



**BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS**

ESPECIALIDAD EN ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Tesina:

Acercamiento etnográfico a la biodiversidad y semillas locales de maíz: atole agrio
en San Juan Ixtenco, Tlaxcala.

Lic. Gilberto Avendaño Rocha

Dirección: Rosalba Ramírez Rodríguez

Comité tutorial:

Alicia Juárez Becerril
Ernesto Licona Valencia

Noviembre 2023

A mi hermosa familia, por su incondicional amparo.
A mi amorosa esposa, fuente abundante de inspiración.
A mis catedráticos, por su guía durante mi formación profesional.
A todos ellos, les dedico este trabajo con gratitud, admiración y respeto.

Índice

AGRADECIMIENTOS	7
INTRODUCCIÓN	9
CAPÍTULO 1 COORDENADAS ANALÍTICAS. LOS TIEMPOS DE LA GLOBALIZACIÓN Y LA DINÁMICA CAMPESINA	25
1.1 Los tiempos de la globalización y la biodiversidad.....	26
1.2 Condición campesina y contexto festivo.....	30
1.3 El atole agrio: entre la bebida festiva y la biodiversidad del maíz.....	34
CAPÍTULO 2: LA CULTURA DEL MAÍZ EN SAN JUAN IXTENCO: DIVERSIDAD DE SEMILLAS Y CONSUMO FESTIVO	37
2.1 El enclave campesino de San Juan Ixtenco ante los retos de los tiempos de la globalización	37
2.2 Las expresiones discursivas y prácticas de la biodiversidad: entre el museo y la feria del maíz.....	42
2.2.1 Museo comunitario	43
La feria del maíz.....	48
2.3 Maíz y artesanías	53
2.4 El papel de la agricultura como referente de la biodiversidad	56
2.4.1 El maíz local y los transgénicos	61
2.5 Maíz y cocina	64
2.5.1 Tortilla y tamal	64
2.6 Las fiestas y mayordomías en el proceso de conservación de semillas.....	67
2.6.1 Novenario	76
CAPÍTULO 3	79
MAYORDOMÍA DE INTERMEDIO O MENSUAL: TIEMPO-ESPACIO DE MATUMA Y SEMILLAS LOCALES	79
3.1 Comunidad, matuma mensual y biodiversidad.....	80
3.2 Misa-procesión.....	82
3.3 Convite	85
3.3.1 El convite vespertino	86
3.4 “Acá es el atole agrio... es como estandarte que tenemos acá...” Preparación de atole.....	88

3.5 Descripción degustativa del atole morado.....	93
COMENTARIOS FINALES	97
ANEXO FOTOGRÁFICO.....	101
ANEXO INFOGRAFÍA	107
ANEXO CÓDIGOS QR INFOGRAFÍAS.....	114
BIBLIOGRAFÍA.....	116

AGRADECIMIENTOS

BENEMÉRITA Universidad Autónoma de Puebla, honorable Colegio de Antropología Social (Cas), honorable Comité Tutorial, antes de comenzar quiero hacer mención especial a la máxima casa de estudios del Estado de Puebla, asimismo, a sus mentores quienes mi reconocimiento, admiración, respeto y agradecimiento los dejo plasmados en este manifiesto por haber contemplado, primero, esta propuesta de investigación. Y, segundo, por haber abonado con sus observaciones, recomendaciones, sugerencias, opiniones, guías, ejemplos y hasta llamadas de atención en los momentos más precisos y justos a mi recorrido por esta especialidad.

Si bien, todo ello no sucedió sin antes haber ahondado en densas lecturas hechas a base de experiencias y sazonadas con intensas descripciones etnográficas. Y, por ello, por su valioso tiempo e inquebrantable dedicación, mi más respetuoso agradecimiento por haber colaborado y compartido conmigo sus reflexiones y confianza para plasmar en mis propias páginas conceptos valiosos que sustituyeron varios de incertidumbre.

Mi agradecimiento a quienes me arroparon durante mi labor de campo en San Juan Ixtenco, aquella hermosa y colorida comunidad que me transmitió su mística y encanto en varios momentos, agradezco su invaluable apertura, generosidad, aceptación a mi persona, estrechez, comidas y cenas, charlas y confesiones, risas y miedos, compañía y convivencia con las y los abuelitos, así como con los más jóvenes y pequeños. A la comunidad de San Juan Ixtenco, Tlaxcala, que me ha dejado un basto aprendizaje de vida, muchísimas gracias. Aunque con especial mención, a Maricela Escalona y César Medina, quienes con su “fe”, calidez, energía, “creatividad”, juventud, entrega, “pasión” y hospitalidad, me explicaron y proporcionaron los recorridos más aventureros por la región, pero adecuados para integrarme en “la comunidad” y, así, poder formar parte de ellos como uno más de “la familia”.

De igual forma, agradezco al Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías por brindarme el financiamiento para realizar esta investigación de corte académico titulado: “Acercamiento etnográfico a la biodiversidad y semillas locales de maíz: atole agrio en San Juan Ixtenco, Tlaxcala” bajo la formación y guía de la doctora Rosalba Ramírez Rodríguez.

A mi entrañable directora, la doctora Rosalba, con quien el esfuerzo, interés, gusto y resistencia se compartió mutuamente, primero, mi más profundo respeto a toda su trayectoria tanto profesional como humana, agradezco plenamente su conducción, la cual me hizo llegar a esos buenos puertos que necesitaba.

A mis otros catedráticos con quienes también tuve la oportunidad de interiorizar y vivir la experiencia de ser parte de la disciplina antropológica y nutrir

con ello mi formación profesional. Por sus invaluable capitales intelectuales, gracias coord. doctora Laura Penelope Urizar Pastor, doctor Luis Ernesto Licona Valencia, doctora Alicia María Juárez Becerril, maestro José Rodolfo García Cuevas, doctor Sergio Enrique Hernández Loeza; gracias por su apoyo total en la parte administrativa Maria Eugenia Sánchez Moyado, a toda la planta académica interna, a profesores colaboradores de otras instituciones nacionales, equipo en general y pertenecientes al Colegio de Antropología Social.

Gracias a todos aquellos que apostaron y confiaron en esta ardua y, aún por explorar, labor investigativa.

Gilberto Ruben
Avendaño Rocha

INTRODUCCIÓN

Toda investigación tiene un motivo, el cual comienza por la trayectoria, gusto, interés y condiciones de quien escribe este texto, soy oriundo de la histórica Ciudad de Puebla, egresado de la Carrera de Gastronomía (2011) por la Universidad del Valle de Puebla, al concluir mis estudios inmediatamente me trasladé al estado de Quintana Roo y en Cancún, Puerto Morelos, Solidaridad y Tulum, tuve la oportunidad de colaborar y aprender parte de la amplia gama culinaria que hay en las diferentes zonas turísticas y hoteleras de México. Después de algunas experiencias con otros paisajes, actores sociales, así como conocimientos y técnicas coquinarias regresé a la capital del estado para emprender nuevos desafíos e inquietudes relacionados con los granos de café al desarrollar proyectos que involucraron alimentos y bebidas, tanto en gestión como en operatividad, fueron actividades que me pusieron al frente para dirigir brigadas de trabajo en Tehuacán, Tecamachalco y Tlatlauquitepec. Vivencias que me acercaron a atender lo contrastante de las geografías, prácticas y modos de vida.

Las experiencias antes enunciadas se suman a mi posterior incursión como profesor de gastronomía, a nivel secundaria y bachillerato, posicionamientos que reavivaron mi gusto por la lectura, el interés en temas sociopolíticos, además de la compleja vida en contemporaneidad, más los hechos históricos de los grupos humanos, así como en la problemática de los sectores campesinos, cobraron más énfasis al conocer el municipio de Ixtenco, en Tlaxcala; en primer lugar atraído por la promoción que año con año se hace a la feria del maíz, más los pequeños acercamientos al “ingrediente” principal: el maíz, en tanto escuchaba de los locales sus particularidades culturales.

Hoy son referentes que, han sido determinantes para posicionarme como un chef aprendiz de antropología social, no libre de encarar retos, críticas, sátiras y dificultades inherentes a mi oficio de cocinero, he tenido que desaprender, atender y entender patrones para incorporar otros valores, información, metodologías, conceptos que gratamente me posicionan en la Especialidad en Antropología de la Alimentación, desde donde queda el gusto por la reflexión e incidencia al entorno grupal que antes apreciaba lejano, pero ahora lo asumo como cercano, ya que constantemente interpela a quien hoy escribe las presentes líneas.

Con base en las lecturas que en los últimos meses he realizado, puedo reconocer aquellos escenarios sociales que constantemente han llamado la atención de etnógrafos, me refiero a las comunidades étnicas y campesinas, aquellas que parafraseando a Bonfil Batalla (1990), han representado ese México profundo, donde las expresiones y prácticas locales mantienen férreos vínculos con la tierra, el paisaje, la lengua originaria, sistemas, estructuras y redes de socialización que se reflejan en la organización local que se expresan durante el disfrute y tensión por los territorios. En ello, la dinámica agrícola, en el marco del

sistema milpa, ha jugado un papel protagónico, especialmente en el cultivo del maíz; los datos varían en cuanto a la biodiversidad, pero se estima que en el país hay aproximadamente 60 razas nativas con sus respectivas variedades (Sangermán-Jarquín, de la O-Olán, Gámez-Vázquez, et al, 2018, p. 451).

En torno al maíz hay mitos, rituales, elaborados ciclos festivos, se organiza el tiempo de los locales acorde a la etapa de crecimiento, se modelan los paisajes adaptándolos a fin de favorecer su cultivo y expansión; sin dejar de mencionar el boyante papel que se resguarda en los conocimientos campesinos, así como en las mesas de quienes consumen las múltiples variedades de maíz, a partir de elaborados procesamientos que van desde lo hervido, tostado, frito, asado o cocido, hasta diversificarse en una importante exposición de montajes culinarios que se presentan en el consumo cotidiano, pero también en contextos festivos.

Fue de interés exponer la porción oriente de Tlaxcala ya que, expresa una serie de singularidades, a saber, es el espacio que arropa a la única colectividad otomí que habita en esa entidad, es San Juan Ixtenco una comunidad que orgullosa de su pasado mesoamericano se autodenomina yuhmu¹, algunos de sus habitantes externan que de su lengua materna se deriva el ñahñu, que tiene presencia fuera del estado, por lo que el otomí de Ixtenco tiene similitud con los códigos lingüísticos de otros hablantes, “si tiene una pequeña asimilación, pero si hay ciertas cosas que no son como nosotros lo decimos, lo expresamos o lo escuchamos” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023), lo que da cuenta de la diversidad en cuanto a las variantes regionales, y a la vez es un referente de distinguibilidad local, ya que su habla, a decir de la comunidad, es única.

Otro aspecto que llamó la atención del entorno comunitario es que enfrenta una serie de desafíos importantes, como los procesos de cambio de uso de suelo, a pesar de representar un escenario campesino, la presión por los potenciales terrenos para ser destinados a la vivienda, los servicios o la industria, forman parte de su trasegar debido a su cercanía con ciudades y pueblo mágico, como el de Huamantla.

También sobresalieron otros factores como la industrialización del estado tlaxcalteca, “que ofreció a los jóvenes empleos, el crecimiento del sector maquila y de servicios en las ciudades, que promovió la salida de las mujeres de la comunidad agraria y el acceso a las instituciones superiores, que formó a los representantes municipales de los últimos cinco trienios” (Guevara & Romero, 2011, p. 45-46).

¹ Es importante mencionar que hay varias formas en las que, tanto los oriundos de San Juan, como los lingüistas, historiadores, etnógrafos, cronistas o profesores locales escriben la autodenominación que realizan los otomíes, es común encontrar en textos yumhu, yühmu, yuhmu, sin embargo, los autores de la “Norma de escritura de la lengua hñahñu (otomí)” optó por utilizar la palabra yuhmu a lo largo del texto, por tanto, habrá variantes de escritura entre los investigadores, más el posicionamiento en esta tesina así mismo será yuhmu, con base en la sistematización que realizó el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (2014). https://site.inali.gob.mx/publicaciones/norma_hnahnu/index.html

Además de su proximidad al complejo industrial impulsado por la armadora de autos Audi en el estado de Puebla, que en el marco del ropaje obrero, atrae la atención de la población que percibe en tal rol, una serie de ganancias y atributos sumamente atractivos ante la menguada economía local, la cual se centra en el trabajo relacionado con el cultivo de simientes como maíz, frijol, haba, pero, no cubre los referentes relacionados con el consumo de bienes industriales por lo que la multiactividad se hace presente, por medio de los oficios, la migración, así como el abandono al campo; investigadores que han estado presentes en la zona resaltan lo siguiente:

Dado que la producción de maíz en el municipio no es rentable, aunado a la migración que esto implica, muchos productores buscan obtener dinero para seguir sobreviviendo mediante la innovación —que nace al buscar otras formas de aumentar los ingresos—, por lo que una parte de la producción se utiliza en la elaboración de cuadros, arcos, alfombras alusivos a escenas de la vida cotidiana ligadas al maíz, aprovechando la diversidad y variado colorido de las semillas (Hernández, Monsalvo & Trueba, 2015, p. 32).

Tomando en cuenta lo anteriormente expuesto, este texto buscó atender las dinámicas de reproducción sociocultural, interesó identificar las prácticas relacionadas con la distribución, métodos de cultivo, sistemas de almacenamiento y preparación de alimentos relacionados con el maíz local. Tales expresiones colectivas se entendieron como valiosas y vigentes elaboraciones reflexivas que reverberan en el papel activo y resistente de los pueblos originarios, pero ante la amplitud de rutas analíticas se optó por centrar el interés en el uso y consumo de la semilla local de maíz morado, en el marco de la elaboración de atole agrio por parte de las familias yuhmu que participan en la dinámica festiva barrial de San Juan Ixtenco.

Los contextos festivos y agrícolas por parte de los pobladores de Ixtenco fueron los referentes etnográficos para ponderar modelos propios de consumo, asociado al compartir, a retribuir, a generar ambientes locales de pertenencia al convocarse mensualmente para reiterar el repertorio de las semillas locales en el marco de su culinaria susceptible de analizar con la noción de biodiversidad que favoreció complejizar la intención, gusto e interés por los maíces de los abuelos, por lo que se identificaron acciones de resistencia ante posibles desplazamientos de las semillas mejoradas.

Fue seleccionado el tiempo-espacio festivo que acompaña a la comunidad de San Juan Ixtenco, es decir, el espacio y el tiempo se consideraron como formas constitutivas de la experiencia colectiva (Ríos, 2017, p. 150), que se refleja en variadas actividades en honor a Santos, Vírgenes, Cristos, Niños Dios; sin embargo, debido a la amplitud de su expresión, solo se ha elegido al conjunto de actividades socioculturales relacionadas con la veneración al patrón San Juan.

La fecha principal es el 24 de junio, pero cada mes hay convocatoria para ofrecer misa, procesión, así mismo, convites; motivo por el cual se delimitó al primer trimestre del 2023 dando seguimiento a ese tiempo espacio festivo, cuya característica es ofrecer el mole de matuma (también conocido como chilito rojo), que se organiza en el marco de un ejercicio rotativo en el que, uno de los nueve barrios que conforman a Ixtenco, recibe cada lustro con formalidad y seriedad, comprometiéndose a cumplir las condiciones para recibir con propiedad la reliquia del santo, de modo que, los barrios anfitriones, con sus respectivos mayordomos, más sus redes de apoyo y grupos parentales, tienen papel protagónico para montar los escenarios rituales, donde la preparación y el compartir alimentos juega papel especial. Al respecto recupero lo siguiente:

Una de las costumbres otomís, fue la de las mayordomías en Ixtenco, denominadas “Matumas”. El termino Matuma, es utilizado para la organización de las festividades religiosas, en las que la base del platillo más importante en ellas, ha sido el tradicional mole denominado matuma, chile rojo o chile de ladrillo, festividades realizadas periódicamente durante los días veinticuatro de cada mes, así hasta llegar a la feria patronal celebrada anualmente el día 24 de junio, día de San Juan Bautista, en semana santa y cuaresma.²

Además del mole de matuma, el atole agrio tiene presencia importante en los alimentos a ofrecer; por tanto, este ejercicio etnográfico se centró en la bebida elaborada a base de semilla de maíz de color morado, puesto que los habitantes de la comunidad resaltaron que, para su preparación y degustación, no puede ser de otro color, el ingrediente base debe ser local o cultivado en las milpas de la comunidad, no obstante, podría conjeturarse haber excepciones debido a los imponderables de la agricultura de temporal y se opte por la compra de maíz ajeno a la región.

Llama la atención el uso constante de las simientes para su degustación que marca de modo significativo las convivencias y convites, puesto que, una vez al mes los integrantes de los barrios comparten alimentos derivados de las semillas criollas, es viable resaltar el peso e influencia sociocultural que se manifiesta en la culinaria local, tanto la cotidiana como la de las festividades, ya que, además de los atoles, figuran las tortillas, los tamales, los frijoles, habas, y otros productos más que se derivan de la milpa.

Lo anterior puntualiza la compleja intervención de los agricultores y, por supuesto, la presencia de semillas locales que continúan expresando amplia diversidad y su vínculo con las características socioambientales que, intergeneracionalmente, se han entrelazado alrededor del maíz; más otras especies que abonan a pensar el importante papel de la biodiversidad, la cual se considera

²https://congresodetlaxcala.gob.mx/leg62/archivo/trabajo/dictamenes/2016/23D_atoleagrio090216.pdf

pertinente destacar en contextos festivos relativos a las comidas o bebidas de celebración, ya que, desde ese plano o dimensión, no se ha abordado ampliamente.

Para la comunidad de Ixtenco, los tiempos de disfrute del atole agrio se encuentran asociados a las mayordomías, esas celebraciones mensuales de las que llaman la atención el acto de preparar, compartir y consumir alimento con el colectivo, aunque el consumo de atole agrio no representa limitante para prepararle al interior de los grupos domésticos en lo ordinario.

Como ya se mencionó antes, aquí se buscó reconocer la importancia y rol del contexto festivo que se entrelaza con los marcos protocolarios de los matumas (mayordomías) derivando en la conformación de estrategias de conservación y resguardo de las variedades locales de maíz, resaltando la importancia de la biodiversidad, por lo que con base en lo anteriormente expuesto, la investigación tuvo como objeto de estudio: **La dimensión sociocultural del uso y consumo de la semilla local de maíz morado para la elaboración de atole agrio a partir de las nociones locales vinculadas biodiversidad en el tiempo y espacio festivo de San Juan Ixtenco.**

La pregunta de investigación fue: ¿qué discursos y prácticas barriales vinculadas a la biodiversidad refuerzan el uso y consumo de maíz morado destinado a elaborar mensualmente atole agrio en San Juan Ixtenco?

Como parte de la dinámica de trabajo en la Especialidad en Antropología de la Alimentación no se esboza una hipótesis ya que este texto es una tesina, pero a solicitud del comité tutorial, se presentó como respuesta tentativa el siguiente señalamiento: es factible señalar que entre los parámetros locales que sustentan el constructo yuhmu, se encuentran las enunciaciones que recalcan la representación que vincula “lo propio” y “los antepasados”, elementos que respaldan las prácticas que reconocen como “gusto” y “compromiso” relativas a convocar la dinámica barrial, es decir, hay una amalgama discursos y prácticas que resaltan el protagonismo del maíz local en el marco de la biodiversidad que sustenta preservar los colores de las semillas, especialmente las de color morado.

El objetivo general fue: Explicar la importancia de la biodiversidad vía la semilla de maíz morado en los tiempos-espacios festivos yuhmu, por medio de la etnografía relativa al atole agrio.

Los objetivos particulares consistieron en:

- Registrar las expresiones socioculturales de la biodiversidad a partir de los discursos y prácticas vinculantes al uso del maíz morado en la culinaria festiva.
- Reconocer el papel del maíz morado como base del atole agrio a partir de los tiempos-espacios mensuales del matuma.

- Presentar y socializar infografías con la intención de difundir las expresiones locales de la biodiversidad en el marco del matuma.

La presente pesquisa se sumó a la reflexión etnográfica que realiza la Especialidad en Antropología de la Alimentación en torno al vasto campo del sistema alimentario; podría señalarse que sobre el tema del maíz ha corrido bastante tinta haciendo énfasis en su carácter complejo, sistémico y relacional con los diferentes ámbitos que influyen en su haber desde lo ambiental, económico, agrícola, nutrimental, por supuesto sociocultural; esfera desde la que se pretendió presentar un posicionamiento cualitativo que buscó resaltar el uso y apropiación de las semillas criollas en vínculo con los entornos festivos. Las investigaciones realizadas en la zona privilegian los recursos fitogenéticos, el papel de las familias guardianas, los servicios ambientales que influyen en la preservación de simientes, en los aportes agroecológicos del sistema milpa, por supuesto en el papel de los rituales de petición o agradecimiento, sin embargo, se consideró pertinente resaltar el contexto festivo, como dimensión que guarda estrecha relación con la conservación de semillas locales, al tejer una simbiosis interesante que va desde usos, atributos, preparación, consumo de alimentos tomando como base al maíz, especialmente el de color morado.

Se resaltaron los atributos socioculturales que los locales externaron sobre el maíz identificando los discursos que enfatizaron lo “propio”, “sano”, “variado”, “regalo”, “herencia”, “pasado”, “local”, aspectos que son referentes para contrastar con las ofertas propias de la vida moderna, no por ello, se desea que se entienda que las sociedades campesinas están aferradas al pasado, sino para resaltar su participación de manera selectiva, negociante y resistente. De modo que, la presente iniciativa pretendió abonar a reconocer el papel de las comunidades étnicas, especialmente el de los actores sociales que en el marco de sus maneras de hacer locales influyen en la conservación de las simientes en contextos no solo agrícolas, sino también festivos. Por supuesto que hay una vinculación importante entre ambos.

De modo que este escrito contribuyó a la comunidad de Ixtenco por medio de la presentación de infografías de difusión que buscaron dimensionar el papel del gastrónomo, mi profesión de pregrado, desde donde tengo habilidades para reconocer ingredientes, procedimientos, cálculos, técnicas y sabores, pero con la reflexión etnográfica interesaron los sujetos, los contextos, más las prácticas asociadas a sentidos y significados, por lo que se buscó presentar la conjugación entre imagen y narrativa con el ánimo de resaltar las expresiones de biodiversidad desde la reflexión local y con especial énfasis en la semilla local.

Los contextos festivos y organizativos en el marco de los barrios fueron los elementos para ponderar modelos propios de consumo, asociado al compartir, a retribuir, a generar ambientes locales de pertenencia al convocarse mensualmente para reiterar el repertorio de las semillas locales en el marco de su culinaria y por

supuesto sus milpas, ejecutando representaciones importantes a considerar; ya que no solo el ciclo agrícola es importante, también lo son los contextos que potencian la expresión del maíz en el marco de ropajes étnicos *yuhmu* donde la noción de biodiversidad se arroja con la intención, gusto e interés por los maíces de los abuelos, lo que deja a entrever acciones de resistencia ante posibles desplazamientos de las semillas mejoradas. Aunado a que es una colectividad que se autorreconoce como el último bastión tlaxcalteca de lengua materna de los cuales se calcula que aún entre 12 a 15 personas son hablantes del otomí.

Metodología

Jorge Durand (2014), advierte que las pesquisas se asemejan a la labor de armar rompecabezas, puesto que ello es un ejercicio que implicó seleccionar piezas para intentar dar forma, lo anterior se convirtió en un reto para quienes comenzamos a reconocer el potencial de la antropología social en el marco del sistema alimentario, por lo que iniciar el trasegar que buscó contextualizar las expresiones locales de la biodiversidad en un tiempo espacio de matuma trajo constantes reflexiones y acciones estratégicas. Tal como lo es la perspectiva cualitativa que establece posicionamientos en el marco de: “Si las investigadoras y los investigadores imponen su propia perspectiva, su propia mirada sobre aquella de quienes participan en su indagación” (Vasilachis, 2018, p. 38), elemento crucial que ayudó a matizar los propios supuestos y favoreció el llamado a centrar atención en la perspectiva de las y los interlocutores, para ello la evaluación, así como reconocimientos a los socio y etnocentrismos, fueron un choque cultural con las trayectorias y posicionamientos personales invitando a armar puentes de empatía, entendimiento y valoración a lo diverso y otro.

Me quedó el proceso de tejer especial énfasis en la sospecha hacia los entendimientos, tanto propios como los ajenos, así como la intervención de los sentidos, a fin, de no obviar. Por lo que en esta experiencia antropológica se optó por el método etnográfico que invitó a plantear estrategias de interacción vinculantes a etapas de presentación, negociación y aceptación. Por perspectiva etnográfica entiendo el siguiente señalamiento:

lo que una gente hace desde la perspectiva de la misma gente. Esto quiere decir que a un estudio etnográfico le interesa tanto las prácticas (lo que la gente hace) como los significados que estas prácticas adquieren para quienes las realizan (la perspectiva de la gente sobre estas prácticas)... La articulación entre las prácticas y los significados de esas prácticas de las que se ocupa la etnografía, permite dar cuenta de algunos aspectos de la vida de unas personas sin perder de vista cómo estas personas entienden tales aspectos de su mundo (Restrepo, 2018, p. 25).

El posicionamiento etnográfico permitió complejizar la presencia y el sentido de la interacción en un espacio social como Ixtenco, por lo que busqué reconocer las dinámicas locales y se apostó, en primer lugar, por dimensionar la vida en colectivo,

especialmente, se estimó negociar la presencia en la dinámica barrial; por lo que fue prioritario formalizar el intercambio con los partícipes, donde figuraron habitantes, artesanos, algunos abuelos de reconocimiento local, los mayordomos, los especialistas en la elaboración del atole con la finalidad de observar, participar y charlar, enfatizando los tiempos y espacios de la matuma para resaltar y caracterizar a los participantes con la intención de dimensionar el papel de las variedades de maíz, con específica referencia al morado, para entender así los vínculos, las reflexiones del quehacer, los sentires de las prácticas al conseguir la semilla, su tratamiento y posteriormente, la degustación en el marco del protocolo que genera comunidad; todo lo anterior para concentrar las argumentaciones locales relacionadas con la biodiversidad.

Todo lo antedicho cobró sentido y forma en el trabajo de campo que implicó interacción y, en esa dinámica, fue decisivo entender las singularidades de “relaciones sociales propias del contexto estudiado, relaciones que encuadran y afectan decisivamente el tono y los contenidos del vínculo entre investigador e informantes” (Guber, 2005, p. 53), por lo que la construcción de redes para entablar interacción social y posible colaboración fue una etapa en permanente negociación abarcando desde los espacios para que, quien escribe, tuviera presencia, también se sumó acordar los tiempos de encuentro, la posible observación en lugares públicos, además de lo íntimo de las viviendas, además de las charlas con sus respectivas preguntas; lo anterior implicó un interesante reto, acompañado de estrategias para favorecer el diálogo y la convivencia.

Lo que llevó a considerar el contexto social, aspecto que antes del ingreso al posgrado había pasado por alto, antes hubiera acostumbrado centrar la atención en los gramajes, las técnicas de montaje con la intención de obtener precisión, exactitud; en cambio, en el campo antropológico, mi posicionamiento e interés por intercambiar información con la población de Ixtenco se tornó muy reflexiva, ya que, el trabajo de campo ocurrió en un contexto comunitario, étnico, campesino, así como de fiesta que le llaman matuma. Y todo ello es lo que invitó a resaltar la especificidad y, a la vez, lo diferente de las prácticas e interacciones que se ejecutan en ese tiempo-espacio.

Para llevar a cabo, mi acercamiento me basé en un primer momento en la observación y lo que implicó asumir un rol activo:

la participación requiere desempeñar ciertos roles locales. Este desempeño tiene un par de consecuencias cuya tensión estructura el trabajo de campo antropológico. En primer lugar, implica un esfuerzo del investigador por integrarse a una lógica que no le es propia. Ello puede resultar, desde la perspectiva de los informantes, en una doble lectura. Por una parte, es el intento de hacer suyos los sentidos prevalecientes en esa unidad; de este modo, sus prácticas y nociones se vuelven más inteligibles y se facilita la comunicación (Guber, 2005, p. 116).

Esto se puso en marcha al formar parte de los acontecimientos como los 24 de mes cuando hay convocatoria para compartir el atole agrio, permitió resaltar lo que se piensa y se hace en las propias palabras de las y los interlocutores, con la intención de reconocer lo importante que implica el maíz en el tiempo espacio del matuma, ya que es un referente muy elocuente, tanto en organización como en reproducción grupal.

Recupero lo expuesto por Eduardo Restrepo: “Así como hay que saber observar, para la labor etnográfica también es importante aprender a escuchar. Para escuchar se requiere estar atento, no sólo a lo que se dice, sino también a la forma en que se dice, quién y cuándo se dice. Como si esto fuese poco hay que estar atento a los silencios que pueden decir tanto o más que las palabras” (2018, pp. 30-31). Aspecto que también representó desafíos y oportunidades para establecer disposición en cuanto al tiempo, ritmos y cotidianidad de las y los interlocutores, ya Rosana Guber advierte citando a Robert Cresswell “hay que saber qué se busca, pero hay que buscar más de lo que se encuentra” (1981:24, en Guber, 2005, p. 52). A lo que también se sumó el qué y cómo preguntar, más el no incomodar con la presencia, fueron elementos que ocuparon y preocuparon en el proceso de diálogo.

Lo anterior se enfrentó al posicionarse en el marco de la implicación y la reflexividad (Licona, 2015), esto es referir el lugar e interés, desde donde se pretendió aproximarse a la variedad y especificidad del maíz morado; así como dimensionar el lugar y reflexiones de los habitantes de Ixtenco, para contrastar con el rol, estatus, filias, fobias de un chef que se familiariza con la mirada sociocultural.

El tiempo fue corto y quizá mi inexperiencia en trabajo de campo, seguramente influyeron, sin embargo, representó una oportunidad propicia para acentuar la participación en los momentos previos y durante el día 24 en cada encuentro interbarrial; escenario que permitió dimensionar mi participación en el marco de la figura de “acompañante” a los actos festivos que se asociaron a etapas de preparación y disfrute del atole agrio, por lo que el intercambio principal se llevó a cabo gracias a la intermediación de Manuel Luna originario de Ixtenco y quien me contactó con una reconocida joven de la comunidad por su rol como integrante del coro y que por medio del instrumento de cuerda acompaña los momentos y prácticas ceremoniales, me refiero a: Maricela Escalona que habita en el barrio de San Juan Primero, ella contribuyó ampliamente para que, quien escribe, pudiera interactuar con los mayordomos, sus redes parentales de apoyo, los especialistas en la elaboración de atole agrio, además de conocer a artesanos y las familias habitantes de los barrios.

Bajo la figura de “acompañante” se pretendió participar hasta donde las y los interlocutores lo permitieron, con énfasis en: a) los barrios para llevar a cabo el seguimiento de los preparativos con interés por reconocer las variedades de semillas locales, los atributos, propiedades y formas para resaltar al maíz de color morado; b) otro contexto importante fue la cocina de humo, espacio donde se

elabora el atole; c) durante el convite, aquellos escenarios de uso común que se vinculan a las casas de los mayordomos anfitriones de los encuentros, ello permitió establecer acercamiento, favorecer el trato, la comprensión hacia las posturas, voces, acciones y participación de los yuhmu involucrados en la valoración, significación al atole agrio. Por supuesto visitar la iglesia, así como las viviendas de algunas, recorrer la comunidad, asistir en contextos no festivos complementaron el acercamiento que hoy se presenta.

La ruta de investigación condujo a otro reto que fue establecer una densa y compleja reflexión en el marco de las habilidades que, como actores sociales, atendemos como aparentemente ordinarias, a saber: el observar, charlar, convivir o registrar, que son singulares en el estudio antropológico, a fin de llevar a cabo el trabajo de campo, desde una perspectiva etnográfica, puntualmente Restrepo señala que:

Por eso la relevancia de la sospecha implacable sobre lo que uno escucha. Lo mismo sucede con una conversación, un gesto o un silencio. El etnógrafo debe sospechar permanentemente de sí mismo, de lo que cree haber escuchado, de los significados que le ha otorgado a una historia contada, a una charla sostenida, a una categoría local registrada. La etnografía se constituye, entonces, desde una sospecha permanente sobre el entendimiento de los entramados de significados situados y sus relaciones con prácticas concretas (2018, pp. 31-32).

A la postre, se llevaron a cabo entrevistas abiertas y a profundidad. Las primeras se perfilaron para entablar interlocución con los distintos habitantes de los barrios, y de los cuales se buscó privilegiar la dinámica comunitaria; en un segundo momento y con mayor detenimiento se atendió aprender sobre las características, atributos y valoraciones del maíz morado en vínculo con el atole agrio, del cual se estimó charlar con los participantes en las mayordomías barriales. Esto planteó una revisión de cómo los “interrogantes nos llevan a observar los hechos desde un ángulo diferente, orientados por el problema que comienza así a ser planteado. La capacidad de formular preguntas a lo real depende de la serie de conexiones explicativas que el investigador sustenta y de su adiestramiento en plantearse interrogantes” (Guber, 2005, p. 34).

Durante el trabajo de campo hubo la oportunidad de establecer procesos de interacción e intercambio verbal con distintos actores de la comunidad en el marco de charlas informales, aspecto que contribuyó a reconocer elementos generales sobre la vida cotidiana de San Juan Ixtenco, debido a que se ingresó a la comunidad sin contar con red de contactos, la estrategia a seguir fue asistir a eventos colectivos (conferencias, ferias, encuentros), preguntando, presentándose con distintos sectores (se habló con campesinos, comerciantes, autoridades, trabajadores, gestores, cronistas) los intercambios fueron breves, pero sustanciosos, ya que permitieron reconocer marcos de referencia relativos al papel del maíz.

Lo anterior se fue registrando en notas de campo, fotos, audios de las conferencias, ello sirvió para realizar en primer lugar un listado de temas susceptibles a investigar en el marco de la biodiversidad y el tiempo espacio de fiesta, ese vínculo permitió pensar las características particulares de Ixtenco. Los elementos que sobresalieron fueron: la valoración de las semillas locales, el papel de las mayordomías en el tema de la dinámica alimentaria en contextos festivos y las categorizaciones relacionadas con la singularidad del atole agrio.

A partir de lo anterior hubo oportunidad para llevar a cabo la fase en la que hubo un acercamiento con previa explicación, consenso y visto bueno por parte de interlocutores para realizar entrevistas abiertas y semiestructuradas durante los primeros tres meses del 2023, las principales voces están representadas por mujeres de distintas edades, oriundas de Ixtenco, todas participes de la matuma (desde la organización del sistema de cargos, vecinas de los barrios, colaboradoras en las cocinas de humo, cooperantes), en el caso de los varones los encuentros fueron enriquecedores, pero por cuestiones de dinámicas laborales no concretó en agenda, pero se coincidía en los convites, especialmente resaltó la disposición de un joven artesano que amablemente donó varias sesiones para explicar la charla.

Los primeros encuentros y posteriormente las entrevistas dirigidas hacia un sector específico de la población, favorecieron el acercamiento cualitativo, hubo dos grandes escenarios, uno en el marco de los preparativos y desarrollo de la matuma, se valoró especialmente la oportunidad de observar directamente, a la par que se emitían las dudas a los asistentes para que por medio de su descripción, ejemplificación y contrastación relacionada a las particularidades de la organización local para compartir la comida, más el papel protagónico del maíz representaron oportunidades invaluable.

Es decir, ser testigo de los acontecimientos, más la explicación de los participantes facilitó el acercamiento y la posibilidad de consultar al momento las dudas que surgían, las cuales eran respondidas no solo por una persona, sino que se sumaban varias y ello fue sumamente enriquecedor.

Otro escenario lo representó al agendar una fecha y hora establecida para llevar a cabo un encuentro regularmente en las casas, ello contribuyó a complementar y comprender lo escuchado y observado directamente en las matumas, en ello se asumió un rol menos activo, los temas abordados vía las preguntas fueron resultado del repaso y reflexión tras la experiencia de la matuma, en ello se valoró la forma de establecer la relación social posterior al convite, ya que el ritmo de la charla es muy distinto, singular y complementó la aproximación al universo de significaciones; algo que se valoró especialmente fue acceder a las narrativas de aquellas acciones que no se habían atestiguado, pero que en voz de las y los interlocutores se obtuvo el contexto relacionado con la organización barrial, las preocupaciones, sucesos e impresiones relacionados con el atole agrio.

En esos encuentros agendados se pidió ahondar, describir, sobre el maíz criollo, a partir de ello se accedió a los términos locales, para repasar las frases, términos, nociones, así como las valoraciones que se concentraron en la grabación de audios, diarios de campo, para posteriormente clasificar en grandes temas presentados en la guía de investigación, pero además lo que resultó operativo para sistematizar fue el reconocer los elementos socioculturales coincidentes (es decir, lo que más enfatizaron los interlocutores) que fue expuesto en los capítulos dos y tres.

También para realizar la organización de la información obtenida se seleccionaron las experiencias personales de algunas interlocutoras en las actividades de la cocina de humo, la agricultura de maíz o la fiesta, con la intención de ejemplificar lo vívido. Especial énfasis se centró en reconocer a los participantes, las actividades, las situaciones, los objetos, las fases, con base en los cuales, se conformó la exposición de los capítulos, con la intención de complementar la organización de los datos obtenidos en campo, se clasificaron los hallazgos en: qué es matuma, cómo es la matuma, quiénes participan, dónde se lleva a cabo, cuándo ocurre, por qué es importante y para qué es importante vincular con la biodiversidad.

Los testimonios que figuran a lo largo de este texto son presentados por medio del uso de comillas son acompañados del nombre de la persona que otorgó las respuestas, así como de la fecha, es importante mencionar que hay algunas frases, ideas o palabras que no cuentan con la referencia del interlocutor debido a que por algún descuido no se preguntó el nombre, pero el contenido se consideró revelador para ahondar en el ejercicio de descripción y explicación.

Lo anterior son acciones que permitieron pensar la labor etnográfica en el marco del trabajo de campo, como ejercicio plagado de aprendizajes, no imaginados, por lo que con el fin de presentar un balance y aprendizajes en el constante mirar, escuchar, acompañar, registrar y reflexionar, es que comparto los retos que vinieron acompañados; al principio idealmente se pensó en presentar y solicitar permiso ante los interlocutores, como si fuese la única acción operativa para comenzar a realizar la pesquisa, sin embargo descuidé los imponderables que presentaré a continuación.

No había considerado al conjunto de experiencias previas que la colectividad de Ixtenco ha tenido con otros actores sociales como chefs, documentalistas, reporteros, investigadores, estudiantes, entre otros, que deja un sentir de desconfianza, hacia los múltiples personajes se han acercado, quedando especial experiencia hacia quienes generan material audiovisual que se difunde en redes sociales, ya que se tiene la percepción de que solo se “usa” a la comunidad, a los habitantes, ya que quienes resultan beneficiados son los generadores de contenidos que engrosan la cantidad de seguidores, pero se desdibuja a los habitantes de Ixtenco, en su pensar, ellos no tienen “beneficio”. Por lo que resultan huecas las promesas de difusión, ya que sienten que les han “ocupado para ganar

seguidores para hacer videos”. Es importante aclarar que a lo largo del texto se insertan expresiones significativas en el pensar colectivo, pero no llevan nombre, debido a que responden a interacciones ocasionales, o bien fueron obtenidas en el marco de charlas grupales donde había personas a quienes no se tuvo oportunidad de preguntar su nombre.

Varios acercamientos han habido en la comunidad de Ixtenco para pedir información sobre mayordomías, gastronomía, artesanía, bordados de pepenado, lengua, pero los locales, señalan que solamente han extraído, sin hacer una mención de las personas que han contestado las preguntas, por lo que una petición puntual externaron y fue que se sepa quiénes son los partícipes, han tenido la experiencia que se desdibuja el nombre de la comunidad ya que sólo se menciona que es de Tlaxcala, pero no se especifica de qué parte.

Desde el posicionamiento de los interlocutores hay un rol crítico hacia el despojo e invisibilidad de la que han sido objeto, predomina la desconfianza ante, quienes, como yo, prometen interés por llevar a cabo difusión, de modo que la negociación fue básica para constituir un vínculo entre los pobladores, no libre de tensión, ya que el interés por reconocer su dinámica colectiva no estuvo libre de representar otro discurso que deseaba realizar un estudio. Antes de los encuentros formales en búsqueda de entrevistas había dado por sentado que mi interlocución sería novedosa y singular, aspecto que me deja pensando ampliamente en el proceso de dialogo en el marco de los posicionamientos:

El encuentro con el otro es así interpelación, desde la que debería ser repensada nuestra manera de pensar, pues en esa situación experimentamos que hay otro horizonte de comprensión que nosotros no fundamos y que, por eso mismo nos desafía como una posibilidad de respectivizar nuestra propia posición original.”
(Rojas, 2002, p. 50)

Por otro lado, se contempló comenzar a tejer la interacción anteponiendo la amplia disposición empática, sin embargo, para quien se inicia en la labor etnográfica, interpela de manera férrea pasar por la experiencia de interrogatorios secos, directos, observantes, incluso muecas hacia mi persona ¿Por qué te interesa Ixtenco? Lo anterior no fue sencillo procesar debido a que se experimenta la alteridad, rechazo y la exclusión, pero que ayudan a entender la tensión entre posturas, posicionamientos y formas de apreciar lo rural, lo culinario, lo festivo.

Tras varios meses de esas experiencias, puedo señalar que la desconfianza es una manera de hacer explicito el peso de la comunidad, son estrategias para conservar unidad frente a experiencias históricas de despojo, lo cual me lleva a

pensar en el trabajo de campo como un escenario de relaciones de poder, se entendió hasta que se enfrenta y aprende en primera persona, que incluso es tan avasallante que hace dudar si la elección de visitar Ixtenco fue la correcta, pero a la vez la permanente invitación a reflexionar, a comprender, a situar.

Me quedo, con el hecho de lidiar con respuestas parcas, tras emitir una pregunta, varias veces solía recibir respuestas como: “a veces nosotros no sabemos contestar el por qué, realmente no sabemos el por qué”, ello generó una sensación de no avance, de pensar que la interacción no era correcta y que requería otro tipo de actor social para lograr obtener más narrativa, pero logré entender que a veces esas respuestas son resultado de la experiencia del despojo, así como la desconfianza; se suma el que había presentado la intención por elaborar recetario etnográfico, pero hasta que entendí que en la reflexión local, se alimentaba la duda sobre "el beneficio fue para aquella persona".

Mi presencia e intención ratificaba ese recelo predominante, especialmente entre los habitantes adultos, en su mayoría mujeres, quienes externaron “vienen se llevan la información, ni pues, ni las gracias”, a pesar de compartir el interés por aproximarme a la comunidad, a las matumas, fue estratégico contar con la presencia de oriundos de la comunidad que contribuyeron a preguntar entre las comadritas y compadritos (así denominan a quienes colaboran en las jornadas de trabajo, especialmente en el montaje de la cocina de humo), la posibilidad de tolerar y aceptar la presencia de extraños, pero se matizó y entendió distinto cuando se dirimió en conjunto.

Particularmente, al inicio consideré que dirigirme a quien encabeza visiblemente un compromiso, sería lo correcto para obtener el acceso a la casa del que recibe; es decir, ponderé a los mayordomos en turno, sin embargo, fue importante tomar en cuenta que “la decisión no está solo en nosotros, sino en todos en general... que la decisión tenía que tomarla el grupo, porque los mayordomos no pueden decir sí y no tomarlos en cuenta”, y al lanzar la pregunta “ustedes dirán”, se formó un círculo y se habló hasta que ceden la palabra, experiencia que favoreció entender el consenso colectivo, hasta que se decidió, “nosotros lo hacemos, te vamos a explicar lo que es de Ixtenco”, sentí alivió y una gran responsabilidad, ya que hubo un acuerdo, y los reticentes aceptaron la presencia, y las palabras que externaron fueron “nosotros estamos en toda la disposición junto con los compañeros”, la tensión cambio, se me arropó, pero, hasta haber dimensionado la comunidad y la horizontalidad, como circunstancias que favorecen el acercamiento a los integrantes.

Es en colectivo que resaltan las posiciones a favor y en contra, poco a poco afloraron aquellas opiniones relativas a la opción viable para compartir “nuestras

costumbres, nuestras tradiciones con otras gentes, que esas gentes se interesen a compartirlo para que más lugares lo conozcan y no se pierdan y que atraigamos a toda esa gente a nuestro pueblo, sí es bueno que nos volteen a ver a conocer Ixtenco, que tengan que venir aquí a conocerlo”, resaltando el peligro de que sus tradiciones se las lleven, especialmente en el tema de la cocina, aprender y replicar los procesos y técnicas para obtener beneficio económico, tal como ocurrió con alguien que visitó el lugar y se sabe que comercializa en Huamantla, ello motivo a cambiar, no a presentar un recetario sino infografías.

Esquema de tesina

El lector encontrará tres capítulos, un apartado de reflexión final, bibliografía y anexo fotográfico. Procedo a exponer brevemente el contenido de la tesina; en el primer capítulo: Coordinadas analíticas. los tiempos de la globalización y la dinámica campesina, figuró la propuesta analítica para aproximarse al contexto comunitario de la biodiversidad, para ello se recurrió a la participación de un enfoque cultural con trasfondo mesoamericano, punto de partida que permitió exponer los retos de la reproducción colectiva de un escenario étnico que en el uso del maíz, así como de la condición campesina se llevan a cabo elaborados entramados de intercambio cotidiano y ceremonial donde el papel de la culinaria tiene un dejo especial.

En el segundo capítulo: La cultura del maíz en San Juan Ixtenco: diversidad de semillas y consumo festivo, se buscó presentar un acercamiento etnográfico a las características de la comunidad a partir de la enunciación de ciertos elementos estratégicos que abonaron a visibilizar la biodiversidad en el marco del esfuerzo colectivo por exponer los variados usos del maíz, no solo en los contextos rituales, sino también de la feria, museo, artesanía, para por supuesto también incorporar la importancia de la dinámica festiva, lo anterior con la intención de presentar las variadas exposiciones locales de las variedades locales del maíz.

En el último capítulo: Mayordomía de intermedio o mensual: Tiempo-espacio de matuma y semillas locales, se expuso el rol de la matuma mensual para exponer la mixtura entre organización barrial, participación comunitaria en la organización y convite a fin de referir el uso de la comida ceremonial elaborada con maíz como expresiones vigentes de la valoración hacía lo propio en el marco del maíz, a fin de resaltar el papel y participación de varios integrantes de la comunidad de Ixtenco, lo cual permitió dimensionar y posicionar a la biodiversidad en campos de la vida social, no meramente agrícolas.

Por último, a manera de integración y como resultado de lo expuesto a lo largo de la tesina se presentó un ejercicio reflexivo buscando enfatizar las

calidades locales que favorecieron entender las particularidades de las semillas criollas, para vincular con la expresión de la biodiversidad en el marco de los contextos culinarios festivos. Sugiriendo entender a la biodiversidad como un ejercicio sociocultural de vida en el marco de las matumas mensuales, una forma de interdependencia entre los barrios que genera principios locales integrados a las actividades de las familias que gozan la fiesta, pero a la vez dan paso fundamentar un modelo que permite resaltar la importancia del maíz morado que se objetiva en infografías.

CAPÍTULO 1 COORDENADAS ANALÍTICAS. LOS TIEMPOS DE LA GLOBALIZACIÓN Y LA DINÁMICA CAMPESINA

Se consideró adecuado delinear una ruta analítica que buscó reconocer las expresiones locales de la biodiversidad a partir de un acercamiento etnográfico que descansó en un enfoque cultural y mesoamericano para contextualizar a los agentes étnicos³ *yuhmu* tomando como referencia los siguientes elementos de reflexión: a) la coexistencia entre los tiempos de la globalización con las expresiones de biodiversidad, por lo que el eje local representó el contexto interesante para posicionar a las familias de Ixtenco como agentes activos; b) la condición y la dinámica campesina en el marco de los contextos festivos, particularmente el ejercicio rotativo de las mayordomías barriales que proporcionaron los referentes que ayudan a visibilizar las prácticas culturales de la conservación y apropiación de las semillas locales en el marco de los protocolos festivos (no sólo en el sistema milpa como regularmente se ha estudiado). Y, por último, c) posicionar al atole agrio como bebida en el marco tiempos y espacios festivos locales conocidos como matuma, donde fue factible reconocer las expresiones contemporáneas de biodiversidad desde el resguardo de lo propio, y resistencia a los avatares propios de la contemporaneidad como la entrada de las semillas mejoradas.

Retomé el señalamiento de Gilberto Giménez (2002), para quien la cultura representa una serie de códigos socialmente compartidos a partir de los cuales es susceptible entender la compleja vida en sociedad; en este caso de aquel colectivo que concentra una serie de atributos campesinos y étnicos, que los vinculan especialmente con la tierra, así como el maíz, elementos que han sido objeto de disputa por los proyectos propios de la modernidad, expresándose en el desmantelamiento de los territorios agrarios, la denostación hacia lo campesino, o la introducción de semillas mejoradas, impulsadas por los programas gubernamentales.

Además, Giménez refiere que “la cultura hace existir una colectividad en la medida en que constituye su memoria, contribuye a cohesionar sus actores y permite legitimar sus acciones. Lo que equivale a decir que la cultura es a la vez socialmente determinada y determinante, a la vez estructurada y estructurante (M.Bassand, 1981: 7-11 en Giménez, 1996, pp. 13-14), enunciados que contribuyen a posicionar en los espacios festivos el uso del maíz local desde un rol preponderante.

³ Por agente étnico se entiende: “por el campo de relaciones sociales en el que actúa, el cual está organizado por relaciones étnicas asimétricas. En este punto resulta indispensable recuperar el tema de las relaciones de poder antes mencionadas. Si partimos de la definición de que el poder es la capacidad de un actor para modificar la acción de los otros parece evidente que ello implica no sólo obrar con intención sino con éxito” (Velasco, 2002, p. 338).

La dinámica grupal de Ixtenco invitó a reflexionar la dimensión cultural, a partir de aquellos densos elementos que favorecieron reconocer los códigos que fortalecen interacciones sociales, así como los acuerdos y esquemas que responden a roles y participación por parte de los integrantes que por medio de convivencia, aprendizaje, o socialización aprenden, así como reproducen prácticas y formas de entender la vida social, ya sea el trabajo, la familia, la vida, o el entorno ambiental, solo por mencionar algunos de los referentes modelantes que giran en torno a la biodiversidad justificando el hacer y los procedimientos, tal como se ha aprendido generacionalmente.

Por lo que en este ejercicio etnográfico la perspectiva cultural fue un buen punto de partida para reconocer los contextos que enmarcan principios e intercambios, especialmente en escenarios como los de San Juan Ixtenco, enclave cultural cuya raigambre instó en atender la reproducción de sentido que modela formas de ver, hacer, entender y participar en el ámbito local, también, más allá de las fronteras que se consideran propias. La comunidad expone una tradición que a decir de algunos autores como Johanna Broda y Alfredo López Austin llaman mesoamericana. Para la referida autora, lo anterior descansa en un complejo vínculo de índole ritual que ha favorecido modelar simbólicamente la interacción con el entorno ambiental del cual la actividad agrícola tiene especial énfasis, por lo que en torno a las prácticas religiosas se ha integrado una propuesta de calendario festivo cuya división del tiempo se liga estrechamente con el ritmo de las estaciones, el clima y el ciclo agrícola del maíz (Broda, 2001, pp. 166-171).

Por su parte López Austin, resaltó en lo mesoamericano, la noción de tradición compartida, al referir que “la similitud profunda radicaba en un complejo articulado de elementos culturales, sumamente resistentes al cambio, que actuaban como estructurantes del acervo tradicional y permitían que los nuevos elementos se incorporaran a dicho acervo con un sentido congruente en el contexto cultural. Este complejo era el núcleo duro” (2001, p. 59), que, para el caso de Ixtenco, se puede identificar en el maíz procesado en alimento inserto en contextos cotidianos, así como festivos al ser parte de densos protocolos, representaciones y significados que otorgan validez a los haceres contemporáneos.

Realizada la acotación anterior sobre el enfoque cultural mesoamericano, procedí a presentar los ejes que permitieron establecer acercamientos etnográficos.

1.1 Los tiempos de la globalización y la biodiversidad

Son evidentes las transformaciones que se han manifestado en el mundo, particularmente en la última década: el avance de la tecnología, la apropiación de las redes sociales digitales en los espacios públicos y privados, acontecimientos que algunos autores llaman la globalización, por ejemplo, para Dos Santos constituye “el estadio supremo de la internacionalización, la introducción en el sistema-mundo de todos los lugares y de todos los individuos, aunque en diversos

grados” (1993, p. 63). Dicha integración desigual se manifiesta particularmente en Latinoamérica, en este caso interesaron los efectos en las zonas rurales, comunidades indígenas de México que constantemente son las más afectadas, pero a la par ofrecen creativas respuestas.

Deseo resaltar que la globalización como proceso histórico se le ha estudiado en el marco de las lecturas propias de disciplinas como la comunicación o la economía, entre otras; de los variados y reconocidos autores, retomo a Daniel Mato, quien señala que se trata de un fenómeno inacabado y muy antiguo, entre cuyos atributos se encuentra la intensificación de la “interrelación entre actores sociales geográficamente distantes y anteriormente no vinculados”, por lo que es importante referir que comulgo con el señalamiento que invita a pensar a la globalización como “la tendencia histórica a la interconexión, es el resultado de procesos sociales en los cuales los actores se forman, transforman, colaboran, entran en conflictos, negocian, etc.” (2001, p. 131).

Por supuesto los escenarios campesinos y étnicos no escapan a esos ritmos de interconexión, por lo que se consideró importante contextualizar a la globalización en un campo particular, con base en las reflexiones de Ellen Messer (2006), fue importante pensar cómo la globalización influye en los patrones alimentarios, indicando la posibilidad de resaltar los cambios; en otro sentido y a manera de estudio de caso, resaltaron las reflexiones de Yuribia Velázquez al señalar las presiones de las que son objeto los insumos que se obtienen del sistema milpa, como los quelites o los frijoles, ya que es “desvalorada y asumida como de calidad inferior porque históricamente se supone que esos alimentos son remedos de la comida de la clase dominante, en tanto cuenta con denominaciones como pan de pobre, carne de pobre, en general, comida de pobre” (2021, p. 6), por lo que las opciones industrializadas, vía enlatados, pastas, comida rápida para el gusto de los más jóvenes, representa un reto importante, por lo que sugiere que hay ciertos sectores sociales que interiorizan los atributos vinculados a la comida sencilla influyendo en “la transmisión de la cultura alimentaria local” con el riesgo del desuso o quedando en el recuerdo de solo los adultos mayores (2021, p. 12).

Contrasta también lo que apunta Catharine Good: “Observamos ciertos tipos de cambios en la comida asociados con la modernidad pero, a la vez, encontramos continuidades en las tradiciones culinarias mesoamericanas” (2011, p. 44). Los referentes anteriores contribuyen a considerar las escalas, así como los efectos que inciden en la dinámica alimentaria en los tiempos de la modernidad en la escala global, ya que la accesibilidad a ciertas ofertas, productos, genera fuerte presión en las comunidades campesinas, particularmente en los insumos alimentarios que proceden del sistema milpa, representando un referente importante, y porque no decirlo prioritario para considerar los temas relacionados como la carencia, el hambre, o la política pública que impactan en las condiciones colectivas.

Que para el caso de la comunidad de San Juan Ixtenco se identifica en la confluencia de una serie de coyunturas:

Tres procesos internos se presentaron en los últimos cuarenta años, el primero fue renunciar a la lengua materna y adoptar el castellano como lengua franca; el segundo fue emigrar a las industrias y a los ingenios de Córdoba, Veracruz; el tercero fue incrementar el número de escuelas y de niveles de enseñanza, a partir de 1970 (Guevara & Romero, 2011, p. 45).

Sin embargo, tampoco se desea negar el contexto de las esferas de la vida social de índole local donde las expresiones globales, si bien tienen poder, no son homogeneizantes por lo que cabe sugerir la reflexión de Sandra Braman “el interés por lo local surge durante la década de los años ochenta como respuesta a la experiencia de la globalización. De esta manera, lo local se torna visible bajo tres aspectos fundamentales: a) como resistencia a la globalización; b) como fuente de particularidades y diferencias, y c) como reserva de sentido para los individuos y las comunidades” (en Giménez, 2002, p. 30).

En el ámbito local de Ixtenco, hay iniciativas muy interesantes, como la de reactivar la lengua materna, actualmente para escuchar el otomí por parte de sus hablantes se reduce al ámbito privado, es decir en los espacios domésticos, es esa dimensión los aún parlantes lo enuncian, pero debido a su avanzada edad no suelen salir con asiduidad a las calles, por lo que se dificulta el proceso de socialización por medio de los códigos lingüísticos yuhmu.

Por su parte las escuelas de nivel básico como las instituciones primarias y secundarias presentes en la comunidad destinan parte de la jornada para la enseñanza de otomí, acciones similares se presentan en el Centro Cultural comunitario ya que ofrece cursos que imparten personas hablantes de otomí que dan clases, además contactan a otras comunidades hermanas para que puedan establecer intercambios en el marco de relatos, cuentos, fábulas en lengua materna.

Es común escuchar contundentemente la invitación para que los niños aprendan y retomen; una joven originaria de Ixtenco, se llama Maricela, tiene papel activo en el coro de la parroquia, así como en la visita interbarrial de la matuma al portar instrumento de cuerda y aportar su voz para que en el marco del tiempo espacio festivo se engalane con cantos, considerados ofrenda al santo patrón, expone decidida sobre la lengua materna: "es muy bonito porque viene desde los abuelos y se brinca todas las generaciones y empieza con los niños... es complicado porque ya no lo escuchas y los niños lo absorben", al externar lo anterior -trueno los dedos- como expresión de la amplia probabilidad de enseñanza-aprendizaje; lo cual contrasta con “nosotros como grandes muy difícilmente se nos va a pegar” (Entrevista a Maricela, habitante del barrio San Juan primero, febrero de 2023).

Maricela, junto con otros integrantes de la comunidad, está comprometida en difundir cantos enunciados en lengua materna, para ello acude a la consulta con los

mayores, a fin de que la pronunciación sea la correcta, por lo que es una integrante de Ixtenco que se suma a las estrategias locales.

Por lo que interesaron los posicionamientos, así como reflexiones, pero especialmente los aportes de los agentes locales relacionados con los usos del maíz criollo avalados por los discursos y prácticas enunciadas en contextos globales, pero desde la particularidad de los entornos locales. Especialmente cuando las semillas locales se transforman en alimentos que cobran especial vigencia durante la práctica festiva, por lo que las semillas de maíz son más que ingredientes de un platillo, son recursos de sociabilidad, representan los ciclos agrícolas, así como la transmisión de un pensamiento relativo a la biodiversidad en el marco del sistema milpa, referentes a señalar en el marco de la contribución de los contextos campesinos y étnicos, de ahí la importancia de pensar lo local, como referente de sentido, así como expresiones de particularidades.

En ese juego de configuración de lo propio como referente distintivo, Gilberto Giménez llama la atención en el papel que tiene la cultura, como “operadora de diferencias, porque su riqueza radica precisamente en su diversidad. En esto no se diferencia mucho de la ecología, cuya riqueza también radica en la biodiversidad” (2002, p. 44). Tomando los señalamientos anteriores la milpa es un enclave cultural diverso donde:

emerge una propuesta transformadora frente a la depredación ambiental y a la crisis alimentaria. En este modo de vida, que implica la comunalidad (Díaz, 2007), abunda la diversidad, lo cual enriquece a la tierra. La milpa no sólo es el maíz. En ella conviven una diversidad de plantas (y de animales). Cada uno de los diversos maíz, frijol, calabaza, chile, quelites, tomatillo, chayote, entre otros, son complementarios entre sí. Todos se necesitan, son una unidad constituida por la diversidad (Concheiro & Nuñez, 2014, p. 197).

Al respecto deseo hacer una aclaración y posicionamiento relacionado con el término biodiversidad ya que tiene fuerte connotación con el deterioro ambiental o los riesgos de la pérdida o extinción de especies, además está muy ligado a la biología o ecología, ciencias ambientales y en general a la naturaleza, invita a pensar que la “diversidad biológica hace referencia a la variedad de la vida que se expresa en tres niveles fundamentales: genes, especies y ecosistemas” (Durand, 2017, p. 15).

Cabe mencionar que interesó la noción de biodiversidad no solo desde el bagaje ecológico, aquí se planteó la dimensión socio cultural, a fin de resaltar en el pensamiento campesino, así como en el quehacer propio de los tiempos y espacios festivos la elaboración y jerarquización de elementos que representan características que aluden a la conservación, uso, resguardo por parte de los yuhmu en el tema del maíz morado y que se entretujan con las matumas a partir de la elaboración y consumo del atole agrio, de modo que se asume el posicionamiento

de la biodiversidad en palabras y acciones de los directamente involucrados, por lo que el enfoque etnográfico fue esencial en ello.

Es importante señalar que la denominación de biodiversidad, también, alude a los procesos participativos, además de reflexivos y complejos que posicionan el establecimiento de diálogos con múltiples sectores sociales, por lo que además puede ser entendido como “un constructo sociopolítico. Este nuevo término surge en un momento particular como parte de un discurso que intenta articular nuevas formas de interacción entre la naturaleza y la sociedad, y crea nuevas redes de interacción entre actores tan disímiles como las organizaciones multilaterales, las ONG, los científicos, las comunidades rurales y los movimientos sociales” (Durand, 2017, p. 34).

Como se ha expuesto anteriormente, es importante el reconocimiento hacia quienes realizan acciones de conservación, valoración, uso de aquellas semillas que otorgan sustrato a lo “local”, con base en ellas se construyen formas de ver, sentir, participar en el ámbito colectivo festivo por lo que tales características permite reseñar cómo se entiende y práctica la biodiversidad, con la intención de presentar las pautas locales con acciones y demandas específicas que se pretende socializar en el marco de infografías.

Arturo Escobar “propone analizar a la biodiversidad ya no como una entidad objetiva, sino más bien como un discurso históricamente producido, que responde a la necesidad de renegociar o redefinir las formas de interacción de la sociedad con la naturaleza, dada la existencia de una situación concreta y bien definida: la degradación ambiental” (en Durand, 2017, p. 30), aspecto que es importante a resaltar, como discurso situado donde los participantes en las actividades festivas de los barrios que conforman Ixtenco, no solo enuncian, sino que además: mantienen, reconocen, hablan, sienten y le dan sentido a las semillas locales, y especialmente se le agregan valores y significados, ya que es una zona que ha recibido la atención de especialistas como agrónomos que han incentivado el posicionamiento hacia el maíz propio, pero aquí se optó por no opacar las reflexiones y discursividades de los locales relacionadas con las maneras de ver y sentir al maíz.

1.2 Condición campesina y contexto festivo

En la dinámica campesina hay una serie de señalamientos importantes entre los que destacan las reflexiones relacionadas con la dinámica económica, política, histórica, movimientos sociales, u otros factores que ayudan a aproximarse a la complejidad de esos colectivos, que además, algunos tienen el referente étnico, al respecto Andrés Medina propuso reconocer a una agricultura mesoamericana, aquella que descansa en “el cultivo de milpa, en el que el protagonista es el maíz...

y su papel en los procesos históricos de largo plazo, así como en la configuración de los pueblos campesinos que siguen este modo de vida” (2015, p. 103).

Sobresalen enfáticamente procesos de identificación que implican resaltar dimensiones socioculturales que contribuyen a la reproducción de los colectivos que estratégicamente retoman aquello que contribuye a definir lo campesino en el marco de la interacción con el ambiente, o el consumo de los elementos que otorga sentido grupal como la tierra, también figuran los cultivos en asociación con los ciclos de crecimiento, que para las dinámicas de Ixtenco estructuran el flujo de información e intercambio entre sociedad y ambiente, mediante la agricultura y milpa.

También abonó Guillermo Bonfil Batalla, al referir sobre la condición campesina que se mantiene, por:

En primer lugar, la rica tradición agrícola de la civilización mesoamericana constituye una experiencia acumulada que no es fácil de sustituir con ventaja, dado su largo proceso de ajuste a las condiciones locales, Y esa tradición agrícola, como hemos visto, es un complejo que abarca las técnicas de cultivo y las formas de conocimiento asociadas que están enmarcadas en una visión propia de la naturaleza; la práctica de esa tradición agrícola requiere un ámbito social y una perspectiva intelectual y emotiva que pueden transformarse, y de hecho se transforman constantemente, pero que deben mantener coherencia para que todo el complejo funcione. Esto ayuda a explicar la persistencia de muchos rasgos de la cultura india en el mundo campesino (1990, p. 81).

Aspecto que complementa con la milpa:

dice Bartra, la milpa es profundamente anticapitalista (Bartra, 2010). Frente a esto, diversos planteamientos apuntan que la milpa es un paradigma alternativo ante la gran crisis por la que estamos atravesando. Al respecto, algunos trabajos indican que “ante la profunda crisis ambiental que vive la humanidad, la milpa se reconoce como una propuesta civilizatoria que puede ser una alternativa para el futuro de la humanidad con sustento para todos, respetando o rescatando la diversidad cultural y biológica (Álvarez-Buylla, Carreón y San Vicente, 2011 en Concheiro & Nuñez, 2014, p. 198).

Señalamiento que invitó a posicionar al campesino de Ixtenco como sociedad, ya que en el marco de la red de relaciones y acciones permitió situar lógicas que no sólo son las globales, ni las del mercado, por lo que resulta pertinente detenerse un poco en lo que implica la denominación campesina, que se entendió como la que “designa una forma de producir, una sociabilidad, una cultura” (Bartra, 2010, p. 7), que se asocia con la pluralidad.

Los rejugos, así como adaptaciones, según Guevara y Romero, investigadores del Centro INAH-Tlaxcala en Ixtenco se deben a:

La constante reconfiguración que han hecho de la cultura tradicional campesino-indígena, a lo largo del siglo XX y el siguiente, se ha visto impulsada por factores internos y externos. La interacción de ambos factores dio como resultado una comunidad yuhmu que conjunta la agricultura de temporal, la artesanía textil y la celebración de la mayordomía con un sector fuerte de comerciantes, empleadas, obreros, profesionistas, sub-empleados y desempleados. (Guevara & Romero, 2011, p. 45).

Elementos anteriores que conviven y se adaptan con otros elementos que Armando Bartra señala, “Yo percibo dos orígenes: uno en los modos diversos de relacionarse con la también ecodiversa naturaleza, que se expresan en multiplicidad de patrones tecnológicos, productivos, societarios y simbólicos, y otro en las modalidades oblicuas e inestables con que los campesinos se insertan en el sistema mayor, de las que resulta un polimorfismo socioeconómico extremo que va del trabajo asalariado al autoconsumo, pasando por la agricultura comercial ocasionalmente asociativa” (Bartra, 2010, p. 11).

Las colectividades no solo representan pertenencia única a la agricultura, por supuesto que las evidencias etnográficas contemporáneas exponen varias participaciones para concretar la subsistencia, de modo que siguiendo a Armando Bartra, se debe reconocer en la condición campesina a una serie de atributos que aluden a la maleabilidad, a la adaptación e intercambio con diferentes escalas lo que permite resaltar red de relacionales; motivo por el cual se señaló en líneas anteriores el contexto de los tiempos de la globalización en el entendido de que las interacciones e interconexiones influye en los grupos, y las prácticas vinculantes al usar, conservar al maíz local, favoreciendo reconocer la diversidad de expresiones rurales, los conflictos o disputas por los objetivos de las agriculturas comerciales, o los contextos festivos que es donde interesa resaltar.

Por lo que apoyé el posicionamiento de la condición campesina en el dejo de la vinculación con los entornos ambientales, así como en el eje estructurante del papel del maíz, no solo en el cultivo, también en los procesos de apreciación y apropiación cuyo destino es su uso para elaborar un elemento que se degusta grupalmente en el reconocimiento de un contexto festivo, al respecto coincido con los señalamientos de Amparo Sevilla y Mariana Portal (2005), autoras que sugieren resaltar la variedad de expresiones de las fiestas que van desde las de índole: cívico, las familiares, de corte laborales, las juveniles y, por supuesto, religiosas; además señalan que en ellas hay una confluencia de expresiones como las relaciones de poder, relaciones familiares, lo lúdico, y para los fines de la presente enunciación agregaría, lo culinario.

Me sumé a la siguiente caracterización:

La acción de la fiesta es por si misma ritual o simbólica dado que ella evoca un ser, un acontecimiento o una colectividad que genera un tiempo propio por fuera del tiempo social, que nos adentra en los tiempos de lo cíclico, con motivo de un

determinado evento, a través de los actos rituales. En la fiesta el sujeto debe ser considerado como la colectividad que festeja ritualmente, mientras que el objeto de la fiesta puede ser una representación, un acontecimiento, un momento de tránsito etc. (Borobio, 2011, p. 14-15).

Se desea resaltar que la fiesta es un escenario para dimensionar la sociabilidad y sentido de grupo, el cual descansa en torno al santo patrón, por lo que las fiestas patronales se sustentan en “íconos cargados con las esperanzas, reclamaciones, tragedias y alegrías de quienes las veneran”, en palabras de Báez-Jorge, y que representan “síntesis ideológicas de la vida material y de la subjetividad colectiva”, es decir, símbolos que evocan prácticas rituales, ya que “representan la corporatividad comunitaria” (en Ramírez & Cruz, 2019, p 172).

Con base en el contexto de Ixtenco, se abordaron las actividades mensuales cuya actividad culminante es en el mes de junio, pero a lo largo del año hay expresiones que contribuyeron a organizar los tiempos y espacios de la fiesta grande en el marco de pequeñas celebraciones que se distribuyen en los nueve barrios, pero cambian los tiempos y espacios ordinarios al concentrar lenguajes especiales.

En el preámbulo de fiesta patronal que se expresa en los 11 meses del año previo al arribo de junio, fue factible destacar el papel de la semilla local de maíz morado que en conjunto con los escenarios de preparación, elaboración y convite, fue oportuno aproximarse a conocer cómo se consiguen los granos, los tratos donde intervienen tanto redes parentales, como amistosas, compadrazgo, vecinazgo o propios del sistema de cargos, ya que se privilegia el cultivo de los terrenos de Ixtenco, donde el proceso que conlleva la responsabilidad de conseguir, para posterior elaborar, el atole agrio más los protocolos que conllevan la circularidad de la bebida, fueron referentes para entender desde el campo sociocultural la convicción para conservar el cultivo de semilla local ya que su destino serán los tiempos y espacios que conforman la vida festiva, con ello se pretendió enunciar la importancia de las prácticas y discursos locales que favorecieron sustentar la noción de biodiversidad.

Es importante proponer que la biodiversidad alude a un discurso acompasado de un conjunto de haceres, no solo agrarios, o de cuidado al ambiente, también descansa en las relaciones interbarriales e intergeneracionales que se tejen al interior de la comunidad a fin de cumplir con los protocolos de la bebida que es infaltable en las matumas, generando con ello interconexión entre el papel, valores de la semilla local con el escenario de la fiesta, lo que da lugar a las representaciones socioculturales que aluden a reconocer clases y variedades de maíces que en la práctica tienen destinos diversos, esos supuestos favorecen recrear conjuntos de nociones locales que sustentan dimensionar, tanto la forma, sabor, consistencia, color, tamaño del maíces lo que conlleva a no pasar por alto los referentes de la función de la variedad de simientes que influyen también en el

ropaje simbólico, pero que operan para contextualizar a la biodiversidad en las interpretaciones de los pobladores de San Juan Ixtenco en el campo de la culinaria festiva.

Una de las autoras que sugiere etnografiar a la comida en los escenarios festivos es Catherine Good (2013), ha enfatizado que las elaboraciones contribuyen a destacar aspectos centrales que revelan la lógica y el actuar de un colectivo al ofrecer, transferir, distribuir y redistribuir alimentos y bebidas.

1.3 El atole agrio: entre la bebida festiva y la biodiversidad del maíz

Catharine Good, ha señalado lo siguiente:

En mis observaciones, los pueblos mesoamericanos utilizan la comida para definir y consolidar los grupos sociales en momentos críticos para la colectividad; existe un vínculo entre las autoridades locales, su legitimidad y la acción de dar y recibir comida. Es imprescindible examinar por qué las autoridades tienen que comer, recibir o distribuir ciertos alimentos en diferentes momentos rituales, y qué revela acerca de conceptos de autoridad política y sus relaciones con la comunidad (Good, 2011, p. 49).

Aspecto que es sugerente para posicionar la dinámica en Ixtenco, cada mes se lleva a cabo la matuma, es una configuración que a decir de los locales proviene del tiempo de los abuelos, tiene la finalidad de refrendar la veneración al patrón San Juan, por medio de la visita de “los símbolos”, “del aguilita” un nicho de gran trayectoria y de un platito con la imagen del santo, elementos que son resguardados con mucho respeto al visitar los hogares de quienes son los mayordomos de barrio y cuya responsabilidad es solicitar una misa en la parroquia, para ello se organiza un trayecto acompañado por música, cantos, rezos y cohetes, desde la vivienda anfitriona hacia el templo, para posteriormente retornar a ofrecer un convite en honor al santo patrón, esto ocurre todos los días 24 de cada mes.

Como parte de los protocolos se encuentra invariablemente la preparación y degustación del atole agrio y molito rojo, solo me centré en la bebida, la cual es vinculada a señalamientos como es “una obligación”, es decir, no se cuestiona, e incluso causa extrañeza pensar que durante los encuentros mensuales este preparado llegase a faltar, al contrario es parte medular de las prácticas de las matumas, lo cual implica pensar en el compromiso que adquiere el mayordomo barrial, para designar el espacio adecuado para montar los fogones, conseguir los insumos, por supuesto el papel preponderante de quienes preparan, más las funciones y significados que adquiere el atole en ese tiempo y espacio.

Por lo que, a partir del atole en el marco de los encuentros festivos mensuales, se estimó resaltar los campos de significado que avalan la importancia del maíz local, recordemos que hay una variedad, tanto en color, como forma y usos, por el tiempo con el que cuento solo me centro en el morado. Y con base en los

señalamientos de Good, es operativo argumentar que la comida y bebida festiva, es cohesionadora del colectivo, tanto en la capacidad de convocatoria, en generar un halo de vínculo con el patrono del pueblo, aunado a que da vigencia al maíz morado que se obtiene de la práctica agrícola local.

Por lo que sin duda la bebida en el tiempo y espacio festivo es un campo privilegiado susceptible de enlazar con la biodiversidad donde la comida, en este caso la bebida tiene un papel destacado, por medio de ella, particularmente en el atole agrio se reflexiona la biodiversidad, por lo que se apuesta a un referente operativo en el marco de la antropología de la alimentación debido a su profundo contenido simbólico, histórico, cosmovisivo, de herencia genética, culinario, sin duda en el país y particularmente en los enclaves étnicos el maíz es uno de los principales alimentos de los habitantes.

Retomo nuevamente a Good, al señalar enfáticamente que:

Todos los significados tan elaborados en las comidas rituales... prestan atención a quién prepara la comida con ingredientes de una proveniencia determinada; además, señalan quién ofrece la comida a quién, cuándo y con quién se come, además de cuidar la estética de su presentación. Todas estas consideraciones cualitativas se basan en distinciones sutiles; por éstas la comida es eficaz para generar relaciones sociales, afianzar la autoridad política, crear grupos sociales, promover la prosperidad y bienestar, relacionarse con entes sobrenaturales o prevenir e incluso curar alguna enfermedad. Son usos muy originales de la comida en el México moderno, antagónicos a la lógica del modelo neoliberal y su cultura del consumismo (2011, p. 54).

La autora ha sido un referente que invitó a posicionar el rol de la comida, pero en este caso, bebida que puedo denominar atole agrio en el tiempo espacio de matuma, es decir festivo, por lo que se pretende llamar la atención a los alimentos en formato líquido como el atole que sin duda goza de uso especial en el marco de los encuentros mensuales y la fiesta patronal ya que se degusta en ese contexto, se elabora en proporciones considerables para compartir.

Por lo que precisamente el punto de la provisión del maíz como ingrediente base, favorece pensar de dónde proviene, cómo se obtiene, refiere no solo implicaciones económicas, ya que se ha señalado que es fundamentalmente de la milpa, por lo que se consideró pertinente concentrar breves datos que contribuyeron a dimensionar no sólo a la fiesta, o los participantes en ella, pero me uní al llamado de Good para centrarse en la comida, en este caso la bebida para resaltar el aporte de tal elemento en el pensar y actuar yumhu en torno a la variedad de maíces, esto es la biodiversidad.

Lo anterior implicó referir la red de relaciones que sustentan la elaboración del atole, así como los protocolos que estructuran el ofrecer y compartir, durante el proceso de indagación en Ixtenco, me asaltaba el cuestionamiento de por qué no ha sido sustituido, por qué se aquilata su degustación en matuma, así como por qué

ese tipo de maíz y no otro, para ofrecer respuestas se requirió pensar en y desde la comunidad.

CAPÍTULO 2: LA CULTURA DEL MAÍZ EN SAN JUAN IXTENCO: DIVERSIDAD DE SEMILLAS Y CONSUMO FESTIVO

Ixtenco expone un referente identitario y simbólico con la referida bebida a base de maíz morado, ya que se vincula con el nombre de la comunidad, se cuenta que “en lengua materna yuhmu otomí, Ixtenco, se compone de los vocablos ix que significa “agri”, así como de ttey “atole”, y de la terminación ngo que indica “festividad”. De ahí que Ixtenco represente el “lugar de atole agrio en festividad”^[1] Tal referente permite inferir la compleja asociación entre el uso de las semillas criollas en tiempos y espacios asociados a la celebración, sustenta discursos locales donde el papel e importancia de las variedades de maíz se engarza con prácticas culturales que favorecen discursos y acciones locales que aseveran, así como reiteran la vigencia del maíz en cuanto a su color, uso y atributos.

Por lo que este capítulo tuvo la finalidad de presentar el panorama contemporáneo que actualmente caracteriza a Ixtenco como enclave otomí inserto en procesos de constante intercambio con la región, pero a la vez resaltar las dinámicas locales entre las que figura la dinámica campesina que tiene presencia en una dinámica familiar y barrial, para también presentar los esfuerzos comunitarios para reforzar la diversidad de semillas.

Además, buscó presentar las discursividades y acciones donde es posible enfatizar el papel de la biodiversidad, a saber, a partir de iniciativas como: Museo comunitario, feria del maíz, artesanías, agricultura y por supuesto la matuma, expresiones colectivas donde la semilla de maíz criolla juega un papel predominante, por lo que interesa para reflexionarla en los contextos que responden a los atributos campesinos y festivos enunciados en páginas anteriores.

2.1 El enclave campesino de San Juan Ixtenco ante los retos de los tiempos de la globalización

San Juan Ixtenco⁴ se ubica en la región oriente del Estado de Tlaxcala, escenario de clima templado a frío, a una latitud de 2,592 metros sobre el nivel del mar, cuenta con una extensión territorial de 46,609 kilómetros cuadrados, que presenta el 1.15 por ciento de la superficie total del Estado (Cajero, 2009, p. 163). La temperatura promedio es de 15°C, la precipitación media anual es de 623.70 mm, por lo que se considera húmeda, con una altitud de 2506 metros (Guevara & Romero, 2011, p. 44), es una zona importante en la producción de maíz, así como frijol y haba que

⁴ Limita al norte con el municipio de Huamantla, al oriente con el Estado de Puebla, al poniente con Santa Ana Chiautempan, Santa Cruz Tlaxcala y Huamantla, al sur con el municipio de Trinidad Sánchez Santos.

complementan el paisaje conformado por la volcana Malintzi que domina las superficies agrícolas y ganaderas, así como forestales (Vera, 2008, p. 11).

Se tiene información de que la comunidad cuenta con “95 hectáreas de bosque al poniente sobre las faldas de la Malintzi” territorio que requiere atención para regular la "explotación racional de este recurso, predomina la tala clandestina que está causando graves estragos” (Cajero, 2009, p. 202).

La posición geográfica de San Juan Ixtenco, favorece la interconexión con los corredores industriales de Puebla, Ciudad de México y Estado de México, más los ingenios de Córdoba, se convirtieron en polos de atracción de mujeres y hombres de diversas edades que, desde mediados del siglo XX se integraron al mercado de mano de obra como albañiles, aprendices de mecánico, choferes, cobradores, atendiendo comercios o en el servicio doméstico (Guevara & Romero, 2011, p. 45).

Para arribar a Ixtenco, las vías de comunicación se encuentran en buenas condiciones, el camino de acceso es asfaltado, se reduce a un solo carril, ya sea desde Huamantla o la ciudad de Puebla, en los alrededores de la comunidad otomí predomina un paisaje rural del que sobresalen amplios campos destinados a cultivos destinados al autoconsumo, así como comerciales, que dependiendo de la etapa del año expresan las distintas fases de crecimiento del maíz, lo que invita a pensar la configuración de espacios con fuerte influencia y peso histórico de la agricultura. Hay poca evidencia de árboles y de plantas silvestres que han sido sustituidas por la inducción de aquellos plantíos que favorecen su uso; con excepciones de algunos pinos o magueyes. En parte del trayecto se aprecia el contexto boscoso que refrenda la importancia de la volcana Malintzi y sus elementos en beneficio del colectivo, como: leña, flores, raíces, piedras que históricamente ha proporcionado.

los recursos que obtienen los yuhmu de la montaña: madera de oyamel, ocote, encino y sabino. Piedra para cimientos o paredes de viviendas, agua potable, hierbas medicinales, fauna pequeña como: coyote, conejo, liebre, ardilla, tlacuache, zorrillo y entre las aves: dominico, gorrión, amarilla, coquito, ilama, correcaminos, codorniz, salta pared, zopilote, pájaro carpintero, gavilán, reptiles como el xintete culebra, lagartija y víbora de cascabel (Cajero, 2002: 104, en Guevara & Romero, 2011, p. 45).

El estiaje hace estragos en la vegetación que durante el primer trimestre de 2023 evocó una amplia extensión de paisaje seco, ocre y dorado; lo que hacen pensar en la dependencia hacia la lluvia, las buenas condiciones de humedad, y como ello modela tiempos, espacios, ritmos de vida, trabajo y colaboración con la naturaleza. El tema de abasto de agua es y ha sido un tema sensible, ya sea para consumo humano como para la producción agrícola, con base en los mapas se identifica en el oriente del municipio de Ixtenco el río de Santa Ana, también destacan tres manantiales ubicados en la Malintzi “que surten a la población de agua potable

mediante dos tipos de distribución, uno con una cañería de ladrillo y mampostería y el otro de tubo galvanizado o de PVC. Dentro del pueblo se han perforado dos pozos para igual fin. El pueblo está delimitado por vados en las entradas norte y sur, que los habitantes denominan “bajadas” porque es donde el agua de la lluvia corre cuando se precipita en mayor número” (Guevara & Romero, 2011, p. 44).

Al arribar a San Juan Ixtenco, sobresale la presencia de construcciones diversas destinadas a los servicios y fines comerciales como taller automotriz, internet, así como los de uso habitacional se presentan contrastando con el paisaje rural que se ha venido detallando, algunos terrenos se encuentran delimitados por pequeños muros de materiales como madera o metal que indican una forma de vida en la que no se aprecian los barrotes, o bardas con grandes dimensiones, lo que invita a pensar en una dinámica de habitar distinta al auto encierro de las urbes; hay edificaciones como la escuela CBTA, así como también la presencia de oficinas públicas como el banco del Bienestar que, en dimensión, así como arquitectura denotan estilos contemporáneos, que contrastan con los materiales y formas que se observan en el centro de la localidad, donde las fachadas de las casonas, los portones de madera, las ventanas evocan la trayectoria histórica del asentamiento.

Queda en la memoria colectiva, así como en los registros fotográficos que:

en la década de los 50's las casas eran de tapia (tierra compactada) de un solo nivel con techo de zacatón, algunas fueron en total de este material, sostenido con palos enterrados, su armazón de morillos, el zacate amarrado con hilos de penca de maguey asado, piso de tierra, en mucho de ellos se dormía, se cocinaba de estas era el 30%, las casas de mampostería con techo de tejamanil como de un 50%, las viviendas de techo y cal techo de vigas y ladrillo, puerta de madera sin ventana más o menos un 20%, actualmente son de block, cemento, varilla los techos de concreto, hasta habitaciones diseñadas por profesionistas (Cajero, 2009, p. 201).

El primer cuadro del asentamiento está muy resguardado con colores, tamaños, formas que le proporcionan ese aire “pintoresco” y es esa porción territorial que actualmente concentra la vida comercial ya que se aprecian tiendas de abarrotes, así como venta de comida, pollería, tortillería, farmacia, hojalatería, material para construcción, papelería, venta de ropa, frutas, vinatería, zapatería o florería, además de locales que brindan servicio de mantenimiento a sector automotriz, aparatos electrodomésticos, taller de bicicleta, peluquería, estética, carpintería, fotografía o renta de computadoras, venta de comida, de carnitas, pollerías abarroteras, recauderías.

Actualmente la cabecera municipal de San Juan Ixtenco cuenta con los servicios básicos de agua potable, energía eléctrica, drenaje, calles pavimentadas, teléfono, alumbrado público, algunos postes de luz que rodean el amplio atrio de la iglesia y zócalo, son destinados para colocar anuncios diversos.

En el centro comunitario destaca la iglesia, el parque, así como la presidencia municipal que es el espacio de vida administrativa donde durante todo el año hay

amplia actividad relativa a la atención a la población del municipio, por ejemplo, el Centro Integrador del Desarrollo que, por medio de módulos de atención itinerantes, reciben documentación, otorgan instrucciones, generan listados de revisión a la población que requiere orientación en temas prioritarios acorde a la agenda estatal.

Ixtenco, se reconoce como pueblo originario conformado por 7,504 habitantes (INEGI, 2020; 53), que se distribuyen en nueve barrios a saber: San Antonio (primero y segundo), San Juan (primero y segundo), San Gabriel (primero y segundo), de Resurrección (primero y segundo) y de Santiago que se ubican a partir del centro, representando por la iglesia. En el centro de la comunidad lo que llama la atención es la movilidad constante de autos particulares por la calle principal, también es importante mencionar que se aprecia la diversidad de personas de heterogéneas edades caminando hacia diversos puntos del asentamiento, particularmente en aquellos horarios vinculados con la entrada o salida a los centros educativos.

Los puntos de acceso al transporte público se ubican a un costado del parque, que es un referente para los usuarios cuyo destino principal es Huamantla, pero hay opciones de conexión hacia otros puntos geográficos, tanto del estado de Tlaxcala, como de Puebla. La colectividad de Ixtenco se encuentra comunicada por la carretera Puebla-Huamantla, cuenta además con caminos terracería a los poblados de Pilares y Máximo Serdán, pertenecientes al Estado de Puebla; las principales rutas de transporte público las representan los autobuses que cubren el servicio que va de Puebla-Huamantla cada 10 minutos, puntos que favorecen la conexión hacia Veracruz o a México, por lo que el paso de las unidades inician desde 5 de la mañana, y el último hasta las 11 de la noche, también hay comunicación hacia Lara Grajales (Cajero, 2009, p. 201-202).

Como parte del paisaje sonoro, a las cinco de la mañana, y a la media noche se escucha un himno en honor a San Juan que se emite por las bocinas que se encuentran en la iglesia, las estrofas aluden al rol protector del patrono de la comunidad; por otro lado, también se aprecian los ladridos de perros, el altavoz que anuncia la de venta de agua embotellada, el transitar de los motores que impulsan los autos, el trinar de pajarillos, más las voces de habitantes transitando y niños jugando, más el repique de campanas o la música del reloj parroquial, suele acompañarse con el paso de motocicletas, o del comprador de lavadoras, fierro viejo, lata, aluminio, baterías, radiadores, estufas, refrigeradores, lo anterior se intensifica o desvanece, según los horarios matutinos o vespertinos, es un escenario tranquilo, pero a la vez con los ritmos de vida de los espacios que se encuentran interconectados con la región inmediata.

Por la mañana el centro de Ixtenco desde el punto de vista comercial luce quieto, por ejemplo, hay un pequeño puesto de venta de tamales tradicionales de mole, de dulce, de salsa verde y roja, también bebidas como chocolate o atole de maíz de blanco, lo que invita a pensar un matiz importante desde el punto de vista

del peso e importancia del cereal. Otras variedades de alimentos, como tortas compuestas de jamón y milanesa de pollo empanizado forman parte del menú matutino que se identifica por posicionarse a paso de carretera y frente al zócalo.

Durante el transcurrir de los fines de semana es factible escuchar el sonido de la música en vivo de variados géneros que evocan el contexto de celebración, los oriundos pueden, cerrar una calle, previo aviso a la autoridad, y desarrollar por horas sus eventos.

En general es un escenario diverso, interconectado con geografías diversas, sus habitantes son itinerantes, la dinámica de Huamantla impone en el consumo de los locales un constante vínculo con la ciudad para acceder a bienes y servicios que no se encuentran en Ixtenco, donde el matiz agrario vinculante a la agricultura es constante.

El maíz para la comunidad de Ixtenco es vigente e importante, ya que destaca no solo por la dinámica agrícola que se expresa en la conformación de un paisaje destinado a la configuración del sistema milpa, por supuesto también se visibiliza en el consumo, los locales compartieron lo siguiente: “para nosotros como comunidad de gente campesina del consumo de lo que nosotros mismos trabajamos es super importante... Porque nosotros seguimos cultivando el maíz nativo, el maíz puro” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023), es factible inferir que en ello resalta una visión de mundo que se sustenta en el maíz, además resalta una postura con amplio convencimiento por un modelo local que permite inferir que se sustenta en el conocimiento relacionado con los distintos tipos de semillas, así como la importancia de las variedades; aunado a que llama la atención las expresiones prácticas cuyo enfoque resalta la noción de grupo, al tener algo en común, que es el maíz, del cual a reiteraciones, coincidencias, grandes narrativas concretas, que sustentan una serie de esfuerzos en pro del maíz.

Por supuesto que los avatares que sobrelleva la dinámica de cultivo han provocado disminución de las familias que reciben la denominación de “ejidatarios”, cuyos abuelos destinaron la mayoría de su tiempo a los ciclos de preparación, cuidado al crecimiento de las milpas, pero por falta de tierra, oportunidades, presión económica el oficio campesino se ha reducido, lo anterior queda manifiesto al preguntar a los sectores poblacionales de Ixtenco sobre su vinculación a la práctica agrícola, la mayoría respondió ya no sembrar, “por falta de apoyo a los campesinos y porque nunca se ha pagado un precio justo por el maíz”, no obstante contrasta con el matiz de quienes aún conservan terrenos y exponen categóricamente la continuidad, cuya decisión conlleva a que no se dejará de cultivar “hasta que dejemos de tener ejidos...” (Entrevista a María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023).

Ante ese panorama de pérdida y de continuidad, cabe resaltar el matiz maleable de la semilla de maíz, tanto en su apropiación en el campo culinario, como en la multiplicidad de usos que se han estado impulsando en Ixtenco con la intención

de posicionarle en ámbitos distintos a los alimentos o referentes del sector agrícola, entre los que destaca el singular impulso en la artesanía, con el tema de la bisutería, por ejemplo: engarzado para formar una pulsera, en aretes o se puede usar en anillos, en ese proceso de apropiación algunas familias externaron que son los jóvenes los que tienen una valoración en cuanto a realizar alfombras, cuadros, invitando a pensar el papel de los agentes curiosos y en franco proceso de apropiación.

Al respecto destaco la siguiente reflexión:

posibilidad de Ixtenco de como sobresalir en cuanto al maíz tenerlo como un tesoro, de cierta manera también nos ha dado ese auge el maíz a nosotros en Ixtenco... dentro de nuestros hogares como la economía, como el consumo, también voltean a ver Ixtenco como los guardianes del maíz en todos los sentidos, el maíz es muypreciado para nosotros. (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023).

El maíz, tanto en discurso como en práctica se encuentra presente, es un elemento que estructura, al englobar instituciones locales como las mayordomías, así como las acciones concretas relativas al acto de cultivar, desde la promoción de la culinaria, o la participación entusiasta en proyectos específicos como la artesanía, o los protocolos de consumir o compartirle, lo que permite identificar ideas clave que animan a visibilizar a la biodiversidad. La cual se identifica en formas de saber, en regulaciones, en los criterios de validez, sobre el maíz propio, que algunos llaman puro, del cual hay referentes de representación, además de fuente de identidad vinculada con resistencias y oposiciones ante lo ajeno, motivo por el cual, se procede a ejemplificar la conformación de discursos y acciones que conllevan a presentar los múltiples temas que se abrazan a la semilla.

2.2 Las expresiones discursivas y prácticas de la biodiversidad: entre el museo y la feria del maíz

Fue compartido por algunos habitantes de la comunidad que hace más de cinco décadas la interacción en la comunidad fue percibiéndose cada vez más individualista, etapa que caracterizaron así: “hubo un problema de recelo en Ixtenco al grado de ya no querer compartir nada con el vecino y mucho menos con ajenos” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023), pero el papel, reflexión y guía de los abuelos, que son percibidos como agentes locales de respeto fueron determinantes para reactivar ejercicios y prácticas de convivencia: “el tiempo pasó y los señores grandes se dieron cuenta que estaban a punto de perderse en el olvido” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023), dando paso a incentivar el tejido social de arraigo, participación.

En antaño “lo señores grandes” eran muy recelosos, pero actualmente son accesibles, ya que han compartido su posicionamiento “si no comparten con nosotros se muere todo lo que han recelado” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023). Se infiere que parte de esos discursos reflejan los ejercicios de posicionamiento político y simbólico susceptible de ubicar en el marco del museo comunitario, en la feria del maíz, por supuesto en las actividades festivas, donde la constante, es resaltar el apego al maíz local.

2.2.1 Museo comunitario

La comunidad se distingue por el conjunto de expresiones colectivas que se objetivan en el montaje de un significativo museo comunitario que se ubica en un salón del edificio de la presidencia municipal. El museo comunitario se percibe como una parte fundamental de la historia del lugar, ya que su apertura respondió al llamado que realizaron algunas familias de Ixtenco para fomentar el respaldo comunitario, lo anterior tras una etapa de indiferencia sobre su historia, sobre su costumbre, pero explicaron: “se nos despertó el foquito y dijimos ¿por qué estamos perdiendo muchas cosas? ¿Por qué estamos perdiendo mucha cultura? ¿Por qué estamos a los abuelos y dejándolos ir? sin que nos dejen el conocimiento... a ponernos las pilas...” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

La convocatoria se remonta a más de una década cuando se buscó incentivar a los grupos domésticos, recuerdan que estuvieron invitando de casa en casa, para saber “si tenían algunas piezas, pues iban a ser para algo del beneficio del municipio y que se iba a exponer...” (Entrevista a Elvira Aguilar, oriunda de San Juan, enero 2023), para llevar a cabo donaciones de objetos cuya característica fuera su condición “antigua”, por lo que concentraron materialidades diversas: ropa con la técnica del pepenado, utensilios de cocina como metate, además de fotografías, libros viejos, en general todo aquello que pudiese contribuir a representar y contar algo del pasado local. Tanto la iniciativa de recuperación, más el llamado a concentrar objetos derivó en que las familias aportaron materialidad que pudiera contar un poco de memoria y de historia de la comunidad e inició la colección que explicaron así: “es de y para la comunidad, pero si nos hace falta mucho, mucho para ese museo...” (Entrevista a Elvira Aguilar, oriunda de San Juan, enero 2023).

Rememoran que se hizo una asamblea para organizar el proyecto que ha pasado por muchos altibajos, “al principio como que fue con mucha alegría y muchas ganas todos, pero te digo que en el momento que nada más fue el chispazo... fue en el momento y ya... ya después pues ya no, ya hay gente que ¿tenemos museo?” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023). Fue compartido que en una ocasión hubo un conflicto con autoridades municipales a tal grado que se consideró cerrar el recinto y precisamente “muchas gente exigió las piezas porque no querían que se quedaran en olvido o que

quedaran ahí o se perdieran y pues que no supieran donde quedaran y entonces por esa razón muchos vecinos permanecieron observantes, especialmente los que prestaron o donaron objetos, afortunadamente hubo diálogo y se calmó todo” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

El museo refleja el sistema objetual que guarda especial arraigo en torno al maíz, en ese recinto hay semillas que representan el valioso y vistoso colorido de las semillas locales por lo que en vitrinas se exponen ya sea en mazorca o en granitos sueltos. Llama la atención las tonalidades, tamaños, formas que dan sustento a nombres como sangre de Cristo. El museo surge a iniciativa que favorece reflexionar la representación que se hace del importante vínculo diacrónico y sincrónico que establece Ixtenco con la planta de maíz, pero especialmente con la cosecha.

En el museo figuran también los implementos agrícolas tradicionales como azadones, se suma la presencia de metates antiguos, más la representación de una cocina local de antaño que coloquialmente se llama de “humo”. Hay vistosas oloterías que usando los diversos colores conforman los instrumentos para desgranar maíz que no sólo cubren la función de apoyo para desprender los granos, sino que se suma la estética por el juego de tonalidades. Además de la alegoría de los paisajes que por medio de pinturas y representaciones de la vida cotidiana asociada “al tiempo de los abuelos” plasman los paisajes, las actividades artesanales, así como el vínculo con la tierra por medio de las labores asociadas al ciclo agrícola. Figuran escenas en las que actividades rituales como las ofrendas dedicadas a los Fieles Difuntos, son representadas por medio del uso de las semillas locales cuya particularidad es que se representan las escenas a partir del uso de los granitos colocados cuidadosamente, complementando con frijol, ajonjolí, haba o chíca.

Estos elementos sugieren identificar la noción vinculante a la biodiversidad, la cual fue referida en el capítulo anterior como un posicionamiento político, donde las relaciones de la población con el maíz, la naturaleza, los animales, el agua, el santo, los antepasados, la lengua, coexisten de manera boyante y a la vez selectiva para dimensionar no al maíz o al habitante en aislamiento, al contrario, para presentar un trasegar compartido.

En el recinto los referentes asociados a la práctica agrícola atestiguan los vínculos que se establecen con el entorno, figurando los espacios abiertos que, asociados con el campo, el geosímbolo de la Malintzi, la traza de la milpa, el paisaje asociado a magueyes y arboles muestran las importantes implicaciones sociales que figura en fotos y pinturas.

Las pinturas son valoradas ya que representan visualmente el trasegar cronológico, dicen es “chechar la historia de cómo surgió el municipio, que es lo que en ese momento abundaba o había”, es de gran reconocimiento a quienes pudieron plasmarlo con la intención de que las generaciones nuevas entren "vean y digan

¡Órale esto es Ixtenco!” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023), algunos de los referentes más significativos destacan en el nacimiento de agua vinculado con la Malinche que se trataba de una mujer, bueno, una serpiente que tenía la mitad del cuerpo de una mujer que lo que hacía era atraer a las personas adentro de la montaña y lo que hacía era que los desaparecía, también sobresale cómo se hizo la iglesia, o el papel de la agricultura que siempre ha sido parte fundamental en el pueblo.

La mayoría de la población ha visitado al menos una vez el museo, despertando muchas emociones, orgullo, añoranza, especialmente por el contraste entre lo antiguo y la contemporaneidad ya que resaltan los cambios en Ixtenco, por ejemplo, doña María Luisa expuso: “yo le decía imagínate, aquí caminé cuantas veces, pues el solar, después de unos diez, quince años, ya no es el solar, ya es la casa de fulanito... entonces, ver las fotografías de las calles, así como a lo mejor yo las pude haber conocido, me causa nostalgia...”. A ello se suma la experiencia de las transiciones en cuanto a la organización de la vida con el uso de tecnologías, alguien expresó: “yo nunca me imagine ver una foto de Ixtenco desde un “dron”, yo siempre vi las fotos de Ixtenco desde abajo...” (Entrevista a María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023).

Desde la reflexión de los oriundos hay opiniones diversas en cuanto a las posibilidades para mejorar la experiencia de visita al museo que van desde la posibilidad de incorporar a “un guía de experiencia”, refiriéndose a la edad, con la intención de que esa persona pueda compartir lo que sabe, sin menospreciar la presencia de los actuales monitores que regularmente son jóvenes. Alguien cuya “experiencia” (unos sesenta años), que explique en otomí lo que ha vivido, como una forma de que ellos tengan oportunidad de resguardar y socializar la cultura y la tradición de la comunidad. Actualmente en el recinto participa un joven que se ha dado a la tarea de estudiar, de buscar e investigar, pero podría complementarse.

En la muestra resalta el trabajo laborioso de artesanas y artesanos que, por medio del uso de los granos que cuidadosamente son seleccionados, concentrados, acomodados para formar las representaciones que suman a generar el discurso de singularidad de Ixtenco. Con base en la charla con habitantes de Ixtenco, algunos opinan que les gustaría ver trabajos de todos los artistas y artesanos de Ixtenco, o que se convoque a una colaboración, por ejemplo, los artesanos del maíz, todos, en una sola pieza, tal vez de un cuadro con semillas cuya dimensión sea de unos diez metros, o de las especialistas que bordan pepenado armando una pieza, o que se hicieran un telar enorme con la imagen de San Juan Bautista en el marco de las fiestas patronales.

Otros más opinan en la posibilidad e importancia de contar con una entrada espectacular de un portal de semillas de los artistas de Ixtenco para que le diera ese auge, en tanto hubo quienes sugirieron grandes murales obra de los artistas pintores de Ixtenco. Repasando el contenido del museo, a título personal, considero que hace falta resaltar al papel de las familias campesinas a fin de presentar su rol

de guardianas, además de presentar algunos testimonios que contribuyan a comprender la relevancia y conexión que han establecido los locales.

Por supuesto la lengua materna está presente, al distinguir frases y palabras que hacen referencia a la variante de otomí del que hay gusto e iniciativa para que se aprenda por parte de las nuevas generaciones, en pequeñas plaquitas figura el uso del otomí; es importante mencionar que en las primarias de Ixtenco hubo acuerdos para que la comunidad estudiantil curse la materia de la lengua otomí como parte de la formación esencial, sin embargo, preocupa que cuando arriben a otros centros educativos, la dinámica comunicativa se centra en el español y la continuidad se eclipsa en una comunidad que se sabe que expresa sus reclamos de justicia y referendos por sus permanencia a través de su lenguaje.

Personalmente considero que la experiencia de incursión en el museo se complementaría con la generación de un paisaje sonoro favoreciendo escuchar la entonación, pronunciación de la lengua materna que los abuelos aún saben. Una de las hablantes más reconocidas en la localidad es doña Micaela Cristóbal, abuelita que goza de respeto y admiración local, quien sin temor emite su postura cada ocasión que hay oportunidad, ya sea con autoridades que visitan la comunidad, así como entre sus vecinos, pide el micrófono para resaltar el importante proyecto para preservar la lengua materna de la cual ella es guardiana, ya que en su pensar, no es adecuado que la comunidad de Ixtenco se acostumbre a no escuchar el otomí, queda en la memoria como poco a poco se normalizó que había un saludo en lengua materna, posterior dos o tres frases en otomí y nuevamente se empleaba el español.

Coloquialmente le llaman Mica, que con la ayuda de su hija se traslada al centro de la comunidad, a los foros, a las unidades de producción, ella suele compartir fotos para mostrar sus cultivos, su traje tradicional que porta con gran lujo regularmente con su pelo cano largo y trenzado; también presenta la elaboración de comida local como el atole agrío.

Otros referentes que son constantemente exaltados en el rubro del patrimonio cultural e inmaterial a escala estatal⁵ aluden al reconocimiento del bordado conocido como pepenado, más el mole de matuma y el atole agrío que se abordará más adelante, son elementos que se conservan y reconocen activamente como prácticas que aluden a presentar los atributos del grupo *yuhmu*, por lo que en mayo de 2014, se publicó en el periódico oficial del Gobierno del Estado de Tlaxcala el decreto relacionado a la protección e impulso de distintivas e identitarias expresiones.

De modo que en el museo queda constancia de los elementos que se consideran representativos, por lo que además del bordado pepenado, figura el

⁵ https://congresodetlaxcala.gob.mx/leg62/archivo/trabajo/dictamenes/2016/23D_atoleagrío090216.pdf

bordado con chaquira, el bordado de ceñidor, además de algunos maestros que se dedican a la talla de madera, otros a la pirotecnia. Los trajes típicos de Ixtenco son partes representativas de la colectividad, es importante que tenga presencia física, tanto para los habitantes de la comunidad, como para los que vienen de fuera, el que aparezcan en cuadros o directamente una blusa, ceñidor o enagua, es “verla con tus propios ojos y a veces hasta puedes tocarla es conocer esa parte de historia...” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

También destacan los posicionamientos como los de Tere, quien considera que las piezas en exhibición no solo son para mostrarse, también puede incentivarse que se use el textil: “Obviamente que se dé a conocer, porque es cierto de repente nos quejamos porque se llevan nuestras costumbres nuestras tradiciones, pero algo que yo les preguntaba... a las comadritas ¿quién usó su blusa de pepenado esta semana? ¿cuántas veces la usaron? ¿nadie? la verdad, si tú no promueves... de qué sirve digas ay yo soy de Ixtenco, soy esto, soy el otro, y no quiero que se lleven mis costumbres o mis tradiciones, pero tú o yo no hacemos nada por defenderlas. Y no es que no se lo lleven, sino que aquí mismo tenemos que lucir nuestros trajes” (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023).

También hay piezas arqueológicas en su mayoría son piezas de barro o de piedra que fueron compartidas a la presidencia para exhibirlas, se han obtenido al realizar las construcciones de las viviendas en la cabecera municipal; fue común escuchar por parte de los visitantes con quienes hubo oportunidad de intercambiar impresiones, la opinión de que al museo le hace falta más publicidad; últimamente se han comenzado a impulsar actividades como la feria, charlas, encuentros, el aniversario del pueblo, en enero de 2023 ocurrió la fiesta otomí, pero se hacen fuera del museo, sería muy grato que la feria se hiciera en conjunto con el recinto para “decir saben qué tenemos parte de nuestra cultura a la vuelta, museo, conózcalo” (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023).

También figura la opinión de que al museo le hace falta “más espacio, para meter más piezas de las nuevas generaciones, que se ha dedicado a hacer arte y trabajan muy bien, y yo creo que eso es la parte que le falta de enfoque de apoyo a las nuevas juventudes y que tengan más enfoque al museo para que pueda más gente ir, hasta la misma del pueblo que tenga ese hambre” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Algunos posicionamientos señalan que les gustaría contar con exposiciones temporales a fin de cambiar algunas piezas, a lo mejor meter nuevas, o hacer talleres dentro del museo, porque tienen un encargado que es un maestro en lo que es en el arte de las portadas o cuadros de semillas, de bordado, pero, “... yo siento que hace falta como alguien más que le de esa publicidad ese “punch” para que tenga más auge, más movimiento todo el tiempo, no solamente en tiempos de feria, todo el año completo y pues que haya diversidad de piezas...” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023), ejemplificaron que la gente que se dedica al

bordado, a los cuadros de semillas hagan exhibiciones, o que se promuevan tardes culturales o tardes de pintura.

Es un referente de orgullo contar con un museo propio, en otro tiempo, solo se mencionaba a Huamantla... “y ahora tú tener un museo en tu municipio, dices, ¡Guaol!...”, especialmente cuando “mínimo dale el crédito a las personas que lo trabajaron, que lo hicieron... lo que falta aquí es esa motivación y no económica, simplemente el hecho de decirte, fulanito de tal compartió con el museo comunitario esta pieza y parte fundamental de nuestro museo... tu entras y lo vas a ver y hasta vas a llevar a la familia, oigan vengan a ver, acá aparece mi nombre... eso te llena mucho, entonces esa es la motivación que te falta... si es lo que yo siento que hace falta acá en el municipio para esto...” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

En el marco del museo se buscó reseñar aquellos elementos locales significativos que ayudan a identificar las expresiones y acciones de la biodiversidad, en un primer momento deseo presentar que recurrentemente se realizó mención a la responsabilidad colectiva, es decir, la pluralidad de semillas, es un tema que compete a la comunidad por lo que se refuerza la acción de los integrantes, resultó interesante reconocer principios de organización basados en un bien común: el maíz; también llamó la atención que la biodiversidad no solo es discurso, sino se objetiva en referentes materiales, como el museo o la feria del maíz, proyectos que tienen más de una década, etapa en la que se han presentado propuestas cuyo impacto significativo es cualitativo, aunque en el pensar grupal hace falta también exposición cuantitativa, desde el punto de vista del apoyo monetario, elemento que se espera redunde, en los esfuerzos con tinte comercial.

La feria del maíz

Es un proyecto que inició en Ixtenco a inicios de 2010, a partir de ese año se han diversificado las actividades, es el escenario social donde el papel de la semilla de maíz criolla se presenta y difunde en el marco de la Fiesta del maíz, *Ngró o dethä* (en otomí) que se realiza en fecha movable, pero suele llevarse a cabo previo a las actividades de semana santa, regularmente se enmarca en el domingo de Ramos; ocurre en el zócalo de la cabecera municipal, se disponen de grandes lonas para concentrar la exposición y venta de semillas de maíz local, el cual se presenta en forma de joyería artesanal (aretes, collares, pulseras, anillos), más los derivados del maíz en pinole, galleta o helado, también figuran. Aunado a la presencia de las mazorcas o las semillas que engarzadas por medio de la hoja de totomoxtle dan forma a tiras multicolores que adornan diversos espacios, también se puede acceder a la variedad de semillas por medio de su venta por medidas como latitas, puños o bolsitas.

Figura la presencia de artesanos locales que ofrecen cuadros los hay en diversos tamaños y materiales, por ejemplo: madera, cartón sobre los cuales se plasman motivos que van desde la naturaleza, representaciones de santos o vírgenes, paisajes, la creatividad no tiene límite, y es precisamente lo novedoso, aquello que genera interés y admiración por parte de los visitantes que durante dos días asisten constantemente.

Se suma el pepenado, consiste en bordar diversos motivos, los cuales pueden vincularse con las plantas, los animales, el maíz, las estrellas, pero que a la vista de los inexpertos solo apreciamos líneas y grequitas. Con el lienzo bordado se realizan pequeños y finos pliegues a la tela (suele ser manta), al fruncir el lienzo se otorga una presentación vistosa que da singularidad a la comunidad, y que, a decir de los locales, es muy difícil elaborarle, por lo que las creaciones que dan forma a una camisa o blusa, o monederos son valorados enormemente; se sabe que se puede encontrar la oferta artesanal en las "viviendas o se trasladan a Tlaxcala a ofrecerlas al turismo" (Guevara & Romero, 2011, p. 45).

También figura la hoja de maíz conocido localmente como totomoxtle que al pintarse y moldear da paso a elaborar representaciones de muñecas, santos, objetos, animalitos que son del gusto de visitantes, ya sea que los observen o los adquieran. Más un crisol de oferta relacionada con las nieves, dulces, bebidas, mermeladas, galletas, pan, botanas, cuya particularidad es que se elaboran con algún ingrediente de la región o de Ixtenco. Lo que permite recordar el siguiente señalamiento:

La cocina nos remite a una variedad de ingredientes que provee la naturaleza a la cultura de una sociedad. La selección de esos ingredientes y la forma de preparación de los alimentos imprimen el sello de identidad a una localidad, región o país. Ésta, a su vez, se conforma de la relación construida entre un grupo humano y los recursos naturales que encuentra y utiliza para su supervivencia, en el territorio que habita (Silva, Lascurin & Peralta, 2016, p. 1).

Papel especial guarda la muestra gastronómica ya que los "antojitos" elaborados principalmente con maíz exponen la diversidad que muestra la oferta de preparaciones que combinan lo frito, hervido, asado, cocido, tanto en modalidad dulce o salada, son las familias de Ixtenco y la región quienes atienden e impulsan la promoción del sazón de la comunidad al adaptar el espacio público con anafres, mesas con sillas para invitar a los potenciales comensales a probar desde quesadillas, tacos, atoles, guisos acompañados de tortillas, más agua fresca, sin faltar los elotes tiernos preparados al gusto de quien realiza la petición. Sería oportuno reforzar la particularidad de los alimentos acompañados de pequeñas fichas que acompañen el contexto, importancia de los ingredientes, procedimientos, a fin de resaltar la importancia del consumo con la intención de reforzar la importancia de los elementos procedentes de la agricultura que inciden en la culinaria, a la par que se resalte la creatividad de las familias de Ixtenco al presentar las preparaciones.

Más ofertas lúdicas, artísticas ya que se presentan grupos musicales que engalanan la jornada, especial rol tiene el coro de niños, o los grupos que interpretan géneros urbanos pero en otomí; otros más realizan muestra de su arte por medio de obras teatrales; también se suele convocar a habitantes locales reconocidos por su labor en la investigación de los antecedentes históricos, otros por la defensa y preservación de lengua materna, o por su rol como artesanas, campesinos interesados en difundir la tradición yuhmu, regularmente en sus intervenciones, el pasado que se asocia previo a la llegada de los españoles, se suma al orgullo de un territorio habitado por los antepasados, sin duda el papel de la dinámica agrícola por medio del maíz conforman discursos que contribuyen a resaltar la convicción de resguardo.

Aspecto que favorece recordar los llamados que han realizado, algunos autores sobre “la reducción en la biodiversidad impacta la variedad de platillos que se pueden preparar con ciertos ingredientes. Al desaparecer algunas especies, ya no se puede preparar un platillo de la manera cómo se hacía anteriormente o es necesario modificar la receta para poder usar otro producto natural similar o completamente diferente” (Viesca & Barrera, 2011, p. 41).

Especialmente cuando hay contextos ceremoniales que refuerzan los usos, pero a la vez se cuentan con actividades como la feria cuyo fin es convocar de manera ingeniosa a los visitantes para conocer, adquirir, comprar, degustar las simientes de maíz procesadas en antojitos. Fuera del contexto de la feria se tiene referencia que algunas familias cuentan con árbol del capulín “se dedican a la venta de 'semillas de calabaza y capulín' en las ciudades de Huamantla, Apizaco y Tlaxcala” (Guevara & Romero, 2011, p. 45).

En ese sentido, se puede señalar que Ixtenco es un importante enclave de resguardo de las variedades de maíz, que preserva a lo largo del tiempo, y de manera perspicaz las variedades locales, esto ha sido sobrellevado con varios inconvenientes, por ejemplo, se recuerda que:

Rememorando a su abuelo, José Vicente Hernández Alonso, actual custodio del maíz ajo, narra el siguiente relato: “el dueño de la hacienda había pedido que todos los costales que salieran de maíz indio o ajo se quemaran, que porque esa había sido la orden de los frailes de ese tiempo [...] mi papá me contó que el abuelo había llenado unas ollas y las escondió en la troje; por la noche las sacó y las echó al burro para venirse al pueblo. Aquí limpió las mazorcas y las desgranó, les echó ceniza y otras cosas que ayudaban para mantenerlas sin gorgojos ni manchas hasta la siembra [...] Desde entonces igual que antes, se siembra escondido entre las milpas en medio de las parcelas. Sólo así lo hemos podido lograr” (Hernández, Monsalvo & Trueba, 2015:31).

En ello resaltó el papel de aquellos grupos domésticos que tienen papel activo para resguardar las variedades locales de maíz, así como el trabajo colaborativo al

interior de la comunidad, ya que por parte de los artesanos se encarga a los campesinos cierto tipo de maíz, o las familias de apoyo a los mayordomos responsables de enfrentar el convite del 24 de cada mes, se anticipan, piden, encargan o prestan el insumo básico⁶.

Es importante precisar que Ixtenco, junto con la comunidad de Vicente Guerrero⁷, representan los enclaves tlaxcaltecas más reconocidos para llevar a cabo acciones horizontales que denominan redes de conocimiento de campesino a campesino, esto es: intercambio de semillas locales.

Anteriormente se reseñaron algunos avatares propios al mantener vigente la condición campesina, el uso del territorio, así como las presiones que los habitantes sobrellevan al mantener la vinculación al campo, ya que por un lado, resalta el orgullo por el resguardo, por parte de la colectividad, pero contrasta con la ausencia de acciones, así como programas concretos de índole gubernamental que contribuyan al resguardo, producción o cultivo del maíz, al menos así hay evidencia en el marco de las acciones del Plan de Desarrollo Municipal⁸, por lo que se puede señalar un franco desdibujamiento desde el ámbito del impulso a la agricultura de temporal y a pequeña escala.

Motivo por el cual aquí se optó por seleccionar a aquellas acciones locales de las comunidades étnicas para resaltar su papel reflexivo, así como propositivo en el marco de uso y consumo de simientes locales de maíz en contextos socialmente significativos que refuerzan la configuración comunitaria.

Es importante mencionar que no todas las iniciativas han sido exitosas en el trasegar comunitario de Ixtenco, por ejemplo, se contempló la posibilidad de impulsar la práctica del trueque, a fin de establecer modelos alternativos al capitalista al buscar otras rutas y formas de conseguir bienes y servicios, sin embargo, no fue aceptado, debido a varios factores, entre los que sobresalieron: la población manifestó no tener familiaridad con el ejercicio de intercambio al exponer “no se le hace justo cambiar una cosa por otra”, “no se tiene esa cultura”, fue la expresión de desaliento que compartió César Medina, artesano local.

⁶ Lo anterior siempre que el temporal resultase favorable, debido a los avatares propios del clima, la humedad, el viento, ausencia o presencia de heladas, granizadas, plagas. El entorno ambiental de Ixtenco es frío, motivo por el cual, las fechas son muy precisas para mediar con el clima, por lo que febrero es un marcador importante: “Por ello se recomienda iniciar la siembra el día 2 de febrero con la semilla del maíz blanco, el 18 de marzo cuando regresa los días del sol se sugiere sembrar el maíz crema y negro, las primeras semanas de mayo sembrar el maíz azul y caxtti (amarillo), esto está, en función del tiempo que tarda en su germinación y maduración, por los terrenos fríos conocidos por el monte, antiguamente se realizaba este calendario pensando en las fiestas tradicionales, también se acostumbraba que cuando se va a sembrar la semilla se debe remojar en agua 24 horas antes, tomando en cuenta que la *cânâ* (luna) esté en cuarto creciente o en luna llena” (Cajero, 2009, p. 146).

⁷ Véase: Protocolo Comunitario Biocultural de Vicente Guerrero (2020); Sánchez & Hernández (2014).

⁸ <https://ixtenco.gob.mx/plan-de-desarrollo/plan-de-desarrollo-municipal>

Uno de los factores que influyeron en la no viabilidad recayó en la asignación de valor al trabajo de otro, frente al propio, resultó no operativo al intentar consensar porciones, necesidades, cantidades, destinos, resaltando desacuerdo por la noción de lo equitativo, que irrumpió la de reciprocidad. César, un varón oriundo de la localidad, adscrito al barrio de San Juan y de aproximadamente 34 años, en tanto que en la reflexión del también artesano que elabora cuadros con semillas de maíz local, la idea es atractiva, ya que podría “darle un valor al trabajo el cual de manera equitativa valore el otro intercambiante” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Desde la reflexión de los locales, la importancia de la feria del maíz, radica en que se objetiva, expone, presume y se encuentra la variedad que va desde “el maicito morado, que el maicito, el maíz ajo, el chiquito que parece ajito”, en el marco de la verbena, se ofrece a la venta, ya sea en mazorca o por granos, ello incentiva a que los campesinos deseen producir las múltiples tonalidades para ofrecer, algunos habitantes señalan “Ixtenco se ha resistido, su gente se ha resistido a perder su maíz nativo, Ixtenco se ha resistido a perder su costumbre” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Por supuesto que la feria se considera un detonante, ya que, a partir de la primera emisión, hace más de 11 años los investigadores, académicos, estudiantes, público en general, foráneos, han venido más a visitar a la comunidad, “por así decirlo, el mundo lo voltea a ver, entonces lo registran ahora un poco más, pero la realidad es que Ixtenco siempre ha resistido... porque si no fuera un Ixtenco que resistiera no tuviéramos nada que rescatar, ni que cuidar, ni que preservar...” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023).

En el pensamiento local se considera que la feria del maíz representa un impulso y el apoyo a los campesinos, debido a que llegaron más personas a conocer, interactuar, aprender, poder comprar semillas o el cultivo que se ha obtenido de las unidades de producción, por ejemplo, lo que es la calabaza, el haba, el frijol, pero no es suficiente y se requiere reforzar apoyo, ya que el contraste entre el pasado y el presente es férreo:

Pues mira, antes, pues prácticamente sabíamos que en el pueblo había muchos campesinos, nada más eran las que personas que iban al campo, sin problema... después le dieron como que el renombre a la cuestión de que había diversidad de semillas, y ya fue como que ver al campesino de otra manera, de decir ¡No manches! Se avienta una chamba muy grande y aunque somos del pueblo y sabemos que tiempo se lleva, pero ya verlo, así como alguien que te lo exponga como que dices ¡Guau! No... y también los campesinos le echaron ganas, empezaron a echarle ganas en cuestiones de sus trabajos del campo, en cuestiones de sus cultivos, por motivos se llegaron a algunos apoyos a algunas personas que les dijeron vente, pues necesitamos tanto maíz para tal fecha y si nos gusta pues vamos a trabajar contigo... motivaron a los campesinos a trabajar más... y hay algunas personas que no precisamente por el hecho de que pues estudiar maíces pues ahora vamos a tener la diversidad de maíces, no, hay campesinos que ya se estaban dedicando a

hacer eso desde que antes que existiera lo que era la feria del maíz... entonces si hubo un cambio muy grande en cuestiones de cómo vemos nosotros a los campesinos y cómo la gente de fuera ve al campesino de Ixtenco ahora, porque antes decían, no pues es que Ixtenco, pueblo de gente que nada más trabaja el campo y ya... o gente que afortunadamente hubo, hemos tenido muchos profesionistas acá en el municipio, pero ahora ya dicen, no pues Ixtenco es el pueblo de los maíces, entonces ahorita como que ya agarramos un renombre extra... aparte de que somos el último bastión otomí, ahora ya somos el pueblo de los maíces, o el pueblo de los campesinos, de la gente que trabaja y tiene una gran variedad de maíces... (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

En torno al museo y la feria del maíz, es factible escudriñar logros, así como prácticas basadas en la cooperación, experiencias que contribuyen estratégicamente a los agentes éticos de Ixtenco a reconocer los problemas y transiciones, por supuesto que la biodiversidad, no solo une, también en torno a ella hay posiciones contrarias. En la convocatoria anual para participar en la feria del maíz se ha avanzado y los efectos se presentan en esperanza, se identifican los logros y también las dificultades.

La feria es un referente para la comunidad que da pauta para reforzar la noción de lo local, que es importante, pero a partir de ello buscan trascender a un escenario regional, por lo que la actividad es una herramienta que ofrece búsqueda y ratificación de reconocimiento.

2.3 Maíz y artesanías

Platican que los campesinos tratan de innovar, resaltar entre ellos por el uso, manejo o selección de la semilla del maíz; de manera complementaria los artesanos que utilizan las simientes buscan expresar un cambio y hacer la diferencia entre uno y otro, entre los adscritos al gremio se preguntan constantemente ¿cómo van? ¿qué es lo que están haciendo?

Su trabajo es demandante desde el ingenio y la creatividad que desemboca en apreciados objetos que son admirados, sin embargo, la situación de quienes se dedican al oficio de artesano es precaria, elemento que mantiene a la expectativa de los artesanos, ya que expresaron “siempre son los mismos ¿y las generaciones jóvenes qué onda?” (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023), se inquietan al pensar qué va a pasar cuando el artesano desde el punto de vista generacional “diga ya no puedo, ya no da”, frente a la presión socioeconómica donde los posibles interesados en participar sencillamente buscan otras alternativas, se desafanan y la multiactividad se hace presente, influyendo en la transmisión de saberes y habilidades, esto aplica tanto para las pepenadoras, como los artesanos.

Para el artesano César al elaborar cuadros, o portales con semilla criolla de maíz, no suele emplear maíces que hubiesen sido desgranados con máquina, él prefiere trabajar con semilla que se ocupa para sembrar, de la que proviene de mazorcas que conservan sus puntas y que son seleccionadas y desgranadas a mano. Es muy importante apreciar la punta de la planta, en caso de carecer de ella, se piensa que "no tiene estética", la que puede manifestarse y valorarse por medio del color, ya que ese distintivo es sumamente valorado, al respecto resalto el testimonio de un artesano:

la gente le decía que si sus maíces de sus cuadros eran pintados artificialmente... a lo que él contestó ante la insistencia que probaran uno de sus maíces negros... a lo que la gente le decía que no existía el maíz negro y que era pintado artificialmente... a lo que él la retó a probar unos... argumentado que era maíz natural... a lo que la señora se negó porque decía que se iba a intoxicar, pero el sabor lo describen como dulce... al igual que el maíz morado... (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

En el caso del grano mejorado, es factible utilizarlo en la artesanía, los artesanos señalan que puede durar un año sin aplicar polvo o barniz, "ya que como contiene mucho químico no produce gorgojo ni polilla". Los artesanos opinan que el maíz transgénico alteró de algún modo la artesanía en Ixtenco, ya que, en el caso de César, quien advierte que tras emplear la uniformidad de esos granos descubrió que éstos solo denotaban estética, sin embargo, el reconocimiento del campesino que es su distribuidor directo se ve eclipsado. Al respecto resalté el siguiente señalamiento en el tema del papel del campesino:

si esta persona tiene un año de trabajo que le está dando duro y tupido y se ha preocupado por tener su maíz bien, entonces razón suficiente para darle distintivo a la persona. el artesano te dice: mi trabajo es este. pero también hay otro trabajo de fondo que conlleva un año previo de preparación. Hay un trabajo que viene de un año completo (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Hace falta promover el trabajo del campesino, ante los potenciales compradores, con la intención de que sepan de dónde o cuando están adquiriendo insumos, que van desde aretes, collares, pulseras, cuadritos pequeños, o múltiples formas elaboradas con hoja de maíz secas, elementos que se obtienen tras un ciclo de cultivo anterior. Los artesanos que elaboran cuadros o portales utilizando los colores de las semillas de maíz reconocen en el campesino a su "respaldo", el artesano César expuso: "son la parte fundamental, son los que trabajan, que el hecho de levantarse, día a día, trabajar su campo por un año y tener cosecha y poder brindarme esa materia prima para mí, pues es algo que hace que nuestros trabajos o mi trabajo pueda salir", además agregó:

entonces, en mis trabajos yo sí busco la manera de plasmar la diversidad de semillas que hay en el municipio, llegando a veces hasta a poner en un solo cuadro, en una

sola portada uno de veinte, veinticinco colores diferentes en todo mi trabajo, ahora que más y que mejor que con orgullo decirlo, que prácticamente el maíz que ocupo o en su totalidad es maíz criollo, que es exento de químicos y que todo el abono que se ocupa es de manera natural, entonces, pues prácticamente con el maíz, aparte de ser un alimento, para el maíz para nosotros, para mí el maíz también es arte, así como es una parte fundamental para nuestra alimentación y darnos vida también es parte fundamental para darle vida a mis trabajos, a mis sueños... (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Los usos de las semillas locales pueden destinarse para montar pulseras, hay iniciativas para implementar un taller de cuadro de semilla criolla, objeto que puede perdurar hasta 8 años, ya que se aplica barniz o esmalte en aerosol cada tres meses para proteger las semillas, lo anterior dependerá del clima, ya que, por ejemplo, la humedad deteriora la artesanía, por lo que es recomendable atender recomendaciones de mantenimiento. Cabe referir que el sector artesano es inquieto y explora la posibilidad de participación en talleres de oloterías, de trenzas con totemoxtle, al respecto resaltó el siguiente señalamiento:

un ejemplo, todo lo que puedes hacer con una mazorca, con unos granos de maíces, pues puedo hacer infinidad de cosas, aparte de que es un alimento, pues también puedo hacer obras de arte, yo no me limito a solamente ver, desgranar el maíz y tenerlo y comerlo, sino, al contrario, hacer arte con él, en este caso pulseras, collares, diademas también, poder forrar algunas cosas, algunas piezas de barro con semillas... ahora vamos a piezas grandes o de más volumen, los cuadros semillas, algunas imágenes, algunos retratos, hacer alfombras con semillas de diferentes tamaños, no sé, ya sean de uno por uno, o seis por seis, o monumentales hasta eso también, no nos limitamos a compartir toda la riqueza que tenemos en el maíz, ahora también lo que son las portadas, los arcos de semillas, hacer diferentes piezas, diferentes figuras, más que nada representar todo, o sea, llevar, no solamente los colores primarios que conocemos o que la mayoría de la gente conoce que es el azul, el rojo, el amarillo y el blanco y el rosa (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023)

Todos los elementos del maíz son útiles, el olote es útil para conformar los marcos de los cuadros elaborados con semillas, sin dejar de mencionar que con la hoja de totemoxtle se elaboran pequeños adornos que van desde flores, o figuras simulando al papel picado. Incluso alguien mencionó que estaba haciendo nieve de atole de maíz morado. Como botana también, maíz tostado con chile, con sabor a queso. Incluso saben del ingenio de quienes una cerveza con el maíz morado y otra con el maíz rojo, por parte de habitantes de la capital poblana.

Con base en lo anteriormente expuesto, es pertinente resaltar cómo el maíz se valora no solo por su uso coquinario en la comunidad, también representa un tesoro, como algunos lo llamaron, cuyo destino se usa para elaborar piezas de arte, ello en Ixtenco es vigente, característico y singular, ya que como se explicará más adelante para las actividades relacionadas al ciclo festivo sociorreligioso se montan vistosos portales, o para fines comerciales se elaboran cuadros.

En ello se perciben distintas acciones, el maíz destinado para alimento, para montar representaciones, para elaborar artesanía, entre otros usos, y en todos ellos hay una articulación con las nociones de biodiversidad, ya entre menos homogéneo es más valioso, aunado a que otorga distinguibilidad a Ixtenco. El montaje de piezas de arte, representan prácticas que refuerzan los procesos de uso, valoración y conservación de la variedad de simientes. Es pertinente mencionar cómo localmente a partir de la presencia de distintos colores se realiza una identificación, caracterización y clasificación, que se basa fundamentalmente en el sentido de la vista que es útil para reconocer las tonalidades.

Es viable el señalamiento de Jesús Castillo -Nonato, al referir: “que la diversidad de maíces y su continuidad está en función de los usos, y los manejos culturales que representan elementos de cohesión cultural, equilibrio y continuidad en la relación campesino-maíz” (2016, p. 220), lo anterior se expresa puntualmente para San Juan Ixtenco.

Llamó la atención, cómo en las acciones de resguardo del maíz criollo, los artesanos hacen equipo con los campesinos, ya que hay retroalimentación para sugerir cuidar, matizar, compartir o conseguir semillitas, tomando como base las características de los granos, cuya base es su variedad, en tanto más colores, habrá más opción para generar elaboradas formas, por lo que en la dupla campesino y artesano realizan acciones para recuperar y conservar la diversidad de maíces locales; por lo que cabe ampliar a los guardianes del maíz criollo, ya que no sólo son campesinos, también son las cocineras de atole agrio, o los mayordomos, en general los comensales de la comunidad.

Con lo anteriormente expuesto es patente el manejo campesino de maíces locales, especialmente resaltar que los agricultores han mejorado las simientes, aunado a que señalan que la polinización influye en los resultados, también hay información relacionada con los maíces transgénicos y el riesgo que ello tiene en la erosión de la biodiversidad, por lo que las acciones locales son muy importantes para llevar la conservación, en ello el papel de los sentidos comunitarios tienen papel central, ya que orientan una forma de cultivar y compartir.

2.4 El papel de la agricultura como referente de la biodiversidad

Los matices en la práctica agrícola están presentes en la comunidad, figuran aquellas personas que laboran el campo destinando la mayor parte de su vida, otros combinan su vínculo con la tierra con otros oficios, también los hay quienes han tenido oportunidad de estudiar una profesión en el marco del reconocimiento escolar, en tanto que también hay grupos domésticos cuyo vínculo en la labranza se ha roto, más no altera el consumo de los cultivos obtenidos del sistema milpa.

Con base en el balance que realiza la comunidad de Ixtenco posee “mucho campo”, haciendo referencia a las unidades de producción que se destinan al cultivo, compartieron que se tiene especial resguardo a la tierra por medio de la herencia la cual pasa generacionalmente al interior de los grupos domésticos. Para mantener en uso los terrenitos se lleva a cabo un acuerdo que es constante, además, goza de popularidad, y se conoce como establecer “mediería”.

Fue compartido por las y los interlocutores que en la herencia de la tierra al interior de los grupos domésticos, es importante tomar en cuenta que algunos de los beneficiarios, no habitan en la comunidad, o tienen como oficio un rol distinto al campesino, pero para evitar que el espacio quede sin uso, o se opte por vender, se recurre al arreglo de “darlo a medias”, es decir, es factible intervenir en un terreno, previo acuerdo entre el dueño y la persona interesada en trabajar y preparar las condiciones óptimas para llevar a cabo la siembra, al final del ciclo de cultivo, se divide equitativamente la cosecha por mitad, “a medias”.

De modo que se podría recibir, según la conveniencia de los involucrados desde zacate, mazorca, o dinero resultado de haber prestado la tierra para que otra persona la trabajase; lo anterior se considera beneficioso para los “medieros”, que no poseen tierra y habitan en la comunidad, tanto para los que por diversos motivos no pueden continuar sembrando, como es el caso de los dueños de las tierras que son arquitectos, maestros, licenciados, gente que se va a las fábricas; fue compartido que entre familias, se consultan “¿tengo terreno lo quieres a medias?”, el trato dura un año con posibilidad a refrendar, y en tal acuerdo se establecen las condiciones para que en caso de requerir cierta cantidad de dinero, se pondrá la mitad, pero al final del ciclo productivo se recibirá dinero o grano.

Es muy importante en el pensamiento campesino de la población de Ixtenco contar con terrenito y obtener maíz, al cual se le considera como una “reserva”, ya que al sembrarle, estratégicamente su beneficio se expresará en los requerimientos alimentarios en el marco de la tortilla, será “un gasto que uno no hace”, otros señalaron que al cultivar la tierra la gente de la comunidad “tiene maíz por nada”, en tanto que hubo quienes enfáticamente señalaron que cuando sube el precio del maíz, por ende se refleja en el precio de la tortilla que es un elemento central de la dieta, pero la ventaja es que dicen: “yo tengo mi maicito... nixtamal y mis tortillas...”, por lo que habrá que ocuparse de conseguir otros insumos.

Con base en los señalamientos expuestos antes puedo resaltar que el maíz representa una base sociocultural que incorpora distintas aristas, por un lado, la red de relaciones sociales que se tejen entre los grupos domésticos para garantizar el prestamos, a la par que el beneficio compartido para obtener cosecha en el marco de la articulación de acuerdos locales que forjan comunidad y favorecen una singular construcción que objetiva en ejercer la configuración del territorio donde la variedad de maíz en el marco del sistema milpa mantiene vigencia y por ende es una práctica colectiva que favorece la biodiversidad.

En San Juan Ixtenco, el eje principal del ciclo agrícola descansa en el maíz, pero también se siembra, calabaza de la cual se obtiene pepita, también figura el haba y el garbanzo, que serán destinadas al autoconsumo y a su venta en la presentación de botana, pero se ofrece a escala pequeña.

Se empieza a sembrar en el mes de mayo o en junio para tener la cosecha en diciembre, las prácticas relativas al ciclo agrícola se rememoran así:

La siembra es motivo de unidad familiar, ya que todos intervenimos para que la tierra sea fecundada a través de la semilla y el **déhe** (agua) el viento y el sol propicien la germinación del maíz que es el sustento para la vida. Se traza los surcos, el sembrar busca la humedad, el niño o la niña coloca el primer frijol, haba, la semilla de calabaza y por último la semilla de maíz que deposita con cariño y amor, la madre es quien con los pies descubiertos tapa los granos para que la tierra produzca, como se comenzaba los trabajos en febrero para la fiesta de San Isidro estaba por culminar. Tenía que ser la mujer la que checaba si habrá buena cosecha, en cada una de las calles va quitando una mazorca dejando una flor de pericón a manera de trueque, misma que se utilizará para que los elotes tengan buen sabor y también para que no les haga daño, ya que esta flor es caliente y contrarresta el frío y la humedad de la canícula (Cajero, 2009, p. 147).

Se desea resaltar la importancia del conocimiento campesino cuya fortaleza descansa en un complejo pensamiento que reconoce y complejiza el entendimiento de las expresiones de la naturaleza, a la par que no desdibuja la percepción y sensibilidad que acompaña el hacer campesino con el contacto con la tierra o la observación relacionada con la presencia de fenómenos atmosféricos, es decir, resalta cómo se entiende el cuidado del maíz y cómo se enuncia a partir de la agricultura.

La práctica agrícola ha variado mucho, entre los habitantes de la comunidad se le reconoce como la principal ocupación, sin embargo ha venido a menos, aspecto que se refleja en el número de familias que conservan la labor, así como por el tipo de cultivo, se recuerda que "se cosechaba lenteja, trigo, trigo venturero... trigo de pan, cebada, ayocote, otra planta parecida al trigo de nombre centeno, actualmente sólo se recolecta maíz de varios colores, haba, frijol, arvejon y calabaza" (Cajero, 2009, p. 202).

En el tema del maíz, la cosecha destina al consumo de la familia campesina, algunos venden el excedente del grano, para ello se han establecido redes por parte de compradores externos que acuden en temporadas específicas para adquirir por tonelada; pero también se encuentra la modalidad de venta a menor escala en las tiendas locales o de la región, que se representa por bulto de maíz, en los intercambios locales se vende entre los siete u ocho pesos el kilo, cuando se trata de maíz blanco o amarillo; pero si buscan un precio más económico, optan por adquirir semilla "de fuera", consiguiendo adquirirle por cinco pesos el kilo, ese precio se debe a que en otros escenarios hay más producción y pueden ofrecerlo a menor costo, pero acorde a los atributos y referentes de las familias de Ixtenco, el maíz "de

fuera”, “no es el mismo volumen en peso, ya que este maíz es más ligero, pero hace más bulto”. Es importante mencionar que aún pervive en la memoria colectiva la práctica del trueque, actividad que contemplaba al maíz, pero ha quedado en desuso.

Por otro lado, el maíz criollo suele concentrarse en bodegas o trojes de resguardo, como mecanismo preventivo para evitar un escenario complejo en caso de que no hubiese producción, por ejemplo, por imponderables climáticos, se pueda ofrecer, algo parecido suelen realizar cuando, el precio es muy bajo, prefieren guardar los granos hasta que lleguen las mejores condiciones. El pago, que se obtiene es raquíctico dependiendo de las condiciones pueden recibir desde \$5, \$10 o hasta \$15 pesos por kilo, la compra va desde la tonelada o en menor cantidad como los 20 kilos.

De manera orgullosa se compartió, por parte de algunos habitantes de Ixtenco, sobre la exportación de su maíz criollo a Japón, ya que se reconoce la calidad, variedad y garantía de buena semilla; se cuenta que procedentes del país asiático, han arribado especialistas para aprender a nixtamalizar, posterior a la indagación y aprendizaje se infiere que retornan a su país de origen para emprender el negocio de la tortillería en su localidad.

También los habitantes de Ixtenco, expresan que además del maíz criollo para abastecer tortillerías; el frijol de tipo ayocote y de otras variedades, también es distribuido a nivel nacional, ya que suele apreciarse en restaurantes.

En Ixtenco las familias campesinas cuentan con los capitales susceptibles de enmarcar en el conocimiento campesino, para explicar la variedad de maíz, la cual explican a partir del papel de la polinización como referente para que se tiñan los maíces hasta alcanzar tonalidades verdosas, rosa, cafés, rojos intensos. Lo explicaron así:

los colores primarios, por así llamarlos son, el maíz rojo, amarillo, blanco, azul y morado... este último comenzó a tener variantes, a través de la polinización y depuración de semillas con características más densas en cuanto a pigmentación al grado de germinar maíces de tonalidades negras oscuras naturalmente (María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023).

Es tan impresionante la variedad la del maíz azul hasta obtener tonalidades verdes, o color melón. Otros optan por depurar el color morado, y pasarlo cada vez a un tono más oscuro. La mayoría de la población de Ixtenco resalta la singularidad del municipio al resguardar representativas variedades de maíz, las que se conservan por los campesinos, de quienes dicen:

tienen esa hambre de rescatar las semillas criollas endémicas que son la principal semilla que tenemos..... en Ixtenco somos muy afortunados de tener campesinos que están trabajando de manera natural pues no utilizan químicos, ya lo están haciendo de manera orgánica... están trabajando algunos campesinos para estar

en contra de las nuevas empresas que están vendiendo semillas, por así decirlo, procesadas y pues afortunadamente tenemos esa variedad de semillas (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Las semillas objetivan la dinámica comunitaria en torno al maíz, que va desde la elaboración de artesanía, la puesta en marcha de la feria del maíz, o la presencia culinaria en los tiempos y espacios del matuma, entre otras expresiones, que pueden entenderse como resquicios de uso y conservación de simientes que gozan de atributos relacionados con lo “natural” (en contraste con aquellas que se compran), idea que sustenta la decisión, acción, pensamiento de las familias campesinas para mantener la agricultura, así como muestran al resto de los habitantes qué y cómo logran preservar, por ello en los parámetros locales la disminución de la biodiversidad en el marco de semillas de maíz tendría efectos desastrosos, por ejemplo, en la elaboración de preparados culinarios locales como el mole rojo o el atole agrio.

Además, genera amplio orgullo referir que en el municipio hay una extensa variedad de tonalidades, por ejemplo, con el maíz rojo, pueden identificarse tres tonos más “abajo de un rojo fuerte, o sea, un rojo claro, un rojo más bajito, ahora en cuestiones, ya ahorita por la polinización... han salido nuevas variantes de colores, ya sean más claritos, más oscuros.... un ejemplo, hay diferentes tonos de azules... el maíz morado ya se ha empezado a depurar para hacerlo no solamente que sea morado, sino que sea ya un todo más oscuro prácticamente llegando al negro, que ese es como que la pieza más principal que tenemos acá en el municipio porque es con el que se hace el atole agrio” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

La curiosidad de la población campesina ha favorecido la permanencia de las semillas de maíz criollas, que suelen compartir entre vecinos y comunidades, la sección de las simientes más bonitas fortalece la experiencia de Ixtenco, aunado a que la biodiversidad es exitosa ya que las variedades locales se han adaptado a las características ambientales de Ixtenco, básicamente al clima, a la precipitación pluvial, a las características y propiedades del suelo, algunos campesinos optan por aminorar el uso de agroquímicos, señalaron: “es el maíz que sale de manera natural, no tiene ningún químico”, que también abonan a las expresiones comunitarias, como la que ejemplifico a continuación:

... un ejemplo, la semilla que ocupo, el maíz que ocupo es totalmente criolla, o sea completamente pura... tú lo puedes masticar sin ningún problema y el maicito te sabe dulce, el maíz está uniforme, a lo mejor hay uno que cambia de tamaño, pero al fin y al cabo, es puro maíz del bonito... en cambio, pues el maíz que viene empresas o que tienen químicos, a lo mejor es más grande, pero su sabor es muy diferente y hasta el peso también es muy diferente porque pesa un poco, o está un poco más ligero en cambio, el maíz natural, criollo o puro, tiene un poquito más de peso (Entrevista a Elvira Aguilar, oriunda de San Juan, enero 2023).

Además, figuran las acciones relacionadas con las estrategias relativas a la protección de la semilla que se vinculan con la bendición, por lo que el 2 de febrero es una fecha representativa, en la que retomo lo expuesto por Catharine Good, hay “ciertos ritos agrícolas para alimentar al maíz a cambio de que el maíz los alimenta a ellos y sus hijos. Ofrendar es una obligación ética para las familias que hacen sus milpas de temporal; cumplir con los ritos es una acción eficaz que mantiene el cosmos en funcionamiento y asegura el flujo de fuerza o energía vital entre los humanos, la tierra, y las plantas” (2021, p. 2), que para el caso de Ixtenco tiene la siguiente dinámica que, por falta de tiempo en el marco del programa de la especialidad, no hubo condiciones para dar seguimiento al ciclo agrícola y ritual:

El día 2 de febrero se lleva a la iglesia que se bendiga el maíz, frijol, haba, **ndaixi** (lenteja) y todo lo que en esta región se cosecha, todo esto se utilizará en la primera siembra que se realiza desde el comienzo del mes de febrero, en terrenos del **ttôhô** (monte)" (Cajero, 2009, p. 146). Las simientes serán colocadas “en una canasta o en un chiquihuite nuevo por si el campesino va a trabajar por su cuenta, estos utensilios son símbolos de abundancia (Cajero, 2009, p. 146).

Llama especialmente la posibilidad de ahondar en el referente cosmovisivo:

se puede decir que la cosmovisión indígena actual está configurada por diversos tiempos y distintas sedimentaciones simbólicas: el pasado que se mantiene como memoria histórica colectiva, sirve como proscenio en donde el presente es representado, y este último a su vez hace posible una proyección de los tiempos por venir. En esta amalgama de discursos y tiempos, los mitos y los ritos funguen como vehículo de expresión privilegiada de esa cosmovisión. La presencia de éstos en la mayoría de las comunidades indígenas, siguen manteniendo un papel primordial como sistemas de comunicación simbólica (Nava, 2009, p. 40.)

El maíz y sus variedades, así como las acciones relacionadas con la ritualidad que enmarca su crecimiento y cuidado exponen la continuidad de las expresiones socioculturales mesoamericanas, las comunidades campesinas reproducen sus prácticas rituales como referentes que refuerzan la biodiversidad, la cosmovisión, así como los vínculos que se tejen entre las colectividades campesinas y el maíz, en ello el trabajo, la alimentación, las danzas, las ofrendas, los enflorados al maíz, explican la manera en cómo se enfrentan dificultades como las sequías, las plagas, las enfermedades que aquejan a la planta, y ante ello celebran en la resistencia y explican su intermediación.

2.4.1 El maíz local y los transgénicos

San Juan Ixtenco no escapa de la presión por incorporar semillas “mejoradas”, hay quienes han optado por participar e incursionar en ese tipo de prácticas y promesas de contar con buena cosecha. Se sabe que, entre las unidades de producción ubicadas por el panteón de la comunidad, hubo un terreno donde sembraron ese

tipo de maíz, lo describieron así: “de milpa preciosas, parejitas, cortadas con precisión, la producción fue más rápida... eso en Ixtenco, no es normal, la producción es una al año como tal” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023). Son contrastantes, así como evidentes las mejoras en la producción por medio de tecnología, se notan cambios y diferencias, las cuales los campesinos califican de “radicales”, puesto que el grano que se obtiene, “mucho más grande”, en comparación con los maíces pozoleros cacahuacentle que suelen obtener en territorio yuhmu.

Elementos que, si bien son atractivos, contrastan con el maíz natural que ellos producen al cumplir como mínimo con un ciclo anual para el desarrollo óptimo de la planta y con determinadas fechas para su cosecha y empleo, de modo que utilizar el maíz natural que tienen responde a un acuerdo con el tipo de maíz con intención de cosechar, ya que se presenta el caso de que un tramo es sembrado con maíz blanco y en otro extremo maíz de color rojo, con la polinización el color pasarse al campo del vecino y se obtendría un maíz pinto, como pasa a la variante que le llaman: “sangre de cristo”.

Es por esta situación que fue compartido por algunos campesinos de la localidad que suelen consultar con el dueño del terreno contiguo, por ejemplo, en el caso del productor que siembra cacahuacintle blanco, evita que sus plantíos tengan otra semilla que pueda influir en la esperada producción. Otros no le dan tanta importancia y dejan a suerte la polinización de maíz color rojo y azul, derivando en los colores representativos de la comunidad, ya que se siembra semilla variopinta.

Ese tema requiere especial atención y seguimiento, ya que los riesgos del uso de ese tipo de semillas influyen determinantemente en los paisajes locales, así lo aseguran especialistas agrónomos:

México es el centro de origen y diversidad de varios cultivos, incluyendo maíz, chile, frijol, mandioca o yuca, calabaza, papaya, jitomate y algodón. Por medio de la contaminación genética, tales cultivos pueden estar ya contaminados y sus efectos son irreversibles. Por ejemplo, el maíz es un cultivo de polinización abierta. Es decir, que el viento y los insectos transportan libremente el polen hacia otras variedades. Los genes de las plantas transgénicas cultivadas pueden transmitirse a sus parientes silvestres.

La contaminación genética vía la liberación de cultivos y plantas transgénicas en los centros de origen o diversidad (sea por medio de semilla o cosecha), no puede ser controlada y por tanto sus efectos no son recuperables y pueden ser permanentes. Los cultivos locales pueden adquirir las características transgénicas y efectivamente perdidos para siempre. La erosión genética al introducir un cultivo homogéneo tiene un riesgo muy costoso para un país como México (CIEPAC, 2001).

En tanto que en palabras de un habitante de la comunidad expuso lo siguiente: “el discurso con el que se presentó el maíz transgénico fue bajo las proyecciones de las ganancias”, “con estos se puede hacer menos inversión, maíces de mejor

calidad, de mejor estética, más comercial”, pero los efectos se expresan en varios aspectos, por ejemplo, se genera una dependencia al mercado ya que se recurre a la compra de la semilla cada que inicia un ciclo de cultivo, aunado a que en el paquete va el acceso a líquidos específicos como los herbicidas, se suma la afectación a los insectos, por ejemplo: “Un estudio realizado por Hilbeck et al. (2012), muestra que el maíz transgénico Bt es letal para las larvas de catarinas (*Adalia bipunctata*)” (Luna & Altamirano, 2015, p. 146), sin dejar de mencionar el riesgo hacia “Numerosas variedades de maíces nativos están en peligro debido a que presentan características únicas que las hacen insustituibles para preparar una gran variedad de platillos tradicionales” (Luna & Altamirano, 2015, p. 147), como el maíz morado para la elaboración de atole agrio.

El problema que tuvieron algunos campesinos “fue con el maíz que provino de fuera”, ya que el proceso de polinización se vio alterado y afectó a los sembradíos contiguos, generando disgusto entre quienes siembran las semillas locales.

Pero, “fueron las mismas personas quienes se negaron”, “entre los mismos campesinos dijeron que ello era puro veneno... ya que ellos comen de su campo”, la enunciación forma parte de los posicionamientos locales, que invitan a pensar las intervenciones de quienes son directamente encargados de sembrar, así como resalta el posicionamiento a favor de un resguardo de la semilla local, la cual se encuentra asociada con el uso que le dan, que va desde el inmediato ya que se pueda elaborar “tortilla roja, azul, morada y blanca, salen de ese color, ya que los granitos tienen ese tono” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

También sobresale una negativa a la posibilidad de consumir las semillas transgénicas, las cuales se presentan asociadas a situaciones negativas al exclamar “cómo me voy a comer eso”. Se ha convertido en un recurso para referir la posibilidad de disminuir el dominio de las representaciones del beneficio económico, se interpreta como una manera de acotar el intento de abrir un espacio para las prácticas impositivas; refleja pensamientos que contribuye a reafirmar el valor de las experiencias alternativas y los modos de conocimiento distintos y develar los lugares locales, que animan a pensar el ejercicio de poder y la recreación de sus modos de vida.

Al referirse a las simientes propias suelen utilizar la denominación: criolla o local, el de casa, el nuestro o el de los abuelos, son referentes que en la enunciación establecen marcos de diferenciación o contraste ante lo ajeno que se asocia a lo impuesto, sugerido o recomendado para sembrar maíz transgénico en Ixtenco, proceso que tuvo su oposición y aceptación; sin embargo, lo que sí se manifestó de inmediato en la comunidad fueron dudas e incertidumbres ante la validez de ese maíz.

La reproducción de Ixtenco y sus expresiones locales como la elaboración de atole agrio, esboza una vigente capacidad para ejercer su intención, proyecto,

valoración, así como decisión por conservar la semilla local, en ello los patrones socioculturales están presentes, está en juego el recurso de la tierra como su enclave para conservar recursos que mantienen una organización férrea a nivel comunitaria donde el barrio se conjuga con los ciclos festivos, así como los sistemas de cargos que representan dimensiones horizontales donde se exponen formas de pensar, hacer y estar en el marco del maíz como bien compartido, particularmente cuando se procesa en atole, en ello resalta la cosmovisión como se expondrá más adelante en el marco del encuentro donde se identifican formas comunitarias de ejercer el resguardo y la memoria al materializarse en el maíz y en la matuma, donde predomina un ambiente de resistencia a las formas individualistas de la modernidad.

2.5 Maíz y cocina

En cuanto a la gastronomía, es una vasta trinchera que se aferra a su permanencia es en los procesos alimentarios donde resaltan los componentes de la naturaleza ligados a, por ejemplo, las plantas, los animales, las flores, las hojas, raíces, las semillas, los hongos, entre otros tantos elementos, que dan sustento a los guisos, bebidas, preparados, cuya distinguibilidad para los escenarios mesoamericanos, como el de Ixtenco, es que descansan en el maíz, con base en él se entreteje el señalamiento del colectivo que se presenta en el matuma que es un escenario de convivialidad ya que se comparte el pan y la sal, particularmente atole. En torno al maíz criollo hay prácticas locales relacionadas con la tierra lo que implica el resguardo de tierras comunales.

2.5.1 Tortilla y tamal

Con base en la cosmovisión local con los maíces que ellos nombran: locales, nativos o puros, son los que presentan las mejores cualidades, es decir, hay facilidad para establecer movimiento al compartir las semillas al interior y fuera de Ixtenco, con ello, también se asocia a la circularidad del conocimiento relacionado con el cuidado de las semillas, en ello la Feria del Maíz, tiene un papel preponderante ya que el llamado a participar por parte de campesinos favorece el encuentro con el resto de la población expresando el gusto por replicar el cuidado del maíz, ya que tiene especial énfasis en la culinaria.

Uno de los alimentos derivados del maíz se encuentra en la tortilla, especialmente aquella que llaman “a mano”, cuya valoración es cualitativamente distintiva frente a la “de máquina”, se explica que los habitantes de Ixtenco buscan la tortilla a mano porque dicen que, “se llenan un poquito más”, en cambio a las de máquina, las perciben más delgadas y por ello, “los que son de buen comer, comen más, por ejemplo, con seis tortillas a mano satisfacen muy bien”; sin duda es una particularidad la elaboración y consumo de tortillas en los ámbitos domésticos,

comerciales o rituales, retomo el señalamiento de: “ A partir del maíz, el chile y el frijol, en México la cocina tradicional ha evolucionado durante 8 milenios sin perder su continuidad; las tortillas que se consumen hoy se preparan como hace 8 mil años” (Garrido, 2005, p. 131).

En Ixtenco hay tres tortillerías, aquellas que utilizan las máquinas para elaborar la tortilla la ofrecen en quince pesos el kilo, el maíz que suelen ocupar estos establecimientos "se sabe que es maíz híbrido, o procesado", "las tortillerías no manejan maíz local o criollo"; incluso se cuestiona si el grano es de calidad, así como se tiene la sospecha de que utilizan harina de maíz la cual mezclan con la masa, aspecto que redundaría en la calidad, sabor diferente, así como el aroma, ya que "huele distinto", los habitantes de Ixtenco, consideran que a los administradores de las tortillerías les resulta más atractivo y conveniente comprar maíz de afuera que de Ixtenco, por el tema de los costos y las ganancias. En tanto que también hay establecimientos que ofrecen tortillas elaboradas a mano, o artesanalmente la que tiene un costo de diecisiete pesos (precio primer trimestre de 2023).

En el tema de las tortillerías habría que diferenciar aquellas que ofrecen tortillas que son elaboradas al momento por medio de la destreza de las especialistas que usan máquinas tortilladoras en las que se coloca una bolita de masa para aplastar, ese tipo de establecimientos concluyen sus actividades a las tres de la tarde, a esa hora comienza el aseo general del establecimiento, así como se apaga el comal para que se enfríe, los enseres se lavan y guardan. Esa dinámica contrasta con las tortillerías cuyo producto se elabora por medio de máquinas donde el horario de atención es más prolongado, cuyo impulso deriva de la energía eléctrica, esos locales tienen horario de expendio más prolongado y la tortilla puede destinarse para elaborar, por ejemplo, tacos dorados.

En algunos grupos domésticos se conserva la práctica que suelen llamar "de abuelitas" para hacer referencia a colocar el nixtamal, posteriormente dejar reposar, visitar el molino, es importante que se ocupe el maíz que se tiene en el hogar, "ellos saben que ese maíz no tiene químicos, por tanto, se opta por seguir ocupando maíz completamente criollo que sabe mucho mejor".

Señalamiento en el que sobresalen: "En general los atributos sensoriales se agrupan como apariencia, color, forma, textura, consistencia, olor (nasal), aroma o fragancia (retronasal), sabor, textura percibida en la boca, agrado general, entre otros. Los atributos de una tortilla de buena calidad pueden considerarse los siguientes: facilidad de enrollado (rolabilidad), suavidad al tacto, olor característico a maíz, sabor a maíz nixtamalizado y facilidad de masticar (Antuna Grijalva et al., 2008), aroma a nixtamal, astringencia, ausencia de grumos, sabor ligeramente alcalino, humedad intermedia, brillo ligero y tonos de blanco a amarillo" (Vázquez-Carrillo et al., 2011 en Palacios, 2022, p. 41-42).

En el marco de los parámetros locales, la apariencia de una "buena" tortilla es recurrente relacionada con la buena mano que tiene una mujer, a la cual se le

evalúa como “buena para echar tortilla”, en ello hay varios elementos que se consideran importantes, por ejemplo, fue expuesto que las tortillas fueran de forma redondita, cuando salen distintas, es expresión de que quienes la elaboran carecen de experiencia o buena mano; regularmente se valora que sean delgadas, para que se corten con facilidad y elaborar con los trocitos pequeños conitos que sirven para “cucharear” o arropar los pedacitos de comida, cuando una tortilla es muy gruesa le suelen llamar memela; la elaboración y cocimiento de la tortilla en el comal se vincula con un aroma inconfundible, singular y apetitoso, señal de que es buen maíz; también sobresale el grato sabor ya que se combina con todo tipo de comida seca o caldosa, “que sepa a maíz y no a cartón”; por otro lado fue recalcado que en el proceso de nixtamalización se cuida que la cantidad de cal a utilizar sea la correcta para obtener un tono blanco, no amarillo, aunado a que impacta en la suavidad del alimento.

En los grupos domésticos, se pondera el proceso de preparar sus propias tortillas, por distintos motivos, a saber, los económicos, esto es que resulta más barato destinar el maíz que se obtuvo de la cosecha para elaborar nixtamal, aunado a que con la ayuda de trozos de madera “vieja”, o con los olotes, se favorece la combustión para obtener tortilla sin consumir gas; a la par que visualmente con los diferentes tonos de maíz se obtienen en tonalidades de masa que al contacto con el fuego se transforma en un alimento que se puede tocar, oler y degustar, ya recientemente obtenido del comal o recalentado.

Es importante señalar que la elaboración de tortillas en los hogares tiene prácticas que complejizan su procesamiento y consumo, no es un ejercicio mecánico, sino que se arroja con base en referentes simbólicos que, aluden a su cuidado, resguardo, así como respeto, por ejemplo: las abuelitas tienen como ejercicio que: “La primera tortilla que salía del comal se debe hacer la señal de la cruz con esta en chiquihuite, misma que no se debe comer; la **qhâ-y** (persona) que inicie a tomar la primera tortilla, ya sea en el almuerzo, en la **thuhu** (comida) o cena, tendrá que hacer la señal de la cruz antes de tomarla, como señal de permiso” (Cajero, 2009, pp. 154-155).

Para el caso de los tamales, los hay con singularidades, el tipo de masa, el relleno, el grosor, así como la forma, por ejemplo, hay una forma distinta de moldear el tamal, es decir, cambia la presentación cuando se usa hoja de totemoxtle que influye en el diseño del tamal, ya que hay comunidades que suelen utilizar hoja de plátano o de planta de maíz para montar los tamales. Pero en Ixtenco se usa la de mazorca.

Por supuesto que hay variedades de tamales, ejemplo, aquel que se conoce como de haba que tiene presencia especial para las ofrendas que se dedican a los fieles difuntos en la temporada que se conoce como Todos Santos, fue descrito así: “es más gordito relleno”, “cerrado como un molote y cerrando el tamal atravesando la punta de la hoja hacia el otro extremo”.

Para acompañar el mole rojo, platillo que se degusta en las matumas, se elaboran tamales que suelen denominar como ceñido, algunos suelen llamar “tontos”, son planos y largos, algunos grupos domésticos compartieron que no suele tener salsa (aunque algunos señalaron que pueden llevar un poquito de salsa), ni carne, elementos que sí cuentan los tamales de consumo diario y festivo que se reparten en las matumas.

Figura también el pinole que se elabora con maíz azul o negro, el procedimiento para obtenerlo es por medio de tostar el grano en el comal para posteriormente moler en el metate hasta obtener un polvo fino que también tiene unas rajitas de canela, cáscara de naranja seca, más la cantidad de azúcar al gusto (Cajero, 2009, p. 161), insumo para elaborar atole, algunos hacen pruebas para elaborar agua fresca con hielo al disolver el pinole, otros más lo prefieren probar en la modalidad seca, se cuenta que los bisabuelos cuando trasladaban hacia las ciudades en carreta o a lomo de bestia, al no resultar operativo llevar tortillas, guardaban montoncitos de pinole que iban consumiendo en el camino y con ello saciaban su hambre.

2.6 Las fiestas y mayordomías en el proceso de conservación de semillas

Con base en estimaciones locales se considera que la mayoría de las familias participan del credo católico, con base en estimaciones locales, cuantitativamente representa entre 80 o 90% de los habitantes, un vecino compartió lo siguiente: “aquí en Ixtenco hay mucha feligresía o todavía hay mucha gente que es creyente” (Entrevista a Elvira Aguilar, oriunda de San Juan, enero 2023); para algunos es necesario resaltar el rol de los jóvenes que han sido invitados a participar como mayordomos, o en el marco de los grupos y redes de apoyo para colaborar con el compromiso de la fiesta.⁹

Se suma que la interacción con los sacerdotes es medular, con base en las charlas que se establecieron en los primeros meses del 2023, los más allegados a la administración parroquial expresaron mantener buena relación con el actual párroco, de quien resaltan provenir de una comunidad campesina de nombre Zacatelco, entre los referentes que lo singularizan se encuentra el uso de “botín, sombrero, acentito... le encanta ver a la gente con sus tractores. No es un padre que sienta el distanciamiento” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023).

⁹ Durante las entrevistas fue expuesto de manera constante que por parte de los sectores generacionales con mayor experiencia no se desdibuja la participación de los más jóvenes, la mayoría de ellos reciben con agrado la encomienda para que “nos adentremos, participemos, pero también que nos importe el rescate, en mayordomías grandes, en mayordomías pequeñas, como diputados, como compañeros, de las fechas rituales y las mayordomías” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo, 2023).

En la memoria colectiva destaca el recuerdo del finado padre Juan, quien se involucró en el fomento de "la cuestión cultural", ya que ha sido el único sacerdote que impulsó la ejecución de una pastorela indígena; en su dinámica de trabajo resaltó la noción de "tradición", por lo que impulsó foros para fomentar la valoración de las prácticas locales, así como la historia comunitaria y étnica, aspecto que se reflejó en el contacto con la feligresía de parroquias de estados como Veracruz, Chiapas y Tlaxcala, recibiendo en Ixtenco para generar contacto e intercambio de experiencias en el rescate de sus tradiciones, pero hay actividades que se resguardan y mantienen directamente por la participación barrial como la que a continuación se detalla.

Resalta especialmente el trabajo y colaboración en torno a la veneración de las deidades locales, enfatizando que las más importantes giran en torno a la festividad del santo patrón San Juan, pero también destaca la festividad del Corpus Christi dentro de las más representativas de la comunidad. Con base en la información proporcionada por Cajero, Ixtenco se distingue por la organización de las actividades relacionadas con la veneración mensual a su santo, ello le imprime un ritmo demandante, a diferencia de otras mayordomías que se hacen cargo de una celebración anual, como la dedicada a la Virgen de Guadalupe que se le nombra del "Pueblo", más la "Asociación de la Virgen del Carmen, El Señor de Chalma, La Buena Muerte, Santiago Caballero, La Virgen de la Natividad, San Isidro Labrador a cargo del comisariado ejidal..." (Cajero, 2009, p. 143), entre las más representativas.

Uno de los acontecimientos más importantes en la dinámica de Ixtenco lo representa el festejo en honor al santo patrono "Señor San Juan", se organiza lo que llaman "la matuma mayor, o grande", otros más lo explican como la feria patronal, acontecimiento que es con lo que el pueblo se siente ampliamente identificado, al enunciar: "podemos decir nosotros, es nuestro estandarte".

Al respecto resalto el siguiente testimonio:

La matuma está presente en la vida colectiva, al preguntar sobre su importancia, recibí la siguiente indicación: Para mí, más que una congregación o una asamblea, es una reunión familiar... ¿Por qué familiar? porque de algunos aquí en el pueblo desde que yo tengo uso de razón y me contaban mis abuelitos o algunas personas mayores que teníamos acá familiares, nos decían que cada 24 de junio se festeja la matuma, la matuma grande, la matuma de la fiesta... y por qué digo que es familiar, o yo lo veo de esa manera, es una festividad familiar porque aparte de los vecinos, de los del municipio, la gente que llegaba allá a la matuma se les ofrecía la comida, pero el 24 de junio se dice que hace tiempo cuando tocaban la campana grande, la campana mayor que se llama "Juanita" se escuchaba a los alrededores del municipio, no sé, llegando a escucharse hasta Huamantla en este caso, hacia abajo y se escuchaba hasta Grajales, Nopalucan y otros municipios más cercanos, San Pablo (se mencionó como ejemplo) entonces la gente ya sabía que cada 24 se hacían las matumas y venían al pueblo y todavía hay personas que vienen de lejos y vienen a la matuma y se les ofrece un plato de comida, o sea por eso digo que para mí es un una festividad familiar o de familia porque pues no importa que sean

de fuera, siempre es bien recibido y se le ofrece o compartimos el pan con la gente que viene...(Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

En la denominación local, se usa la palabra matuma para denotar varias connotaciones entre las que sobresale el contexto de fiesta que tiene duración de varios días, se asocia con varios aspectos a colocar adornos elaborados con flores, o materiales como papel o plástico, también se vincula con la expresión de sonoridades como la pirotecnia, repique de campanas o música en vivo que suele ser emitida por música de viento que engalanan las múltiples expresiones de alegría ya que se recibe la afluencia de locales como de vecinos que se concentran en ciertos lugares, como la iglesia, o los barrios y viviendas previamente ataviadas para enmarcar la matuma.

La matuma también se entiende como aquel resultado de convocar a los partícipes cuya colaboración en trabajo es muy amplia, ya que suele realizarse durante meses, pero que tiene una etapa culminante como son los novenarios y el día principal; la matuma implica encuentros previos para ponerse de acuerdo, ello ocurre en las calles, las casas, la iglesia donde se concentran importantes expresiones de participación al conjuntar a los mayordomos, los habitantes, los que retornan a Ixtenco o los visitantes para atestiguar expresiones comunales de amplia y compleja colaboración.

Además la matuma se objetiva al visibilizar el pensar de la biodiversidad que se traduce en resistencia, así como saberes relacionados con la presencia del maíz local ya que como se expresará en próximos capítulos está presente, tanto en portadas que se montan a la entrada de las casas de los mayordomos de barrio, donde es oportuno observar vistosas representaciones donde los colores el maíz son sumamente elocuentes e importantes, además de significativos para montar figuras y formas relacionadas con las expresiones religiosas como la representación del santo, pero además flores y naturaleza.

También es factible señalar que en la matuma figura la expresión de la cultura otomí, por un lado, la presencia y participación de los principales representantes de los barrios que fungen como mayordomos se distinguen por el uso de blusas, así como camisas que exponen la técnica del pepenado, acompañado de ceñidores, rebozos, huaraches que denotan el pasado campesino, ello puede interpretarse como parte de la revaloración, recuperación, así como asumir la responsabilidad de mostrar orgullo por lo propio en el marco de sesiones de disfrute.

Es importante señalar que por matuma, también se entiende la difusión, particularmente en los convites hay porras, hay reconocimientos mutuos, agradecimientos alternados por música que entona las “dianas” o las fanfarreas, ello queda grabado en vídeo, en toma de fotografías, tanto de profesionales que son contratados para la ocasión, como por parte de los vecinos que por medio del celular

no pierden la oportunidad para llevar a cabo el registro, sin dejar de pasar la oportunidad para transmitir en vivo por medio de las redes sociales.

Además, las matumas son reuniones donde los niños y jóvenes aprenden por parte de quienes son considerados de experiencia promoviendo una forma de vida donde los tiempos de fiesta conforman la comunalidad durante todo el año, pero se intensifica en nueve días previos a la fecha grande, hay mucho trabajo, pero también alegría que se conjuga con responsabilidad y disfrute, con tensiones entre los convocados, pero todo sale bien.

La matuma es una de las expresiones que guarda una amplia representatividad, ya que es un tiempo y espacio para compartir, acto que goza del respaldo colectivo, engalanado por chile de matuma y el atole morado, binomio siempre presente en las fechas festivas. Hay dos matumas, la que suelen llamar la del “día grande de la fiesta patronal que es el 24 de junio, cuando ocurre la matuma principal, la más grande, la mayor”, fue señalado que la fecha de junio, específicamente el día 24 de ese mes, en el pensamiento de los campesinos es una temporada muy representativa para “la situación del campo... porque prácticamente en esa temporada cuando la milpa ya está más grande, en ese entonces el proceso de la milpa ya era más amplio, también eran las temporadas de lluvia y todo eso...” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023). En tanto que el resto del año se realiza otra matuma de menor dimensión, que se expone en el siguiente capítulo, en este apartado se ofrece el panorama del matuma grande.

Con base en lo anteriormente expuesto, el matuma es fiesta, la cual es una de las actividades que focalizan los esfuerzos, intereses, participación grupal para las fiestas en honor a los principales santos y vírgenes, ya que representan elaborados acontecimientos colectivos, especialmente por la incidencia de los vecinos y de quienes por diversas cuestiones ya no habitan en el lugar, pero ello no impide integrarse organizadamente, se tiene registro que los mayordomos “invitan a los paisanos ausentes radicados en las diferentes ciudades de la República, le asignan su comisión unos en la alfombra, cabe mencionar un reconocimiento al “grupo San Juan” por su aportación durante sus 18 años que han donado la alfombra, años después se integra otro grupo donador radicado en la ciudad de Veracruz, se invitan otros el que regala el adorno floral de toda la iglesia, cohetes, música para la procesión, conjuntos musicales, para los diferentes días de la semana” (Cajero, 2009, p. 142).

Evidencias que favorecen entender la configuración comunitaria, Floriberto Díaz, ha realizado importantes propuestas para reflexionar sobre los atributos configuradores de los colectivos identificando distintos elementos, entre los que resaltan: “Una historia común, que circula de boca en boca y de una generación a otra”, además de “Una organización que define lo político, cultural, social, civil, económico y religioso” (2004, p. 367), ambos viables y vigentes para reconocer el tejido de San Juan.

Una vecina define así el referente de cohesión que emana de la fiesta relacionada con el santo patrono de Ixtenco:

los jóvenes no rechazan la cultura, pero tampoco hay algo que los acabe de motivar... lo único que los motiva es la fiesta, aquí por ejemplo la festividad del santo patrón es un motivo de júbilo para todos, para chicos y para grandes, aquí en Ixtenco la festividad del santo patrón es algo que a todos nos hace ilusión por la fiesta, por la convivencia, por el auge que se le da a la mayordomía, porque les llama la atención a las personas, venir y conocer Ixtenco dentro de su cultura, su fe y su tradición (Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023).

Por otro lado, deseo compartir una reflexión interesante:

somos un pueblo de fe, somos un pueblo de cultura, somos un pueblo de tradición, los jóvenes dentro de la fiesta y todo, al paso, al camino se van enamorado, por ejemplo, del bordado, se van enamorado de la elaboración del atole, se van enamorado de lo que conlleva una mayordomía, un novenario, una misa, de hacer las invitaciones a las personas para que formen parte de la fiesta patronal, de las personas que hay que ir a invitar, de los vecinos por donde pasa San Juanito y hay que poner las alfombras, hay que salir a invitar a los colectivos que traen los bailes, lo demás que se comparte en la fiesta, entonces, dentro de todo pues a los jóvenes si les llama la atención... te digo... niegan su identidad ni les da vergüenza la comunidad lo que pasa es que al paso del tiempo se van dando cuenta de la importancia que es preservar nuestra costumbre nuestra tradición, nuestra vestimenta, nuestra lengua materna, nuestra gastronomía... pero si se va a retomar como que al paso del tiempo, pero ahorita como se lo están inculcando en las escuelas, pues ya van creciendo con que, pues es que nosotros tenemos que aprender a hablar otomí porque se tiene que rescatar porque no se puede dejar morir con lo que nuestros abuelos crecieron... y la gastronomía sigue siendo lo mismo, tenemos que aprender a hacer el atole morado porque decimos nosotros: si lo dejan de hacer las abuelitas quién los va a hacer, quién nos va guiar en los novenarios si es tradicional, si es costumbre, si es ceremonial, entonces, si se mueren ellas y nosotros no nos vemos con la tarea, con la obligación... y no por obligación, sino como...¿Cómo podría decirlo? Como la importancia de preservar años de lo que resguardó mucha gente ¿por qué nosotros no? ¡Pues claro que lo vamos a hacer! (Entrevista a María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023).

Lo anterior invita a dimensionar como la memoria colectiva, más la dinámica organizativa, se refleja y reactiva, cada vez que los integrantes esperan con base en el trasegar del calendario asumir el resguardo de la imagen del patrono, a lo largo de la historia han ocurrido adecuaciones, por ejemplo, se platica que era añorada la visita del patrón a los hogares comunitarios, particularmente a las viviendas de los mayordomos, sin embargo, en 1908 quedó registrada la reorganización de la población de Ixtenco en dos grupos, es decir, se implementó la referencia de “primeros y segundos”, es decir, se hizo referencia a un orden que influyó en la secuencia para alternar la visita de la imagen patronal, así como también determinó la organización de las mayordomías, dando paso a dos símbolos principales (nicho y platito), así como dos mayordomos.

También ello influyó en la alternancia de dos símbolos que se consideran la representación sagrada de la imagen de San Juan, los cuales se custodian con cariño y cuidado, me refiero a lo que denominan como el “Santo Plato”, pero al ocurrir la división los segundos no contaban con elemento representativo, por lo que “esto obligó a formar otra copia de la imagen venerada así surge el “Águila” con la misma representación de San Juan Bautista; para seguir honrando el original en todos los barrios, se pensó en un intercambio anual” (Cajero, 2009, pp. 142).

Como cada barrio tiene un símbolo, durante el año cada 24 de mes se solicita una misa, se parte y recibe en las casas de los mayordomos que convocan a los vecinos para degustar atole morado y tamales por la mañana, pero a partir del mediodía se ofrece mole. Dicen los habitantes de la comunidad que a lo largo del año “están en un lado y en otro”.

A continuación, enlisto el orden anual rotativo de la mayordomía de San Juan, al enunciarlo las y los interlocutores expresaron “se sabe y se reconoce en todo Ixtenco, es de ley”, para enfatizar que representan una férrea estructura que se ha sedimentado en el pensar colectivo, además señalaron: “las mayordomías no son estáticas, se pasan”, para hacer referencia al papel de los barrios:

Barrio San Antonio Primero

Barrio San Juan Primero (mayordomía en curso en 2023)

Barrio San Gabriel Primero

Barrio Resurrección Primero

Barrio Santiago

Barrio San Antonio Segundo

Barrio San Juan Segundo

Barrio San Gabriel Segundo

Barrio Resurrección Segundo

Barrio Santiago

La organización barrial tiene un fuerte sesgo identitario, así como organizativo, rotativo, además de participativo. Pero, el barrio de Santiago es el único que no está dividido, cada cinco años le vuelve a tocar la mayordomía, entre tanto, a los demás barrios les toca cada diez años. Es importante mencionar que se considera la conclusión de la mayordomía el día 25 de junio, fecha en la que los símbolos se pasan al barrio que inicia su compromiso, y a los ocho días se solicita la celebración de una misa llamada la novena de San Juanito.

Para llevar a cabo las fiestas, papel estratégico tienen los barrios cada cinco años reciben el encargo de celebrar la fiesta grande en honor a San Juan, “el mayordomo que empieza mayordomo que termina”, a menos que ocurra un suceso muy extraordinario, en caso de que fallezca alguien de la familia asumirá la batuta, sabemos que es un compromiso muy grande, "nosotros decimos que, con dios, con nuestro santo patrón y con el pueblo, entonces pues no te puedes echar para atrás la verdad, cuando dices sí es sí, de principio a fin" (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

También en la pesquisa el autor Cajero (2009), señaló que previo a 1908 había un mayordomo, posterior a esa fecha se formaron dos grupos, en el primero se conservó el plato y en el segundo el águila, el primero corresponde al altar mayor y el segundo del bautisterio, ambos mayordomos "ambos cuidan y costean los gastos de su restauración, la paga o limosna a los sacerdotes se cooperan o bien se les compra alguna vestidura al padre, para el servicio de la iglesia" (Cajero, 2009, pp. 142)

Es en ese marco organizativo que se gestionan comisiones, cooperaciones, resguardan roles que son revestidos por profundos códigos que resguardan la herencia de los abuelos. Durante la oportunidad de charla con las y los interlocutores, sobresale el interés por mantener las secuencias festivas, debido a la diversificación de estrategias de subsistencia, no todos los grupos domésticos de Ixtenco tienen como base económica a la agricultura, por lo que no en más de una ocasión se ha reportado que el mayordomo trabaja fuera de la comunidad por lo que sus actividades como profesionista implica que deba permanecer fuera de Ixtenco, para cumplir le apoyará la familia, pero las fechas consideradas clave, como las matumas mensuales o la fiesta grande, realizará el traslado para asumir su rol como responsable. También quienes colaboran cercanamente son los diputados¹⁰, entre mayordomo y diputados, se concibe lo siguiente: “no se tiene permitido flaquear, ser mayordomo conlleva una responsabilidad muy fuerte”, acotando que “hasta el día de hoy no ha nacido el ixtenguense que se haya negado al honor de cumplir tal compromiso...” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

En el marco de las charlas con las y los interlocutores de Ixtenco, se compartió que al realizar la invitación para conformar el equipo de colaboración se suele enunciar lo siguiente: “yo mi compromiso contigo... yo y estas personas... que se van a comprometer contigo... se medita, y se responde aceptando el respaldo total de los presentes, ya que, ante cualquier imponderable, ellos son quienes continúan la cadena de mando para que la festividad salga adelante” (Entrevista a María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023). Categóricamente ha sido señalado que: “nunca nadie ha quedado mal en cuanto al apoyo para la festividad”,

¹⁰ Puede considerarse que quienes fungen como diputados o los primeros, pueden ser candidatos a mayordomos, pero hasta un periodo de cinco años.

lo que contribuye a pensar en la seriedad de la participación, la cual concluye en el mes de junio.

Fue compartido por los habitantes que asumir la mayordomía “si es de pensarse porque es una responsabilidad grande”, pero “cualquier familia que tenga voluntad de aceptarlo” se celebra y a la vez se agradece por “echarse la bronca, el compromiso”, no sólo con el patrón y el resguardo de su casa, el cargo implica sobrellevar a los vecinos, posturas, opiniones, presiones, ya que hay quienes son muy colaborativos, y entienden lo que implica estar al frente de la mayordomía, sin embargo, también hay otros que cuestionan las peticiones o decisiones, generando con ello un ambiente de tensión local.

Pero fueron muy enfáticos al reconocer que antes de comenzar la mayordomía hay que contar con mucho carisma, ya que eso se reflejará en apoyo por parte de las y los integrantes del barrio de los barrios hermanos, ya que se requiere de amplio apoyo, pero cuando no se cuenta con ello el compromiso se vuelve muy pesado; con base en la experiencia de quienes han colaborado en el sistema de cargos de Ixtenco, evalúan a la comunidad como “muy unida, todos nos conocemos”, por lo que se explica el peso e importancia de conocerse, convivir y sellar relaciones horizontales entre todos por medio del ceremonial, como es el caso del matuma, la que describieron así:

La matuma es un acto de fe y es un acto de resistencia, significa que la gente sigue creyendo en algo divino, que la gente se adentra a la iglesia como comunidad, como barrio... barrio es quien está llevando a cabo la ceremonia religiosa, pero está abierta a la comunidad, estás diciendo toda la gente del pueblo, incluso familias de fuera que saben que el 24 de cada mes hay una misa, pero también esa euforia, también de resistencia porque a pesar de los años, a pesar de las carencias, de pandemias, a pesar de enfermedades, la gente sigue enalteciendo sus costumbres, su cultura a través de su matuma, de su gastronomía, de su vestimenta, de su lengua, porque todo eso lo ves a detalle en ese día y cada 24 de mes vas a ver eso, como la gente resiste en su tradición, se resiste a perder las cosas, como la gente todavía resiste que las señalen y por ejemplo, las familias que nos ayudan a hacer las cosas, de su fe naciera para dar esa celebración, los mariachis, el coro, la banda... (Entrevista a Concepción Hernández, oriunda de San Juan, febrero 2023).

La matuma descansa en un ejercicio rotativo para concretar la incorporación de futuros mayordomos, hay una acción que se le conoce como “la invitación a la mayordomía”, es encabezada por “las personas grandes, los señores grandes”, esto es, quienes han cumplido el cargo gozan de respeto de los habitantes de Ixtenco, además de que son reconocidos al resguardar el bagaje de conocimientos relacionados con la tradición comunitaria. Se cuenta que entre “los grandes”, hay charla previa, así como sugerencias, para convocar al candidato adecuado, nos cuentan: “van viendo quién es el que va, dependiendo de las condiciones, quien tiene el carisma, o si quiere el mismo de la vez pasada también” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023).

La referida “invitación” se hace para los respectivos colectivos que integran los barrios, en esa expresión pública de solicitud a incorporarse a un trabajo que se considera muy honroso, y se concreta al arribar a las casas de los potenciales “nuevos”, en tal acto “los señores grandes”, es decir “los de más edad” son los que encabezan la comitiva, hablan, exponen, piden la participación de los potenciales candidatos quienes se presentan, en caso de ser matrimonio (dicen: “bien casado; ya sea civil o religiosa, de preferencia ambas”), va la pareja, pero si es soltero, va respaldado por su grupo doméstico, dijeron: “la familia es quien le acompaña...ley”, otros expresaron, “Cuando te presentas como mayordomo te presentas con toda tu familia” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023), para enfatizar la importancia de la colaboración colectiva.

Para acceder a la mayordomía hay un acuerdo, el cual descansa en aceptar el compromiso, el cual se tiene que respetar el acuerdo al haber externado ante su barrio que se harían cargo de la responsabilidad y cobra énfasis en la respuesta emitida por el y la mayordoma al externar un: sí.

Con base en la publicación de uno de los historiadores locales, se sabe que la organización y participación en el marco de las prácticas festivas vinculantes al calendario religioso tiene como registro más antiguo la fecha de 1665 dato que figura en los documentos que dan cuenta de la conformación de colectivos relativos a la veneración de los santos (Cajero, 2009, p. 139), lo que nos da una idea de la dimensión temporal que condensa la mayordomía.

Actualmente las mayordomías más grandes y representativas para la comunidad, pero también son las que implican los gastos fuertes, son las que se realizan en honor a San Juan, así como la de Corpus¹¹; en la reflexión local, es tal su compromiso que quienes aspiran a llevar a cabo algún cargo en la dinámica civil, primero han demostrado su capacidad de convocatoria en el marco de la mayordomía, por lo que se considera que al ejercer ese rol, se tiene acceso a formar parte de “decisiones también muy fuertes”, al igual que ganan incidencia política.

Un elemento, que no es el único, pero si es muy representativo, es el desempeño de los responsables al finalizar su compromiso que se relaciona con la fiesta patronal, ya que se anuncia a los asistentes, las obras y materialidades que lograron los mayordomos, por ejemplo, reparaciones en la iglesia, ellos contactan al personal del INAH, o se encargan de tocar puertas en varias dependencias federales y estatales para obtener el mayor apoyo posible.

En los referentes comunitarios el rol de los responsables se dimensiona como "una chamba grande organizar las mayordomías cada mes, toda la fiesta patronal del año, salidas, peregrinación grande de las comunidades, basílicas, problemas de

¹¹ Otras imágenes veneradas son: la Virgen de la Natividad.

toda índole con respecto a la iglesia, son los primeritos que tienen que estar, dar la cara” (Entrevista a Concepción Hernández, oriunda de San Juan, febrero 2023).

Cabe referir que el rol de los jóvenes es bien visto para participar en el papel de mayordomos, pero anteriormente los únicos que cumplían con esas responsabilidades eran los señores grandes¹², y entre ellos mismos preguntaron a los más jóvenes ¿cuándo iban a aprender? Motivo por el cual la juventud va posicionando su visibilidad. Se tiene especial interés en la asistencia de los infantes en las actividades antes enunciadas, debido a que aseguran que "es desde ahí donde comienza un infante ixtenguense a resguardar todo lo relacionado a la fiesta". Una actividad que guarda especial relevancia en la matuma grande lo representa el novenario, por lo que se detiene para contextualizar la actividad.

2.6.1 Novenario

Nueve días antes del 24 de junio, se hacen los llamados novenarios, son actividades que consisten en que por la mañana van a traer la imagen de San Juanito que se encuentra resguardado en la casa principal (es decir, la casa del mayordomo cuyo barrio en ese año tiene como responsabilidad festejar la matuma mayor), como se ha mencionado antes la comunidad de Ixtenco tiene dos símbolos un platito y un nicho o aguilita, los cuales durante nueve días visitan al resto de los barrios, por ejemplo, en 2023 la responsabilidad para organizar la fiesta la tiene el barrio de San Juan Primero y San Juan Segundo.

Para comenzar el novenario se parte de la casa del mayordomo llevan los símbolos para que se presenten en la misa y al término de la celebración se dirigen a la casa que recibe a San Juan y dan desayuno que consiste en atole morado o café, y tamales, por la noche, aproximadamente a las nueve, diez de la noche, ese barrio prepara atole agrio para la gente que se congregue; suelen preparar unos 100 kilos o unos dos o tres toneles y “a lo que alcance, aquí hacemos tantos, vamos a poner un ejemplo, tantos toneles de atole y se ofrece a donde alcance, con base en el cálculo se procede a realizar más, pero regularmente se opta por preparar una cantidad muy grande para que alcance” (Entrevista a Concepción Hernández, oriunda de San Juan, febrero 2023).

Durante el novenario se ofrece desayuno a los asistentes que consiste en atole morado y tamal, no se da otra cosa, lo cual refuerza el papel de la bebida en tiempos y espacios especiales para la vida ceremonial de la colectividad. Durante el novenario, además de llevar a cabo rezos, también se destina ese tiempo para llevar a cabo “las cuentas”, es decir, toda cooperación, ingreso o egreso monetario,

¹² Cabe referir que los señores grandes conforman una lista.

es cuidadosamente anotado en una relación¹³ de ese escrutinio ocurre por la noche, temporalidad en la que se ofrece una cena que se acompaña de música. Para ello se cuenta con la presencia de la imagen del patrón, la cual llega un día antes, regularmente por la tarde, para realzar la solemnidad del acto, y sellar con un convite, el cual también se prepara con al menos un día previo, como remojar las hojas para el tamal.

El monto conjuntado se da a conocer a lo largo del periodo de servicio otorgado durante un año. Durante los novenarios se entregan los informes financieros, así como se organizan los próximos a entrar al sistema de cargos.

Es muy importante la donación que realizan los integrantes de los barrios quienes participan por medio de una cuota que fue establecida en junta por parte de los mayordomos, en caso de que al realizar el corte de caja hubiese dinero para comenzar a trabajar la cuota será menor, pero en caso contrario se consideran los gastos venideros, por lo que la cooperación variará.

Lo anterior depende de la posibilidad para establecer la mayor cantidad de redes de intercambio entre los vecinos del barrio, por ejemplo, en 2023, el barrio San Juan Primero, además de la cooperación monetaria, donan, cada mes, para el mole el chile, la leña el gas y la hoja de tamal; es decir un gasto que se realiza como extra, pero es gracias a la capacidad de negociación del responsable, por lo que algunos le señalan “como negociador”. Al final del escrutinio ya de noche, se termina la sesión en el marco de una cena y música.

Quienes colaboraron apoyando a los mayordomos tuvieron una cuota fija, siempre que aparezcan al inicio de la lista, a ellos se les conoce como "primeros". Los montos concentrados, son colocados en cajitas de madera cuya función es colocar el dinero y quienes llevan cuenta de eso, también la denominación de mesa se aplica a formar parte de una lista de cooperantes y saber que tiene una cuota fija para aportar.

Los diputados son quienes acompañan “en todo” durante la festividad, se nombran en una junta o asamblea y se van conformando por grupo las voluntades o con o que van a cooperar, principalmente asumen responsabilidades operativas, prácticas, de preparación y acciones puntuales para la misa y cocina.

Cuando se aproxima el mes de junio, preámbulo de lo que llaman "la fiesta grande", regularmente el mayordomo junto con sus diputados o comité, visita a las autoridades municipales para charlar “acerca de las donaciones generosas correspondientes de cada año”, aspecto que siempre será objeto de opiniones a favor y otras en contra, fue señalado categóricamente “el presidente municipal debe

¹³ Por ejemplo, el gasto promedio de luz para la iglesia es de aproximadamente cincuenta mil pesos, pago que se realiza de manera bimestral, lo anterior se absorbe por las mayordomías de San Juan, así como la de Corpus.

participar con una donación generosa” (Entrevista a Concepción Hernández, oriunda de San Juan, febrero 2023).

Es importante mencionar que los convites relacionados con el festejo de la fiesta grande en el mes de junio, según describen los habitantes de Ixtenco, es en extremo cansado, así como resalta el ambiente festivo tras la participación de la mayoría de los lugareños, ya que absolutamente todas las calles están adornadas. Se enunció así: “en junio viene un montón de gente de fuera, ya que la fiesta de San Juan Ixtenco ha incrementado el alcance de su invitación a todos a rezar y comer con ellos en agradecimiento a su San Juanito” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023), ofrece una dimensión importante del papel de la comida que acompaña el proceso festivo.

Una de las presiones, es saber si la carne va a alcanzar para todos, ya que las porciones son generosas entonces, ante una situación de falta de carne los mayordomos compran una res de gran dimensión para que alcance, pero el pollo es el siguiente en ser utilizado para abastecer los faltantes.

Con base en lo anteriormente expuesto, se señala que en los aspectos de las matumas, la feria del maíz, el museo, el consumo cotidiano de maíz, representan resquicios importantes donde los integrantes de San Juan Ixtenco, realizan emotivos encuentros donde el intercambio de palabras, alimentos, agradecimientos, ofrendas, conforman un modelo de convivencia; es un estilo de vida muy singular ya que a lo largo del año hay actividad relacionada con el consumo de atole agrio, por lo que la presencia del grano para elaborarle permite reforzar las prácticas y las reflexiones locales vinculadas a su importancia y permanencia.

CAPÍTULO 3

MAYORDOMÍA DE INTERMEDIO O MENSUAL: TIEMPO-ESPACIO DE MATUMA Y SEMILLAS LOCALES

En este capítulo se pretendió presentar la vinculación entre tres elementos locales, a saber la red de relaciones que se entretajan para dar sustento a la noción de grupo, así como pertenencia colectiva que cobra especial vigencia en un contexto festivo de índole rítmico ya que se repite cada año, entre cuyas funciones sobresale el papel de la comida, las semillas, las deidades, la dinámica barrial, referentes que permiten pensar y dimensionar la importancia de la biodiversidad en contextos no meramente agrícolas.

Motivo por el cual se pretendió señalar las características y cualidades que compartieron las y los entrevistados con la intención de ofrecer un ejercicio reflexivo desde la antropología de la alimentación, interesó resaltar etnográficamente acontecimientos estructurados con especial énfasis en la preparación de atole agrio, así como la comensalidad, al respecto llama la atención, el señalamiento: "Quienes comen en la misma mesa", los que toman ritualmente el pan en común, se convierten en compañeros (*cum panem*), promoviendo la refección, el esfuerzo de sus vínculos sociales o fundando comunidad (Arnaiz 2001: 180). La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. "El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia el lugar del convival, y la comida una técnica simbólica, una metáfora de la socialidad intimista que establece esta comunión en los momentos festivos (Maffesoli 1990)" (en Maury, 2010, p. 1).

Lo anterior con la intención de resaltar cómo a pesar de los procesos de la globalización, la amplia migración transnacional, los procesos de disminución de las familias que se dedican a la agricultura, entre otros aspectos estructurales no ha trastocado el papel, uso y consumo local del maíz en el proceso festivo del matuma, especialmente los mayordomos, así como los integrantes de los barrios, tampoco han modificado los tiempos y espacios de consumo de atole, tamales y mole, que son ceremoniales, ya que se elaboran especialmente en las cocinas montadas para dar cumplimiento a la fecha mensual; desde el punto de vista de su montaje, elaboración, no es cualquier tamal o atole, es alimento que se comparte con los demás que no son cercanos, pero que se hermanan al momento de ser convidados, regularmente dispuestos alrededor del altar, comer de pie o en un banquito, en la calle o en un portón, en mesas acondicionadas para el convite, es un elemento central del matuma. Los convites representan una parte considerable de los gastos que son ofrecidos para el santo patrón, no es una pérdida, se concibe como agradecimiento lo cual hace muy singular el esfuerzo, además se vinculan con un contexto temporal en la que la secuencia ritual es muy especial que se asocia con

la fiesta-matuma mensual lo que conlleva a la preparación cíclica de alimentos, por lo que es muy demandante la obtención entre semillas.

3.1 Comunidad, matuma mensual y biodiversidad

Al consultar con los habitantes de San Juan Ixtenco sobre las particularidades de la vida en colectivo, resaltaron varias enunciaciones que aluden en el pensar y el actuar grupal, que en palabras de Catharine Good, es oportuno reconocer como etnocategorías, las que entiende como “principios organización social” de índole local, es decir: “...la lógica detrás de las unidades domésticas y de estas relaciones de intercambio recíproco y ayuda mutua” (2013a, p. 24), los que expresan “los principios culturales *emic* que subyacen a la formación de “grupos domésticos”... decir, examino cómo los miembros de las comunidades bajo estudio conciben sus acciones y formas de organización” (2013a, p. 24), que para el caso del colectivo yumhu, sobresalen dos aspectos, uno de ellos tiene que ver con la acción “compartir”, especial mención hubo en el marco la vida en colectivo, de conservar experiencias en común, de conservar un territorio, la presencia de una deidad que representa, además de cuidar a los habitantes; sobresalió el compartir un estilo de vida, como las matumas, donde se refuerza la posibilidad de reunirse rotativamente en una casa que apertura sus puertas para los habitantes, en ello los convites mediados por el consumo de alimentos tiene un papel preponderante.

De la mano de la noción grupal figuró la perspectiva del “gusto”, es decir, un elemento que complejiza y resalta el compartir, ya que ello genera bienestar, intención, emoción, sentimiento que involucra a los participantes de diversas edades; algo que llamó la atención fue que resaltan una intención que la obligación, por ejemplo, fue común escuchar: “preservar la identidad, especialmente por parte de los más jóvenes, muestra de ello es el rescate de nuestra lengua materna, el reconocimiento a la gastronomía local, señalan es un gusto y esa tarea” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023), lo mismo se expuso cuando se coopera monetariamente o en trabajo, no se hace referencia como un pesar, sino que se atribuye un posicionamiento intencionado con el poder disfrutar.

Se conoce a las matumas mensuales a los encuentros barriales que suceden cada día 24, en cuanto a organización y logística, se les considera como “básicas”, ya que la fiesta grande del mes de junio le supera con creces, es un despliegue de energía a gran escala. le conocen como la mayordomía mensual es igual a la mayordomía que se hace cada 24 de cada mes. En la mayordomía mensual todo se hace en un día, en contraste que en la mayordomía en la feria tiene una duración de 9 días para llevar a cabo el novenario, más uno considerado el día principal.

Sin embargo, en este aparente escenario “intermedio” se considera que el ritmo mensual favorece explicar una logística y organización que, no se compara a la de las fiestas grandes que les superan en la capacidad organizativa por ser de

gran escala. Pero los encuentros mensuales tienen varios objetivos, concentrar cooperación monetaria para llevar a cabo la fiesta grande, refrendar el encuentro y convite por medio de compartir comida en el marco de ese espacio-tiempo ritual que, a través de atole agrio, es factible reconocer la importancia de los discursos y prácticas de la biodiversidad.

Sobresale el objetivo de conjuntar recursos monetarios que contribuyan al financiamiento de las matumas mensuales a manera de apoyo, que implica pagar la misa, financiar la comida, se aprovecha para ahorrar o generar lo que llaman “el guardadito” para la fiesta grande:

poder tener un ingreso para la fiesta final... se ponen dos cajitas de cooperaciones, una que es la cooperación de compañeros de barrio, donde está la imagen de San Juan y la otra es una cajita de cooperación del pueblo... los compañeros si tienen una cuota fija, pero las personas de la comunidad no, tú puedes donar \$50, \$100, \$200, \$300 y entonces van tomando ese resguardo de dinero para el final del año, por así decirlo, porque empiezan a hacer la recolección de dinero desde el 24 de julio hasta el 24 de marzo, entonces, lo que llegan a juntar en todos esos meses es para apoyo de la fiesta patronal (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023).

Durante las entrevistas fue explicado de la siguiente manera, el 24 de junio es la festividad grande porque es San Juan Bautista, pero el 24 de cada mes le llaman “24 porque es San Juanito, de cada mes, no va a ser otro día, ni porque cayó un lunes el 24 lo pasan hasta el fin de semana, no, tiene que ser 24”, (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023), a continuación, se reseña la dinámica protocolaria que esboza el rol del consumo de atole agrio.

Con base en los señalamientos que se expondrán más adelante influyen a atender, lo que Álvaro Salgado expone: “Las múltiples formas, colores, sabores, usos y expresiones culturales que presenta el maíz en América Latina, nos muestra la fuerza y el poder que tienen los pueblos y comunidades, es por ello que este extraordinario patrimonio de los pueblos es una de las bases fundamentales de nuestra cultura, que hemos recibido de nuestros antepasados, como préstamo para garantizar nuestro bienestar y que estamos en la obligación de entregárselos a las generaciones futuras” (2011, p. 6).

Durante las actividades de registro en el marco de la estancia en trabajo de campo destinada para elaborar el atole agrio, los integrantes del sistema de cargos, asumen su rol que caracterizan como: “aquí solo somos representantes”, no es tanto que los mayordomos sean líderes, agrega la señora Piedad, para las matumas mensuales el mayordomo facilita la casa donde se hacen las cosas, pero con la participación de todos, es decir, los mayordomos junto a los colaboradores realizan todo tipo de acción desde concentrar la leña, limpiar pollo, acomodar sillas, a fin de resaltar que en el trabajo todos son “iguales”, al respecto la mayordoma del barrio San Juan Primero, expresó:

como en otras partes que hasta les dicen jérrarcas, aquí no, aquí todos, todos somos iguales. Por ejemplo: Tanto mi esposo como yo, no nos sentimos más, ni menos. Somos todos iguales... en todas las mayordomías es lo mismo. Porque nada más es como una representación... pero no es tanto porque sea como yo soy la mayordoma van a hacer lo que diga, no, aquí se decide en grupo. Todo lo que se va a hacer se decide estando todos. Es más, a veces nosotros como mayordomos ya ni decimos nada, porque ellos son los que deciden... Además de ser los que saben. Prácticamente ya no hay personas mayores que son las que más saben. Pero antes eran las personas mayores las que decían esto se hace así. Pero igual tampoco decidían: ¿Se hace así, ustedes dicen? ¿Se le echa esto ustedes qué opinan? ¿Le echamos o no se lo echamos? O sea, no es una cosa de que se imponga (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

Es importante mencionar que, durante la oportunidad de observación a las actividades de preparación al festejo mensual fue común observar la concentración en círculo en su mayoría mujeres que aprendían el padre nuestro en otomí, de modo que no solo se realiza el trabajo, también se reaviva la lengua materna, a la par que sale a relucir el peso de la memoria y la densidad de la actividad al externar: “Por lo que nos comentan, por lo que se escucha platicando así de las personas que antes, los mayordomos antes de nosotros decían que esto se inició desde la fundación del pueblo, pero no lo sabemos” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

Con base en lo anterior es factible señalar que la conservación de semillas locales es indisociable a la comunalidad, es decir, para Ixtenco la matuma mensual es una práctica que no se discute en torno a ella hay mucho esfuerzo y colaboración, así como protocolos de elaboración y consumo muy específicos, la matuma mensual estructura qué se hace y cómo se hace, por lo que para explicar la biodiversidad se requiere el papel del colectivo que refrenda lo propio, además de lo local como necesario para reforzar la matuma, como es el caso del atole, aunado a reforzar la expresión de “todos los 24 de cada mes” enérgicamente y sin excusa se genera el escenario festivo para compartir, lo cual guarda respeto en el pensar y actuar de los interlocutores.

3.2 Misa-procesión

Compartir alimento está vinculado con los protocolos que son representativos en la matuma, regularmente se parte de una misa con la intención de convocar a los vecinos, acto que se describe de la siguiente manera “reunidas las personas en procesión se lleva la imagen rezando, cantando los himnos sagrados, en igual forma al terminar la misa, para depositar el santito, algunas gentes se van a su casa, después regresan, los cohetes fueron y siguen siendo el anuncio para cada

momento de la presencia de las personas" (Cajero, 2009, p. 141), así como otros aspectos que se dará detalle a continuación.

Al detallar lo ocurrido en una fresca mañana del 24 de febrero de 2023, sobresalió un ambiente rodeado por el trinar de aves, el frío ha cedido un poco su intensidad, por lo que aún las personas asisten abrigadas, algunas mujeres portan rebozos, otros más usan chamarras, chalecos. El ambiente apacible de los alrededores del centro de la comunidad de Ixtenco se irrumpe con el avanzar de una comitiva de personas que se dirigen a la iglesia y que su arribo se acompaña de un paisaje sonoro donde el repique de campanas, más la quema de cohetes se fusionan para anunciar la llegada de integrantes de los barrios y especialmente los mayordomos que a las 8:00 de la mañana formarán parte de una misa que engalana el tiempo de servicio de la mayordomía.

Desde la calle Juan Ponce de León, se observó una comitiva en cuyo inicio iban dos encargados cuya labor es ir dejando huella de pétalos de flores formando el trazo del camino, detrás se observan dos hileras (regularmente son mujeres de distintas edades) que entre sus brazos portan flores llamadas gladiolas de color rojo intenso y tallo verde vivo, así como banderillas elaboradas con papel de china en color amarillo y rojo.

A continuación, figuran otros integrantes algunos llevan un estandarte con la imagen de San Juan Bautista y en el reverso lleva escrito el apellido de la familia que donó ese símbolo. También figura una persona que porta con mucho respeto un objeto de plata muy antiguo al que llaman como "santo plato", es la representación en miniatura de "Sanjuanito" resguardada por una concha con resplandor y en el centro hay una crucecita; otra persona porta lo que se conoce como "un Águila" que es un pequeño nicho color dorado que en su centro contiene la figurilla del patrón de la comunidad, otro es el encargado de portar la imagen de un borreguito que es un animalito que se vincula con San Juan. A la zaga, músicos con sus instrumentos de cuerda y voces entonan cantos religiosos, mientras que el cohetero, con ayuda de una base de metal, cada tanto que se avanza, cumple su labor de anunciar el recorrido que parte de las casas anfitrionas del santo.

Acompaña un tambor batiente conocido como teponascle que porta un varón que lo acomoda al hombro y con ayuda de un pedazo de madera va emitiendo sonidos acompasados, más la presencia de un cúmulo de gente, que se dirigen a la iglesia.

La procesión a paso presuroso llega a la entrada de la iglesia cinco minutos antes de las ocho de la mañana. en su atrio, ya los esperaban otros mayordomos que se distinguen por la vestimenta, cuya característica es portar falda o pantalón negro, más una blusa o camisa bordada con hilos que forman grecas por medio de hilos coloridos (que en conjunto llaman pepenado). Ellos esperaran afuera hasta recibir la bendición del sacerdote, que avanzaran hasta que los feligreses ocupen su lugar.

El interior del templo luce ampliamente iluminado por la luz natural y los ventanales como los acabados resaltan brillantes, si bien, la piedra fría antiquísima de la construcción se mantiene bien conservada pese a los estragos del peregrinaje del tiempo, de la misma manera una vez dentro, los feligreses toman asiento, mientras tanto, los músicos hacen lo propio con sus instrumentos y equipo posicionándose en el coro que es un espacio elevado que figura a la entrada de la iglesia, desde la altura, se escucha la sonoridad de los cantos, que hacen gala de su coordinación al comenzar con el canto fuertemente sonoro y solemne que comienza diciendo: “Caminaré en presencia del señor”.

El protocolo de la misa es el habitual, no obstante, en el momento del diezmo, bolsas con maíz son ofrendadas por la comunidad y éstas son colocadas frente al altar principal. El sermón de aquella mañana trató acerca del amor a presume profesar y su actuar ante hacia los semejantes, también se abordó sobre las personas importantes en la vida, el respeto, la lealtad, el apoyo entre la comunidad, después se expresaron los pormenores de las siguientes actividades en la mayordomía y la organización que necesitan para el cumplimiento de estas.

La celebración llega a su fin con una canción exclusiva de San Juan Ixtenco, a la que comúnmente llaman “el himno”, no se escucha en otra comunidad, se resaltó con mucho orgullo “pertenece únicamente a san Juan Bautista”, ya que, para acompañar las estrofas con la melodía, los integrantes del coro mencionaron que consultaron a los “señores grandes” quienes al escuchar hacían el señalamiento de corrección, además de sugerencias.

Al perfilar la salida, los feligreses espabilan en sus asientos, otros esperan en silencio menos inquietos, algunos se miran meditabundos, somnolientos, alegres, risueños, conformes, en franca espera. Muchas expresiones se observan mientras aplauden repetidas veces ante el final de la misa.

Alrededor de las 9:07 am, la gente se concentra nuevamente afuera de la entrada principal, durante ello, mujeres y hombres reparten flores y entregan banderitas a quienes se van reuniendo sin distinción alguna. Una vez que están al frente el estandarte, la figura del águila dorada, de un becerrito y el Santo Plato, comienza de nueva cuenta la procesión con música, rezos, cohetes y toda la algarabía que emana la comunidad.

En un extremo, aproximadamente, sesenta y setenta personas conforman el grupo que partirá de la iglesia, entre ellos, infantes, hombres y mujeres de diferentes edades, señores grandes acompañan a las imágenes que se trasladan ante un tráfico cotidiano detenido momentáneamente. Poco a poco el atrio va quedando vacío, en tanto el contingente avanzó, siempre con un responsable que va al frente marcando el sendero con pétalos de flor. Es importante mencionar que banderas de color amarillo y rojo adornan las calles por donde transita la procesión, de la misma manera, en las fiestas grandes de junio, banderas de flores colgadas en los postes también ayudan a identificar el camino.

3.3 Convite

Durante la matuma mensual hay dos convocatorias de convite, una matutina y otra vespertina, en la primera se ofrece el atole agrio junto con tamales (al concluir la misa), y en la segunda: chilito rojo con tortillas.

En la mañana, una vez que la comitiva ha salido de la iglesia hay una esquina en la que se dividen en dos bandos cada uno de los símbolos (santo plato o el aguilita), uno se dirige al barrio primero, en tanto que el otro al segundo, cada colectivo mantiene el trote ligero hasta reconocer la casa del mayordomo en turno, la cual se distingue por la fachada que tiene un portal que distingue la vivienda, el material de base son tablones que flanquean el portón, para formar portadas de semillas, sobre tal material se han colocado cuidadosamente semillas de maíz, cuyo distintivo es que son de diversos colores para elaborar formas, el artesano las ha pegado cuidadosamente con especial ingenio para formar figuras y letras, por ejemplo, resalta la frase: “Bienvenidos a este hogar” y habrá representaciones de cruces, flores, imagen de San Juan, mazorcas, ostias, entre otras vistosas representaciones.

Puede interpretarse que aquella casa que posea en su fachada un portal con semillas es un marcador barrial importante ya que ese sitio ha albergado el compromiso de recibir los símbolos que representan al santo patrón, o en ese sitio se elabora alimento para compartir en el marco de la matuma. Cabe resaltar que figura nuevamente el maíz, así como sus colores, que anclados en el tiempo festivo resulta importante para la comunidad de Ixtenco, en este caso no sólo se encuentra su rol en la comida, sino también como marcador de las viviendas, donde resalta la diversidad de colores.

La vivienda anfitriona espera a la comitiva con las puertas abiertas, la calle ha sido aseada, así como la expectativa de los vecinos que también se asoman desde sus puertas, más quienes ya están concentrados en el patio o en la calle, tiene su recompensa al recibir al santo plato o a la aguilita, depende del resguardo que le corresponda al barrio. Insignias que serán colocadas en un lugar especial de la casa donde se ha acondicionado un altar, para que reposen.

En tanto ello ocurre los asistentes esperan devolviendo las flores o banderitas proporcionadas al salir de la iglesia, otros se aglomeran para mirar al santo llegar a su destino. La familia anfitriona rápidamente apoya distribuyendo asientos, otros más trasladan grandes cubetas en cuyo interior se encuentran jarros de barro en sitios estratégicos para facilitar repartir el atole. Todo ocurre con celeridad, pues una vez sentada la mayoría de los asistentes y con jarro en mano, se procede a repartir nuevamente sin distinción a todos, pero de manera presurosa, atole morado hasta tope. Sobresale además la importancia de que el atole se convida, o se invita en las matumas, al resaltar categóricamente “no se le niega un vasito de agua a nadie, nunca se le va a negar, aquí en la comunidad ni un vaso de agua, ni comida, ni

atolito... ofrecerles un atole morado a mí se me hace ese lujo, es como el vino de nosotros”, “hoy en día es un lujito...” (Entrevista a Maricela Escalona, integrante de coro local, enero 2023). Acompañando al atole se reciben dos tamales caseros rellenos con mole. Quizás en otro tiempo-espacio los tamales puede que sean rellenos con otros ingredientes.

El atole tiene un motivo ceremonial ancestral antes de la presencia de la evangelización se tiene registro que: “Fermentaban una serie de agaves, frutas, semillas y maíz para obtener bebidas espirituosas de tipo religioso, al interior de contextos rituales que suenan tan elaborados e intensos como el mejor de los bacanales romanos.” (Chávez, 2010, p. 4); en el protocolo local fue compartido que su disfrute en el marco del matama mensual sobresale el uso de los jarritos de barro o se sirve en cajetito de barro para ofrecer por las mañanas. Pero hay otras actividades donde se reparte el atole se reparte por las noches, cabe decir que también son consideradas ceremoniales, otros refirieron rituales, y se enfatizó que cuando se levantan cruces de difunto, ya sea en novenario o al cabo del año, incluso llegaron a mencionar que, en cumpleaños, es representativa la preparación y compartir.

3.3.1 El convite vespertino

El reloj marcó las 13:31 y el tiempo de la comida empezó. La casa del mayordomo del barrio anfitrión acondicionó una estructura en el portón que sostiene cuadros con semillas con diferentes diseños y la leyenda: Bienvenido San Juanito. Al entrar al hogar del mayordomo, se pueden apreciar adornos al mismo tono amarillo y rojo formando cadenas y banderines de papel que, contrastan con las plantas propias de la casa, llama poderosamente la atención un espacio amplio para mesas, con bancos, tablonas con sillas, gran parte cubierto con lonas y espacios para luz natural.

Sobre el pasillo de la misma vivienda destaca una de las habitaciones, ya que dentro de ella está reposando el santo plato en su altar. Aquel consiste en una mesa con un mantel color rojo, un cubremantel color blanco, una vela, una representación de cristo en la cruz, adornos con tonalidades amarillas y rojas y series de luces titilantes sobrepuestas estratégicamente en la pared. La imagen de la Virgen de Guadalupe y Niño Dios también forman parte del altar, así como las flores que son colocadas de acuerdo con la temporada o estación.

Frente a la habitación del Santo Plato hay una mesa con dos cajas de madera con forma de alcancía. Allí los asistentes depositan su cooperación monetaria, quedando registrada por quienes custodian y hacen anotaciones en sus libretas, a la vez que agradecen cordial y amablemente por cualquier forma en la que se manifieste la donación.

Además se acostumbra entregar a los anfitriones “tortilla hecha a mano” (puede ser un kilo, aproximadamente), sin embargo, también hay presencia, mínima, de tortilla de máquina, con respecto a ese tipo de tortilla, puede ser bien recibida en la casa del mayordomo, pero representa un escrutinio constante un asistente al convite compartió lo siguiente: “la gente compra tortillas, y las lleva, en su mayoría de mano, una que otra persona distraída lleva de máquina”, esto en el contexto de las mayordomías intermedias, es decir los encuentros mensuales, es importante ya que forma parte de la práctica de llevar tortilla como protocolo de donar en especie. La tortilla que se concentra será repartida entre los comensales, a quienes, les ofrecerán cuatro tortillas para consumir en el lugar y otorgaran otras cuatro que se pueden llevar. Lo describen así los asistentes: “llevas tortillas, pero regresa uno a casa con tortillas, tamales y chilito de matuma”.

Se mencionó que los que vienen de fuera comúnmente son los que llevan tortilla de máquina, pues desconocen que con base en el escrutinio local lo preferible es la tortilla hecha a mano, de sus tortillerías locales y maíces de sus campos. Un aspecto a resaltar cuando se llevan a cabo los encuentros mensuales, debido a la afluencia de asistentes a las matumas suele ocurrir que la tortilla elaborada a mano no alcanza, y se opta por comprar o complementar con la elaborada de tortillería mecanizada, en la matuma admiten tortillas de máquina o únicamente de mano; sin duda los anfitriones preferían las de mano pero pues se entiende que la gente que trabaja y llega a la matuma tarde posterior a las tres de la tarde, no se detendrá a elaborar tortilla, sino que pasa a comprar tortillas de máquina.

Las tortillas que uno lleva, las entrega y a cambio recibe tortillas de otra persona. ¿esto tiene sentido? para César, sí, un oriundo local, ya que él expresa que tal dinámica en la festividad barrial más allá de imaginar que eso representa un gasto muy grande, es mejor dimensionar los kilos de maíz utilizados para hacer tortilla que alcance para toda la gente; es por ello que, para él es bonito, es grato ver cómo además de traer y llevarse todavía más tortillas, a través del giro o rotación de las mismas tortillas donadas, se consume la variedad de las tortillerías de mano y diversidad de maíces que resguardan para su autoconsumo, para su venta, para su donación, alimento, su artesanía, su música, la génesis de su historia, su vida, su trascendencia y su inconmensurable devoción por mantenerla. y compartirla.

Posterior a la donación monetaria y en especie, se pasa a la mesa, recibiendo un cajete de barro se coloca una pieza de pollo criollo, esta es una pierna con su muslo, ala y parte de la escápula o costilla, todo salseado generosamente con mole de matuma y acompañado con cuatro tortillas, dos tamales ceñidos o tontitos y una bebida, ya sea pulque fresco o sodas.

En antaño el protocolo del convite consistía en llevar tamales y jarro de pulque y su limosna mensual, esto es costumbre que debían cumplir los “diputados”, en tanto que el resto de los asistentes aportaban el recurso voluntario. Aunado a que se describió: “en la casa del mayordomo en un lugar especial para esta

actividad, se tendían petates en el suelo, allí se sentaba el personal femenino, el masculino le daban su banco de madera, sentado en él, sus piernas le servían de mesa, sólo a las mujeres les daban y les siguen dando tres raciones de comida, la primera es la prueba del “chilito de matuma” el siguiente plato es para que coma, el último es para “encaminar,” la visitante lo reúne en su utensilio que lleva preparado” (Cajero, 2009, p. 141).

Las dinámicas se han adaptado a la contemporaneidad, pero sin duda es complejo e interesante el proceso de reciprocidad, la participación en la matuma por medio de la presencia del maíz como elemento base del convite, tanto matutino como vespertino, así como parte de los elementos a presentar. En el siguiente apartado se presente esbozar cómo se lleva a cabo la elaboración de la bebida a base de maíz morado.

3.4 “Acá es el atole agrio... es como estandarte que tenemos acá...” Preparación de atole

Las casas de la comunidad conservan o adaptan un espacio destinado a montar una cocina de humo donde suele elaborarse el atole agrio para las festividades mayores como las matumas, pero también se prepara para el gusto de la familia, por ejemplo, una vecina mencionó que solían preparar dos kilitos de maíz que será mezclado con el agua, la canela y la panela para obtener de dos o tres litros, especialmente utilizando aquellos granos que se obtienen definitivamente de la cosecha.

Llamó la atención lo siguiente:

Si, por ejemplo, ahorita que están los días lluviositos, ahorita si lo tomamos como muy, ya muy casual, o se degusta por el frío en la novecita, por ejemplo, ya en fines de semana lo venden, actualmente si tengo antojo de un atolito morado, pues ya debí haber dispuesto de remojar mi maíz, o remojar mis elotes para mañana irme al molino y preparar mi atolito tempranito, pero anteriormente el atole morado solo era ceremonial (Entrevista a Concepción Hernández, oriunda de San Juan, febrero 2023).

Para cocinar el atole preferentemente sobresalen los enseres de barro, aunque por practicidad figuran los botes aluminio, al representar contenedores de magnitud considerable; el barro, definitivamente, en general otorga una singular degustación a todas las comidas, pero con los siguientes matices, si los utensilios están barnizados ello influirá en el sabor, en contraste si es barro puro (es decir, sin barniz) el resultado es que el paladar aprecia intensamente los sabores. Con base en el gusto local se recalcó el uso de olla de barro: “así como de una varita, precisamente era para los atoles, específicamente esa era para el atole, no era que la cuchara, no, era una varita y después de esa varita tuvo un chinamite... era un chinamite

grueso... aunque le tocaras así el atole y estuviera caliente no se deformaba el chinamite ni se doblaba...” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

Las abuelas denotan la importancia de destinar utensilios propios o exclusivos para elaborar el atole, de modo que su olla, su palito para mover, su colador que describen como bolsitas de yute, para filtrar el atole, ya que en antaño no había coladeras de metal, ni de plástico. Los enseres antes descritos se disponían en un lugar exclusivo, por ejemplo, "te decían: no vayas a agarrar mi bolsita del atole morado, o van a hacer algo de comer: pero no agarres mi palito del atole morado, vas a hervir agua, pero no agarres mi olla del atole morado, porque su material es super delicado, no puede tener mucha grasa", porque se "corta", no se va a hacer, no se va a lograr el atole morado.

Se considera importante referir que al atole se le considera una bebida "fuerte", por ejemplo:

El alimento más tradicional fue y sigue siendo el "atole" en sus diferentes maneras de elaboración, en épocas remotas cuando por algún accidente o el acostumbrado sacrificio sangraban, este sustento era su esperanza del nativo, en su metate molan el maíz blanco, hecha la masa revolvían con aguamiel, cruda se la tomaban as se recuperaban del desmayo. Atole agrio es bebida que en su origen sólo la tomaba la gente importante de la aldea, tenía que ser colada y hervida, en cajetes especiales de barro, más tarde le dieron un lugar muy especial al ofrecerlo en los días de fiesta como hasta en nuestros días (Cajero, 2009, p. 158).

Especialmente cuando el atole es elaborado con maíz especial, ya que el elemento central del atole agrio es el maíz morado y no de otro color, las y los interlocutores de Ixtenco señalaron categóricamente "el morado es ceremonial", es muy llamativa su estética en cuanto al intenso color, que muchas personas ajenas a la comunidad "creen que el maíz está pintado", el maíz morado posee amplio ropaje simbólico, por lo que es valorado, a diferencia de los atributos que tiene el maíz blanco, amarillo o rojo, los cuales tienen sus propios campos de referencia, acorde a sus usos, para tortillas, tamales, o fines artesanales; pero lo que tienen en común es que se consideran elementos "propios" de la comunidad de San Juan.

Para elaborar la bebida, lo primero es tener maíz morado, después desgranarlo, ponen agua a hervir una vez en ebullición se coloca el grano para después dejar reposándolo, por ejemplo, "lo hacemos hoy por la tarde noche para mañana hacerlo en la tarde noche igual, eso hace que se empiece a fermentar el maíz... cuando fermenta el maíz da un color, se va a moler y da el color específicamente morado del atole... también hay personas que ocupan el olote morado para que agarre más color, ya en este caso pues se le echa azúcar, pues al gusto para que también no pierda ese renombre que tiene que es atole agrio, en verdad no está agrio, simplemente es que tiene un sabor un poco acidito" (Entrevista a Tere, promotora cultural, febrero, 2023).

En el marco de la preparación sobresale el uso de leña para alimentar el fogón, otros reseñaron la importancia del bracero, pero si la cantidad a cocinar es poquito (por ejemplo, para ocho, nueve personas), con base en estimaciones de algunas familias, con un kilo de maíz morado se obtiene aproximadamente tres litros y para ello la estufa representa la mejor opción, fue compartido que aproximadamente de treinta mazorcas de mediano tamaño se obtiene un kilo de masa. Aunque en el pensar colectivo, el atole agrio suele asociarse para contexto de matuma, esto implica que será ofrecido para mucha gente, como rosarios o algo así para cuarenta, cincuenta personas, para que rinda algunas familias lo elaboran muy líquido, pero la consistencia ideal tiene que ser espeso.

Para elaborar el atole agrio, se debe llevar a cabo en el marco de la colaboración y trabajo en equipo, el mayordomo cuenta con aquellas amistades, familiares, vecinos, compadres, que le ayudarán a realizar su compromiso, para ello realiza un enlistado, es decir anota los nombres de quienes sumarán esfuerzos, apoyo, dinero, tiempo, participación durante el tiempo que dura la mayordomía, la magnitud del compromiso genera de modo inmediato una reunión, donde los compañeros manifiestan los recursos con los que cuentan, "se entiende que el compromiso es fuerte, y, por ello, al hacer la cordial invitación con representantes del barrio para respaldarlo a cumplir la misión" (Entrevista a Elvira Aguilar, oriunda de San Juan, enero 2023), de modo que la importancia de una diputación se sostiene en el marco de las redes de interacción, que para el caso del atole agrio son muy importantes.

Algo a señalar es que aquella persona que figura en primer lugar de esa relación será quien facilita su hogar para preparar los alimentos, así como la bebida, como el atole destinado a ofrecer durante el convite.

A ese tipo de colaboradores, se les reconoce como diputados, se mencionaba antes que facilita la casa de modo que acondicionará el patio, a su vez establece vínculos para conseguir botes para agua, botes para mole, botes para el atole, tamales, será un espacio donde entren muchas personas para ayudar, se consigue combustible que regularmente es madera para atizar el fogón.

El casero a su vez invita a mujeres para que contribuyan en los procesos de elaboración de tamales, tortillas, atole, a ellas las "van a llamar el día y hora acordada" (es decir, las van a traer hasta su casa), para preparar los insumos, regularmente la presencia será de madrugada o antes de la media noche; por su parte los varones también se acomiden a realizar trabajos relativos como el traslado de aquellos objetos que resulten pesados, acondicionando los espacios al colocar las lonas, o distribuir sillas o mesas.

Hago una breve pausa para mencionar el importante rol de la organización especialmente en el marco de los diputados, en el quehacer de los equipos de trabajo responden al llamado de los "primeros" o los diputados, son las manos derechas del mayordomo, hay tanto varones como mujeres, ellos van a estar

acompañando al mayordomo "están al pie del cañón junto al mayordomo", los primeros son, por ejemplo, los dos compadritos y las dos comadritas que siempre van a estar con el mayordomo, salen a recorrer la comunidad para externar las invitaciones para los novenarios, para los bailes, cuando hay que hacer juntas dentro de la parroquia, siempre se encabeza por el mayordomo y las personas que siempre van a estar ahí, esos son los primeros. Podría equipararse el trabajo de los diputados con una mesa directiva, ya que organizan, distribuyen, coordinan, pero siempre cuidando el matiz y el sentido de comunidad.

En el caso de los alimentos, lo preparan los compañeros de barrio o como le decimos, la comisión del quehacer de ese mes, se organizan comisiones de personas cada mes, resalta el papel de las señoras, que al participar reciben la denominación, trato y reconocimiento de "las comadritas", ellas estarán apoyando cada mes en la elaboración ya que a decir de la comunidad de Ixtenco, ellas tienen el conocimiento, están más apegadas a la costumbre, las describieron así: "son el tesorito, la parte fundamental porque ellas son las que nos van a decir que tanto, cómo se hace, como se elabora, así no, así sí"; además de que el equipo de colaboración favorece que se aprenda y transmita generacionalmente hacia lo más jóvenes, al tiempo que se colabora, según estimaciones locales los jóvenes conocen un 40% en cuanto a la gastronomía local, por lo que involucrarse es muy bien visto.

La amplia participación de los diputados, más las comadritas influyen en la distribución de los espacios domésticos, enuncian que figura "un tiradero" al enfatizar que la distribución de los objetos, los espacios, los requerimientos de la vivienda se adaptan totalmente para favorecer la elaboración de los alimentos en la casa anfitriona, ya que tanto de día, como de noche habrá muchas personas, especialmente en el mes de junio, en ese lapso la intimidad hogareña se pausa para favorecer concretar con diligencia y esmero el compromiso.

En las matumas mensuales, pueden montar de cinco a seis recipientes de 400 litros, cantidad que es amplia en las que corresponde a la fiesta de junio. Cabe referir, también, que los referentes de su preparación guardan una serie de protocolos relacionados con el proceso de preparación de la semilla remojando, fermentando, usando recipientes de barro, vara de chinamite, siempre al calor del fogón, más un conjunto de elementos que sugieren entender el complejo entramado que engloban maneras de hacer, donde el cultivo y por ende resguardo del maíz, así como la preparación para el consumo, sugieren mecanismos para mantener vigentes las acciones de cosecha, esto es, hay una imbricación intensa que contribuye a referir el papel del resguardo de las semillas de maíz, no sólo en el ámbito agrícola, o en el rol de campesino, también en los contextos festivos, por lo que la figura de aquellos que impulsan el resguardo del maíz, también se encuentra en los mayordomos, en las ejecutantes de las cocina festiva que de manera activa participan en el proceso de elaboración del atole agrio.

Llama la atención el uso constante de las simientes para su degustación que, enmarca convivencias y convites una vez al mes al compartir entre los integrantes de los barrios, sobresale el peso sociocultural que tiene en la culinaria local, tanto la ordinaria como en la festiva, ya que además del atole, figuran las tortillas, los tamales, los elotes, más otros productos derivados de la milpa la cual es preponderante. En ello retomó a Eckart Boege, quien presenta la importancia de “bancos genéticos, de plantas y animales domesticados, semidomesticados, agroecosistemas, plantas medicinales, conocimientos, rituales y formas simbólicas de apropiación de los territorios. En torno a la agricultura desarrollaron su espiritualidad e interpretaron la naturaleza. Las culturas indígenas participan de saberes y experiencias milenarios en el manejo de la biomasa y la biodiversidad” (2008, p. 23).

Lo anterior puede abordarse “ como “legado viviente”, creativo y dinámico que... no equivale a entender “como bien mueble o inmueble (tangible o intangible), sin reconocerlo como elemento de la cultura profunda para que la comunidad continúe su vida, celebre su identidad cultural y religiosa fundante y la entregue a las siguientes generaciones para que cobre así vigencia histórica” (Salgado, 2012, p. 25 en Boege, 2021, p. 30), aspectos que contribuyen a posicionar los elementos relevantes que estratégicamente contribuyen a la reproducción de este tipo de repertorios culturales, que para el caso particular de interés será pertinente contextualizar en escenarios no sólo agrícolas, también en los tiempos-espacios festivos.

Para el escenario de Ixtenco los tiempos de disfrute del atole agrio, se encuentran asociados a las mayordomías, aunque no representan limitante de que se pueda preparar para su degustación al interior de los grupos domésticos en lo ordinario, pero en las celebraciones mensuales se comparte al colectivo, algunos habitantes de Ixtenco refieren que se puede ofrecer en las mañanas, por lo que la preparación conlleva la convocatoria de quienes tienen esa “buena mano”, para calcular las cantidades de maíz morado que se remojarán en agua durante un día, el tiempo es estratégico ya que con ello se augura un buen sabor, ya que señalan la importancia del “reposo”, etapa importante para ablandar, así como obtener el color oscuro característico de la bebida.

Posterior a ello se tritulará el maíz hasta conseguir que los granos cambien de presentación a una masa la cual se dejará en agua, agregando algunos olotes que quedaron al desprender las simientes, y que previamente fueron reservados para favorecer la tintura del líquido, dejando “descansar” la preparación para posteriormente colocar en el fogón (aluden la importancia del contacto con la tierra y el calor que desprende la madera a utilizar como combustible); por supuesto el recipiente, también tiene un uso especial para la preparación de la bebida, ya que concentrará agua que se incorporará con la mezcla anterior hasta que hierva, anexando canela y piloncillo; aquí resumo muchos aspectos como los horarios, los

personajes involucrados, los lugares, las cualidades y características de la mazorca a utilizar, más las creencias que sustentan la práctica, entre otros atributos.

3.5 Descripción degustativa del atole morado

Durante las interacciones con la población de Ixtenco, fue interesante encontrar posturas relativas a la denominación que recibe la bebida, regularmente se escucha que recibe el nombre de agrio, en ese tema la mayoría de los habitantes refieren que tiene ese reconocimiento ya que hace énfasis al proceso para obtener un sabor singular, se explicó así: “Los abuelitos le decían atole agrio porque, el maíz tenía que esperar”, es decir resalta de manera estratégica el reposo, no muy prolongado, pero gracias a ese lapso se obtiene cuerpo, consistencia, sabor, dicen “es un maíz que ya se agrió como la comida” (Entrevista a María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023).

Otros señalan que es un atole cuya denominación correcta, es fermentado, exponiendo una similitud con el vino que, resultado de un tiempo preciso se obtiene un sabor deseado, sin exagerar: “también llega un momento donde sí decimos que sí se echa a perder o que está súper agrio y ya no sirve, llega un momento donde no lo soporta, no te vas a tomar un atole echado a perder. Pero si te tomas un atole fermentado, por eso digo que es atole fermentado y no agrio” (Entrevista a Mayordoma Piedad, marzo 2023).

Algunos habitantes realizaron la siguiente reflexión que asocian con las dinámicas generacionales, al referir que se reconoce como atole agrio por parte de los abuelitos, ya que esa ha sido la denominación desde hace muchos años; pero por cuestiones de presión o desvalorización hacia la denominación agria, se percatan que, al dar a probar atole, especialmente a los más jóvenes, o a los visitantes: “la gente no te recibe...la gente te hace muchas caras acá en el pueblo... ¿Cómo que agrio? No ¿Cómo me van a dar atole agrio?”, para evitar ese rechazo, se popularizó la denominación de atole morado “para que no haya problema, ¡Ah! ¡Sí, atole morado sí! Pero agrio no quiero...” (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Para los oriundos del municipio y quienes han estado en el resguardo de la reproducción cultural local, señalan contundentemente que la denominación correcta es atole agrio, a pesar de que quienes cuya edad oscila entre los 30 a 40 años le dicen atole morado, así como los que vienen de fuera lo conocen por atole morado. En tanto que le nombran atole fermentado quienes conocen de gastronomía, o de las reacciones químicas ya que al explicar a los locales las particularidades de la bebida señalan la importancia de la reacción de fermentar, que se traduce para los habitantes como dejar “reposar el maíz y llega a ese grado de fermentación, no al grado que sea como alcohol o bebida alcohólica” (Entrevista a María Luisa Albañil, oriunda de San Juan, marzo 2023).

La textura y consistencia de los atoles en la amplia gastronomía del territorio mexicano invita a dimensionar una ingeniosa diversidad de sabores, densidad, así como combinaciones que dan paso a colores y aromas muy singulares, la base de la bebida que regularmente se consume caliente es el maíz, ya sea en masa o en polvo, al que se le atribuye la capacidad para saciar densamente, a la par que ofrece una consistencia muy especial y dúctil en el proceso de elaboración, según los paladares algunos describirán a los atoles como cremosos; los elementos que acompañan su elaboración se sustentan en el agua o leche que se suelen acompañar con especias como la canela, en tanto que otros resaltan las características del maíz dulce, pero en contraste la combinación con cacao o frutas de temporada permite dimensionar la posibilidad de brebajes; también los hay con sal y picor que suelen acompañarse con flores de calabaza, así como trocitos de elote tierno, algunos en color verde otros en tono rojizo permite dimensionar el festín de presentaciones; hay tantos atoles como regiones, mercados, familias, gustos.

El atole se puede elaborar con masa fresca, o con maíz molido como pinole resultado de triturarle, por lo que el polvo puede ser de tono rojo, blanco, azul, el morado y el amarillo, para su preparación se coloca el polvo en agua hasta hervir, para ello el moviendo es singular, más el fuego constante ayudarán a obtener la consistencia espesita resaltando el tono del polvo, habrá atole rosa, blanco, azul. Según el gusto y paladar, algunos opinan que el atole con leche resalta sabor, en tanto que opinan que con la leche el pigmento es más fuerte; con todos los tonos de maíz se puede hacer atole, nada más que sí varía el tonito y el sabor, con el rojo sale un poquito medio rosita, con el amarillo sale como cremita, entonces si varía un poco.

El atole agrio de Ixtenco quizá pueda parecer una bebida más entre tantos que existen, sin embargo, hacer el atole agrio siempre tiene que ser el maíz morado específicamente, para muchos, este es un atole astringente, es decir, el líquido al contacto inmediato con la lengua, entonces uno segrega más saliva. al interior de la boca se experimenta una dilatación completa de las papilas gustativas al percibir notas suaves en dulzor, ya que, más que resaltar tintes salinos o ácidos que genera el atole agrio, pero con la particularidad de que es un sabor agradable por lo acaramelado este agudo sentido endulzado de la bebida se debe, primero, por los azúcares mismos del grano de maíz, el cual es gratamente acentuado por la panela empleada.

El sabor es específico, es exacto por el reposo que lleva durante su proceso, puesto que este puede ser por minutos u horas, esto dependiendo de la cantidad a realizar o temporalidad. Por ejemplo, en un día cotidiano, para uno o dos litros de atole se necesitan de cinco a diez mazorcas medianas de maíz negro, estas son suficientes para obtener el grano necesario para la masa, sin embargo, con respecto al tiempo de reposo, este varía si es la entrada de la estación estival o invernal (comentan las y los interlocutores que participaron en el proceso indagatorio).

En el paladar uno juega con la consistencia que es semi-espesa, arenosa, pues al tragar esta es muy poco jarabosa y es más aterciopelada que rugosa. Su olor es tenuemente floral y perfumado con destellos a maderas otorgados por la canela. Sus colores púrpuras, con tonalidades magentas, pecas negras y blancas por la molienda del grano de maíz podrían matizarse en estado líquido, no obstante, su tonalidad cuenta con una capa tersa, reluciente, muy brillante y colorida similar a una burbuja. Su temperatura es calentita, pero es entibiado un poco más al servirle en jarro de barro, es decir, mientras se sirve el atole es perceptible el vapor durante su caída. Aquel trasiego templó el atole, a modo de que este puede ser bebido inmediatamente, sin recelo, con hambre de ese sabor del que tanto se habla y se dice que genera bastante curiosidad por querer probarlo.

La bebida se mantiene caliente, no se le hace nata en la parte superior y no se cuaja inmediatamente, ya que el material de su contenedor está hecho de barro barnizado. Por dentro de este mismo cajete se observa que no todos los grumos de la masa se deshacen con la pala de madera con la que se remueve el atole, pues los sedimentos de la bebida tienen coágulos intensos al color de una zarzamora madura y su adherencia a los alrededores del contenedor es casi traslúcida, pero amplia. La bebida resalta al maíz, su combinación con canela y panela es armónica. En cuanto a la experiencia al paladar, este brebaje se desliza como un jarabe; por ende, esto coloca al atole morado diametralmente opuesto a texturas acuosas como los de un potaje, o de papillas, o engrudos más hidratados de sabores concentrados o agresivos.

Los almidones propios de la simiente, más su cocción en líquido; en este caso agua potable hacen que su consistencia sea ligeramente más melosa, es decir, junto con la panela diluida y se hace presente en la elasticidad del brebaje, pues este se sirve, para unos, como un remedio para el alma, para otros, como un alimento para quienes acompañan en tiempo de matuma.

Otra de las cualidades del atole es que en el gusto de la comunidad se encuentra la combinación del brebaje con otros ingredientes, hicieron especial acento en que “se lleven”, evitando sui generis contrastes, por ejemplo: “eso es muy raro, pero usualmente no tomas café con un mole o con una salsa de costilla”, algo similar ocurre con el atole agrio, que se lleva muy bien con nopalitos, con ayocotes hervidos, porque anteriormente para la economía de los abuelos incorporar al atole morado otros ingredientes como el frijol, tenía como intención reforzar la saciedad, por ejemplo, en el desayuno, que pudiese pensarse completo cuando se acompaña con tortillitas y una salsita. Actualmente la mejor dupla del atole agrio es con tamales, por lo que hay que pensar en la etiqueta local, que se combina, pero no con todos los elementos.

En el pensamiento colectivo al acto de compartir alimentos en el marco de la matuma lo engloban en “tradiciones”, las que están arraigadas, ya que existe la convicción de transmitir y compartir con las nuevas generaciones, ya que no en más de una ocasión se escuchó la reflexión sobre la importancia de generar gusto e

interés hacia las nuevas generaciones, especialmente cuando se cuestionan en el hipotético caso de que: "esas tradiciones ya no se van a hacer porque ya no se los inculcamos y se van perdiendo, entonces como que sí tenemos esa responsabilidad de compartir para que lo conozcan tanto nuestros niños y en otros lugares para que sepan dónde es Ixtenco", eso es un posicionamiento político, es reflexión, es acción, es iniciativa local de proyecto propio.

COMENTARIOS FINALES

Este trabajo buscó resaltar el papel de la biodiversidad en la reproducción sociocultural de un contexto campesino en proceso de urbanización como lo es San Juan Ixtenco, con base en el ejercicio analítico se buscó presentar a la biodiversidad como un posicionamiento político, es decir, resaltar ese afán colectivo a manera de proyecto que resalta acciones, pensares, respuestas, estrategias que se encuentran en distintas esferas.

Coincido ampliamente con Gilberto Giménez (2002) en pensar en el importante papel que la diversidad tiene en los contextos de la globalización, ya que lo local, es una escala sumamente valorada por los oriundos, y es desde ese ámbito que se teje una interesante reflexión que se suma a pensar y reconocer lo propio, que fue desde la lengua, artesanía, la gastronomía, la agricultura, la organización festiva, que trajo en el fondo al maíz criollo.

Lo anterior llevó a considerar que la biodiversidad, no debe entenderse solamente como los bancos genéticos, por supuesto que lo es, pero también descansa en el contexto sociocultural que favorece que se valore y resalte lo propio, en un escenario donde la lengua materna está en franco proceso de disminución de sus hablantes, las expresiones de alerta por parte de los habitantes de Ixtenco, fueron constantes “se nos está como que, terminando mucho, ya hay muy poca gente que es hablante, aunque tenemos un coro acá, pero de niños que cantan en otomí, pero pues el problema es que solamente cantan no se dedican en realidad a rescatar lo que es la lengua” (Entrevista a Concepción Hernández, oriunda de San Juan, febrero 2023)., sin embargo, pese a esa lectura de erosión lingüística se identificaron otros frentes vigentes, complejos y sumamente integradores, como son las fiestas y especialmente los convites barriales.

A lo largo de este recorrido, fue importante resaltar el papel de la biodiversidad como un referente político que, anclado a una lógica de vida y convivencia, en el marco de la agricultura, así como en el de la comunidad que administra su gestión festiva por medio de las mayordomías intermedias (matumas) donde los encuentros marcan una particular interacción con el maíz, ya que al procesarlo aparece como alimento: tortilla, tamal, y especialmente en atole agrio, favorece su valor, resguardo y especialmente su continuidad.

Lo anterior expresa un proyecto colectivo que, matizado por la festividad, posiciona a los colectivos como Ixtenco, como escenarios de la existencia de aquello que se considera propio y particular, bajo ese discurso se navega en los tiempos de la globalización y el neoliberalismo. Enfatizando las especiales relaciones y perspectivas hacia y con respecto al maíz, simiente que establece dinámicas y alternativas en el contexto festivo para afianzar la ocupación que se le otorga, ya que no sólo enfatiza el uso culinario, sino que recrea espacios diversos susceptibles de atender, como lo planteado en este pequeño acercamiento que

buscó resaltar en términos locales las explicaciones vía acciones y discursos relacionados con las reflexiones puntuales de quienes delinean enfáticamente una dimensión donde una forma particular de administrar al maíz, como el morado, refiere premisas remarcadas por los valores que no sólo es oportuno entenderlo como tradición o arraigo al pasado, sino que son planteamientos que tejen y establecen consecuencias en la decisión colectiva que busca incidir en jerarquizar la semilla propia.

En ese tenor, se identificaron propuestas como el museo, la feria, las artesanías, la práctica agrícola con maíz criollo, por supuesto las mayordomías intermedias (matuma), como estrategias y discursos de vanguardia que hacen pensar en expresiones con planteamientos apropiados para realizar lecturas no románticas hacia los grupos originarios, sino dimensionar la organización, jerarquía y fuerza de los escenarios comunitarios que bajo la dinámica local deja constancia de visiones enriquecedoras, no libres de tensión frente a los discursos que buscan transitar a un bienestar cuyos parámetros buscan ganancia e imponer modelos operativos, como las semillas mejoradas, los marcos industriales que menoscaban el papel del campesino.

En efecto los ejercicios y construcciones locales que aquí se retomaron como expresiones de sentido en el marco de la biodiversidad en contextos que reciben la influencia de los corredores industriales, la migración transnacional, así como los efectos de las ciudades denominadas pueblos con encanto, ofreció la oportunidad de atender acciones y pensamientos de quienes llevan a cabo el resguardo de maíz propio, enfatizó la posibilidad de acercarse a la matuma como propuesta campesina que refleja lo visible de quienes bajo el rol de artesano, mayordomo, especialista en los campos culinarios locales, campesino, habitante de barrio, entre otros, contribuye a contextualizar nociones “otras” relativas a lo colectivo, donde el pensamiento relativo a las semillas criollas permite reconocer alternativas ante lo avasallante de la contemporaneidad.

En el marco de la biodiversidad para el caso de Ixtenco el maíz no sólo es semilla, es un elemento denso que se resguarda en lo ritual, pero también en la biblioteca, en un museo, el maíz cobra mucho sentido; hipotéticamente se pensó que ello abona o refuerza la postura local de defensa a la biodiversidad, se tiene a la feria del maíz, la culinaria festivo, entre otros elementos y posicionamientos en ese sentido Ixtenco es singular, hay mucha investigación pero sin duda se requiere más desde el rol de los etnógrafos de la alimentación.

En el ejercicio de indagación los etnógrafos de la alimentación deben ser reflexivos; con base en la experiencia de acercamiento a Ixtenco, no fue sencillo que un extraño, varón, chef, aprendiz de antropología social, pudiera acceder literalmente “hasta la cocina”, ya que la comunidad es muy observante de los procesos de reciprocidad, es decir, fue constante el señalamiento de que los múltiples especialistas e interesados de otras disciplinas se acerquen, pero no

devuelvan, o que no se sepan los resultados, sirva este escrito para favorecer la difusión de las acciones locales, así como el conjunto de infografías que aquí se acompañan para el resguardo de la población, a la par que atender parte de la preocupación local, ante los procesos de despojo, incorporo un testimonio a manera de ejemplo:

realmente lo que queremos es que se integre esta cultura otomí, pero que no al rato nos digan que otra comunidad ya nos copiaron esto, lo hemos visto, es que esta camisa, esta comida ya la están haciendo en tal parte, pues que lo haga, pero que realmente sepan que esto nació aquí en Ixtenco, porque por una u otra cosa dicen es de tal lugar, o es de tal lugar... Y al rato se olviden de nosotros que es donde nace esta tradición. Yo por mi parte, eso es lo que quiero, que se resalte Ixtenco (Entrevista a Elvira Aguilar, oriunda de San Juan, enero 2023).

Con base en la experiencia de campo tengo mayor claridad del propósito de la antropología de la alimentación en un contexto como San Juan Ixtenco, ante los señalamientos de los interlocutores de "hemos sido ignorados", es decir, exponen como, por un lado, llama mucho la atención "nuestras costumbres", pero, se enfrentan al despojo y extractivismo al señalar: "se adjudican el derecho de hasta comercializar cuando es cosa de aquí... hubo molestia por parte de la comunidad porque se da la autorización, y luego se la llevan a otros lados y se las adjudican como propias y ¿Ixtenco dónde queda?" (Entrevista a César Medina, artesano, febrero 2023).

Esas interlocuciones interpelan a quien hoy escribe las presentes líneas, interroga en el tema de la responsabilidad relacionada con la finalidad de llevar a cabo investigaciones, por lo que aquí se pretendió asumir un rol observante a las comunidades de la ruralidad con férrea presencia de la biodiversidad en contextos agrestes de la globalización, así como atender la voz y dinámica de vida a las personas que permitieron interactuar desde las charlas ocasionales, hasta quienes permitieron la entrada a sus hogares, y quienes amablemente me presentaron con las y los vecinos de la comunidad.

A partir del encuentro con y en los escenarios locales de la biodiversidad de San Juan Ixtenco, por ejemplo, en el museo comunitario, foro donde se muestra la diversidad de objetos vinculantes a los fogones o la variedad de semillas de maíz, y contrastar con la charla entablada con familias locales que, categóricamente señalan: "lo que exhiben no es ni la mitad de lo existen", permitió resaltar y apreciar las praxis locales relacionadas con la memoria, pero también el pensar colectivo donde la reproducción de lo propio y lo local, en el marco de espacios, situaciones,

momentos asociados a lo cotidiano, pero especialmente a la matuma, expone fuertemente su forma de concebir a su sociedad en el marco del maíz criollo.

La comunidad de Ixtenco, se manifiesta y siente orgullosa de representar un territorio étnico, así como de resguardo de variedades de maíz, abrega el gusto, exponiendo los referentes identitarios.

ANEXO FOTOGRÁFICO



Título: Fachada del museo comunitario, recinto de memoria objetual relacionada con el papel protagónico del maíz y la historia de Ixtenco. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, diciembre 2022.



Título: Estructura y cuadro elaborados con distintos colores de semillas de maíz que ilustran la figura Tlahuicole; muestra la habilidad y creatividad de la comunidad de artesanos de la comunidad. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, septiembre de 2022.



Título: Detalle de las expresiones artísticas que elaboran los artesanos de San Juan Ixtenco, llama la atención los elementos a representar, el maíz, el vínculo con la agricultura como proyecto de vida que invita a reflexionar la enunciación de la biodiversidad. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, septiembre de 2022.



Título: Diversidad de colores, formas de los maíces locales en el marco del 2º Encuentro Nacional Otomí y el 491 aniversario de la fundación de San Juan Ixtenco, Tlaxcala. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, enero de 2023.



Título: Maíz morado ingrediente primordial para la preparación del atolé agrio que engalana las actividades de matuma. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, marzo de 2023.



Título: Comadritas del barrio San Juan Primero. Rostros de quienes, de manera conjunta, hacen la matuma y resguardan las cocinas ceremoniales. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, marzo de 2023.



Título: Convite de mayordomía intermedia. Interior casa mayordomo que resguarda el santo plato en el barrio de San Juan Primero. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, febrero de 2023.



Título: María Juana Francisca Angoa Mexicano, representa las voces de experiencia, respeto al interior de los barrios, el trasegar de Ixtenco es reflexionado por las mayores figurando el maíz, la agricultura, las matumas. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, enero de 2023.



Título: Guardiana de la semilla criolla, corazón de la cocina comunitaria y poseedora de los saberes culinarios, ella es Concepción Hernández. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, enero de 2023.



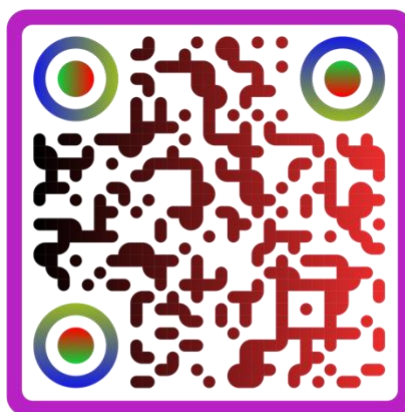
Título: Las mujeres de Ixtenco un crisol de colaboración y experiencia durante los montajes de las cocinas de humo durante las matumas, como es el caso de Elvira Aguilar. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, enero 2023.



Título: Doña María Luisa Albañil repasa y aprende yuhmu a la par que participa en las actividades de matuma. Fotografía de Gilberto Avendaño, San Juan Ixtenco, enero 2023.

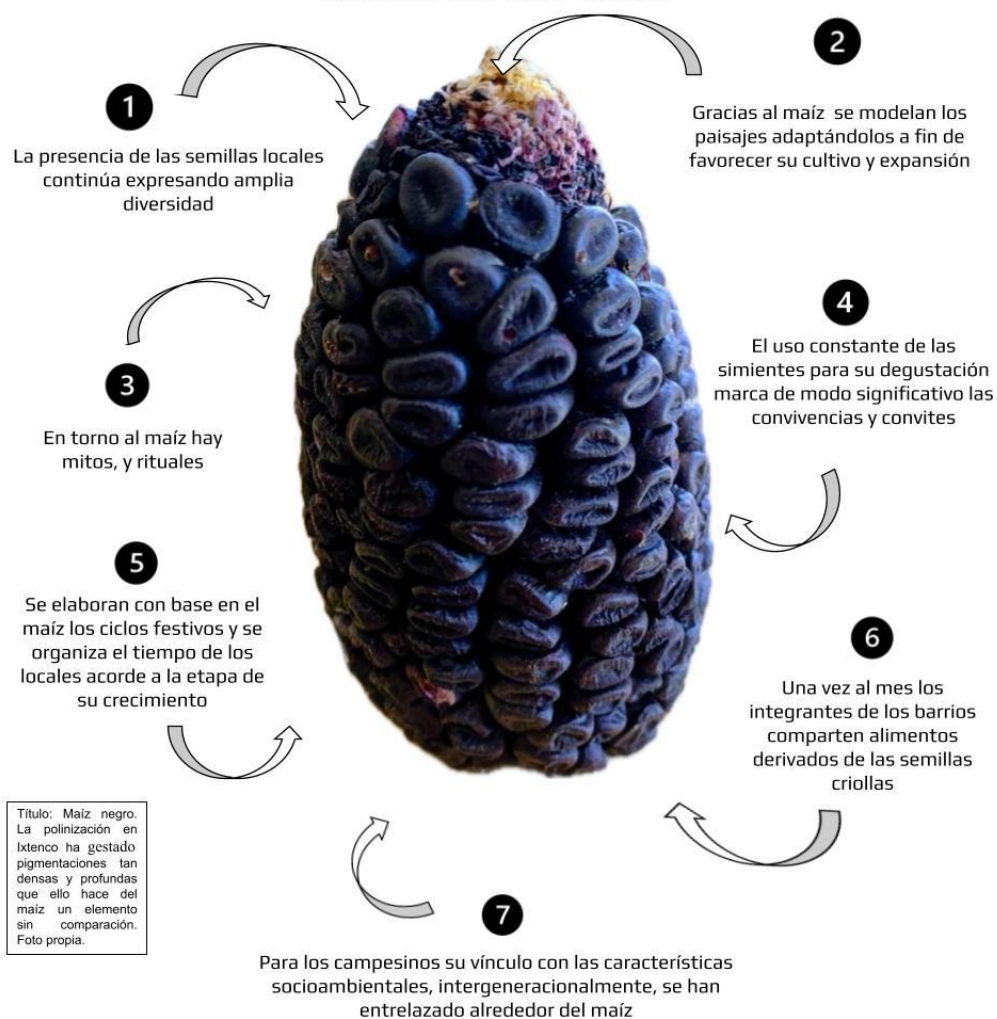
INFOGRAFÍAS TEMÁTICAS

VERSIÓN SINTÉTICA



Importancia del maíz para Ixtenco

La dimensión sociocultural del uso y consumo de la semilla local de maíz morado para la elaboración de atole agrio a partir de las nociones locales vinculadas biodiversidad en el tiempo y espacio festivo de San Juan Ixtenco



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE PUEBLA
Facultad de Filosofía y Letras
Especialidad en Antropología de la Alimentación



La comunidad de San Juan Ixtenco, Tlaxcala

A saber, es la única colectividad otomí que habita en la entidad

Es una comunidad que orgullosa de su pasado mesoamericano se autodenomina "yuhmu"



Ixtenco se encuentra en el oriente del estado de Tlaxcala a 2592 m de altitud, entre los 19° 15' LN y 97° 53' LO. Ocupa una superficie de 46.6 km², que representa el 1.15 % de la superficie estatal.

Esta demarcación colinda al norte Huamantla, al sur con Trinidad Sánchez Santos y al oriente con el estado de Puebla" (INEGI, 2014 en Sangermán-Jarquín, Et al., 2018, p. 452).



"El territorio, a diferencia del espacio, tiene fronteras que es necesario definir" (Durand, 2014, p. 205)



Título: Maíces pintorescos.
Alusivas mazorcas dentro del museo comunitario de San Juan Ixtenco.
Foto propia.

Los **contextos festivos y agrícolas** por parte de los pobladores de Ixtenco fueron los referentes etnográficos para ponderar modelos propios de consumo, asociados al **compartir, a retribuir, a generar ambientes locales de pertenencia** al convocarse mensualmente para reiterar el repertorio de las semillas locales en el marco de su culinaria susceptible de analizar junto con la noción de biodiversidad que favorece complejizar la intención, gusto e interés por los maíces de los abuelos; quienes éstos, a su vez, **dejan entever las acciones de resistencia ante posibles** —y todavía latentes— desplazamientos de las semillas mejoradas.

Existen varias formas en las que, tanto los oriundos de San Juan, como los lingüistas, historiadores, etnógrafos, cronistas o profesores locales escriben la autodenominación que realizan los otomíes.



Ixtenco enfrenta una serie de **desafíos importantes**

- **Los procesos de cambio de uso de suelo**, pues, a pesar de representar un escenario campesino, la presión por los potenciales terrenos para ser destinados a la vivienda, los servicios o la industria, forman parte de su trasegar
- **Su cercanía con ciudades y otros pueblos mágicos**; por ejemplo, como el de Huamantla.
- Además de **su proximidad al complejo industrial impulsado por la armadora de autos Audi** en el estado de Puebla, y, que, en el marco del ropaje obrero, atrae la atención de la población que percibe en tal rol una serie de ganancias y atributos sumamente atractivos ante la menguada economía local;

Sin embargo, los autores de la "Norma de escritura de la lengua hñähñu (otomí)" optan por utilizar la palabra "**yuhmu**", así como el Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (2014)



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE PUEBLA
Facultad de Filosofía y Letras
Especialidad en Antropología de la Alimentación



Alimentos rituales IXTENCO

Ixtenco detenta varios alimentos rituales, son aquellos que se ofrecen o se consumen en ocasiones especiales, tales como ceremonias religiosas y festividades, como la matuma.

La comida en común constituye un medio universal para expresar sociabilidad e igualdad. El hecho de comer trasciende su aspecto nutritivo para revestir connotaciones sociales y ceremoniales, ya que la mesa es por excelencia el lugar del convival, y la comida una técnica simbólica, una metáfora de la socialidad intimista que establece esta comunión en los momentos festivos (Maffesoli 1990) en Maury, 2010, p. 1).



Título: Convite atole.
El atole agrio se reparte sin distinción alguna.
Foto propia.

“El alimento más tradicional fue y sigue siendo el “atole” en sus diferentes maneras de elaboración” (Especial 2009, p. 059). Cuando el atole es elaborado con maíz especial, ya que el elemento central del atole agrio es el maíz morado y no de otro color, las y los interlocutores de Ixtenco señalaron categóricamente “el morado es ceremonial”, es muy llamativa su estética en cuanto al intenso color, que muchas personas ajenas a la comunidad “creen que el maíz está pintado”, el maíz morado posee amplio ropaje simbólico, por lo que es valorado.

No es cualquier tamal o atole, es alimento que se comparte con los demás que no son cercanos, pero que se hermanan al momento de ser convidados, regularmente dispuestos alrededor del altar, comer de pie o en un banquito, en la calle o en un portón, en mesas acondicionadas para el convite, es un elemento central del matuma.

En un principio el mole de matuma se hacía con vísceras de animales y que era elaborado por personas de pocos recursos. Ello se remonta a los relatos de los abuelos locales quienes afirman que hubo una época en la cual los hacendados no permitían que las personas de los estratos más bajos comieran buena carne. Si bien, ello confirma que esta preparación quizá no nació como un mole realmente tan sofisticado, ya que se describe como una simple mezcla que se fríe, se sazona muy bien con clavo de olor, pimienta, cebolla y que se hidrata con el caldo de carne.



MOLE DE MATUMA

Título: Cazo de matuma bendecido.
Antes de servir a quienes acompañan en la matuma, el chilito de ladrillo es adornado con geranios como señal de que éste ha sido bendecido y listo para servir, en primer lugar, o momento, a las reliquias.
Foto propia

TAMALES



Título: Botes de tamales.
El volumen en la preparación de alimentos requiere de una gran capacidad estratégica.
Foto propia

Los tamales ceñidos desprenden el aroma de la hoja de totemoxtle, pues al cogerlos uno descubre que su textura no es gelatinosa, su consistencia es muy compacta como la de un tamal jarocho, oaxaqueño o colado. Los tamalitos largos ayudan a complementar el incremento de saciedad que produce el mole y estos se esfuman con celeridad por el balance que brinda al paladar mientras se acostumbra éste a averiguar el sabor del pollo criollo. Si bien la proteína blanca es más elástica que lo habitual y cuenta con tintes a los quelites de la pipicha cuando esta es usada como condimento. Por otro extremo, todo llega a su fin cuando el último pedazo de cuchara o tortilla es tragado con los sobrantes de mole en las paredes del cajete de barro y cuando las hojas del tamal se vuelven realmente las servilletas para limpiar los excesos de mole que queda en los dedos y en la boca.

Estos alimentos rituales tienen un significado simbólico y una función social, ya que expresan la identidad, la pertenencia, la cultura y la cosmovisión de los habitantes de Ixtenco.



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE PUEBLA
Facultad de Filosofía y Letras
Especialidad en Antropología de la Alimentación





ATOLE AGRIO IXTENCO



Título: Equipo de cocina.
Para preparar los alimentos se requieren herramientas especiales.
Foto propia.

Los tiempos

Para la comunidad, el disfrute del atole agrio se asocia a las mayordomías, esas celebraciones mensuales de las que llaman la atención el acto de preparar, compartir y consumir alimento con el colectivo. Cada 24 de junio se festeja la matuma, la matuma grande, la matuma de la fiesta y los días 24 de cada mes se da el encuentro interbarrial que también incluye su preparación.

INGREDIENTES:

(30 porciones)

- ✓ 3 cuartillos de maíz morado
- ✓ 1 cuartillo de ayocotes
- ✓ 2 kilogramos de piloncillo
- ✓ 2 kilogramos de azúcar
- ✓ 3 litros de agua aproximadamente
- ✓ 100 gramos de canela en polvo

Nbta: 1 cuartillo = 1 ½ kilogramos, más o menos.

Su preparación es larga y compleja como lo menciona María Teresa Solís López, habitante del pueblo de Ixtenco (Hernández; 2020).

Elaboración

Se remoja el maíz durante una hora, aproximadamente. Luego se escurre y se lleva al molino; se muele, "medio martajado", en seco o húmedo.

Después, en una olla se pone agua a calentar para disolver muy bien la masa, ya disuelta se le agregan unos diez olotes del mismo maíz para que suelte más color. Se tapa la olla y se deja toda la noche cerca de un lugar caliente para que se agrie. Al otro día se cuele la masa en otra olla grande de barro. Se le agrega agua, la canela, el piloncillo en trocitos y azúcar. Se deja hervir hasta que esté bien cocido; generalmente el punto de cocimiento es cuando deja de sacar espuma la masa en los hervores.

Por otro lado, se preparan los ayocotes. Primero se limpian, se lavan y se ponen a cocer con un terroncito de tequexquite y una pizca de sal. Cuando ya están cocidos, se escurren y se ponen en una cazuela o cajete para comer. No se deben lavar porque se descomponen.

Cuando se sirve el atole se ponen en la mesa varios cajetes de ayocotes para que las personas tomen un "punito" o cucharada de ayocotes y se lo pongan en sus tazas o cajetes de atole. Se comen al mismo tiempo que se toma el atole (Cfr. Ramos, 2014, p. 255).



Título: Bote de atole.
Jarras de servicio de atole y contenedores con capacidades de cincuenta, cien y ciento cincuenta litros para la matuma.
Foto propia.

La bebida es un referente identitario y simbólico ya que se vincula con el nombre de la comunidad, se cuenta que "en lengua materna yuhmu otomí, Ixtenco, se compone de los vocablos ix que significa "agrio", así como de ttey "atole", y de la terminación ngo que indica "festividad". De ahí que Ixtenco represente el "lugar de atole agrio en festividad" (Municipio de Ixtenco, 2021; 4).

Tal referente permite inferir la compleja asociación entre el uso de las semillas criollas en tiempos y espacios asociados a la celebración, sustenta discursos locales donde el papel e importancia de las variedades de maíz se engarza con prácticas culturales que favorecen discursos y acciones locales que aseveran, así como reiteran la vigencia del maíz en cuanto a color, uso y atributos.



Facultad de Filosofía y Letras
Especialidad en Antropología de la Alimentación



Contextos festivos en San Juan Ixtenco

El tiempo y espacio festivo que acompaña a la comunidad de San Juan Ixtenco, se consideran **formas constitutivas de la experiencia colectiva** (Ríos, 2017, p. 150), que se refleja en variadas actividades en honor a santos, vírgenes, cristos, niños dios; sin embargo, debido a la amplitud de su expresión, solo se ha elegido al conjunto de actividades socioculturales relacionadas con San Juan.

Título: Procesión.
Feligreses y acompañantes rumbo a sus barrios.
Foto propia.



El **24 de junio** de cada año en el municipio de San Juan Ixtenco, se lleva a cabo la que es una de las fiestas más importantes del pueblo otomí en el estado de Tlaxcala.

Se celebra el con una gran **feria, actividades religiosas, danzas populares y una muestra gastronómica de platillos típicos.**

Título: Logo de Feria 2023.
Imagen con la que se hizo difusión por parte del gobierno municipal de los eventos a celebrarse.
Fuente: Página oficial de Facebook del gobierno municipal.



Título: Triada.
Reliquias y custodia.
Foto propia.

En Ixtenco el contexto festivo, es una dimensión que guarda estrecha relación con la conservación de semillas locales, al tejer una simbiosis interesante que va desde ofrenda, usos, atributos, preparación, consumo de alimentos tomando como base al maíz, especialmente el de color morado.

Título: Santo plato en altar de la mayordomía.
Habitación acondicionada especialmente para el reposo de la reliquia con su molito de matuma y sus tamales ceñidos.
Foto propia.



Las matumas mensuales son encuentros barriales que suceden cada día 24. Su organización se considera "básica", ya que la fiesta grande del mes de junio le supera con creces. En la mayordomía mensual todo se hace en un día, en contraste que en la mayordomía en la feria tiene una duración de 9 días para llevar a cabo el novenario, más uno considerado el día principal.

Las celebraciones mensuales en San Juan Ixtenco se llevan a cabo a través en tres distintos momentos:

1. Misa - procesión
2. Convite matutino (atole y tamales)
3. Convite vespertino (mole de matuma, tamales y pulque)



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE PUEBLA
Facultad de Filosofía y Letras
Especialidad en Antropología de la Alimentación



origen y diversificación

La biodiversidad del maíz hace referencia a la variedad de formas, colores, tamaños, adaptaciones y usos que tiene en Ixtenco.

Biodiversidad del Maíz En Ixtenco



En el marco de la biodiversidad, en el caso de Ixtenco el maíz no sólo es semilla, es un elemento denso que se resguarda en lo ritual, pero también en la biblioteca, en un museo, el maíz cobra mucho sentido; hipotéticamente se pensó que ello abona o refuerza la

Cabe resaltar el papel de la biodiversidad en la reproducción sociocultural de un contexto campesino en proceso de urbanización como lo es San Juan Ixtenco, a biodiversidad; no debe entenderse solamente como los bancos genéticos, por supuesto que lo es, pero también descansa en el contexto sociocultural que favorece que se valore y resalte lo propio, en un escenario donde la lengua materna está en franco proceso de disminución de sus hablantes. Sin embargo, pese a la lectura de erosión lingüística se identificaron otros frentes vigentes, complejos y sumamente integradores, como son las fiestas y especialmente los convites barriales.

La biodiversidad en la comunidad es también un posicionamiento político, es decir, cabe resaltar ese afán colectivo a manera de proyecto que resalta acciones, pensamientos, respuestas y estrategias que se encuentran en distintas esferas.

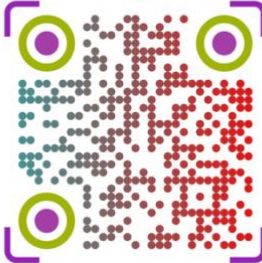


BENEMÉRITA UNIVERSIDAD
AUTÓNOMA DE PUEBLA
Facultad de Filosofía y Letras
Especialidad en Antropología de la Alimentación

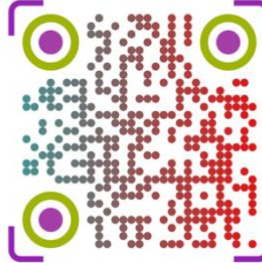


ANEXO CÓDIGOS QR INFOGRAFÍAS

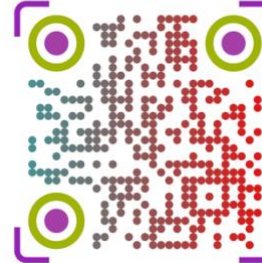
MUSEO COMUNITARIO



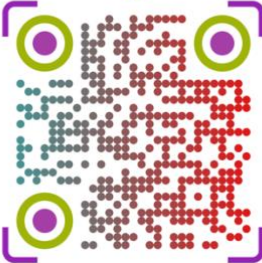
AGRO-BIO



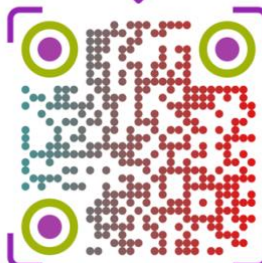
FERIA MAÍZ



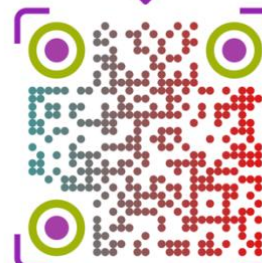
MAÍZ Y ARTESANÍAS



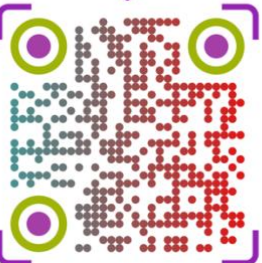
MAÍZ Y COCINA



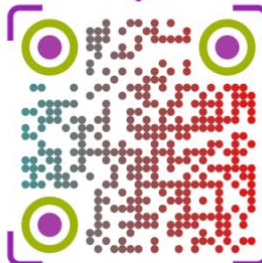
MAÍZ Y TRASNGÉNICOS



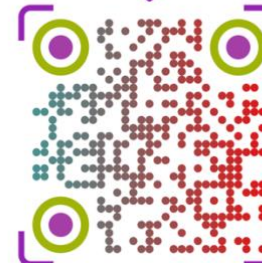
TORTILLA Y TAMAL



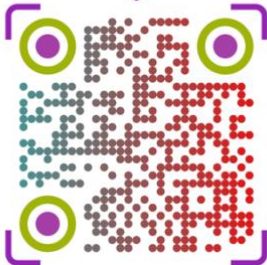
MAYORDOMÍA Y SEMILLA



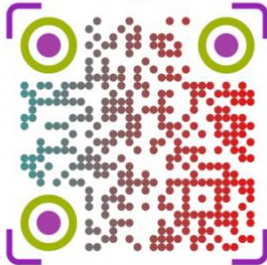
NOVENARIO



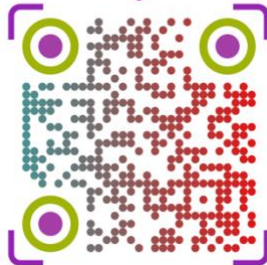
ESPACIO MATUMA



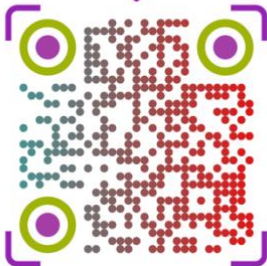
COMUNIDAD Y BIO



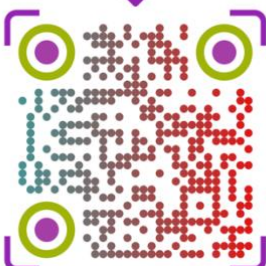
MISA-PROCESIÓN



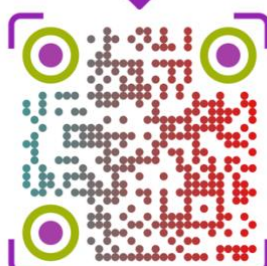
CONVITE



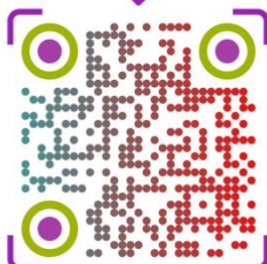
CONVITE VESPERTINO



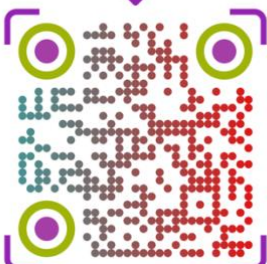
PREPARACIÓN ATOLE



DEGUSTACIÓN ATOLE



COMENTARIOS FINALES



BIBLIOGRAFÍA

Arias, Candela Mariel. (2018). Conservación e intercambio de semillas criollas. La contribución de los agricultores familiares de la Feria de semillas del Valle de Uco, Mendoza, Argentina a la conservación de la agrobiodiversidad. Tesina para obtener el título de grado: Ingeniería en Recursos Naturales Renovables. Facultad de Ciencias Agrarias-Universidad Nacional de Cuyo.

Bartra, Armando. (2010). Campesindios. Aproximaciones a los campesinos de un continente colonizado, *Memoria*, pp. 4-13.

Boege, Eckart. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. México: INAH-Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

- (2021). *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable. Construyendo territorios de vida con autonomía y libre determinación*. México: Secretaría de Cultura, INAH-BUAP.

Bonfil Batalla, Guillermo (1990). *México profundo. Una civilización negada*, México: CONACULTA/Grijalbo.

Borobio García Dionisio (2011), Familia, ritos y fiesta, en *Familia*, España: Universidad Pontificia de Salamanca (43), pp. 11-25.

Broda, Johhana. (2001). La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz; una perspectiva histórica, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (eds.), *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*, México, FCE/CONACULTA, pp. 165-238.

Cajero, Mateo. (2009). *Historia de los otomíes en Ixtenco*. México: Instituto Tlaxcalteca de la Cultura.

Castillo-Nonato, Jesús. (2016). Conservación de la diversidad del maíz en dos comunidades de San Felipe del Progreso, Estado de México, en *Agricultura, sociedad y desarrollo*, pp. 216-235.

Chávez Ulises. (2010). Entre alimentos, comidas y rituales. Algunas notas sobre la gastronomía prehispánica, la dieta ritual y la etiqueta gourmet mexicana a la luz de la 'Historia General de las Cosas de la Nueva España', de Fray Bernardino de Sahagún, en *Cinteotl*. Revista cuatrimestral de investigación en ciencias sociales y humanidades, 12, México: Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

CIEPAC. (2001). Los cultivos transgénicos en México. Biodiversidadla. [Los cultivos transgénicos en México | Biodiversidad en América Latina \(biodiversidadla.org\)](http://biodiversidadla.org)

Concheiro Bórquez Luciano & Núñez Violeta. (2014). El “buen vivir” en México: ¿Fundamento para una perspectiva revolucionaria?, Gian Carlo Delgado Ramos (coord.), *Buena vida, buen vivir: Imaginarios alternativos para el bien común de la humanidad*, México: UNAM, pp. 185-204.

Díaz Gómez, Floriberto. (2004). Comunidad y comunalidad. Dirección General de Culturas populares e indígenas. Diálogos en la acción, segunda etapa. México, pp.365-377

Dos Santos, M. A. (1993). Los espacios de la globalización, en *Anales de geografía*, España: Universidad Complutense (13), p. 69).

Durand, Jorge. (2014). Coordenadas metodológicas. De cómo armar el rompecabezas, en Cristina Oehmichen Bazán (edit.), *La etnografía y el trabajo de campo en las ciencias sociales*. México: UNAM-IIA, pp. 261-284.

Durand, Leticia. (2017). *Naturalezas desiguales. Discursos sobre la conservación de la biodiversidad en México*. México: UNAM-CRIM Estudios Socioambientales.

Garrido, Felipe. (2005). Comulgar con el cosmos, en *Patrimonio cultural y turismo*. Cuadernos 10, México: CONACULTA, pp. 129-132.

Giménez, Gilberto (1996) “Territorio y cultura” en *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, vol. II, núm. 4, diciembre, México: Universidad de Colima Colima, pp. 9-30.

- (2002). Globalización y cultura. *Estudios sociológicos*, México: El Colegio de México, A. C. pp. 23-46.

Good Eshelman, Catharine. (2013). Usos de la comida ritual entre nahuas de Guerrero, en *Amérique Latine Histoire et Mémoire. Les Cahiers*, ALHIM, Núm. 25. <https://journals.openedition.org/alhim/4505>

- (2013a). Formas de organización familiar náhuatl y sus implicaciones teóricas, en *La Ventana* (37). Pp. 9-40.

- (2011). Perspectivas antropológicas sobre la comida y la vida ceremonial en el México moderno, en Catharine Good Eshelman y Laura Elena Corona de la Peña (coords.), *Comida, cultura y modernidad en México. perspectivas antropológicas e históricas*. México: INAH, pp. 39-56.

- (2021). Las doncellas del maíz; concepciones de la milpa y su representación en el arte nahua, en *El Tlacuache*. Suplemento cultural. Centro INAH Morelos, pp. 1-10.

Guber, Rossana. (2005). *El salvaje metropolitano*. Argentina: Paidós.

Guevara Hernández, Jorge & Romero Melgarejo, Osvando. (2011). La cultura étnica de los nahuas y los yuhmu (otomíes) de la región del volcán la Malinche. *Revista Teccalli*, 1(1), pp. 40-48.

Hernández Ventura, Irma; Monsalvo Velázquez, Gabriela & Trueba Carranza, Alejandro. (2015-2016). Transmisión generacional de variedades de maíz tunicado en un contexto de migración, cambios sociales y de género. *Ciencias*, (118-119), pp. 29-33.

INEGI (2020) Composición por edad y sexo, Ixtenco. En *Panorama sociodemográfico de Tlaxcala*. Censo de Población y Vivienda 2020. SNIEG. p. 53

Licona Valencia, Ernesto (2015). La Etnografía de los “otros” cercanos: la implantación antropológica en las metrópolis. en *Graffylia*, pp. 65-75.

López Austin, Alfredo (2001). El núcleo duro, la cosmovisión y la tradición mesoamericana, en Johanna Broda y Félix Báez-Jorge (coords.). *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: CONACULTA/CFE, pp. 47-65.

Luna Mena, Bethel Marina & Altamirano Cárdenas, J. Reyes. (2015). Maíz transgénico: ¿Beneficio para quién?, *Estudios Sociales*, pp. 143-161.

Mato, Daniel. (2001). Producción transnacional de representaciones sociales y transformaciones sociales en tiempos de globalización, en *Estudios latinoamericanos sobre cultura y transformaciones sociales en tiempos de globalización*. Buenos Aires: CLACSO, p. 127-159.

Maury Santiago, Eduard Antonio, (2010). Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación. *Gazeta de Antropología*, 26(4), pp. 1-13.

Medina Hernández Andrés (2015) “La cosmovisión mesoamericana. La configuración de un paradigma”, en: Gámez Espinosa, Alejandra y Alfredo López Austin (Coordinadores). *Cosmovisión mesoamericana. Reflexiones, polémicas y etnografías*, El Colegio de México/Fondo de Cultura Económica/Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, México. Pp. 52-120.

Messer, Ellen. (2006). Globalización y dieta: Significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En Miriam Bertran & Pedro Arroyo (editores). *Antropología y nutrición*. México: Fundación Mexicana para la Salud. Fondo Nestlé para la Nutrición/Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco, pp. 27-74.

Nava Vite, Rafael (2009). ‘El Costumbre’: Ofrendas y música a Chikomexochitl en Ixhuatlán de Madero, Veracruz, en *EntreVerAndo*, Universidad Veracruzana Intercultural. Departamento de Comunicación, pp. 34-52.

Palacios Pola, Gabriela. (2022). Maíz, sociedad y saciedad, México: UNICACH. Colección Montebello.

Ramírez, Rosalba & Cruz, Ithzel (2019). La fiesta patronal en el barrio de Xixitla: acercamiento etnográfico a su organización sociorreligiosa, en Gámez Espinosa, Alejandra, Ramírez Rodríguez Rosalba & Correa de la Garza, Angélica (coords.) *Fiestas patronales barriales en la ciudad dual de Cholula*. México: BUAP, pp. 167-213.

Restrepo Eduardo (2018). *Etnografía. Alcances, técnicas y éticas*. Perú: Fondo Editorial de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Ríos Miranda, Alejandro. (2017). Apuntes de la fiesta como posibilidad del cambio social, en *Tema y Variaciones de Literatura*, 49(II), México: UAM-Azcapotzalco, pp. 149-165.

Rojas Alvarado, Grace. (2002). La investigación etnográfica. Un reto para comprender el acontecer del aula, en *Educare*, pp. 47-53.

Salgado, Álvaro. (2011). Diversidad, erosión y contaminación genética del maíz nativo en México, en María Isabel Manzur (edit.), *Biodiversidad, erosión y contaminación genética del maíz nativo en América Latina*. Colombia: Broederlijk Delen, Rallet, Heinrich Boll Stiftung, pp.13-48.

Sangermán-Jarquín, Dora María, O-Olán, Micaela de la, Gámez-Vázquez, Alfredo J., Navarro-Bravo, Agustín, Ávila-Perches, Miguel Á., & Schwentesius-Rindermann, Rita. (2018). Etnografía y prevalencia de maíces nativos en San Juan Ixtenco, Tlaxcala, con énfasis en maíz ajo (*Zea mays* var. *tunicata* A. St. Hil.). *Revista fitotecnia mexicana*, 41(4), 451-459. Epub 30 de septiembre de 2020. <https://doi.org/10.35196/rfm.2018.4.451-459>

Sevilla Amparo y María Ana Portal, "Las fiestas en el ámbito urbano", en Néstor García Canclini (coord.) *La antropología urbana en México*, CONACULTA / UAM / FCE, Ciudad de México, 2005.

Silva Rivera, Evodia; Lascurain Maite; Peralta de Legarreta Alberto. (2016). Cocina y biodiversidad en México. *Biodiversitas*, México: CONABIO, pp. 1-7.

Vasilachis de Gialdino, Irene (2018). Propuesta epistemológica, respuesta metodológica y desafíos analíticos, en Azucena Reyes Suárez, Juan Ignacio Piovani y Ezequiel Potaschner (coords.), *La investigación social y su práctica. Aportes latinoamericanos a los debates metodológicos de las ciencias sociales*. La Plata: Universidad Nacional de la Plata. Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación; CABA: Teseo; CLACSO, pp. 27-57.

Velasco Ortiz, Laura (2002). Agentes étnicos transnacionales: las organizaciones de indígenas migrantes en la frontera México-Estados Unidos, *Estudios sociológicos*, XX (59), pp. 335-369.

Velázquez Galindo, Yuribia. (2021). La comida de pobre. Relaciones de poder, memoria, emociones y cambio alimentario en una población de origen indígena, en

Contribuciones desde Coatepec, México: Universidad Autónoma del Estado de México, pp. 1-17.

Vera Gracia, Viridiana. (2008). *Inventario del Archivo Parroquial de San Juan Bautista, Ixtenco, Tlaxcala*. México: Apoyo al Desarrollo de Archivos y Bibliotecas de México, 2008.

Viesca González Felipe Carlos. & Barrera García Verónica Daniela. (2011). La pérdida de la biodiversidad y su impacto en la gastronomía en México. *Culinaria*. Revista virtual especializada en Gastronomía, México:UAEM, pp. 29-49.