agustino donde actualmente se

encuentra el Mercado Municipal Benito Juárez⁴⁶(Amaro, 2003), espacio ubicado a una cuadra y media del zócalo de Atlixco, conocido como Parque Colón, hoy es un mercado concurrido por turistas durante los fines de semana que lo visitan para deleitarse con la gastronomía atlixquense, siendo la principal demanda la degustación de cecina y barbacoa.

Actualmente la extensión de la plaza se calcula que abarca un total de 15 manzanas, bordeando las avenidas Manuel Ávila Camacho, Independencia, y las calles 15 poniente y 11 sur. Está ubicada en la colonia Álvaro Obregón, rodeando al mercado “nuevo” Ignacio Zaragoza⁴⁷.

La plaza está dividida por diferentes secciones según el producto de venta y la cantidad. En una porción se puede encontrar ropa, mercería; hay otra área de mayoristas de frutas, figura la zona de verduras, donde hay puestos de comida, flores. Resaltó especialmente el área de “los propios”, es el espacio que concentra la variedad de productos provenientes de los alrededores de Atlixco. Se caracteriza por la presencia de las familias campesinas que a pequeña escala ofrecen insumos para preparar alimentos. Su dinámica de venta es al menudeo, carecen de infraestructura para montar su “puesto”, ya que colocan a ras de piso. Venden productos propios de la temporada y que obtienen de sus milpas o huertas.

⁴⁶ Para resaltar la importancia comercial que ha tenido la cabecera municipal de Atlixco, en 1967 por requerir mayores espacios para locatarios se construyó el “mercado nuevo” Ignacio Zaragoza en la colonia Álvaro Obregón ubicado entre las calles 5 sur y 7 sur con esquina en la 11 poniente, conocida como la calle ancha o calle de la vía, zona en la que también tiene lugar el tianguis o plaza de los martes y sábados (Amaro,2003).

⁴⁷ Inaugurado en el año de 1967 (Amaro,2003).

La actividad empieza desde las cuatro de la mañana y termina a las siete de la noche los martes y sábado, los demás días de la semana los comerciantes llegan a partir de las ocho de la mañana permaneciendo hasta las seis de la tarde.

Imagen 12

Mapa de la plaza de Atlixco



Rojo - ropa
Azul - propios
Rosa - flores
Naranja - mayoristas
Verde - verduras
Verde olivo limites de la plaza

Nota: Tomado de Google maps con elaboración propia de polígono del espacio abarcado por la plaza. 01 de diciembre de 2024.

<https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1yWY614ix5prRWuLqienW4tA5m6rKXls&usp=sharing>

El sábado 30 de marzo de 2024 hubo oportunidad de recorrer las cuadras donde se encuentran “los propios”, espacio que es de mayor interés para los fines de la presente investigación, ya que ellos comercializan aguacate local. Se interactuó con 40 personas y al preguntar por la comunidad de procedencia resultó la siguiente información:

- Magdalena Yancuitlalpan - Tochimilco
- San Pedro Atlixco- San Juan Tianguismanalco
- San Baltazar Atlimeyaya - San Juan Tianguismanalco
- San Juan Tianguismanalco
- Nealtican
- San Martín Tlamapa – Santa Isabel Cholula
- San Pedro Benito Juárez - Atlixco
- Los Solares - Atlixco
- Guadalupe Huexocucapan – Atlixco
- La Agrícola Ocotepc

El lugar donde se asientan los propios tuvo especial atención durante el trabajo de campo, ya que representa una venta de productos diversos, desde frutas, chiles, semillas, calabazas, hierbas, (que en general se conocen como “criollos”) y es una zona menos concurrida por los compradores a lo largo del día. Es en ese escenario donde fue factible observar a quienes venden el aguacate fuerte, que acuden con la esperanza de comercializar su cosecha desde las cuatro de la mañana que empiezan a llegar para vender al mayoreo a los intermediarios y algunos permanecen hasta terminar su producto con ventas al menudeo, algunos otros llegan ya entrada la mañana, entre las ocho hasta las once de la mañana.

La mayor concentración de comerciantes que ofrecen la diversidad de aguacate se encuentra en las calles: 13 poniente entre 11 y 9 sur, calle 11 sur entre 11 poniente y 9 poniente, calle 11 sur y esquina de la 11 poniente. Al caminar por esos andadores se observan establecimientos diversos desde los que ofertan el

fruto al mayoreo, los hay también como pequeños locatarios. Lo que da una idea de la demanda, de la importancia en la dinámica alimentaria de las familias de la región.

Realizar un registro de datos sobre cuánto se vende de aguacate fuerte es trabajo complicado, ya que cada martes o sábado, los productores acuden de acuerdo a la disponibilidad de fruto, a sus actividades alternas que tienen ya que la venta del aguacate es solo una de las formas de ingresos de las familias. La información que se logró recopilar es que pueden llevar desde diez o veinte kilos de aguacate en una bolsa o cubeta hasta trescientos kilos repartidos entre costales, huacales, bolsas o cubetas.

Los principales compradores diferencian de acuerdo con el momento del día, muy temprano son los intermediarios, mayoristas, comerciantes o coyotes, quienes hacen la compra a las primeras horas de cuatro a siete de la mañana, siendo ellos quienes estipulan comúnmente el precio del valor económico del kilo de aguacate. Posteriormente llegan quienes compran para los negocios de comida llevando aproximadamente entre de diez a veinte kilos, así como compradores en general que adquieren desde piezas hasta los kilos requeridos para su consumo en su hogar.

Es muy clara la diferencia que se marca entre los propios y los revendedores, ya que en general venden a ras de piso, llevando todo en costales, bolsas, cubetas, arpillas, guacales o taras hay quienes se acompañan de su diablito. Otros colocan sus productos en plásticos o telas en el piso, clasificando por montones o cubetitas,

evitando de esta forma pisar los frutos, otra característica de ese escenario es que el precio⁴⁸ del fruto es regularmente regateado.

Los revendedores colocan la fruta en taras o en tarimas armadas con tabloncillos otros más tienen ya su local establecido en la zona de venta, esto último se encuentran durante toda la semana.

Imagen 13

Mapa de la ubicación de la zona de venta de aguacate



Nota: Tomado de Google maps con elaboración propia de polígono del espacio abarcado por la plaza. 01 de diciembre de 2024.

<https://www.google.com/maps/d/u/0/edit?mid=1UKojFUsPHqjvF6tmijxDyPrebDIMsw&usp=sharing>

⁴⁸ Los precios del aguacate van a cambiar de acuerdo a la temporada y disponibilidad, hay meses donde se encuentra desde \$60 pesos como en las fechas previas a agosto o septiembre, hasta los \$10 pesos en la época donde hay mayor cantidad de fruto siendo entre los meses de diciembre a marzo.

Procesos de apropiación simbólica del aguacate

El aguacate más allá de un alimento o un producto del campo tiene un impacto en el consumo por medio de la adquisición de artículos diversos que han tomado un gran auge en los últimos años. Se han creado manifestaciones del aguacate como un muñeco de peluche, figuras para termos, vasos, monederos, estampados de playeras calcetines, llaveros, ropa de cama, por mencionar algunos de los objetos en los que se ha encontrado la imagen del aguacate. En Atlixco históricamente la implicación sociocultural en diversos ámbitos, por ejemplo: fue motivo fiesta; también se vinculó con la edición de una obra de teatro; además de figurar en poemas, platillos, bebidas, postres y diversas artesanías. Estas expresiones son un ejemplo del vínculo que se genera con las plantas las cuales “también nos definen y afectan; nuestra relación con ellas habla de lo que somos y lo que procuramos. Es por esto que las plantas y sus implicaciones sociales y culturales han sido un tema recurrente en la antropología” (Durand, 2022, p.112).

En el marco de esta investigación se mencionará la fiesta, la publicación de una obra de teatro, el contenido de un poema rescatado del recuerdo de la memoria infantil, la representatividad del aguacate hijo, todos ellos representados en Atlixco. Sin embargo, para contextualizar la importancia sociocultural de que el aguacate va más allá de ciertos territorios y está presente en las historias de los pueblos, mencionaremos la cueva de Coxcatlan, el papel amate en San Pablito, Pahuatlan y el bordado del árbol de aguacate en Hueyapan y usos medicinales en Santa María Sotoltepec, siendo espacios ubicados en el estado de Puebla.

Comienzo con Atlixco, en 1989, el aguacate, fue un elemento seleccionado por un grupo de jóvenes oriundos de la cabecera municipal, organizados y encabezados por José Miguel Villaroel, para darle nombre a una fiesta denominada de “los aguacates”. La dinámica de la reunión era premiar a lo más representativo de la sociedad atlixquense, a partir del reconocimiento de una serie de categorías de índole lúdico y jocoso, por ejemplo: la mejor pareja, los más deportistas, más deportistas, el más inteligente, entre otros. Este acto se realizó por dos años consecutivos, pero tuvo corta emisión debido a que su impulsor José Miguel migró a España.

Imagen 14

Premio fiesta de los aguacates 1989



Nota: Tomado de Luis Abel Mirón Rivera 2022, obtenido de Facebook <https://www.facebook.com/photo/?fbid=5366960573418989&set=a.509425752505>

853

En otro ejemplo, la asociación civil: Macuil Sinergia Comunitaria en el año 2021, presentó la obra de teatro el “Árbol fuerte o la ruta del aguacate”, escenas en las que se relata la historia del aguacate fuerte, con el objetivo de “diversificar el

producto y que la comunidad revalore las riquezas propias del lugar, a partir de la concientización del cuidado del medio ambiente y los cambios que han existido en la población” (Olano, 2021). Para difundir el contenido de la obra se llevó a cabo un tiraje de 1000 ejemplares, los cuales fueron distribuidos en escuelas de la región. A lo anterior se sumó la presentación de una acuarela, de la autoría de Carlos Huerta Cerezo, a la que se incorporó una plegaria creada en conjunto con algunos productores de aguacate, para dar gracias por las cosechas y recordar 110 años de que se llevaron la púa a California, la pintura fue entregada a los productores en una reunión realizada con motivo de la certificación de huertas aguacateras, lo anterior se logró, gracias al apoyo económico de diversos patrocinadores.

Con motivo de la primera celebración del día municipal del aguacate en agosto de 2021, Emilia Morales Manzanarez, quien es hija de productores de aguacate, dio voz a la memoria que guarda de la infancia, en el marco, de un poema que aprendió durante su niñez y lo compartía con su abuela que era originaria de la colonia Agrícola Ocotepéc, se desconoce la autoría, así como la fecha de creación de este, en su voz lo declamó así

Es Atlixco de las flores,
un lugar muy principal
la gente de sus rincones
es a toditito dar.
Su aguacate es exquisito
pues es un manjar de Dios
quien prueba un pedacito

no olvidará su sabor...

En territorio nacional existen diferentes vegetales que tienen leyendas, historias o son espacios emblemáticos, por ejemplo, especies que significan para la población como la vainilla, la nochebuena, el cempasúchil, aunque son de temporada, en ciertos espacios se generan vínculos con los sujetos que están relacionados con ellas y también con la comunidad donde se producen. Sin embargo, hay casos especiales donde se acompañan con placas donde describen su valía cultural/ social. Por mencionar un ejemplo, el ahuehuate que por muchos años fue llamado como el árbol de la noche triste ubicado a las afueras del metro Popotla en la Ciudad de México, o en otro contexto el árbol del Tule en Santa María el Tule Oaxaca, y para el caso de Atlixco el aguacate hijo en Atlixco.

A partir del recorrido turístico de la Ruta del Aguacate, se empezó a visitar al conocido aguacate hijo en una de las paradas, dando la interpretación de la placa y del árbol de aguacate, ubicado en el zócalo de Atlixco, frente al portal Morelos, nombrándolo como un “monumento vivo”.

¿Por qué monumento vivo? Se le dio este término ya que un monumento es todo aquel bien considerado patrimonio, nos puede relatar historias, tener valores simbólicos, es muestra de la identidad de la comunidad, sin embargo, normalmente solo se le considera a bien tangible, como las construcciones que se consideran emblemáticas, pero rara vez figuran los árboles como es el caso del aguacate hijo, es un árbol de aguacate fuerte, plantado en el zócalo de la ciudad, es una entidad viva, a su costado tiene una placa que fue colocada en 1948 por la California Avocado Society.

La historia del aguacate fuerte puede ser interpretada por medio de este árbol y dar a conocer a propios y extraños de Atlixco, el valor de esta variedad también da oportunidad a observar la fruta en sus etapas de floración, crecimiento, cuando se encuentra maduro el fruto, el olor, sabor de sus hojas o hasta las plagas que llega a tener.

Como parte de la investigación realizada, llevé a cabo 150 cuestionarios a transeúntes que pasaban frente al árbol durante diferentes fines de semanas, estos fueron los meses de noviembre de 2023, y en enero, febrero, marzo de 2024. Se colocó una mesa para mostrar algunas piezas con joyería artesanal con hueso de aguacate, además de la exposición de las 3 diferentes variedades de aguacates (criollo, fuerte y hass), se sumó una infografía de los aguacates registrados en México.

Para colocar está mesa en el zócalo, se solicitó autorización al ayuntamiento de Atlixco, siendo ellos quienes nos indicarán que días podríamos colocarnos, dando permiso exclusivamente de uso desde las 11:00hrs hasta las 15:00 hrs, durante estás 4 horas se podía realizar el contacto con las personas que pasaban por la zona y brindar explicación sobre el aguacate.

Entre las respuestas que se escucharon y documentaron figuran que el árbol brinda sombra y por lo cual les gusta sentarse en la banca que está al frente; otros desconocían la historia del árbol hijo donado por California, pero no así en el caso de los adultos mayores quienes contaban la historia de él. Hubo testimonios de algunos visitantes que fueron residentes temporales del municipio y relataron la importancia del aguacate y la diversidad de variedades que tiene ese fruto; se desea

resaltar la reflexión de una pequeña de 9 años que mencionó su gusto por ir a visitar el árbol porque le gustan los aguacates.

Independientemente de llevar a cabo las preguntas, una de las tareas extras fue sentarse en la zona del árbol a diferentes horarios y días a observar lo que pasaba con las personas a su alrededor. Algunos caminaban sin mirarlo como una costumbre cotidiana de pasar a su lado, otros se acercaban a leer la placa. Otros más atrevidos brincaban para golpear sus hojas, cortarlas o también tomar esos aguacates al alcance de la mano, con una precaución disimulada para cuidarse de ser sorprendidos.

Alfredo López Austin en el libro *Textos de Medicina Náhuatl*, enumera distintas formas de usar el aguacate de forma medicinal, siendo tanto las hojas, como el hueso motivo de sanación del cuerpo. En el trabajo de campo está fue una de las preguntas que se realizó de forma continua, la señora Gregoria contó que antiguamente cuando las mujeres parían tomaban té de hoja de aguacate para que les limpiara el estómago y las entrañas, el preparado debía ocupar las hojas del aguacate corriente (criollo). Dice que actualmente ya nadie lo usa porque las mujeres prefieren ir con el médico y tomar medicinas, que poco creen en los remedios de las señoras de antes. En la plaza una dama que omitió su nombre comentó que el hueso era bueno para la presión y la azúcar (diabetes), siendo estos los únicos testimonios que se encontraron.

En el libro *Relatos de Santa María (2023)*, realizado por Mujeres Organizadas por el Cuidado de la Madre Tierra de Santa María Sotoltepec, documentaron los siguiente:

Remedio para el empacho: Mi esposo comía y se empachaba a cada rato, le hice un remedio con: raíz de San Nicolás, de hueso de aguacate, pedacito de coxtotompe (tomate amarillo) solo la raíz* y una flor de cempasuchitl.

*Hay que tener cuidado con la raíz, usar un pedazo chiquito porque si no duele la cabeza. (Mujeres Organizadas por el Cuidado de la Madre Tierra de Santa María Sotoltepec, 2023, p.8)

Remedio para el antojo de embarazo: Té para el antojo cuando andan con la saliva llena de agua porque se les antojó algo, se prepara un té con dos geranios rojos, hoja de aguacate, un pedazo de canela y un listón rojo y antes le ponían una moneda de plata. (Mujeres Organizadas por el Cuidado de la Madre Tierra de Santa María Sotoltepec, 2023, p.11)

Lo mencionado en este apartado se puede observar y analizar desde la etnografía vegetal que:

Dedicada a explorar la posibilidad de otorgar agencia a las plantas y reconocer su capacidad de impactar y ser impactadas por nuestra vida política y social, destacando la relevancia de los vínculos y conexiones que se establecen entre diversos seres en la producción del mundo (Sheridan, 2016; Chao, 2018a; Gibson y Venkateswar, 2015; Head et al., 2014) citado en (Durand, 2022, p.112)

El árbol del aguacate más allá de ser una entidad productiva y económica también es participe en generar relaciones personas – plantas, de las cuales surgen narrativas donde tiene otros usos, como el brindar sombra y cobijo, paz, silencio y

quietud, espacio de juego y diversión al treparlos. Por medio de la etnografía vegetal se pueden “contar historias de una manera abierta, historias que nos permitan observar la diversidad y complejidad del mundo que construimos siempre en relación con una multiplicidad de seres” (Durand, 2022, p.117), como las que nos compartió de forma íntima y con añoranza: Rocío Terrón.

Ella es habitante de Atlixco, nació y vivió en la casa familiar que se ubicó en la fracción de la huerta heredada por su madre, que a su vez recibió el predio de su bisabuela; la vivienda se encuentra en los límites de la colonia Solares Grandes, en ella existían árboles de aguacates y otros frutos. Rocío recuerda que, desde la etapa de estudio relativo al nivel de secundaria hasta la universidad, es decir en un lapso de once años, tenía predilección por sentarse bajo la sombra de uno de los tres árboles que había en el “el patio”. Recuerda que su elección se basó en el agrado por el árbol más grande y frondoso, que le brindaba sombra, así como el más alejado de la casa, teniendo silencio para poder estudiar y hacer los deberes escolares. Tomaba una silla de madera para trasladarla cada día hacia ese espacio que hizo suyo, tanto que los miembros de la familia sabían y reconocían que al verla sentada ahí debían de mantenerse lejos para dejarle estudiar (entrevista verano 2023).

Esta narrativa, es una de varias, de quienes crecieron o recuerdan su vida cotidiana en torno de árboles donde se establecen interacciones más allá de lo comercial e invitan a replantear el sentido del por qué conservar en este caso árboles. Al preguntarle a la madre de Rocío, que se llama Angela Romero Casco, por qué conservó los árboles frutales en especial los de aguacate respondió lo

siguiente: “son árboles que tenía mi abuela Panchita, de ellos cuando había aguacates comíamos y otros los vendíamos, el aguacate es de la casa y ha estado aquí siempre” (entrevista verano, 2023). Este último aporte invita a citar las palabras que Duran retoma de Myers para hablar sobre las ecologías afectivas, categoría que se genera para documentar “los vínculos, interacciones y sensibilidades que surgen entre las plantas y las personas” (Durand, 2022, p. 117).

Conocer estos vínculos permite desarrollar modos de involucrarnos con las plantas más allá de las exigencias de la explotación capitalista que distingue, hoy en día, nuestra relación con ellas (Myers, 2019) En parte de su trabajo, Myers analiza lo que son y significan los jardines, y cómo sus diferentes expresiones constituyen el resultado de la sedimentación de normas culturales, intereses políticos y principios éticos específicos, que reflejan cómo nos posicionamos frente al entorno. (Myers, 2019 y 2017). Citado en (Durand, 2022, p. 117)

Otro ejemplo latente fuera de Atlixco, se encuentra en Hueyapan, municipio enclavado en la Sierra Nororiental del estado de Puebla, donde las mujeres de la cooperativa Chiwik Tajsal, le dan vida al bordado del árbol del aguacatl, Angelica Méndez Lozada, mujer indígena, artesana bordadora e integrante de la cooperativa, originaria Hueyapan, durante el encuentro del verano 2024 convocado por la Universidad Campesina Indígena en Red (UCIRED) en el Centro de Estudios para el Desarrollo Rural (CESDER), ubicado en Zautla, nos compartió sobre el bordado del árbol del aguacate, nombrado como uno de los árboles de vida.

En las narrativas de las mujeres de la cooperativa y documentado en el bordado libro *Siuasentekipacholis: Trabajo y cuidado colectivo entre mujeres*. Bordados que relatan la vida de Emilia Flores Martínez. (2022), en el que anotan que al llegar al territorio hallaron aguacates criollos, lo que les permitió saciar su ser y hambre. Este árbol es considerado un árbol de vida ya que significa alimento y refugio, está a menudo representado en los textiles. Narran que, en momentos de expresión de la de violencia familiar y el machismo, las mujeres abandonaban la casa buscando refugio bajo las ramas de los aguacates, dando vida a la mujer Ahuakatl. Las narrativas se refieren al árbol y aguacate criollo (Flores, 2022).

En San Pablito, Pahuatán, se realiza el papel amate que tiene un origen artesanal y ceremonial. Eduardo Merlo (2015) menciona que existe el espíritu del aguacate, el que es usado para realizar una limpia cuando existe una afectación en el cuerpo. Durante la investigación se buscó contacto con artesanos que elaboran el papel y mencionan que es usado para hacer referencia a la fertilidad.

El aguacate es un fruto que, como se ha podido describir en este apartado, está íntimamente relacionado con el espacio que comprende el estado de Puebla desde las evidencias en la cueva de Coxcatlán⁴⁹, el pueblo indígena llamado Ahuatán que brindaba tributos a Moctezuma. En la contemporaneidad este territorio, por medio de la actividad de sus habitantes apuestan a seguir siendo una región con vocación aguacatera y llegando a ser referente a nivel nacional.

⁴⁹ Lugar cercano a Tehuacán, ubicado al sur del estado de Puebla, donde se encontró la evidencia más antigua del consumo de esta fruta, que data de 10,000 años A. C. https://www.avocadosource.com/journals/cictamex/cictamex_1998-2001/cictamex_1998-2001_pg_171-187.pdf.

Pensar en aguacate es darle espacio a historias que se van tejiendo entre las memorias y sentimientos de quienes están vinculados a él, posicionándose desde otra vertiente fuera de la económica, trasladando el valor simbólico a conceptos que se relacionan con la vida, a este sentipensar⁵⁰, rememorando las palabras de Arturo Escobar, se deja a modo de reflexión la pregunta que hace Duran “¿de qué modo diferentes organismos se entretajan en los sistemas económicos, políticos y culturales?” (2022, p.114), así como la siguiente ¿qué tan importante ha sido el aguacate y en especial el aguacate fuerte que ha estado presente en tantas dinámicas en Atlixco?

A manera de cierre se retoma el aporte de Durand al mencionar que “nuestra relación con las plantas importa porque refleja y propaga una serie de relaciones e intereses particulares que dan lugar a proyectos sociales específicos” (Durand, 2022, p. 119), enunciaciones que invitan a replantear el significado del aguacate en la cotidianidad.

⁵⁰ Sentipensar con el territorio implica pensar desde el corazón y desde la mente, o co-razonar. (Escobar, 2014, p.16)

Capítulo 3. Coyunturas, retos y experiencias relativas a la producción de aguacate: Acciones de difusión.

Región de Atlixco y los pueblos originarios

La región de Atlixco es ampliamente reconocida como productora de aguacate. En esta época sobresalen lugares como la Agrícola Ocotepéc, San Pedro Benito Juárez, Guadalupe Huexocúapan, Trinidad Tepango, Tenex-tepec, donde tienen una amplia diversidad entre las variedades de aguacates, sobresaliendo el hass, en el siglo pasado la variedad del fuerte tuvo una presencia reconocida entre las siguientes comunidades: Tochimilco, Huilango, Matamoros, San Diego, Xalpatlaco⁵¹, Nexatengo, San Pedro Atlixco y San Baltazar Atlimeyaya⁵². Hubo una temporada en la que se resaltaba la superioridad de los cultivos de esa zona (Shamel, 1938).

En los escenarios antes enunciados se encuentran tanto las huertas con vocación comercial como las huertas de traspatio. Las primeras concentran grandes extensiones de tierra (más de media hectárea) a cielo abierto, donde incluyen árboles regularmente de un solo tipo, con edades dispares, es decir, los que están próximos a producir y los que se encuentran aún en plántula antes de ser sembrados permanecen amontonados. En la zona coexisten:

⁵¹ Actualmente se encuentra al norponiente de la cabecera municipal, colindando actualmente con las colonias de Cabrera, Solares Chicos, el Ahuehuete, Atlixco 90 e Infonavit, antiguamente este lugar perteneció a una Hacienda del mismo nombre. En Xalpatlaco, identificó los árboles más grandes y antiguos, que tenían alrededor de 200 años vida y medidas de circunferencia de su tronco a 4 pies (121.92 cm) del suelo era de 13 pies 6 pulgadas (411.48 cm), la altura de 85 pies (2590.8 cm) y la extensión de sus ramas de 54 pies y 7 pulgadas (1663.7 cm) (Shamel, 1938).

⁵² Se encontraban aguacates en su mayoría del tipo que se le conoce como aguacate Criollo, “corriente” o del tipo común, ejemplar de la raza mexicana, como le denominan los productores (Shamel, 1938).

Formas de producción que tengan características tanto del modo moderno como del modo tradicional de producción. Por lo tanto, en los paisajes rurales pueden coexistir diferentes grados de “campesinidad” o “agroindustrialidad”, lo cual puede constatarse en la diversidad de productores que podemos encontrar en una región o una comunidad determinada (Gil y Vivar, 2014, p. 53).

Además de las modalidades productivas, también las variedades de aguacate están presentes. Shamel, quien dedicó años para recorrer la zona de Atlixco durante la década de 1930, relata que antiguamente era muy común observar en distintos espacios árboles de aguacate, los había en jardines, en los caminos y en los bordes del campo de cultivo, pero también comenzó a identificar áreas productivas específicas destinados a la plantación de árboles. Por ejemplo, en las cercanías de Atlixco mencionó el sitio conocido como San Diego⁵³, territorio que resaltó por albergar alrededor de 3500 ejemplares de plantas de aguacate con aproximadamente 20 años (Shamel, 1938).

Las variedades de aguacate

La presencia, difusión y diversidad de árboles de aguacate deviene de los que fueron plantados de forma intencional por los productores, aunque algunos crecieron a raíz de una semilla que cayó del árbol. Existe la teoría que el aguacate se dispersó y sobrevivió gracias a los mamíferos gigantes en la era Cenozoica quienes se alimentaban de él y al desplazarse excretaban el hueso, esto según

⁵³ Se refiere a la hacienda San Diego la Blanca, cuyos los dueños son la familia Rodiles y se ubica en el lugar actualmente conocido como camino a la Uvera (colonia de Atlixco).

indica la teoría de Anacronismo Evolutivo⁵⁴. Por su parte, el Dr. Nicolás Gutiérrez⁵⁵, comenta que los aguacates van mutando por la polinización cruzada, en una visita a la huerta del Sr. Román se encontró un aguacate fuerte de forma circular. La singular forma del fruto se explica, en palabras de Román, porque en una huerta vecina tienen aguacate cuya variedad le conocen como pagua. Es decir, se vislumbra la polinización como un factor de la biodiversidad.

Como ya se indicó en capítulos anteriores, existen tres razas de aguacates en el mundo, de la cual México tiene el privilegio de tener la raza mexicana, a la que normalmente se le llama como criollo o corriente. Esta es usada en la labor productiva como porta injerto. El señor Sergio comentó que él lo deja crecer aproximadamente 3 años, para que sus raíces sean más profundas y resistentes, realizando el injerto de aguacate fuerte o hass. También le nombran patrón, según lo indica la señora Roberta que, a través del programa federal Sembrando Vida ha aprendido a realizar el injerto usando la variedad hass.

Se usa esta raza porque da resistencia a plagas, sequías o exceso de humedad, siendo la más fuerte. De hecho, en 1950 en el Report Of The Committee On Foreign Exploration, indican que cuando la *Phytophthora Cinnamomi Rands* ya estaba atacando a los árboles en California, iniciaron una nueva exploración por parte de la California Avocado Society, para encontrar un portainjerto que fuera resistente a este hongo. Entre sus hallazgos encontraron una variedad llamada

⁵⁴ Concepto en biología evolutiva, nombrado por Connie C. Barlow en su libro *The Ghosts of Evolution* (2000)

⁵⁵ Investigador del aguacate del Colegio de Posgraduados de Puebla (COLPOS)

aguila que fue localizada en México, siendo del tipo de aguacate nativo o criollo del cual existen diferentes tipos (Committee California Avocado Society, 1951).

Imagen 15

Diversidad de aguacate en México









Nota: Tomado de SNICS-FSSC-CICTAMEX,2017, obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/385096/P-Aguacate-high.pdf>

Durante la investigación se ha detectado que existe una tendencia en el imaginario sobre la forma y textura del aguacate, siendo el hass el primer nombre que se enunció cuando se piensa en este fruto. Sin embargo en el territorio nacional se encuentran 20 diferentes variedades registradas según el Sistema Nacional de Inspección y Certificación de Semillas (SNICS, 2017). Como se detalla en la imagen

15. Durante las visitas a la plaza para realizar la presente, se encontraron tres variedades de aguacate diferentes al criollo, fuerte y hass, percatándonos también que se encuentran fuera de este registro, siendo los aguacates nombrados como: príncipe, pahua y bola, los cuales se muestran en la siguiente imagen.

Imagen 16

Variedades de aguacates presentes en la plaza de Atlixco.

Aguacates	Forma de venta	Foto
Criollo	Montón/jícara/bolsa	
Fuerte	Kilo /bolsa/pieza	
Hass	Kilo /bolsa/pieza	
Príncipe	Pieza/ kilo	
Pahua	Pieza	
Bola	Pieza	

Nota: Tomado de trabajo de campo 16 de mayo de 2024

Queda claro que hay una gran diversidad de aguacates que aún siguen sin reconocerse, los cuales han estado presentes en el territorio mexicano y que se desconoce cómo fue creada su variedad. En el caso del aguacate nativo que se nombra como kiaguacate o kilaguacate, no he tenido acceso para apreciar un ejemplar, pero quienes han tenido oportunidad, lo describen como aguacate grande de aproximadamente un kilo en cuanto a peso, sabor dulce, con cáscara delgada y negra.

Este desplazamiento e invisibilidad de estas otras variedades tiene que ver con la agricultura comercial y la fuerte promoción que se realiza, aunque retomando las palabras de Fischler citado por Albán los consumidores finales somos parte de la cadena del sistema alimenticio teniendo la responsabilidad de la elección de nuestros alimentos, que se encuentra influenciada por las circunstancias de la sociedad en la que vivimos ya que:

La variabilidad de las elecciones alimentarias humanas procede sin duda en gran medida de la variabilidad de los sistemas culturales: si no consumimos todo lo que es biológicamente comestible, se debe a que todo lo que es biológicamente comible no es culturalmente comestible” (Fischler, 1995: 33, citado en Albán, 2010, p.18).

Por ejemplo, en marco del Seminario Internacional de Estudios Sobre Territorio y Cultura 2023 (SEMITEC) se montó una mesa de exposición donde se mostraba la joyería artesanal con hueso de aguacate, tres variedades de aguacate para observación y degustación (criollo, fuerte y hass), además de cosmética hecha con aceite de aguacate. Se aprovechó el espacio para realizar una encuesta de 2

preguntas a las personas asistentes, siendo en total 80 personas las que respondieron. El objetivo fue conocer la preferencia entre las tres variedades de aguacates: se llevaron frutos para degustar. En su mayoría los participantes eligieron comer aguacate hass, siendo el que se terminó más rápido. En las encuestas la mayoría eligió esta variedad, por observación se notó que las personas que elegían el criollo representaban una edad adulta, en tanto que el hass fue reconocido por los más jóvenes. En el caso del aguacate fuerte muy pocos lo conocían y preferían.

También se pidió externar alguna opinión sobre el aguacate. Para el caso del criollo se obtuvieron respuestas como: corriente y con sabor paludo, que es rico, con sabor a pueblo, fuerte o intenso, da antojo de un taco placero, de difícil obtención, poca carne, incomodo de comer por la cáscara, que no es de calidad, original, natural, sin intervención del hombre, originario, económico, que se da en el pueblo, distintivo a la historia y cultura mexicana, da identidad cultural, saludable por lo natural, más rico que los de injerto, es lo local, menor demanda, tiene estigmas, sin químicos, no tiene comparación con nada, el hueso es grande y poca pulpa, algo peculiar, raro, bonito, gusto por el sabor de la cáscara, da árboles, sin transgénicos, de fácil cultivo, se echa a perder rápido, endémico, sustento para los pueblos.

Al estar en trabajo de campo al platicar con los productores en general marcaron un mayor gusto por el criollo, coincidiendo en el pensar que ese es su aguacate, el que consumen, el otro (hass o fuerte) es para vender, aludiendo a que “las maneras de obtener alimento y los territorios donde se presenta moldean de

variadas formas el pensamiento y la personalidad de los pueblos, pudiendo convertirse incluso en símbolos populares de identificación nacional, regional o étnico” (Anaya, 2022, p.25).

A partir de este ejercicio se evidencia la importancia de generar proyectos que visibilicen al aguacate fuerte, dado que es una semilla local, un producto que ha resistido en los campos de Atlixco, estando presente durante varias generaciones en el territorio, en los puestos de venta al menudeo, en el consumo de la comunidad, y fue un motivo para la creación de la industria aguacatera. Actualmente se encuentra invisibilizado por las producciones masivas del aguacate hass, que se posiciona en la mente de los consumidores como el aguacate de México⁵⁶.

En el 2020 existió la intención por parte del Gobierno Estatal de Puebla, bajo la mano de la Secretaría de Desarrollo Rural, de nombrar el aguacate fuerte como un producto con denominación de origen. Esto quedó solo como un comunicado e imágenes en redes sociales, ya que, según lo declarado en la solicitud realizada en la plataforma nacional de transparencia a la dependencia, responden que la falta de seguimiento se debió al desistimiento de las productoras y productores, ya que la gestión podría durar alrededor de seis a ocho años, generando honorarios de los investigadores y académicos (Hernández, 2024).

⁵⁶ Dicho esto, por la permanente promoción de la marca avocado from Mexico (aguacate de México) que usa como imagen a un aguacate hass, siendo el representante más grande de México para la exportación del aguacate al extranjero, perteneciente a la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México A. C. (APEAM A. C.). Es, además, el único Socio Cooperador reconocido ante USDA-APHIS y SADER-SENASICA. <https://apeamac.com/que-es-apeam/>

En este mismo año ciudadanos en colaboración con el Sistema Producto Aguacate del Estado de Puebla y algunos productores independientes, comenzaron los diálogos entre diferentes sectores como el social, empresarial, municipal, sobre la importancia de preservar esta variedad local denominada “fuerte”. En este sentido, e le solicitó al cuerpo edilicio llevar a resolución y aprobación en el cabildo municipal, donde se debatió si correspondía nombrar el día municipal del aguacate o día municipal del aguacate fuerte, para establecer la fecha donde se invite a la conmemoración histórica y reflexión de la identidad aguacatera de Atlixco. Después de diálogos entre los regidores y presidente municipal se logró el acuerdo de estipular el 20 de agosto como día municipal del aguacate fuerte, el cual es poco conocido principalmente por los productores de aguacate de la variedad local.

San Pedro Benito Juárez

Es una localidad muy cercana al volcán Popocatepetl, está a 20 kilómetros de Atlixco. Es un escenario que recibe a cuentagotas los beneficios de obras públicas, recientemente hubo mejoras en infraestructura, Por ejemplo, “fue hacia fines de la década de 1980 cuando empezó a haber carretera, y hasta entonces la gente caminaba por cuatro horas a Atlixco... una carretera que conecta la localidad de manera fluida con Atlixco” (Huerta, 2016, p. 8). La población de la cabecera municipal lo percibe como un asentamiento austero, está señalada como una zona de atención prioritaria⁵⁷. Asimismo, “la productividad de los campos se mantenga en

⁵⁷Declaratoria de las Zonas de Atención Prioritaria para el año 2024.
https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5709509&fecha=25/11/2023#gsc.tab=0

condiciones más retadoras” (Huerta, 2016, p. 8), debido a la caída de ceniza y a la disposición de agua, así como la condición de agricultura de temporal.

Es un escenario ampliamente campesino. Se tiene conocimiento que en San Pedro hay “comuneros”, es decir:

Los comuneros eran ejidatarios, pero al irse acercando la ciudad de Atlixco vinieron también personas que cobraban un impuesto predial anual. Cada año venían con policías y si los ejidatarios no contaban con dinero, lo cual era frecuente, se cobraban en especie. Se metían a las casas, con policías, y se llevaban animales, máquinas de coser, y en general los objetos de valor que encontraran. A principios de la década de los 90, poco más de 400 ejidatarios encontraron una manera de evitar el impuesto sobre la tenencia de la tierra y por tanto a estos violentos enviados de Atlixco. Resolvieron que fusionarían la propiedad de la tierra en propiedad comunal, pero también hicieron un acuerdo interno donde la posesión original se mantiene. La tierra no es parcelada, pero ellos reportan que cada quien sabe qué tiene cada quién. Se extiende por horas de marcha desde San Pedro Benito Juárez. Ahora hay 2171 comuneros porque los ejidatarios originales han heredado, particularmente a hombres (Huerta, 2016, p. 8).

Es un pequeño asentamiento inserto en un contexto boscoso. Las casas y algunos escenarios donde se lleva a cabo el trabajo agrícola están en terrenos planos, pero los parajes y los lomeríos rodean a la comunidad. Tiene un clima

templado, el cual oscila en primavera ente los 25°C máximos y mínimo 10°C, por invierno tiene máximos de 20°C y mínimos de 5°C⁵⁸.

Es una localidad que se encuentra próxima a las faldas del volcán Popocatepetl. Su pasado se remonta a la herencia nahua, ya que los abuelos recuerdan el uso de esa lengua como lengua materna⁵⁹, actualmente ya es poco común escucharlo en las calles, aunque algunas personas lo siguen hablando como una forma de comunicación local e íntima dada entre vecinos o familiares. Algunos habitantes se autodenominan como integrantes de un pueblo originario o pueblo indígena⁶⁰, otros han dejado de reconocerse así por las dinámicas de la migración.

En términos de prácticas socioculturales es factible englobar en la denominación de la tradición, la sociabilidad, los festejos, el vínculo con el ambiente hay un férreo ropaje que conserva un matiz campesino. Pocas mujeres aún sustentan el manejo de telar de cintura para elaborar ayates por medio del ixtle⁶¹, fibra natural obtenida del maguey, una de ellas la señora Gregoria quien tiene especial ímpetu en transmitir su conocimiento⁶².

⁵⁸<https://es.weatherspark.com/y/6541/Clima-promedio-en-San-Pedro-Benito-Ju%C3%A1rez-M%C3%A9xico-durante-todo-el-a%C3%B1o>

⁵⁹ Han tenido iniciativas para aprendizajes de lengua materna náhuatl especialmente dirigiendo la atención a la población más joven de la comunidad.

⁶⁰ Reconocido como pueblo indígena en el Instituto Nacional de Pueblos Indígenas <https://catalogo.inpi.gob.mx/cedulas/>

⁶¹ <https://regionatlixco.com/municipios/atlixco/1367-mujeres-de-san-pedro-benito-juarez-rescatan-tejido-del-ayate>

⁶² <https://www.e-consulta.com/nota/2023-10-03/municipios/tres-tesoros-humanos-vivos-tiene-la-region-de-atlixco>

En la culinaria sobresalen los panes como el conocido “de burro”, los tlacoyos, el mole, los tamales agrios, las salsas como “chiltlamachiujtli”⁶³ que se presentan en las mesas en lo cotidiano, pero también en contextos rituales y festivos.

Es una comunidad en cuyo centro destacan la iglesia, de la cual en la parte trasera se encuentra una escuela, además de la presidencia auxiliar y una cancha. En 2017, a raíz del sismo ocurrido el 19 de septiembre de ese año, la presidencia, la iglesia y algunos caminos reportaron las siguientes afectaciones: tierra deslavada, apertura de grietas, algunos arbustos se desprendieron del suelo. A las anteriores se le sumaron los estragos en construcciones como las casas, tanto antiguas como más recientes que tuvieron grietas o se derrumbaron. Desde ese momento el recinto religioso permaneció cerrado, por lo que habilitaron espacios para llevar a cabo la concentración comunitaria, recientemente fue abierto nuevamente después de ser intervenido para su restauración.

Uno de los principales ejes de la vida social descansa en la dinámica sociorreligiosa⁶⁴, a pesar de no encontrarse en las mejores, debido a los estragos del sismo de 2017, la iglesia católica sigue considerándose el centro de la comunidad. El recinto sagrado alberga a los patronos San Pedro y San Pablo. Cada 29 de junio, en la explanada de la iglesia, se celebran misas, mañanitas, bailes,

⁶³ Es una salsa hecha a mano, se “amartaja” muele con la mano, lleva jitomate, chile, ancho, chile delgado, cebolla, ajo y sal de grano, se cuece en el comal, se come con tortilla caliente y pepitas.

⁶⁴ Existen otras denominaciones religiosas, como la iglesia pentecostal.

ofrendas florales, pirotecnia, convites y danzas, como la denominada de los moras y cristianas, que recrea la batalla de reyes en el marco de la feria anual.

Los fiscales, campanero, cohetero y presidente de mayordomía desempeñan un rol especial como servidores de la comunidad, colaborando con el presidente, secretario y tesorero eclesiástico, junto con sus respectivos suplentes. Además, está presente el sacristán de la parroquia y representantes del grupo María⁶⁵.

Las principales imágenes que se veneran son: San Pedro, San Pablo, Asunción de María, Del Calvario, Virgen de Guadalupe, Virgen de los Dolores, Jesús Nazareno, Virgen de Verónica, Madrina del niño Dios. San Miguel Arcángel tiene un rol especial: “es una comunidad caracterizada por cultivar su propio maíz, por lo que es común ver extensos campos de cultivo. Por esta razón, celebran con tanta devoción a San Miguel Arcángel, a quien consideran el protector de estos importantes cultivos” (Martínez, 2021).

De acuerdo con lo conversado con los interlocutores que habitan en la comunidad consideraban que eran religiosos, fiesteros, unidos, aunque desde hace ocho años se encuentran en una convulsa disputa entre la feligresía católica, ya que existe una rebelión en contra la Arquidiócesis poblana, que quiere cambiar el estatus de parroquia a capilla y llevarse su archivo parroquial⁶⁶ así como el servicio que presta el sacerdote, el papel de los fiscales y mayordomos en la custodia de la iglesia, y otros temas que transgreden la convivencia y la noción de grupo. Hechos

⁶⁵ Grupo de oración conformado por mujeres.

⁶⁶ <https://www.proceso.com.mx/reportajes/2021/11/6/san-pedro-cuaco-un-pueblo-originario-en-resistencia-275348.html>

se han vuelto a intensificar desde mayo de 2024, siendo necesaria la presencia de la policía municipal cada domingo, según indican pobladores en diversas conversaciones que se tuvieron.

San Pedro Benito Juárez recibe los beneficios del Ayuntamiento de Atlixco en cuanto a obra pública, como guarniciones y banquetas. Sin embargo, algunos habitantes perciben que el trabajo de la administración es insuficiente para atender las necesidades de infraestructura y el mantenimiento de espacios de uso común.

La preocupación por el abastecimiento de agua para uso doméstico es constante. Aunque hay un pozo que requiere mantenimiento mediante la cooperación colectiva, los costos asociados son percibidos como elevados. El agua, compartida con la comunidad de La Magdalena Yancuitalpan, perteneciente al municipio de Tochimilco, debe trasladarse a los linderos del asentamiento de San Pedro, lo que añade complejidad a su distribución.

El agua de uso doméstico no puede destinarse para irrigar las huertas, por ejemplo, en el caso de que algunos vecinos decidan realizar alguna intervención, deben contratar el servicio de pipas o transportar por medio de contenedores el agua comprada. En aquellos terrenos ubicados en el monte las pipas tienen dificultad de ingresar a los espacios antes referidos; además el costo que lo anterior implica, complejiza este tipo de acciones.

Existe una significativa movilidad poblacional hacia EUA⁶⁷, particularmente a Nueva York y Wisconsin, en estos lugares, los migrantes reproducen la dinámica

⁶⁷ En Nueva York se lleva a cabo el carnaval representado por moros y cristianos, también las familias migrantes llevan a cabo el desfile por la independencia de México.

socio religiosa de su comunidad de origen. A través de las redes sociales, comparten la reproducción de la organización de cargos, como el de mayordomo, que tiene duración de un año. Este rol, junto con su comitiva, promueve misas, procesiones y expresiones de religiosidad, como las mañanitas y arreglos florales al patrón el 29 de junio, complementadas con bailes que se realizan ocho días después de la festividad principal. La migración hacia otras regiones de México también es notable, con destinos principales en Puebla, Cholula, Ciudad de México y Estado de México.

El pasado campesino, especialmente vinculado al sistema milpa sigue siendo relevante entre las familias de la comunidad, con el maíz como elemento central de su alimentación. Algunos utilizan fertilizantes químicos como urea, fosfonitrato y triple 17, que se venden por particulares en el centro de la comunidad. Además, hay diversos oficios representados, como electricistas, mecánicos y estilistas. También existen establecimientos dedicados a la venta ropa, regalos, comida, abarrotes, frutas y verduras.

Las casas y las huertas en San Pedro Benito Juárez

Recorrer la zona circundante al municipio de Atlixco permite al observador apreciar una variedad de asentamientos, incluyendo colonias, ejidos, pueblos, áreas de cultivo, zonas forestales protegidas. Es notable la coexistencia de varios modelos productivos como los milperos y las huertas especializadas en un solo cultivo, como el aguacate. Estas grandes huertas contrastan con las pequeñas huertas de policultivo, que combinan la presencia de diversos árboles frutales, aunque algunas también pueden ser de gran tamaño.

Esto invita a reflexionar sobre la configuración histórica, ambiental y sociocultural de amplios paisajes vinculados a las huertas. En relación con la noción de paisaje se retoma a Luciano Espinosa, quien lo propone como “lugar de encuentro (literal y figurado) o cruce de caminos que permite establecer múltiples niveles de lectura” (2014, p. 30). Esta perspectiva permite reflexionar constantemente sobre la interacción sociedad - medio ambiente, en los procesos locales y transnacionales, la biodiversidad frente a los monocultivos y otras mixturas que están presentes en Atlixco y sus comunidades campesinas.

La huerta comercial y aquel espacio pequeño donde las familias campesinas destinan la conservación de la biodiversidad en las milpas, patios y huertos forman parte del paisaje agrario de Atlixco, lo que permite entenderlo como “un constructo cultural que ha ido evolucionando y, en dicho proceso, se ha convertido en un concepto polisémico” (Mijal, 2018, p. 44). Para algunos representa progreso, modernidad, exportación, ganancia y productividad, pero, para otros, son árboles que ofrecen sombra y “solitos dan cosecha” sin ser objeto de amplios cuidados. Aunque cuentan con pocas plantas, permiten combinar cultivos y, en épocas de cosecha, se pueden consumir, regalar, intercambiar, vender o simplemente dejar que los frutos caigan para servir de abono.

Con base en lo anteriormente planteado, es oportuno reflexionar sobre la noción de paisajes agrarios⁶⁸, ya que son creados a partir de la diversidad de aportes que los individuos realizan en su entorno. La construcción de una casa, el

⁶⁸ Entorno natural que ha sido modificado por el hombre para cultivar diferentes variedades de plantas de consumo humano y animal. <https://fundacionglobalnature.org/mejorar-el-paisaje-agrario-a-favor-de-la-agricultura-y-la-biodiversidad/>

trazado de caminos, el sembrado en una milpa, o la ampliación o abandono de un huerto, son prácticas colectivas que contribuyen a la configuración del paisaje. En el caso de San Pedro Benito Juárez, el paisaje se ha transformado significativamente debido a la deforestación, el cambio de uso del suelo, la pérdida de huertos de traspatio y la expansión de huertas productivas de monocultivo.

Imagen 17

Huerta productiva/comercial/monocultivo/unicultivo en San Pedro Benito Juárez



Nota: Tomada de trabajo de campo el 22 de marzo de 2024

Es importante señalar que las huertas forman parte integral del paisaje, “expresando la identidad de las comunidades que participan en su transformación” (Giraldo, 2010, p. 141). En este contexto, los árboles de aguacate, junto con otros frutales presentes en la zona, desempeñan un papel constante. A principios del siglo XX, Shamel describió a las huertas de la región como sitios con una amplia presencia de árboles frutales tropicales y subtropicales, como peras, manzanas, duraznos y aguacates. También señaló que Atlixco cuenta con las condiciones

ambientales necesarias para abastecer de aguacates a México durante todo el año, gracias a sus temperaturas promedio de 32°C (Shamel, 1938).

En la actualidad, esto es evidente en San Pedro Benito Juárez y San Juan Ocotepc, comunidades vecinas que comparten espacios y enfrentan una presión considerable sobre las huertas de las familias campesinas que deciden vender el excedente. Una de las problemáticas frecuentes en la zona es que algunos productores buscan certificar o han certificado sus huertas en términos de inocuidad para ingresar a mercados alimenticios más competitivos. Sin embargo, la convivencia con árboles no certificados aumenta las posibilidades de compartir plagas.

En las comunidades de origen campesino, especialmente donde se erigen las casas, se aprecia un modelo de vida vinculado entre la vivienda y el huerto de policultivo destinado al autoconsumo, con un bajo excedente para la comercialización. Estas amplias áreas verdes, dependiendo de las capacidades de cada familia, albergan una variedad de plantas, desde ornamentales, medicinales, rituales y alimentarias, además de animales de traspatio. Es especialmente notable que algunas casas con huertos cuenten con al menos dos árboles de aguacate fuerte. Estos árboles pueden ser jóvenes o de gran altura, lo que sugiere su avanzada edad, mientras no sufran plagas, las condiciones de estos árboles serán adecuadas.

Imagen 18

Huerto de traspatio/ policultivo/ familiar/ solar en San Pedro Benito Juárez



Nota: Tomada de trabajo de campo realizado el 24 de abril de 2024 en San Pedro Benito Juárez, en la huerta de la señora Roberta.

El modelo de la huerta es pertinente en el marco de la biodiversidad. A pesar de no haber un cuidado exhaustivo hacia las plantas, el hecho de que se mantengan árboles, o que se deje crecer aquellos que abonan a obtener flores, frutos, madera, sombra, contribuye a mantener el modelo campesino que, a diferencia del modo o estilo moderno de producción, en el tradicional se busca un equilibrio con el ecosistema y no una alta maximización de la producción con altos rendimientos:

Para esta agricultura el suelo es un organismo vivo (Cabanillas, 1992:6). Esta agricultura se caracteriza principalmente por el uso de diversas técnicas de producción que intentan mantener un equilibrio y una armonía con la naturaleza, tal armonía se encuentra empleando diversas prácticas, como pueden ser las siguientes: uso de semillas criollas, tracción humana o animal,

cultivos intercalados, combinación de cultivos, se aprovecha el conocimiento empírico adquirido durante cientos de años por los cultivadores, principalmente indígenas” (Gil y Vivar, 2014, p. 53).

Es común escuchar a algunos miembros de las familias que poseen las huertas recalcar que de ellas obtienen varios insumos, no solo comestibles para los humanos, también para los animales. En otras geografías a estos espacios le nombran traspatios, y son importantes ya que representan modelos de distribución espacial que impacta en el modo de vida de sus habitantes. La fisonomía de la huerta y los consumos domésticos responden a los ritmos de los árboles, proporcionando frutos de temporada. Esto contrasta con quienes tienen huertas productivas y buscan incrementar la cantidad y venta de aguacates.

En los testimonios de Shamel (1938), y en los recorridos realizados, se observó que en las huertas traspatio, se conservan aún las formas descritas sobre el mantenimiento. Shamel señaló que en la zona de Atlixco no había un sistema de poda, las ramas viejas se caen o se cortaban, se raspaban o cortaban las hierbas; en el tema de la fertilización solo en algunos casos aplicaban estiércol de animales. Estas actividades contrastan ampliamente con las huertas comerciales donde se llevan a cabo los cuidados destinados a mantener los cultivos limpios como se realiza en California.

El hecho de que las familias campesinas no destinen tiempo considerable para llevar a cabo mantenimiento a los árboles de la huerta no puede interpretarse como falta de interés, sino que es una decisión estratégica para apostar por los animales de traspatio, la milpa, o la pluriactividad. Saben que, llegado el temporal

habrá cosecha, buena, mala o regular, ya que la finalidad no es la venta. Por lo anterior, el autoconsumo, el resguardo, el regalo o intercambio figuran como prácticas constantes. Asimismo, refieren que el tiempo es insuficiente para poder abarcar todas las actividades requeridas ya que hay carencia de manos que aporten horas al trabajo de campo.

Un ejemplo es la casa y huerto de la comunidad de San Pedro Benito Juárez, propiedad de dos adultas mayores de entre 65 y 80 años. La vivienda está frente a la Capilla de San José, en una calle adoquinada, y está rodeada de un amplio espacio que se puede reconocer como un patio, o coloquialmente, el huerto. En él se pueden encontrar dos árboles de aguacate fuerte, además de granada, limón, naranjo y plantas ornamentales.

La charla ocurrió en el huerto, donde sobresalió la conexión con la naturaleza. Predominó el aroma a madera en combustión ya que se aprovecha para preparar tortillas, y pequeñas delimitaciones hechas con madera local cobijan a las gallinas. La diversidad de colores de las plantas ornamentales y de uso común, tanto comestibles como aromáticas para los caldos, están presentes en pequeñas macetas adaptadas en ollas o recipientes de metal o plástico en desuso. Esto resalta el conocimiento campesino sobre los tipos de plantas, sus ciclos de crecimiento y sus cualidades.

Con lo anterior se puede reconocer el complejo conocimiento campesino en torno a los tipos de plantas, sus ciclos de crecimiento, los ritmos, cualidades en el crecimiento de plantas, árboles, arbustos, matitas, tubérculos, es decir, es una forma de resaltar. Comentaron que tienen una parcela donde siembran milpa, cuya

característica es que cuentan con árboles, que además de la producción, son valorados ya que les sirven para resguardarse del sol, descansar.

Recolección del aguacate

El inicio de cosecha del aguacate fuerte tiene que ver con la madurez del fruto, aspecto que tiene que ver con distintos factores, entre los que sobresalen: El tipo de variedad, ya que cada una tiene temporalidades diversas (el hass, criollo, o fuerte); también depende de los ambientes relacionados con las altitudes, recordemos que la geografía del municipio va desde los 1.035 hasta los 2340 msnm⁶⁹, otro factor tiene que ver con el período de floración lo que pudo ser influenciado por el clima, ya que las sequias, el exceso de lluvia o el granizo, tiran las flores; incluso la cercanía al volcán la caída de ceniza afecta la planta, así como la temperatura. Y otro elemento que influye tiene que ver con el porcentaje de aceites que se calcula por diferentes métodos, siendo la observación el más utilizado por los productores locales.

En el caso del corte del aguacate fuerte, algunas familias de San Pedro Benito Juárez señalaron que atienden el brillo de la cascara, la rugosidad o aspereza, entre más liso se considera como expresión de que el fruto aun esta tierno; el color verde debe de ser intenso. La Señora Vicenta explicó que su familia no corta el fruto hasta ya muy entrada la temporada (que se considera la grande, periodo que se asocia al mes de agosto y concluye entre enero y febrero, con especial énfasis entre noviembre y diciembre), son meses que se asocian con la

⁶⁹Se calcularon tomando los puntos desde Google Earth, seleccionando el centro de Atlixco como la zona baja y San Pedro Benito Juárez como la zona alta.

posibilidad de cosecha en la que se podrá obtener lo mejor del árbol y su sabor será más rico. Por su parte, Minerva prefiere cortar al fin de la temporada, porque hay menor cantidad de aguacate y su ganancia es mayor, así que empieza a cosechar entre marzo y mayo, corresponde a lo que llaman temporada “falsa” o “la loca”.

Resumo algunos elementos descritos por Shamel en 1938 ya que la formas de cosechar el aguacate siguen conservándose en la contemporaneidad. Él describe que el cultivo era difícil por la altura de los árboles por lo que el recolector trepa, en tanto que las formas de cortar los aguacates eran diversas, algunos optaban por utilizar postes largos vinculados a una pequeña cesta con la intención de que el fruto caiga dentro de ella; otra forma es cuando se descuelgan dejando caer en las cestas o en las manos de quienes están abajo; en el caso de los árboles más pequeños solo se tuerce o arranca, colocándolos en las cestas, indica que son formas poco cuidadosas por lo cual los aguacates quedaban magullados y los gravemente dañados eran eliminados, aunque señala que tenían cierto cuidado para evitar elegir frutas inmaduras. En el tema de la variedad de aguacates, Shamel señaló que no había expresiones contrastantes en cuanto a forma, tamaño, color u otras características (1938).

Los aguacates que eran destinados al mercado los colocaban sueltos en cestas, redes, bolsas, sacos u otros recipientes de diversos tipos y tamaños y estaban dispuestos según el tamaño y el color por montones, sin tener el intento de empaquetarlos en cajas uniformes u otros contenedores (Shamel, 1938).

Las hermanas Rocio y Lucía Terrón cuentan que cuando eran niñas en conjunto con sus primos ayudaban a “cachar” los aguacates con una sábana, para

que no se fueran a maltratar; mientras sus tíos Pancho y Felipe se trepaban a los árboles⁷⁰ para cortar los frutos, aquellos que estaban a una altura considerable se ayudaban de una garrocha, objeto útil para jalar con la intención de atraparlos abajo teniendo el cuidado de que no se golpearan. Luego los ponían en una canasta, bolsa o costal, para que su abuelita Nene o su mamá fueran a venderlos, lo anterior representaba la posibilidad de obtener un ingreso extra destinado a cubrir los requerimientos de quienes habitaban la casa.

Por su parte, la señora Roberta cuenta que su hijo sube a una escalera para llegar a las ramas de en medio del árbol, junta la mayor cantidad posible en una cubeta que tiene amarrada con una cuerda al árbol para bajarlos cuando esta se tenga llena.

La señora Vicenta y su hermana María Dolores, comparten que cuando el árbol de su huerta no está dando aguacates, le regañan, le pegan con la palma que llevaron a bendecir el domingo de ramos a la iglesia. También saben que hay quienes lo visten con los mandiles típicos de la zona que están bordados con claveles rojos. Dentro de las creencias ven al árbol de aguacate como “hombre” ya que al colocarle un mandil es una forma de expresar ridículo, y con ello dará aguacates.

En las colonias los Solares Chicos y Grandes, no se encontró la práctica de vestir al árbol, pero sí se sabe que le ponían los calzones de mujer sucios, de color rojo para incitar su excitación. Si no funcionaba lo vestían con falda roja y blusa

⁷⁰ Median los árboles entre 12 y 15 metros de altura.

blanca. Otra acción era pegarle con el canto del machete, mientras se le regañaba por no dar los aguacates.

Minerva de 28 años, es nacida en San Pedro Benito Juárez, tiene estudios en administración turística, cuenta que su mamá, lo que hacía era hablar, cantarles, agradecerles a los árboles, por lo que les había dado, pidiéndole que fuera bueno y les hiciera el favor de darles aguacates para poder venderlos, para así tener dinero que llevar a su casa. Solo cuando no crecían o estaban sin dar frutos les daba unos varazos ligeros y les decía que se pusieran a crecer si no les iba a dar más fuerte o los iba a cortar. Su hermano Froylan que se dedica a la asesoría, cuidado y venta de animales de corral y tener una forrajera, cuida en su tiempo libre a las plantas de aguacates, expresándoles lo siguiente: “aquí te traigo tu agua, mañana te pongo su abono”.

Al preguntar a algunos de los dueños de las huertas comerciales sobre los cuidados a los árboles, mencionaron recurrir a los fertilizantes y a las podas para lograr incentivar la producción. Así mismo la forma de corte y recolección son diferentes, porque de inicio son árboles de menor altura, llegando a tener máximo dos metros de altura, lo cual facilita el corte. Tienen una técnica para hacerlo y es torciendo desde la yema de la rama para cortar en conjunto con el aguacate, los colocan en cubetas o canastas, para juntarlos posteriormente en petates para seleccionarlos y ubicándolos en taras según la clasificación que es de extra, de primera, segunda, tercera.

Existen revendedores que compran la producción de la huerta y ellos cortan todos los aguacates, sin importar si ya se encuentran listos para ser cosechados o

no, estos los clasifican y venden de acuerdo con el calibre que marca la NMX-FF-016-SCFI-2016.

En la visita realizada el 28 de mayo de 2024 a la colonia Guadalupe Huexocupan, el señor Sergio se refirió a unos aguacates que tenía como “recios”, para referir al producto que va a madurar. Sin embargo, el sabor, pero especialmente su textura sería “acartonada”, lo que le haría estar feo, marcando la diferencia entre un aguacate que es cortado dentro de su temporada, que alcanza a tener un sabor dulce y consistencia cremosa. Se menciona esto, ya que es importante escuchar las voces de los productores quienes conocen los ritmos de la naturaleza, que respetan los tiempos de sus frutos y valoran el tener productos que su sabor, su textura sean ricos al degustarlos.

Las voces de los productores de aguacate en Atlixco.

Tuve la oportunidad de conocer las experiencias, expectativas y retos de quienes, en calidad de “propios”, acuden al menos una vez a la semana a la plaza de Atlixco para ofrecer los productos que obtienen de sus huertos. Entre estos productos se encuentran chile habanero, jinicuil, granada, hierbas, maracuyá, por el objetivo de la investigación fue de interés quienes vendieran aguacate fuerte. En este contexto, se contactó con Roberta Martínez Martínez, una mujer campesina oriunda de San Pedro Benito Juárez que ofrece en pequeña escala los productos mencionados, presentándolos en montones para atraer a los potenciales compradores. Un elemento distintivo que ella destaca es que su producción es natural, lo que en términos de mercadotecnia y consumo distintivo se denominaría

“orgánico”. Utiliza agua de lluvia o de pozo para sus plantas y abona el suelo con desechos orgánicos de alimentos.

Una de las principales dificultades que enfrenta en la venta del aguacate fuerte es el regateo constante por parte de los compradores en el mercado. Además, debido a la falta de una etiqueta y al no ser de la variedad hass, los compradores suelen referirse al aguacate como “verde”, “de huerto” o “fuerte”, y lo consideran de menor calidad, clasificándolo como “criollo”. Esto, junto con el hecho de que sus productos son perecederos y pueden dañarse durante el traslado, hecho que disminuye la posibilidad de venta. El aguacate tiene una vida útil limitada: si no se vende el sábado, tiene hasta el martes para ofrecerlo, pero ya en condiciones maduras a lo que le nombran como “entrado”, lo que complica aún más su comercialización por su fragilidad.

Roberta describe que la inversión en el costo de traslado es un desafío significativo. Por cada ida y retorno en el transporte público debe pagar \$14 pesos por bulto⁷¹. Además, debe cubrir el costo del permiso para vender en la plaza. Al “hacer cuentas”, entre el pasaje, el costo del traslado y el permiso de venta a veces apenas logra cubrir los gastos, quedando “tablas”.

Otra posibilidad de venta que mencionó Roberta está representada por quienes revenden el aguacate, es decir, compran directamente a los “propios” a mediana escala, con la intención de ofrecer el fruto, ya no en condición de montón, o bolsa, sino por kilo, pero en volumen más amplio. Por supuesto que está la figura

⁷¹ Su peso puede ser entre 20 a 30 kilos

de los mayoristas que concentran ciertos productos de temporada para ofrecer en la central de abastos, con una intención de pago menor para la familia campesina que recolecta, pero al comprar a varias personas de distintas comunidades logran obtener varios bultos, huacales, o kilos, según la posibilidad de venta.

También se conoció la percepción del señor Román Amador, él reflexionó sobre el importante rol de la organización, consideró “hace falta mucha organización a los productores” a mediana escala para enfrentar la lógica y la competencia que representa el arribo en grandes cantidades del fruto al mercado y la plaza de Atlixco. Por ejemplo, los que provienen de Morelos o de Veracruz, traen aguacate más económico, esto daña el precio que los campesinos locales piden por su cosecha, así como también son de mala calidad lo que hace que el consumidor crea que son malos los aguacates de Atlixco.

El señor Román llegó a ofrecer su producto acompañado de integrantes de su familia, llevaron 100 kilos de aguacate. A las cuatro de la tarde se empezaron a retirar para poder tener lugar en el transporte de regreso a la comunidad de San Pedro Benito Juárez. Durante el día se ofrece el aguacate a un costo constante, pero por la tarde rematan el precio. Por ejemplo, durante el día lo ofrecen en \$15 pesos, pero antes de retirarse lo venden a \$13 pesos, para evitar retornar con más cantidad. Dependiendo de las condiciones del fruto, en caso de seguir “verde”, es decir, no maduro, se puede volver a transportar para la venta del martes o sábado, pero en caso de la imposibilidad de ofrecerlo ya no lo llevan a vender y se queda en la huerta como abono para la tierra.

La hija del señor Román, estudió una ingeniería bioquímica en el Instituto Tecnológico de Atlixco, Intentó producir aceite cuando conformaban parte de una cooperativa y realizar cosmética artesanal, Al dejar de ser parte de esta organización, al sumarle el desconocimiento de cómo comercializarlo, dejó de hacerlo.

Aunado a que la demanda y el consumo de aguacate es constante en la culinaria de la zona, desde tortas, cemitas, antojitos, más el gusto de las familias, lo cual pudiese representar una oportunidad de venta ya que el precio a pagar pudiese presentar una opción de ganancia para los “propios”. Pero al consultarles a integrantes del ramo restaurantero sobre el consumo de aguacate local, como el fuerte, expusieron que poco les interesa la calidad del aguacate, anteponen el costo, y se argumenta que el sabor se pierde en la combinación con los demás ingredientes, así como que es un fruto que se echa a perder muy rápido. Aunque en la tortería junto a la terminal de autobuses, la dueña refirió que prefiere comprar aguacate fuerte porque ese tiene un mejor sabor, rinde más y se nota en la cáscara si está bueno o no, a diferencia del hass que, al tener la cáscara gruesa, se desconoce como estará en su interior.

Don Román, considera desde su rol como campesino que el uso y vínculo con las unidades de producción, no es un tema meramente utilitario. Considera se debe tener una conexión con la tierra, que va desde platicar, sentirle, apreciarle; relata que cuando descansa al sentarse sobre el suelo, tiene la percepción de que se encuentra próximo a la abundancia, con ello resalta una concepción singular, al reconocer la importancia de los elementos de la naturaleza para el desarrollo de la

vida en colectivo. Consideró que hace falta más creatividad para aproximarse a la abundancia, a manera de ejemplo, explicó que optó por el uso de desechos que encontró en una construcción e hizo una escalera para ingresar a su huerto y también sirve para llevar agua en los días de riego.

También, mencionó que el 28 de septiembre, en su comunidad, tienen como práctica representativa preparar una ofrenda a San Miguel Arcángel para agradecer las siembras, colocan flores en forma de cruz y decoran con papel los árboles, con especial interés y cuidado por aquellos que estén a la entrada de la huerta. Lo anterior está relacionado con el referente significativo de que, al pasar San Miguel por los campos, su recorrido tendrá como impacto alejar el hambre. Ello implica que el día de San Miguel las familias tienen como costumbre visitar su huerta, hacen una oración y lanzan cohetones, la cantidad de lo anterior depende de la economía de los grupos. Con lo anterior se accede a la dinámica ritual que acompaña el crecimiento de los cultivos, así como el bienestar de árboles frutales, lo que redundará en la obtención de frutos adecuados en cuanto a tamaño, sabor, cantidad, elementos que favorecen no solo el consumo familiar, también alimenta la posibilidad de colocarlos en la plaza de Atlixco.

Minerva, tiene estudios en administración turística, es la menor de seis hermanos que, heredaron huertas de aguacate de su madre Lucía (que falleció en el año 2021), a los terrenos les nombraron "Tú recuerdo", para resaltar el apego emosignificativo. Minerva a estado al frente de la dinámica de cuidado y producción del huerto, ya que dos de sus hermanos se encuentran en EUA, a quienes debe de entregar cuentas.

Con respecto a su experiencia en el tema de la producción del aguacate en el esquema huerto, califica a la actividad como poco redituable, por lo que debe realizar estrategias singulares. Por ejemplo, evita cortar el fruto durante toda la temporada, ya que el precio es muy bajo el precio, a través de estos años se ha dado cuenta que hay mucha competencia, ella ha intentado posicionar el fruto a un precio más justo, al estipular el precio que ella consideraba adecuado. Pero el resto de los productores de la plaza de Atlixco, le indicaron que se le iba a “chotear” el producto, lo que quiere decir que, iba a estar muy visto y no lo vendería, curiosamente relata que sucedió.

El hermano de Minerva se llama Froylan, menciona que el precio del aguacate “se golpea y afecta mucho” a todos los productores. Existe una deslealtad muy fuerte, ya que los aguacateros por vender baratean su producto, especialmente hacia los acaparadores. A esto se suma el rol de los otros productores que vienen de Morelos trayendo aguacate de mala calidad, haciendo que merme el precio del producto de Atlixco el que tiene mayor calidad, pero tiene la competencia de un fruto más barato.

Tanto Minerva, como Froylan, recuerdan que su mamá Lucía, “nunca se limitó”, es decir, buscando siempre el lugar donde le dieran el valor a sus productos. También hacían referencia a que ella vendía ropa, pero cuando iba a comprarla, también salía a ofrecer los aguacates, aprovechaba las vueltas que daba para ir a venderlo. Su mamá clasificaba, limpiaba y vendía al por menor los aguacates, dándolo a un mejor precio que en el mercado, sacando mayores ganancias, lo poco que le quedaba lo iba a ofrecer a la plaza.

Así como todos los entrevistados en San Pedro Benito Juárez, la señora Lucía inició su huerta para tener un ingreso extra, aunque para ella era un placer conectar con la tierra, con la naturaleza, ya que le daba fortaleza y relajación, Minerva y Froylan, comentan que les enseñó a tener varias entradas económicas y agradecía a Dios tener las ventas constantes de sus hojas de maíz, limones, aguacates. Transmiten ese amor a sus hijos por sus árboles y siembras, por ejemplo, ella dejaba los aguacates que ya se ponían feos para la tierra, “no rebuscaba”.

Con base en las experiencias y casos planteados por parte de los distintos productores de aguacate, fue operativo señalar algunos aspectos que complejizan la marginación de sus productos calificados como “baratos” ante las dinámicas de un mercado saturado y monopolizado por productos globales como es el caso del aguacate hass. La condición campesina refleja las condiciones en las que combinar el peso e importancia de las huertas con las dinámicas de trabajo asalariado, promueve pensar en la coexistencia de distintos niveles, por un lado, un intercambio desigual, entre el esfuerzo y la posibilidad de recuperar parte de la inversión monetaria.

El conservar árboles de aguacate asociados a las variedades resultado de injertos y en su condición de criollo entraña enfrentamientos ante los intereses capitalistas, pero los campesinos de las comunidades, como las de San Pedro Benito Juárez. Pese a las contradicciones y presiones, reservan en lo emotivo y significativo “el gusto” por conservar la tierra con sus respectivos frutos que se

asocia a una multiplicidad de árboles, aspecto que le otorga valor a las huertas como unidades campesinas.

Resalto la frase del campesino que sugirió la noción de “la abundancia”, asociada con el convencimiento de que hay que aprender a trabajar la tierra, pero, sin recibir apoyo, más ofrecer la cosecha que tras el jaloneo del regateo. Sugiere referir a tales acontecimientos como parte de la invisibilidad, la exclusión, motivada por distintos intereses.

Contrasto también que esta investigación permitió acercarse a la visión de mundo de quienes se organizan y se sienten orgullosos como actores que favorecen reproducir un tipo muy singular de espacio: los huertos, asociado a un sector campesino. Es desde la condición de productores a pequeña escala que apuestan por proyectos con un matiz sustentable, desde el punto de vista que los policultivos están presentes, se reseñaba antes, vender limones o aguacates, dejar lo que no se ocupa para cumplir la función de abono, con la intención de aprovechar al máximo. Es decir, en el pensar y actuar campesino todo cumple una función.

Es un asunto complejo, no es sencillo tomar la decisión de mantener y disponer de árboles frutales anclados a espacios como las huertas. Por lo antes expuesto, se hace relevante el señalamiento de Armando Bartra respecto a que con el impacto del capitalismo en las prácticas alimentarias se convierte en una: “Situación particularmente peligrosa cuando los alimentos son un arma en manos del imperio y la disponibilidad global de bienes de consumo masivo depende, en parte, de condiciones climáticas cada vez más voluble y, en parte, de tecnologías sofisticadas e intensivas como frágiles” (2006, p.20).

Producto para compartir con la comunidad: Fotografías y cápsulas audiovisuales

La búsqueda constante por dar a conocer el aguacate fuerte y su importancia llevó a elegir los medios audiovisuales como mecanismo de difusión, vía el formato de cápsulas y la fotografía, para transmitir el hacer, el pensar, el sentir que se objetiva en un fruto: aguacate con la variedad fuerte, ya que la difusión por redes sociales es muy rápida y ágil, pudiendo así llegar a los productores como a los consumidores.

La propuesta de esta investigación estuvo dirigida a las narrativas comunitarias-locales en torno al aguacate, por lo que se eligió que los resultados se expresarán por medio de la etnografía audiovisual, proponemos la siguiente definición dada por Expósito, es la “construcción de conocimiento de manera conjunta y participativa entre el realizador y los protagonistas del audiovisual, democratizando el proceso creativo e investigativo, generando reciprocidad, horizontalidad y revalorizando las tradiciones culturales, la autoestima y la identidad de la comunidad” (2020, p.31). Con la colaboración de los interlocutores durante el trabajo de campo se reseñaron aspectos como el escenario de crecimiento de la planta en las huertas, los usos, así como cualidades del aguacate fuerte, anécdotas, recuerdos y su cotidiano.

Las fotos y las cápsulas tuvieron la intención de difundir el quehacer de grupos domésticos y fomentar el interés por el consumo del aguacate en la región de Atlixco, un lugar frecuentemente visitado. La difusión puede favorecer su

reconocimiento y despertar la motivación por conocerlo y probarlo. Básicamente se busca resaltar su presencia y complejidad que caracteriza a este fruto.

Es importante mencionar el peso del aguacate fuerte, como se ha mostrado a lo largo de este escrito, desde referentes históricos que evidencian la presencia de intereses comerciales transnacionales, hasta la difusión de algunas variedades en detrimento de otras. Con el tiempo, se naturalizó la presencia de un árbol de aguacate en los huertos de la zona, lo que ha tenido una gran incidencia en las formas de vida locales.

En la época actual los intereses políticos, comerciales, la esperanza de los pequeños, medianos y grandes productores por participar en el mercado, especialmente en la exportación, contrastan con la presencia de lo criollo y el aguacate fuerte queda en tercer plano clasificándose como variedad regional o local. Sin embargo, podría valorarse como un referente de singularidad, especialmente en un escenario como el de un pueblo mágico, conocido por su paisaje, culinaria, arquitectura y prácticas socioculturales, aspectos que el aguacate fuerte podría abonar para complementar el orgullo escenario de un pueblo mágico. Aún hace falta articular, diseñar y pensar aspectos concretos y operativos, que resalten el valor simbólico del fruto, en ello la etnografía con su respectivo acercamiento cualitativo en el marco de las redes sociales que engloban la cultura digital, es un medio.

Por lo anteriormente mencionado y dada la estrecha relación entre el aguacate fuerte, la sociedad y cultura local, se recabaron datos para resaltar las

perspectivas locales y delinear propuestas de difusión entre los diferentes actores vinculados a esta fruta, considerando la carencia de investigaciones etnográficas.

Más allá de las intervenciones y proyectos realizados, orientados por unos intereses o por otros, se puede aseverar que como posibilidad la antropología es aplicable y fiable, pues la propia realidad refrenda el discurso académico corroborando conflictos que genera la imposición cultural. Puede solucionar problemas, en tanto que estos son del mismo orden que la disciplina: cultural; y, aunque no siempre lo sea, es posible como en cualquier relación social una intervención respetuosa. (Uribe, 2015, p.50)

Se destaca la presencia y participación de distintos pensamientos, elecciones y actores en torno al aguacate fuerte, reflejando intereses de índole comercial y político que arrojan a los sistemas alimentarios, más allá del control individual. Desde la antropología de la alimentación es posible resaltar el valor local, histórico, cultural y social del aguacate fuerte para una localidad y región que históricamente ha estado vinculada a este fruto.

El trabajo antropológico permitió recopilar conocimientos locales y tradicionales, observando la cotidianidad de la gente y estableciendo relaciones sociales que fortalecen los vínculos con los productores de aguacate. Esto fomenta la generación de relatos que reflejan las percepciones de los campesinos sobre los procesos agrícolas en las huertas productivas y de traspatio.

Considerando lo anterior, se realizó un producto aplicado, el que tiene como objetivo difundir los resultados de la investigación realizada durante la especialidad

en Antropología de la Alimentación, con el apoyo de una beca de CONAHCYT, por medio de la fotografía y cápsulas audiovisuales: 15 fotografías que transmitan las formas, procesos y manejos que presenten a los actores sociales y paisajes, que se vinculan por medio de un código QR a cápsulas audiovisuales que contextualizan cada uno de los temas. Las cápsulas tienen una duración de un minuto a minuto y medio, y se relacionan entre sí para lograr dar una continuidad en los temas.

Las fotografías serán colocadas en una exposición itinerante se contempla montar en diferentes espacios públicos del municipio de Atlixco, por ejemplo: Zócalo de la ciudad, mercado municipal Benito Juárez, plaza mayor, plaza de los martes, alternando lugares como la rotonda, zona de comida en la conocida calle ancha (11 poniente), calle de los propios (donde se realiza trueque, 11 poniente y 9 sur), en el camellón (13 poniente) ya que se encuentran los expendios de compra y venta de aguacate, además de la Plazuela del Productor, en San Pedro Benito Juárez, frente a la iglesia de la comunidad, dado a que es el lugar donde se tejió interacción, aunque se visitaron otros lugares para llevar a cabo la investigación.

Este producto buscó dirigirse a la población en general para fomentar el conocimiento de la variedad del aguacate fuerte, reconociéndolo como un producto local. También buscó que los productores de aguacate consideren, a la par que por medio de sus intervenciones generar más estrategias con intención de difundir el valor simbólico y cultural de este fruto.

Se propuso un cronograma para realizar las tomas de fotografías de los procesos cotidianos y planificar la grabación de las cápsulas, quedando programadas para el primer trimestre de 2024, etapa que, en el marco productivo

de las huertas, se asocia con la cosecha que los productores llaman “la loca”, es decir, entre marzo y mayo.

Los datos fueron recopilados y analizados desde las categorías planteadas en los objetivos de la investigación: sistema productivo, modernidad, vertiente política, resistencia, huertas, familias, semillas locales, dominación económica e invisibilidad. Además, se clasificarán según las temáticas narrativas emergentes, como la producción y las historias de los sujetos.

Las imágenes plasmadas en fotografías o en videos transmiten emociones, sensaciones y podemos llegar a conectar visualmente con las narrativas que se encuentran documentadas de los productores, la razón más adecuada para la óptica de la investigación la encontramos en las palabras de Henríquez en “El etnógrafo y la cámara en la producción audiovisual de productores informales”, ya que dice:

Puede activar la memoria humana, por ejemplo, los recuerdos en torno a los objetos, lugares, eventos y artefactos culturales. Estas memorias sirven tanto al etnógrafo como al agente cultural, debido a que recrean situaciones que ayudan a comprender determinados fenómenos sociales (Henríquez, 2017).

De forma visual se puede presentar en diversos espacios para alcanzar un mayor público, los medios audiovisuales apoyan para que se puedan distribuir por diversos canales logrando llegar a otros sectores y así conozcan la importancia del aguacate Fuerte como un producto local y una semilla que ha resistido a diversas transformaciones de su ambiente, con ello poder divulgar los resultados de esta investigación.

Según Román Nieto en “la divulgación, se realiza la comunicación para el público en general, por lo cual la información debe ser clara, accesible y sencilla” (2018). Al tomar en cuenta estas características, es que se apostó por las fotografías y las cápsulas, como instrumentos para comunicar a la par que podrían ser atractivas para diferentes sectores sociales del municipio de Atlixco.

Cuando el producto sea presentado podremos sugerir los resultados generados a través de la inauguración de la exposición fotográfica, además de la difusión de las cápsulas en las redes sociales como YouTube, Facebook, Tik Tok e Instagram. La divulgación estará centrada en las redes sociales y sabemos que existe un sector que carece de acceso a ellas, por lo que como se mencionó antes, se tiene contemplado presentar impresa (en los lugares céntricos de la cabecera municipal) para abonar en el reconocimiento del aguacate fuerte, más la presencia en redes sociales con la intención de reforzar algunas de las cualidades y retos por parte de quienes la cultivan a pequeña escala.

A continuación, se presentan algunos ejemplos de las fotografías que formarán parte de la exposición, así como el vídeo que se elaboró.

Imagen 19

Muestra 1 exposición de fotos



Especialidad en Antropología de la Alimentación

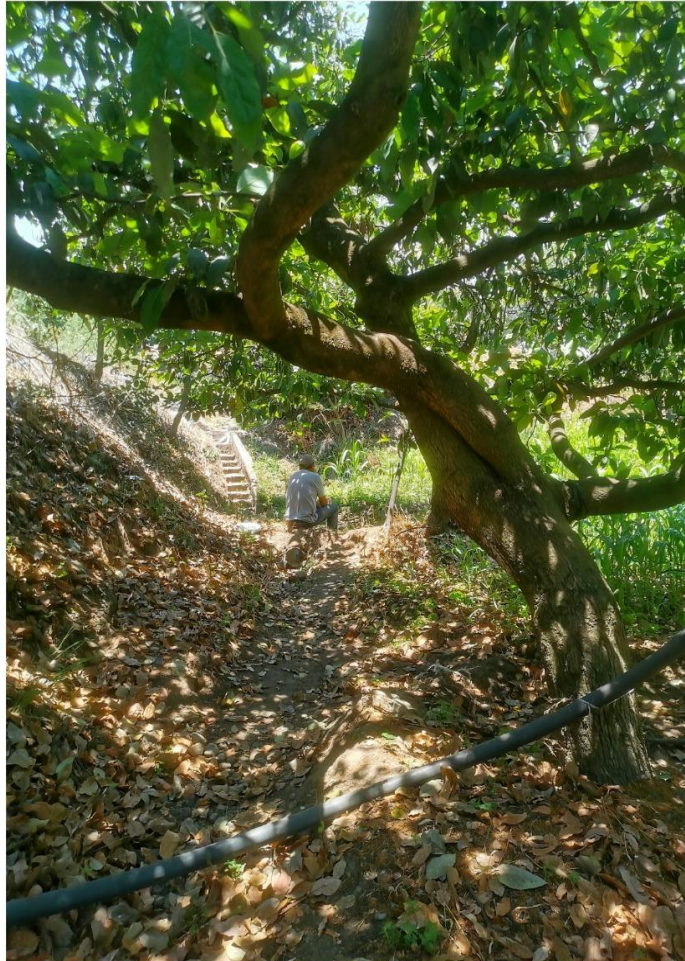


Foto Estamos sentados en la riqueza

Tomada por Beatriz Adriana Zafra Rodríguez

Tomada el día 28 de abril de 2024 en la colonia Guadalupe Huexocupan.

El Señor Román Amador nos relata como la creatividad es importante para el aprovechar al máximo los recursos que se tienen a la mano para poder trabajar el aguacate.



Imagen 20

Muestra 2 exposición de fotos



Especialidad en Antropología de la Alimentación



Foto Bendición de cosecha de Aguacate,
Tomada por Beatriz Adriana Zafra Rodríguez

Tomada el día 21 de mayo de 2024 en la colonia Guadalupe Huexocuapan.

El Señor Román Amador nos relata por que bendicen las cosechas en las huertas de aguacate el 28 de septiembre en la colonia Guadalupe Huexocuapan.



A manera de ejemplo, se comparte una cápsula que acompaña a cada foto y estará vinculada por código QR:

https://www.youtube.com/watch?v=8FMpW5XBV_o

Se abrió un canal en YouTube para poder compartir las cápsulas a la cual se podrá ingresar por medio de la siguiente liga:

<https://www.youtube.com/@AguacateFuerte>

Imagen 21

Captura de pantalla del canal en YouTube aguacate fuerte



Nota: Tomada de captura de pantalla de YouTube

Así mismo se creó una página web que sirva como repositorio para poder compartir las cápsulas, fotos e información referente al aguacate fuerte, se abrirá como un blog para poder generar un acervo de este fruto.

Imagen 22

Captura de pantalla de la página web del aguacate fuerte



Fuente captura de pantalla de la página web <https://aguacatefuerte.my.canva.site/>

Por último se tendrá acceso a las capsulas y fotografías en las redes sociales como Facebook en la liga <https://www.facebook.com/aguacatefuerteatlixco> , en Instagram <https://www.instagram.com/elaguacatefuerte> y en Tik Tok <https://www.tiktok.com/@el.aguacate.fuert? t=8pamjVLSQFh& r=1>

Conclusiones

La investigación pretendió abonar al estudio de la antropología de la alimentación, particularmente desde una perspectiva procesual que reconoce la confluencia de fases interrelacionadas, como la producción, circulación y consumo. Debido a la complejidad y tiempo disponible para realizar el acercamiento al campo alimentario, se pretendió abonar a la dinámica de producción desde el registro de las condiciones que permitieron reconocer etnográficamente los escenarios que destinan las familias campesinas para obtener aguacate, como son las huertas, escenarios que atestiguaron la biopiratería, la presión de los proyectos de la modernización, a la vez representan la resistencia a pequeña escala donde la vinculación de distintos árboles frutales sugiere presumir a la biodiversidad.

En el marco del acercamiento con algunas familias de San Pedro Benito Juárez, además de colonias y otras localidades de la región atlixquense, cuya particularidad es que conservan en sus huertos árboles del aguacate fuerte, fue que se propuso como atender los procesos de expansión, coexistencia, pero también las tensiones entre el predominio del aguacate hass y la persistencia de la variedad fuerte que derivaron en procesos de invisibilidad y expresiones de resistencia en el marco del modelo huerta, así como de búsqueda de opciones por parte de las familias campesinas.

La pregunta que guio la pesquisa fue: ¿De qué manera se puede hacer uso de referentes etnográficos para visibilizar la presencia del aguante fuerte en las huertas de la junta auxiliar de San Pedro Benito Juárez, Atlixco, frente a la preeminencia del aguacate Hass?

Con base en el recorrido expuesto, fue oportuno sostener que existe una compleja relación entre las prácticas, nociones, usos, tensiones y familias que se presentaron como expresiones etnográficas para ejemplificar la dinámica del aguacate fuerte en las huertas, entendidos como los espacios donde se llevan a cabo los resguardos de las plantas de aguacate, a la vez que representan la objetivación de los elementos antes expuestos, así como expresan la concepción de las familias campesinas sobre el cremoso fruto.

Los referentes etnográficos tienen la particularidad de invitar a representar un posicionamiento de comprensión, hacia los actores sociales, los procesos, las representaciones, a los lugares como la huerta, simbolizada, constituida, estructurada por mecanismos simbólicos. Además, el tipo de información de corte etnográfico que se presentó no sólo tuvo como función explicar cómo es la dinámica en torno al aguacate, sino también por medio del contenido cualitativo fue factible cuestionar, los ritmos, los actores, los procesos e intereses que envuelven el ocultamiento cotidiano del aguacate variedad fuerte.

Con ello se pretendió repasar a los huertos como reservorios de resguardo de variedades, interesó presentarlos como espacios y expresiones políticas de las familias vinculadas con el cuidado y recolección del aguacate ya que han decidido adaptar y conservar la variedad del aguacate fuerte. La intención fue resaltar los manejos locales como alternativas a las expresiones homogeneizantes de la modernidad que se cobraron vigencia desde principios del siglo pasado al registrar la presencia de compañías estadounidenses que han impulsado tipos específicos de aguacates, más los intereses contemporáneos que favorecen el predominio del

hass, desdibujando otros cultivos que por intereses económicos se presentan sin aparente demanda.

Fue imperante resaltar el papel de las familias de las juntas auxiliares del municipio de Atlixco, con la intención de difundir las características y atributos de los aguacates, a fin de socializar por distintos medios locales el hacer y reflexión campesina, en espacios públicos con mayor afluencia de transeúntes, como mercados para que la información sea leída por potenciales interesados, así como aquellos espacios relacionados con las redes sociales, como un medio que permita contribuir a que se conozca la importancia y características del aguacate fuerte.

Lo anterior permitió no dejar de lado el acompañamiento que históricamente ha tenido el aguacate en Atlixco, ya que, con distintas intensidades, intereses, actores, expresiones, recuerdos y lecturas, el fruto ha formado parte de la configuración municipal, pero se ha opacado su presencia, por lo que interesó un breve recuento que favoreció atender y entender las coyunturas que conllevan a un auge, pero también a un ocaso.

También fue importante contribuir en el reconocimiento de corte etnográfico desde la perspectiva de la antropología de la alimentación a fin de ofrecer el panorama que invite a dimensionar una lectura política cultural a las hegemonías de los cultivos comerciales que han configurado un paisaje, consumo, además de presión hacia los territorios y a los productores. En el monocultivo hay constructos vinculados a la ganancia, pero ello demerita conocimientos, modelos organizaciones, así como presiona a los recursos naturales.

Se infiere que la difusión, presencia y dispersión del árbol de la variedad fuerte obtuvo una considerable merma entre las décadas de 1960 a 1980. En ese periodo se reportó la enfermedad que fue conocida como la “tristeza del aguacate”, causada por el hongo *Phytophthora Cinnamomi Rands*, lo que generó la decadencia de este fruto en cuanto a presencia de árboles. Algunos interlocutores consideran que fue una plaga que arrasó y afectó principalmente a la región de Atlixco.

Sin embargo, actualmente está presente la búsqueda para reposicionar al aguacate fuerte en el consumo alimentario, principalmente de la región, por lo que se diseñaron estrategias que permitan a los involucrados resaltar experiencia y pensamientos con la intención de incentivar la difusión del fruto, las huertas, los usos, es decir, las singularidades que permitirán resaltar aspectos valores significativos permitiendo sugerir evidencias para expresar procesos identitarios.

Hubo oportunidad de visitar la colonia Guadalupe Huexocapan, lo que permitió reconocer distintas unidades de producción en el marco de la huerta, así también resalta el caso de una huerta llamada El Pedregal, ubicada en las inmediaciones de la cabecera municipal de Atlixco, el cual es un espacio arbolado con plantas de aguacate los que han sido heredados, algunos hasta por 4 generaciones, tal como señalaron en el caso de Rocío, o don Felipe dueña de esta, el que a su vez, ha transmitido a sus hijos (son la tercera generación), un estilo de vida vinculado con los aguacates, participan en el cuidado de los árboles, así como en la venta de la cosecha en el establecimiento de su mamá que es una óptica, lo que sugiere pensar en la confluencia de factores de corte etnográfico que proporcionan sustento simbólico, emotivo, incluso estructuran la forma en la que se

entiende el fruto, además de otorgar sentido a la función del huerto, al proceso de cuidado por medio de mecanismos y acciones de participación, constituyendo un ejemplo de lo que se perfiló indagar.

Recuperar los relatos de quienes conocieron el aguacate fuerte en su apogeo, como lo representa la experiencia de la maestra Emma Estrada, quien ha vivido en Atlixco desde su nacimiento hace 85 años, y es conocedora de la historia del lugar, fue un medio para resaltar al aguacate fuerte como un elemento que influyó en el cotidiano de hace seis décadas, es decir constituía parte de la realidad, teniendo una función (no solo ornamental, culinaria, estética, económica, además de paisaje), fue y es objeto de interés. La maestra Estrada, describía al árbol de aguacate de Atlixco, como plantas que daban frutos deliciosos que nunca ha vuelto a probar, por lo que ansiosamente esperaban cada año la temporada significada, es decir la cosecha, ya que se compartía con la familia, vecinos, además de organizar parte del consumo alimentario. Se procedía a actuar en colectivo figurando los miembros del grupo lo que les permitía reforzar convivencias, ideas, representaciones, además de actos para compartir, en torno al fruto que describe con un peso de aproximadamente un kilo, su pulpa era exquisita y su hueso pequeño, aspecto que se confronta con la actual diversidad de aguacates. Pero al comparar y recordar, se involucran intereses o acuerdos, con los cuales se sustentan categóricamente representaciones que permiten reproducir las singularidades del aguacate atlixquense, lo que refiere al valor del fruto, que ha quedado ocultado y relegado.

Durante el proceso de investigación se realizaron dos actividades alternas a lo presentado, la primera fue participar en la iniciativa por reactivar la conmemoración del “día municipal del aguacate”. Hubo oportunidad para extender la invitación de índole personal, es decir cara a cara, directamente interactuando con los productores y “los propios” durante los días de plaza en la cabecera municipal de Atlixco, también se extendió el mensaje a los medios de comunicación para hacer uso de su canal de difusión e informar a la población sobre un evento abierto al público en general que se realizó el 20 de agosto a las 12:00 del mediodía, en la Casa del Aguacate, con presencia del Dr. Jesús Pérez, quien representando al Instituto Universitario de Puebla, A. C (IUPAC). Junto a algunos productores, se llevó a cabo una acción colectiva susceptible de interpretarse como la expresión de una cosmovisión en torno al aguacate fuerte, es decir, de él se sustentan relaciones, además cumple funciones aglutinantes, integra a diversos sectores de Atlixco. En ese día hubo oportunidad para reiterar la no invisibilidad y hasta cierto punto cierta legitimidad, al llevar a cabo el acto en aquella casa en la que se rememora hubo una planta “padre”, asociando la imbricación entre actores sociales, lugares, objetos, intenciones como manifestaciones socioculturales.

Durante el evento se presentaron fotografías antiguas en forma de postales, se degustó guacamole, acompañado de “pulque curado”, agua de sabores, bocadillos que tenían un deep, un coctel a base de mezcal, todos ellos realizados con aguacate fuerte y sal de hoja de aguacate la cual es una innovación local. Esto desde la antropología de la alimentación lo entiendo como un conjunto de evidencias que recrean el papel cultural del fruto que se encuentra vigente, al pasar

por un proceso de actualización, además de adaptación, como vincular con la sal o con el mezcal, actos que también fueron descritos en la actividad de diciembre de 2023 en lo que se llamó la feria del aguacate.

Los elementos descritos permiten resaltar la confluencia entre pensamiento y acción, refieren esquemas que sustentan, tanto para interpretar, entender, sostener ante el colectivo el conjunto de relaciones y principios que se concentran en el aguacate fuerte, por supuesto no siempre funcionales y operativas, también en el marco de no conformidades, contradicciones y tensiones.

La siguiente actividad fue la propuesta de un plan de manejo y conservación del aguacate fuerte, en colaboración y acompañamiento de la Dra. Norma Santiesteban, adscrita a la facultad de Administración de BUAP. El acercamiento ocurrió durante 2024, hubo como principal objetivo el reconocer procedimientos y estrategias que permitan extender la vida de anaquel del fruto, con la intención de compartir con productores, restauranteros, propietarios de fondas y propiciar la compra del mismo, buscando una solución a la problemática que han referido contantemente, es decir, la corta vida que se tiene en anaquel. Así mismo se realizará en fechas próximas un estudio bromatológico⁷², en el cual se compararán tres variedades de aguacates en su contenido nutricional, me refiero al fuerte, criollo y hass. Las tablas nutricionales solo mencionan el aguacate como un fruto general, por lo que se pretende conocer las diferencias que tienen entre ellos.

⁷² Esto influenciado por el documento que proporcionó el arquitecto Pedro Sarda Cue, fue una tesis titulada "Estudio Analítico del Aguacate de Atlixco Puebla" de la autoría de Esther Gutiérrez Hidalgo, quien realizó la investigación en el año de 1953 en el marco de la Universidad Nacional Autónoma de México, para obtener su título de licenciatura en Químico Farmacéutico Biólogo.

Lo anterior complementará lo que aquí se buscó sistematizar en el marco del recorrido coyuntural del aguacate, es producto de la historia, pero también produce historia, interésó recuperar experiencias pasadas, con énfasis en los esquemas contemporáneos que en el marco de acciones, recomendaciones, aportes de diferentes disciplinas se suma a garantizar la difusión y no invisibilidad del fruto que lejos de presentarse lejano en el tiempo, tiene vigencia en el marco de las prácticas y producción de hoy en día.

Otra de las contribuciones que se desprenden de esta investigación fue que se estableció contacto con Aleida Sandre, el 11 de julio de 2024, ella es química farmacobióloga especializada en acompañar proyectos alimenticios derivados de la producción agrícola, colabora con la cooperativa COMUNESS, cuyo objetivo es el impulso de la economía social y solidaria. Hubo oportunidad de colaborar con ella ya que deseaba identificar a algún grupo organizado de aguacateros en la región, debido a que se encontraba abierta la convocatoria para participar en el desarrollo, fortalecimiento de las comunidades indígenas, lanzada por el Instituto Poblano de Pueblos Indígenas (IPPI). Solicitó apoyo para vincularse con algún grupo organizado de productores de aguacate, petición que se concretó en la charla con el señor Samuel Romero, quien forma parte de CAC del grupo de Sembrando Vida de la colonia Agrícola Ocotepéc; al final, decidieron trabajar con el nopal y no con el aguacate, por lo que desde el mes de julio el grupo se encuentra en capacitación y acompañamiento, según consta en su página de Facebook⁷³.

⁷³ <https://www.facebook.com/share/p/MzazCFktRRr1Js8o/?mibextid=xfxF2j>

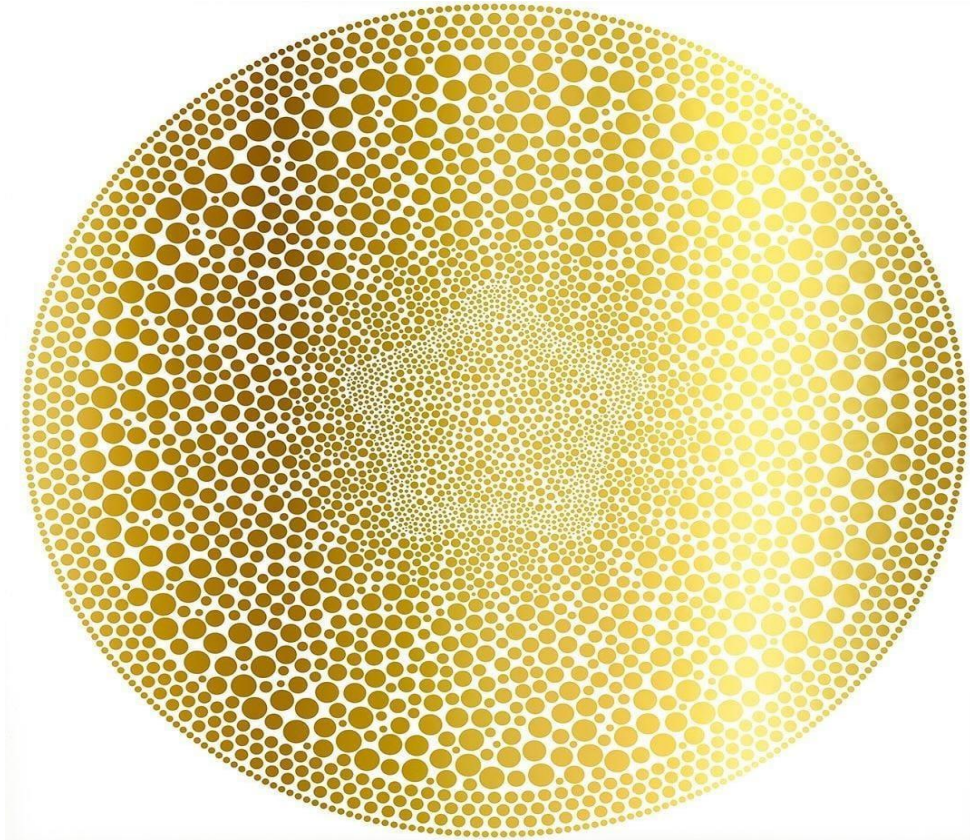
Se menciona lo anterior con varias intenciones. En primer lugar, para mostrar la importancia de la articulación, ya que lo anterior representa medios sociales adecuados para capitalizar redes, intercambios, alianzas, de modo que la visibilidad del aguacate fuerte descansa en una densa acción inserta en los ámbitos del campo social. También es oportuno reflexionar el papel de la vivencia vinculado con la experiencia, referentes de índole subjetivo, pero conforman referentes básicos para mediar entre los elementos significativos de los grupos implicados, a saber, el de especialistas, los productores organizados, las instituciones, quien escribe las líneas. Todos confluimos en un contexto, todos aportamos, mediamos, de modo que es oportuno ubicarnos en este ejercicio de vinculación como medio que hace posible la visibilidad.

La presente investigación llevó a la autora de estas palabras a reencontrar una conexión con la tierra de su nacimiento, con sus ancestras quienes cuidaron, cosecharon y vendieron aguacates. Lo que la incentivo a reconocer su identidad como atlixqueña con raíces profundas en los solares, lo que motiva a continuar con el estudio de este fruto, por medio de diversos enfoques que surgieron como premisas a lo largo de esta indagatoria, que pueden dar pie a futuras investigaciones.

Para cerrar se nombran las palabras que dice el autor de la “exposición raíces”, que se presentó bajo el nombre de Vena2, donde expone una abstracción de la raíz del aguacate, “Entre más alto es el árbol, más profundas son sus raíces”.

Imagen 23

Imagen de la raíz del aguacate



Nota: Tomada de Fuente Abstracción basada en la fotografía microscópica del corte transversal de la raíz del árbol del aguacate. Colección Raíces by Vena2. Información proporcionada por el Dr. Josep Dubrovsky del Dpto. de Biología Molecular de Plantas del Instituto de Biotecnología. UNAM. <https://www.instagram.com/p/C0kpvywO5p1/?igsh=MTI2N3ZjZjRIZThwYQ==>

Referencias

- Adams, A. C. (1942). *Mexican Avocado Exploration— Searching for an Ideal Avocado* (Vol. Yearbook 27). California: California Avocado Society. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>
- Agapito Amador, M. E., Cibrián-Llenderal, V. D., Gutiérrez Rojas, M., Ruiz-Juárez, D., López Corona, B. E., y Rueda-Puente, E. O. (22 de 09 de 2022). *Phytophthora cinnamomi* Rands en aguacate. *Revista Mexicana De Ciencias Agrícolas*, 28, 331 - 341. doi:<https://doi.org/10.29312/remexca.v13i28.3287>
- Albán, A. A. (2010). Comida y colonialidad tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. *Calle 14*, 4(5), pp. 15-23. doi:<https://doi.org/10.14483/21450706.1200>
- Albán, A., y Rosero, J. (2016). Colonialidad de la naturaleza: ¿imposición tecnológica y usurpación epistémica? Interculturalidad, desarrollo y re-existencia. *Nómadas*, pp. 27 - 41. Obtenido de http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0121-75502016000200003&lng=en&tlng=es
- Alonso Bolaños, M., Gutiérrez Sánchez, J., Ledesma Domínguez, F., y Tadeo Castro, R. (2020). Etnografía de los procesos alimentarios y el poder en regiones indígenas de Chiapas. *Estudios de cultura maya*, 56, pp. 261-291. Obtenido de https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-25742020000200261

Amaro, A. A. (2003). *Estructura de poder en el tianguis de Atlixco, Puebla. (1994-2002)*. BUAP.

Anaya, G. (2022). Alimentos En La Modernidad Y Discursos De Lo Posible: Una Mirada Decolonial En Torno A La Alimentación Y La Preservación De La Biodiversidad Nativa. *Revista Contrapunto*, 9(2), pp. 24- 39.

APEAM, A.C., DE-030-2011 (Comisión Federal de Competencia Económica 23 de octubre de 2014). Obtenido de <https://www.cofece.mx/cfcresoluciones/docs/Asuntos%20Juridicos/V90/1/2010500.pdf>

Ayuntamiento de Atlixco. (2021). *Plan Municipal de Desarrollo del Municipio de Atlixco 2021 – 2024*. Gobierno del Estado de Puebla. Atlixco: Secretaria de Gobernación. Obtenido de <https://ojp.puebla.gob.mx/normatividad-municipal/item/3830-plan-municipal-de-desarrollo-del-municipio-de-atlixco-puebla-2021-2024>

Bartra, A. (2006). *El capital en su laberinto. De la renta de la tierra a la renta de la vida*, México: UACM, ITACA, CEDRSSA.

Barreda, A. (2001). Biopiratería y resistencia en México. *El Cotidiano*, 18(110), pp. 21- 39.

Barrett, C. (1948). *The 1948 Pilgrimage to Mexico* (Vols. Yearbook 33: 28-40). California, EUA: California Avocado Society 1948.

Brauton, E. (1936). *Juan Murrieta* (Vols. Yearbook 21: 45-46). California Avocado Association. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Camacho Vera, J. H. (2023). Modernidad tecnológica en la producción de alimentos: ¿otro campo es posible? *Encrucijadas. Revista Critica de Ciencias Sociales*, 23(1)(a2310), pp. 1-24.

Carrasco Henríquez, N. (2007). Desarrollos de la antropología de la alimentación en América Latina: hacia el estudio de los problemas alimentarios contemporáneos en Estudios Sociales. *Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, vol.15 (no.30), pp. 80 - 111. Obtenido de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572007000200003&lng=es&tlng=es.

Carrasco Henríquez, N. (2020). Miradas decoloniales, interculturales y ecología política en la gobernanza de territorios. *Utopía y Praxis Latinoamericana*, 25(88), pp. 34-39. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?>

Carrillo González, G., y Ramírez Alcántara, H. T. (2019). Evolución de la política agrícola en México y el Proagro Productivo (2014-2018). pp. 171 - 196. Obtenido de https://www.researchgate.net/publication/349349844_Evolucion_de_la_politica_agricola_en_Mexico_y_el_Proagro_Productivo_2014-2018

Castillo, N. (2014). *El aguacate más mexicano, en Mirada a la Ciencia*. México: Dirección General de Divulgación de la Ciencia, UNAM. Obtenido de http://www.unamiradaalaciencia.unam.mx/download/pdf_prensa/unamirada_481.pdf

Castro-Colina, L. (2022). Biodiversidad de semillas comunes e inseparables de su comunalidad. *Revista Mexicana de Sociología*, 84(3), pp. 625-652.

CEDRSSA, C. d. (2017). Reporte Caso de Estudios: El Aguacate. 31. (P. L. Lázaro, Ed.) México: Cámara de Diputados LXIII Legislatura. Obtenido de <http://intra.cedrssa.gob.mx/files/b/13/54Exportaci%C3%B3n%20aguacate.pdf>

Coit, J. E. (1948). *Mexican Explorations of 1948* (Vol. Yearbook 33). California: California Avocado Society. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Committee California Avocado Society. (1591). Report Of The Committee On Foreign Exploration. (C. A. Society, Ed.) *Yearbook* 36, pp. 35-40. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Contreras, J., y Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.

Cuevas, G. (1938). *Official Proclamation by Mayor of Atlixco, Mexico, Posted Throughout That City, on March 14, 1938* (Vols. Yearbook 23: 39-41). California Avocado Association 1938 Yearbook 23: 39-41.

David, M. B., y Rodríguez, M. (2001). Modernidad y heterogeneidad: estilo de desarrollo agrícola y rural en América Latina y el Caribe. En E. M. (comp.), *Desarrollo Rural en América Latina y el Caribe ¿La construcción de un nuevo modelo?* (págs. pp. 41-88). Colombia: CEPAL - Alfaomega - Naciones Unidas. Obtenido de

<https://repositorio.cepal.org/server/api/core/bitstreams/e546cc09-4add-480d-ac9b-ca2ef30b6380/content>

Derecho, 1. (24 de agosto de 2016). *Revista Derecho Digital*. Obtenido de Gobierno de Atlixco Sigue Impulsando Acciones para el Sector Aguacatero: <https://revistaderechodigital.com/municipios/atlixco/gobierno-de-atlixco-sigue-impulsando-acciones-para-el-sector-aguacatero/>

Domínguez, M. Á. (3 de diciembre de 2010). El aguacate, la nueva ruta productiva de Atlixco, reconoció Jiménez Aguayo. *La Jornada de Oriente*. Obtenido de Jornada de Oriente: <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/2010/12/03/puebla/atl109.php>

Domínguez, M. Á. (25 de agosto de 2016). En riesgo la cosecha de aguacate en el valle de Atlixco. *Sol de Puebla*. Recuperado el 05 de 02 de 2024, de <https://www.elsoldepuebla.com.mx/local/estado/en-riesgo-la-cosecha-de-aguacate-en-el-valle-de-atlixco-834235.html>

Domínguez, M. Á. (18 de agosto de 2022). Productores de aguacate de Atlixco negociarán con empresarios de varios países. *La Jornada de Oriente*. Obtenido de <https://www.lajornadadeoriente.com.mx/puebla/productores-de-aguacate-atlixco-negociaran-clientes-paises-del-mundo/>

Durand, L. (2022). Etnografía vegetal Sobre el mundo que construimos en colaboración con las plantas. *Alteridades*, 32(64), pp. 111-123. doi:<https://doi.org/10.24275/uam/izt/dcsh/alteridades/2022v32n64/Durand>

- Escobar, A. (2003). "Mundos y conocimientos de otro modo". El programa de investigación de modernidad/colonialidad latinoamericano. *Enero-diciembre de 2003*(No.1), pp.51-86.
- Escobar, A. (2011). Epistemologías de la naturaleza y colonialidad de la naturaleza. Variedades de realismo y constructivismo. En Leonardo Montenegro (ed.), *Cultura y Naturaleza. Aproximaciones a propósito del bicentenario de la independencia de Colombia*, Colombia: Alcaldía Mayor de Bogotá D.C:- Jardín Botánico de Bogotá José Celestino Mutis. Centro de Investigación y Desarrollo Científico, pp. 25- 72.
- Escobar, A. (2012). Más allá del Tercer Mundo Globalización y diferencia. 280. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la tierra: nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia* (Vol. Pensamiento vivo Colección). Argentina: Universidad Autónoma Latinoamericana UNAULA Editorial/Editor. Obtenido de https://biblioteca.clacso.edu.ar/Colombia/escpos-unaula/20170802050253/pdf_460.pdf
- Estage, N. C. (2007). Atlixco, ciudad y fiesta. En A. C. Durana, y G. M. Rodríguez, *Atlixco Historia, Patrimonio y Sociedad*. Atlixco: Honorable Ayuntamiento del Municipio de Atlixco.
- Expósito, M. J. (2020). Antropología Visual: del Registro Etnográfico al Cine Compartido. *Boletín del Museo Chileno de Arte Precolombino*, 25(2), pp. 31 - 47.

FAO, O. d. (2019). *El sistema alimentario en México. Oportunidades para el campo mexicano en la agenda 2030 de Desarrollo Sostenible*. México: FAO.

Obtenido de

<https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/0c41184e-c56b-49ca-ad9d-dc42d052a433/content>

Florentino Vega, I. (2022). Uso del análisis digital de imagen como herramienta de medición de la madurez de aguacate hass (persea americana mil) de Teziutlán, Puebla. *Tesis para obtener el título de Ingeniera en Industrias Alimentarias*, 78. Teziutlán, Puebla, México: INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR.

Flores, M. E. (2022). *Siuasentekipacholis: Trabajo y cuidado colectivo entre mujeres. Bordados que relatan la vida*. Veracruz: Instituto de Investigaciones en Educación, Universidad Veracruzana. Obtenido de <https://www.uv.mx/meis/files/2022/08/DR-MEIS-Emilia-Flores.pdf>

Galindo Olguín, M. A., y Sainz Acosta, J. G. (2014). El agro mexicano en el siglo XXI. *El agro y las áreas rurales en el México del siglo XXI.*, PP. 19-35. (G. Torres Salcido, y M. Morales Ibarra, Recopiladores) México: UNAM.

García, A. M. (2005). Maneras de comer hoy. Comprender la modernidad alimentaria desde y más allá de las normas. *Revista Internacional De Sociología*, 63(40), pp. 159–182. Obtenido de <https://revintsociologia.revistas.csic.es/index.php/revintsociologia/article/view/193>

- Garzón Balbuena, E. (2021). Inventario del Archivo Parroquial de San Juan Pedro Coaco, San Pedro Benito Juárez, Atlixco. Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, A. C.
- Gil Méndez , J., y Vivar Arenas, J. (2014). La modernización agrícola en México y sus repercusiones en espacios rurales. *Revista Antropologías del Sur*,(3), pp 51 – 67.
- Goldman, E. A. (1903). *Private Journal December 13, 1902 - July 5, 1903*. Obtenido de <https://www.biodiversitylibrary.org/item/228232#page/1/mode/1up>
- González Jácome, A. (2021). La agricultura tradicional. Aspectos básicos, dilemas que enfrenta y perspectivas. *En Artemio Cruz León y Arturo Franco Gaona (comps.) Etnoagronomía. Utopía y alternativas al desarrollo*, 41-74. Universidad de Chapingo.
- González Ospina, E. (2012). Hacia una colonialidad en el gusto, en los saberes y técnicas culinarias: desde el maíz y el trigo. *Kogoró: Revista de estudiantes de Antropología*, 4(julio - diciembre), p. 14-23.
- Guber, R. (2016). Trabajo de campo. *Etnografía: alcances, técnicas y éticas*, 103. (E. Restrepo, Recopilador) Colombia.
- Guidonet, A. (2007). *La antropología de la alimentación*. Barcelona: UOC.
- Gutiérrez, N. N. (2023). Salvador Sánchez Colín y el servicio de extensión del Estado de México: Desarrollo agrícola y revolución verde (1952-1957). *Revista de Historia, Enero - Junio 2023*(87). doi: <https://dx.doi.org/10.15359/rh.87.5>

Henríquez, M. E. (2017). El etnógrafo y la cámara en la producción audiovisual de productores informales. *Universitas, Revista de Ciencias Sociales y Humanas*, 27, pp. 93-115. Obtenido de <https://www.redalyc.org/journal/4761/476152665004/html/>

Hernández, G. R. (2024). *Oficio SDR/DJ/UT-SISAI/075/2024*. Puebla: Secretaría de Desarrollo Rural, Gobierno del Estado de Puebla.

Hernández Garre, J. M. y De Maya Sánchez, B. (2022). Antropología de la alimentación. Gastronomía, sociedad y cultura. España: Ediciones de la Universidad de Murcia.

Herrera Miller, K. M. (2016). De/colonialidad alimentaria. Transformaciones simbólicas en el consumo de la quinua en Bolivia. *Razón y Palabra*, 20(94), pp. 33-50. Obtenido de <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199547464003>

Horne, W. T. (1938). *English Text of Address Given at the Presentation of Medal to Senor Le Blanc at Atlixco, April 17, 1938* (Vols. Yearbook 23: 54-57). California Avocado Association .

Huerta, W. J. (2016). *Territorios Rur-Urbanos: El caso de las localidades de Atlixco*. Rimisp Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, Grupo de Trabajo: Desarrollo con Cohesión Territorial. Santiago, Chile.: Rimisp . Obtenido de https://rimisp.org/wp-content/files_mf/1484937239219TerritoriosRurUrbanos_ElcasodelaslocalidadesdesdeAtlixco.pdf

Lamb, R. L. (2006). Rent seeking in U.S - Mexican Avocado Trade. *Cato Journal*, 26(1), pp. 159-177.

Levi, d. L. (1975). La ciudad de Atlixco, Puebla, su desarrollo y actividades y la región rural de Atlixco. *Investigaciones Geográficas*, 1(7), pp. 7-30.
doi:<https://doi.org/10.14350/rig.58897>

López, R. J. (2008). La percolación cultural o cómo el mercado se institucionaliza en el tercer sector. *Revista de sociología*, 87(87), pp. 127-143.
doi:10.5565/rev/papers/v87n0.792

Luque, M. G. (2010). El Paisaje en la Antropología De Unamuno. *Thémata Revista de Filosofía*, Nº 46 ((2012 - Segundo semestre)), pp. 171-179.

Mariscal Méndez, A., Ramírez Miranda, C. A., y Pérez Sánchez, A. (2017). Soberanía y Seguridad Alimentaria: propuestas políticas. 9 - 26. (T. a. latinoam, Ed.) Obtenido de <https://www.scielo.org.mx/pdf/textual/n69/2395-9177-textual-69-9.pdf>

Martínez, O. (30 de septiembre de 2021). Ayer realizaron una misa en honor a San Miguel Arcángel en San Pedro Benito Juárez. *Hechos Atlixco*. Obtenido de <http://hechosdeatlixco.com/index.php/noticias-sidebar/cultura/674-ayer-realizaron-una-misa-en-honor-a-san-miguel-arcangel-en-san-pedro-benito-juarez>

Martins da Rosa, I., Martinho Ferreira, M. y De Moraes Lima, P. (2020). “¿Quieres jugar? ¿Así podrás ver mejor cómo se juega!”: La etnografía como una experiencia adulta de aprender a aprender con los niños. *Diálogos sobre la*

educación. *Temas actuales de investigación educativa, enero - junio 2020*(20), 23.

México, Gobierno de; Rural, Agricultura. Secretaría de Agricultura y Desarrollo; Agroalimentaria, SENASICA. Servicio Nacional de Sanidad Innocuidad y Calidad (2022). *Sanidad vegetal. Informe anual. Campaña contra plagas reglamentadas del aguacate 2022*. Obtenido de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/794757/Informe_anual_2022_Aguacate.pdf

Mijal, O. G. (2018). Nociones de “paisaje” y “paisaje cultural”. Un estado de la cuestión. *Revista Pensum*, pp. 29-42.

Mujeres Organizadas por el Cuidado de la Madre Tierra de Santa María Sotoltepec. (2023). *Relatos de Santa María*. México.

Municipios, Puebla. (13 de 10 de 2015). *Realizarán en Atlixco la Primera Feria del Aguacate*. Recuperado el 22 de 05 de 2024, de Municipios Puebla: <https://municipiospuebla.mx/nota/2015-10-13/atlixco/realizar%C3%A1n-en-atlixco-la-primera-feria-del-aguacate>

Olano, M. (30 de 03 de 2021). *La Campiña*. Obtenido de Llevarán Ruta del Aguacate a la dramaturgia: <https://revistalacampina.mx/2021/03/30/llevara-ruta-del-aguacate-a-la-dramaturgia/>

Pintos, C., Mansilla, J., y Salineros, M. (1993). *Aislamiento e identificación en la provincia de Pontevedra de Phytophthora cinnamomi Rands. como patógeno de viña*.

Popenoe, W. (1919-1920). *Atlixco* (Vols. Yearbook 5: 24-43). California, EUA: California Avocado Association. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Popenoe, W. (1925-26). The Parent Fuerte Tree At Atlixco, México. *Yearbook 10: 24-34*, 11. California Avocado Society.

Popenoe, W. (1937). *Manual Of Tropical And Subtropical Fruits Excluding The Banana,Coconut, Pineapple, Citrus Fruits, Olive, And Fig*. New York: The Macmillan Company.

Popenoe, W., y Williams, L. (1948). *Mexican Explorations of 1948* (Vol. Yearbook 33). California: California Avocado Society. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Reyna, T. T. (1 de enero de 1983). *Consideraciones sobre el cultivo del aguacate, Persea Americana Mill. en Atlixco, Puebla*. Obtenido de Investigaciones Geográficas, 1: <https://doi.org/10.14350/rig.58954>

Román Nieto, A. M. (18 de abril de 2018). *Un reto en la formación antropológica: la divulgación*. Obtenido de Fuimos Peces: <https://www.fuimospeces.mx/single-post/2018/04/29/divulgantropo>

Sallmon, W. H. (1919). *Annual Report of the California Avocado Association for the years 1918 and 1919*. California: California Avocado Association. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Sánchez Colín, S., Mijares Oviedo, P., López - López , L., y F. Barrientos - Priego, A. (2001). *Historia del Aguacate en México*. México: Fundación Sánchez Colín CICTAMEX S.C.

Santos, T. A. (2020). *De la apropiación indebida y no consensuada: biopiratería en patentes de invención. recomendaciones y sugerencias para la prevención y protección de los conocimientos tradicionales y recursos genéticos de las comunidades indígenas asentadas en territorio*. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá. Obtenido de <http://hdl.handle.net/10554/53268>

Sartorello, S. (2020). Reflexiones epistémicas, metodológicas y ético-políticas sobre una experiencia de co-teorización intercultural de un modelo educativo y una colaboración que no termina. En A. A. Aurora Álvarez Veinguer, y M. d. Innovación (Ed.), *Investigaciones en movimiento. Etnografías colaborativas, feministas y decoloniales*. (Primera Edición ed., págs. pp. 81 - 109). Madrid, Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO.

Secretaría de Agricultura, Gobierno de México. (2017). *Planeación agrícola Nacional 2017-2030. Aguacate mexicano*. Obtenido de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257067/Potencial-Aguacate.pdf>

Shamel, A. D. (1938). Avocado Studies in Mexico in 1938. En *Yearbook* 23 (págs. 67-85). California Avocado Association. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

- Shepherd , J., y Bender , G. (2004). History of the Avocado Industry in California. En S. D. The University of California Cooperative Extension, *Avocado Production in California A Cultural Handbook for Growers* (págs. 4 - 20). The University of California Cooperative Extension, San Diego County and the California Avocado Society Supported by the California Avocado Commission, s.f, p. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>
- SNICS-FSSC-CICTAMEX. (2017). *Diversidad del aguacate en México*. Obtenido de <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/aguacate-persea-spp>
- Toribio M. y Ramírez M. C. A. (2019). Expansión del agronegocio aguacatero sobre los territorios campesinos en Michoacán, México. *Eutopia. Revista de Desarrollo Económico Territorial*, 16, 51-72.
- Tejera Gaona, H. (1998). Cultura política, poder y racionalidad. *Alteridades*, 8(16), pp. 145-157. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/747/74781615.pdf>
- Trask, E. E. (1948). *Observations on the Avocado Industry in Mexico* (Vol. Yearbook 33). California: California Avocado Society. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>
- Uribe, J. M. (2015). Antropología aplicada. Momentos de un debate recurrente. *Etnografías Contemporáneas*, 1(1), pp. 31-57.
- Valencia Aguirre , A. C., y Nava Preciado, J. M. (2012). Un análisis ético al fenómeno de la invisibilidad escolar de los adolescentes de escuelas secundarias. *RICSH Revista Iberoamericana de las Ciencias Sociales y Humanísticas*, 1(1), 16.

Vasilachis, d. G. (2006). Estrategias de investigación cualitativa. 22. Barcelona, España: Gedisa Editorial.

Vázquez, A. C. (2021). San Pedro Cuaco: la resistencia de un pueblo originario en defensa de su identidad. México. Obtenido de <https://mundonuestro.mx/content/2021-11-12/san-pedro-cuaco-la-resistencia-de-un-pueblo-originario>

Vergara Figueroa, A. (2013). Etnografía de los lugares Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad. 194. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Vergara, F. A. (2013). *Etnografía de los lugares Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Zentmyer, G. A. (1951). *Avocado Diseases In Mexico And Costa Rica* (Vol. Yearbook 36). California Avocado Society. Obtenido de <https://www.avocadosource.com/>

Índice de imágenes

Imagen 1 El árbol padre del aguacate fuerte se encuentra en el jardín de Alejandro LeBlanc en Atlixco. Se cree que tiene sesenta años y mide aproximadamente siete metros de alto y nueve de ancho. Traducción.	13
Imagen 2 Placa que fue colocada bajo del aguacate padre (ya muerto y reemplazado se desconoce la fecha) en la Casa del Aguacate en el año de 1938, por la California Avocado Association.	14
Imagen 3 : Distribución del aguacate después de la conquista en el mundo hasta antes de 1915	51
Imagen 4 Diario de campo de la visita de Goldman a Atlixco el 16 de junio de 1903	55
Imagen 5 Publicidad del aguacate Fuerte en 1918	58
Imagen 6 Develación de la placa de bronce en el aguacate padre “Fuerte” en Atlixco, México, el 17 de abril de 1938, Jude F. D Halm de la Habra (a la derecha) estrecha la mano al Gobernador Maximino Camacho (Maximino Ávila Camacho) del Estado de Puebla.	61
Imagen 7 Placa colocada en el zócalo de Atlixco (Parque Colón) en 1948 por la California Avocado Society, al lado del aguacate hijo	64
Imagen 8 Detalle del contenido del mensaje que expresó la Sociedad Californiana de Aguacate al pueblo de Atlixco	65
Imagen 9 Cartografía del uso del suelo en Atlixco, Puebla	68
Imagen 10 Datos estadísticos del cultivo del aguacate en Atlixco	69
Imagen 11 Anuncian puesta en marcha del recorrido “Ruta del Aguacate” en Atlixco	86

Imagen 12 Mapa de la plaza de Atlixco	101
Imagen 13 Mapa de la ubicación de la zona de venta de aguacate	104
Imagen 14 Premio fiesta de los aguacates 1989	106
Imagen 15 Diversidad de aguacate en México	119
Imagen 16 Variedades de aguacates presentes en la plaza de Atlixco.	120
Imagen 17 Huerta productiva/comercial/monocultivo/unicultivo en San Pedro Benito Juárez	132
Imagen 18 Huerto de traspatio/ policultivo/ familiar/ solar en San Pedro Benito Juárez	134
Imagen 19 Muestra 1 exposición de fotos	155
Imagen 20 Muestra 2 exposición de fotos	156
Imagen 21 Captura de pantalla del canal en YouTube aguacate fuerte	157
Imagen 22 Captura de pantalla de la página web del aguacate fuerte	158
Imagen 23 Imagen de la raíz del aguacate	168

Índice de gráficas

Gráfica 1 Cantidades de producción de aguacates por país 1991	78
Gráfica 2 Cantidades de producción de aguacates por país 2001	78
Gráfica 3 Cantidades de producción de aguacates por país 2011	79
Gráfica 4 Cantidades de producción de aguacates por país 2021	79