



# **BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA**

---

---

**FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
COLEGIO DE ANTROPOLOGÍA SOCIAL**

**CONOCIMIENTO CAMPESINO EN TORNO AL COPAL  
EN GUADALUPE ALCHIPINI, AHUEHUETITLA,  
PUEBLA**

**T E S I S**

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE

**MAESTRO EN ANTROPOLOGIA SOCIAL**

PRESENTA

**CECILIA ADRIANA DÍAZ SMITH**

**DIRECTOR: DRA. ROSALBA RAMÍREZ RODRÍGUEZ**

**COMITÉ: DRA. ALEJANDRA GÁMEZ ESPINOSA**

**COMITÉ: DRA. ISAURA CECILIA GARCÍA LOPÉZ**

PUEBLA, PUE.

SEPTIEMBRE 2015

... la relación con la madre naturaleza y  
el conocimiento campesino envuelto en la sangre del copal...

*Dedicada a los pilares de mi aprendizaje*  
*Donaji Corte Díaz*  
*Rosalba Rodríguez Ramírez*  
*Árbol del copal chino*

... y cuando comienza a salir el primer rayo de sol,  
el humo del copal se eleva hacia el cielo,  
dibujando el camino de regreso al lugar donde van los muertos...

En memoria de  
Dra. Ligia Rivera Domínguez

## Agradecimientos

Al Gran dador de Vida, a la madre tierra, al agua, fuego y viento... A la mexicanidad y el camino espiritual emprendido.

A mi familia; mi hija Donaji Corte Díaz, mis padres Raymundo Díaz López y Azucena Smith Cruz, a mis hermanos Lucy Miguel y Archi; a pesar de los momentos de crisis agradezco el apoyo de Cesar Corte.

Al comité de tesis que desde un principio creyeron en mi experiencia laboral y el trabajo de campo emprendido en el 2008 en torno al copal: Dra. Rosalba Ramírez Rodríguez por permitirnos caminar juntas en la sierra de Acatlán y vivir la relación hombre-naturaleza sembrando en mí la antropología; a la Dra. Alejandra Gámez Espinoza por la comprensión humana y femenina además por los momentos de motivación y apoyo; en el seguimiento de la investigación a la Dra. Isaura Cecilia García López, por irradiar un ejemplo de lucha y persistencia en los momentos más duros; en su relámpago de vida la Dra. Ligia Rivera Domínguez por la apertura a una ventana de la reflexividad antropológica convertida en letra; a María Eugenia Moyado por todo el apoyo administrativos que siempre ha brindado y al Dr. Ernesto Licono Valencia por la viabilidad para emprender esta investigación.

A los profesores de la Maestría de Antropología Social del CAS de la Facultad de Filosofía y letras, de nuestra gran casa de estudios Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, y al Concejo nacional de Ciencia y tecnología por el apoyo para realizar un eslabón de formación en mi plan de vida y que es el vehículo para mostrar a la humanidad los procesos de recolección y uso de copal en la mixteca poblana.

Quiero agradecer especialmente las buenas amistades que nacieron en este momento de aprendizaje Ana Luz Minera Castillo; René Tabarez Herrera y Gerardo Torres Guzmán, ya que compartimos aprendizajes conjuntos en nuestras investigaciones. A mis amigos de muchos años atrás que colectivamente hemos caminado en la vida; Alejandra Puente Navarro, Citlali Cerda Contreras, Perla González Montiel, Rosarios Hernández, Rodolfo Villena , Roberto Quintero

A los que viene caminando y me heredaron el conocimiento: copaleros y alchipinecos de "Guadalupe Alchipini, Ahuehuetitla".

# Índice

<b>Introducción</b> .....	<b>8</b>
Planteamiento del problema .....	11
Metodología.....	13
Sobre la estructura de la tesis .....	17
<b>Capítulo 1 20El conocimiento campesino relación cultural del hombre con la naturaleza</b> .....	<b>20</b>
1.1.- ¿Quiénes son los campesinos? .....	21
1.2.- Reflexión en torno a la relación naturaleza y sociedad.....	27
1.2.1.- Un crisol de reflexiones relativas al conocimiento campesino .....	30
1.2.2.- Reconociendo a los saberes campesinos.....	36
1.2.3.- Estableciendo la interacción entre los saberes y el conocimiento campesinos.....	40
1.3.- <i>Los centros de diversidad: sociedad , cultura y naturaleza</i> .....	45
1.4.- <i>Memoria biocultural</i> .....	50
1.5.- Una propuesta para entender al conocimiento campesino como expresión cultural .....	53
1.6.- Miradas de las investigaciones del copal en México. ....	59
<b>Capítulo 2 La comunidad de Guadalupe Alchipini historia, contemporaneidad y la relación con la naturaleza</b> .....	<b>65</b>
2.1.- La Mixteca Baja poblana .....	65
2.1.1 Algunos datos históricos de la cultura Mixteca .....	67
2.1.2 La contemporaneidad en la región Mixteca Baja actividades económicas.....	71
2.2.- La conformación de la comunidad de Guadalupe Alchipini .....	72
2.2.1 A parada completa: la carretera vínculo entre el ayer y hoy .....	76
2.2.2 Inicia el programa Braceros y arriban más servicios.....	78
2.2.3 El perfil contemporáneo de Guadalupe Alchipini .....	80
2.2.4 Escuela y Salud.....	81
2.3.- Las familias campesinas núcleo de conocimiento campesino .....	83
2.4.-Reconociendo, algunas expresiones del conocimiento de la naturaleza .....	88
2.4.1 Reconocimiento del territorio: las expresiones de la memoria biocultural. ....	90

2.4.2 Aspectos meteorológicos en el conocimiento campesino .....	93
2.4.3 Agricultura eje central de la multiactividad .....	94
2.5.- El reconocimiento, uso y recolección de plantas .....	97
2.5.1 Las plantas de curación .....	100
2.5.2 Plantas para combustible .....	102
2.5.3 Plantas de curación .....	103
2.6.- Conocimiento relativo a los animales.....	106
2.6.1Animales de augurios .....	107
2.6.2 Animales para alimentación .....	108
2.7. Balance del capital cultural en Guadalupe Alchipini.....	110
<b>Capítulo 3 Conocimiento campesino en torno al copal .....</b>	<b>113</b>
3.1.-El copal chino: los cabellos rizados de una mujer. ....	113
3.2. La participación de la familia en el proceso de transformación del copal. ....	122
3.3.- Las fases: la recolección y la transformación del copal .....	126
3.3.1 Los preparativos para la recolección del copal .....	126
3.3.2 La recolección del copal.....	130
3.3.3 El “copal cocido” .....	136
3.4.- Calendarización .....	146
3.5.- Organización social del trabajo familiar .....	151
3.6.- La circulación y consumo del copal al interior de Guadalupe Alchipini .....	155
<b>Capítulo 4 Procesos de reproducción del conocimiento campesino en torno al copal.....</b>	<b>164</b>
4.1.-El conocimiento campesino relativo a la naturaleza. ....	164
4.2.- Estrategias locales de producción en torno al conocimiento campesino. ....	167
4.2.1Aprendizaje del conocimiento campesino .....	168
4.2.2Integración del conocimiento relativo al copal con la vida campesina .....	173
4.2.3 Uso del conocimiento campesino en torno al copal .....	176
4.3.-Cambios y continuidades en el conocimiento campesino en torno al copal en un escenario globalizado .....	181
4.4.-El copal y la identidad grupal .....	189
<b>Conclusiones .....</b>	<b>193</b>
<b>Bibliografía.....</b>	<b>202</b>
<b>Entrevistas realizadas.....</b>	<b>209</b>

<b>Índice de figuras .....</b>	<b>210</b>
<b>Anexo fotográfico.....</b>	<b>217</b>

## **Introducción**

El árbol de copal es una especie endémica de la región Mixteca poblana, que se encuentran en los municipios de: Tepexco, Chietla, Huehuetlán El Chico, Chiautla, Jolalpan, Acatlán, Xayacatlan, Tepeojuma y Ahuehuetitla, la presencia de estas plantas configuran un paisaje muy característico de la zona y favorece también el manejo, la recolección, transformación, aprovechamiento, distribución y comercialización de la resina.

En 2009, trabajando en la SAGARPA, tuve la oportunidad de participar en el Diagnóstico Municipal de Ahuehuetitla, acción que formó parte del programa de Estrategia de Desarrollo Territorial, que buscaba formar y consolidar un Consejo Municipal de Desarrollo Sustentable, en cada uno de los 217 municipios de estado de Puebla, y Ahuehuetitla no era la excepción. Para ello se buscó la vinculación con los principales representantes de la sociedad, para realizar consultas con la finalidad de reflexionar y analizar las estrategias que permitieran a la población participar en el desarrollo rural y volverse actores autogestivos, así como fortalecer las principales actividades económicas.

Del análisis del Diagnóstico Municipal, se destacó la comunidad de Guadalupe Alchipini, como el único lugar del municipio en el que actualmente se recolecta la resina del copal, para ese entonces se contabilizaron a 16 especialistas recolectores que nos compartieron algunas particularidades generales de su actividad, al mismo tiempo, nos dimos a la tarea de reconocer el potencial económico de la resina.

Como resultado de ello, se elaboró en 2009 el “Proyecto de Copal”, el cual tenía como finalidad crear una propuesta que beneficiará al potencial productivo de la resina y se buscaba generar acciones que permitieran el aprovechamiento de los árboles en forma sustentable y sostenible, se propuso así mismo, incrementar el número de recolectores, y crear las condiciones que favorecieran la organización interna de la comunidad, buscando representantes que se eligieran en asamblea, quienes coordinarían las estrategias de reforestación y cuidado de los árboles con el apoyo y capacitación de SAGARPA. Sin embargo, esta iniciativa aunque contó con trabajo y esfuerzo inicial, no llegó a prosperar.

Esa experiencia, en el inicio de un acercamiento se convirtió en agrado y curiosidad en todo lo que implica la recolecta del copal, y de manera particular en el oficio que localmente los alchipinecos denominan “copaleros”, en aquel entonces, la expresión que escuché con más frecuencia fue que el interés “ha disminuido”. Los especialistas señalan que posiblemente sea por “lo laborioso del trabajo”, el cual requiere de tiempo, dedicación, largas caminatas, paciencia y detenida observación, además, todo el trabajo resulta en vano si llegasen a presentarse vientos fuertes o lluvia abundante.

Mi interés se incrementó notablemente cuando me informe que la recolección del copal es una de las actividades de trascendencia de la Mixteca poblana, susceptible de ser abordada desde diferentes ángulos, como las técnicas de extracción, como estrategia de subsistencia, como ejemplo con la interacción hombre-naturaleza, como un elemento que genera arraigo e identidad, el simbolismo en torno al árbol, la recolección, la transformación o los aprovechamientos, como proyecto de reforestación, entre otros.

Es por ello que en esta tesis decido centrarme en las características que presenta el proceso en torno a la obtención del copal en un contexto social en amplia transformación que los autores llaman nueva ruralidad, como es la comunidad de Guadalupe Alchipini, Se pretende ahondar en las familias recolectoras de la resina y a la vez reproductoras de una práctica cultural significativa, susceptible de ser abordada bajo el marco analítico del conocimiento campesino.

Se trata de un modelo que consideré adecuado para el acercamiento y la comprensión de los saberes en torno a la obtención, uso, significado y apropiación del copal. Es por ello que se reflexionará desde la mirada antropológica en torno a la práctica de la recolección, que se propone como una actividad en la que se reconoce una profunda y compleja interacción con el medio ambiente, que incluyen los conocimientos sobre los fenómenos naturales, de flora y fauna de su territorio, así como también los referentes socioculturales que expresan un entramado de relaciones sociales que se entretajan al interior de la colectividad, con la naturaleza y con otros grupos de la región.

El conocimiento campesino es el eje de análisis de esta propuesta, pero para entenderle he recurrido a los saberes colectivos, a las prácticas, los calendarios y las herramientas y técnicas que acompañan la obtención de tan preciada resina. Con ello me acerqué a la comprensión de las expresiones culturales que favorecen la reproducción del conocimiento en una colectividad cuyo devenir histórico e identidad contemporánea se sustenta en el árbol del copal.

La aportación de esta tesis radica en que parte del reconocimiento de la relación hombre-naturaleza, a partir de la unidad social de la familia en Guadalupe Alchipini, donde se comparten, combinan y se transmiten los saberes, y a partir de allí, abordar las manifestaciones colectivas que configuran el conocimiento campesino, así como sus múltiples formas de reproducción o transmisión.

Abordo los elementos naturales como la tierra, la lluvia, los animales y las plantas, para enmarcar la configuración del conocimiento campesino relativo a la recolección del copal, como producto de una dinámica social mediante la cual, la población reconoce e interpreta las etapas propicias para iniciar la recolección, gracias a la comprensión de la naturaleza como parte de la sociedad y la sociedad como parte de la naturaleza, permite un manejo integral del árbol de copal.

Por lo anterior, es que el presente trabajo, pretende resaltar el uso del conocimiento campesino como un proceso pragmático y vivido de manera cotidiana por la colectividad alchipineca. Por otro lado, he de reconocer que la actividad de recolección del copal en la Mixteca poblana está disminuyendo por diversos factores, por lo que resulta adecuado aproximarse desde una mirada etnográfica a los cambios y transformaciones que suceden en esta práctica cultural, e identificar las respuestas de la población para mantenerla vigente.

La investigación es viable; ya que en la región no hay etnografías de la actividad de la recolección y conocimiento campesino relativo al copal, por lo que se aportará reflexión en torno a una sociedad rural que da uso al copal, el cual es un objeto que forma parte de “un entramado social”, que como indica Armando Bartra (1998) es el eje de la dinámica grupal campesina, y yo agrego es ahí donde cobra sentido y se reproduce el conocimiento campesino.

### ***Planteamiento del problema***

En la vida cotidiana de la población Guadalupe Alchipini se expresa la importancia y uso que el medio ambiente ha tenido en la configuración y estilo de subsistencia de sus habitantes, ello se expresa en diferentes actividades por ejemplo, quienes acuden a los entornos inmediatos para recolectar leña, a cortar plantas para curación, o que emplearán en la construcción de viviendas, entre muchos otros aspectos. Aunado a que se realizan una serie de actividades que tienden a transformar el espacio natural en uno cultural, al trabajar la agricultura de maíz que se combina con la recolección de la pitaya y con la de copal.

En todo ello se evidencian espacios definidos, como la milpa, los solares, los cerros, los ejidos, las barrancas y es ahí donde es favorable reconocer formas de proceder, observar, dirigirse, recordar e interactuar con el entorno natural por parte de los habitantes, es decir, se identifica la puesta en escena de un conocimiento campesino.

En el conocimiento que da sustento a la obtención del copal en Guadalupe Alchipini, se reconoce una combinación de tiempos y espacios, es decir los que acompañan la recolección y nos permiten entender los procesos de expresión del conocimiento, cada vez que los habitantes reconocen las características del árbol y la temporada propicia para iniciar con los preparativos y proceder a extraer la resina por medio de implementos tecnológicos que tienen a su alcance, así como también se encuentran atentos a las fases de la luna para realizar las referidas acciones.

El papel de los especialistas es importante en el reconocimiento del conocimiento campesino, pero los integrantes de las familias de la comunidad también “saben algo en torno al copal”, les es significativo e importante. Es decir, ha habido importantes investigaciones que centran su interés por reconocer el papel estratégico de los especialistas en la reproducción del conocimiento, sin embargo, debido a la situación por la que atraviesa actualmente el campo poblano, particularmente la Mixteca poblana se ha vuelto cada vez más evidente la migración transnacional y la puesta en marcha de la multiactividad, y ello ha originado que los niños, mujeres, jóvenes, entre otros apoyen en la extracción y procesamiento del copal.

En ese contexto la pregunta que guía a esta tesis es: ¿Cómo se reproduce el conocimiento campesino en torno a la recolección del copal en la sociedad de Guadalupe Alchipini?; como hipótesis se postula que el conocimiento en torno al copal es colectivo pero se vive y experimenta en diferentes niveles y con distintas intensidades por parte de la población heterogénea que forma parte de Guadalupe Alchipini, ello conduce a señalar que los habitantes, en especial los campesinos, han ideado una estrategia cultural que consiste en una compleja combinación de actividades basadas en un calendario, en las que se conjuga la recolección del copal, con la pitaya, la siembra de maíz, la crianza de animales a pequeña escala, a ello propongo llamarle apropiación y resistencia desde la lógica grupal, es decir, hay un proceso en el que se hace evidente la vigencia del conocimiento campesino, el cual es adecuado y contextualizado a la realidad contemporánea, de modo que no se abandona, sino que coexiste con otras prácticas locales y globales, por lo que el conocimiento lejos de ser “tradicional” es maleable, auto reconstruido y reelaborado continuamente..

El objetivo general de la investigación consistió en analizar proceso de reproducción del conocimiento campesino en torno a la recolección del copal, partir de reconocer las estrategias que idean los campesinos para asegurar la coexistencia y reproducción del conocimiento de la recolección del copal así como otras actividades relacionadas con el entorno natural y sociocultural del cual forman parte.

Los objetivos particulares fueron los siguientes:

- Comprender las particularidades culturales de la colectividad de Guadalupe Alchipini para enmarcar la relación que establecen con la naturaleza en el espacio y tiempo de la recolección.
- Describir el proceso de la recolección de la resina en el marco de la participación de los especialistas y la población en general, con la finalidad de identificar la reproducción de los conocimientos y saberes, por medio de la combinación con otras actividades.
- Analizar al conocimiento campesino en un entorno contemporáneo, para entender la complejidad de la situación campesina.

Para llevar a cabo los objetivos enunciados me he apoyado en las propuestas teóricas de Víctor Manuel Toledo, Pablo Barbetta, los relativos al concepto de “conocimiento campesino”, es el concepto guía para expresar mediante la etnografía cómo éste es vivido y apropiado por los habitantes de Guadalupe Alchipini, lo cual, me permite postularlo como bien colectivo, que se comparte de manera asimétrica entre los hombres, las mujeres, los niños, los migrantes, entre otros. A pesar de que el conocimiento campesino en torno al copal no es homogéneo, lejos de dividir (entre especialistas y no especialistas), une a la población en el marco de un profundo sentido de significados que son compartidos y aquilatados por los diferentes actores, figurando como un referente de identidad a nivel local y regional.

También empleo el concepto de campesino, pero no de una manera clásica como un grupo que se dedica a la agricultura, sino, como un colectivo que guarda una especial relación con la naturaleza, no sólo cultivan, colectan, pastorean y realizan un amplio manejo de la naturaleza, por lo que hace falta perfilar una noción que sea más *ad hoc* para el caso de los copaleros, por ello, retomo la propuesta de Armando Bartra (2010).

### **Metodología**

Se presenta un trabajo etnográfico siguiendo la propuesta de Rosana Guber, sugiere entender “como una concepción y práctica de conocimiento que busca comprender los fenómenos sociales desde la perspectiva de sus miembros (entendidos como “actores”, “agentes” o “sujetos sociales”) (2001:5), por ello la pertinencia del trabajo de campo para llevar a cabo la observación directa y participante que, me permitió contar la interacción directa con los sujetos sociales y el escenario social, acompañarlos en los diversas prácticas, así como la interpretación de las actividades socioculturales que enmarcan al conocimiento campesino, es decir, “es aquí donde modelos teóricos, políticos, culturales y sociales se confrontan inmediatamente -se advierta o no- con los de los actores” (Guber, 2001: 21).

La interacción con de las familias copaleras de Guadalupe Alchipini se efectuó en varias etapas, me guíe por la calendarización agrícola y de la recolección de la resina así como la dinámica de la vida social de la región Mixteca la cual conozco desde hace 15 años, debido a mi experiencia laboral en SAGARPA, que me facilitó la aproximación con la comunidad alchipineca, sin embargo, una vez que inicié mi formación como antropóloga social comencé el acercamiento a la investigación con la metodología cualitativa, por la cual el escenario social cambió completamente, en mi etapa como gestora sólo visitaba el lugar y hablaba con informantes con la intención de ejecutar los programas del gobierno, además mi interés se centraba en identificar los potenciales económicos a partir de sondeos participativos, pero al internarme en la mirada antropológica, me pude percatar que la sociedad de Guadalupe Alchipini, es más que una población objetivo, e inicié con un reconocimiento en sus atributos y características culturales, entre las que destacan las actividades campesinas en el marco del conocimiento relativo a la naturaleza. El proceso metodológico en esta investigación se desarrolló de la siguiente manera:

La inserción del lugar y el espacio se inició con un recorrido por las calles de la comunidad etapa en la que la observación directa fue medular para reconocer la conformación de hogares en la comunidad, los centros de reunión, los sitios de escolares, en general la organización de la localidad, a su vez se realizaron entrevistas abiertas, como sondeo e identificación de las actividades en el campo y sobre todo en la recolección del copal.

A partir de mi estancia en la maestría en antropología social, aprendí a reconocer que las comunidades cuentan con trayectorias históricas que expresan un perfil dinámico, y que representan entramados socioculturales que sin importar el tamaño, ubicación y jerarquía de los grupos, hay expresiones lingüísticas, corporales y materiales que guardan sentido y significado para los integrantes de los colectivos. Con ello pude reconocer la importancia del entorno natural en la subsistencia, en la vida social y los referentes simbólicos de la población campesina.

Una vez identificada la estructura general de la comunidad, inicié las negociaciones con las autoridades de la localidad, abordé al inspector, al que le expliqué la importancia de realizar la investigación sobre el proceso de la

recolección del copal, él me presentó a los especialistas, seguí entonces la técnica de bola de nieve que me facilitó identificarlos.

Con la interacción constante y la amabilidad de la sociedad, pronto se generó el *rapport* que me permitió obtener esa relación empática entre los sujetos y el investigador. Para abordar etnográficamente al conocimiento campesino en torno al copal, inicié con recorridos en la comunidad. Una vez establecido el acercamiento con los copaleros, fue que inicié mi aproximación antropológica de índole profunda, analítica y reflexiva.

Conjuntamente con los copaleros se seleccionaron los espacios de uso común para identificar los usos y formas de expresión del conocimiento campesino en su dinámica de recolección y de organización. Una vez hubo más colaboración y que me permitieron acercarme a los espacios de uso común para la recolección y posteriormente al cocimiento del copal, emprendí el ejercicio de la observación participante, entendida como el proceso de “detectar las situaciones en que se expresan y generan los universos culturales y sociales en su compleja articulación y variedad” (Guber, 2001:22). Aprendí a reconocer códigos, lenguajes, normas, regulaciones que cada miembro de la comunidad y especialmente los integrantes de las familias de copaleros usan, y que se distingue de acuerdo con los roles que cada actor juega dependiendo de su género.

La observación participante me permitió percatarme de los procesos de enseñanza y aprendizaje de los adultos a los niños, para el manejo de la milpa, la recolección de elotes, el traslado de madera para fogón y especialmente la recolección del copal. Ello me aproximó a los procesos de reproducción del conocimiento, donde la observación cuidadosa por parte de los actores sociales, aunado a la imitación de las acciones de los niños hacia los adultos por medio del juego, son algunos de los aspectos principales y privilegiados que permitieron realizar la interpretación que presento en el capítulo cuarto de la tesis.

Puede percatarme de que el conocimiento campesino tiene como característica primaria la reflexividad que “es inherente al trabajo de campo es el proceso de interacción, diferenciación y reciprocidad entre la reflexividad del sujeto cognoscente-sentido común, teoría, modelo explicativo- y la de los actores o

sujetos/objeto de investigación” (Guber, 2001: 46), es aquí donde el trabajo de análisis con la propuesta teórica de esta tesis cobra relevancia.

También a partir de la observación participante pude identificar el concepto de conocimiento campesino, que investigadores como Víctor Manuel Toledo, lo adjudican a la habilidad cognitiva de los sujetos, de modo que resulta en apariencia algo intangible difícil de asir, pero gracias a las técnicas cualitativas es que fue posible identificar las prácticas observables en contextos directos como la casa, el solar, la parcela, el monte, el ejido, los ojos de agua, lugares en los que se expresa el conocimiento por medio de prácticas, y que es factible de entenderse a partir del contacto directo con la vida cotidiana.

Las entrevistas a profundidad y el trabajo de campo intenso que consintió en el acompañamiento al ejido, los parajes y recorridos a espacios donde se obtiene el maíz, la recolección, el pastoreo y la cacería, así como el espacio de los hogares donde se realiza el cocimiento del copal, me permitieron entender las prácticas en las que se expresa el conocimiento campesino, fue necesario utilizar los sentidos como, el olfato, el tacto, el oído, el gusto, ya que en especial durante la etapa de preparación del copal se genera un ambiente en el que el hecho de observar queda diminuto ante la riqueza del contexto a entender y absorber.

Es decir, el “estar allí”, es una experiencia etnográfica insustituible, con ello fui realizando un proceso de reflexividad para identificar y reconocer el proceso del conocimiento campesino, dando pauta para llevar a cabo diversos tipos de entrevistas abiertas y en especial la entrevista etnográfica que “es una estrategia para hacer que la gente hable sobre lo que sabe, piensa y cree” (Guber, 2001:75). Con las entrevistas abiertas pude realizar la apertura, platique con distintos integrantes de la colectividad en escenarios como las tiendas, los solares de viviendas, las oficinas públicas, el atrio de la iglesia, con base en tal acercamiento comencé a entender la dinámica social de Guadalupe Alchipini. Fue grato reconocer la perspectiva de jóvenes, adultos y niños, sujetos que integran a las familias de copaleros.

En lo que respecta a las entrevistas etnográficas, busque generar espacios de comunicación en los que la perspectiva de los sujetos sociales me ayudara a

entender, ampliar y sistematizar la información en torno a la construcción, prácticas y memorias del conocimiento. Ello fue posible, gracias a la apertura de las familias campesinas para acompañarles a los ejidos durante las distintas etapas de recolección del copal, con esto pude reconocer varios momentos y espacios relacionados con la organización para llevar a cabo la recolección, y de manera especial la interacción con la naturaleza.

Durante el proceso de preparación de la resina hasta convertirla en marqueta previa a su comercialización y consumo, identifiqué la intimidad de la vida doméstica, la apropiación de las viviendas para acondicionar los lugares propios para “cocer” el copal, los procesos de participación y por supuesto la dinámica de reproducción del conocimiento campesino.

Las herramientas de apoyo para esta investigación incluyeron grabadora, cámara fotográfica y de vídeo, con lo que fue posible captar el complejo contexto que rodea y permite una práctica cultural como el uso social del copal. Se hizo uso igualmente de una libreta de campo para registrar datos durante el proceso de observación entrevistas.

### ***Sobre la estructura de la tesis***

La investigación se presenta en cuatro capítulos, los cuales están configurados de acuerdo a los datos obtenidos en el campo. En el primer capítulo refiere al marco teórico, allí se discute de forma amplia las reflexiones así como también el estado de la cuestión en torno a las aportaciones y posturas realizadas por diferentes autores en cuanto al tema del conocimiento campesino, que permite identificar entre los habitantes de Guadalupe Alchipini, no solo a un fenómeno cognitivo, sino además, un capital cultural que se reproduce en la memoria biocultural, el cual es mostrado como acervo en el que se conservan, actualizan y reelaboran los conocimientos ancestrales.

En el capítulo dos se encuentra la descripción etnográfica de Guadalupe Alchipini en el marco de una región como es la Mixteca poblana, se tocan algunos aspectos históricos que dan cuenta del devenir de la comunidad, a fin de evidenciar que se trata de un espacio heterogéneo en el que no hay una vida social estática, sino que se encuentra interconectada con la región y los territorios del norte del país

y de Estados Unidos, características que serán registradas etnográficamente, y que permiten establecer que implican una coexistencia con la dinámica rural en torno al cultivo de maíz, la recolección de copal, el pastoreo, etc., dando como resultado un estilo de vida propio de la contemporaneidad en el que el conocimiento campesino desempeña un papel importante.

Al tiempo que se identifican las coyunturas que han quedado grabadas en la memoria de los pobladores, se describen la vida social en la contemporaneidad, la cual permite de manera profunda detallar la dinámica familiar y social que se vive actualmente. Un apartado importante en este capítulo es el acervo de información relativa a las expresiones del conocimiento en torno a la naturaleza, destacándose la descripción del aprovechamiento que ofrece la biodiversidad, así como también las principales actividades de uso y aprovechamiento.

En el capítulo tres se describe el proceso de la recolección del copal, en el que se encuentran las características del árbol, las herramientas y técnicas empleadas por las familias campesinas para llevar a cabo el arduo proceso de extracción. Procedo a describir los momentos previos a la recolección, que implica la preparación de todos los insumos y la incursión a los ejidos, es decir, los permisos, los trayectos, etc., así como también la combinación con actividades agrícolas y de pastoreo. Por último, me refiero a la etapa de la elaboración del “copal cocido”, destacándose en ella, la participación del familiar.

En el cuarto capítulo presento los procesos de reflexión sobre los mecanismos sociales empleados por la comunidad para llevar a cabo la reproducción del conocimiento campesino, destaco las estrategias locales, los procesos de selección y uso del conocimiento en una dinámica familiar. Describo los roles de cada integrante, así como también la transmisión y el aprendizaje, agrego de manera concisa los procesos de resistencia en los cambios y continuidades que presenta el conocimiento campesino en torno al copal en nuestro mundo actual que es un escenario globalizado.

Por último, las conclusiones de la investigación, que buscan realizar un balance sobre cómo se reproduce el conocimiento campesino en torno al copal en Guadalupe Alchipini.

Enfatizo los resultados alcanzados en el objetivo general y específicos, donde el conocimiento campesino y saberes se enmarcan en un proceso de socialización en los diferentes usos que se le da al copal. Resaltó los logros obtenidos, así como las aportaciones.

# Capítulo 1

## **El conocimiento campesino relación cultural del hombre con la naturaleza**

El objetivo de este capítulo es presentar las posturas teóricas más relevantes en torno al conocimiento campesino, reconociendo sus particularidades, para posteriormente realizar una propuesta analítica respecto a las características de la recolección del copal, puntualizando la maleabilidad en la sociedad campesina, siendo los sujetos quienes a través de sus estrategias culturales mantienen vigente la diversidad del conocimiento en una realidad contemporánea y globalizada.

Para realizar este capítulo se revisaron las propuestas que han aportado autores sobre todo latinoamericanos, que presentan diferentes aristas de enfoques y análisis alrededor del conocimiento campesino en el mundo moderno.

Se inicia con el tema de la relación naturaleza y sociedad, de donde pretendo identificar el conocimiento campesino como un sistema dinámico que atesora y reelabora diferentes y variados saberes de diferente procedencia. Posteriormente se propone un esquema para la explicación de cómo este va configurando en un sistema rico, complejo y flexible que permite una eficiente adaptación de las comunidades rurales al mundo globalizado.

El actor principal, el campesino, no se le abordará desde la manera “clásica”, es decir, partiendo de las definiciones economicistas, aquellas que lo refieren como una “clase social”, o que resaltan sus características como una serie de grupos que presentan una economía distinta a la capitalista siguiendo a Alexander Chayanov o a Teodor Shanin, cada uno con sus respectivos matices (Otero, 2004:28-32).

Me planteo abordar una noción sobre el campesino, que haga referencia a un tipo de actor que guarda una especial e íntima relación con la naturaleza, interesa particular y principalmente, presentar una propuesta de corte cultural, se caracteriza por el trabajo de campo, en donde se acompañó la cotidianidad, los procesos de cultivo, las dinámicas familiares y el manejo de la biodiversidad. Por ello en esta tesis se presentará una esquema más ad hoc con la realidad desdibujada de la

social, es decir, el campesino, como protagónico de este trabajo, que no es otro que el copalero.

Para la explicación de la relación con la naturaleza, hago uso del concepto de conocimiento campesino, que será el principal apoyo para hablar del capital cultural de los sujetos de este estudio, que a su vez permitirá presentar cómo es generado, vivido, apropiado y organizado por los habitantes de Guadalupe Alchipini, se recurre además recurre a una propuesta sobre “centros de diversidad” (Toledo y Bassols 2008), como elementos que conforman la memoria biocultural colectiva; interesa así mismo, que esto sea visualizado como un bien colectivo, pero que no se distribuye homogéneamente entre todos los miembros de una comunidad particular. En el caso particular de la recolección del copal como se verá, une a la población en el marco de un profundo sentido de significados compartidos y aquilatados por los diferentes actores, figurando como un referente identitario en lo local y regional aunque el conocimiento en torno a él no es completamente compartido por todos los habitantes de esta comunidad de la región mixteca, sin embargo usan la resina.

### ***1.1.- ¿Quiénes son los campesinos?***

Son múltiples facetas las que podrían enumerarse para comprender el papel del campesino, desde su dinámica económica, política e histórica, por ello, es pertinente la siguiente idea que funge como punto de partida para comenzar a delinearlo tomando como base sus referentes prácticos, por lo que en esta tesis se le entiende como:

...una forma de producir, una sociabilidad, una cultura, pero ante todo designa un jugador de ligas mayores, un embarneado sujeto social que se ha ganado a pulso su lugar en la historia. Ser campesino es muchas cosas, pero sobre todo es pertenecer a una clase: ocupar un lugar específico en el orden económico, confrontar predadores semejantes, compartir un pasado trágico y glorioso, participar de un proyecto común (Bartra, 2010:7).

Coincido con Bartra (2010), quien define al campesino, como una forma particular de socialidad que descansa en una densa y significativa red de relaciones sociales que se expresan en la familia, el barrio, la comunidad y se extienden hacia otros espacios. Con base en este señalamiento, reflexiono que es precisamente en

la organización del trabajo al interior de la familia inicialmente, y después en el establecimiento de espacios como la asamblea comunitaria, en el trato a la palabra, en el trueque en la vida cotidiana comunitaria, cuando resaltan conductas de reciprocidad e interacción constante.

Así pues, en el marco de su sociabilidad<sup>1</sup>, dónde se puede entender que: “El campesino no es pues, la persona o la familia, sino ese entramado de relaciones económicas y sociales cuyos nudos son el barrio, la comunidad, el gobierno local, el gremio agrícola, la región [...]” (Bartra, 1998:13); es decir son las relaciones sociales estrategias para generar alianzas por medio de la ayuda mutua mediada por la palabra, la búsqueda de compadrazgos; y en el ámbito familiar, las dinámicas laborales de sus integrantes, como el cultivo de maíz, el cuidado de ganado, la recolección de copal, la inclusión en el mercado laboral como albañil, músico, artesano, conductor, migrante, etc.

Se tienden así redes profundas, diversas y estables que aseguran sus mecanismos campesinos de intercambio, reelaboración, adiciones y sobre todo sobrevivencias y pervivencias. A pesar de que el campesino se encuentre aparentemente desdibujado en el ámbito económico, existe ese aspecto sociocultural vigente y dinámico, donde descansa uno de sus principales elementos de resistencia y continuidad con una infinidad de expresiones diversas y sobre todo adaptables.

Esto último, Bartra lo resalta como una constante en la sociedad campesina, lejos de representar una debilidad es una fortaleza, por paradójico que parezca la recurrente mudanza en su cotidianeidad, lo lleva a pensar al campesino como un actor social especial que posee muchas facetas: es obrero, migrante, comerciante, jornalero, recolector, cultivador, se asocia, renta, vende, compra; y puntualiza: pareciera que se corrompiera (Bartra, 1998:12). El campesino es multiactivo, se desenvuelve en una lógica multidimensional en tiempos y espacios locales, en su

---

<sup>1</sup> Resaltan los proyectos comunitarios a nivel estatal, recuérdese los frentes comunales en defensa del agua, del territorio y la naturaleza en general; una vez que los denominados “proyectos de muerte” han incidido en la dinámica grupal, resalta la organización, la movilización y las estrategias desde los espacios locales. En tales expresiones también encuentro una fuerte, amplia y tangible cohesión del tejido social de la sociedad campesina.

mayoría se encuentra en íntima vinculación y relación con la naturaleza, pero también con escenarios ajenos a su comunidad.

De modo que el campesino como sujeto, transmite conocimiento y experiencias de generación en generación, con una dinámica cotidiana, con la que genera un ejercicio continuo de reacomodo, al ir mudando de oficios de acuerdo con su condición laboral, al tiempo que usa y aquilata sus recursos naturales locales, interactuando al mismo tiempo en la lógica del pueblo y con la del mercado de trabajo en otros escenarios sociales.

El campesinado como tejido social es un sistema inter-relacional entre sujetos que experimentan constantes intercambios de ideas, información, conocimientos, técnicas, acuerdos y acciones, siendo la base que hace que la cultura campesina sea permanentemente dinámica ya que se reconstituye permanentemente, es “*Un conglomerado social en cuya base está la economía familiar multiactiva pero del que forman parte también y por derecho propio quienes, teniendo funciones no directamente agrícolas, participan de la forma de vida comunitaria y comparten el destino de los labradores*” (Bartra, 2010:11).

Con ello se adapta y enfrenta a las condiciones que los procesos sociales globalizantes imponen, por lo tanto busco resaltar este matiz plural y dinámico; ya que los contextos neoliberales han impactado de manera rotunda en su condición y calidad de vida, los grupos se adaptan y responden de forma reflexiva y propositiva, por esto me sumo a la idea expresada por Bartra:

[...] ser campesino en sentido clasista no es fatalidad económica sino elección política, voluntad común, apuesta de futuro. Los campesinos no *nacen campesinos: se hacen campesinos*, se inventan a sí mismos como actores colectivos en el curso de su hacer, en el movimiento que los convoca, en la acción que ratifica una campesinidad siempre en obra negra (Bartra, 2010:7).

Esa característica permite entenderlos como sujetos que se encuentran en permanente ejercicio de reacomodo, diría Bartra, son “camaleónicos”. Es por esta razón que pretendo hacer hincapié en el campesino como un proyecto colectivo que descansa en esa forma particular de socialidad donde se refuerza el gusto, cariño, pertenencia, adscripción, defensa a los elementos de la naturaleza, o bien hacia

aquellos elementos de su intervención en el entorno natural, como es el cultivo del maíz, resultado del tiempo y dedicación en el marco de un ciclo, o bien como la recolección del copal, que guarda características similares.

Lo que antecede me lleva a deducir y proponer que el núcleo familiar es *el ámbito social principal donde se transmiten valores, formas de organización, trabajo y conocimiento*. Es preciso señalar otro aspecto medular en la conceptualización del campesinado que se arraiga en la forma de entender y usar la naturaleza, por lo que este actor social no sólo se entiende de manera única a partir de las características de su organización, sino también de la interacción con el entorno natural, al respecto coincido con la siguiente cita: “Los productores campesinos y sus familias conforman actores sociales capaces de generar y transmitir conocimientos, de acumular experiencia, de inventar, de innovar y experimentar, y en fin, de hacer cultura, durante su eterna tarea de arrancarle bienes a la naturaleza” (Núñez y Díaz, 2006:4).

El campesino ha generado profundos y enraizados sistemas técnicos, ha tenido la capacidad de obtener, modificar e influir en la tierra para cultivar, en la transformación de laderas, en el cambio del cauce de los ríos, etc., es decir, en aquellos aspectos que son reflejo vivo y patente de este conocimiento campesino, que se refleja en este escenario que es el entorno natural. Al respecto, Barbetta establece:

El campesinado es, más que una categoría histórica o un sujeto social; “una forma de manejar los recursos naturales vinculada a los agroecosistemas locales y específicos de cada zona utilizando un conocimiento sobre dicho entorno condicionado por el nivel tecnológico de cada momento histórico y el grado de apropiación de dicha tecnología, generándose así distintos *“grados de campesinidad* (Sevilla Guzmán y González de Molina, 2004: 33, las cursivas pertenecen al original en Barbetta, 2012:71).

El uso, cercanía e interacción con los elementos de la naturaleza es y ha sido un elemento que vale la pena reflexionar en la configuración de complejos capitales culturales de carácter técnico como los calendarios, los insumos, el reconocimiento de suelos, la clasificación de los fenómenos atmosféricos, que son elementos contruidos desde la colectividad, son expresiones socialmente significativas y compartidas, que se han seleccionado como medios que confieren privilegios que

permiten la adaptación al medio local y al mismo tiempo expresar y manifestar una cultura propia que se vive en el campo.

Identifico plenamente la expresión dinámica del campesino, pretendo resaltar que su forma de vida en convivencia con la naturaleza, no sólo se reproduce y se apropia, sino que además se reelabora, se reconstruye, enseña y se emplea constantemente. Por ello es importante contextualizar a la cultura campesina en su propio escenario, para mayor comprensión de su dinámica:

De esta manera, la supervivencia del campesino en su territorio, aun en condiciones en que ninguno espera que sobrevivan, se sustenta en la cultura, en la historia, la movilización de un “saber-hacer”, en los fenómenos de aprendizaje colectivo, en las formas de cooperación y de asociación entre los sujetos, es decir, en las estrategias sociales y productivas que se desarrollan en una escala local (Barbetta, 2012: 73-74).

Sin embargo, al profundizar en esta reflexión, habría que identificar a los capitales culturales de orden técnico que facilitan la subsistencia, sino también todo el campo simbólico que rodea al entorno natural ya sociabilizado y reconfigurado, al respecto Barbetta señala:

Comprendimos que “lo campesino” o “lo indígena”, lejos de comprenderse por los intentos de clasificación de este sujeto social (pequeño productor, campesino pobre, minifundista, etcétera), se explica por el sentido de sus luchas por la tierra y el territorio, que se sustentan en saberes contruidos en dos planos: uno concreto ligado a la experiencia práctica de la vida rural, y el otro con niveles de abstracción fundamentado en símbolos y significados que dan explicación a hechos ubicados fuera de su mundo objetivo inmediato (Barbetta, 2012:76).

Este señalamiento permite visualizar otra característica del campesino desde su particular y peculiar forma de ver y entender su entorno, resaltando su capacidad como actor reflexivo y propositivo que cuentan con estrategias de transmisión de su conocimiento técnico y utilitario acerca del manejo de la biodiversidad local, es decir, los sujetos realizan actividades laborales en las cuatro formas más comunes de incidir en la naturaleza, que son: el cultivo, el pastoreo, la cacería y la recolección.

La significación a la naturaleza como proveedora de alimento, salud o espacio de ritualidad, se expresa de tal forma que los campesinos otorgan nombres a ciertos espacios para resaltar las características de ellos como por ejemplo en Alchipini, figuran: Teconcingo (el ejido) es el lugar natural por excelencia, es el paisaje de

interacción con la naturaleza, allí se cultiva maíz y hay la mayor concentración de árboles de copal; la Laguna, lugar donde se adquiere el otate o carrizo para la elaboración del chiquihuite; la Pila, lugar donde apareció la Virgen de Guadalupe; la Represa (en la que fue introdujeron peces de importancia pecuaria como las tilapias); el Cerro de la Cruz, lugar donde vive el “malo” y el camino hacia Teconcingo y las Calaveras.

De acuerdo a su relación íntima con la naturaleza, se le configura en un paisaje que es al mismo tiempo, espacio de trabajo y proveedor de alimento e insumos, que mantiene activas las dinámicas campesinas expresadas en dinámicas culturales. Para ello me apoyaré en la propuesta de Barbetta(2012): “Intentamos dar cuenta de que estos saberes, que se traducen en determinadas prácticas, revelan una imagen compleja de la vida social, que debe ser pensada dentro de una lógica multidimensional (que incluya lo social, lo cultural, lo económico y lo político)”. Al mismo tiempo, coincido con Santos cuando establece que: “desarrollar una forma de conocimiento en donde conocer es reconocer, avanzando en un sentido que implica elevar al otro (en nuestro caso a las/os campesinas/os) de la condición de objeto a una condición de sujeto en tanto dirección epistemológica que permita superar el carácter eurocéntrico y colonial de las ciencias sociales” (Santos 2012:80).

Planteo un aproximación al conocimiento campesino, sin desligarlo de la “lógica multidimensional” de la que hace referencia Barbetta, aspecto que me direcciona a reflexionar sobre el contexto en que los campesinos reproducen el conocimiento, siendo este no sólo el resultado de su compleja, cotidiana, íntima y fraterna interacción con la naturaleza, sino que forma parte de una realidad más amplia y compleja<sup>2</sup>, incluyendo la multiactividad, esta llamada mudanza económica de la que hemos hablado anteriormente.

---

<sup>2</sup> A diferencia de las sociedades urbanas, los pobladores de paisajes rurales, en su vida cotidiana tienen un vínculo muy estrecho con la naturaleza, y también con el sistema económico del que forman parte. La sociedad rural con su dualidad entre la vida económica y la relación con la naturaleza, reproduce un sistema epistemológico que permite distinguir los diferentes saberes y niveles que adquieren los pobladores de acuerdo a sus contextos sociales, y que entre cada uno de ellos van construyendo un conocimiento comunitario íntimamente vinculado y hermanado en un territorio.

## **1.2.- Reflexión en torno a la relación naturaleza y sociedad.**

La sociedad rural en sus actividades cotidianas tiene una estrecha relación con la naturaleza, que generalmente es desdeñada o considerada de manera superflua en múltiples análisis teóricos, suele persistirse como reserva de materia prima, como hábitat, mercancía, lugar de transformación para la industria, entre otros, así ha sido abordado por disciplinas diversas, como la agronomía, la ecología, la biología o la sociología, entre otras muchas otras.

El interés hacia la naturaleza por parte de la ciencia occidental se registra ya desde los siglos XVI al XVIII, sobre todo los cronistas europeos que acumulaban información pertinente y valiosa para las potencias colonialistas, como parte de los procesos de conquista, dominación y explotación, registrando la exuberancia de paisajes, la variedad de los mismos, su acervo en biodiversidad, sus riquezas potenciales, variabilidad de climas, tipos de costumbres de los nativos, etc.; se trataba de una serie de registros a manera de catálogos de utilidad pragmática sobre las tierras sujetas a dominio por las potencias europeas.

El siglo XIX se reconoce como el periodo de conformación de lo que actualmente se denominan “etnociencias de la naturaleza”, es decir los estudios sobre los conocimientos generados por los grupos sociales no occidentales; así pues, desde entonces, ha habido una amplia gama de abordajes conceptuales, como: la “Etnobotánica”<sup>3</sup>, la botánica aborígen (1874), la botánica etnográfica (1879), o las que se han generado últimamente como la etnozología (Henderson y Harrington, 1914), la etnobiología acuñada hacia 1936 por Castteter, la etnoecología en 1954 y la etnociencia, en 1964, y la lista puede seguir para nombrar a la etnomicología (1960), etnornitología (1969) y etnomineralogía (1971), la etnobotánica y etnozología, la etnogeografía, la etnoedafología y otras, posibilitaron la emergencia de la etnoecología (Cfr. Toledo, 1994). Cabe mencionar, que en todas estas áreas, los biólogos tienen un papel protagónico (Hviding, 2001: 195 en Pérez y Argueta, 2011:31-34).

---

<sup>3</sup> Ejemplificado en los trabajos del médico-botánico John W. Harshberger (1896), estudioso de los usos de las plantas entre los pueblos indígenas de Norteamérica (Pérez y Argueta, 2011:34).

En los últimos años se ha contribuido al reconocimiento de las diversas y diferentes formas que existen para entender y usar los elementos del entorno natural por parte de los grupos humanos que distribuidos en latitudes geográficas dispares han elaborado a lo largo de su trayectoria y devenir histórico, con sus paisajes naturales locales, las cuales han llegado a formar complejos sistemas cognitivos de probada eficiencia denominados “sistemas de saberes indígenas, tradicionales y populares” (Pérez y Argueta, 2011:40), que se manifiestan claramente por ejemplo en la medicina tradicional, la tecnología, las formas tradicionales de producción, en los referentes simbólicos y ritualidad, sólo por mencionar algunos aspectos.

Es en 1999 cuando el Consejo Internacional para la Ciencia (CIC o ICS por sus siglas en inglés)<sup>4</sup>, declara reconocimiento oficial al bagaje conceptual de los grupos humanos, estando involucradas instancias como la ONU y UNESCO<sup>5</sup>, con la intención de promoverles como parte del patrimonio cultural mundial, y también favorecer acciones para incentivar la conservación y respeto hacia tales concepciones, por lo que señalaba lo siguiente:

Los sistemas tradicionales y locales de conocimiento, como expresiones dinámicas de la percepción y la comprensión del mundo, ya que pueden aportar, y lo han hecho en el curso de la historia, una valiosa contribución a la ciencia y la tecnología, siendo necesario preservar, proteger, investigar y promover ese patrimonio cultural y ese saber (ICSU-UNESCO, 1999: consideración 26 en Pérez y Argueta, 2011:37).

Los esfuerzos por reconocer y resaltar la importancia de los conocimientos locales han continuado, y ahora, se ha comenzado por propiciar su interacción con programas del llamado desarrollo sustentable, lo cual, fue discutido y analizado en la Cumbre de Johannesburgo en 2002, esto puede ser el inicio de un rico intercambio, interacción y comunicación entre la ciencia occidental y los conocimientos tradicionales. Se ha pretendido otorgar un papel protagónico a los modos de entender y apropiarse de la naturaleza, sin embargo, ello también trajo el

---

<sup>4</sup> Antes denominado Consejo Internacional de Uniones Científicas (ICSU)

<sup>5</sup> Es importante mencionar que, los conocimientos tradicionales han sido reconocidos en la Declaración Universal de la Unesco que establece “respetar y proteger los sistemas de conocimiento tradicional, especialmente los de los pueblos indígenas; reconocer la contribución de los conocimientos tradicionales, en particular por lo que respecta la protección del medio ambiente y a la gestión de los recursos naturales y favorecer la sinergia entre la ciencia moderna y los conocimientos locales” (López, 2011:456).

debate de la ciencia y la etnociencia, lo científico y lo popular, lo occidental y la otredad. Con lo que se ha generado una acalorada discusión sobre la validez epistemológica de los saberes no científicos, que ha llevado a cuestionarse: “¿Es la ciencia la única vía hacia el conocimiento?” (Pérez Ruiz y Argueta, 2011:38).

Expandiéndose rápidamente la controversia, por distintos países, de manera particular en Latinoamérica, destaca la postura de dos sociólogos: Boaventura De Sousa Santos<sup>6</sup> (2010) que ha elaborado la propuesta de una “epistemología del sur”, y Aníbal Quijano con su intención de “descolonizar a la ciencia” (2000); ambos encabezan a un nutrido grupo de investigadores de distintos países que conforman un movimiento que busca cada uno desde su trinchera y con sus matices particulares, cuestionar el desarrollo industrial que ha contribuido a un exacerbado proceso de mercantilización de los elementos naturales.

Actualmente, se vende un paisaje, la tierra, el aire, el agua, como muestra de ello se puede referir la expansión masiva de la industria en el sector minero, maderero, turístico, etc., a nivel mundial. Estas iniciativas puramente mercantilistas buscan utilizar los conocimientos campesinos como “un medio al servicio del poder, un medio al servicio del desarrollo de la producción capitalista. Por eso la ciencia está al servicio de la mercantilización del trabajo humano y de la naturaleza” (Grillo, 1994:34), este tipo de interés es prueba del valor de los saberes o conocimientos tradicionales.

Esta reflexión y discusión en torno a los saberes tradicionales y el interés por las etnociencias, no ha sido ajena en territorio nacional<sup>7</sup>, donde hay una amplia gama de propuestas, por ejemplo:

En México, se les ha denominado como: *sabiduría popular, saber local, folklore, ciencia indígena*” (De Gortari, 1963); “ciencias nativas” (Cardona, 1985); “conocimiento campesino” (Toledo, 1994); “sistemas de conocimiento tradicional” (Seminario Internacional, 1996); “sistemas de saberes indígenas” (Argueta, 1997; Argueta *et al.*,

---

<sup>6</sup> A pesar de haber nacido en Portugal, su obra tiene especial impacto en Brasil, por lo que se le considera un teórico latinoamericano.

<sup>7</sup> En lo que respecta a la escena nacional, suele vincularse al tema de la biodiversidad los recursos genéticos, figurando en cuatro leyes: La ley General de Equilibrio Ecológico y Protección Ambiental, la Ley General de Vida Silvestre, la Ley de Desarrollo Rural Sustentable y la Ley de Desarrollo Forestal Sustentable (López, 2011:456), como iniciativas de la SAGARPA y la SEMARNAT, pero el interés de la primera por impulsar un desarrollo económico aislado de la vida sociocultural y socio ambiental tanto de las comunidades indígenas como mestizas opaca la importancia del conocimiento campesino.

2002) “[...] y en la agricultura: conocimiento campesino, saberes agrícolas locales, conocimiento tecnoproductivo campesino” (Díaz *et al.*, 2004: 59 en Pérez y Argueta, 2011: 33).<sup>8</sup>

Es importante mencionar que a pesar de representar un tema relativamente joven, han sido numerosos los investigadores que han aportado a este planteamiento, de manera especial resaltan algunas propuestas emanadas de Latinoamérica, entre los más destacados se encuentra Víctor Manuel Toledo y Narciso Barrera Bassols (2008), Eckart Boege (2008), Miguel Altieri (2000). A continuación se presenta un esbozo de las principales propuestas que han dado lugar a las investigaciones del conocimiento y saber campesino.

### **1.2.1.- Un crisol de reflexiones relativas al conocimiento campesino**

En Argentina, Pablo Barbeta (2012), invita a reflexionar en el conocimiento que atesoran los campesinos, parte del análisis de los movimientos políticos a fin de reconocer a los sujetos rurales protagonistas de su devenir en la contemporaneidad. El autor propone entender a los saberes campesinos como “[...] mecanismos de comprensión y análisis de la realidad campesina haciendo hincapié en los saberes campesinos subjetivos y objetivados en prácticas cotidianas” (Barbeta, 2012: 48), las cuales se desarrollan en un espacio-tiempo concretos, lo que implica una inagotable experiencia social que está en curso en el mundo de hoy, pero que se encuentra desdibujada por el proceso histórico de colonización, al respecto, otros autores señalan: “En este contexto, nociones tales “ego-política del conocimiento” (Grosfoguel; 2006); “colonialidad del poder” (Quijano; 2000); “ego-conquista” (Dussel; 1994); entre otras, adquieren especial relevancia para cuestionar el carácter colonial/eurocéntrico de los saberes sociales sobre el continente y la idea de modernidad como modelo civilizatorio universal” (Lander; 2000 en Barbeta, 2012:12).

Sin embargo, pese a ese panorama, el autor resalta la fuerte resistencia de los campesinos; explica sus respuestas a lo largo de la historia, por otra parte destaca

---

<sup>8</sup> En otras latitudes se les ha llamado *ciencia de lo concreto* (Lévi-Strauss, 1972: 11), *conocimiento popular*, *ciencia del pueblo* (Fals Borda, 1981 y 1987), *ciencia emergente* y más recientemente *epistemologías locales* o *epistemologías alternativas* (Descola y Palsson, 2001: 24; Hviding, 2001: 198 en Pérez y Argueta, 2011: 33).

cómo se han implementado propuestas modernizadoras expresadas en las políticas gubernamentales y que han empeñado en esconder y/o borrar los saberes y conocimientos locales de la sociedad rural, imponiendo al conocimiento occidental como universal, produciendo un epistemicidio, extinguiéndose con él a personas y culturas enteras. El llamado que realiza el autor es adecuado y acorde con los tiempos modernos.

Otra contribución interesante es la de Ricardo Claverías (s/f) del Centro de Investigación, Educación y Desarrollo de Perú, quien establece que el conocimiento campesino se caracteriza por ser un cuerpo coherente, en especial atiende aquellos que tienen relación con los indicadores climáticos, exalta la observación atenta y cuidadosa de los campesinos en el contexto que los rodea, el autor proporciona interesantes ejemplos de lo que denomina “bioindicadores”, los divide en fitoindicadores, los zooindicadores, indicadores astronómicos y fenómenos meteorológicos, que en su conjunto, son interpretados por los sujetos sociales para calificar al ciclo de producción agrícola como “bueno” o “malo”.

Resalta con ello el carácter minucioso, holístico e integral del conocimiento campesino, pero sobre todo, su naturaleza social, no individual, que se explica, construye y entiende a partir de una red de saberes individuales y colectivos. Esta propuesta es referente a los campesinos andinos, quienes realizan predicciones a partir de la observación y generan un complejo y rico sistema de interpretación, resultado de una milenaria serie de interacciones y actividades cotidianas con los medios naturales locales y sus procesos de transmisión generacional. Todo esto nos indica que el conocimiento campesino es una característica cultural que se reproduce y mantiene una vigencia de naturaleza puramente grupal con un fuerte sustrato histórico.

Por otra parte, Ricardo Claverías, propone una serie de características del conocimiento campesino:

- a) el conocimiento es generacional...
- b) es holístico, los comportamientos de la flora y la fauna en su conjunción con los astros crean una predicción global en el análisis de cómo se comportan las partes;
- c) no todos los campesinos predicen igual, cada campesino utiliza sus propias interpretaciones...
- d) el conocimiento predice si la siembra debe ser adelantada o atrasada; la predicción de los tiempos de lluvia son los más

importantes porque esto les permite crear las estrategias para amortiguar una sequía o aprovechar el temporal. e) el conocimiento es sinérgico porque los campesinos relacionan los comportamientos de la fauna, la flora, los fenómenos meteorológicos, el movimiento de los planetas y las actividades socio-culturales... f) no son localistas, alcanzan el nivel regional, en eso radica también la importancia de estas predicciones para su extrapolación hacia otros espacios (Claverías, s/f: 16-22).

Es claro entonces, poder establecer que el conocimiento campesino tiene una estructura epistemológica suficiente.

Estas características son amplias y muy interesantes, y nos ofrecen un panorama muy rico del conocimiento campesino, sin embargo, están centradas solamente en la agricultura, por el enfoque que le interesa a Claverías y que analiza con mucha profundidad, sin embargo, quiero resaltar que deja de lado actividades muy importantes que también son propias de los campesinos como es la recolección de recursos diversos en los paisajes naturales de las comunidades rurales, tal es el caso de la recolección del copal, recurso que no se cultiva, sino que se aprovecha desde los escenarios naturales en donde se encuentra.

Sin embargo, sus aportaciones son muy útiles, Claverías resalta un conjunto de prácticas, saberes y técnicas que los grupos indígenas y campesinos andinos han desarrollado para su subsistencia y que se aplican fácilmente a la recolección de copal, la cual se realiza en escenarios naturales, en donde se lleva a cabo una interrelación sistémica entre lo que se sabe hacer desde tiempos milenarios y la estructura organizativa grupal que maneja el recurso: Por otra parte, este escenario natural es un elemento importante de arraigo e identidad al interior de la colectividad.

La cercana, y de hecho, íntima interrelación con el medioambiente y las comunidades rurales, permite realizar planteamientos para proyectos locales, direccionados y ejecutados por los campesinos, conocedores de sus entornos particulares que cualquier experto ajeno a sus, como una buena estrategia de conservación y manejo de hábitats y recursos naturales ante una realidad caracterizada por una crisis ambiental mundial.

En México, es pertinente resaltar el trabajo de Luis Roberto Granados Campos, quien presenta un ejercicio analítico sobre las características del conocimiento

campesino indígena y señala lo siguiente: “Los campesinos poseen un cuerpo coherente de conocimientos acerca del mundo tan consistente y sólido que le ha permitido, incluso, en condiciones adversas, mantener cierta unidad cultural y una relación específica o con la naturaleza” (Granados, 2011:177). A partir de esta hipótesis configura y expone algunos fundamentos conceptuales que estructuran y dan consistencia básica a este conocimiento en el caso particular del pueblo zoque de Chiapas.

Destaco su definición del conocimiento campesino:

Como un hecho de construcción social en permanente elaboración, es un producto social, donde la representación ideológica o esquemática del cual depende el concepto racional o simbólico-vivencia específica de la realidad la cual representa la formulación de signos del mundo que habitamos y es el que conlleva al “conocimiento”, por otro lado “específico” responde las condiciones histórico–sociales y culturales particulares de cada grupo humano o ser social individual (Granados, 2011:179).

Me parece muy interesante esta contribución, ya que define al conocimiento campesino como un sistema de naturaleza dinámica, que tiene que ver con los contextos de los grupos que lo generan, ello lleva a considerar de manera muy natural y a la vez tentadora, que este sistema es construido colectivamente por las aportaciones de saberes individuales y familiares. Coincido con Granados también en el sentido de que el conocimiento es una suma de saberes individuales y familiares, además tiene que ver con aspectos subjetivos, como la vivencia, la construcción de la realidad, con el referente simbólico, lo que nos permite identificar aspectos de la vida social, más allá de lo puramente técnico, por ello coincido cuando distingue que “El conocimiento no es algo que se sustrae de la realidad” (2011:180).

Otro aspecto que vale la pena mencionar de Granados es lo que retoma de Eugene Fleischmann: “el pensamiento indígena cubre los componentes de todo esfuerzo de conocimiento en las cuales es posible caracterizarle como: a) la búsqueda de un orden y b) la aspiración a comprender[...] está lejos de ser puramente utilitario, implica más bien, un verdadero interés teórico” (Guerrero Mendoza 1981:43 en Granados, 2011:186). Esto cuestiona fuertemente los calificativos asociados al conocimiento campesino como irracional o carente de

sentido, y por el contrario, se esboza como un profundo ejercicio epistemológico para presentar, ordenar y explicar la realidad inmediata.

Por otra parte, María Tengo puntualiza que no debe entenderse al conocimiento en lo singular, sino siempre como un bien colectivo: “sistemas de conocimientos indígenas, conocimientos tradicionales y conocimiento local” (2012:12), ya que se identifica en aspectos concretos de la vida cotidiana de las comunidades, como es la obtención de recursos, la salud humana o las festividades comunitarias. La autora señala que los sistemas de conocimientos deben entenderse en el contexto cultural y social que los sustenta,<sup>9</sup> lo que rara vez se hace, cosa que considero oportuno atender, a fin de identificar los patrones socialmente significativos en las comunidades rurales e indígenas, que para el caso particular de mi interés se destaca en la recolección del copal.

Con respecto al conocimiento tradicional María Tengo retoma la propuesta del Consejo Internacional para la Ciencia (ICSU):

El conocimiento tradicional es un conjunto acumulativo de conocimientos, experiencias, prácticas y representaciones mantenidas y desarrolladas por los pueblos con extensas historias de interacción con el entorno natural. Estos conjuntos sofisticados de entendimientos, interpretaciones y significados son parte de un complejo cultural que abarca los sistemas de lenguaje, nomenclatura clasificaciones y prácticas de uso de los recursos, rituales, espiritualidad y cosmovisión (Tengo, 2012: 7).

Esta definición propone claramente que el conocimiento campesino es multifacético e integrado por prácticas, experiencias y expresiones que descansan en el entorno natural, que si bien no determina, si direcciona la ritualidad, la cosmovisión, y las distintas aristas de la vida social, lo que nos lleva a reconocer que el conocimiento tradicional o campesino no solamente es un elemento de adaptación al medio, sino uno de los más importantes ejes analíticos que permite reconocer la cultura específica de los grupos campesinos.

---

<sup>9</sup> Un planteamiento que se suma a la propuesta cultural, es el de Hermann J. Tillman (1988), quien critica las políticas de desarrollo que no toman en cuenta la participación de los productores del valle río Mantoro en los Andes Peruanos, escenario en el que reconoce no sólo la tecnología propia andina, sino también las formas sociales de trabajo como la "ayuda mutua", que expresa la relación dialéctica entre familia y comunidad que son elementos sociales que corresponden al saber/conocimiento sobre la naturaleza, requisito infaltable para la eficiencia en la agricultura.

También vale la pena señalar la propuesta de Pedro Antonio Ortiz Báez, quien plantea que se deben atender los aspectos que generan, transmiten y estructuran las formas cognitivas tradicionales, resalta de manera especial al actor social, es decir, el conjunto de expertos quienes de manera particular se especializan en diversos saberes y cuenta con “autoridad cognitiva socialmente reconocida” (2009:112).

Ortiz Báez realiza un ejercicio analítico en el que postula que los conocimientos campesinos son la vía para emprender los posibles caminos de desarrollo para un país como el nuestro, que presenta una desigualdad absoluta de las regiones, de los grupos económicos y de los sectores sociales, y en el que la transferencia de conocimientos y técnicas de un sector a otro han tenido resultados poco satisfactorios o prácticamente nulos en la mayoría de los casos.

Con este breve esbozo se pueden identificar una pluralidad de propuestas relativas al conocimiento campesino, por ejemplo la propuesta de Barbetta quien lo asocia a un contexto histórico y político; o el énfasis distinto al que alude Claverías quien destaca el aspecto utilitario del mismo, al definirlo como un sistema de indicadores que los campesinos poseen para identificar un buen temporal; o el de Granados, que resalta su importancia como una forma de identidad y reconocimiento de la unidad cultural de los grupos frente a los embates occidentales; o bien, la propuesta de Tengo que prefiere resaltar la diversidad de las denominaciones de conocimientos; o en su caso Ortiz, quien destaca el aspecto cognitivo y la existencia de expertos socialmente reconocidos.

El término conocimiento campesino es usado y entendido de manera diferente por los diferentes investigadores, quienes para ello, destacan a los grupos campesinos e indígenas, como sociedades en las que por su relación con el ambiente, resaltan las diferentes maneras de interactuar con él, lo que invita a una profunda reflexión como se ha reseñado anteriormente el surgimiento del concepto de conocimiento campesino se acuña en el contexto de las etnociencias, y el objetivo principal de este concepto es fijar la atención hacia quienes han sido etiquetados como “empíricos”, carentes de la sistematización que son propias de la ciencia occidental, y claramente, este es el caso de las comunidades campesinas

tradicionales, las indígenas, los artesanos, los médicos tradicionales, u otros tipos de comunidades que poseen formas milenarias de atesorar y generar conocimiento.

### **1.2.2.- Reconociendo a los saberes campesinos**

Los saberes han sido abordados como un aspecto inseparable del conocimiento, algunos autores los analizan de forma separada al conocimiento, otros más, los proponen como unidades pequeñas del mismo, por ello, me detendré en algunas propuestas en torno a ello. Por ejemplo, Jesús Núñez, que realizó un estudio en Caracas Venezuela con campesinos tachirenses, señala que el saber es el eje del concepto de conocimiento, de modo que uno no se entiende uno sin el otro: “Se considera que el saber es una creación humana constituida en el seno de los grupos sociales que conforman culturas particulares. De manera general, éste se asocia con conocimiento” (2004:20).

Al mismo tiempo, señala que, “el saber campesino se construye en dos planos: uno concreto ligado a la experiencia práctica de la vida rural y el otro con niveles de abstracción fundamentados en símbolos y significados que dan explicación a hechos ubicados fuera de su mundo objetivo inmediato” (Nuñez, 2004:9). Da a entender por tanto, que los saberes tienen una naturaleza pragmática, a manera de ejercicio que se ve y se ejecuta, y al mismo tiempo, son una especie de reservorio epistémico que no se observa concretamente, sino más bien, se mantiene resguardado a manera de bien simbólico y cognitivo dentro de los grupos que los originan.

El autor va aún más allá al establecer que los “saberes se encuentran hibridados, en otras palabras, aquellos que han mezclado en la naturaleza tradicional con la moderna manifestándose la coexistencia de ambos en su praxis actual” (Núñez 2000: 15). Es decir, que pueden surgir como producto de la introducción de tecnologías modernas en los espacios rurales, en este mismo sentido, observa que hay saberes sustituidos, resultado de los desplazamientos generados en las culturas campesinas por adopciones ideológicas, políticas y programas modernizantes que han tenido como objetivo crucial erradicar la agricultura tradicional, en este escenario, es que ocurren las sustituciones de las prácticas

agronómicas tradicionales por las nuevas que implican esta hibridación, más que sustitución total de unas formas por otras.

Este planteamiento es muy sugerente, ya que establece que ni los saberes ni los conocimientos son puramente “tradicionales”, sino producto constante de procesos de transición donde se adquieren y se reelaboran formas, tecnologías, elementos cognitivos, peculiaridades de todo tipo y donde no cabe la sustitución total.

Por otra parte, la propuesta de Maya Lorena Pérez Ruiz y Arturo Argueta Villamar, que en el artículo denominado “Saberes indígenas y dialogo intercultural”, proponen que los saberes indígenas sean reconocidos como formas y métodos de conocimiento con los cuales se puede dialogar de forma horizontal, sin que sean las llamadas disciplinas científicas las que impongan los procedimientos de validación y de selección. El debate se traslada, entonces, hacia el estatus epistemológico de los llamados “conocimientos indígenas, tradicionales o locales, frente al estatuto de científicidad y racionalidad que ampara al conjunto de los saberes generados desde las diferentes disciplinas, validadas como científicas”. (Pérez y Argueta, 2011:31), es palpable reconocer entonces, que hasta ahora, el conocimiento científico asume casi de forma axiomática la validez del mismo, denotando o descalificando a todo saber o conocimiento que le sea ajeno.

De igual manera Eduardo Grillo Fernández, (1994) muestra como algunos grupos explican su realidad mediante procesos de construcción social distintos a los de la ciencia occidental, en especial las sociedades étnicas en las que no hay separación entre hombre y naturaleza:

La sabiduría que figura como un concepto que nos permite, observar los procesos en que la sociedad controla, vive, organiza, la vida social de las personas que habitan en los contextos ambientales, es un concepto donde los procesos económicos, organizacionales y ambientales, crean un mundo vivo siendo este una simbiosis (1994:34-35).

Uno de los aspectos preponderantes de esta última propuesta es la de resaltar la sabiduría como un concepto regulador donde todos los elementos culturales como: la organización, el sentido de pertenencia y la solidaridad de los miembros

pertenecientes a la sociedad que posee una relación íntima con su entorno natural, que es al mismo tiempo casa, sustento y cotidianidad.

Hay un grupo de autores que definen a los saberes como una expresión individual o de pequeños colectivos (familias, grupos de compañeros o amigos) que se van entretrejiendo y sumando hasta conformar al conocimiento campesino como el gran sistema cognitivo sociabilizado, pero además, los saberes son los elementos del conocimiento susceptibles de enseñarse, compartirse, combinarse, recrearse, reelaborarse entre una misma generación y también de generación en generación, lo cual garantiza la transmisión dentro de un grupo y hasta la que pueda darse entre grupos.

Enrique Leff enfatiza que los saberes son construidos desde lo local: para entenderlos, propone analizarlos en la “lógica del pensamiento”, es decir, desde la reflexión individual de cada sujeto social, ya que cada saber se explica en el marco de la edad, género, rol, condición y especialmente por el grado de experiencia de cada sujeto, de modo que para este autor, comprender el saber nos conduce a analizar un encuentro entre “el ser y el saber” (Leff, 2011:389).

Al mismo tiempo, Leff, junto con otros autores proponen que los campesinos son sujetos rurales que construyen universos socialmente significativos en el marco de su entorno natural, es decir, que lo estructuran, dan nombres y referencias que les permite ubicarse, ordenar, prohibir usos o accesos, a eso el autor le denomina “racionalidad ambiental” (Leff, 2011:391), esta construcción de su mundo les permite tener referentes comunes codificados y entendidos por la comunidad para la convivencia en la sociedad. Resalta la importancia de la comunicación entre individuos para comprender los saberes, siendo esta la forma de interacción e intercambio de los mismos, es decir, es el medio que permite su transmisión, es decir, el dialogo de los “diálogos de saberes” (Argueta, 2011:495), por ello, resalta el contacto entre sujeto-sujeto, pero también entre sujeto-naturaleza y entre sujetos-agentes externos, todos aportando para esta transmisión.

Argueta se centra en el proceso específico de comunicación, es decir, el diálogo como principal transmisor de información, creando así un “sistema de saberes a fin de recrear sus culturas e identidades” (Argueta, 2011:503), de hecho, la

convivencia, la socialización, la observación, el trabajo, la recolección, la organización colectiva de festividades, entre otras, son interacciones posibles y potenciales de transmisión y por tanto, de este “diálogo de saberes”.

Otros autores, buscan explicar cómo se ejecutan estos diálogos de saberes dentro de un sistema; Del Amo, Paradowska y Tauro analizan las formas de aprendizaje, proponen a los núcleos familiares como “centros de reapropiación de saberes en la educación no formal” (2011:419), las relaciones que existen en estos pequeños grupos sociales son los centros básicos de la reproducción de los saberes campesinos, las diferentes generaciones que conviven en una familia: niños, jóvenes, adultos y ancianos, son los eslabones o unidades por las que se transmiten, a través de un ejercicio muy pragmático y hasta sutil, enmarcado en la dinámica de la vida cotidiana, donde la memoria colectiva (fuente de saber milenaria), está siendo continuamente refrescada implícitamente.

Estos últimos autores proponen que la transmisión de los saberes se desarrolla bajo una dinámica de transmisión muy fluida y: “educación no formal que está íntimamente ligado a un espacio y un tiempo manejado libremente, es intencional, metódica, imaginativa, con objetivos, pero no suscrita al tiempo y espacio convencionales” (Tilla; 1993 en Del Amo, Paradowska y Tauro, 2011:424).

Aida Castillejas, tiene una postura similar, para ella, los saberes son transmitidos y elaborados al menos en un principio, en la vida familiar donde se ponen en práctica de acuerdo con su entorno natural y social: “en el seno de la vida comunitaria es ahí donde las redes de relaciones adquieren concreción; también es ahí, aunque no de manera exclusiva, donde saberes y prácticas se producen y se reproducen” (2011:394). De igual manera, ya a un nivel superior, es preciso resaltar que en el contexto regional, que funge como aquel reservorio que comparte características ambientales con una amplia articulación de “condiciones sociales, culturales e históricas compartidas” (2011:403), por ello plantea que los saberes, aluden a la “coexistencia de modos distintos de pensar, de ser, de conocer y de hacer”, en el marco de contextos ambientales y sociales compartidos (2011:393).

Esto me lleva a intentar develar estos procesos de aprendizaje en el contexto familiar, a partir de la observación de la convivencia de las actividades diarias, en

las dinámicas lúdica, en las fiestas familiares o comunitarias, en los rituales que expresan la cosmovisión de los sujetos sociales y en el manejo del entorno natural. Esto, para poder identificar la fortaleza de la transmisión de estos saberes que se encuentran insertos en el marco de la vida cotidiana social y cultural del círculo familiar.

### **1.2.3.- Estableciendo la interacción entre los saberes y el conocimiento campesinos**

Los saberes y el conocimiento campesino o tradicional están inmersos en una dinámica social así como en el escenario de vida cotidiana, los primeros se asocian a diferentes niveles desde lo individual, hasta conformar al sistema cognitivo completo y ya sociabilizado, que es conocimiento, Toledo puntualiza, que en las comunidades campesinas los tipos de conocimiento: relación hombre-naturaleza, hombre-sociedad, hombre-cosmovisión, no son inseparables, si no que se conjugan en una red que como telaraña son vinculados unos con otros en un sistema complejo e incluyente.

Retomo la caracterización de Barbetta en torno al conocimiento como “un conjunto de conocimientos productivos y tecnológicos campesinos, así como de prácticas que se transmiten de generación en generación a partir de la observación detallada, sistemática de la naturaleza en el contexto de la actividad productiva familiar, o en términos generales, en el ámbito de la agricultura campesina[...]”. (Barbetta, 2012:76).

Siguiendo esta propuesta de Barbetta, entendido al conocimiento campesino por una parte, como una base de la subsistencia del campesino, lo que lleva a entenderle *como una condición* indispensable para la vida del sujeto, y por otra parte, *como práctica*, en la que intervienen los integrantes de un grupo y además permite identificar *procesos de intercambio* a partir de la adopción de otros conocimientos con base en la interacción en contextos más amplios, por ejemplo, en Alchipini, los campesinos saben de música y del campo, de albañilería, y al mismo tiempo, trabajan en diferentes oficios en la capital y en el extranjero.

Me propuse tomar como punto de partida el concepto de conocimiento campesino para la identificación de las múltiples, variadas y diversas formas de intervención del grupo con su entorno, examiné sus bagajes lingüísticos y socioculturales, en donde se puede reconocer que se trata de una comunidad que sociabiliza su paisaje natural.

Este conocimiento es diverso, por lo cual, es perfectamente factible hablar de él en plural, hay muchos conocimientos campesinos, en primera instancia, son reconocidos como “sistemas cognitivos” por Toledo, quien además agrega que se encuentran constituidos por tres elementos muy relacionados entre sí: “Uno es el sistema que nos informa de los tipos de conocimientos; otro, es el que da cuenta de las relaciones cognitivas implicadas; y el tercero, es el sistema dimensional que ubica el espacio en el que se produce el conocimiento campesino” (en Núñez y Díaz, 2006:7).

Es decir, el conocimiento en tanto sistema cognitivo, se encuentra constituido por otros sistemas: los diferentes tipos de saberes, un universo de relaciones (de índole social, y de los grupos con la naturaleza), y otro más de dimensiones espaciales o escenarios (la casa, el solar, la milpa, el ejido); la interacción de este conjunto de sistemas configura el conocimiento de los campesinos.

Toledo por otra parte, propone que son cuatro los tipos de conocimientos:

Conocimientos geográficos. Son conocimientos del espacio geográfico, terrestre y acuático, así como fenómenos meteorológicos y climáticos (geoformas, topografía, clima, vientos, nubes, etc.); Conocimientos físicos. Conocimientos de los minerales, rocas, suelos, recursos hidráulicos; Conocimientos eco-geográficos. Incluyen las masas de vegetación, el relieve, la topografía y los suelos, los agro-hábitats, los microhábitats; Conocimientos biológicos. Entre los que figuran las plantas, animales, hongos (Toledo, et al, 2000).<sup>10</sup>

Señala igualmente que el conocimiento campesino tiene varias dimensiones:

1).- De corte estructural. Se refiere a los elementos naturales distinguidos como discontinuidades en la naturaleza. 2).- Aquella que tiene que ver con un aspecto dinámico, alude a un proceso cognitivo que permite hacer referencia a fenómenos o procesos de la naturaleza. 3).- La relativa al ámbito relacional que atiende a las

---

<sup>10</sup> La información se obtuvo de una memoria digital, sin embargo no hay paginación para referir de donde se tomó la cita textual.

relaciones entre los elementos y los procesos, o entre ambos., y por último 4).- La dimensión utilitaria, se refiere a la utilidad de los elementos o de los fenómenos naturales (Toledo, et al., 2000).

Retomando a Barbetta, planteo una mirada contextualizada del conocimiento para entenderle en un marco social vasto, rico y complejo; y siguiendo a Toledo, presento un panorama interrelacional, con lo cual pretendo la realización de un acercamiento “hacia dentro”, es decir, hacia la constitución de los procesos de conocimiento relacionados en un entorno natural, que para el caso de la Mixteca y específicamente el de Guadalupe Alchipini, se expresa con toda claridad en las actividades múltiples que implican la recolección del copal.

Tomo como uno de los ejes principales para mi análisis del conocimiento campesino, el elemento o sistema que representan los espacios naturales específicos de Guadalupe Alchipini,<sup>11</sup> que son los laboratorios de observación, prueba y experimentación, de los sujetos rurales, implica espacios como el monte, la barranca, la milpa, y el ejido de Teconcingo, entre otros. Estos espacios naturales son además, culturalizados por los habitantes, desde los nombres de los mismos, son referentes claros de las características paisajísticas de cada uno, como el camino a las Calaveras, el cerro la Cruz, el ejido de Teconcingo o la Pila, por territorios naturales, en los cuales, los usos y las prácticas o actividades sociales se encuentran mediadas y especificadas por referentes y simbolismos fijados culturalmente.

Es por todo lo referido anteriormente, que identifico a los saberes como un fenómeno social que comprende diversos procesos que se expresan, comparten y reelaboran continuamente mediante el intercambio de experiencias a través de la oralidad, que es el principal sistema de comunicación de los saberes individuales que configuran la percepción objetiva y/o subjetiva de los sujetos. Es importante puntualizar explícitamente que un saber, tal como será entendido aquí, *es en sí mismo un sistema de significados que permite a los sujetos comprender y recrear*

---

<sup>11</sup> Más adelante se hablará de la dimensión del conocimiento campesino en los ámbitos de la vida social.

*su realidad, al compartirse y se van reforzando mutuamente, hasta conformar un macrosistema que identifico como conocimiento campesino.*

Es pertinente igualmente entonces, señalar que una clara diferencia entre conocimiento campesino y un saber, se encuentra en que el primero es objetivo, práctico, pero cobra sentido en el contexto sociocultural grupal o colectivo de una comunidad, en tanto que el segundo es subjetivo, y se encuentran relacionado con los pensamientos, con el lenguaje, con habilidades y los simbolismos que posee cada actor social o pequeños grupos.

*Ambos son elementos inseparables, de hecho se trata de un binomio que implica continuidad, el saber a un nivel individual, y el conocimiento como el gran sistema cognitivo, resultado de la experiencia y la memoria social por el cual se rige una comunidad, y que refleja la capacidad de reflexionar y expresar el entendimiento profundo en torno a un contexto socio ambiental. Por otra parte, por ser el saber un elemento subjetivo e individual, es el sustrato inagotable en el cual la dinámica de enriquecimiento de todo el conocimiento campesino se lleva a cabo, y me refiero a estos intercambios, recreaciones, ideas personales, reelaboraciones y creaciones de nuevas técnicas, de las que ya me he referido antes.*

Por lo antes dicho, los saberes y el conocimiento son interdependientes, uno subjetivo (en tanto individual o generado en colectivos pequeños como el ámbito familiar) y el otro objetivo (en tanto sociabilizado por la comunidad entera), a partir de su conjugación dinámica y constante están presentes en la vida de las comunidades indígenas y campesinas.

De acuerdo con la mirada y objetivo de los investigadores, se observa a veces al conocimiento como protagonista de un sistema de acervos prácticos, reflexivos y utilitarios, y en otros, los saberes que permiten reconocer a aquellas particularidades con las que cada individuo percibe y se apropia del capital cultural<sup>12</sup> del grupo al que pertenece, pero una vez que se comparten, socializan y experimentan dan pauta para hablar de conocimiento campesino.

---

<sup>12</sup> El capital cultural es algo que se va adquiriendo, está íntimamente ligado con los procesos cognitivos y educativos, propuesta de Pierre Bourdieu (1983:131)

Por ello, los sujetos sociales integrados en un colectivo específico, son el referente para aproximarse a la identificación de los saberes individuales que al ser socialmente admitidos, transmitidos, heredados y aprendidos, es que podemos identificarlos y entenderlos en otro nivel de expresión, es decir, los conocimientos de un grupo campesino en un tiempo, un contexto cultural y un espacio particulares, como lo refiere Toledo<sup>13</sup> muy claramente: “El conocimiento campesino se basa en los saberes locales, susceptible de ser englobados en un razonamiento basado en la experiencia personal y en creencias más o menos aceptadas”. (Toledo y Bassols, 2008:102), esto implica que el conocimiento campesino es un corpus que legitima una colectividad y el saber alude un aspecto empírico y casi siempre en un nivel individual.

En el trayecto de vida de cada integrante, éste tiene experiencias y aprendizajes que al compartirse generan un proceso y un sistema de saberes (individuales al principio), pero al socializarse y compararse, cobran vigencia y vida en la colectividad, generando un conocimiento local legitimado por la sociedad y basado por los saberes de los propios campesinos: “la sabiduría, como una creencia compartida, produce conocimiento mediante el reconocimiento de la repetición de irregularidades en el tiempo. El conocimiento se robustece de manera diacrónica” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008:102).

Sin embargo, ante la presencia del conocimiento como sistema colectivo, cabe mencionar que todos podemos conocer y saber, pero no todos pueden ser sabios, es decir, existe un nivel de profundidad del conocimiento-saber, que guarda un selecto grupo de especialistas, como los tlachiqueros, los copaleros, los jarcieros, las parteras, todos reconocidos ampliamente por el bagaje y la práctica que poseen, en su localidad de origen, y en algunos casos, incluso su nivel regional.

---

<sup>13</sup> Toledo desarrolla una propuesta a la que nombra matriz del conocimiento tradicional, retomando una propuesta de Conklin (1954), establece que: “Con muy pocas excepciones los estudios del conocimiento tradicional sobre la naturaleza estuvieron mucho tiempo cautivos de un estilo donde: i) el fenómeno cognitivo aparecía separado de sus propósitos prácticos; en otras palabras, el intrincado sistema formado por el conjunto de conocimientos y las prácticas productivas se mantenía artificialmente separado; y ii) el cuerpo cognitivo era solo parcialmente estudiado, de tal manera que el investigador solo estudiaba »fracciones« (plantas, animales, suelos, etc.) o »dimensiones« (sistemas clasificatorios, elementos utilitarios y otros) del sistema total de conocimiento” (Toledo, 2002 en Toledo y Bassols, 2008:70).

Los saberes constituyen un aspecto inseparable del conocimiento, como es obvio ahora, enmarcados ambos en territorios específicos, y más aún en aquellos donde la biodiversidad tiene concentraciones tanto de flora como de fauna endémica, y que han sido históricamente los asentamientos de diversos grupos étnicos, hecho que lleva a considerar aquellas interacciones de índole diacrónico que desde la Amazonia en Brasil, los Andes en el sur latinoamericano o la Sierra Madre Oriental en el sureste mexicano, han configurado el rico acervo biocultural de estos pueblos reconocidos como parte integral de sus paisajes ecológicos.

### ***1.3.- Los centros de diversidad: sociedad, cultura y naturaleza***

Se requiere esbozar un esquema que facilite la identificación y relación de los saberes con los conocimientos, para lo cual, me apoyo en la propuesta de los centros de diversidad, ejemplificadas en la multiplicidad de formas y tipos de organización social en el globo terráqueo, asociadas con las características de los entornos ambientales donde los grupos humanos se han asentado, generando con ello no solo procesos de adaptación al medio, sino dando pauta a procesos de apropiación, simbolización y por supuesto aprovechamiento propios de cada región.

Hoy el conocimiento campesino se presenta como una herramienta analítica cada vez más recurrente y prometedora, está ganando terreno, en particular desde la antropología social; hay quienes cuestionan el empleo de este término, o aquellos quienes lo emplean como parte de discursos oficiales, y lo denominan generalmente en singular, aunado a que lo usan para avalar el desarrollo, el progreso y la tecnología de los países de primer mundo, o para justificar el planteamiento de programas casi siempre descontextualizados de las realidades en las que se pretende insertarlos.

Para la comprensión y análisis de los saberes y el conocimiento campesinos, se retomará el modelo propuesto por Toledo y Barrera, en la que se refieren a los centros de diversidad biocultural entendidos como:

Los campos donde hoy existe información para realizar este análisis son los de la diversidad biológica, la diversidad lingüística y la diversidad agrícola (y pecuaria), las cuales pueden ser a su vez correlacionadas con la distribución de las «sociedades

rurales tradicionales» que, en teoría, son el sector de la especie humana cuyas actividades están basadas en formas de manejo de la naturaleza no-industriales y en formas de conocimiento no-científico, es decir, en expresiones que se remontan a un pasado lejano. (Toledo y Barrera 2008, pág. 29).

Ahora bien es significativo mencionar que hay tres centros de diversidad, a saber: diversidad biológica, diversidad lingüística y diversidad social. Entre todos ellos hay una marcada e intersección en el núcleo familiar, es ahí donde la enseñanza, aprendizaje, innovaciones, préstamos y reelaboraciones, de los saberes tradicionales y el conocimiento campesino a nivel comunitario tiene lugar.

Es en la familia, aquel núcleo en el que los tres elementos de los centros de diversidad, se aprenden cara a cara y de voz en voz. Es la familia, en este caso la campesina, la que guarda una dimensión especial para entender la interrelación entre cultura, códigos lingüísticos y entorno natural. Para ello retomo la siguiente idea:

Los miembros [...] son los verdaderos actores o agentes sociales en quienes recae la tarea de interactuar con los reservorios más ricos de diversidad biológica del planeta, quienes manejan y mantienen la diversidad agrícola y quienes, en conjunto hablan las más de 6 000 lenguas que hoy representan el grueso de la diversidad cultural de la especie. (Toledo y Barrera-Basolss, 2008:40).

Los centros de diversidad<sup>14</sup> pueden ser identificados como escenarios donde cobra relevancia la acción familiar, sus miembros como colectivo, son quienes por medio del reconocimiento e intervención en el entorno natural, se organizan, se distribuyen roles, establecen deberes y prohibiciones.

La convivencia entre los habitantes de las sociedades tradicionales se caracteriza por las expresiones colectivas, la reciprocidad, la puesta en marcha de la mano vuelta, elementos que resaltan el tejido social, que se expresa en las relaciones sociales tanto entre miembros de la colectividad, como con otros ajenos a la propia. De manera particular es pertinente señalar otra vez a la familia, ya que por medio de ella la sociedad transfiere los conocimientos de acuerdo con las

---

<sup>14</sup> Cabe mencionar que Toledo y Barrera privilegian a las zonas indígenas como si fueran los únicos escenarios que mantienen relación con la naturaleza; sin embargo en las zonas rurales y mestizas también se expresa tal cercanía.

edades de cada integrante en donde sus actores regulan y ordenan a las acciones de subsistencia, ocio, producción, resguardo en un hábitat.

Entre los integrantes de una familia y en el conjunto de ellas que forman parte de un grupo mayor, se comparte y denota ese juego de capitales biológicos, sociales y lingüísticos, como por ejemplo en la instrucción hacia los niños para la recolección, o las mujeres en el cuidado de las plantas del solar y los animales domésticos.

Se reconoce en la familia campesina, el núcleo básico en el centro de biodiversidad, ya que sus integrantes usan y reconocen el entorno natural, así como también se integran y dividen los roles generando con ello relaciones sociales, en las que el uso de la lengua como transmisora de conocimiento y saberes desempeña un papel trascendental.

La unión entre biodiversidad, sociedad y lengua, se encuentra en la familia, es en ella, donde una red de relaciones sociales favorece la transmisión (práctica y verbal) y los aprendizajes, usos, y prohibiciones. Así como también es en la familia que se lleva a cabo la vivencia y apropiación de cada individuo con respecto a su medioambiente. Por ello cuando se trastoca la dinámica campesina en el ámbito doméstico, impacta en la forma que se entiende y se interactúa con el entorno natural, por ejemplo, el abandono de los oficios como tlachiquero, o bien la lejanía con el cultivo de la tierra, entre otros aspectos, no sólo modifican la dinámica social, sino también la cultura y el conocimiento campesino.

Es decir, la amplia presencia de los grupos humanos y su incursión en los escenarios naturales, dio paso a la generación de nuevas especies, por ejemplo, piénsese al maíz en su estado silvestre y aquel que fue modificado durante muchas generaciones, inducido por los grupos agricultores que podemos ubicar espacialmente en el globo terráqueo, por su presencia evidenciada por la actividad que han realizado en una escala histórica en un entorno natural específico, que reconocen por medio de categorías lingüísticas<sup>15</sup>, y permitiendo así otras expresiones de diversidad cultural.

---

<sup>15</sup> El lenguaje juega un papel primordial ya que “es una construcción sociocultural que da el significado a las representaciones, discursos y negociaciones” (Toledo y Barrera-Basolss, 2008:31).

Las pueblos campesinos habitan un centro de diversidad biológica en el que desarrollan e interactúan con los otros dos centros de diversidad, pero la frontera entre ellos (los tres centros) no es evidente, ni siquiera diferenciable para los miembros de los mismos, pero es en esta interacción donde se manifiesta la transmisión de los saberes relativos y específicos de cada unidad comunitaria; me estoy refiriendo a la generación de códigos internos en los que sobresale una variedad de expresiones que representan no solamente el acto de nombrar, sino de la transmisión de información y contenido a través de un lenguaje verbal por el cual los sujetos sociales categorizan, organizan, jerarquizan e interactúan con su entorno.

Los códigos lingüísticos es decir las expresiones de diversidad lingüística) generados por la comunidad, dan cuenta de las particularidades de la naturaleza de cada territorio, esto se cristaliza en actividades perfectamente adaptadas a las dinámicas cíclicas de la misma, que dan como resultado medible y palpable un manejo óptimo de los recursos así como un uso y/o aprovechamiento selectivo que lleva a formar un sistema integral entre lo natural y lo social.

Los centros de diversidad representan conjuntos que interaccionan a través del trabajo campesino en sus actividades cotidianas; en la figura 1.1 se observa la propuesta de Toledo de forma gráfica que permite identificar propiedades de forma ordenada, en el cual la familia interactúa con los elementos biológicos, lingüísticos y sociales.

## Conjunción de los centros de diversidad

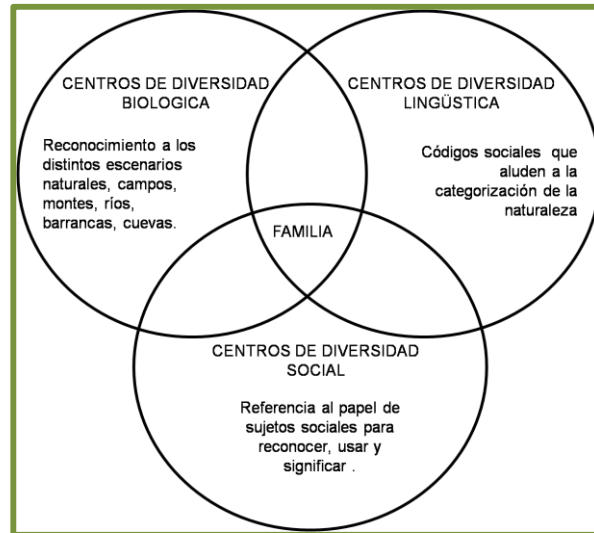


Figura 1.1 Esquema propuesto a partir del modelo de Toledo y Barrera-Basolss, 2008.

Para ejemplificar, es a partir del uso de códigos lingüísticos<sup>16</sup> es que cobran sentido “los nombres” y “las acciones”, que asociadas a lugares, en los que se usan herramientas, es que se procede a reconocer los capitales culturales, que son distinguibles y particulares en cada comunidad, pero a la vez debido a la existencia de áreas naturales con características medianamente compartidas, se distinguen coincidencias y divergencias, tanto en la forma de nombrar, usar y apropiarse de la naturaleza. De ahí la utilidad de los centros de biodiversidad: Los centros de diversidad biológica, son:

[...]producto de una larga evolución, diversificación y extinción dentro de un dinámico y cambiante espacio geográfico y ecológico” los centros de diversidad lingüística juegan un papel primordial ya que el lenguaje “es una construcción sociocultural que da el significado a las representaciones, discursos y negociaciones”, pero todo ello desde el punto de “La diversidad lingüística (que a su vez) es el resultado de la diversidad cultural y refleja las relaciones de dominación/subordinación y resistencia/hibridación entre diferente personas, sociedades y civilizaciones (Toledo y Barrera-Basolss, 2008: 30-32).

---

<sup>16</sup> Que son socialmente significativos para los integrantes de un grupo, el “chapear”, por ejemplo, alude a acciones que se realizan en escenarios específicos y conllevan a reconocer las habilidades (saberes) de los individuos que realizan una acción. Las acciones que forman parte de la vida cotidiana de la población rural, se encuentran identificadas por una serie de denominaciones que responden a códigos lingüísticos específicos.

Estos centros de diversificación son los escenarios en los que es posible identificar la interacción de los grupos humanos en un entorno en distintos niveles como las adaptaciones en general, los ordenamientos territoriales que realiza la comunidad o el ejercicio constante de domesticación de plantas y animales: lo cual otorga un reconocimiento y utilidad a los recursos, dando pie a las modificaciones realizadas como la apertura de caminos, construcción de contenedores de agua, o la dinámica misma de la propia actividad agrícola, todo esto hace resaltar cómo cada cultura interactúa con su ecosistema local.

Al distinguir la presencia y acción continua de los grupos sociales en este esquema de “centros de diversidad”, es palpable que la biología, la sociedad y la cultura se encuentran unidas, por lo que invita a llevar a cabo reflexiones y análisis de corte transdisciplinario.

El uso de los sistemas cognitivos guiados individualmente por los sistemas sensoriales (olfato, vista, tacto, gusto), permiten que cada colectividad aprenda a interpretar y desarrolla así una densa red de interacción con los tres centros de diversidad (biológica, lingüística y social). Por lo regular, los olores fungen como indicadores de clasificación de plantas o de lugares; es la detenida observación con respecto al color del cielo o de las nubes el eje determinante en la predicción sobre la situación del clima o la lluvia; las texturas relativas a las piedras, tallos de plantas, suelen considerarse referentes para calificar como apropiados o no para realizar actividades de intervención en el entorno y tomar las decisiones como el corte de madera, o para el trasplante de matitas. Los sentidos son medios de interacción con la naturaleza, y han dejado honda huella en el recuerdo de cada individuo, y cuando se socializa –regularmente por medio de charlas- con otros individuos se establece una memoria compartida por una comunidad.

#### ***1.4.- Memoria biocultural***

Toda sociedad rural e indígena posee una “larga historia de práctica en el uso de los recursos, y en este sentido se han generado sistemas cognitivos de aprendizaje empírico” (Toledo y Barrera-Basolss, 2008:70), a ello le denominaremos la memoria biocultural, es decir, “de ahí que el corpus sea generalmente un conocimiento no

escrito siendo la memoria un recurso intelectual más importante entre las culturas indígenas o tradicionales” (Toledo: 2005 en Toledo y Barrera-Basolss, 2008:54).

Por ejemplo para el caso de la recolección de copal en Guadalupe Alchipini, la forma en que se da el aprendizaje de estos conocimientos es en dos momentos, mientras los actores tienen una edad entre 8 y 13 años sólo acompañan en las actividades de recolección, mediante el juego desarrollan sus habilidades, observan y participan entrando a la juventud, partir de los 15 años aproximadamente, se encuentran en condiciones para iniciar el aprendizaje de la técnica de la recolección.

El uso de la memoria biocultural alude a la representación y formación de recuerdos que descansan en un complejo bagaje y experiencias pasadas, pero seleccionadas culturalmente y articuladas de manera puntual al presente. Es importante porque ayuda a entender las formas por las que un grupo ha logrado subsistir en un lugar durante períodos muy largos de tiempo. *La memoria biocultural, es una expresión histórica comunitaria, subsiste gracias al reservorio biológico, lingüístico y social, representado en conjunto por los centros de diversidad, y opera como sede principal de los saberes y conocimientos locales de los grupos.*

Las funciones de la memoria biocultural, no se reducen a expresar el *corpus* de conocimientos que son utilizados para los procesos de subsistencia de los grupos frente a la naturaleza, sino que también permite a los colectivos adaptarse continuamente a un mundo complejo que cambia de manera permanente, piénsese por ejemplo en las múltiples alteraciones debidas al cambio climático o en los múltiples efectos de la contaminación. La memoria biocultural como bagaje de recuerdos y experiencias, se asocia con una tradición, pero además, continuamente adopta elementos novedosos.

La memoria biocultural se construye en los “vínculos sociales al igual que con vínculos con la naturaleza”, aspectos que se identifican en Guadalupe Alchipini al reconocer y aprovechar y manejar los recursos del entorno natural. La “memoria biocultural”, siguiendo a Toledo y Barrera Bassols, (2008), es un acervo que conserva conocimientos ancestrales fruto de sus continuas interacciones con los ecosistemas por parte de los sujetos que los habitan; este aspecto retomaré a lo largo de esta tesis para resaltar la existencia de esta memoria biocultural en torno

al manejo y aprovechamiento del copal, actividad, cuyas particularidades naturales y socioculturales son tan ricas y diversas que dan pie para el desarrollo de futuras investigaciones.

La memoria biocultural como expresión histórica comunitaria, es una prueba clara de que en las sociedades rurales, la naturaleza no se separa de la vida social del hombre, a tal grado que en un entorno natural, al ser habitado y reconocido por el actor, lo va permeando como un paisaje cultural, hay un intrincado conjunto de relaciones entre el hombre y la naturaleza, resultado de ello se localiza, por ejemplo entre los grupos étnicos de origen mesoamericano elementos como el agua, el cerro, las plantas profundamente simbolizados y ritualizados. Por lo tanto, el conocimiento campesino en primera instancia descansa en la interacción, conceptualización, uso y disputa por un entorno natural a la manera de un actor social más.

La memoria biocultural, es un proceso cognitivo, pero a su vez es dinámico, ya que se establecen vínculos en “diferentes escalas, ritmos y periodos de tiempo”, por ejemplo, los individuos, las familias y la comunidad llevan a cabo acciones, que varían en el transcurso del año y estas se ven influenciadas principalmente por los ciclos estacionales. Para el caso de Guadalupe Alchipini, se hará referencia a los momentos más importantes de la toma de decisiones en la comunidad en la siembra, la cosecha, la recolección, ya que las condiciones climáticas de una región son un factor importante y determinante que influye en la relación hombre-naturaleza, se crea una “coexistencia con la naturaleza” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008:20).

La memoria colectiva es tan antigua como la humanidad, se va afinando y perfeccionando, por ser un proceso dinámico a lo largo del tiempo, se le encuentra presente en la mente de cada individuo, pero se le puede reconocer en los discursos, en las prácticas, en los rituales, en los recuerdos e historias que se transmiten, en los mitos, en los desastres, en las coyunturas de las comunidades. Se le pueden reconocer tres dimensiones:

- (i) la experiencia históricamente acumulada y transmitida a través de generaciones por una cultura rural determinada; (ii) la experiencia socialmente compartida por los miembros de una misma generación (o un mismo tiempo generacional); y (iii) la

experiencia personal y particular del propio productor y su familia, adquirida a través de la repetición del ciclo productivo (anual), paulatinamente enriquecido por variaciones, eventos imprevistos y sorpresas diversas (Toledo y Barrera-Basolss, 2008:72-73).

Enunciar la memoria colectiva, lleva a pensar en los parámetros de los conocimientos, es decir, partimos de la idea que en los centros de diversidad (biológico, lingüístico y social) hay una compleja red de elementos interrelacionados en varios niveles, que se han mantenido a lo largo de un devenir histórico, se entiende que un factor de transmisión del conocimiento campesino es la memoria biocultural, la cual se realiza primaria y principalmente en esas unidades sociales pequeñas que son los “sistemas familiares”, estructura social que representa el primer eslabón de socialización del saber y del conocimiento en las diferentes dimensiones determinadas por los centros de diversidad y en el marco de trayectorias históricas que son las memorias.

### ***1.5.- Una propuesta para entender al conocimiento campesino como expresión cultural***

Partiendo de la propuesta de la memoria biocultural como fenómeno de almacenamiento de información a partir de los centros de diversidad, y del papel activo de la sociedad, es que propongo esbozar al conocimiento campesino como *un ejercicio social y cultural dinámico de transmisión y adquisición de saberes sustentado por una comunidad que guarda una relación histórica con la naturaleza, teniendo muchos canales de expresión, códigos lingüísticos, prácticas, creencias, técnicas, pautas de conducta, calendarios, entre otros, propongo denominar al conocimiento campesino como el capital cultural de una sociedad. El conocimiento campesino como capital cultural, enmarca el universo de la conjunción de los centros de diversidad, reproduciéndose una y otra vez, toda vez que el campesino ingresa y realiza sus actividades cotidianas.*

En este sentido retomo de Bourdieu la propuesta de “transmisión del capital cultural”, ya que es pertinente analizar las formas en que se manifiesta “el estado incorporado, el estado objetivado y por último el estado institucionalizado” con esto

lo que pretendo es enfatizar el mecanismo cultural que permite la reproducción del conocimiento campesino.

A medida que el actor social va “adquiriendo” o “incorporando” conocimiento en su interacción con la naturaleza, su asimilación a través del tiempo lo va haciendo especialista, en el ejemplo del “copalero” en la cotidianeidad de su actividad durante toda su vida, obtiene directamente un bagaje cultural que lo apropia en su cuerpo y parafraseando a Bourdieu es parte integral de su persona, en las disposiciones del espacio o de los “*habitus*”<sup>17</sup>, lo que facilita que este capital cultural se transmita.

Aunado a esto, está el ordenamiento simbólico determinado por la comunidad, se crea el saber objetivado que se transmite en el núcleo familiar, ya que los escenarios tienen sus nombres asignados, para el caso de Guadalupe Alchipini, me refiero a aquel acervo natural compuesto por: paisajes, montañas, ríos, caminos, cuevas, etc., además del acervo de infraestructura: viviendas, iglesias, la escuela, a presidencia municipal, el zócalo, el centro de salud, etc.; que constituyen, el espacio social<sup>18</sup>.

Lo importante, es que se pueden identificar las actividades dentro de este espacio social, tales como la recolección del copal, la elaboración de chiquihuites, la siembra del maíz, de plantas medicinales. Además a la vida social de Guadalupe Alchipini, que incluye: las formas de relacionarse entre los sujetos, el intercambio o la circulación de bienes y selección de representantes, etc., en particularidad los intercambios de bienes y la selección de sus representantes por usos y costumbres, contribuyen a garantizar la persistencia del capital cultural, en la que descansan principalmente las continuidades y resistencias a los efectos de la globalización, y por lo tanto el mantenimiento de la tradición local.

---

<sup>17</sup> Retomo el concepto de *habitus*, de Pierre Bourdieu, desde la es decir, observa una relación entre las formas de actuar, pensar y sentir asociados a la posición social y cultural de los sujetos. Desde el punto de vista para el conocimiento campesino, estaría conformado por una replicación de acciones continuas que se van aprendiendo, cada individuo va adquiriendo y seleccionando el conjunto de saberes que le permitirá crear su conocimiento campesino a lo largo de su vida.

<sup>18</sup> “Es decir, en la estructura de la distribución de los diferentes tipos de capital, que son también armas, dirige las representaciones de ese espacio y las toma de posición en las luchas para conservarlo o transformarlo”(Bordeau, 2011:38)

En los centros de diversidad, identifico al capital cultural como universo en el que se ensamblan los mecanismos socioculturales empleados por la comunidad para reproducir el conocimiento campesino, además los centros se ensamblan cuando se implementa el manejo de estrategias locales que mantienen vigente al conocimiento campesino que se transmite en el núcleo familiar, donde se definen los roles de cada integrante y se generan al mismo tiempo los mecanismos de enseñanza aprendizaje de manera cotidiana. Como anteriormente se mencionó, esta organización del trabajo al interior de la familia, transmite valores, formas de organización trabajo y técnicas que se llevan a cabo en los espacios naturales como en los hogares. Todo esto favorecido además por los mecanismos económicos como trato a la palabra, la reciprocidad, el trueque, mano vuelta, principalmente, que en conjunto se vuelven mecanismos de fortalecimiento de relaciones sociales que compactan de forma muy eficiente el tejido social.

Ya he mencionado que visualizo al conocimiento campesino como un proceso activo de transmisión, adquisición y reelaboración de saberes, que se generan inicialmente mediante fenómenos cognitivos que son resultado de la experiencia y actividad al interior del grupo comunitario y en función al rol social, por lo que niños, mujeres y adultos, adquirirán saberes diferenciados que les permiten relacionarse con la naturaleza de forma diferenciada y de acuerdo a las diversas actividades y manejos, tanto agrícolas, pastoreo, recolección, u otros; desarrollándose entonces en cada participante sistemas de habilidades de observación, planeación, organización y clasificación, que se heredan generacionalmente en este ambiente rural. De modo que habrá tantos saberes, como tantas capacidades de observación, de reconocimiento, de sentir, palpar, nombrar y degustar.

Por ejemplo, habrá saberes que tienen las mujeres para cuidar su cuerpo, para la elaboración de platillos a base de carne de venado; o algunos otros que poseen los adultos que destilan mezcal, queman cal o tatemán piedra. Esos saberes individuales, se sociabilizan en el seno familiar, ahí adquieren otra dimensión, que hace que esas prácticas individuales trasciendan a un eslabón más amplio y complejo, donde entran en juego actores sociales comunitarios.

En tanto más se comparte, estos saberes gozarán de respaldo social y por ende su uso, aprendizaje y transmisión grupal ocurre en aquellas actividades en las que participan varios integrantes de la familia, como en el contexto agrícola o la recolección de pitaya, donde cada individuo transmite a su familia los “secretos”, es decir, tanto las técnicas de recolección, de cultivo, de manejo de herramientas, como la identificación de los momentos de madurez de las plantas, el tamaño, el color, la textura, el olor.

A su vez la comunidad interactúa y comparte los saberes en tiempos y espacios específicos, momentos de sociabilización entre los campesinos, en los que manifiestan las problemas que enfrentan durante cada proceso de cultivo, recolección, pastoreo o cacería, es ahí donde podemos decir, que se forma un conocimiento campesino; que de hecho, es un capital cultural, que goza de reconocimiento, uso generalizado, que se ha sido seleccionado y significado en la trayectoria histórica de los grupos, manteniéndose por medio de la memoria biocultural, la cual, descansa en un entorno natural con características y dinámicas que los oriundos reconocen con facilidad y amplia profundidad.

A eso le llamó Víctor Manuel Toledo, tipos de conocimiento, relativos al suelo, al clima, a los animales, entre otros, los cuales en conjunto forman un gran sistema de conocimiento; propongo llamarle capital cultural, ya que el conocimiento, además de ser técnico o utilitario, se vive, se experimenta, se sufre, se apropia, se socializa, me parece que trasciende el nivel cognitivo, y se enmarca en la compleja vida social de los grupos, en especial los campesinos recolectores, quienes tienen perfectamente socializado su entorno natural, del cual obtienen valiosos recursos adicionales como combustibles, alimento, materiales para construcción, etc., que gracias a este capital cultural, pueden prescindir recurrentemente del uso del dinero a diferencia de lo que ocurre con resto de la sociedad.

Sugiero que el conocimiento campesino se visualice como capital cultural, ya que descansa en la intrincada organización social que es la encargada de dinamizar las actividades específicas de uso de los recursos naturales, en las diferentes actividades de manejo como cultivo, pastoreo y recolección; y que por consiguiente expresa en un estilo de vida muy particular.

En este sentido, los campesinos sustentan y transmiten sus prácticas culturales a través del complejo sistema de saberes de su entorno natural, por medio de la sociabilidad, que los mantiene en una dinámica de comunicación permanente que les permite discutir, exponer sus experiencias, compartir secretos y contrastar sus puntos de vista, lo cual hace que se genere, consolide y se enriquezca continuamente el conocimiento campesino, que además, se vuelve un mecanismo de mantenimiento y transmisión de una identidad donde se encuentra incluida entre otras muchas prácticas la recolección del copal. Todo lo cual, puede ser expresado gráficamente en el siguiente cuadro:

**Conocimiento campesino en torno al copal**

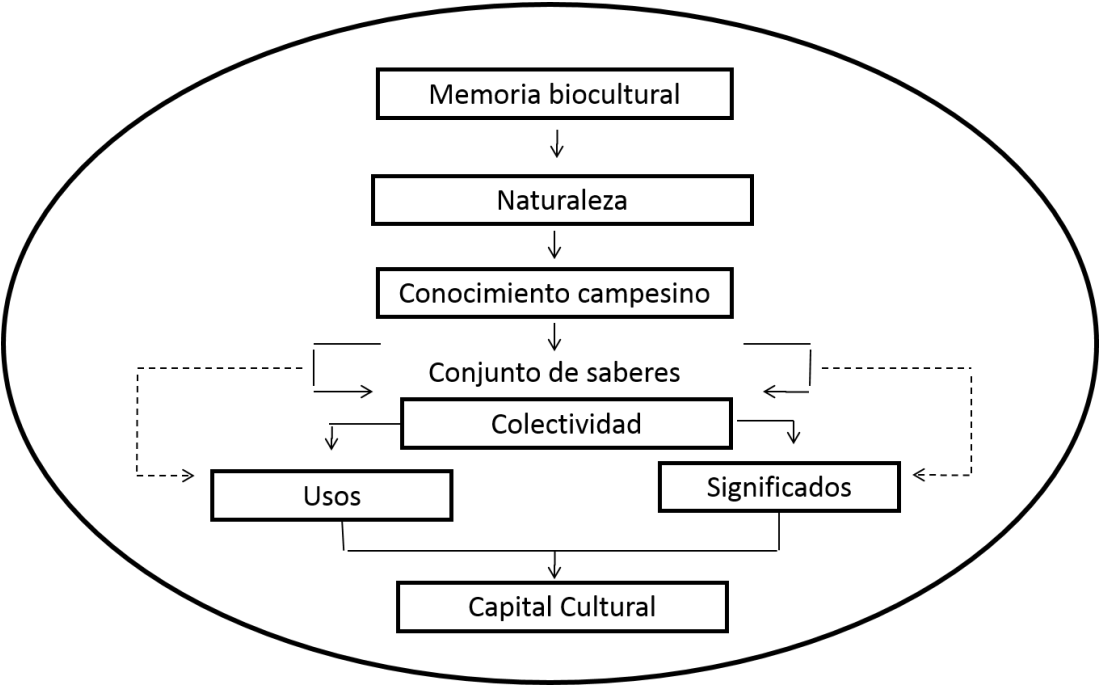


Figura 1.3 Fuente: Diagrama conceptual del conocimiento campesino, reflexionado a partir de las propuestas de Bartra, Toledo y Barrera-Basolss.

Para finalizar, el balance de lo que se ha expuesto en este capítulo, a partir del análisis de las aportaciones de Armando Bartra y Barbeta quienes apuntalan la caracterización de los sujetos campesinos desde un pensamiento antropológico,

permite tener una amplia visión de la vida campesina, como actores sociales muy dinámicos en íntima y cotidiana interacción con la naturaleza.

Bajo esta lógica el campesino en su particular forma de vivir es quien mantiene activo el conocimiento con expresiones múltiples y variadas como el manejo de su biodiversidad. Toledo y Barrera–Basolss, encargados de aportar una concepción amplia del hombre con la naturaleza, parten de la relación entre los espacios y la sociabilidad que permea esta visualización, cristalizada en un conjunto de saberes que dan uso y significado a la naturaleza. Reconociendo los centros de biodiversidad como mecanismos de referencias entre la sociedad, biodiversidad y cultura, y por otro lado, a la familia como el principal núcleo de transferencia de los saberes campesinos. No dejando de lado a la memoria biocultural, la cual funge como vehículo de la transmisión del conocimiento a través del tiempo.

Así mismo, los saberes y conocimientos tradicionales y aquellos otros que pueden ser considerados “conocimiento de otros” no necesariamente campesinos o indígenas, sino generados desde diferentes colectivos humanos, nos pone frente a un nuevo paradigma diferente a aquel que jerarquiza los conocimientos entre académicos o científicos y aquellos que son empíricos y tomados generalmente como sistemas cognitivos inferiores. Este nuevo paradigma los considera con una mirada alternativa, como conocimientos construidos comunitariamente durante años y cuya adopción (o no) dependerá de las posibilidades de adecuación de éstos a la relación histórica del grupo particular con sus recursos naturales, y las exigencias para su propia supervivencia.

### **1.6.- Miradas de las investigaciones del copal en México.**

Entre las investigaciones que se han realizado en torno al copal, se han concentrado principalmente en áreas como, la biología, la etnohistoria<sup>19</sup> y particularmente la arqueología.

Con base en las dos últimas disciplinas, es posible reconocer las características y usos de la resina del árbol del copal, a partir de la siguiente descripción:

En el Códice Florentino (Sahagún, 1999) al *yahutli* se le describe así: “es muy verde, tiene muchas ramas y crecen todas juntas hacia arriba, (y) siempre huele”, fue una planta ceremonial que los aztecas empleaban para sahumar en la festividad Atemoztli (petición de lluvia en el mes de diciembre); para empolvar la cara de cautivos antes de ser sacrificados “y no sintiesen la muerte” (atenuante) en la fiesta Tlaxochimaco (agosto en honor al Dios del fuego); para sembrar de incienso como ritual y sahumar en Etzalqualiztli (junio, fiesta a honra de los dioses de la lluvia), elaborar incienso ofrendado por la gente pobre en honor a Xiuhtecutli (dios del fuego o en fiestas en honor al Dios Tláloc (Serrato: 2010 p.3).

En dichos registros queda plasmado el copal en el mundo prehispánico, dan cuenta del uso en los intrincados ritos y ceremonias, además de los usos medicinales y sus propiedades adhesivas, tal como en la actualidad se continua llevando a cabo.

Las investigaciones arqueológicas coordinadas por López Lujan realizadas en 2009 en el Templo Mayor, resaltaron la presencia de ofrendas en las que el copal fue un elemento constante.

Ello fue reseñado en una publicación que se llama, “Humo aromático para los dioses: Una ofrenda de sahumadores al pie del Templo Mayor de Tenochtitlan”. En dicho documento se menciona que con el descubrimiento DE 31 depósitos rituales de los que destacan las ofrendas 115 y 117-146<sup>20</sup>, por concentrar restos de: chíá, amaranto, calabaza, copal y pencas de maguey. Aspectos que sugieren lo intrincado de las ceremonias vinculadas a la diosa lunar Coyolxauhqui<sup>21</sup>. (López Luján, 2012:19)

---

<sup>19</sup> Historia General de la Nueva España de Fray Bernardino de Sahagún e Historia Natural de la Nueva España del protomédico Francisco Hernández, obras escritas en el siglo XVI.

<sup>20</sup> Número de registros de las ofrendas de los constantes descubrimientos que han realizado en las diferentes fases de la exploración del templo Mayor.

<sup>21</sup> Descubierta en el año 1978 en la ciudad de México, hallazgo que se apremia a Eduardo Matos Moctezuma, quien inicia el proyecto del Templo Mayor.

Sugiriendo que en la vida ritual de los mexicas los sahumadores eran constantemente utilizados por los miembros de la sociedad, quienes los tenían como instrumento indispensable conocido “*tlématl*” o mano de fuego, una bolsa blanca conocida como *copalxiquipilli* elaboradas de papel amate o de algodón” (López Luján, 2012:128). Actualmente en las sociedades indígenas y campesinas, el uso de los sahumeros en los grupos domésticos representa un artículo imprescindible, que es usado en distintos contextos.

Es por ello que se infiere que para el caso particular del copal, se identifica la presencia de numerosos sahumadores<sup>22</sup>, los cuales eran cuidadosamente colocados y distribuidos en las ofrendas. Con base en las descripciones arqueológicas se reseña de la siguiente manera:

“En el costado oeste había un grupo de cinco sahumadores, cuatro dirigidos hacia el oriente y uno hacia el poniente. Al centro del depósito, los sahumadores formaban una larga hilera de siete, que corría de norte a sur, todos con la cazoleta boca arriba y dirigida hacia el Templo Mayor. Uno de éstos tenía un inusual remate en el extremo del mango, hecho con fibras vegetales como si hubiera sido decorado con un atado de flores. En la esquina suroeste había un conjunto de tres sahumadores sin mango, colocados boca abajo y que dejaban ver el bruñido rojizo que caracteriza la base de este tipo de piezas. En la esquina contraria se encontraron seis sahumadores completos, colocados unos sobre otros (tres arriba y tres abajo). Dividiendo el centro del depósito, había un sahumador boca abajo, también con el mango fracturado, y un conjunto de tios que correspondían a tres sahumadores diferentes colocados intencionalmente en fragmentos. La mayoría de los mangos de estas piezas remataban con la figura de una cabeza de serpiente.” (Argüelles, en López Luján, 2012:47)

Sugiriendo que la colocación de los sahumeros puede evidenciar usos e importancia de las plantas aromáticas y la resina del copal, vinculado a la ofrenda que ofrecían a las divinidades. El copal era consumido constantemente, su “objetivo principal radicaba en impregnar con el humo y el olor del copal los lugares sacros, las imágenes divinas y los participantes de la ceremonia, por igual oficiantes y espectadores” (López Luján, 2012:131)

Se estima que uno de los propósitos de la quema del copal era para:

---

<sup>22</sup> En los sahumadores sometidas a estudios llamados “análisis de flotación” se recuperaron restos de “tallos, madera ocote, semillas carbonizadas y polvo de copal”” (Argüelles, en López Luján, 2012:50).

[..]conjurar a los seres sobrenaturales para obtener favores, santificar a los seres sobre naturales, purificar a personas obtener sus favores, santificar los escenarios rituales, purificar personas e incluso hacer pronósticos, en las casas de la gente común, las voluntades de copal servía para bendecir las esquinas y los umbrales, los escenarios domésticos, los instrumentos agrícolas y las trojes, los implementos artesanales y en general todos los objetos que formaban parte de la vida cotidiana (López Luján, 2012:131).

Todo ello en el marco de un ritual llamado “*Tlenanamaquiliztlí*, que significa literalmente ofrenda de fuego” (López Luján, 2012:132).

Es importante resaltar que en las referidas ofrendas identificaron artefactos elaborados con la resina del copal resaltando “las barras, las bolas, los cilindros, los conos, las bases globulares, cónicas y piramidales de los cuchillos de pedernal, las figuras antropomorfas y la padecería amorfa” (Montúfar en López Luján, 2012:104).

Estos elementos figuran constantemente en los diversos testimonios iconográficos como en la “Matricula de tributos del Codex Mendoza, el cual se observa una canasta (Tenates) de copal blanco, refinado y puro, las pellas como pequeñas bolas de copal no refinado envueltas en hojas” (Montúfar en López Luján, 2012:118). Para el caso de la comunidad de Guadalupe Alchipini, el copal una vez que ha sido cocido y se prepara para su venta se coloca entre hojas de maíz verde, las cuales fungen como protección para su traslado.

Por otro lado, en la última década el gobierno de México ha sido el primer país del mundo en llevar a cabo un estudio de amplitud nacional para evaluar su capital natural, me refiero a la obra, “*Capital natural de México en los años de 2008 y 2009*” (Sarukhán, 2012), en la que participaron diversas instituciones del país sumando esfuerzos para registrar el estado que guarda la diversidad biológica en el país.

Que para el caso del copal, los estados que destacan por contar con especialistas son: Oaxaca, Morelos, Puebla, Guerrero. Regionalmente se coincide con el tiempo de recolección en penca, son los mismos instrumentos “la quichala y el mazo” presentan algunas variables en su forma y en el tipo de madera que se ocupa, aspectos que apoyan la idea de Aurora Montúfar en torno al copal, ya que sigue reproduciendo la técnica tradicional casi idéntica, tal como los hallazgos arqueológicos ayudan a reconstruir sumando el dato etnográfico.

La CONABIO, por su parte, reconoce la necesidad de llevar a cabo una evaluación para emprender políticas públicas que permitan mantener, rescatar, corregir y generar un manejo sustentable en el desarrollo nacional. Entre las principales conclusiones que se obtuvo en este estudio fueron:

[..]el claro enfrentamiento de una crisis ambiental... entender y valorar la biodiversidad para conservar y utilizar de manera inteligente...conjunto de estrategias de conservación y uso sustentable...existe un capital humano e institucional en el país dispuesto a contribuir en la generación del conocimiento necesario –a escala regional o local–... (Sarukhán: 2012 p. 10-11).

Además se determinaron ejes estratégicos para la conservación y manejo ambiental sustentable como son: el conocimiento, la conservación, el uso sustentable, los factores de presión y amenaza, la educación, cultura ambiental y la gobernanza, que principalmente orienta acciones para alcanzar metas para el 2020. Bajo este marco normativo en las políticas públicas, se iniciaron diversas investigaciones y actividades del capital natural, entre las cuales el registro documental árbol del copal toma un lugar importante de investigación por los diversos aprovechamientos que le da la sociedad y sobre todo para regular el manejo, es importante mencionar que la población del árbol de lináloe, que pertenece a la misma familia de árboles resinosos ha sido deforestado por el humano ya que su madera y su resina es de gran valor económico y aromático en la artesanía de la zona mixteca del estado de Guerrero.

Entre las aportaciones del estudio del árbol del copal encontramos registros biológicos por parte de la CONABIO publicados en 2008, que han documentado y publicado artículos donde se mencionan diversos usos y características de los hábitats de la familia de la *Bursera*<sup>23</sup>, ofreciendo la descripción taxonómica y el hábitat de los árboles de este género, favoreciendo con ello el reconocimiento en torno a los factores ambientales que propician el crecimiento y propagación de estos, así como también contribuye a la difusión relativa “la diversidad y cultura del copal”, donde hace un recuento de la técnica de recolección. así como también ofrece información relativa a la situación y cantidad de árboles.

---

<sup>23</sup> Nombre científico que se le da a lo familia de árboles que presentan características y clasificaciones de variedades de estos árboles.

La CONABIO identifica que se encuentran en franca disminución, debido principalmente a la ganadería extensiva, la extracción de resina, la utilidad de la madera, por lo que apremia que se generen estrategias de aprovechamiento, manejo adecuado y sobre todo la cultura del cuidado del medio ambiente. por lo que elaboró un manual de manejo de los copales, apoyando principalmente, la participación y registro del conocimiento campesino, así como también expresa el fortalecimiento de la actividad tradicional, en búsqueda de mejores modelos sustentables de manejo y conservación de la diversidad biológica.

Sin embargo, se requieren acciones concretas que rebasen el ámbito de las buenas intenciones y se reflejen en políticas públicas a favor de “preservar los recursos estratégicos de las comunidades (suelo, agua, biodiversidad, bosques, cultura) y favorecer la distribución equitativa de sus beneficios, establecidas con el pleno consentimiento y la activa participación de las poblaciones locales”. (Purata, S.E., Ed. 2008 p. 9).

En el estado de Puebla, son las investigaciones encabezadas por la Dra. Edelmira Linares y el Dr. R. Bye, de Instituto de Biología de la UNAM, quienes aportan información relativa a la descripción del proceso de la recolección del copal en Teotlalco localidad en la que han identificado otra variedad de resina, conocido como: “tecopal, que es recolectado por un grupo de insectos (avispa) y es cimentado con los granos de arenita con que edifican sus nidos”, aunado a este hallazgo, comentan que en los procesos de recolección del copal, los especialistas comienzan a sustituir las pencas de maguey, “algunos copaleros ingeniosos utilizan los envases plásticos (que ahí abundan) de Coca-Cola de 600 mililitros cortados a lo largo en lugar de la penca” (Linares y Bye:2008, p. 10).

Este hallazgo relativo a la sustitución de algunos insumos que se requieren para la extracción de la resina y que comienzan a tener modificaciones en la recolección, lleva a los investigadores del Jardín Botánico de la UNAM, a proponer urgentemente “planear términos regionales de la extracción en los bosques del copal, proponer programas de reforestación, delimitar áreas restringidas de extracción escalonada, regular la utilización de árboles de propiedad comunitaria y

profesionalizar a los inexpertos con la ayuda de los copaleros experimentados” (Linares y Bye:2008, p. 11).

Con este apartado concluyo la revisión de la gran variedad y amplia participación de investigadores que desde sus diversas aristas han desarrollado aportaciones científicas en torno al copal. Sin embargo, el gobierno mexicano, sólo ha avanzado en el registro biológico de los árboles de copal. Cabe la reflexión de que los esfuerzos de conservación de este recurso natural deben incluir mecanismos y/o estrategias de rescate y conservación del conocimiento campesino y la cultura que existe en torno a la resina, que incluyen desde la extracción de los diferentes productos del copal, el manejo campesino del árbol y todo su entorno natural y cultural, los usos locales, las dinámicas económicas que se establece, los préstamos y la comercialización, pasando por los procesos sociales al interior de las comunidades que ejercen este oficio.

## **Capítulo 2**

### **La comunidad de Guadalupe Alchipini**

#### **historia, contemporaneidad y la relación con la naturaleza**

Este capítulo tiene como objetivo presentar los aspectos generales de convivencia social que caracteriza a la comunidad de Guadalupe Alchipini, así como resaltar las interacciones que los habitantes del lugar tienen con respecto a la naturaleza, entre las que destacan las dinámicas laborales, económicas y prácticas cotidianas que expresan conocimiento, clasificación de las plantas, animales, fenómenos atmosféricos, entre otros.

Las fuentes que se utilizaron para presentar la siguiente información descansan en los testimonios y reflexiones de los alchipinecos principalmente de la edad adulta. Se realizaron entrevistas abiertas y dirigidas, cabe mencionar que nos centramos en los habitantes denominados como “abuelitos”, ya que son aquellos que cuentan con el aval colectivo como conocedores profundos de las dinámicas de su centros de diversidad, por ser los principales poseedores de la memoria biocultural de la comunidad.

Se presenta el panorama general donde se identifican los escenarios en los que se postula la expresión del conocimiento campesino entre los pobladores, para ello se examinó en la caracterización del entorno geográfico de la sociedad desde la ubicación de la localidad, las características de la población, los aspectos de relación con la naturaleza y las actividades económicas principales de la comunidad, lo cual permite tener un panorama que permite perfilar en un contexto amplio la dinámica social y la cotidianidad de los alchipinecos.

#### ***2.1.- La Mixteca Baja poblana***

La Mixteca es una amplia zona que incluye a los estados de Guerrero, Oaxaca y Puebla, es un territorio diverso desde el punto de vista geográfico, que destaca por la presencia de la cadena montañosa de la Sierra Mixteca o Eje Neovolcánico, el cual la divide en dos zonas: la Mixteca Alta y Mixteca Baja; la Mixteca Alta también se denomina así por las elevaciones orográficas cuyo clima es frío y húmedo. La

Mixteca Baja comprende los estados de Oaxaca y Puebla ubicada al norte de la Mixteca Alta; predomina un clima cálido y seco, razón por la cual fue denominada *Ñuine* que significa tierra caliente.

Me centraré en la Mixteca Baja, que es un área comprendida por el noroeste del estado de Oaxaca y el suroeste de Puebla<sup>24</sup>, haré mención especial en la porción poblana (fig. 2.1), que es una zona con grandes contrastes en sus paisajes, ya que medio año es de aspecto seco, y en temporada de lluvia es tropical, por esto es considerado como trópico-seco, por lo que la vegetación no es tan diversa.

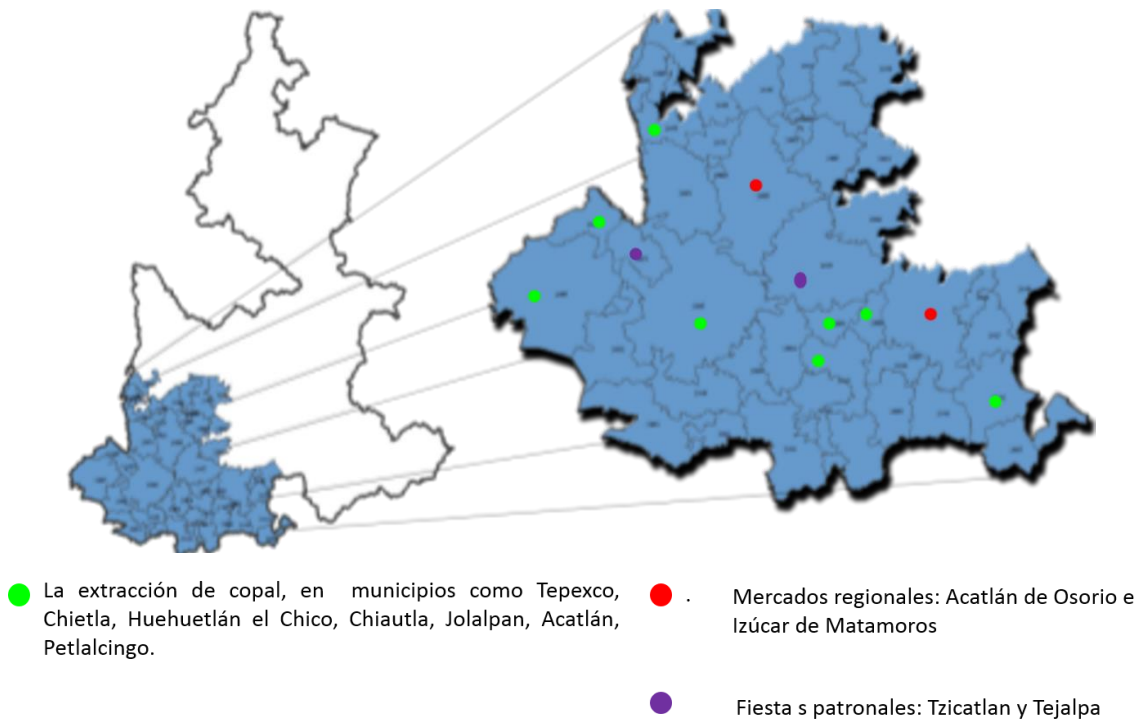


Figura 2.1 Mapa de identificación de municipios con recolección de copal y principales centros de distribución.

Los árboles en esta región, en general, carecen de follaje abundante; la tierra es arenosa y pedregosa, el panorama cambia drásticamente en la época de lluvia

<sup>24</sup> Para el caso poblano, los municipios que integran a esta zona son: Acatlán, Ahuehuetitla, Albino Zertuche, Altepexi, Atexcal, Axutla, Caltepec, Chiautla de Tapia, Chigmecatitlan, Chila, Chila de la Sal, Chinantla, Cohetzala, Coyotepec, Cuayuca de Andrade, Guadalupe Huatlatlauca, Huehuetlan el Chico, Ixcamilpa de Guerrero, Ixcaquixtla, Izucar de Matamoros, Jolalpan, Juan N. Méndez, Molcaxac, Petlalcingo, Piaxtla, San Gabriel Chilac, San Geronimo Xayacatlan, San José Miahuatlan, San Juan Atzompa, San Miguel Ixitlan, Sa Pablo Anicano, San Pedro Yelixtlahuacan, Santa Catarina Tlaltempa, Santa Inés Ahuatempan, Tecomatlan, Tehuacán, Tehuiztingo, Teotlalco, Tepexi de Rodriguez, Totoltepec de Guerrero, Tulcingo, Xayacatlan de Bravo, Xicotlan Zacapala, Zapotitlan y Zinacatepec. (Gómez Sánchez 2009)

cuando los cerros reverdecen, ello ocurre en el mes de mayo hasta octubre cuando comienzan a terminar las lluvias. Forma parte de la cuenca del río Balsas y recibe aguas de los ríos Atoyac, Acatlán, el Mixteco, entre otro de menor caudal.

Orográficamente sobresale la sierra de Acatlán que comprende una serie de cerros con cavernas, cañadas, lagunas y manantiales, estas características de espacios, permite acumular vegetación y fauna, las cuales son consideradas como reservorios de insumos ya sea para obtener plantas medicinales, materiales para construcción como piedra, arena, barro para hacer artesanías, animales silvestres que pueden ser cazados para alimentar a las familias.

### **2.1.1 Algunos datos históricos de la cultura Mixteca**

Antaño la población humana de esa zona, era mayoritariamente mixteca que se autodefine como *ñuu dzavui*, que significa: pueblo de la lluvia, pertenecen a la familia lingüística otomange, su territorio fue llamado por los mexicas como: Mixtecapan que significa literalmente país de los mixtecos.<sup>25</sup>

Existen indicios de ocupación humana desde el quinto milenio antes de la era cristiana, también hay registros de los inicios de la agricultura que dio origen a la cultura mixteca prehispánica, es así que en el tercer milenio A.C., aparecieron los primeros pobladores sedentarios de la región con una economía basada en los cuatro cultivos básicos mesoamericanos: chile, maíz, frijol y calabaza. En el periodo preclásico medio se desarrolló una revolución urbana, expresándose en el crecimiento de los núcleos de población, participando en un circuito de intercambio comercial que unió a los mesoamericanos, así mismo, se formaron unidades políticas organizadas en pequeños estados compuestos por poblaciones entrelazadas por relaciones jerárquicas<sup>26</sup>.

---

<sup>25</sup> Wika, Cultura Mixteca. [http://ceramica.wikia.com/wiki/Cultura\\_mixteca](http://ceramica.wikia.com/wiki/Cultura_mixteca); sta página usa contenido de Wikipedia. El artículo original se encuentra en: Cultura mixteca. La lista de autores puede ser encontrada en el Historial. Como en CeraWiki, el texto de Wikipedia está disponible bajo Licencia Creative Commons Reconocimiento Compartir Igual 3.0. Consulta realizada en mayo 2014.

<sup>26</sup> Wika, Cultura Mixteca. [http://ceramica.wikia.com/wiki/Cultura\\_mixteca](http://ceramica.wikia.com/wiki/Cultura_mixteca); sta página usa contenido de Wikipedia. El artículo original se encuentra en: Cultura mixteca. La lista de autores puede ser encontrada en el Historial. Como en CeraWiki, el texto de Wikipedia está disponible bajo Licencia Creative Commons Reconocimiento Compartir Igual 3.0. Consulta realizada en mayo 2014.

Según las investigaciones de Alfonso Caso, Viola König y Mary Elizabeth Smith, en la zona se han centrado en el campo de la arqueología y de la etnohistoria, se llevaron a cabo en la región caracterizada como espacio rico, que es rica en materiales arqueológicos distintivos y códices, que recibe el nombre de “Mixteca-Puebla” (Doesburg, 2008:96).

Los principales señoríos que se desarrollaron en la Mixteca Baja fueron se asentaron en Huajuapán de León, en un lugar conocido como Cerro de las Minas, pero también figuran innumerables sitios localizados en Santiago Chazuma, San Pedro, San Pablo Tequixtepec y Santiago Miltepec, entre otros. En total se han registrado 289 localidades arqueológicas que comprenden desde concentraciones de cerámica y lítica, hasta grandes comunidades prehispánicas, con presencia de arquitectura masiva, terrazas habitacionales, esculturas, murallas y otras (Rivera, 2008:119).

También se mencionan asentamientos en Juxtlahuaca y Acatlán de Osorio, pero en un número menor, en los periodos clásico y posclásico:

El patrón de asentamiento de la Mixteca Baja nos muestra una continua ocupación desde el formativo medio, con un paulatino crecimiento hasta el posclásico. El análisis de los datos indica que la región fue el escenario de uno de los desarrollos sociales más complejos de la Mesoamérica antigua. Los reconocimientos arqueológicos, las excavaciones y el análisis de los grabados nos permitirán conocer la historia y el desarrollo social de esta región oaxaqueña (Rivera, 2008:124).

A partir de la Conquista española del siglo XVI, con la participación activa de los dominicos desde entonces, quienes dirigieron la fundación de las primeras iglesias en la región mixteca, y la evangelización de la nobleza. Algunas localidades desaparecieron o fueron reubicadas como consecuencia de los reacomodos llevados a cabo durante la colonia, que obedecieron a dos necesidades, por una parte, la división del territorio mixteco en provincias de evangelización, y por otra parte, la que correspondió a la formación de distritos jurisdiccionales, que significó la formación de gobiernos, corregimientos y alcaldías mayores, destacándose Izúcar de Matamoros y Acatlán de Osorio.

Antes de la referida división, se tiene una crónica que describe de manera general el paisaje de la Mixteca:

En el año de 1571 Juan López de Velasco dividía la Mixteca en alta y baja: [...] el alta cae al occidente 30 o 40 leguas de Antequera, y la baja al sudoeste más cerca de la Mar del Sur. La alta es tierra más fresca y más sana, pero la una y la otra son de buen temple, abundantes de maíz y muy dispuestas para trigo y todas las frutas de España y de la tierra, hay buenas aguas y mucha madera, leña, piedra y cal: no hay en ella pueblos de españoles hasta ágora, pero hay cerca de setenta pueblos de indios [...] (en González, 2008:52).

Las actividades económicas del siglo XVIII, estuvieron encabezadas por la crianza de ganado caprino y por una variedad de cultivos que se desarrollaban en el fértil valle de Atlixco, como el cultivo de la caña de azúcar, por la grana cochinilla<sup>27</sup> y el del algodón “que abastecían tanto el mercado regional de Puebla como el internacional. Esas circunstancias convertían esta parte del territorio en una región muy codiciada y, por lo mismo, políticamente inestable.” (López, 2011:28)

Los despojos de las tierras, y demás injusticias a lo largo de la historia de nuestro país, fueron generando el escenario para el desarrollo de uno de los movimientos más importantes en la configuración del México contemporáneo, en la que la Mixteca no estuvo exenta, por ejemplo Francisco López Bárcenas (2011), proporciona datos muy importantes sobre algunos líderes mixtecos, como el caso de Mariano Maldonado, un tlapaneco que se enroló en la lucha por decisión de su pueblo o el de Valerio Trujano, que sostuvo el sitio más grande de la historia en Huajuapán de León.

Es a mediados del siglo XX, que la actividad de la migración transnacional, se vuelve muy recurrente; al principio bajo la supervisión del programa braceros, y actualmente ya sin control, se carece de estimaciones oficiales confiables, sin embargo, cada día es creciente pese al recrudecimiento en los controles en la frontera México-Estados Unidos. Este fenómeno, lejos de significar un desarraigo o abandono en la zona, ha generado importantes flujos de intercambio sociocultural.

Por último, me gustaría subrayar que actualmente en la zona, existe una compleja dinámica por la presencia de grupos políticos diversos como la

---

<sup>27</sup> “...fue de gran importancia económica para la mixteca en la época novohispana por su gran aceptación internacional para la elaboración de colorantes; en el siglo XVI desplazó al mercado del Mediterráneo y su auge se mantuvo hasta el siglo XIX”. (López, 2011:26)

Confederación Regional de Obreros de México, la Confederación Nacional Campesina, y Antorcha Campesina, que han delineado un escenario donde el corporativismo y las estrategias del manejo de poder se convierten en una constante en la región. Este escenario, establece un contexto donde la lógica del corporativismo representa un caldo de cultivo propicio para la acción de ciertos partidos políticos, predominantemente el PRD y el PRI, que se disputan votos y actores sociales en las contiendas electorales donde se definen los cargos de gobierno (Velázquez, 2009:8-36).

La sociedad mixteca a lo largo de su historia ha preservado y transmitido su capital cultural en los diferentes momentos históricos dejado “un corpus de conocimiento generalmente no escrito, siendo la memoria un recurso intelectual más importante entre las culturas o tradiciones” (Toledo: 2005 en Toledo y Barrera-Basolss, 2008:54). Por ello considero que en la actualidad, el quehacer antropológico tiene como tarea académica y ética, registrar y evidenciar estos acervos culturales preservados y enriquecidos en la escala temporal, los cuales además pueden ser rastreados identificando y examinando las diferentes expresiones culturales de los mismos.

En la esfera religiosa, sobresale la festividad del santuario del Cristo Moreno, ubicado en la localidad de Santa Cruz Tejalpa, que pertenece al municipio de Tehuiztzingo, la deidad es venerada el quinto viernes de cuaresma, en su honor un gran número de peregrinaciones provenientes desde centro y sur del estado de Puebla y de los estados de Tlaxcala, Hidalgo, Morelos y Guerrero; este festejo es tan grande, que la localidad ha realizado adaptaciones en sus predios para ocuparlos como estacionamientos y ofrecer hospedaje a los peregrinos que acuden al santuario.

Además, se concentran las comparsas de Chineros y Tecuanes y las mayordomías con sus respectivas bandas de música abarrotan la iglesia. A los alrededores se congregan cientos de puestos con mercancías diversas desde artículos religiosos, artesanías elaboradas con hoja de maíz, ollas de barro, sillas de madera y macetas de barro, jícaras, cajas decoradas de lináloe, figuras hechas

de guajes, servilletas y manteles bordados<sup>28</sup>; y de manera especial, los que ofrecen a la venta el copal en piedra, el chicopale, incienso, carbón, anafres y ocote.

### **2.1.2 La contemporaneidad en la región Mixteca Baja actividades económicas.**

Entre los principales tianguis regionales destacan el de Piaxtla que se realiza los jueves, el de Acatlán y Tehuitzingo los domingos y el de Izúcar de Matamoros los días lunes, sitios en los que se lleva a cabo la venta de productos regionales característicos como pitayas, copal en piedra y chiquihuites. Esos lugares también son las cabeceras que cuentan con la concentración de servicios más importantes, hay bancos, se ofrecen servicios de salud, así como espacios educativos.

Las principales actividades económicas de la región son la agricultura de temporal y de riego en aquellos escenarios próximos a ríos, por ejemplo, el Mixteco. Entre los cultivos principales destacan el de maíz, sorgo y papaya maradol; en el caso del primero, la producción es destinada al autoconsumo, y en los demás, su destino es la venta a través de las cadenas comerciales de la región. Con respecto a las actividades pecuarias, destaca la cría de caprinos y bovinos a pequeña y gran escala, es decir, los habitantes pueden poseer rebaños de 10 a 30 cabezas. Algunos suelen criar la tilapia<sup>29</sup> en estanques rústicos que figuran en los solares, actividad que ha generado importantes ingresos.

Existen además talleres que elaboran piezas de barro rojo y policromado elaboradas por los miembros de familias que por medio de moldes forman variadas figuras de ornato como árboles de la vida y macetas, actualmente, han comenzado por elaborar representaciones de la danza de los Tecuanes<sup>30</sup>. Estas piezas son vendidas en ferias y tiendas de artesanías que generalmente se ubican a pie de carretera a la entrada de Acatlán de Osorio.

---

<sup>28</sup> Destaca también la variedad de puestos de alimentos, por lo regular se observan platillos como: mole de pepita verde, guaxmole, caldos de pollo, gorditas y quesadillas, tacos de arroz con huevo, carne o chiles capeados.

<sup>29</sup> Se trata de un pez exótico (ajeno a la región) perteneciente a la familia de los Cíclidos; se le conoce en el mercado como mojarra, y se cultiva en estanques artificiales, fue introducido por programas de SAGARPA, actualmente, cuenta con gran aceptación en la región.)

<sup>30</sup> Danza tradicional característica de la región.

Otros productos manufacturados artesanalmente que se elaboran y venden en la región son: el chocolate en tablilla, el dulce de pepita, las pepitas azadas, la fruta deshidratada como papaya y sandía; los cuales son procesados por mujeres en sus respectivos hogares, quienes utilizan herramientas básicas como molinos de martillo, metates, molinos de mano o comales de gas. Pero también hay algunas microempresas familiares como la de “Doña Águeda”, que elabora chocolate, y cuyo producto es reconocido no solo en la zona, sino también en el extranjero.

La economía de las familias descansa en todas esas actividades, y en algunas otras como por ejemplo, la venta de frijol quebrado, queso ranchero y elotes cocidos, en las que todos sus miembros colaboran de alguna forma, no se escatiman esfuerzos para buscar ingresos económicos por parte de los grupos domésticos que por la participación de todos sus integrantes, se erigen así como unidades sociales compactas, dinámicas y muy unidas.

## ***2.2.- La conformación de la comunidad de Guadalupe Alchipini***

Guadalupe Alchipini, forma parte del municipio de Ahuehuetitla<sup>31</sup> que se localiza al sur del estado de Puebla y colinda con los siguientes municipios: al norte con Tehuizingo, al sur con Piaxtla, al oriente con Acatlán y al poniente con Chinantla. Ahuehuetitla, tiene una población total de 1210 personas y en Guadalupe Alchipini habitan 311 pobladores<sup>32</sup>.

Pero antes hubo una serie de antecedentes que valen la pena resaltar, que ayudarán a entender la configuración espacial y social de la comunidad. El nombre de Alchipini, deriva del “chipini”, es decir el chipi, chipi, asociado, el caer del agua y el nombre de Guadalupe es en honor a la virgen del mismo nombre, así lo explicaron:

En aquel tiempo, nuestra virgen se apareció en un lugar que le decimos La Pila y esa virgencita la encontró un señor que se llamaba Guerrero... luego la trajeron a la iglesia pero se chispaba y se regresaba a la iglesia donde la llevaban, era de Chinantla, pero se chispaba y se regresaba, la sacaban a dar su vueltecita en tiempo de lluvia, la sacaban a los carriles de siembra, entonces los de Chinantla la quería, saben que esa virgencita es aparecida, no es de esas que se

---

<sup>31</sup> Se encuentra orográficamente situado como parte de la Sierra de Acatlán

<sup>32</sup> Instituto Nacional de Estadística y Geografía:

<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/temas/default.aspx?s=est&c=17484>) consulta Febrero 2014.

compran, y en la Pila le hicieron su altarcito, ahí se apareció y se llama Guadalupe por la virgen y Alchipini porque siempre esta chipiniando el agua, la virgen apareció antes de la Revolución, la de 1910.<sup>33</sup>

La narrativa de los pobladores de edad adulta favoreció el reconocimiento de aquellos acontecimientos más importantes para los lugareños, así como los cambios más significativos del lugar, es decir, los elementos de su memoria colectiva. En el ejercicio cotidiano de transmisión de la memoria como capacidad de retener y recordar acontecimientos, se configura uno de los elementos fundamentales, ya que la acumulación de experiencias no sólo toma lugar en un poblador sino en la comunidad entera: “se convierte lo que parecían ciclos tediosamente repetitivos en movimientos espirales y ascendentes, sino en su socialización con otros individuos de la misma generación (memoria colectiva o compartida) y, lo que es más importante, con individuos de otras generaciones” (Toledo-Barrera Basolss, 2008:115). Y con estos elementos, las crónicas de los más viejos de la comunidad comienzan a esbozar y entere tejer la historia de Guadalupe Alchipini.

Según las narraciones de pobladores de Guadalupe Alchipini, se calcula que en lo que actualmente son los terrenos de la comunidad, comenzaron a alojarse las primeras familias antes del 1900. Sin embargo se comenta que Ahuehuetitla pertenecía a Chinantla, pero en 1943<sup>34</sup> cuando se establece como municipio libre, Ahuehuetitla junto con sus localidades de San Isidro, El Peñón, El Papayo, Piedra Blanca, Las Palomas, Guadalupe Alchipini, se separan.

Se cuenta que la fundación ocurrió en un lugar localmente denominado como “La Pila”, cuando 30 familias<sup>35</sup> provenientes del municipio de Chinantla, compraron

---

<sup>33</sup> Contratista: Julián Hernández Hijo de la tercera generación de Guadalupe Alchipini, el cual refiere que chipiniando es como se describe, que se encuentra goteando constantemente el agua en el lugar.

<sup>34</sup> Sin embargo se cuenta que Ahuehuetitla pertenecía a Chinantla, por disputas de territorio logran ser municipio libre y soberano conformado por las localidades de San Isidro, El Peñón, El Papayo, Piedra Blanca, Las Palomas y Guadalupe Alchipini.

<sup>35</sup> Representadas por los siguientes jefes de familia: Angelino Guerrero, Domingo Guerrero, Darío Vaquero, Faustino Gaspar, Ezequiel Gaspar, Fidel Hernández, José Hernández, Samuel Martínez, Isauro Hernández, Rosalino Moran, Margarito Nava, Guadalupe Vaquero, Arcadio Guevara, Ismael Guerrero, José Bravo, Guadalupe Alonso, Fabián Hernández, Francisco Bravo, Leobardo Hernández, Wenceslao Vaquero, Dimas Guerrero, Dionisio Guzmán, Santos Guevara, Saturnino Bello, Samuel López, Abraham Guzmán, Guadalupe Hernández y Jesús Gaspar.

un terreno<sup>36</sup> a una mujer llamada Soledad Sosa, a la que recuerdan como “la viuda de Juan Chino”, en las crónicas, también figuran sus hijos: Amparo y Serafín Chino como dueños, en el año de 1943.

El terreno tuvo un costo de \$300 pesos, con una extensión de 60 hectáreas. La adquisición de ese sitio, significó finalmente la fundación de lo que hoy es Guadalupe Alchipini, por ello, la escritura que respalda la compra de los terrenos, es resguardada por el inspector y el comisariado ejidal, siendo un documento trascendental para la comunidad.

Durante la etapa de fundación, las familias vivían en casitas a las que nombran jacales, hechos de “ocotate<sup>37</sup>, de varitas con tlacote<sup>38</sup> y chinami de quiole para los muros. Contando con horcones de tlautole<sup>39</sup> y los techitos de pasto y de bramilla<sup>40</sup> de palma”. Es importante resaltar que el uso de estos materiales, es clara evidencia del uso de los elementos que ofrece la naturaleza, el conocimiento y utilidad de estos insumos permiten a los campesinos el manejo de un sistema de habilidades con materiales propios.

Además, la conformación de la comunidad bajo los núcleos familiares, permite a estos ser los protagonistas de las acciones sociales y de la configuración del proceso histórico que ha caracterizado a Guadalupe Alchipini, siendo la unidad social que primariamente realiza el aprovechamiento de los recursos que la naturaleza ofrece en sus alrededores inmediatos.

---

<sup>36</sup> Los fundadores de Alchipini, hoy son los abuelos de los grupos domésticos. Que en esa época se componía de 9 a 12 hijos.

<sup>37</sup> Una caña dura, maciza y recia.

<sup>38</sup> Árbol robusto da flores blancas. No da frutos, da buena sombra, alcanza dos a tres metros de altura. Usan las flores para un ritual en la parcela. En septiembre la celebración religiosa de San Miguel del Milagro que da lugar a lo que se llama la bendición del cultivo. Elaboran cruces con las flores y las depositan al pie del cultivo. Las ramas que alcanzan más de dos metros de altura se usan para construir los tejados de las cocinas.

<sup>39</sup> Árbol macizo que se corta en tiras para hacer vigas para el techo de la casa. Es una madera fuerte resistente a la intemperie, a la humedad y a los insectos. El árbol da buena sombra. Es buena su leña para hacer la lumbre en la cocina.

<sup>40</sup> Es un material que quitan los campesinos del tronco de una palma llamada “palma real”, lo usan para hacer cinchas (cinturones anchos) se construye como un mecate. Con esto se elabora una cincha para detener el fuste de madera del burro. Es una silla de madera puesta sobre el lomo de la burra sujeta con este cincho tejido con la corteza en tiras largas trenzadas. Antes los abuelos la usaban para hacer tejidos angostos y fuertes para uncir a los bueyes (uncir es unir, juntar, atar, amarrar dos bueyes) bien apretado para que los animales no se suelten.

En estas pequeñas casas aunque eran susceptibles de múltiples accidentes debidos a incendios, tenían la ventaja de que su estructura las hacía desmontables, por lo que podrían ser trasladadas fácilmente de un lugar a otro dentro de la misma propiedad de cada familia.

Es interesante resaltar que el trayecto de la comunidad no ha sido sencillo, en el recuerdo y vivencias de los abuelos, se encuentran presentes aquellos acontecimientos que denominan “las calamidades”, son temporadas relacionadas con la falta de maíz<sup>41</sup>, que son el alimento básico de los alchipinecos, se rememoran dos momentos drásticos:

La calamidad fuerte fue la de 1936 y luego la de 1946, fue por no hubo cosecha y paso por la sequedad, no se criaron las milpita quedo pequeña. Y en ese año con la industria de chiquihuite fue que pudimos salir adelante, todo el pueblo se ponía hacerlo y lo sacamos a vender a Acatlán, el chiquihuite se vino abajo hace como 5 años porque ya no vale, mi papa los vendía a \$.50 centavos, y con eso comprábamos para comer y todavía nos sobraban 20 centavos, comprábamos 5 reales de carne ahora son 200 pesos, como no había maíz la gente comía pochote.<sup>42</sup>

La interacción con el medio ha dejado honda huella en la dinámica de subsistencia de la población de Alchipini, aún se expresa el rigor de la falta de agua de lluvia y su impacto en la obtención de cosecha, por ejemplo en los extremas sequía, todas las milpas se perdieron. Los habitantes señalan que han aprendido a adaptarse a lo fluctuante del clima, ellos refieren que la lluvia puede entenderse de la siguiente manera: “los tiempos uno sí y otro no”<sup>43</sup>, con lo que refieren la idea holística de que cuando hay un año bueno por lo recurrente de las lluvias, en el otro no, por la escases de las mismas.

La dinámica económica de aquellos tiempos estaba íntimamente ligada a la elaboración del chiquihuite como una alternativa económica muy importante; los reconocían como el pueblo de los “chiquihuiteros”, la ruta hacia el mercado, que en

---

<sup>41</sup> Con base en el testimonio de Gabino, un campesino originarios de Alchipini, recuerda que en ese tiempo la maquila de maíz costaba \$.25 centavos, la maquila de frijol costaba frijol \$.20 centavos, “era más caro el maíz que el frijol, ahora es al revés”

<sup>42</sup> Campesino: Moisés Hernández Moran de edad de 79 años, originario de Guadalupe Alchipini, hijo de la tercera generación de los fundadores.

<sup>43</sup> Campesino: Moisés Hernández Moran de edad de 79 años, originario de Guadalupe Alchipini, hijo de la tercera generación de los fundadores.

ese entonces existía, hacia Acatlán, se recorría en burro, pero con la llegada de la carretera, se fue sustituyendo por los autobuses.

Al principio la configuración de la comunidad fue lenta, de tal forma que la escuela se construyó hasta 1932, fue hecha de “chinami”, la pared hecha de varas amarradas lo utilizaban para colocar el pizarrón, contaba con un techo del mismo material sostenido por troncos, no había bancas ni mesas, los alumnos ocupaban tablas de madera recargadas en piedras para poder sentarse o colocar sus materiales, se recuerda que era una construcción muy sencilla, la califican como una escuela “casi al aire libre”, en ese sitio los educandos tomaban clases de 12 a 5 de la tarde<sup>44</sup>.

### **2.2.1 A parada completa: la carretera vínculo entre el ayer y hoy**

Otro referente importante en el recuerdo de los habitantes es la construcción de la carretera conocida ahora como Panamericana o internacional que conduce a Huajuapán de León en el estado de Oaxaca, que se llevó a cabo en el periodo comprendido de 1935-38; recuerdan que los mismos abuelos cuidaban las herramientas de trabajo como palas, carretillas, pico, entre otros instrumentos que se ocupaban para la traza del camino. Otros habitantes de Alchipini se desempeñaron como “tlacualeros”<sup>45</sup>. También se involucró a los habitantes de otras comunidades como a los de Los Amates, Tehuitzingo, Palomas; Ahuehuetitla que venían trabajando a “parada completa”<sup>46</sup>.

Una vez concluida la carretera Panamericana, el paso de los autobuses comenzó a intensificarse, se recuerda que por allá del año de 1947 había corridas hacia Acatlán, en horarios de 6, 7 y 8 de la mañana y regresaba el camión a las 11 y a las 12. Otra ruta transitaba con rumbo a Piaxtla a las 5 de la tarde. En ese

---

<sup>44</sup> Campesino: Rodolfo Hernández Moran hermano mayor de Moisés Hernández Moran, originario e hijo de la tercera generación de Guadalupe Alchipini.

<sup>45</sup> Eran los encargados de llevar hasta el paraje de las Palomas o un lugar conocido como el Cocorico “el lunchi” a los trabajadores.

<sup>46</sup> Se refiere al trabajo que realizaron en jornadas laborales de la carretera con un horario de ocho de la mañana a 5 de la tarde.

entonces el autobús no pasaba en la actual parada de las Palomas<sup>47</sup>, el ascenso y descenso de pasajeros se encontraba en el paraje de las Peñas.

Con el tiempo y conforme “llegaba el progreso” los pobladores de Guadalupe Alchipini comenzaron a construir casas consideradas hoy de mejores estructuras, usando adobe, bloc o cemento.

Don Julián, hijo de la tercera generación de los fundadores, resalta un pasado nostálgico, comenta que “la vida de antes comparado con la actualidad, se escuchan días gloriosos, de lucha y de progreso”. En la memoria del campesino los adultos realizan comparativos del antes y el ahora, aunque pareciera que la comunidad ha tenido mejoras en infraestructura y servicios, en la mente de los adultos, está un referente histórico de lucha y de trabajo arduo en el campo, de crecer y desarrollarse como pueblo, así como en la interacción con la agricultura, el paisaje, los animales, la riqueza biológica, que en la actualidad no se compara con la de antes la dinámica social ha tenido cambios, y en este sentido, el campesino, registra en su memoria cultural, los momentos históricos más importantes en la comunidad.

La aparición de la virgen de Guadalupe en el lugar denominado la Pila, representa uno de ellos. En ese tal lugar, la población de Alchipini decide construir una Iglesia de adobe y con tejas<sup>48</sup>, cerca al predio, se encontraba originalmente el camposanto, pero siguiendo las instrucciones que otorgaron las autoridades de la iglesia y del ayuntamiento, se decide seleccionar otro terreno para enterrar a los muertos, por esta razón en 1942 se cambian de lugar, concretamente, a la entrada de la comunidad, con tal acontecimiento, comienza a trazarse la distribución espacial y el centro considerando en la iglesia y la plaza principal donde se encuentran las instalaciones de la inspectoría y las oficinas del comisariado ejidal, de donde parte la calle principal de la comunidad.

---

<sup>47</sup> Las palomas fue reconocido como parada, cuando hicieron la carretera para Tecamatlán en el año de 1950, y los pobladores hicieron la brecha, la terracería, Y entonces pasaron más camiones, entonces estaba la Flecha Roja y ya después llegó el Oro.

<sup>48</sup> Debido a los temblores, le pusieron sus estribos de piedra, reformando la iglesia entre los años 1968-69.

### **2.2.2 Inicia el programa Braceros y arriban más servicios**

El programa Braceros llega a todos los mixtecos en el año de 1950, se extendió poco a poco, se comenzó invitando a los campesinos para trabajar en labores agrícolas, sólo se les solicitaba cumplir con la mayoría de edad, en el año de 1942, fecha en la que se realizó un acuerdo nacional entre México y los Estados Unidos, para la contratación de mano de obra<sup>49</sup>, los Alchipinecos participaron de la contratación en la modalidad agrícola, los más viejos relatan que solo algunos habitantes llegaron a ser braceros, ellos partían por 45 días. Don Gabino expresa: “Yo fui bracero, porque en ese tiempo, solicitaban por parte del ayuntamiento personas de acá”.

Algunos braceros trabajaron en el corte de jitomate, otros en el de lechuga, al terminar su contrato regresaban a Alchipini, no hace mucho a algunos varones que formaron parte del programa les otorgaron un apoyo económico de \$38 mil pesos, un habitante comparte su experiencia: “yo entre cuando estaba Adolfo López Mateos, la vida que nos dio fue una vida honorable, teníamos seguro, nos pagaban cocina, nos pagaban cuarto”<sup>50</sup>.

En el año de 1966 ya no existía el programa de braceros, y muchos campesinos, entre ellos, Rodolfo y Moisés, fueron a los E.U., como “mojados”, algunos de ellos señalan: “Me iba yo por tierra y me regresaba en avión, se pagaba el boleto en \$100 dólares, en el año 67 y 68, yo iba y venía, trabajaba pizcando limón, naranja, uva, almendra y elote en California, ganaba \$200 dólares, y ese era dinero para un pobre.”

El programa de braceros fue fundamental para mejorar las condiciones de vida en Alchipini, el dinero para las familias pudo ser la base para para el sustento y la solvencia para los gastos básicos del hogar, por ello, cuando finalizó el programa, los pobladores continuaron emigrando hacia los Estados Unidos para seguir teniendo un ingreso en dólares.

---

<sup>49</sup> En el recuerdo de los habitantes el programa estuvo en funciones en la zona hasta 1965

<sup>50</sup> Campesino: Esteban Bravo Vaquero de los considerados Abuelos de Alchipini, hijo de la tercera generación de los fundadores.

A los campesinos obviamente les pareció más atractivo, que generar ingresos en pesos mexicanos, podrían adquirir alimentos, muebles, ropa, útiles escolares, pago de servicios como energía eléctrica, atención médica, inversión para algunas herramientas, entre otros. El trabajo que realizaban en Estados Unidos, fue mayoritariamente agrícola, se desempeñan como jornaleros; la experiencia de los alchipecos de emigrar de un lado a otro poco a poco se convirtió en una actividad cotidiana, en especial en los jóvenes y adultos, pero llegaban a la etapa de vejez, se quedaban permanentemente en la tierra que los vio nacer.

La migración como braceros, fue concebida como “progreso” ya que gracias a ella, se contaron con los medios prácticos como beneficio económico, experiencia en el traslado, conocimiento de espacios distintos a los nacionales en los cuales ofertar su mano de obra campesina, sin desligarse totalmente de su comunidad, lo que permitió mantener contacto con el trabajo que se desarrollaba en casa, como es la actividad agrícola, además, se aplicó y se actualizó el conocimiento campesino que se puso en práctica en los campos de cultivo de Estados Unidos.

Después de “la braceriada” llegó la energía eléctrica al pueblo en el año 1966, algunos habitantes recuerdan ese momento, el acceso a este servicio fue lento, los vecinos de un lugar conocido como la Noria, iniciaron con los trámites para que llegaran los técnicos a instalar la luz, sin embargo, hubo que esperar bastante tiempo; fue necesario entonces ejercer presión mediante la organización comunitaria, gracias a la cual se logró el acceso al servicio, tras haber reunido la cantidad de \$12 mil pesos; los jefes de familia recuerdan “me costó \$200 pesos y tuve mi bajada.”

En esta dinámica en la que la “organización rural es ante todo convivencia, encuentro de diversos con unidades de propósitos y capacidad de concebir y realizar proyectos compartidos” (Bartra, 2010:248), la braceriada fue un parte aguas para la sociedad alchipeca, porque significó una estrategia que trajo ingresos para mejorar la infraestructura de su comunidad, pero no desarticuló a la comunidad, los migrantes identificaban su arraigo: “no por ello menos apegados a la tierra y a una costumbre que cambia para permanecer” (Bartra, 2010:248), en su mente, se encuentra viva en su memoria cultural; el progreso de las familias y del pueblo se

explican en parte por la migración que se convirtió una forma de subsistencia y con la meta de alcanzar ingresos para mejorar a las familias de la comunidad. De esta forma, la sociedad alchipineca adquiere una movilidad, una forma particular de estar presente desde otro país, generándose así una dinámica cultural.

### **2.2.3 El perfil contemporáneo de Guadalupe Alchipini**

La modernización del pueblo, ha significado una lucha constante para mejorar las condiciones de vida, y esto se refleja en las expresiones de algunos pobladores “ahora el pueblo tiene más dinero porque nos mandan dinero de los Estados Unidos”. Las calles de la comunidad en su mayoría están pavimentadas, el trazo responde a los espacios que fueron asignados a las primeras familias que compraron el terreno. Las principales son 20 noviembre, Josefa Ortiz de Domínguez, Ignacio Zaragoza, 5 de mayo, todas cuentan con alumbrado público, las casas se encuentran enumeradas y su distribución responde al reconocimiento local de los sitios en los que habitan las familias por apellidos.

Hoy la imagen de Alchipini, es heterogénea, por un lado resaltan construcciones que en su mayoría son de bloc y tabique en las paredes, cemento colado techos de vigueta y bovedilla, por otro lado, sin embargo hay algunas que son elaboradas de teja con trabes de madera, algunas de un nivel, otras de dos, con una estructura arquitectónica que revela modernidad en contraste con las primeras casas que eran hechas de varita y de adobe, por lo regular cuentan con dos o tres divisiones para distribuir internamente sus usos de habitación o área común: Sobresale, el área destinada como “cocina de humo”, en la que el fogón formado por tres tabiques que permiten la oxigenación, y el sostén de los comales, ollas y cazuelas.

Todas las casas de Guadalupe Alchipini cuentan con un solar, se trata de un espacio independiente dentro de la propiedad que es multidimensional y sitio de trabajo en el que se desarrollan varias actividades, ahí se organiza y convive con la familia, es un sitio de cohesión social y en donde cada integrante cumple con sus roles específicos, es común observar la transformación de otate en chiquihuites o canastas, allí también se desgrana el maíz, o se procesa la resina de copal.

En algunos solares todavía se encuentran construcciones hechas de adobe con techos de lámina, antiguas viviendas de la familia; actualmente, por lo regular, las utilizan como cocina o almacén de granos y herramientas. En el solar también se puede apreciar la distribución de los corrales de chivos, el baño o una letrina que se encuentran aislados de

la casa central, y un espacio para animales de carga como burros o caballos que se mantienen en un establo adaptado con láminas detenidas por troncos. Se encuentran así mismo, aves de corral como gallinas y guajolotes que se encuentran libres por todo el solar, al igual que los perros y gatos.

Actualmente en la comunidad se cuenta con la señal de cadenas de televisión abierta nacional, los más pequeños de la familia miran la televisión después de la escuela por lo general en los horarios de 2 a 5 pm., por lo regular gustan de caricaturas, en tanto que los adultos a partir de las 8 pm., optan por ver las telenovelas y el noticiero de López Dóriga; las estaciones de radio principales que se escuchan son las de Acatlán de Osorio, Izúcar de Matamoros y Puebla capital, además reciben estaciones del estado de Morelos, durante las labores cotidianas el uso de la radio acompaña a los habitantes.

La mayoría de la población cuenta con teléfonos celulares, se calcula que el 70%<sup>51</sup> de los habitantes tiene uno; en tanto que un 50% de los hogares han optado por contratar el servicio de celular fijo, en especial para mantener interacción con aquellos integrantes de los grupos domésticos que se encuentran fuera de la comunidad: parte del presupuesto se destina para realizar recargas las cuales oscilan entre \$100 pesos a la semana y hasta \$500 pesos al mes.

#### **2.2.4 Escuela y Salud**

Con respecto a la educación oficial en la comunidad, existen tres escuelas, una preescolar que se llama Samuel Bello Montoya, se ubica en la calle 20 de Noviembre, según los testimonios cuenta con 18 alumnos, la infraestructura es austera, cuenta con techo de lámina, las paredes de tabique revestidas de cemento; hay una primaria con 42 alumnos que se conoce como Vicente Guerrero se encuentra en la calle de “las carreras”<sup>52</sup>; también hay una telesecundaria cuyo nombre oficial es Honorato de Balzac y ahí asisten 12 educandos, cuya ubicación refiere a domicilio conocido.

Las escuelas son percibidas por la población como instituciones estratégicas, ya que se espera que otorguen oportunidades para aprender y estudiar para los niños de la comunidad. Debido a las condiciones económicas, solo pocos jóvenes

---

<sup>51</sup> Diagnostico Municipal del programa Estrategia de Desarrollo Territorial 2008-2011

<sup>52</sup> Se le conoce así porque en ella realizaban salidas de carreras que consiste en correr distancias y es identificada con ese referente por las actividades de juegos que realizan en la comunidad.

continúan sus estudios, que tienen que realizarse fuera de la comunidad en el bachiller de Piaxtla, lo que implica gastos extra por el traslado diario hacia allá.

En el rubro de salud, la comunidad cuentan con un centro comunitario de salud del IMSS, ubicado en la plaza principal junto a la presidencia, las principales usuarias son las mujeres quienes asisten cada mes a pláticas sobre diversos temas de interés, también acuden al lugar para participar en las campañas de vacunación, o bien, para solicitar consultas, en especial las embarazadas y para la atención y el control de nutrición para los niños.

Existe un centro de salud en Ahuehuetitla, es atendido por una enfermera que da servicio a todas las localidades, tiene un circuito de atención, donde se programan las semanas de vacunación, juntas para control y seguimiento; está infraestructura con la que cuenta es básica construida de tabique con techo de cemento contiene: sillas, báscula y equipo básico para medir presión, medicamento, suero, vacunas para picaduras de insectos como alacrán, estos representan del cuadro básico para atender casos diversos como: fiebres, o desparasitación, ofrece servicios de control de la presión arterial, reconocimiento de los parámetros de química sanguínea, gripas, dolores de cabeza o musculares.

La sociedad campesina de Guadalupe Alchipini, es una comunidad que no escapa a la influencia de los procesos globales, pero que mantiene una particular forma de vida local, es decir, allí se desarrollan programas diversos como los que implementa la FAO<sup>53</sup> (seguridad alimentaria), a la par de formas y prácticas tradicionales de consumo y de cultivos tradicionales como el del maíz. Es un escenario en el que constantemente entran en juego fenómenos neoliberales y la coexistencia de un conocimiento campesino al mismo tiempo, en este mismo

---

<sup>53</sup> Proyecto Estratégico para la Seguridad Alimentaria (PESA) operado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, (SAGARPA). Impulsado a Nivel internacional por la *Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación*, FAO (Food and Agriculture Organization por sus siglas en Inglés), es el principal organismo de las Naciones Unidas encargado de dirigir las actividades internacionales de lucha contra el hambre. El trabajo de la FAO consiste en ayudar a los países en desarrollo a modernizar y ampliar su agricultura, silvicultura y pesca, mejorar sus niveles de alimentación y nutrición y aliviar así la pobreza y el hambre.

sentido, se pueden percibir la convivencia de resistencias y continuidades que caracterizan a la sociedad campesina.

### ***2.3.- Las familias campesinas núcleo de conocimiento campesino***

Actualmente en la comunidad vive la tercera generación descendientes de aquellas familias fundadoras de la comunidad, quienes son los herederos de los solares, las tierras de cultivo, espacios que son segmentados y que han pasado de mano en mano dando preferencia a cada hijo varón a quien le corresponde un segmento del lote para establecer su hogar cuando encuentran pareja, es el varón quien lleva a la mujer a vivir a la casa paterna, ella se inserta a las labores del hogar apoyando en el aseo del hogar, lavar la ropa, la elaboración de la comida, el cuidado de los pequeños.

En Guadalupe Alchipini las familias<sup>54</sup> son extensas, en ella hay presentes hasta cuatro generaciones en el mismo hogar. Se encuentra integrada principalmente por una pareja mayor (los padres), que comparte la vivienda y el solar con otros dos o tres matrimonios regularmente de los hijos, algunos de estos se encuentran separados por cortas distancias; es común observar que están compuestas por los abuelos con sus nietos y respectivas progenitoras, ya que los varones se encuentran generalmente trabajando en los Estados Unidos, han construido su vivienda en el espacio asignado por los padres, y envían dinero para la manutención.

Cada uno de sus integrantes realiza labores del hogar e igualmente aportan ingresos económicos. La edad y el género son dos referentes para desempeñar diferentes roles, por ejemplo los varones venden leña que recolectan en los cerros cercanos de acuerdo a medidas locales denominadas “carga o metro” con un valor de \$160 pesos, al interior de la comunidad o la ofrecen en Chinantla, también se consume en el hogar para ahorrar combustible. Por otro lado, los varones que cuentan con familia y que están entre 18 a 50 años de edad, trabajan como jornaleros en la industria de la construcción, donde se ocupan como peones, y

---

<sup>54</sup> Conformada entre cuatro a ocho hijos promedio.

albañiles en comunidades cercanas o bien en los proyectos llevados a cabo por la administración del gobierno municipal o estatal.

Los más pequeños cuya edad oscila entre los 3 a 12 años, se encuentran inscritos en las escuelas de la comunidad y al concluir su horario escolar<sup>55</sup> realizan actividades propias de su edad y género, los niños por ejemplo, llevan a pastorear al ganado caprino y bovino, también acompañan a sus padres y abuelos a las recolecciones de leña, pitayas la gomita del copal y a su comercialización en Tejalpa, se encargan de acercar la herramienta a su papá o realizando actividades diversas como ir pasando la charrasca<sup>56</sup> para quitar la “ronchita del copal”<sup>57</sup>, otros forman, acompañan y forman parte de la recolección de leña, en la que se ayudan de un machete o un hacha. Por su parte las niñas ayudan generalmente en el hogar, suelen desgranar el maíz, barrer, lavar trastes, entre otras actividades.

Algunas veces, los niños que habitan en Estados Unidos son traídos a la comunidad para tener contacto con el lugar de origen de los padres.

Los adolescentes adquieren responsabilidades más específicas con respecto a las actividades cotidianas de trabajo en el campo, también participan en la siembra de maíz, frijol y calabaza; el pastoreo de cabras y vacas. Los jóvenes a partir de los 14 años participan en trabajos que aprendieron como es el pastoreo, ellos ya conocen los cerros y ya pueden participar en el trabajo pesado como la albañilería, las faenas, la pizca (cuando se despega la mazorca, ya sea en el campo o en la casa), son parte activa para juntar frijol, calabaza. Se puede decir que la adquisición de habilidades al interior de la familia por parte de los pequeños y adolescentes, descansa en la enseñanza de las bases del trabajo agrícola, pastoreo, de recolección y cacería, actividades que se realizan en relación profunda con la naturaleza, asimilándose así el conocimiento campesino.

En el caso de las mujeres, ellas buscan el acceso a recursos económicos provenientes de apoyos gubernamentales como SEDESOL que van desde \$1050

---

<sup>55</sup>Algunos solo apoyan al pastoreo los fines de semana y otros todos los días.

<sup>56</sup> Es un pedazo de segueta, al cual se le saca filo, se le coloca por un lado cinta de aislar para hacerlo parecer un cuchillo.

<sup>57</sup> Es la resina que exuda de manera natural el tronco del copal, creando una especie de costra en las grietas del copal.

pesos, o también Prospera con un apoyo de \$800 pesos, en ocasiones hay apoyos de becas para los hijos de \$320 pesos, otras más optan por la preparación de algunos alimentos para su venta, como el chocolate, que se elabora artesanalmente, su presentación es en tablillas con un costo de \$20 pesos, también realizan dulce de pepita hecho en el metate, para su elaboración se requiere leche por lo que su costo es más elevado y se ofrece en \$50 pesos.

También la participación femenina se expresa en el apoyo de actividades como la elaboración de la comida en las mayordomías, llaman a esta actividad cofradía. En la localidad de Guadalupe Alchipini predomina la religión católica, por lo que la elaboración comunitaria de comida es una forma de expresión del fervor religioso entorno a la advocación de la patrona de la localidad la Virgen de Guadalupe.

En general la socialización al interior de las familias de la comunidad se expresa cuando se organizan eventos familiares como bodas o bautizos, y sobre todo cuando ocurre un deceso, ya que familiares y amigos realizan arreglos para el sepulcro, lo que reafirma la participación colectiva y la interacción social que mantiene y refuerza así mismo la cohesión familiar, se expresa también cuando se proporcionan ceras y flores a los deudos, así como también cuando se limpia el camposanto y se excava el hoyo de la fosa, o participando en los rosarios de los nueve días. En fin la relación sería larga y se manifiesta en distintos aspectos de la vida social, religiosa, política, entre otros aspectos.

Es importante mencionar que las familias y la comunidad tienen un principio de cooperativismo “aquí arrimamos todos” comenta Mayela<sup>58</sup>, en una plática en su hogar menciona: “todos tenemos que aportar algo, ya sea trabajo, dinero, con lo que sea, pero que se vea el interés de mejorar”. Vivir en familia se constituye por principios, el primero es que todos ayudan al hogar y en actividades como la recolección o la cacería, donde principalmente asisten los hombres, en la siembra todos participan, así como en las labores del hogar, las mujeres principalmente en la elaboración de alimentos y los varones en los trabajos de construcción. Esto es

---

<sup>58</sup>Jefa de familia quien organiza y lleva el mando en la asignación de las tareas de las mujeres en el hogar y de las actividades y cuidados de los niños.

lo que Bartra ha señalado como una de las características más importantes de la reproducción campesina: hay variedad dentro de la familia.

De modo que por lo general el ingreso domestico campesino tiene muchos componentes; bienes y servicios de autoconsumo; pagos por venta de productos agrícolas o artesanales; utilidades del pequeños comercio; retribuciones por la presentación de servicios; salarios devengados en la localidad, en la región, en el país o en el extranjero; recursos provenientes de programas asistenciales o de fenómeno productivo (Bartra, 2010: 10-11).

Las familias en Guadalupe Alchipini no son homogéneas a causa de la migración, que es una actividad constante y significa una dinámica de ir y venir de los lugareños, haciendo de ésta una sociedad heterogénea, la migración es un factor elemental desde que “los viejos” se adscribieron en el programa y después las siguientes generación a través de la migración ilegal.

Al interior de las familias en Guadalupe Alchipini se identifica “una cultura campesina” que se manifiesta en la expresión de sus costumbres y tradiciones, como la participación de actividades diversas, como la fiesta del pueblo, la colaboración en la construcción de la carretera, la organización de los torneos de fútbol o novenarios de los difuntos; sobresale de manera especial la vida en comunidad, así como también, se hace presente la interacción con los espacios urbanos, situación que se expresa en la arquitectura de las casas y en la pavimentación de las calles y la carretera, en los estilos de vida de algunos integrantes de la familia, en la música que es consumida mayormente por los jóvenes, en la que sobresale el género de la banda, sobre todo narcocorridos, en la adquisición de vehículos extranjeros, en el uso de los celulares, en los peinados modernos, en la vestimenta de acuerdo con la temporada y en las prendas elegantes utilizadas en las fiestas.

De esta manera, las familias de Guadalupe Alchipini van reafirmando su identidad y expresiones culturales, se insertan en las actividades tradicionales dentro de su comunidad y que además están en constante movimiento para desenvolverse en un plano urbano y transnacional, se puede decir que las familias se encuentran entre una dinámica tradicional y moderna que constantemente conjugan y juegan con estas posturas, sin embargo, cada uno de estos planos tiene sus propios espacios y tiempos; pero al observarlos en conjunto, esto es, como una

forma particular de cotidianidad campesina, es una estrategia que han adaptado para poder llevar a cabo su subsistencia a través de los que se quedan y los que se van.

Las familias en la comunidad de Alchipini, se reúnen en actividades de la comunidad y en días festivos, entre los eventos más comunes sobresalen: los sepelios, las bodas, la fiesta del pueblo, el día de muertos, las juntas promovidas por las autoridades, los festivales escolares y la Navidad. Están además las fiestas patronales del pueblo, que se llevan a cabo por cooperaciones que se establecen en asamblea, en la que el comité y la mayordomía realizan una cotización del costo total de la fiesta, luego se determina la cooperación, que en el año (2013) fue de \$850 pesos por familia; está establecido que las personas adultas no están obligadas a cooperar porque ya no pueden trabajar, sin embargo lo pueden hacer voluntariamente, la mayordomía realiza el festejo el 11 y 12 de enero, después el pueblo organiza la fiesta del 13 al 18 de enero.

Por lo regular las fiestas del pueblo refuerzan y se hace énfasis la organización y la toma de decisiones colectivas, en este sentido, la autoridad civil, la escuela y la iglesia, participan de manera especial, estas tres instituciones coordinan la fiesta de la Pila el 12 de diciembre, la fiesta del pueblo el 12 de enero, el día de muertos, el carnaval y la Semana Santa, los festivales escolares y la Navidad.

En el que rituales civiles por mencionar el festejo de la independencia el 15 de septiembre en el que se lleva a cabo el grito en la noche encabezada por el inspector: El 16 se organiza el desfile en el que participan los maestros de las escuelas, los estudiantes, el inspector, el comandante. Por su parte, el comité de padres de familia de la primaria que aprovecha la ocasión para realizar una kermes y obtener fondos.

En el caso de las bodas, las familias alchipinecas practican las “ayudas” que consisten en apoyos a los familiares de los contrayentes con dinero o en especie como ceras o flores para la celebración, pueden aportar igualmente aportando maíz, frijol guajolotes, chivos, refrescos, así se expresa la sociabilidad que señala Bartra, y lo hace igualmente en la disposición espacial de las casas familiares muy cercanas unas de otras.

En general, la participación de la familia y la comunidad, es a lo que puntualiza Bartra como una “organización rural es ante todo convivencia, encuentro de diversos con unidad de propósito y capacidad, de concebir proyectos compartidos” (Bartra, 2010:248) lo cual se refleja con toda claridad en los modos locales de organización, la toma de decisiones, las tareas a realizar, los balances de lo alcanzado, se manifiesta tanto al interior de la familia como en la comunidad, la forma natural de crear “un tejido social” que mantiene una cultura y una identidad, además, siendo además la familia aquella unidad social primaria sobre la cual se comienzan a construir los tejidos de la interacción del hombre con la naturaleza.

#### ***2.4.-Reconociendo, algunas expresiones del conocimiento de la naturaleza***

El conocimiento campesino en Guadalupe Alchipini, se caracteriza por un conjunto de saberes que descansan en una relación dinámica, que reside en el manejo práctico y tangible de los recursos por los integrantes de las familias de modo que: “Los productores campesinos y sus familias conforman actores capaces de transmitir conocimientos, de acumular experiencias, de inventar, de innovar y experimentar, y en fin, de hacer cultural, durante la eterna tarea de arrancarle bienes a la naturaleza” (Núñez y Díaz, 2006:4). Se trata de un acervo amplio que es compartido desde diferentes funciones por parte de los hombres, mujeres y niños, que participan desde el núcleo familiar en las actividades de recolección de pitaya siembra de maíz o pastoreo de animales. Por ello, el conocimiento campesino tiene sustento en la dinámica laboral, en la vida cotidiana y en la estrecha relación con la naturaleza que guardan los integrantes de la familia.

Pese a la heterogeneidad de los integrantes de la colectividad, representada por las edades y géneros, la puesta en marcha del conocimiento campesino se lleva a cabo con fluidez, ya que cada integrante desde su papel influye en la enseñanza, en la colaboración, en el aprendizaje, el cual, está compuesto por una serie de acciones y actividades que son parte de las propias estrategias que va determinando cada grupo doméstico.

Sin embargo, el panorama no ha sido halagador, los adultos de mayor edad, han sido testigos de los cambios en la naturaleza, de la desaparición de animales

silvestres como la guacamaya, o han atestiguado la disminución en el número de plantas como el ocotate, la alteración en la presencia y frecuencia de las lluvias que cada año suelen ser escasas. Pero, aun así, el manejo de los recursos proporcionados por la naturaleza, a pesar de la introducción de materiales de construcción modernos en las viviendas, no pierde vigencia, se sigue usando madera para cercar corrales, o como combustible, es decir, conviven las tecnologías locales junto a las globales.

También la alimentación ha variado, pero el maíz cultivado conserva aún un papel privilegiado en el consumo familiar, se instaló una tortillería en la comunidad, sin embargo, para la economía campesina, la compra de tortilla por parte de una familia extensa representa un gasto fuerte, equivale a \$40 o \$60 pesos diarios, por ello, resulta más económico el arrendamiento de un terreno para sembrar maíz y recolectar allí mismo la leña para cocinar, es esta, una estrategia que proporciona viabilidad a la tierra y los terrenos comunales como fuente de recursos naturales y con ellos sustrato espacial de la generación de conocimiento campesino.

Por otro lado, el peso cultural que tiene el uso de las plantas del entorno es importante por la práctica de la medicina tradicional, que atiende algunos males, para ello, se consumen en téis calientes o en agua serenada infusiones en las que las plantas completas, hojas, raíces, flores, o cortezas desempeñan un papel protagónico, una práctica que se aprende de las generaciones anteriores y se reproduce continuamente en la actualidad.

Bajo este panorama general de interacción de la familia en sus escenarios locales, y de acuerdo a su condición de vida, son ellos quienes interactúan en espacios que "...revela una imagen compleja de la vida social, que debe ser pensada dentro de una lógica multidimensional" (Barbetta 2012:80), ya que en ella se pueden visualizar las mudanzas ocupacionales de los actores, en un mosaico de actividades diversas y que dan referencia a una vida social local instaurada en la cotidianidad de su qué hacer para mantener la vida campesina, (Fig. 2.2)

## Guadalupe Alchipini

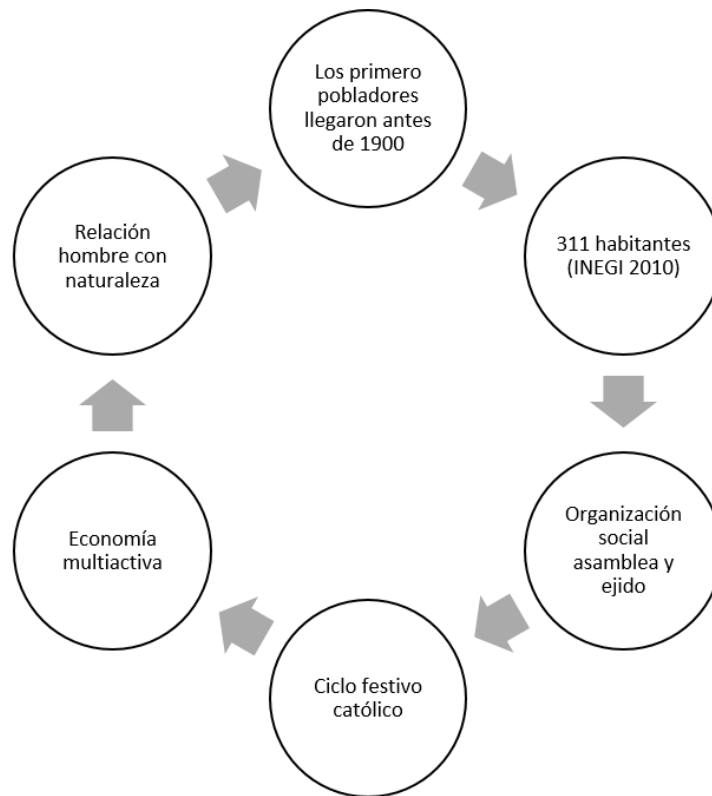


Figura 2.2 Diagrama de principales referentes de la vida campesina de Guadalupe Alchipini.

### 2.4.1 Reconocimiento del territorio: las expresiones de la memoria biocultural.

La gente del pueblo identifica su territorio a partir de lugares que son significativos por la presencia de recursos naturales en ellos, los cerros que rodean el pueblo son reconocidos con base en su ubicación respecto al poblado, sobre la orientación basaba en la izquierda, derecha, el arriba o abajo y en relación con los puntos cardinales; por ejemplo: “del lado izquierdo” está el Cordoncillo, que es un sitio

representativo en el que hay un pequeño riachuelo cuya característica es que “casi no se seca”.

Otro lugar importante para la configuración espacial de Alchipini, es el paraje conocido como la Virgen de los Toros, las narraciones dicen que el 13 de enero del 2000 se apareció la silueta de la virgen de Guadalupe, la manifestación divina se presentó cuando un carro que transportaba toros “no aguantó subir”, tal vez el peso, o las condiciones del camión no eran optimas, pero junto a ese vehículo había dos taxis, uno delante y otro detrás, como el camino es estrecho y de terracería no hay mucho espacio, de repente el camión se quedó fuera del camino “quedándose parado en la rama del amate”, la maniobra de los choferes de los taxis para esquivar el accidente fue hábil, uno de ellos terminó en la barranca y el otro taxi chocó detrás del camión, afortunadamente no hubo pérdidas humanas, el conductor del camión después mencionó que vio una luz que salía de la rama del órgano, luz que delineaba a la virgen; y desde entonces se reconoció al lugar con el nombre de la Virgen de los Toros, y se “le hace su fiestecita en la localidad de Tehuixtla”.<sup>59</sup>

Los lugares también son reconocidos por los elementos predominantes de la biodiversidad como los animales o las plantas que suelen tomarse para nombrar a los cerros, tal es el caso del cerro de la Pitaya Blanca al este de Guadalupe Alchipini, ahí hay pitayos, hay copal y hay terrenos que se destinan a los cultivos. Otra elevación importante es el cerro de la Mesa que es destinado principalmente para pastoreo y le corresponde a Tehuixtla, pero igualmente lo usan los de Alchipini. Hay otro cerro conocido como Camino del Mono, porque el contorno de éste, asemeja la cara de mono, en este espacio abunda el barro; también está el cerro Viejo que forma parte del ejido.

Todos estos, son referentes de la sociedad alchipineca son una forma de ir resaltando el reconocimiento del medioambiente, en especial para ubicar aquellos sitios en los que abundan elementos como árboles, plantas y espacios propicios para el cultivo.

---

<sup>59</sup> Esta localidad pertenece al municipio de Chinantla y colinda con Guadalupe Alchipini.

Son así pues, los centros de diversidad biológica escenarios culturalizados que expresan las muestras claras de una dinámica que el campesino aplica en una forma colectiva, y donde se produce su conocimiento a través del reconocimiento a estos escenarios (centro de diversificación biológica), se otorgan así nombres y se categorizan cada elementos de la naturaleza a través de parte del acervo cultural de la comunidad referente al lenguaje (centro de diversidad lingüística) y por último la forma en que la sociedad realiza sus actividades laborales en esos escenarios ya “nombrados (centro de diversidad social), Siendo la familia el núcleo en el que se entreteje la relación del hombre con la naturaleza.

Otros lugares son significados por el conjunto de representaciones al que son asociadas, por ejemplo, el cerro de la Cruz, en esa elevación se dice que “pasaba el malo”, por eso pusieron la insignia católica, porque “a un niño Juan Bravo Chávez, lo revolcó la vaca y ahí lo mató”, se dice que en tal lugar salen los duendes, asociados con la imagen de “unos niños”, se dice que son siete, que andan desnudos y hacen travesuras, además espantan a aquellos que encuentran en su camino. En los centros de biodiversidad se encuentran revestidos de significados y simbolismos que son una expresión de la cosmovisión que direcciona la regulación de un orden y respeto hacia la naturaleza.

En algunos cerros se colocan cruces o bien en los caminos, generalmente son las cimas los sitios preferidos para hacerlo, tal es el caso del cerro, antes llamado Chialtepec que se encuentra por el camino que va a Teconcingo. Lo mismo ocurre con el cerro conocido como la Pila, sitio en el que se construyó una capilla donde apareció la virgen Guadalupe y en el que encuentra una represa, para concentrar agua.

Otros de los referentes comunales más representativos tienen que ver con la conformación del área del ejido, los límites y sus barrancas<sup>60</sup>, de igual forma que los cerros que en conjunto son apreciados. Sobresalen igualmente aquellos espacios en los que la presencia de árboles de copal que le dan forma particular al paisaje, como es el caso del cerro de la Nopalera. Las barrancas también forman

---

<sup>60</sup> Referentes permiten a los alchipeños, ubicar los espacios y darles utilidad de lo que ofrece, es decir la acumulación de palma, otate, agua, árboles frutales, etc.

parte del paisaje del ejido de Alchipini, son identificadas por apelativos como la barranca del Tecolote, la barranca del Huamúchil. También en el terreno ejidal hay un jagüey.

Bajo esta descripción de los espacios que son referentes de la sociedad alchipineca, se puede sustentar que el espacio culturizado y las prácticas tradicionales llevados a cabo allí, forma parte de un conjunto acumulativo de conocimientos, experiencias, prácticas y representaciones mantenidas y desarrolladas por los pueblos con extensas historias de interacción natural y social. “Estos conjuntos sofisticados de entendimientos, interpretaciones y significados son parte de un complejo cultural que abarca los sistemas de lenguaje, nomenclatura, clasificaciones y prácticas de uso de los recursos, rituales, espiritualidad y cosmovisión” (Tengo, 2012: 7). Es decir, podemos observar en las diferentes aristas del reconocimiento que los campesinos le dan al lugar, una asociación entre el uso y el significado de los espacios en los que convive la vida campesina.

#### **2.4.2 Aspectos meteorológicos en el conocimiento campesino**

En cuanto a la predicción del clima, se hace uso de las cabañuelas sobre todo por los adultos, aunque casi todos los habitantes saben algo de ello, este sistema descansa de manera especial en la observación y en la percepción del viento, del frío o del calor. El conjunto del sistema cognitivo de cada individuo, es el que permite a los campesinos determinar las características que el tiempo va presentar. Cuentan que entrando el mes de noviembre se clasifica y ordena, ya que “las tierras están frescas”, y que todavía guardan humedad, su textura es porosa, se observan las “cabañuelas de Galván”, siendo un método tradicional para pronosticar el tiempo atmosférico, consiste en la práctica de la observación del comportamiento climático de algunos factores como el aire, la intensidad de calor, la humedad en el ambiente, esta forma de interpretar se va obteniendo a través de la experiencia vivencial en el que el cuerpo humano, se van modelando los sentidos.

Después entran las “cabañuelas del pastor” en el mes de diciembre; “las cabañuelas del niño son las de enero”, éstas últimas consisten en observar las condiciones climáticas de los primeros 12 días de ese mes, y hacerlas corresponder al clima de cada uno de los meses de ese año que recién comienza, cuando se

termina la cuenta, se empieza a contar de igual forma para el año siguiente, de diciembre a enero, esto se determina cada medio día, esto es, de las 0:00 hrs., hasta las 11:59 hrs., el mes de enero y de las 12:00 a las 23:59, el mes de febrero, así sucesivamente, para el día 31 se toman 2 horas para cada mes comenzando de diciembre cerrando en el mes de enero.

Se observa en esos días si el cielo se encuentran “limpio o nublado”; también importa el tipo de viento, la intensidad del sol y la humedad del ambiente, las variaciones de la temperatura; y con base en estas señales, se interpreta la situación del temporal, se relaciona con los comienzos de la lluvia y en esta fecha se determina la siembra.

Los saberes tradicionales se encuentran más cercanos a lo que se ha definido como sabiduría por la razón fundamental de que los conocimientos tradicionales no existen (no se crean, se desarrollan ni se transforman) *per se*, sino como habremos de mostrar, siempre tienen su razón de ser en función de otros dos contextos de las culturas tradicionales: la producción y la creencia. En efecto, los conocimientos indígenas o tradicionales se orientan y se significan tanto a través del conjunto de prácticas que integran los procesos de producción y reproducción materiales de la cultura, como sistemas de creencias, por medio de los cuales, esa cultura logra su producción y reproducción simbólica (Toledo y Barrera-Bassols, 2008:103).

Habrà de recordar que los saberes son un conjunto de habilidades cognitivas que desarrolla cada campesino, la aplicación de las mismas y su eficiencia determinan su transmisión, y el conjunto colectivo de significación entre el hacer y el saber, es particularmente el que conforma el conocimiento y este a su vez el que se mantiene en través de la memoria biocultural. Principalmente en las predicciones climáticas, se puede visualizar el entendimiento, esa particular “visión de mundo” que esta sociedad posee, y que al mismo tiempo significa un mecanismo de adaptación a su ambiente.

### **2.4.3 Agricultura eje central de la multiactividad**

Una de las principales expresiones de transformación del entorno natural se encuentra representada en el cultivo del maíz, de manera especial los integrantes de los grupos domésticos aportan su tiempo y dedicación a lo largo del ciclo agrícola, principalmente en la fase de siembra, así como también influye su

participación en el “desgehutado”, es decir en el deshierbe, actividad que es aprovechada para la recolección de acahual, quintonil y el pasto de milpa, todos ellos destinados para el consumo animal y humano<sup>61</sup>. Igualmente durante la temporada en la que se levanta la cosecha también se congregan las familias para realizar la actividad denominada como zacateo.

El cultivo del maíz se realiza en la época de lluvias, que es conocido como “tiempo de agua”, etapa que comienza en el mes de marzo, aunque en la actualidad no hay una fecha precisa, pero en el recuerdo de los abuelos, me señalaron que antaño era el 19 de marzo, otros refirieron que es el 21 de marzo, mes en el que se comenzaba a preparar la tierra, pero es hasta el día de San Pedro, el 29 de junio cuando se comienza la siembra. Una de las características que observan los campesinos, es la consistencia de la tierra, “cuando se comienza a desmoronar es cuando está lista para sembrar”; también me señalaron que “si está muy mojada ya se pasó el tiempo porque ya no entra la yunta, la tierra se hace bola y ya no sirve y es probable que el cultivo se agusane”. En este sentido, el conocimiento campesino integra el sentido de la vista y el tacto encargados de percibir las particulares para proceder adecuadamente en el momento del cultivo.

En Alchipini se práctica la milpa, esto es, que se cultiva en triada el maíz, el frijol y la calabaza, la cual es fundamental para la dieta básica durante todo el año: se siembra en junio y aproximadamente en el mes de septiembre se levantan los primeros productos de la cosecha, disfrutando elote tierno, que se consume hervido, asado y en chilatole. Durante el crecimiento de la calabaza se aprovecha su flor, con ella realizan un alimento a base de maíz cuya consistencia es espesa, la flor es colocada como parte del platillo y se acompaña de unas tortitas, a este guisado típico de la zona se le llama “Atole de Guayas”, es un alimento de temporada y es en el mes de septiembre cuando comienza a florear la calabaza que comienza su consumo.

Se procura mantener las calabazas macizas en los techos de las viviendas, se aprovecha su semilla (la pepita), que se pone a secar para almacenarla o cuando

---

<sup>61</sup> Cabe mencionar que el deshierbe no sólo tiene lugar en la milpa, también se realiza en las escuelas, calles alledañas al campo santo.

necesitan consumirla se remoja en agua con sal de grano y se tuesta en el comal, este alimento se consume a toda hora, es un suplemento que permite a los alchipinecos mantener su sistema digestivo sano y descostipado.<sup>62</sup>

También la pepita es aprovechada en la elaboración del dulce de jamoncillo que es preparado en el interior de los grupos domésticos, se prepara principalmente para su venta y para su consumo por lo más pequeños, se presenta en barra, está hecho a base de leche y azúcar, la pulpa de la calabaza es aprovechada para elaborar dulce de calabaza, con canela y piloncillo, este plato se realiza durante la temporada de cosecha.

Para el cultivo se utiliza la yunta jalada por bueyes, se realiza en el ejido, sitio que se encuentra entre los cerros de la sierra de Acatlán; participan en la siembra las mujeres y los niños, casi no se contratan jornaleros. Las familias que optan por pagar a los trabajadores son las que reciben remesas de Estados Unidos, en algunas ocasiones piden ayuda a familiares cercanos, los horarios de trabajo van desde las 7 de la mañana hasta el mediodía aproximadamente, después se dedican a pastorear y recolectar, como a las 3 de la tarde, regresan a Alchipini para comer entre las 4 y 5 de la tarde.

Los campesinos se dedican de tiempo completo a las labores de este, y las combinan con la recolección del copal, fuera de la temporada de cultivo de maíz, el cultivo de frijol, la variedad que se siembra, es conocido como “negro terciopelo”, es un grano preciado y almacenado en chiquihuites y costales junto con el maíz durante todo el año, es básico para la dieta, es hervido con sal, cebolla y ajo, algunas veces quiebran el frijol en el molino de piedra y va acompañado con ciruela de campo.<sup>63</sup>

Los granos son almacenados en un cuarto asignado para ello, cuando se desgrana se mete en costales o en chiquihuites. El consumo alimenticio de los alchipinecos principalmente está basado en el maíz criollo, que se caracteriza por una mazorca mediana de color amarillo.

---

<sup>62</sup> Se refiere a laxar el padecimiento infeccioso acumulado en el aparato digestivo.

<sup>63</sup> La ciruela que se ocupa para salsa tiene sabor ácido, que con la combinación del frijol, asemeja al sabor de la salsa de tomate pero un poco más ácido.

Los varones se dedican durante todo el año al pastoreo de reses, que siendo animales de gran tamaño, son conducidos hasta los terrenos ejidales, los cuales se encuentran cercados; aquellas familias que carecen de tierra, realizan una serie de acuerdos entre vecinos o familiares para pedir la renta de un espacio, algunos ofrecen el pago de \$100 pesos, pero la cantidad varía del tiempo de pastoreo, el principal lugar para llevar a pastar a los animales son los alrededores del pueblo y el ejido de Teconcingo.

Lo reseñado anteriormente permite visualizar todo aquello que se ha propuesto reconocer como conocimiento campesino, a través de los saberes, que son relacionales y utilitarios, llevados a cabo en un espacio y tiempo específicos:

un marco referencial para ubicar de manera sistemática a los conocimientos tradicionales ya que es posible reconocer una escala cultural que abarca teóricamente el »saber total« de una cierta etnia o cultura, una regional, acotada por el territorio histórico y por la naturaleza culturizada que lo circunda; una comunitaria referida al espacio que una comunidad se apropia; una doméstica, delimitada por el área de apropiación de un productor y su familia, y una individual, restringida al espacio del propio individuo” (Toledo y Barrera-Bassols, 2008:75).

En este marco referencial, en la agricultura se puede observar de manera clara el conocimiento campesino, a simple vista se evidencia la escala de saberes, técnicos y significativos, las estrategias de organización y dinámicas laborales, ante todo, es primordial reconocer que dicha actividad es un eje fundamental, decisivo y crucial para la identificación de procesos de vinculación del hombre con la naturaleza ya que se desprende el aprovechamiento de los recursos naturales, como lo es la recolección del copal.

### ***2.5.- El reconocimiento, uso y recolección de plantas***

La temporada de lluvias comprende de junio a septiembre, es sumamente apreciada y esperada por la colectividad, ya que en ella, se reabastecen los ríos intermitentes como el de la Laguna ubicado al norte de Alchipini, el de Teconcingo que tiene el mismo nombre del ejido, y sobre todo, la presa de la Pila, lugares en los que los cuerpos de agua son los más significativos.

La presencia de lluvias ofrece muchas alternativas de plantas silvestres para el consumo humano como los quelites, verdolagas y cuatomates. Los árboles frutales aprovechados son el guamúchil, que es un árbol de 15 a 20 metros, de altura, tiene el tronco grueso, con madera blanca, corteza delgada y ramas espinosas. Sus flores son bolitas amarillentas, verdosas o rosadas y están reunidas en racimos, sus frutos son vainas verdes y rojizas, cuando maduran están retorcidas y presentan agostamientos a todo lo largo; se ocupa principalmente para salsa molida en molcajete cuya consistencia es martajada, para que no queda completamente triturada, su utilidad principal es para un guisado típico llamado guaxmole que es una salsa verde que se prepara acompañada de carne de pollo o de chivo.

Las frutas silvestres son recurrentemente degustadas por los habitantes de Alchipini, por ejemplo la guayaba silvestre, las pitayas, el nanche, la ciruela verde y el mango criollo, principalmente son consumidos en el campo y se llevan al hogar para compartirlos con la familia, la mayoría de los frutos se encuentran disponibles en los meses de junio a septiembre.

La ciruela de campo es utilizada para la elaboración de una salsa amarga, la cual se prepara remojándolas para extraer la pulpa y quitando el hueso, cuando se tiene la pulpa se muele en la licuadora o molcajete con chiles verdes obteniendo un sabor agrio picante, este se consume principalmente en la temporada del fruto que es en el mes de agosto y septiembre.

La variedad de plantas que se aprovechan para la alimentación es basta, algunas de ellas son: la pitaya, garambullo, la jiotiya, el nanche, los elotes asados, la pipicha, pápalo el fraile, el quintonil, todas las cuales se recolectan durante el pastoreo y a la vez que se realiza la revisión a las milpas, la mayoría las trasladan a las viviendas. Durante su trayecto de retorno se tiene especial cuidado a las que formaran parte de los guisados o tendrán uso medicinal.

Una actividad que sobresale es la recolección de pitaya en los terrenos que se encuentran de 5 a 6 kilómetros de distancia. Por las mañanas las familias se trasladan a los campos en los que hay pitayos, llevan cubetas, chiquihuites, o botes de lata, se sirven de un palo grande de madera para derribar los frutos que se encuentren en lo alto. Suelen participar todos, desde los niños a los adultos, se

agudiza la observación para identificar a aquella planta que tenga los frutos más grandes y bonitos. La cantidad recolectada varía, un factor importante para la obtención de buenos y abundantes frutos es la humedad es decir, la incidencia de la lluvia se reflejará en la mejora de las características de la pitaya (tamaño, forma y sabor), si hay sequía, los pitayos dan pocos frutos, el precio se cotiza hasta \$50 pesos por un montoncito de unas siete pitayas. Esta temporada de recolección es sumamente esperada por las familias, ya que es factible la obtención de bienes naturales con los que podrán obtener más recursos económicos, la actividad se realiza exclusivamente en los meses de mayo y agosto, los productos obtenidos se ofrecen en el mercado de Izúcar de Matamoros a los acopiadores de este fruto.

También hay plantas que se recolectan para ser usadas en el consumo de los animales domésticos; a pesar de que la base de alimentación de los chivos, burros, vacas y toros es el libre pastoreo, se les complementa con los restos de la planta de calabaza, zacate, la hoja de mazorca, el olote y guamúchil, son apreciados, así como también las hojitas de arboles como: mezquite, palo rayado, cuatillo, cobato, barba de chivo, cuahilote, palo blanco y tlahuilote. Para las aves de corral como guajolotes, gallinas criollas de traspatio se les proporciona una dieta a base de granos de maíz, nixtamal, alimento industrializado, tortilla y se complementa con los insectos que encuentran entre los granos o cerca de los riachuelos o zonas húmedas del hogar. Es claro entonces, como el conocimiento campesino está relacionado con todos los seres vivos que habitan el territorio tanto animales como plantas, que son de utilidad diversa, siendo de abastecimiento en el ámbito local.

El territorio de la comunidad de Alchipini es una pequeña porción muy característica del vasto centro de biodiversidad que significa la región Mixteca Baja, que es fuente de múltiples recursos generadores de ingresos económicos, allí están presentes la suma de todos los esfuerzos colectivos, para elaborar y vender chiquihuites y canastas hechas con el otate que han aprendido a recolectar, materia prima de esta artesanía, su precio varía desde los \$30 hasta los \$150, dependiendo del tamaño. Añado que los saberes campesinos mantienen una dualidad entre el manejo eficiente del entorno y la utilidad, factor que permite el desarrollo de habilidades técnicas, estrategias de subsistencia y una relación con la naturaleza.

### **2.5.1 Las plantas de curación**

La población en general posee el conocimiento de las plantas de utilidad terapéutica, que atesoran mayoritariamente los adultos mujeres y hombres por igual, y que continuamente se comparte, no solo entre los que habitan en la comunidad, también los migrantes solicitan a los personas envíen las que se usan sobre todo para el tratamiento de cáncer o diabetes. Al interior de la vida colectiva, hay un rasgo característico, las plantas de uso medicinal no se venden, se prestan e intercambian entre familias de la misma comunidad, pero para personas ajenas a la misma, la dinámica cambia y en tal caso sí se comercializan.

Se obtienen durante las actividades matutinas de pastoreo, de la siembra o de recolección de otros recursos como la leña, y es en la temporada de lluvias cuando más se les encuentra disponibles en el campo para colectarlas, luego se ponen a secar y se cuelgan en las paredes de los hogares.

Entre las plantas más usadas destaca la salvia que crece en forma de arbusto, de la que se usa la flor que tiene color lila para mitigar dolores de estómago en general y para aliviar las dolencias preparto de las mujeres embarazadas, se prepara en infusión, como ellos dicen, “se hace un tecito”; se emplea igualmente la planta entera para los “baños de enferma” (ver en plantas de uso ritual) combinada con otras. Estos usos refieren claramente un conocimiento complejo e integral de las propiedades de una sola planta que se aprovecha tanto para tratamientos de dolores internos como de tratamientos externos de recuperación integral; son verdaderos saberes médicos tradicionales atesorados y reelaborados por mucho tiempo que permiten un aprovechamiento máximo de recursos, ente caso medicinales.

El vapor de la hierbabuena cura el dolor de las rodillas, se coloca un trapo mientras está en ebullición la infusión y una vez caliente se coloca en ellas. Otra de las plantas usadas es la chinoa, para el tratamiento de la gastritis; solo se remoja la hoja y se toma como agua de tiempo, también se usa cuando se parten las manos por manipular la cal, se procede a restregar las hojas en las manos, igualmente se emplea para combatir las rozaduras de los bebés. Con el techcichi o zacatechichi se prepara un té amargo para aminorar los efectos de la bilis, o cuando duele el

estomago o hay falta de apetito, y los diabéticos lo toman para que “regule la sangre”. El arbusto crece en temporal y se puede consumir seco o fresco.

De la planta de melonchichi se hace uso del camote (raíz) que se desentierra y se pone a hervir o remojado, y posteriormente se toma el agua, me han referido que tiene propiedades para la cura de la diabetes. Otro remedio para controlar los niveles de azúcar, se hace a base de bellotas que “se remuelen para que se amargue la sangre”. Usan también el árbol de quina, del cual se raspa para sacar “la cascarita” que será remojada y se ocupa para curar la diabetes.

Para combatir la tos siempre se emplean 14 nanches de zorro, que son frutas de temporal (época de lluvias) de color naranja, de forma esférica, para preparar un té, se pueden usar frescas o secas, por lo que se almacenan para tener reservas todo el año.

Otro ejemplo es el árbol palo grande o el zopilote del que se extrae la corteza, para remojarla en agua que se consumirá para quitar el paño que los habitantes asocian al fuerte sol, igualmente se emplea para combatir el “mal de orín” que se identifica cuando el afectado presenta orina con muy mal olor y muy amarilla, y llega a provocar dolor al momento de las micciones, indican que son debidas a que quien las padece tiende mucho a sentarse a descansar en piedras muy calientes.

También usan el cuachalalate para cicatrización de heridas, emplean la corteza remojada y se consume el agua, la doradilla que es una planta que nace en las rocas, otra opción es el árbol del Brasil del que se aprovecha la corteza que dejan serenando en agua toda la noche. La hierba del cáncer es un arbusto que crece en zonas muy húmedas cerca de los ríos, proliferando en el temporal, sirve para aliviar heridas, ya que tiene propiedades de cicatrización, se aprovecha en forma de polvo y en fomentos de agua.

Se usan los “chiquiadores”<sup>64</sup>, que se elaboran a partir del copal, se aprovecha la resina “que suda el árbol del copal en su tronco o en sus ramas”, lo que se obtiene es un material pegajoso como si fuera chicle, cuando se manipula con calor se deshace y cuando esta frio se cuaja en una piedrita. Para preparar los chiquiadores

---

<sup>64</sup> Es un remedio elaborado con hojas a las que se les rellena con la resina del copal, se colocan en pequeños trozos de resina cuajada en hojas que se colocan en las sienas para aliviar problemas como dolores de cabeza.

se consigue la hoja del árbol de gigante y se le coloca la gomita procede a untar a los costados de la frente, para contrarrestar el dolor de cabeza.

El copal, también se ocupa para quitar el frío del cuerpo, para ello se calienta agua y una vez que se encuentra a punto de ebullición se le agrega la resina, dando como resultado un líquido aceitoso o brillante, y con un trapo se colocan fomentos ya sea en el vientre o en la parte del cuerpo que presente enfriamiento. De las pencas de maguey se obtiene el jugo que es agua cristalina, como la misma apariencia del agua natural, se trata de un analgésico para mitigar los dolores provocados por golpes, además evita la formación de postemas (contusiones que se presentan como moretones, debidos a los procesos de inflamación).

En el traspatio por lo regular se siembra la hierbabuena, que se usa para combatir cólicos. La ruda combinada con hojas y el jugo de limón se emplea para desintoxicar la sangre. A la cascara de huaje o la corteza, se le coloca orégano y raja de canela, esta combinación es útil para aliviar el dolor estomacal y cólicos. Para el frío del vientre se usa el té de albahaca, que se prepara con sal y se aplica como fomentos.

### **2.5.2 Plantas para combustible**

En Alchipini se identifican dos tipos de leña, la que hace carbón que se extrae de árboles como el tlahuitole, el mezquite, el brasil, la cobata, la rompe botas, y el “ palo macizo”, todos ellos son los preferidos por las mujeres, porque son ideales en el fogón de la cocina para la elaboración de la comida cotidiana y para algunos platillos en las fiestas grandes, suelen distribuir los troncos que hacen carbón en el centro y las varas a la orilla para que ayuden a prender la braza.

El otro tipo de leña, la llamada “leña bofa” hace ceniza muy rápido, es decir, que no se mantiene prendida mucho tiempo y tiende a esponjarse, los árboles que presentan estas características son el copal, el guamúchil, el cazahuate, el coco y el cacalozuchil; con este tipo de leña se cosen tabiques y se prepara el fuego del horno para la barbacoa de chivo; para lo cual previamente se elabora un horno en el piso del solar, colocando la leña en forma de rejilla, que se prende con una braza encendida de leña de carbón, luego se colocan las pencas de maguey, seguido del chivo, y se cierra el horno con una capa de penca de maguey y encima se colocan

piedras y tierra. Para seleccionar la madera que será utilizada como combustible, se escogen las ramas secas que se recolectan en el campo, los troncos anchos y macizos se cortan y las ramas verdes no se tocan.

### **2.5.3 Plantas de curación**

Para la curación del alma o el espíritu, se requieren plantas que son adquiridas en el territorio local o que compran en los mercados. En este sentido cabe destacar que las curaciones están íntimamente ligadas con procesos rituales, entre las destacan: la enfermedad causada por un aire o enfriamiento del cuerpo, las causadas por susto o espanto y las que están relacionadas a encuentros con el malo (que habita en las orillas de Guadalupe Alchipini, cerca del camino Las Calaveras) o provocadas por el deseo de un mal por parte de alguna persona. Estas enfermedades están relacionadas con la ruptura del equilibrio espiritual, y para combatirlas se deben realizar curaciones que permitan ajustes para que el cuerpo restablezca la armonía con el alma, en este apartado entonces, trataré aquellas plantas que se usan para este fin.

En Todos Santos<sup>65</sup> (28 de octubre al 2 de noviembre) para las ofrendas se ocupan las flores de cempasúchil y de terciopelo para los floreros de cada muerto, la flor de cempasúchil algunas familias la cultivan en sus solares y en esos días se aprovechan para “hacer que peguen” y “no mueran” árboles frutales recién plantados que no han logrado desarrollarse correctamente, colocándoles unas guías de alambre o cordón con ramilletes de flor de cempasúchil alrededor del tronco.

---

<sup>65</sup> Una vez montada la ofrenda, tres personas de la familia se disponen a ir por sus muertos a media calle, una de ellas porta una vela, otra pétalos de flor de cempasúchil, con los que se va trazando un camino desde media calle hasta la ofrenda, y la tercera porta un sahumerio con copal (resina del árbol del mismo nombre), se llaman a los muertos por sus nombres y con rezos, una vez llegando a la ofrenda se reza un rosario, y a partir de entonces, la ofrenda con los muertos quedaran siempre en compañía de al menos un miembro de la familia día y noche hasta que termina la celebración.

Para la atención del parto, se realizan varias acciones, primero, la partera sacude a la paciente con ramas del árbol tlacopastl para contrarrestar el mal del aire, (acción que es la común no solo en el parto, sino en cualquier situación que requiera que a un paciente se le trate de malos aires), después para acelerar el trabajo de parto se le da a tomar a la parturienta un té de ruda con limón. Aun cuando se lleve a la mujer embarazada a una clínica para su atención, siempre se realiza la limpia y se le da a tomar el té.

Existe un mal que los alchipinecos denominan “se suben las sombras” lo identifican como “daños de la sangre” o “daños de maldad”, los síntomas son: falta de sueño, levantarse con sobresaltos, o dormir excesivamente, tener baja la presión o altas temperaturas, no comer, llorar continuamente y depresión; se manifiesta por igual en adultos y niños, sin embargo estos últimos son más vulnerables y pueden morir más frecuentemente porque sus cuerpos están “más tiernitos” y “no están macizos”; la causa del mal puede ser un espanto por haber vivido una situación que cause una fuerte impresión o una maldición. Se debe proceder entonces a “bajar las sombras”, para lo cual, el especialista usa el chicopale (que es copal reelaborado por avispas que lo combinan con tierra, piedritas y ramas, formando una masa sólida como piedra con forma de media esfera).

El especialista entonces, toma el brazo del paciente y le palpa el pulso con los dedos índice y medio, va subiendo los dedos siguiendo el pulso hasta la coyuntura del codo, si el pulso lo siente hasta la altura del hombro, entonces el mal ha avanzado mucho y lo más seguro es que ocurra la muerte del paciente; previamente a la examinación, el especialista corta pedacitos de chicopale y los coloca en un traste con agua bendita, prende la mezcla y pasa el traste por el brazo del paciente al mismo tiempo que se va examinando el pulso, después, rocía con la boca en la cabeza del paciente con agua bendita y luego los brazos primero el derecho y luego el izquierdo, esta curación debe practicarse tres veces a las 7 de la mañana.

La relación de plantas que se usan es interminable, hay un manejo amplio, evidencia de una permanente interacción con la flora silvestre, en especial durante época de lluvia, que es cuando florecen y reverdecen la variedad de opciones para aminorar los malestares. Este conocimiento campesino en particular es el que ha

subsistido en la memoria biocultural de la comunidad, entendiendo no solo su saber de uso, sino todo el proceso de adquisición. En la siguiente gráfica (figura 2.3), se ilustra un listado de algunas plantas, sus usos o aprovechamientos y la parte empleada por la sociedad campesina Alchipeñeca referidas por los entrevistados:

Figura 2.3 Tabla de plantas referidas por los entrevistados, sus aprovechamientos, modo de obtención, tipo de planta y la parte utilizada

<b>NOMBRE COMÚN</b>	<b>TIPO</b>	<b>OBTENCIÓN</b>	<b>USO</b>	<b>PARTE USADA</b>
Quelite	Arbusto	Colecta	Alimento	Entera
Verdolaga	Arbusto	Colecta	Alimento	Entera
Cuatmates	Árbol	Colecta	Alimento	Fruto
Guamúchil	Árbol	Colecta	Alimento	Fruto
Guayaba silvestre	Árbol	Colecta	Alimento	Fruto
Pitaya	Cactus	Colecta	Alimento	Fruto
Nanche	Árbol	Colecta	Alimento	Fruto
Ciruela verde	Árbol	Colecta	Alimento	Fruto
Mango criollo	Árbol	Colecta	Alimento	Fruto
Garambullo	Cactus	Colecta	Alimento	Fruto
Jiotilla	Cactus	Colecta	Alimento	Fruto
Pipicha	Arbusto	Colecta	Alimento	Entera
Pápalo	Hierba	Colecta	Alimento	Entera
Quintonil	Hierba	Colecta	Alimento	Entera
Mezquite	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Palo rayado	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Maíz	Milpa	Cultivo	Alimentación de ganado	Completa
Calabaza	Arbusto	Cultivo	Alimentación de ganado	Planta entera
Frijol	Arbusto	Cultivo	Alimento	
Cuatillo	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Cobato	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Barba de chivo	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Cuahilote	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Palo blanco	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Tlahuilote	Árbol	Colecta	Alimentación de ganado	Hojas
Ocotate	Arbusto	Colecta	Alimentación	Tallo
Cempasúchil	Arbusto	Compra y cultivo	Ritual	Flores
Terciopelo	Arbusto	Compra	Ritual	Flores
Copal	Árbol	Colecta	Venta, Ritual, alimento	Resina de corteza

Como podemos ver la variedad de aprovechamientos de plantas y de los espacios para la adquisición de estas permite visualizar parte del conocimiento campesino al respecto, también resalta una de las principales estrategias

socioculturales que los sujetos sociales de Guadalupe Alchipini utilizan para adaptarse a su entorno:

El conocimiento cotidiano, empírico, y las destrezas del campesino, se practican y transmiten dentro de la familia. Incluso a los niños, a partir de los tres años, se les asignan tareas agrícolas y ellos acompañan las labores del trabajo en el campo. Pero el saber/conocimiento sobre la naturaleza, que poseen los adultos mayores, decide el éxito de la cosecha. (Hermann, 1988:137)

También decide la eficacia de la recolección en los tiempos, horarios y lugares oportunos y adecuados para la obtención de las plantas requeridas, ya sea para alimentación, recursos terapéuticos, leña o algunos otros.

Con ello las interacciones cotidianas generadas en el marco de la familia, direccionan todo aquel ejercicio práctico como el reconocimiento de las plantas, para los usos requeridos, mismos que son producto de las necesidades cotidianas: “Para abordar el conocimiento campesino es necesario darle significado en la perspectiva de los problemas prácticos y concretos que el productor campesino y su cultura debe resolver” (Núñez y Díaz, 2006:7). Otro punto importante es que la mayoría de las plantas usadas culturalmente se obtienen por colecta, es decir, “conocimiento campesino” en una de sus más ricas, variadas y profundas expresiones de interacción entre los tres centros de diversidad, además se puede apreciar también como se muestra una eficiencia en el reciclaje de biomasa, por los diferentes aprovechamientos que presentan algunas plantas.

## ***2.6.- Conocimiento relativo a los animales***

La fauna silvestre más representativa en el territorio natural de la comunidad de Guadalupe Alchipini la conforman los siguientes animales: el venado, el zorro, tejón, el mapache, la ardilla, el cacomiztle, el armadillo, el conejo, la liebre, el coyote, la iguana, la tuza, el ratón de campo, la culebra mazacuata, la culebra prieta, el hurón, todos ellos vertebrados y la mayoría de los cuales como es notorio son mamíferos.

La cacería es una actividad muy practicada por los alchipinecos, se lleva a cabo todo el año, sin embargo, para el caso del venado, se respeta una veda establecida por la SEMARNAT, que restringe la temporada de caza al periodo comprendido entre los meses de noviembre a enero. Para esta actividad se ocupa el charpe o la escopeta, para cazar la víbora se ocupa una vara con la que se le golpea en la

cabeza. Se colectan así mismo los insectos que son venenosos tales como los alacranes, cien pies y arañas se les coloca en frascos con alcohol para usarlos como antídotos.

Entre las aves más características del paisaje natural destacan el zopilote, el gavián, el auru, la chachalaca, la paloma, el tumbo, el quebradi, el tecolote, el pájaro chiquito y el águila. Los campesinos me refieren que antes había pájaro chismoso o cui cui, paloma zacatera, tzenzontle o tachi, la codorniz que es un ave migrante que llega procedente del norte del país en el mes de noviembre. “Las aves más bonitas” por su color y plumaje frondoso son la paloma silvestre, la golondrina, el águila real, el gavián, el gorrión, entre otras. “Los mejores cantos” los producen las palomas silvestres, guacamayos, el gorrión, la chachalaca, la calandria el águila y la guacamaya. Las aves que se han “disminuido” por caza excesiva como aves de ornato debido a que se venden por lo llamativo de sus plumajes son la guacamaya, el águila y el jilguero.

### **2.6.1 Animales de augurios**

Los augurios son ejercicios de anticipación de acontecimientos climáticos, ambientales en general y hasta sociales; se identifican e interpretan a partir de la conducta animal, se aprenden mediante la observación atenta, por ello los campesinos están siempre alerta a los sonidos y comportamientos de los animales, ellos lo dicen así: “uno se fija y se da cuenta”, no importan los horarios, en todo momento del día se presentan los mensajes, algunos son fáciles de descifrar como los que se presentan al anochecer, en especial los augurios de muerte como el canto del tecolote, o son los vecinos los que avisan lo que han escuchado, con la intención de prevenir.

Entre los augurios más recurrentes identificados por los alchipinecos se encuentra el canto del pájaro cui cui y la limpieza facial de los gatos, que anuncian la llegada inminente de visitas. Los cantos de las lechuzas y de los tecolotes se perciben como avisos del posible deceso de algún miembro en la comunidad, algo similar se interpreta cuando las gallinas cacarean. En el campo también es posible identificarlos y percibirlos, por ejemplo: “cuando aúlla el coyote” es probable que

ocurra un temblor, o cuando “no llueve y aúlla el coyote a los dos o tres días cae un aguacero”, o a sí mismo, “cuando hay mucha lluvia aúlla el coyote y se va la lluvia”.

En el campo cuando se atraviesa un conejo frente a alguien, es augurio de buena suerte, cuando en cambio, se atraviesa un corre caminos, se interpreta como señal de mala suerte, cuando una mariposa negra revolotea en una casa o cerca de ella, o cuando se observan a siete zopilotes volando juntos, el presagio es de que “va a ver muerto”.

### **2.6.2 Animales para alimentación**

Los animales silvestres que más frecuentemente forman parte de la alimentación de los alchipinecos son el venado, la liebre y el conejo; se obtienen mediante la caza, la cual se lleva a cabo cuando se tiene una fiesta o un evento importante que festeje la familia, pero no se cazan para festividades comunales, para las cuales se hace uso de los animales domésticos como las aves de corral, los chivos, las vacas o los cerdos. Se consume igualmente la carne de víbora, la paloma silvestre y la iguana aunque con menor frecuencia.

Los insectos o productos derivados de los mismos que son fuente de alimento son el chopale (nidos de larvas de avispas), que se ponen al fogón y se consumen como acompañamiento en la comida, el gusano de maguey preparado de diferentes formas, los chapulines y las chicatanas que son hormigas arrieras con alas, estas se consumen tostadas.

Igualmente que en el caso de las plantas, el conocimiento sobre los animales silvestres y los usos de los domésticos son ricos acervos del conocimiento campesino, de su accionar en el espacio de la naturaleza y el ámbito doméstico, con nombres que se asignan localmente, algunos de los cuales refieren características particulares de cada animal (centro de diversidad lingüística). En la figura 2.4, se ofrece un listado de los animales más importantes de acuerdo a las referencias proporcionadas por los informantes y personas entrevistadas y algunos de sus aprovechamientos.

Figura 2.4 Tabla de animales referidos por los entrevistados, sus aprovechamientos, modo de obtención y tipo de animal

<b>NOMBRE COMÚN</b>	<b>TIPO</b>	<b>OBTENCIÓN</b>	<b>USO</b>
Venado	Mamífero	Silvestre	Alimento, trofeo
Zorro	Mamífero	Silvestre	Trofeo de caza
Tejón	Mamífero	Silvestre	Trofeo de caza
Mapache	Mamífero	Silvestre	Trofeo de caza
Ardilla	Mamífero	Silvestre	Trofeo de caza
Cacomiztle	Mamífero	Silvestre	Trofeo de caza
Armadillo	Mamífero	Silvestre	Alimento, trofeo
Conejo	Mamífero	Silvestre	Alimento, augurios
Liebre	Mamífero	Silvestre	Alimento
Coyote	Mamífero	Silvestre	Augurios
Hurón	Mamífero	Silvestre	No referido
Tuza	Mamífero	Silvestre	Trofeo de caza
Ratón de campo	Mamífero	Silvestre	No referido
Vaca	Mamífero	Doméstico	Alimento
Chivo	Mamífero	Doméstico	Alimento
Cerdo	Mamífero	Doméstico	Alimento
Gato	Mamífero	Doméstico	Mascota, augurio
Perro	Mamífero	Doméstico	Mascota
Zopilote	Ave	Silvestre	Augurios
Gavilán	Ave	Silvestre	Venta como ornato
Auru	Ave	Silvestre	No referido
Chachalaca	Ave	Silvestre	Venta como ornato
Paloma zacatera	Ave	Silvestre	Augurios
Paloma silvestre	Ave	Silvestre	Alimento
Tumbo	Ave	Silvestre	Venta como ornato
Quebradi	Ave	Silvestre	Augurios
Tecolote	Ave	Silvestre	Augurios
Lechuza	Ave	Silvestre	Augurios
Pájaro chiquito	Ave	Silvestre	Augurios
Golondrina	Ave	Silvestre	Augurios
Calandria	Ave	Silvestre	Augurios
Gorrión	Ave	Silvestre	Augurios
Corre caminos	Ave	Silvestre	Augurios
Águila real	Ave	Silvestre	Venta como ornato
Pájaro chismoso o cui cui,	Ave	Silvestre	Extinto y augurios
Paloma zacatera	Ave	Silvestre	Extinto y venta como ornato
Tzenzontle o tachi	Ave	Silvestre	Extinto y venta como ornato
Guacamaya	Ave	Silvestre	Venta como ornato
Jilguero	Ave	Silvestre	Venta como ornato
Codorniz	Ave	Silvestre	Alimento
Gallina	Ave	Doméstico	Alimento, augurios
Guajolote	Ave	Doméstico	Alimento
Iguana	Reptil	Silvestre	Alimento
Culebra mazacuata	Reptil	Silvestre	Alimento y venta de piel

Culebra prieta	Reptil	Silvestre	Alimento y venta de piel
Larvas de Avispa	Insecto	Silvestre	Alimento, ritual
Gusano de maguey	Insecto	Silvestre	Alimento
Chapulín	Insecto	Silvestre	Alimento
Hormiga chicatana	Insecto	Silvestre	Alimento
Alacrán	Insecto	Silvestre	Medicamento
Cien Pies	Insecto	Silvestre	Medicamento
Araña ponzoñosa	Insecto	Silvestre	Medicamento
Mariposa negra	Insecto	Silvestre	Augurios

De manera semejante al igual que la catalogación del uso de plantas de los alchipinecos reproducen el acervo de la fauna silvestre, los animales domesticados, de augurio y de cacería, el conocimiento campesino en segunda instancia descansa en el reconocimiento de los animales que habitan en entorno natural, además de la alimentación que provee la naturaleza a los animales domesticados o rebaños.

### ***2.7. Balance del capital cultural en Guadalupe Alchipini***

Con todo lo anterior puedo establecer que en Guadalupe Alchipini existe una clara relación con los centros de diversidad; en los siguientes gráficos 2. 5 y 2.6, donde se observa claramente que la mayoría de plantas que se obtienen del entorno natural (centro de diversidad biológica) son por recolección (89%) frente a las que se obtienen por cultivo (11%); porcentajes similares encontramos para el caso de los animales (fig.2. 6) con 88% para fauna silvestre y 12% para fauna doméstica.

Esta diferencia tan clara en los porcentajes, indica que el uso del ambiente va mucho más allá del agrícola y pecuario en general, por lo tanto el campesino es mucho más que agricultor, se trata como ya se ha mencionado de un actor social multifuncional que hace uso integral de todos los elementos que conforman sus centros de diversidad biológica.

Es pertinente aclarar que los listados presentados antes como los que se muestran a continuación exponen los elementos que conforman el centro de diversidad biológica, pero sí es una muestra muy significativa de aquellos con los cuales nuestro actor social (las familias campesinas), tiene interacciones más frecuentes.

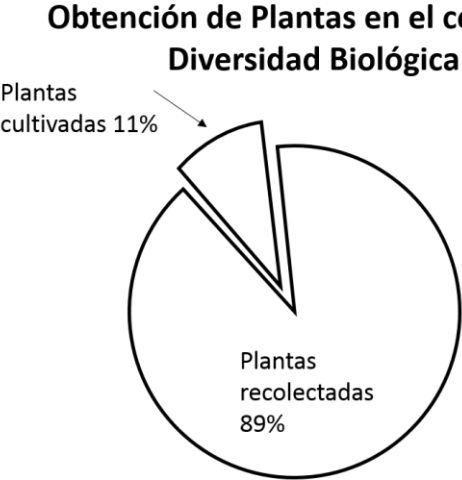


Figura 2.5 El aprovechamiento de plantas en la vida campesina de Guadalupe Alchipini

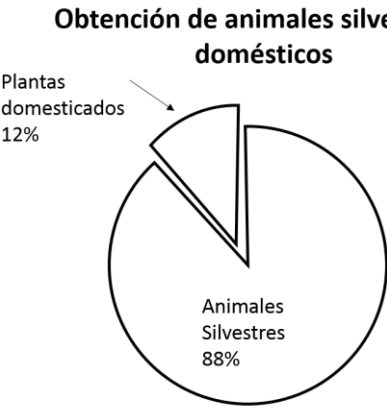


Figura 2.6 El aprovechamiento de plantas en la vida campesina de Guadalupe Alchipini

Por lo tanto identificar sino todos, si algunos de los elementos más representativos del medio natural (Centros de Diversidad Biológica), en los cuales se desarrolla la actividad del campesino alchipineco (Centros de Diversidad Cultural), y reconociendo la codificación que aluden a categorizar la naturaleza (Centros de Diversidad Lingüística), en la que implementa códigos locales que los sujetos social refieren para significar, usar y reconocer. En otras palabras como lo

puntualiza Grillo, se "... crea un mundo vivo siendo una simbiosis" (1994:34-35) es decir, la relación del hombre con la naturaleza es un principio que explica el orden de la colectividad en su cultura y sociedad.

Por consiguiente las particularidades del capital cultural en Guadalupe Alchipini enmarcan la conjunción de un acervo heredado que ensambla un mecanismo sociocultural que de manera cotidiana transmite la conjunción de saberes que establecen con la naturaleza en el espacio y tiempo, además cabe destacar que durante la investigación se identifican diversas estrategias de supervivencia que han prevalecido a través de la historia, como la movilidad de la sociedad, desde su fundación del pueblo hasta los momentos históricos que marcaron rutas de trabajo fuera de la localidad como "los braceros" y que lo fue adoptado hasta hoy en día como una forma de ingresar recursos para mantener no solo la familia, sino la actividad cultural y son "los migrantes", que han mantenido a través de los años la identidad alchipineca través de la nostalgia y de hacer llegar el progreso al pueblo. Sin embargo existen estrategias de tipo local que mantiene vigentes al conocimiento campesino como el acervo del aprovechamiento de flora y fauna que se transmite en el núcleo familiar encargado principalmente de la organización del trabajo y en un contexto de socialización en la comunidad se ejecutan los mecanismos económicos como trato a la palabra, la reciprocidad, el trueque, mano vuelta, es decir en los niveles de relaciones que resaltan en el tejido social.

## Capítulo 3

### Conocimiento campesino en torno al copal

Este capítulo tiene como objetivo describir y analizar el conocimiento campesino en torno al copal, incluye, su recolección, tratamiento, comercialización y uso en Guadalupe Alchipini, así como el manejo del territorio tanto en el ejido de Teconcingo, como en el hogar de las familias alchipinecas.

Las fuentes que se utilizaron para la obtención de la información requerida fueron los testimonios y reflexiones de los copaleros y sus familias, obtenidas de entrevistas etnográficas. Es importante mencionar que la observación directa y participante se realizó en los espacios de incidencia del proceso de recolección, tratamiento artesanal y en los espacios de uso interno del copal principalmente en el camposanto y en los hogares de los alchipinecos.

En el primer apartado se abordan los usos y las características del árbol de copal, se describe el territorio donde se encuentra y la forma en que los copaleros realizan sus trabajos de extracción; el campesino recolector es el actor principal, se mencionan sus saberes y sus procesos de formación y reelaboración de saberes y la conformación del conocimiento campesino (fig. 3.1), se aborda la recolección, el proceso de manufactura artesanal del copal cocido, en donde se enfatiza la interacción de las familias y los especialistas. Después en el siguiente apartado se aborda la tecnología y las técnicas de recolección, es la explicación fundamental del conocimiento campesino que expresado por cada copalero durante su trabajo. Se retoma igualmente el tema de la calendarización que permite visualizar la amplia visión de dicho conocimiento, así mismo, el proceso en conjugación con las actividades cotidianas relacionadas con los centros de diversidad ya referidos. Por último, se describe la organización social del trabajo familiar, el rol que juega cada uno de los miembros y las actividades que desarrollan.

#### ***3.1.-El copal chino: los cabellos rizados de una mujer.***

El árbol del copal es un recurso natural, el exudado es un producto que genera importantes recursos a la comunidad de Guadalupe Alchipini, se usa sobre todo en

rituales para curaciones y en los días de muertos (fig.3.2), actividades que se desarrollan desde tiempos prehispánicos en la región de la Mixteca.

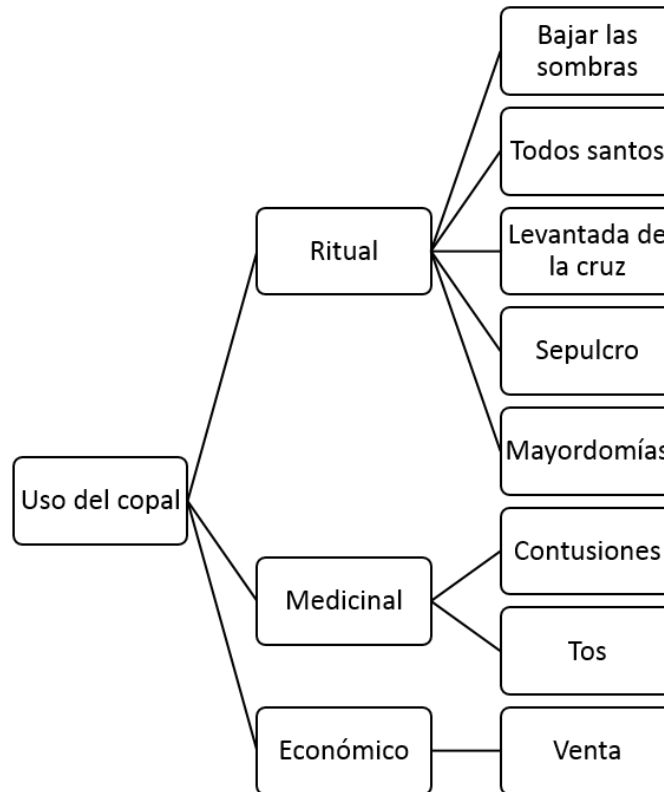


Figura 3.2: Usos del copal

El árbol del copal se extiende por la vertiente del Pacífico, desde el suroeste de Chihuahua y oeste de Durango hasta Honduras y El Salvador. De acuerdo con Guízar y Sánchez (en Linares y Bye, 2008:8) es en el Alto Balsas, una de las principales áreas de extracción en nuestro país, se explotan cerca de 15 especies de *Bursera*. Entre las más apreciadas están la conocida como copal chino o santo (*Bursera bipinnata*) y el copal ancho (*Bursera copallifera*). Las regiones que siguen siendo las principales productoras de copal coinciden con las reportadas desde la época prehispánica como la Mixteca poblana y oaxaqueña, en donde muchas familias todavía complementan sus recursos económicos, obtenidos de la siembra, con la recolección de esta resina (Linares y Bye, 2008:8).

En la región Mixteca poblana se pueden encontrar varios tipos de copal, principalmente, al norte del municipio de Ahuehuetitla, donde está situada la comunidad de Guadalupe Alchipini, se encuentran a la *Bursera Cunneata*, y la

*Bursera Bipinnata* (Linares y Bye, 2008). La actividad se realiza desde la época prehispánica y estaba muy extendida por toda la región, sin embargo, se ha ido perdiendo con el paso del tiempo. En la comunidad de Alchipini realizan la recolección con su transformación artesanal hasta obtener el “copal cocido”, del mismo modo, se identificó esta misma actividad en los municipios de Chietla, Chiautla, Jolalpan, Teotlaco y las comunidades que se encuentran entre los límites de los estados de Morelos y Guerrero, donde existen recolectores de esta resina, en piedra y en penca<sup>66</sup> y que le da una unidad biocultural a todo este territorio.

En la actualidad los árboles de copal reciben distintos apelativos por parte de los campesinos, destaca por ello el denominado copal chino (fig. 3.3), llamado así por su forma de “cabellos rizados”, ya que sus ramas asemejan al pelo de una mujer; esta identificación de características humanas por los pueblos campesinos, son reflejo del grado de cercanía con los elementos de la naturaleza, que hace que no se cosifique la misma y más bien, que tengan una relación íntima de respeto, en este caso con los copales, desarrollándose un conocimiento por la relación campesino-copal ligado al “uso de la práctica en la vida rural y el otro abstracto que significa y simboliza” (Nuñez 2004:20) en un código compartido entre los alchipinecos, que finalmente lleva a considerarlo como copal santo o copal coahuatl (en voz náhuatl), copal amargo, amargoso, chino colorado, cimarrón, cristal, negro, santo o de la virgen, copalillo, chichiacle, tetlate, torote blanco, chutama, incienso y jaboncillo.

---

<sup>66</sup> La recolección del copal en piedra, es el exudado que realiza de manera natural el árbol, y en penca es el trabajo que realizan los copaleros sangrando o realizando incisiones del copal.



Figura 3.3: El árbol de copal chino lo describe porque asemeja a los cabellos rizados de una mujer mes de Diciembre 2012

Los copales, como es obvio, se encuentran inmersos en el centro de diversidad biológica; de hecho, son parte integral del territorio, donde estos árboles tienen una distribución determinada por la propagación natural. El escenario natural que los campesinos refieren particularmente, es el ejido de Teconcingo (Fig.3.4), donde se encuentra la mayor concentración de copales, manifiestan que los árboles están en una distancia entre 3 a 5 metros unos de otros, mencionan, que “el copal no enraíza porque el suelo es muy delgado” ya que la raíz se extiende en la tierra, no rebasa un metro de profundidad, una característica del suelo de la Mixteca, es que es de capa delgada añadiendo los problemas de pastoreo y desmonte, ellos los refieren de la siguiente forma: “El copal es un árbol sentado, no entierra su raíz, por que crece en donde no hay tierra, su raíz es chiquita no se mete en la tierra”.<sup>67</sup>

---

<sup>67</sup> Campesino: Moisés Hernández menciona que de esta forma describen que la raíz del copal, solo crece en una superficie, no enraíza ya que los suelos de la Mixteca poblana son muy delgados.



Figura 3.4: Paraje del tejido de Teconcingo.

El árbol del copal tiene una copa piramidal, irregular y ramas ascendentes, los diámetros del tronco varían hasta 40 centímetros, su corteza es café grisáceo con manchas blancas debidas al desprendimiento continuo de resina. El exudado es resinoso incoloro, es decir cristalino al contacto con el aire se vuelve lechoso, cuando se seca toma un color blanquizco o amarillento (fig.3.5). Las hojas o ramas miden ente 15 a 40 centímetros, nacen y se acomodan en forma de espiral, en pequeños aglutinamientos o conjuntos de hojas.



Figura 3.5: Exudado de la goma del copal, en los meses de diciembre a mayo, conocido como “costra del copal” o “copal en piedra”.

Son escasos de hojas, éstas se encuentran repartidas en ramas que nacen en la época de lluvias, el color del follaje es verde brillante muy oscuro a la luz al sol, es decir anverso de la hoja y verde pálido en la cara contraria. Si se estrujan se percibe un fuerte olor resinoso, durante la sequía el árbol se torna seco, sin hojas (fig.3.6). Sus flores son pequeñas de forma estrellada de un tono verde amarillento, florecen durante los meses de diciembre a abril, sus frutos son pequeñas cerezas lisas de color verde que crecen en racimos, la semilla es color negro, si se talla se obtiene un agradable aroma a resina del copal, se obtiene durante el mes de septiembre cuando comienza a secarse el follaje.

Los árboles presentan enfermedades debidas al parasitismo de algunas epífitas como paxtle o plaga de heno, que se adhiere a la corteza privándolos de la circulación correcta de agua y nutrientes esenciales para vivir, lo que ocasiona que el árbol infectado comience a morir de manera lenta e irremediable, aunque también, el paxtle que se colecta para ser aprovechado como adorno para los nacimientos en la época navideña.



Figura 3.6: Diferencias de follaje entre la estación seca y la lluviosa.

Para que puedan trabajar con los árboles en el ejido de Teconcingo, los copaleros se acercan a los propietarios para pedir permiso de forma oral y poder realizar la extracción de la resina, en algunos casos, se da una cuota en efectivo de acuerdo con los arreglos que a los que se lleguen y pueden variar de \$1000.00 a \$2000.00, en otros casos lo realizan con el trueque, ya sea cuidando al ganado o pastoreando cabras, y también entregando algunas pencas de copal al final del proceso. “Donde se recolecta es en el ejido cada quien tiene su monte, por lo regular piden permiso para la recolección” menciona Don Julian.

La recolección del copal representa para la comunidad una actividad económica importante porque genera ingresos al hogar, y es concebida como herencia generacional, tradicionalmente, se trata de una actividad que es realizada por varones, los cuales, son los poseedores del conocimiento y la técnica, que les ha permitido a los campesinos de Alchipini la generación de un capital cultural que permite a esta sociedad rural expresar características generales y particulares de manejo de su territorio.

En el contexto administrativo, el Ayuntamiento municipal participa en el control y el aprovechamiento del árbol, trata de acercar información a la sociedad de Alchipini que posee la SEMARNAT en torno al manejo de los recursos naturales, se sabe que hay programas de apoyo para reforestación como el caso de la pitaya, pero

para el caso del copal, solo se han generado dos acercamientos uno por la SAGARPA, que realizó un diagnóstico participativo de las actividades productivas del municipio a través del programa de la Estrategia Territorial, del cual, se derivó la realización de un proyecto productivo para el aprovechamiento del árbol, y otra parte, la SEMARNAT; mediante la Comisión Nacional para el Conocimiento y uso de la Biodiversidad (CONABIO), ha impulsado el desarrollo de investigaciones que han generado información sobre la clasificación de árboles resinosos, sus usos rituales, ceremoniales y medicinales en la República Mexicana. En algunos estados se han realizado estrategias de sustentabilidad para el aprovechamiento de este recurso. En Guadalupe Alchipini, el manejo y aprovechamiento que engloba el conocimiento campesino se ha mantenido hasta la actualidad.

Como resultado de una profunda observación de su entorno natural, llevada a cabo desde mucho tiempo atrás, los campesinos establecen que a la edad de quinto año de crecimiento y el árbol es propicio para iniciar el proceso de obtención de la resina y a este se le considera un árbol joven, durante el proceso de aprendizaje y su contacto con él.

Desde el momento que los especialistas y el árbol comienzan su interacción hay un ejercicio continuo, práctica que les permite el perfeccionamiento de la técnica de extracción, la identificación de la edad el árbol, su fertilidad en cuanto a producción de resina, etc., estos saberes o constitución de saberes que conforma el conocimiento campesino, los copaleros lo han analizado “desde la lógica de su pensamiento” es decir, todo este bagaje de observación del árbol ha sido un arduo aprendizaje individual y que van compartiendo con sus de acuerdo a su grado de experiencia (Leff, 2011:389).

Y el copal es “la sangre del arbolito”, menciona Don Julian (fig. 3.7); de esta manera nombran e identifican la resina, como la sangre, al explicar la anatomía del propio árbol crean códigos lingüísticos (centro de diversidad lingüística), que constantemente se mencionan en la comunidad, es decir el campesino explica la naturaleza de la resina con una lógica similar a la del cuerpo humano, ya que es una forma de ver y entender el entorno y la anatomía del árbol de forma similar a como ocurre en el cuerpo humano.

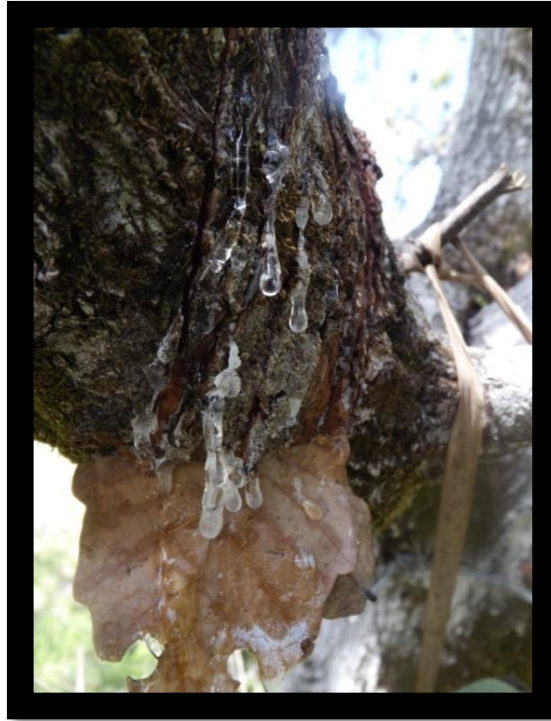


Figura 3.7: Goteo de la resina del copal “llora el copal”

Las avispas ocupan la resina para elaborar sus nidos y colocar sus pupas, su trabajo es aglutinar hojas, varitas y piedras creando una cohesión entre ellas parecido a una roca redonda, de aspecto áspero y no mayor a cinco centímetros en su forma, a este tipo de copal se le llama chicopale, difícilmente se encuentra por lo que su costo en el mercado es de \$50.00 pesos por piedra, su venta principal es en Semana Santa, los campesinos acuden a venderlo el quinto viernes de Cuaresma a Tejalapa, localidad de Tehutzingo, ahí, el chicopale es adquirido principalmente por los especialistas que se dedican “a bajar las sombras”.

Los especialistas, la familia y la colectividad comparten socialmente el conocimiento campesino con referencia a todas las unidades de saberes que refieren los centros de diversificación. En este primer apartado se ha mencionado el bagaje de las características anatómicas del árbol del copal, la descripción que los campesinos le dan en su propia estructura lingüística con la que lo refieren, y por último, como categoriza la sociedad y jerarquiza, controla y mantiene su

interacción alrededor y mantiene presente su orden de control del aprovechamiento del árbol del copal, tomando en cuenta el orden comunitario, es decir desde lo local y las políticas públicas que presenta el país desde lo global.

En síntesis, los campesinos reúnen un acervo de saberes en torno a las particularidades y el manejo del árbol del copal, permitiendo la realización de vínculos de saberes, que a través de la conjunción de los centros de diversidad que se cristaliza en la familia (fig.3.8), configuran el conocimiento campesino que va generando un capital cultural a partir de una intensa dinámica en la que se refleja en la significación que la colectividad, la familia y los especialistas campesinos otorgan a su entorno.

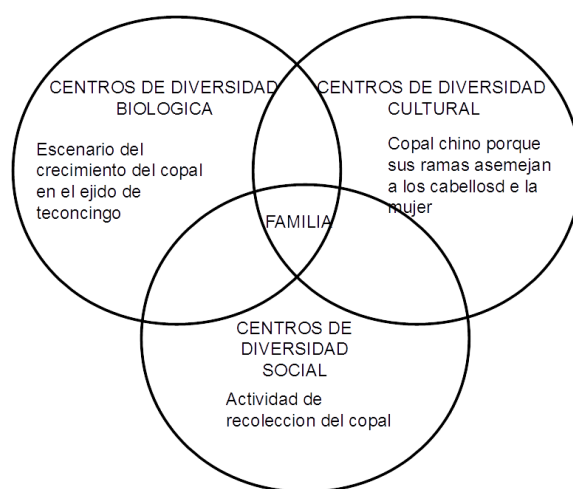


Figura 3.8: Conjunción de los centros de biodiversidad

Formación de los saberes en la familia (aplicación de la propuestas, Toledo y Barrera-Basolss, 2008)

### ***3.2. La participación de la familia en el proceso de transformación del copal.***

Los campesinos que desarrollan la habilidad de la recolección del copal, son reconocidos en la comunidad como “copaleros”, cuentan con una forma particular de identificar, coleccionar y emplear todos los recursos que provee la naturaleza, lo cual les permite especializarse en este oficio. La mayoría son varones, sin embargo, hay mujeres que aprendieron a coplear. Es importante mencionar que cuando se funda

la comunidad, las familias que llegaron al lugar, ya contaban con el capital cultural que implica el conocimiento en torno a los saberes sobre la técnica de la recolección de la resina al igual que la elaboración del chiquihuite.

El campesino copalero, realiza su aprendizaje durante su niñez, observando y haciendo labores sencillas en el acompañamiento de la recolección (fig. 3.9), además cuando se lo permiten imita en forma de juego las técnicas de golpe, observa la textura, la huele, la toca, la prueba.

Don Moisés menciona “los niños son curiosos” y en esta acción de observar su inquietud y observación hacia los abuelos, es el momento en que se vuelven los portadores de transmitir las bases de la recolección acompañada de toda la información, de modo que es una estrategia para transmitir su conocimiento técnico y utilitario de la biodiversidad de generación en generación; para ejemplificar Don Rodolfo menciona que: “Copal siempre ha habido, todos lo trabajan desde que tiene memoria” transmisión en la dinámica cotidiana, de qué hacer en el campo.

También es importante mencionar que se nace con el gusto por ser copalero, al respecto Don Gabino comenta que “hay que tener suerte para sacar el copal y tener la mano para saber cocerlo, además de que le guste a uno el oficio”, a él le enseñó su abuelo y dice: “Yo acompañaba a mi papá y veía que cortaba maguey, encino, palma, estaquitas y usaba las herramientas del copalero y mazo”.



Figura 3.9: Los niños aprenden con actividades de juego, se acercan y observan la recolección del copal.

Los abuelos son quienes transmiten el conocimiento a los niños, ya que éstos tienen por obligación dar acompañamiento a los abuelos (los que aún tienen posibilidades de ingresar al campo). Recordemos que en los dos escenarios, tanto en el hogar como en el ejido, el trabajo es integral en cuanto a la relación con la naturaleza, y constituye directamente a la transmisión del conocimiento. Los pequeños aprenden en forma de juego, imitan el trabajo de los adultos, es ahí donde debido al sistema de observación permite a los niños campesinos ir implementando un ejercicio continuo de las técnicas, y la acumulación de todo el bagaje cultural de su entorno socio-natural.

Los jóvenes campesinos en etapa de entrenamiento, acompañan en todo momento a su padre, es una estrategia de enseñanza aprendizaje, pero enfocado principalmente en las técnicas, los jóvenes adquieren la habilidad en el transcurso de tres años, en ese tiempo, el sistema cognitivo se va depurando, es decir entra en juego las formas en que individualmente se irán desarrollando en un toque fino para la obtención de una técnica específica de recolección, es decir la forma en que toma las herramientas, la estrategias de uso y manejo de los insumos que ocupan en la recolección y la observación experta de los momentos para la recolección:

“Comencé a los 15 años, mi papa nos llevaba chiquillos de 12 o 13 años y yo lo apoyaba con la palma y a colgar penca.” (Don Moisés).

En la dinámica del cocimiento del copal, cuando se procesa, el escenario ahora es el hogar, donde se presenta el apoyo directo de la familia, en trabajos específicos como la preparación de la olla, la canoa, y las herramientas e insumos que se ocuparán:” Y ya solitos como a los quince años pero para eso hay que ser “curiosos” para aprender, es como ser un ‘escuelero’”; Don Moisés.

En el proceso de aprendizaje de los saberes en torno al copal, el joven está pendiente en todo el proceso, ya que para el cocimiento del copal se necesita afinar su sistema cognitivo, en la sensación cuando se está cociendo la resina en la olla e igualmente al sentir la consistencia que debe tener cuando ya se proceda a dejarlo reposar.

La transmisión del abuelo hacia el adulto, es sobre todo de supervisión y acompañamiento durante el proceso y apoyo en todos los aspectos de lo que implica el manejo desde la recolección hasta el tratamiento (fig.3.10), como la obtención de insumos, vigila la colocación de las pencas en el árbol de copal, revisa el espacio donde realizan la recolección y ronda el ganado, sus comentarios van encaminado a resolver problemas que se van presentando en el trabajo. En el hogar durante el cocimiento del copal, asiste el proceso de cocción, determina cuando es el momento apropiado de retirar el copal del fuego, apoya en la colocación del copal en la canoa, vigila la consistencia de este, durante la elaboración de las pencas de copal cocido, los abuelos y adultos se colocan en cada esquina, amasando el copal. “realmente se aprende de la gente grande” Don Moisés.

El campesino recolector centra todo su conocimiento en el manejo de los recursos naturales, es un especialista “diferente”, no solamente el copal aislado es materia de “su conocimiento”; sus saberes son integrales, el uso de su conjunto cognitivo permite seleccionar la utilidad que se determina por una cultura que se vive en el campo, la creatividad de resolver y buscar el modo de mejorar su técnica es producto de la forma de vida y la particular convivencia, la experiencia y la constancia de realizar año con año la actividad, siendo característica de actores reflexivos al insertarse en la multiactividad cotidiana, constante y amante de su

entorno que es extensión misma de su propio ser, porque ese mismo entorno es parte integral del él mismo, y él es parte de su entorno.



Figura 3.10: Los niños se acercan para establecer contacto con el proceso.

### ***3.3.- Las fases: la recolección y la transformación del copal***

La recolección del copal está basada en estrategias que permiten a los especialistas y participantes realizar una serie de actividades, para la final obtención del “copal cocido”, se distinguen tres procesos generales: los previos a la recolección, los trabajos de la recolección de la resina y el momento de transformación para obtener el copal cocido; todos los cuales están vinculados con los espacios naturales y el asentamiento humano. De manera clara, se observa la aplicación del conocimiento campesino en torno al copal, así como la vinculación del conjunto de saberes sobre la naturaleza por parte de los especialistas y en la dinámica laboral en la relación del copal con los todos los centros de biodiversidad.

#### **3.3.1 Los preparativos para la recolección del copal**

Previamente a la extracción de la resina, las familias alchipinecas realizan actividades encaminadas a alistar los materiales y herramientas que se utilizarán durante todo el proceso de recolección en los copales. Para determinar el inicio del

proceso de recolección hay una interesante interacción con el crecimiento del cultivo del maíz, cuando las milpas tienen una altura de un metro ya no se requiere mayor trabajo para su cuidado (fig.3.11), es entonces cuando inician la tarea de organizar las actividades para la extracción del copal, es aproximadamente en la segunda quincena de agosto.



Figura 3.11: Milpa de un metro de altura en el ejido de Teconcingo.

Los copaleros comienzan por recoger la palma, en un lugar conocido como la Laguna a unos 4 kilómetros de distancia en dónde corta cerca de 75 a 100 palmas, (al noroeste de Alchipini donde se encuentra la mayor concentración de esa planta), es un de tronco leñoso, de hojas largas reunidas en forma de penacho, las cuales serán usadas para realizar unos cinchos para colgar la penca a las ramas o tronco del árbol de copal (fig. 3.12). Adicionalmente, se recolectan las pencas de maguey pichomel, es una variedad de hojas grandes y carnosas que nacen directamente de la raíz en forma de ramillete (fig. 3.13), se usan para captar la resina de copal (fig.3.12), se encuentran en campo abierto en el ejido de Teconcingo y en los alrededores de la comunidad, la obtención de estas pencas presentan un problema a los campesinos, ya que hay pocos magueyes, saben bien que no ha sido atendida

esta contrariedad, saben que deben realizar trasplantes de los hijos que crecen alrededor del maguey para contrarrestar la escasez.



Figura 3.12: “Unidad de recolección del copal” con los cinchos de palma, las estaquitas de vara de cuete y la penca de maguey pichomel.

Como tercera actividad, cortan la vara de cuete, que se encuentra en el ejido de Teconcingo es un árbol nativo de la región, que crece a las orillas de las veredas alcanza un tamaño de 1.5 a 2 metros de alto, sus troncos son rectos, rojizos y surcados, las ramas se esparcen formando matorrales, tienen la característica de ser delgadas, los cortes lo realizan con machete escogiendo las varas derechas y con un diámetro de un centímetro aproximadamente, adquiriendo cerca de 30 tallos para realizar las estaquitas que sujetarán las fibras de la palma al copal (fig.3.12). En este ejercicio continuo, se puede entender que el campesino es multiactivo se desenvuelve en una lógica multidimensional en los espacios locales, se encuentra en constante vinculación y relación con la naturaleza, tanto en paisajes locales como también con escenarios alejados a su comunidad de origen.

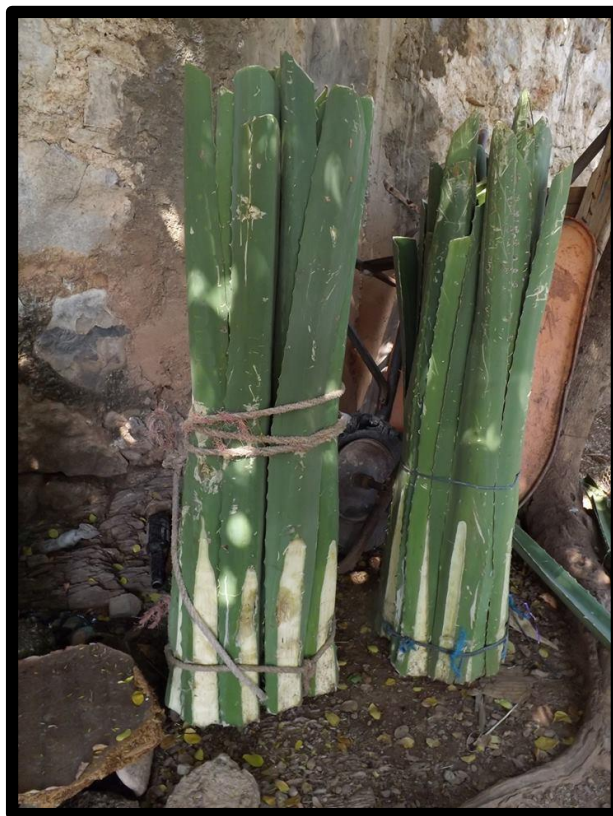


Figura 3.13: Penca de maguey pichomel.

Estos materiales son trasladados a los hogares donde la familia comienza a organizar los insumos, primero colocan las palmas en los techos o en las copas de los árboles del solar para que se sequen, con ellas realizan los cinturones o cintillas que colocaran en las esquinas de la penca que son sostenidas por medio de estaquitas hechas de vara de cuenta, a las que se les quitan las hojas y se colocan al sol; ya secas se realizan unos cortes formando una especie de taquetes de 3 centímetros que son para sostener los cinturones de palma. A las pencas les quitan las espinas de las orillas y les cortan la punta, haciendo un depósito de forma rectangular con una curvatura en el centro para captar la resina en el fondo de la misma y que no se riegue por los bordes, la medida de la penca es de una cuarta de mano, es decir, aproximadamente de 21 centímetros de largo.

Los recolectores, que han realizado esta actividad toda su vida, reconocen claramente ser herederos de este conocimiento relativo al copal que ha sido transmitido de generación en generación: “Lo aprendí con un abuelito que lo veía

yo a la edad de 10 años, mi abuelito se murió, pero me dejó la herencia; mi papa Francisco Bravo, él no era copalero, nunca quiso agarrar el oficio, porque no tenía suerte, como quien dice, el que tiene suerte para agarrar el copal ejerce el oficio”.

El proceso de adquisición del conocimiento se realiza a gracias a la organización familiar, que favorece la observación aguda por parte de los pequeños acerca de todos los detalles del oficio, y su participación activa en este proceso cotidiano, con ello la transmisión se efectúa a partir de los abuelos quienes orquestan cada una de las actividades familiares.

### **3.3.2 La recolección del copal**

Una vez que realizan estos preparativos, inicia la selección de los árboles de copal, a esta actividad se le llama “tirar penca” Cuando van a colgar la penca al árbol les dice “van a tirar penca”. “Para identificar los copales cada recolector coloca una seña al pie del tronquito y eso quiere decir que ya está ocupado”.<sup>68</sup> Consiste en colocar las pencas al pie de los árboles, esta es considerada como una señal que quiere decir que “el árbol estará ocupado”. Los árboles se encuentran a una distancia entre 3 a 5 metros, se ubican principalmente en las lomas y montes del ejido, abarcan una extensión amplia para lograr seleccionar de entre 100 árboles: “Tirar penca quiere decir que es una acción donde el maguey que se cortan en dos semanas, se coloca en el pie del árbol de copal. Se juntan alrededor de 800 pencas, seorean, para que no le coma la comezón, destinamos tres días para tirar penca y posteriormente se va uno a colgar la penca 5 días.”<sup>69</sup>

Para extraer el copal se selecciona un árbol de aproximadamente 3 a 5 años de edad, ya que su tronco comienza a tener fortaleza para aguantar las incisiones y cicatrizar adecuadamente, el árbol logra una altura de 3 metros con un follaje mediano, su tronco alcanza un diámetro de 20 cm, es cuando se permite hacer incisiones sin afectar el corazón del tronco, sin embargo, en esta etapa se puede observar que es probable que no realice el exudado de la resina, a este tipo de árboles los alchipeñecos le llaman “árbol hediondo” llamado así porque no segrega

---

<sup>68</sup> Alma Tlatelpa, explica la identificación de los copales, así como la designación del uso del árbol.

<sup>69</sup> Describe Santiago, la acción y lo que se refiere “tirar penca”

resina, sin embargo, con el tiempo puede llegar a madurar y comenzar realizar exudados escasos.

El copalero se centra principalmente en los troncos de los árboles o en las ramas gruesas (+/-15 cm), dependiendo de edad pueden poner de 2 a 10 pencas de maguey por árbol: “Se cortan mil pencas para colocarlas en 100 árboles, 10 pencas en cada árbol o dependiendo del tamaño del copal”<sup>70</sup>.

Es importante que cuando se realiza el proceso de tirar penca se revise que el árbol no tenga incisiones, porque si el árbol presenta cortes frescos es recomendable no trabajar en él, “se respeta y se ocupa otro”, el árbol tarda en cicatrizar de tres a cinco años dependiendo la profundidad de la incisión (fig.3.14). Los copaleros suben al árbol buscando las ramas más gruesas para colocar las pencas del maguey.



Figura 3.14: Tronco cicatrizado después de 5 años de haberle realizado el corte

Para recolectar el copal, decimos en el nombre de Dios, vamos a empezar a trabajar, es mi costumbre entrando al monte me persigno y a trabajar. Los copaleros realizan una acción de pedimento a Dios por el trabajo del día, siendo una norma divina en su jornada laboral, el pedimento es basado principalmente en tener

---

<sup>70</sup> Moisés Hernández, comenta que previo a la recolección del copal se cortan la pencas para colgarlas en las ramas o troco.

fortaleza, así como también por ingresar al campo: “En esta semana comenzó el tiempo del azote, es decir azotan el copal para que llore y luego se junte en botes, ellos definen la fecha en que se hierve con leña buena, y en esta semana también están trayendo el maguey”.<sup>71</sup>

Comienzan las actividades colocando de dos a ocho pencas por árbol, primero se clavan las estaquitas de vara de cuete en el tronco o en las ramas, estas sirven como soportes para “colgar la penca”, el especialista comienza a realizar una incisión en forma de “L”, que crea una canaleta que desemboca en la parte baja del corte, ahí se introduce la hoja de encino que queda como lengüita y sirve para que resbale la resina y caiga en la penca la cual es colocada con los lacitos de palma en cada extremo y colgada de aquel extremo del árbol que se eligió; después se saca la estaca de vara de cuete, se cortan y se traen de la Laguna, rumbo al norte y recortan la hoja de encino, la hoja y se escoge la más regular, y se coloca en el copal como una lengüita donde escurren unas perlititas, y el agua se la lleva, hay que tener cuidado porque el agua se lo lleva”.

En la temporada de lluvias hay que tener cuidado, debido a algunos factores adversos propios de la naturaleza que pueden afectar la recolección, el primero es la lluvia que tira al suelo la resina dejándola inservible, otro factor como el viento tira las basurillas y animales que caen en las pencas, y por último el robo de pencas por parte de los lugareños. Después de colocar las mil pencas, comienza el “azote del árbol” cada tercer día, el cual consiste en: “Azotar el copal, es hacer el corte en el tronco, son 10 incisiones las que se permite por azote, es importante no profundizar el corte, porque se puede secar la rama, o en el caso del tronco, hasta matar el árbol”.

El azote (fig.3.15), es la actividad que realiza el especialista haciendo pequeños golpes efectuando cortes creando una escarificación en la corteza del árbol haciendo canales que permite “sangrar” el copal; es importante no llegar al corazón porque árbol puede morir, la resina va cayendo en la hoja de encino el cual crea un

---

<sup>71</sup> Alma Tlatelpa.

canalito para que la gota del copal caiga en la penca: “Después se vigilan las pencas en el copal un día sí y un día no, como son muchos árboles, los repartimos, vigilan unos árboles un día y los otros árboles al otro día. La jornada de recolección tiene una duración de 30 días, una vez terminada se procede a realizar el levantamiento del copal. Vamos, ‘bajar la penca’ consiste en quitarla del árbol, y despegar el copal y se coloca en cubetas”<sup>72</sup>.



Figura 3.15: El azote del copal con mazo y la quichala.

El levantamiento del copal se realiza en los primeros días del mes de octubre, se puede decir que el 29 de septiembre fiesta de San Miguel Arcángel es la fecha para comenzar a coleccionar la resina. Para esta actividad se hace una cuña de maguey de la variedad cuamel que permite aislar la resina de la penca, se usa como espátula para raspar y se va colocando en botes de plástico, se traslada ya sea en burro o en las espaldas de los recolectores.

### **3.2.1.- Herramientas y técnicas**

La colecta del copal se hace manualmente, las herramientas e insumos que se usan, son y acondicionados por los miembros de los grupos domésticos quienes seleccionan las plantas y árboles que existen en la región para la elaboración de las

---

<sup>72</sup> Isauro Hernández Gaspar cuenta que durante años algunas acciones para identificar las actividades, se les da nombre y así

herramientas especiales y específicas para esta actividad. Se hace uso además de un machete para la realización de los cortes de las pencas de maguey, para cortar la palma y la vara de cuete, se usa también una charrasca que se fabrica a partir de una segueta a la que le saca filo y que se ocupa para quitar “la ronchita”<sup>73</sup> de la resina, haciendo presión sobre el tronco.

La herramienta principal para la incisión es el “copalero” (fig. 3.16) que se hace con una cuña de metal llamada “quichala” que se compra en las ferreterías y sirve para limpiar los discos de la rastra del tractor tiene en su extremo un mango de madera de palo herrero para sostener y dar firmeza en el corte, y con un mazo hecho de palo granjero, que se ligan por un mecate que sirve para colgarse al cuello o en alguna rama mientras se selecciona la parte del tronco o la rama donde se hará el corte.



Figura 3.16: Copalero con su quichala y su mazo.

Para el cocido de la resina se ocupa una olla de barro con una capacidad de 20 litros (fig. 3.17), que los adquieren en el barrio de la Luz en la ciudad de Puebla. Se ocupa igualmente una “canao” que se elabora a partir de un tronco del árbol de cuajote de unos 2 metros de longitud, al centro, se le hace un hueco con una

---

<sup>73</sup> Ronchita, le llaman al exudado que naturalmente realiza el árbol del copal, creando la característica de una pequeña roncha.

profundidad de 30 centímetros (fig.3.18), con forma de canoa, que aproximadamente dura entre 4 o 6 años dependiendo el cuidado que se le tenga.

Los especialistas copaleros, antes de usar la olla, realizan la curación de la misma con una mezcla hecha con cal y un kilo de huevo que se coloca en la base y en el cuerpo exterior del recipiente (fig. 3.17), esto la proporcionará resistencia al calor y para evitar que se truene: “ A la olla de barro se le coloca el solaqui que es cal se le embarra en la base de la olla por fuera, y es para que aguante el calor, porque calor por fuera con el fogón y calor por dentro con el copal, la olla se puede reventar y esto hace que aguante”<sup>74</sup>.



Figura 3.17: La olla de barro; se cura con una pasta de cal con huevo, se coloca en toda la base hasta el cuello de la olla.

Las herramientas y la técnicas, cuentan con su código lingüístico, y es en la acción y uso de éstas, que cobran sentido “los nombres” y “las acciones”, que asociadas a los contextos y los escenarios en las que se usan, tanto, el natural como en el del hogar, donde se identifica la ejecución del conocimiento campesino en torno a la recolección del copal y se expresa el capital cultural, que muestra está específica y rica forma de vida.

---

<sup>74</sup> Isauro Hernández Gaspar y Simón Moran; este recubrimiento permite que la olla tenga mayor soporte de calor y no se reviente.



Figura 3.18: Canoa para el vaciado del copal cocido.

Bajo este proceso de culturalización del espacio natural, se identifica una asociación donde conviven expresiones de los saberes “uno concreto ligado a la experiencia práctica de la vida rural, y el otro con niveles de abstracción fundamentado en símbolos y significados que dan explicación a hechos ubicados fuera de su mundo objetivo inmediato” (Barbetta, 2012:76), y se cristaliza en un todo, como un sistema técnico y utilitario de la extracción, con la significación y explicación de la taxonomía del propio árbol y su entorno natural.

### 3.3.3 El “copal cocido”

Una vez que se transporta el copal recolectado en el ejido, se le traslada dentro del hogar para aislarlo de la lluvia, antes de cocerlo las familias esperan al menos un día, ya que se tienen que alistar los instrumentos que ocuparan en el proceso de “cocimiento del copal”. Previo a tal acción se requiere ir a recolectar al ejido de Teconcingo el maguey de cuamel, leña y una vara de palo herrero, requeridos durante el proceso de la cocción y la elaboración de las marquetas más adelante se explicará su uso (fig. 3.20) de copal, que son unas plastas de resina que se depositan en trocitos de pencas de maguey.



Figura 3.20: Marquetas de copal cocido puestas a secar.

Se ocupará también una bolsa nueva de mandado de plástico tejido que adquiere en el mercado de Tehuiztzingo, Piaxtla o Acatlán; se alistan así mismo la olla de barro para el cocimiento y la canoa que servirán para reposar la resina, se asignan los espacios de cocimiento de tal forma que se tenga control del proceso para evitar accidentes ya que el copal es explosivo. Se dedican de 3 a 5 días, con jornadas de trabajo de 8 horas con la participación de todos los integrantes de la familia, ya que los compradores llegarán a la comunidad después del 8 de Octubre a adquirir el copal: “Para cocinar el copal cada quien decide el día, pero siempre es antes del 8 de octubre, porque a partir de esa fecha esperan a los que viene a comprar”<sup>75</sup>.

Todo inicia colocando las cubetas en las que se ha concentrado la resina extraída del árbol para asolearla durante toda la mañana, después se vacían en la olla y comienza el cocimiento del copal (fig.3.21); previamente, se prepara el “harnero” que es hecho de una madera conocida como palo herrero, en forma de “Y”, con una rama que tiene dos salientes creando la figura de un charpe, en el que

---

<sup>75</sup> Isauro Hernández Gaspar y Simón Moran, Se determina el día del cocimiento del copal, porque influye en la visita de los compradores.

se coloca la bolsa de mandado ya que forma una rejilla para colar el copal tibio en la canoa (fig. 3.22); esta actividad es realizada por los especialistas copaleros.

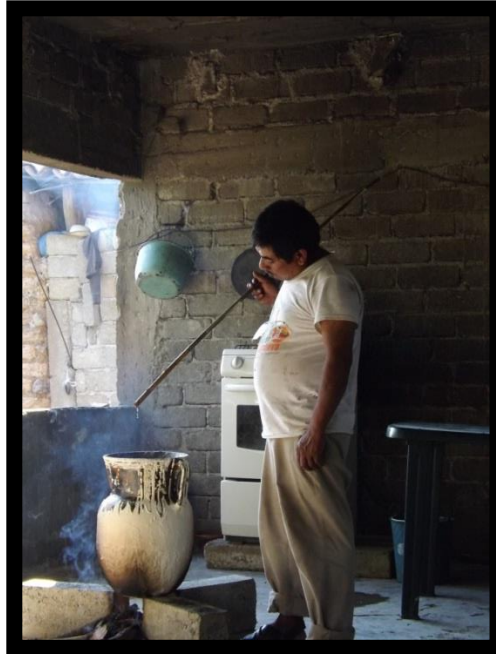


Figura 3.20: Durante el cocimiento se monitorea constantemente la consistencia del copal con una vara de otate para ir eliminando las hojas, piedras animales, varitas y demás materia que acompaña a la resina.

Previamente ya se ha probado la canoa colocando en su interior un poco de agua para cerciorarse de que no tenga fisuras, si las hay, se les resana con latas de aluminio a manera de parches que evitan que se gotee el copal y se pierda material. Los hijos adolescentes apoyan en acercar las herramientas necesarias y en observar el proceso de cocimiento. “El cocimiento del copal se hace la canoa, de dos metros de largo de cuajjote colorado, y se rasca como de 30 centímetros de onda, para echar el copal”<sup>76</sup>.

---

<sup>76</sup> Isauro Hernández, este proceso de colocar el copal en la canoa, permite que repose y adquiera la humedad ideal para poder manejar la resina.



Figura 3.21: El armero se ocupa para colar el copal que se vacía en la canoa.

Finalmente alrededor de las 5 de la tarde comienzan a prender un fogón con la ventilación requerida, se vierte el copal en la olla y entre dos adultos la colocan en el fuego, la leña para el fogón se obtiene del campo y se selecciona la que hace carbón, para esta actividad se destina el uso de una carga, ya debe mantenerse una flama fuerte y continua, pero no muy alta.

Mientras que hierve, se observa como el copal se vuelve líquido y revientan las burbujas de aire, el encargado de coser el copal lo revisa constantemente con una vara de otate para mover el contenido de la olla y verificar el punto exacto de cocimiento, que se observa cómo gotea el líquido, cuando se corta la gota, se puede decir que ya está en el punto para dejarlo reposar (fig.3.20): “Le tengo que estar meneando cuando el copal ya deshizo, con esta vara de otate la tengo que sacar y ver el hilito que deja el copal, cuando se corta, quiere decir que ya está. El copal está en su punto, si no se coció bien nada más corre, y cuando está muy duro se le echa agua caliente para que se componga”<sup>77</sup>.

Durante el proceso de cocción, el ambiente se impregna del olor a la resina del copal y además incrementa el calor que produce el fogón, comenta los familiares que después de realizar éste proceso todos los participantes se deben bañar hasta el siguiente día, debido al calor que absorbe el cuerpo, que hace peligroso hacerlo antes. En este momento los familiares están trabajando en diversas actividades

---

<sup>77</sup> Simón Moran que debe estar en constante movimiento para identificar la consistencia del copal

cotidianas, como la fabricación de chiquihuites, la elaboración de la comida (fig. 3.22), y los niños siempre presentes, de manera natural prestan atención en todo los procedimientos de la actividad de los responsables de la cocción del copal en cada uno de sus pasos.

Cuando el copal ya está listo para ponerlo a reposar se le coloca una horquilla de mecate en el cuello de la olla para que dos adultos la puedan sujetar para retirarla del fogón, lo trasladan y lo colocan sobre un costal de ixtle, dejándolo que repose 30 minutos; mientras, se vierten en la canoa aproximadamente dos a tres litros de agua. Ya que el copal se enfría dos varones cargan la olla, uno lo toma por la horquilla y el otro apoyándose del costal toma la base, voltean poco a poco el contenido en la canoa.



Figura 3.22: Diversas actividad mientras ocurre el proceso del cocimiento del copal como la preparación de la canoa o la elaboración de chiquihuites.

Cuando se vacía todo el copal líquido, una de las hijas de mayor edad va jalando de la olla con mucho cuidado todos los residuos ayudandose de una penca de cuamel (fig.3.23), ahí se queda durante unas tres horas hasta que se escurra toda la resina de los residuos: “Se tapa con las pencas de maguey del cuamel, para que

cuaje para el otro día y se las ponemos para que no le caiga polvo o basura, o se metan animalitos y eche a perder el copal”<sup>78</sup>. (fig. 3.24).

La apariencia del copal es cristalina y de color ámbar, de tal manera que se puede reflejar el rostro en él. Una vez terminado el escurrimiento se vuelven a colocar otros dos litros de agua, para ayudar a que comience a cuajar, lo que permite un mejor manejo del copal cuando se comience “a amasar” con la vara de otate, luego se colocan las pencas de cuamel (fig.3.24).

Al siguiente día se destapa la canoa y se reinicia el trabajo, de cada extremo de la canoa los dos varones de la familia hacen lo siguiente: “amasar el copal”: “Se hace una palita de madera, de cualquier madera y se bate, hasta que quede blanco como tornasol y se coloca en la penca formando una galleta ovalada”<sup>79</sup>.



Figura 3.23: Acción conjunta del vaciado de copal tibio en la canoa, con el harnero artesanal y raspando con la penca de cuamel.

---

<sup>78</sup> Simón Moran comenta que al cubrir el copal se cuida de cualquier tipo de contaminación que perjudique el proceso de la elaboración de la marqueta.

<sup>79</sup> Isauro Hernández Gaspar comenta que amasar el copal consiste en batirlo hasta obtener una pasta chicleosa y homogénea que permita la manipulación de la elaboración de la marqueta.



Figura 3.24: Tapado con pencas de “cuamel” a la canoa que contiene el copal cocido, el cual se dejará reposar.

En este punto, se mezcla el copal con el agua utilizando una palita de madera, se jala de un extremo de la canoa una cantidad de resina que permita hacer una bola de masa, ahí se bate; primero está cristalino de un color ámbar con el movimiento de la palita comienza a observarse blanco con una textura tornasolada y de un aspecto chicloso (fig.3.25): “Para darse cuenta de que el copal ya está, es cuando ya está blanco y ya no corre, quedando como chicle”<sup>80</sup>.

---

<sup>80</sup> Isauro Hernández Gaspar y Simón Moran, comentan que con el movimiento va adquiriendo una textura y un color que les permite determinar la elaboración de la marqueta.



Figura 3.25: Consistencia adecuada del copal para comenzar a hacer las “marquetas”

Se sabe que ya se pueden colocar en las pencas cuando la masa está esponjosa y suave, en ese momento se coloca la resina en las pencas de cuamel, que previamente han sido cortadas en trozos de aproximadamente 30 cm., esta operación se realiza con la ayuda de una pala para esparcir la masa formando una marqueta ovalada y dejando reposar hasta que el copal se desprenda (fig.3.26): Una jornada de trabajo de copal es desde las 8 de la mañana hasta aproximadamente las 3 de la tarde.



Figura 3.26: Elaboración de las “marquetas” se extiende la resina con una palita de madera en las pencas de cuamel.

Una vez que se tienen las pencas con el vaciado (las marquetas), son colocadas en espacios donde puedan reposar y a salvo del polvo o de ser maltratadas: Conforme se va secando la penca, su textura se vuelve rígida; el cuajado del material por lo general se realiza en el interior de la casa, es común que se coloquen debajo de la cama para que no sean trasladadas de un lugar a otro. Se dejan como tres o cuatro días, tiempo en el que la resina se despega por sí sola y la penca va tomando una textura porosa y ligera; mientras llegan los compradores a Guadalupe Alchipini (fig.3.27): “Los compradores viene de San Salvador Atoyatempa los señores de apellido Medrano, ellos acaparan todo el copal. Lo viene a traer como el 9 o 10 de octubre”<sup>81</sup>.

---

<sup>81</sup> Moisés Hernández y Isauro Hernández Gaspar mencionan a los copaleros, comentan la misma información, que permite la referencia que con la venta, se termina todo el proceso del “copal cocido”



Figura 3.27: Después de tres días de secado, la resina es fácilmente desplegable de la penca de cuamel.

Se despega la resina de la penca, y se sumerge en una cubeta con agua e inmediatamente se saca, esto evita que no se peguen entre ellas y se empaquetan envolviéndolas con hojas de maíz, que funciona como un amortiguador muy eficiente que evita que se golpeen, quiebren o despostillen y hace que tengan un buen precio en el mercado; para cuando llegan los compradores se colocan en bolsas y luego en cajas de cartón (fig.3.28).

Mostrados los dos escenarios: la actividad en el campo natural y la actividad en el hogar, se puede observar que el conocimiento campesino “es el sistema que nos informa de los tipos de conocimientos; el otro escenario, es el que da cuenta de las relaciones cognitivas implicadas; y el tercero, es el sistema dimensional que ubica el espacio en el que se produce el conocimiento campesino” (Núñez y Díaz, 2006:7). Siendo este proceso activo, en el que los campesinos que generan el conocimiento en acción de todo el proceso de recolección y procesamiento del copal.



Figura 3.28: Proceso de empaquetamiento de las marquetas de copal, para protegerlas, se usan hojas de maíz.

Además, esta actividad, se debe identificar como un proceso de transmisión y adquisición de saberes de manera continua, cotidiana y llena de significación, donde las expresiones cognitivas de cada individuo que van transmitiendo, adquiriendo y reelaborando en el devenir de la vida activa familiar en donde distintos actores por su edad y género comparten tareas y son así mismo un núcleo social sólido de vivencias y convivencias.

### ***3.4.- Calendarización***

La actividad de la recolección del copal, se presenta en dos ciclos anuales que culminan en la venta en el quinto viernes de cuaresma uno, y el otro en los rituales de día de muertos; aunque ya he señalado que a lo largo del año, se ocupa igualmente en los rituales de sanación por parte de curanderos o parteras, para uso de temazcales o como elementos importantes de la medicina tradicional en la región mixteca.

El primero de los ciclos está comprendido entre los meses de diciembre a marzo, que es cuando la vegetación presenta escasez de humedad y el árbol de copal no tiene hojas y pareciera que está seco (figs. 3.3 y 3.6), precisamente es en este

periodo, cuando comienza a exudar una goma cristalina y pegajosa en el tronco y en las ramas más gruesas, a este exudado se le llama “la goma”, que tiene una forma piedra asimétrica de color blanquizco y gris (fig. 3.29).

La resina que se colecta, al contacto con el aire y el polvo se comienza a poner amarillo oscuro o gris y se aglutina entonces formando una piedra, se comercializa por kilo, en la época de cuaresma y en los mercados que se ponen en Día de Muertos, siendo un producto diferente al copal que se colecta en penca con base en el siguiente ciclo: “Tanto la goma amarilla como goma prieta a la que le decimos nosotros ronchita y en octubre se hace el copal del que se cuelga la penca”. La recolección del copal en piedra se realiza en la temporada de estiaje (primer ciclo de recolección), ya que es cuando el copal comienza a realizar su exudado natural.



Figura 3.29: La goma (amarilla y prieta), el primero de las productos que se colecta del copal.

También en estas fechas se recolecta el tecopale o chicopale (fig. 3.30), que como ya mencioné, es un nido elaborado por las avispas, este producto tiene el aspecto de una piedra redonda, rasposa y grumosa, este producto del copal se vende en la fiesta del quinto viernes de cuaresma en Tejalpa, localidad de Tehuitzingo, donde los comerciantes expresan que “este copal es de aquí, en ningún otro lado lo va a encontrar”.



Figura 3.30: Tecopale en la presentación en la que se ofrece a la venta en el mercado de Tejalpa.

Este primer ciclo de recolecta del copal donde se obtiene la goma prieta, la goma amarilla y el tecopale se lleva a cabo como sigue:

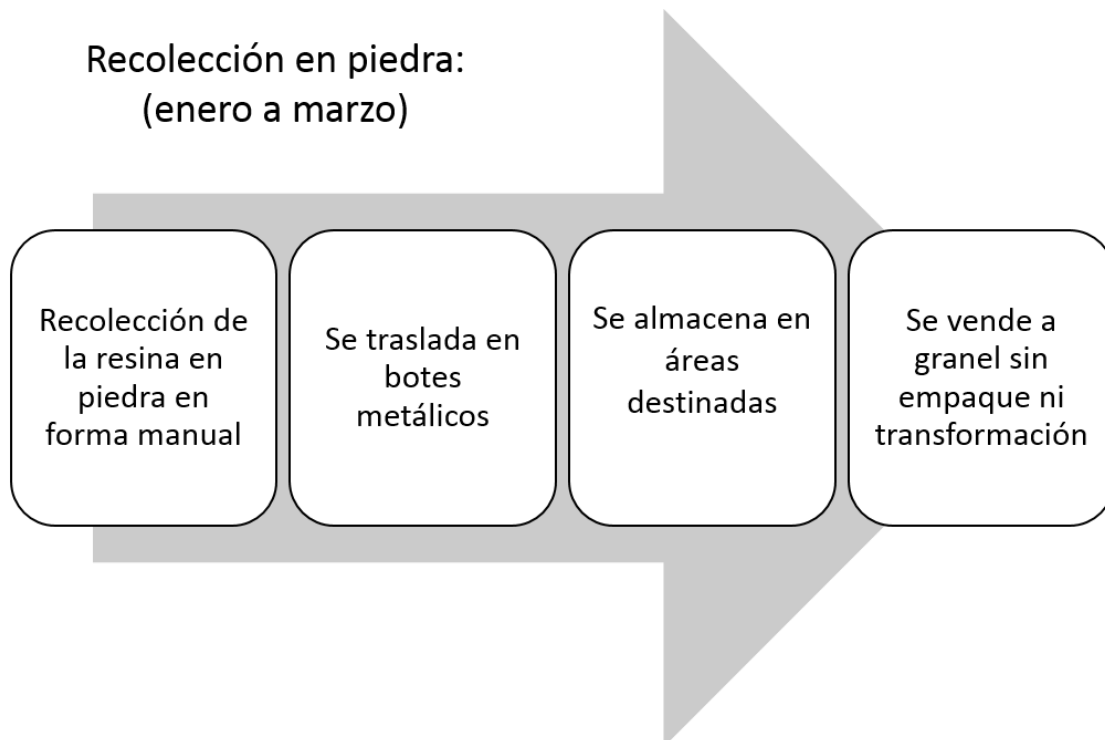


Figura 3.31: Proceso de recolecta del copal en el primer ciclo (diciembre a marzo)

El segundo ciclo de recolección se lleva a cabo entre los meses de agosto hasta octubre, en este periodo, se realiza la recolección en penca; la vegetación de la Mixteca reverdece por el temporal de lluvias, el árbol de copal está lleno de hojas

(fig. 3.6) y es cuando los recolectores de copal, comienzan a realizar los trabajos que les permiten “sangrar las ramas del copal chino” ya referido arriba y esquematizado como se muestra en la figura 3.32:

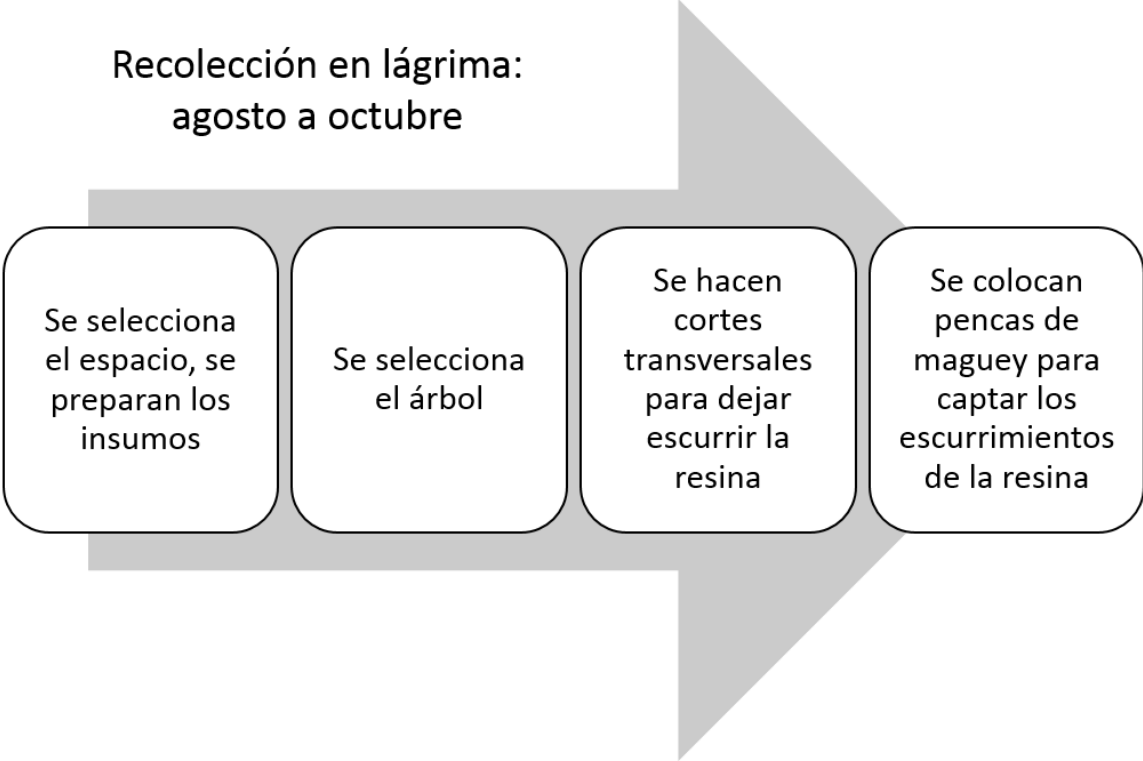


Figura 3.32: Esquema general del segundo ciclo de recolecta de copal (en penca).

En el diagrama de la figura 3.33, se muestran los dos ciclos de recolección y la venta en estos mercados regionales, la cual depende de las festividades religiosas, las cuales se acompañan de las ferias en donde se comercializan estos productos y de donde se realiza la distribución del copal hacia las principales ciudades como Puebla, Morelos y Distrito Federal. Una característica principal de estas fiestas, es que la mayoría incluye peregrinaciones organizadas por las mayordomías de diferentes municipios, las cuales favorece la distribución del copal en otras regiones.

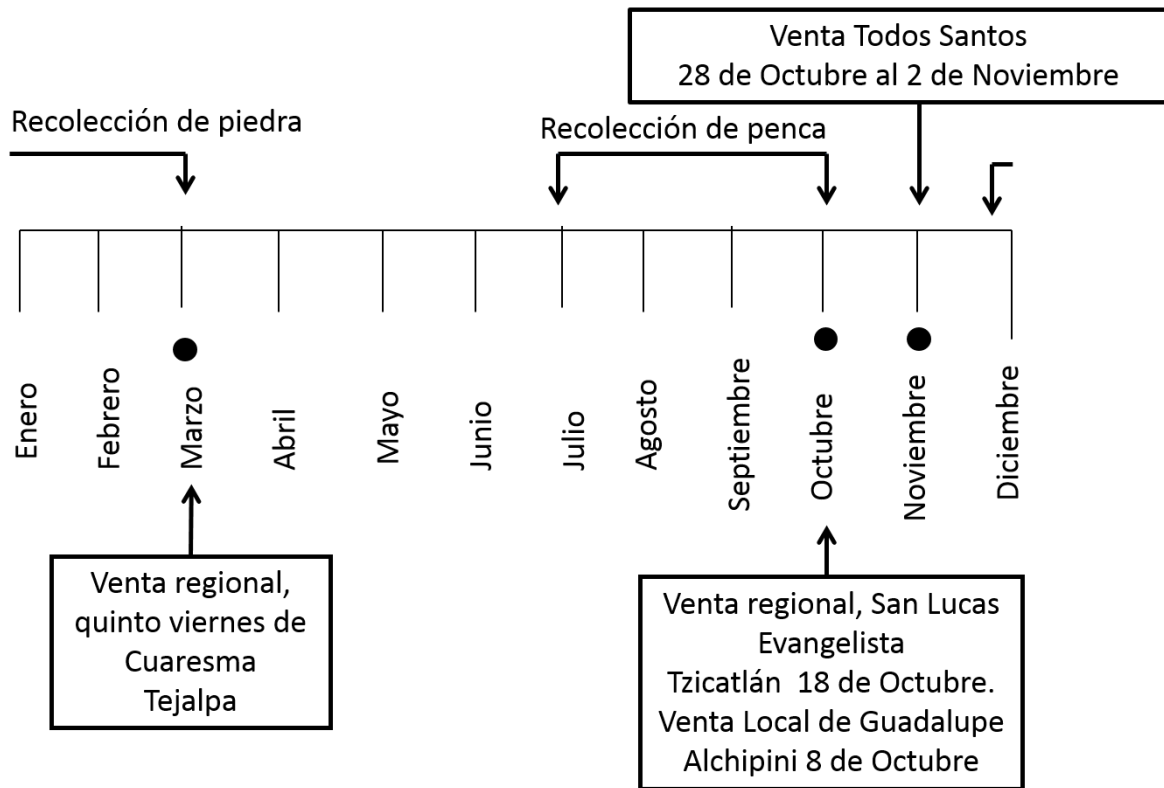


Figura 3.33: Calendario de los dos ciclos de la recolección de copal.

En Puebla, los mercados populares del municipio como el mercado Morelos, Venustiano Carranza, La Acocota, el mercado 5 de mayo, siempre hay copal, incienso, ocote e incienso artificial (fig. 3.34), en la zona urbana el consumo del copal es menor en comparación con la zona rural.



Figura 3.34: Productos de copal disponibles en los mercados locales de la región mixteca.

La recolección del copal es un proceso en dos ciclos anuales que se ha configurado en concordancia del ciclo natural, implica por tanto, un elaborado y complejo conocimiento campesino, tiene que ser entendido dentro de su multiactividad, con la cual, la comunidad interactúa y comparte sus saberes en tiempos y espacios. La vida campesina como fenómeno de sociabilización permite entender los procesos locales en sus actividades relacionadas a un ciclo vinculado a la dinámica de los fenómenos naturales y las características biológicas de la región mixteca.

### ***3.5.- Organización social del trabajo familiar***

Para los procesos sociales y cotidianos en Guadalupe Alchipini, específicamente en el núcleo de las familias dedicadas a la recolección del copal, la relación del hombre-naturaleza, obedece a un ejercicio dinámico entre el ir y venir del asentamiento social al campo y viceversa, que permite que la naturaleza (centro de diversidad biológica) no sea vista como un elemento ajeno, sino más bien, como uno integral de la vida social de la familia en primer instancia y de toda la comunidad finalmente.

Una familia copalera típica, por lo regular, tiene en un promedio de 12 a 14 integrantes, todos dedicados de una forma u otra a la recolección del copal de forma directa o indirecta. Se componen de dos o tres generaciones, con hijos de 3 a 20 años, sistema por el cual se establece el sostén colectivo, crea estrategias de organización, es decir la dinámica donde cada miembro un rol y una participación para trabajar dentro del hogar y en el campo.

La organización de trabajo se lleva a cabo claramente en dos escenarios, la recolección en el ejido de Teconcingo y la transformación o cocimiento del copal en el hogar. La organización familiar para ambas actividades implica una serie de decisiones para la organización del trabajo familiar vinculada a la edad y género de los integrantes, esto sucede en las dos temporadas de recolección del copal, tanto la de temporal y la de hastió, estos ciclos de recolección, están vinculados y se realizan a la par de otras actividades agropecuarias que generan recursos alimentarios, productos susceptibles de comercialización y diversos bienes, que en su conjunto proporcionan los ingresos y recursos necesarios para el sostén familiar.

Comenzaré por explicar las actividades laborales cotidianas familiares en el periodo de estiaje; la distribución laboral familiar se planifica para hacer más eficiente la labor conjunta, se asignan funciones y deberes de acuerdo a la edad y género, los varones van al campo a cuidar las cabras y el ganado en general que habita en el ejido; en esta temporada de diciembre a mayo, el ejido se torna seco los ríos tienen bajo su nivel de agua, y el color en general del ambiente se torna dorado. Se realizan recolección de insumos como leña, otate para los chiquihuites y la palma para la época de cuaresma; hasta el mes de febrero se permite la cacería por lo cual se intensifica su práctica.

Los niños solo participan en días de vacaciones ya que la mayoría del tiempo lo están en la escuela y en el hogar, apoyando en las actividades limpieza o alimentación del ganado y realizando sus tareas escolares, sólo los fines de semana acompañan a los demás al campo. Las mujeres realizan las actividades cotidianas, elaboran chiquihuites, preparan la comida, realizan la limpieza, atienden a los más pequeños, sin embargo, en el mes de mayo salen al campo a recolectar la pitaya, actividad que implica ingresos extras al hogar, apoyan en la recolección de leña, copal de goma y chicopale (si es que encuentran), por tanto su participación en el campo y en la recolección en este mes, genera un incremento en el ingreso económico familiar.

Las madres de familia atienden bebés hasta los 3 años, las cuales alimentan de acuerdo a su edad, a la par de realizar las actividades cotidianas en el hogar y participan en las actividades de siembra. Para el cuidado de los hijos de 4 a 7 años, dirigen a los pequeños a las actividades escolares y de trabajo de apoyo en el pastoreo, la siembra y recolección. A los hijos adolescentes de 8 a 15 años les otorga responsabilidades y actividades de trabajo para hacer llegar recursos, estas actividades son las que están a su alcance, como el pastoreo, la recolección, trabajos de aseo en casas, la responsabilidad de estudiar.

A partir de los 16 años los hijos cuentan con edad para migrar a los Estados Unidos o casarse y tener hijos formando familias que hacen crecer el hogar. Las mujeres jefas de casa son las administradoras de los recursos que llegan, seleccionan, organizan y determinan los quehaceres de los hijos. Si dentro del hogar

se encuentran dos o tres generaciones, la mujer que está en edad productiva es la encargada de llevar la organización, como las hijas o nueras que inician sus matrimonios. Las abuelas son mujeres que representan la sabiduría y el conocimiento, en este sentido ellas son las encargadas de apoyar en el hogar y manejar las recomendaciones para fortalecer pilares familiares de acuerdo a la tradición que ha ido tejiendo la dinámica, en ellas está el recuerdo, la sabiduría y transmisión de todo conocimiento campesino femenino.

En general la mujer que está en edad productiva mantiene relación con la naturaleza de manera intermitente apoyando en labores de recolección, pastoreo y siembra del maíz, es la que apoya en la dinámica campesina en actividades donde se requiere mayor mano de obra para la adquisición de alimento para el hogar. Siendo la agricultura la que demanda mayor tiempo y mano de obra, por ello su presencia es recurrente en los espacios naturales. Durante el día las que aprenden el oficio de hacer chiquihuites y canastas, dedican una jornada a partir de las 9 de la mañana hasta las 3 de la tarde.

Para el periodo de temporal las actividades de la organización familiar cambian, el ciclo agrícola reclama entonces mayor tiempo y se requiere por lo tanto más fuerza de trabajo, lo cual aumenta la vinculación con la naturaleza y el campesino: “Hay que ver y tocar la tierra, cuando esta porosa es cuando se debe tomar la decisión de empezar a trabajar, porque si se humedece más se pone correosa y ya no sirve, los granos de maíz sembrados se pudren y ya no nace”<sup>82</sup>.

Los varones comienzan realizando actividades para preparar la tierra para los cultivos, en esta época el paisaje se torna de color verde, los árboles, arbustos reverdecen sus follajes que se hacen abundantes, los pastos crecen y el ambiente se humedece, el calor y la lluvia crean un ambiente propicio para adquirir abundante alimento que provee la naturaleza, como pitaya, quelites, nanche, guayaba, etc. Durante este periodo, las mujeres y hombres concentran sus energías en el cultivo del maíz, frijol y calabaza, que se almacenará para tener reservas todo el año, los varones organizan los tiempos y los trabajos de siembra, los pequeños y las mujeres

---

<sup>82</sup> Moisés Hernández, cometa que la sensación de la tierra permite saber cuándo es el momento idóneo para cultivar.

en el hogar seleccionan las semillas que no esté picada para el cultivo. Cuando la tierra está lista para la siembra, toda la familia colabora; en el mes de julio, los niños apoyan en el pastoreo aprovechando que coincide con sus vacaciones escolares.

Desde este momento hasta que la milpa alcanza un metro de alto, todos concentran su energía y trabajo en el cuidado del cultivo, desyerbando, fumigando y abonando el cultivo, para cuando la milpa requiere menor trabajo las familias concentran su organización de trabajo en la recolección de pitaya de agosto, los insumos que necesitan para la recolección del copal, la vara de otate y en el pastoreo.

Las mujeres organizan las salidas al ejido para la recolección de pitaya y los pastoreos, algunas se quedan en el hogar realizando la comida, las actividades de limpieza del hogar, la elaboración de chiquihuites, hay que recalcar que los niños acompañan a sus madres en todas estas actividades de manera activa, desde el pastoreo del ganado, apoyando algunas actividades de cuidado de los cultivos, recolección de algunas plantas para consumo y leña.

Durante tres semanas a partir de la segunda quincena de agosto y hasta la primera semana de octubre, las actividades de trabajo cambian, mientras los hijos mayores realizan el pastoreo de los animales y vigilan el cultivo del maíz, los copaleros organizan el trabajo para la recolección del copal, una vez que durante el periodo que estuvieron en el campo recolectaron los insumos para el proceso de recolección y tratamiento del copal.

Las familias alchipinecas tiene relación con la naturaleza, mantienen un código compartido para determinar los lugares donde constantemente están trabajando, lo cual implica que existe un conocimiento geográfico de lo que provee la naturaleza, nombran e identifican referentes que hacen homogéneo entre la sociedad para referirse a un sitio específico, a una planta, a un aspecto meteorológico, alguna leyenda o creencia, en su conjunción y parafraseando a Barbeta, la organización de la familia prevalece el conjunto de conocimientos productivos y tecnológicos campesinos (2012:76).

Este ejercicio se fortalece y se recrea en una dinámica de transmisión social de información y conocimiento que se intercambia socialmente, creando referentes

comunes y códigos sociales, siendo las familias las que conforman el núcleo para “generar y transmitir conocimientos, de acumular experiencias de inventar, de innovar y experimentar, y en fin, de hacer una cultura” (Núñez y Díaz, 2066:4).

Los espacios donde generalmente se transmite y se genera esta integración de conocimientos que se adquieren cotidianamente (fig.3.35), son reuniones cotidianas como visitas a los familiares, asambleas del pueblo, reuniones del ejido, misas, eventos sociales como bautizos, bodas, aulas escolares, etc. Siendo el sistema que permite a los campesinos conformar, confrontar e intercambiar experiencias. En esta dinámica de interrelación social las familias alchipinecas mantienen una vida campesina que les permite transmitirse continuamente información que les fortalece y mantiene una cultura y una identidad campesina.

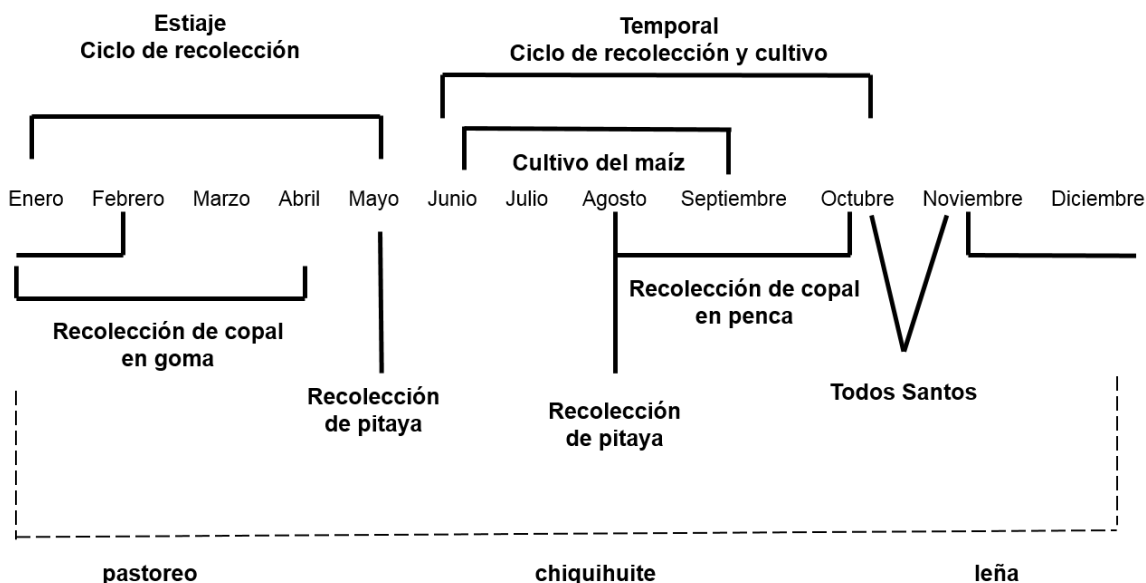


Figura 3.35: Estrategias de reproducción del conocimiento campesino.

### ***3.6.- La circulación y consumo del copal al interior de Guadalupe Alchipini***

Para entender la circulación y el consumo del copal, hay que ubicarse principalmente en la llamada memoria biocultural, definida como “larga historia de práctica en el uso de los recursos, y en este sentido se han generado sistemas cognitivos de aprendizaje empírico” (Toledo y Barrera-Basolss, 2008:70), siendo estos una fuente intelectual que atesora la sociedad. El consumo del copal en el interior de Guadalupe Alchipini, es sobre todo para sus usos rituales y medicinales,

el principal producto de esto es el copal en crudo, ya que casi todas las familias realizan actividades en el campo durante todo el año y poseen por ello copal de gomita que se colecta en el primer ciclo de recolección (temporada de estiaje).

Referente que es variado al uso del copal, pero que para fines ilustrativos presenta índole ritual porque ejemplifica su importancia al interior de la comunidad.

El principal consumo del copal se debe a su uso ritual en las ofrendas que realizan el día de muertos, cuyos preparativos comienzan a partir de día 18 de octubre, se inicia con la elaboración de las ceras que se hacen con sebo nuevo y el que se junta de los sobrantes de las ceras del año precedente. El fin de semana antes de los días santos van al mercado ya sea a Piaxtla o a Tehuitzingo a comprar la naranja de bola, pan de muerto y las hojaldras. Las flores se compran en Atlixco, la comunidad forma una comisión para hacer la compra de la flor de cempasúchil y al terciopelo, la cual es repartida entre los que cooperan, al pueblo además llegan camionetas a vender la flor por rollo de \$150 hasta \$300 pesos, según la cantidad que se requiera.

Una vez teniendo los elementos de la ofrenda y dependiendo el día del difunto, los alimentos se colocan temprano, se habilita una mesa cubierto con un mantel, siempre es acompañada de una imagen religiosa o cerca del altar religioso de cada hogar, agregan pan, naranja de ombligo, cera y sus flores (fig.3.36) asignándole el nombre del difunto. Se reza un padre nuestro, un ave maría y gloria, junto con un canto religioso para comenzar a realizar el ritual, se prenden las veladoras y se espera a que den las 12 del medio día para recibir a los muertitos.



Figura 3.36: Ofrenda de muertos grandes en Guadalupe Alchipini.

A las 12 del día salen a la calle a recibir los difuntos, se llevan una cera prendida, pétalos de cempasúchil y el incensario encendido con el copal, los miembros del hogar salen cada uno de ellos con un elemento y la jefa del hogar va regando los pétalos de cempasúchil que van trazando un camino hacia la ofrenda (fig. 3.37), y rezan un padre nuestro, un ave maría acompañando de un canto hasta el altar, ahí va mencionando a cada difunto por su nombre y tocando con la palma de su mano las flores, la cera, el pan y la naranja de ombligo que le corresponde a cada difunto.

Terminan dando gracias a Dios que llegaron las visitas y se sigue renombrando a cada difunto por su nombre, se cierra el rezo con un padrenuestro, un ave maría y una gloria. Después todos van a hacer sus labores cotidianas, y al mismo tiempo se comienza a realizar la faena de limpieza al camposanto. Los familiares además organizan guardias para no dejar a los difuntos solos ni un solo instante.



Figura 3.37: Camino con pétalos de cempasúchil para ser transitado por los difuntos de la familia.

Una vez llegada la noche grupos de niños, jóvenes y la banda del pueblo visitan las ofrendas para cantar a los difuntos. Las comparsas de pequeños niños de 5 a 13 años de edad cantan las mañanitas a los muertitos y algunas canciones populares, se colocan al frente de la ofrenda, se sientan y cantan tres canciones, luego de esta acción la familia reparte a los niños naranjas de bola o pan. Los jóvenes llegan con bocinas y música moderna (fig.3.38), llegan disfrazados con máscaras, disfrazados de mujer y comienzan a bailar, por lo regular buscan un lugar cercano a la ofrenda, sin embargo, por el espacio limitado su participación es bailar estilo *slam*, aventándose entre ellos haciendo bulla y relajo.

Posteriormente la banda de música del pueblo llega a las puertas del hogar para tocar tres canciones al igual que los jóvenes y niños cada hogar les ofrece pan y fruta con lo que se comparte la ofrenda. Cada grupo pasa a cada hogar a realizar esta actividad como parte de un ritual que termina por cubrir la visita de las ofrendas de toda la comunidad más o menos a las 3 de la mañana. Después se realiza un receso para reanudar a las 5 de la mañana, se levanta la familia primero comienzan a prender las brasas para poner copal, comienzan a rezar y a cantar.



Figura 3.38: Comparsas de jóvenes que visitan las ofrendas de todo el pueblo.

Una vez concluido esto, se acomodan los floreros y las ceras en bolsas, de acuerdo con cada uno de los difuntitos, los familiares se dirigen al camposanto, primero a poner la ofrenda a los abuelos o fundadores del pueblo, comienzan colocando las flores y encendiendo las ceras, mencionando el nombre del difunto y rezando, luego están un momento acompañando al difunto y uno de los familiares queda haciendo guardia (fig.3.39, 3.40 y 3.41). Los demás miembros de la familia se dirigen al camposanto, ahí colocan las flores y las ceras, el copal lo prenden cuando el sol comienza a salir, se sahúma la tumba alrededor comenzado de izquierda a derecha, durante la velada, la gente platica, visita otras tumbas, cuando el sol sale por completo la gente comienza apagar las ceras, cada familia reza, la vela es apagada con una flor de cempasúchil “porque si se sopla la vela, el alma se queda sin luz”.

El consumo del copal descansa en los procesos tradicionales y rituales de las familias, el valor que tiene y su significado son la parte esencial en el proceso de la tradición de Todos Santos. En la comunidad la gente de Alchipini el copal es un referente cultural principal, aunque no se tenga personalmente la experiencia de su recolección y transformación, toda la gente refiere el proceso de forma general.



Figura 3.39: Guardia en el panteón de Guadalupe Alchipini

La sociedad de Guadalupe Alchipini sabe los procesos de trabajo en el campo, los momentos de cultivo, de recolección, de cosecha, es decir, la misma colectividad posee el conocimiento de las actividades que se realizan en el temporal, más aún en la organización de los acuerdos que toman en asambleas, reuniones o la vinculación que tiene las familias copaleras para pedir permiso de uso del espacio. “En el seno de la vida comunitaria es ahí donde las redes de relaciones adquieren concreción; también es ahí, aunque no de manera exclusiva donde saberes y prácticas se producen y se reproducen” (Castillejas, 2011:394), en este ejercicio de socialización y divulgación del conocimiento son importantes las estrategias que la sociedad implementa, además, se debe contemplar de forma pragmática la memoria biocultural, siguiendo a Toledo y Barrera Bassols (2008), ya que en ella se constituyen los “vínculos societarios así como también sus vínculos con la naturaleza siendo también un acervos que conserva un conocimiento ancestral de la relación del hombre con la naturaleza”.



Figura 3.40: Preparación de las tumbas



Figura 3.41: Guardias en el camposanto hasta el amanecer

Entre otros usos del copal identifiqué tres grupos; ritual, medicinal y económico. En el uso ritual, identifiqué un sin número de procesos que permiten la usanza de todos los copales que se recolectan a lo largo del año, entre los que destacan: “Bajar sombras” es un proceso ritual para la curación de espanto aquí se utiliza el chicopale; “Todo Santos” se ocupa el copal crudo y el copal cocido, durante todo el periodo de ofrenda a los muertos; Copal en piedra se ha encontrado la utilidad en la levantada de la cruz de un difunto, así como en el sepulcro del mismo y durante los nueve días de rosario que se le reza al muerto; También las mayordomías utilizan copal durante la fiesta del pueblo, este es mesclado con incienso de castilla y un poco de mirra (recordando que en la mixteca se le asigna el nombre de mirra a la corteza que se desprende de las incisiones que se realizan en el azote del árbol de copal)

En el uso medicinal, los alchipeños mencionan que en tallando con un trapo la penca del copal fresco, adquieren la resina y la ocupan para contusiones causadas por golpes; así como en infusiones que permiten la disminución de tos. Al ser muy caliente la resina se debe tener mucho cuidado en su utilidad, ya que puede dañar cuando se tiene algún choque con todo lo relacionado con frío, aire, infusiones frías, etc.

Por último, el campesino sabe la importancia de la utilidad del copal, eso por ello que la mixteca poblana guarda entre sus actividades económicas la venta del copal durante todo el año, el periodo del copal en piedra y chicopales, durante la semana santa y la venta del copal en penca durante el mes de octubre y noviembre. Dejando una derrama económica fuerte tanto para los recolectores copaleros, como los revendedores de este. Siendo los principales puntos de venta y distribución a nivel nacional, destaca la mixteca poblana.

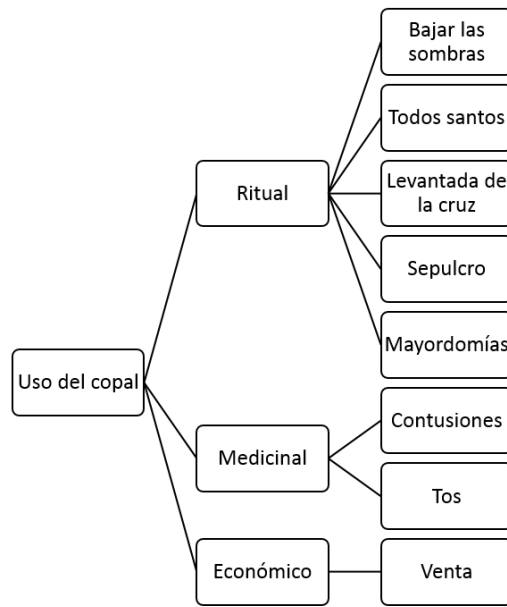


Figura 3.42: Esquema de usos del copal

## **Capítulo 4.**

### **Procesos de reproducción del conocimiento campesino en torno al copal.**

Este capítulo tiene como objetivo analizar la reproducción del conocimiento campesino en torno a la recolección del copal en Guadalupe Alchipini, misma que se ha expuesto a lo largo de los capítulos anteriores, resaltó la dinámica enseñanza-aprendizaje y las estrategias existentes para mantener el conocimiento campesino en su dinámica cultural a todos los niveles, así mismo, presento los procesos de resistencia para que de la actividad sobre la recolección del copal siga vigente con sus cambios y continuidades a lo largo del tiempo; y por último abordo la identidad que acompaña esta actividad cultural.

El análisis de este trabajo se basó sobre todo en los datos que se pudieron obtener empíricamente a través del trabajo etnográfico en la comunidad de Guadalupe Alchipini, que incluyó, como ya se menciona, un acompañamiento en las actividades que implican todo el proceso de la recolecta del copal en sus dos diferentes ciclos anuales. Reflexiono así mismo, sobre las conductas y los momentos en que se transmite el conocimiento campesino entre los pobladores de la comunidad alchipineca.

#### ***4.1.-El conocimiento campesino relativo a la naturaleza.***

En la actualidad en la comunidad de Guadalupe Alchipini, existe una expresión cultural campesina, a pesar de las presiones externas por homogenizar usos y costumbres (globalización), al respecto, deben considerarse las designaciones referentes a los campesinos como productores, agricultores, ganaderos, etc., y pese a la modernidad actual, el campesino se resignifica como actor social en sus actividades locales lo que le permite tener un camuflaje a los citados procesos globalizantes. Para enfrentarse ante estos múltiples escenarios sociales hostiles, se han desarrollado estrategias de adaptación y acomodo para mantener su modo de vida y la supervivencia de su sociedad, cultura e identidad. A pesar de su movilidad social en su dinámica cotidiana, a nivel local mantiene vivo elementos que lo hacen caracterizarse como campesino en su propio núcleo social.

Las sociedades de la mixteca poblana parecieran uniformes y homogéneas ante los medios globalizantes, como las normas políticas del estado, la migración continua, la influencia de la televisión nacional, los medios de comunicación y las influencias de los Estados Unidos, todos factores que aparentemente desdibujan al campesino en su dinámica social. Con estos factores abrumadores, es difícil percibir una sociedad campesina, inmersa en un mar absorbente y homogenizante, por lo que constantemente se tiene que reconfigurar más que desaparecer y absorberse completamente.

Sin embargo, las preguntas interesantes son: ¿qué papel juegan los campesinos de acuerdo a su edad y género en el núcleo familiar? ¿Cómo se robustece en la sociedad campesina bajo esta dinámica social de movilidad continua?

Intentaré develar esa serie de elementos que en la actualidad contribuyen a configurar la dinámica de la sociedad de Guadalupe Alchipini, que es y seguirá siendo, una sociedad campesina que sostiene su conocimiento campesino mediante su relación peculiar con la naturaleza, lo que le confiere una identidad en su capital cultural, el cual descansa la configuración del conocimiento campesino, que no distingue elementos separados, sino el entorno como un todo, como un sistema en donde cada elemento es pieza importante y fundamental.

En la naturaleza se pueden identificar cuatro grandes conjuntos interactuantes que incluyen aspectos de: territorio, plantas, meteorológicos y animales (fig. 4.1), la observación y convivencia con estos cuatro conjuntos, dan entre otras cosas cuatro sistemas de conocimientos: significación del espacio; agricultura, recolección, usos rituales y obtención de combustible; calendarios e identificación climática, y finalmente domesticación, augurios y pastoreo, todo lo cual permite que la sociedad campesina de Guadalupe Alchipini se funda como un elemento más de la naturaleza.

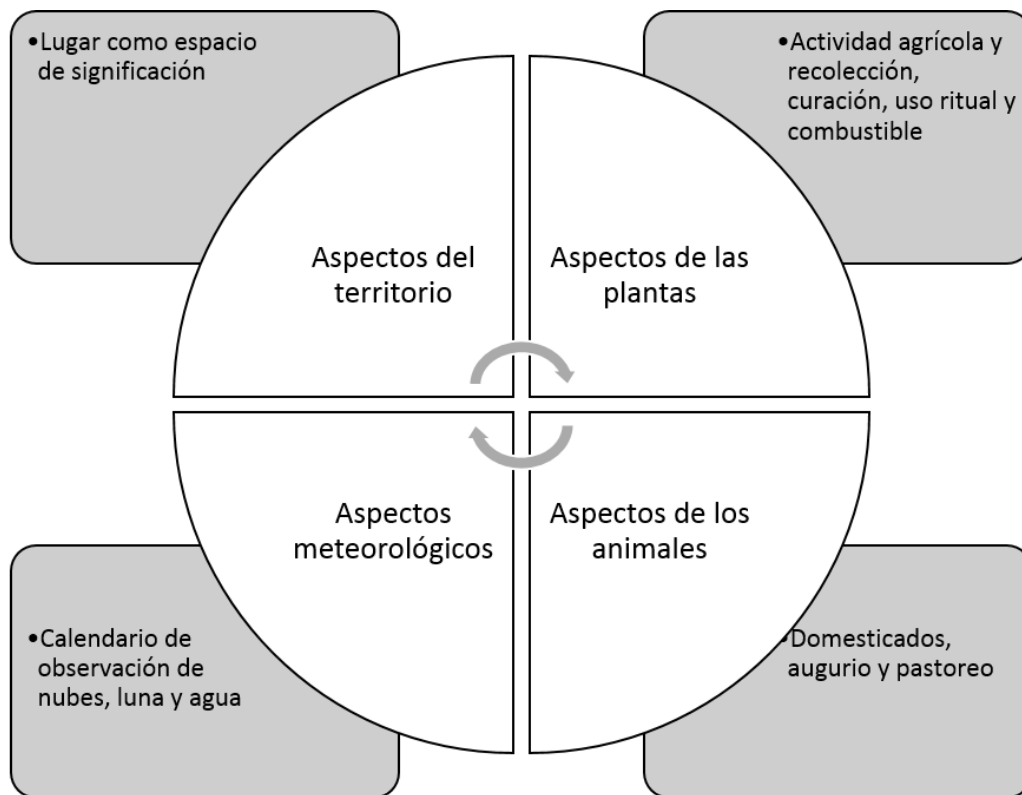


Figura 4.1: Conocimiento relativo a la naturaleza sobre cuatro elementos que se conciben como parte de un sistema y no como elementos separados.

En el transcurso del trabajo etnográfico, me percate de ciertas acciones que los campesinos alchipinecos realizan en su dinámica familiar y comunitaria, frente a la diversidad de fenómenos de movilidad social, que pueden desafiar la vida en el campo. Fui encontrando todo un mundo de tradición campesina que permanece vivo, dinámico y actual, pero que se mantiene en una expresión cultural local específica y particular en su forma social, así como en sus reelaboraciones y adaptaciones.

Las familias como célula básica en la sociedad alchipineca, transmiten cotidianamente el conocimiento campesino, a través de saberes individuales, en torno al copal, para ello, emplean estrategias que llevan a cabo durante un ciclo anual, esto les permite por un lado, organizar y seleccionar las actividades para la subsistencia, y por otro, mantener una relación con su entorno natural, por la cual,

aprovechan los recursos que está provee en alimento combustible, medicina, entre otros.

Esto es claro, en particular, para el caso de la recolección del copal, cuando la familia se organiza y establece en un sistema de convivencia estratégica, en el cual enseñan y se transmiten los procesos, las técnicas y la significación, el conocimiento del comportamiento del árbol, los referentes de los espacios, las herramientas o los aspectos meteorológicos, todo estos, elementos que forman parte del acervo del capital cultural con respecto a la recolección del copal, por ello en los procesos de reproducción del conocimiento campesino, identifiqué que las estrategias locales son encaminadas al aprendizaje, selección y uso, que permiten constantemente mantener y transmitir este capital cultural que se ha mantenido de generación en generación.

#### ***4.2.- Estrategias locales de producción en torno al conocimiento campesino.***

En las estrategias, identifiqué a la dinámica social familiar en el marco de un conjunto de costumbres, usos y creencias donde la heterogeneidad de la sociedad permite visualizar la transmisión del conocimiento campesino como un capital cultural que se vive en diferentes intensidades, momentos y edades, se manifiesta en un primer nivel, la adquisición del conocimiento individual (saberes), en un segundo nivel, la transmisión de estos saberes en el seno familiar, y luego en un tercer nivel, la socialización y divulgación del conocimiento entre las familias alchipinecas, agentes encargados de intercambiar información como un sistema de intereses entre la comunidad local para ser socializado, comparado, reelaborado y perfeccionado. Los campesinos ejecutan continuas estrategias en un espacio y un tiempo de ejecución, esto permite realizar la recolección del copal mediante pasos sucesivos que se han desarrollado continuamente.

Los campesinos que se dedican a la recolección de copal han creado estrategias particulares que hacen que su trabajo sea único en la vida general del campo. Estas estrategias locales coexisten en tres procesos: la enseñanza-aprendizaje, la selección y el uso del conocimiento campesino, todos ellos contextualizados en la relación del hombre con la naturaleza.

### **4.2.1 Aprendizaje del conocimiento campesino**

La estrategia local de aprendizaje-enseñanza, es un mecanismo de transmisión del conocimiento campesino que se manifiesta de forma dispar de acuerdo a la edad y el género; se ejerce en el entramado de actividades que realizan en los espacios de la naturaleza y en los asentamientos humanos. Esta transmisión se encuentra inserta en las actividades cotidianas del seno familiar y en la sociabilización en la comunidad, no existen momentos específicos para ello. La estrategia de enseñanza-aprendizaje está vinculada continuamente entre dos etapas adquirir y transmitir, es decir, existe como un mecanismo aparentemente invisible, se trata de una actividad cultural que ha sido sutilmente seleccionada para la subsistencia.

#### ***a) Adquisición del Conocimiento Campesino.***

El campesino como individuo adquiere durante su desarrollo y crecimiento una forma de ver y entender su entorno, ya que el contexto social y cultural en el que se desenvuelve son factores que determinan sus procesos de supervivencia. En este sentido, se despliegan una serie de conocimientos técnicos y utilitarios implementados para la adquisición de alimento, combustible, salud, entre otros. El individuo campesino realiza una serie de actividades reflexivas para el entendimiento de las características que ofrece su entorno natural, para así realizar múltiples actividades y aprovechamiento de los recursos que ofrece la naturaleza (fig. 4.2).

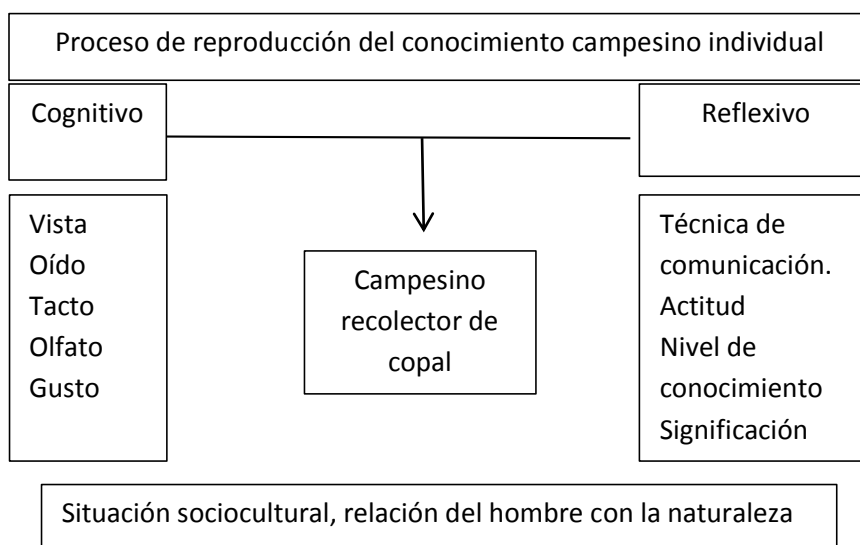


Figura. 4.2 Reproducción del conocimiento campesino

Visualizo en el diagrama de la figura 4.2 el proceso de reproducción del conocimiento campesino de forma individual (es decir, a nivel de saberes); por un lado se entiende al nivel cognitivo como sistema que procesa la información recibida a través de los sentidos, la cual se codifica internamente, de acuerdo a su edad y género, entrando en una etapa reflexiva, el cual le permite seleccionar, cotejar, y analizar intelectualmente la información recibida, después determinar las acciones que seguirá para la ejecución del conocimiento mediante estrategias individuales.

El campesino durante toda su vida tiene contacto con los alrededores de su hogar, conoce perfectamente su territorio, va obteniendo la experiencia continuamente, en el ejercicio de la recolección, permitiéndole especializarse y perfeccionar el aprendizaje de las técnicas, así como también, agudizar su percepción que es su principal herramienta para la adquisición del conocimiento campesino comunitario, tanto en el rubro de la técnica, como en los procesos de significación, factores que se suman y se ejecutan cada que ocurre la recolección del copal.

Se genera entonces un factor determinante, que es el “gusto” de adquirir el conocimiento, a la edad que sea, sin dejar de hacerlo: si el campesino cuenta con la cualidad de aprendizaje y también desarrolla competitividad de adquirir tanto el conocimiento técnico como el abstracto, entonces, tenemos al campesino que es

identificado como especialista reconocido por la comunidad como “copalero”. El siguiente diagrama (fig. 4.3), permite visualizar la heterogeneidad de la transmisión del conocimiento, en este sentido entiendo que cada campesino vive y experimenta en diferentes niveles y con distintas intensidades;

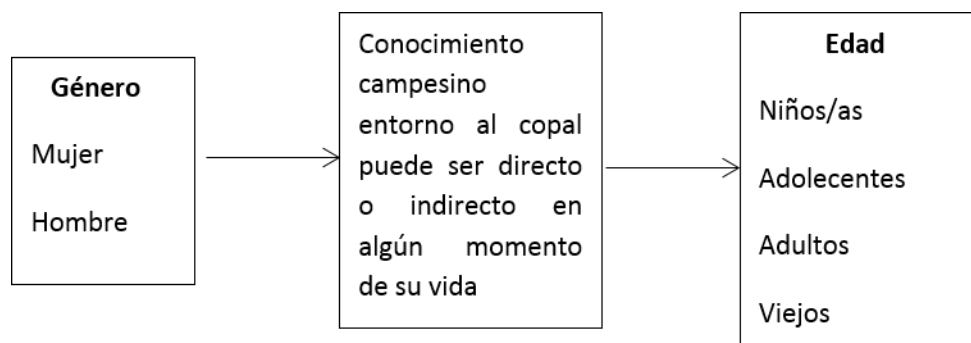


Figura. 4.3 Diagrama de género y edad

Es decir, el conocimiento campesino en torno al copal puede ser directo o indirecto su asimilación es heterogénea, sin embargo, son los copaleros de oficio y reconocimiento colectivo, los que obtienen y de hecho poseen el conocimiento a profundidad y serán además los encargados y responsables de transmitirlo generacionalmente mediante sus saberes particulares, producto de sus propios procesos cognitivos y reflexivos (fig. 4.2).

La actividad de la recolección del copal pertenece casi exclusivamente a los varones en edad productiva, los abuelos (que aún tienen posibilidades de ingresar al campo), son quienes transmiten el conocimiento a los niños, que tienen por obligación acompañarlos. Los pequeños aprenden jugando, imitan de esta forma el trabajo de los adultos, es ahí donde su sistema de observación les permite ir practicando y ejercitando continuamente las técnicas y van acumulando y aumentando su bagaje cultural mediante estos saberes que sus abuelos les transmiten en el campo de acción, es decir de su entorno socio natural.

Los adolescentes comienzan a ser capacitados en las técnicas de extracción, como la intensidad del golpe (copaleo), el cuidado del árbol, y todas las instrucciones de los factores que deben tomarse en cuenta para aprovechar la resina. Ellos durante un periodo de entrenamiento de 3 a 5 años perfeccionan su técnica.

La participación de las mujeres en las actividades del campo, les permiten absorber estos saberes durante la niñez y adolescencia, ya que acompañan igualmente en la recolección cuando se requiere su aporte en el deshierbe del cultivo, el pastoreo, la recolección de la pitaya, la leña, plantas medicinales o algunas otras actividades.

Cabe destacar que campesinos alchipinecos son multiactivos, su actividad de recolección de copal no puede mirarse como una actividad aislada del cultivo del maíz, el pastoreo, la cacería o la recolección de otros recursos, actividades que en su conjunto, son una eficiente estrategia para la supervivencia y por supuesto una muy clara estrategia de transmisión de los saberes campesinos. Es por todo esto que, no se puede entender al conocimiento campesino desde una perspectiva de enseñanza-aprendizaje individualizada, debe ser visualizado en su núcleo más unitario (el familiar) como un ejercicio colectivo donde la sociabilización está siempre presente desde la repartición y ejecución de tareas y deberes hasta su transmisión.

**a) Transmisión y socialización del conocimiento campesino**

La transmisión del conocimiento campesino se basa principalmente en la comunicación humana. Por ello, resulta pertinente retomar el modelo de Berlo (fig. 4.4) sobre el proceso de comunicación, para aplicarlo al proceso de reproducción del conocimiento campesino en torno al copal.

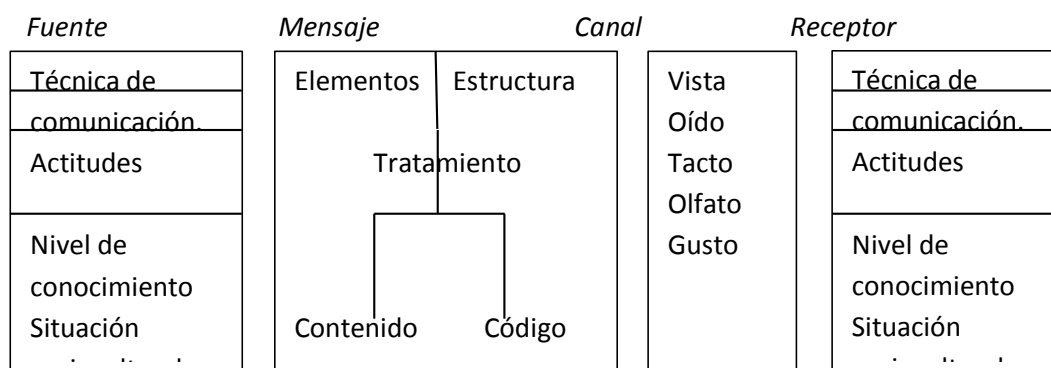


Figura 4.4: Esquema de Berlo (González: 1990, 26)

Este estema permite visualizar los elementos básicos de comunicación para la transmisión de mensajes, fenómeno que continuamente tiene lugar en la comunicación para la reproducción del conocimiento campesino. Berlo menciona que el mensaje es el resultado de un proceso estructurado, que incluye el

tratamiento del contenido en códigos lingüísticos, los cuales están contextualizados en una situación específica (González, 1992: 24-25), al analizar la unidad emisor-canal-receptor, se puede apreciar que en el proceso de transmisión cara a cara para la adquisición de saberes tanto técnicos como significativos (como ocurre en la recolección del copal), los canales de asimilación de la información son ejemplificados por los sentidos los cuales van variando de acuerdo a su edad y género de los campesinos.

En un segundo momento, la socialización del conocimiento campesino cuando se divulga en una comunidad se va sumando a un capital cultural, porque es compartido en diferentes formas por sus integrantes, expresando la acción y la comprensión de las actividades que se relacionan con la naturaleza. La socialización tiene como resultado la interiorización de normas, costumbres, creencias y valores, gracias a los cuales el individuo puede relacionarse con los demás miembros de la sociedad.

El primer nivel de socialización se encuentra en la familia, como núcleo principal de la transmisión del conocimiento campesino, en un segundo nivel la socialización con sus iguales, es decir, entre los especialistas del copal y por último con la misma sociedad de forma indirecta. La capacidad del recolector del copal es reconocida dentro de su sociedad, además la comunidad identifica esta actividad como parte integral de su acervo cultural en común, con esto pretendo decir que la sociedad asimila y emite continuamente como su referente colectivo la actividad de la recolección del copal, y que además, aunque no todas las familias se dedican a ello, todos valoran y reconocen en el copal un elemento importante de identidad, porque los caracteriza como comunidad, amén de que lo usan como un elemento primordial para sus actividades rituales.

La sociedad alchipineca se encuentra cohesionada fuertemente por los fundadores de la comunidad, quienes gracias al capital cultural con el que contaban, se encargaron de integrar estas relaciones, que se fueron cristalizando en la forma de trabajo familiar campesino propia de esta comunidad y que puedo identificarlo en la actualidad como una actividad amalgamada con otras: “copal, chiquihuite, pastoreo de cabras y cultivo de maíz” que particularizan la multiactividad local de

aprovechamiento integral de sus recursos naturales, desempeñando cotidianamente los roles y deberes de que cada persona tiene, conformando de esta forma en una red de relaciones sociales muy fuertes.

#### **4.2.2 Integración del conocimiento relativo al copal con la vida campesina**

La selección va encaminada directamente al aprendizaje de alguno de los miembros de la familia, no todas las familias alchipinecas se dedican a la recolección del copal, pero las que sí lo hacen, la tienen integrada al trabajo cotidiano en el campo (centro de diversidad biológica), es decir, no es una actividad aislada o exclusiva, ella es parte de un ejercicio de diferentes actividades, se relaciona directamente con el cultivo del maíz y el pastoreo actividades predominantes en Guadalupe Alchipini. La agricultura que se realiza en la comunidad es de temporal; poder analizar y comprender la selección de conocimiento en torno a la recolección del copal, es prioritario hacer una vinculación íntima con el ciclo completo que implica el cultivo de maíz.

La elección de los espacios para realizar la actividad de la recolección del copal se determina en primer lugar bajo una serie de acuerdos con los dueños del ejido de Teconcingo, una vez determinado este, comienza a realizarse la selección de árboles, la planificación de la adquisición de los insumos, la organización de las labores de trabajo se basan en una calendarización de visitas tanto al ejido como a la Laguna (centro de diversidad biológica) para adquirir los materiales e insumos como la penca del maguey pichomel, la vara de cuete y la palma. Luego proceden a planear el trabajo organizativo de preparación de los insumos, que se ocuparán para realizar “el sangrado”, el cual, como ya se mencionó, inicia con la actividad que denominan como “azotar el copal”.

A continuación se sintetizan una calendarización laboral, la cual incluye todas las actividades de recolección y de cocimiento del copal que integran los tres momentos generales hasta llegar a la obtención del “copal cocido”.

### Calendario laboral de la recolección del copal

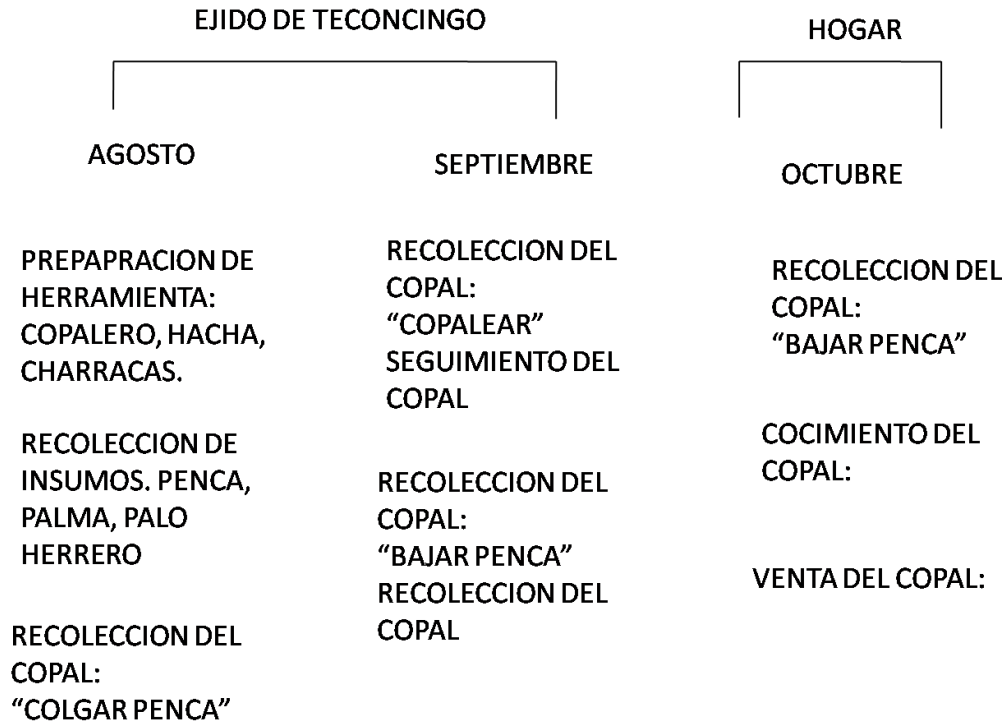


Figura 4.5: Diagrama laboral de la recolección del copal.

En el calendario laboral de recolección del temporal, que trabajan las familias alchipinecas se encuentran una serie de actividades que permiten seguir aprovechando los insumos para obtener productos que generan ingreso a las familias. En el mes de agosto se incrementa el ejercicio de la recolección, siendo la de pitaya y del copal, las que predominan. Esta triada de actividades; agricultura, pastoreo y recolección se combinan en una dinámica integral de trabajo en el campo. En esta dinámica integral se desarrolla y favorece la transmisión y selección de estrategias que robustecen el acervo del capital cultural alchipineca, que incluye la forma de aprovechar los recursos naturales, conocer y reafirmar las reglas de mantenimiento, manejos y formas de cuidado.

Se favorece además, la trasmisión de tercer nivel entre familias, al presentarse una forma particular de sociabilidad cuando las familias se encuentran en los trayectos de los espacios laborales, el saludo y los procesos de comunicación naturales y cotidianos van configurando y reelaborando las estrategias que cada campesino va implementa cotidianamente sus prácticas de recolección, de cultivo y de pastoreo, lo mismo con los análisis de las características del clima, siendo la

lluvia un factor principal que beneficia a estas tres actividades para la adquisición de alimentos e insumos para el hogar, y de recursos monetarios por la venta de productos en los mercados locales.

Es muy importante recalcar nuevamente, que tanto en el entramado social como en las narrativas de los campesinos, ninguna de las actividades o de los procesos se visualiza aisladamente, forman parte de un sistema como ya se refirió, en donde las familias conviven constantemente lo cual se expresa claramente en los diálogos campesinos.

La valoración entre los copaleros en esta sociedad, es una parte fundamental del entramado social al que se refiere Bartra, puede observarse, que se basa en un sistema de colectivismo, todos cooperan y hacen algo, todos tienen un referente histórico que les da identidad, y todos tienen una vinculación con el o los “saberes” entorno al copal, esta forma de organización promueve y propaga el bien colectivo, todos se sienten parte de esta identidad que le da rostro propio a Guadalupe Alchipini como un pueblo copalero.

La posición social de los copaleros cumple un rol de identidad colectiva y al mismo tiempo, es la unidad básica en este estudio, ya que es el protagonista principal de la actividad de la recolección del copal. Estos especialistas mantienen relaciones entre sí, además su posición social es de prestigio por el reconocimiento de la comunidad. Este rol que desempeñan los especialistas en la comunidad, se debe al conjunto de conductas y deberes propios de su naturaleza como especialistas y poseedores primarios del conocimiento campesino en torno al copal, el conjunto de actividades que llevan a cabo los posiciona como campesinos.

Las actividades que los campesinos llevan a cabo como la recolección del copal, y el sistema normativo que mantiene el círculo familiar y también el ambiente comunitario de cooperación mutua, crean un sentido de responsabilidad para el mantenimiento de la biodiversidad y con ello, de una forma integral las actividades tradicionales como la recolección del copal. Aun cuando los copaleros gozan de un status social de prestigio por ser conocedores especialistas.

### **4.2.3 Uso del conocimiento campesino en torno al copal**

Las estrategias de uso del conocimiento campesino, se encuentra insertas en las actividades cotidianas del seno familiar y la sociabilización en la comunidad; están relacionadas con las actividades técnicas ya objetivadas, es decir aceptadas comunitariamente; la aplicación práctica de este conocimiento, cobra sentido en el contexto sociocultural grupal.

Los copalearos constituyen un agente importante e insustituible de conservación y trasmisión, ya que como individuos especialistas mantiene relaciones a través de sus experiencias, son un eje importante en la estructura de identidad de Guadalupe Alchipini con su actividad característica; aunque sus relaciones se llevan a cabo de manera informal y cotidiana, mantienen un sistema comunicativo de los momentos y los detalles ocurridos cuando van a trabajar el copal. Se vigilan a través de los comentarios indirectos de la familia, como por ejemplo la planeación para recolectar los insumos, los acuerdos con las personas del uso del espacio, los días de quema de copal, la espera de la llegada de los compradores, y sobre todo el momento de vinculación entre copaleros, por ejemplo cuando se pregunta “¿cómo les fue este año con la venta del copal?”.

La estrategia de socialización también se vincula con la trasmisión hacia quienes están se inician en el aprendizaje de este oficio y con el número de copaleros que realizaron la actividad en el ciclo agrícola; esta estrategia basada principalmente en la comunicación, y es la que mantiene la sociabilidad del conocimiento campesino presente en toda la sociedad rural.

Las familias como se ha referido, son los primeros agentes socializadores, ya que cumplen con la ardua tarea de formación e integración en el ámbito social, son quienes interactúan en la toma de decisiones, la huella que se deja en la transmisión del conocimiento campesino es casi imborrable, porque está recargada de códigos culturales que dan identidad, proporcionan una memoria biocultural y que se reproduce continuamente por un sistema de herencia de generación en generación, como un eje transversal que mantiene este conocimiento campesino, son el primer núcleo que conforma el mantenimiento de la relación con los tres centros de diversidad.

En el proceso de resistencia se encuentran varios fenómenos que permiten a los campesinos sustituir elementos que mantienen “actualizada” la recolección del copal, que como ya vimos, se desarrolla a lo largo de todo el ciclo anual, donde se integran las herramientas, estrategias y técnicas de recolección. Ante los cambios sociales, éstas, están sujetas a las transformaciones del tiempo, y como todos los sistemas sociales por estables que sean, sufren reestructuración, de esta forma, la movilidad social permite a los copaleros identificar los elementos que puedan sustituir o mejorar la adquisición del copal.

Un ejemplo claro de esto, lo encontramos en el uso de la quichala, que en algún momento de la microhistoria de la comunidad o tal vez de la región, se sustituyó o se diversificó, de una herramienta para la limpieza de las rastras de los tractores, por su uso junto con el mazo para formar una nueva herramienta denominada “copalero”. Otro elemento (aunque no sucede en la comunidad Alchipineca) es la sustitución de la penca del maguey pichomel por las mitades de botellas de plástico. Esta movilidad social es, pues una estrategia que permite la introducción o sustitución de algunos elementos, estrategias o técnicas que permiten la reelaboración continua de la recolección a pesar de que algún elemento o insumo escasee, como es el caso de la carencia del maguey.

A pesar de los cambios técnicos en la recolección del copal, que se incorporan al conocimiento campesino, no se perciben cambios sociales radicales, es decir una transformación en la estructura de organización de la sociedad hacia la adquisición del copal, sin embargo, si es notorio que con el tiempo se ha ido adelgazando la actividad de la recolección, influenciado por los sistemas económicos globalizantes, que fomentan la transformación y que crea tensiones, pero la sociedad de Guadalupe Alchipini crean una resistencia mediante sus hábitos y costumbres.

Observo actualmente en la comunidad de copaleros algunos cambios sociales, el primero y que creo que es el más significativo, es que ya hay mujeres que juegan papeles más importantes y protagónicos en la recolección del copal; en las narrativas, los más viejos mencionan que era una actividad exclusivamente masculina, pero con el tiempo poco a poco las mujeres han aprendido el proceso de la recolección del copal. Otro cambio es la introducción de hábitos normativos

externos de la recolección del copal, promovidos por instancias gubernamentales, las cuales han generado nuevas reglas y ordenamientos en el manejo general de la naturaleza, lo cual, ha generado cambios en las formas de regulación de la adquisición de los productos del árbol del copal.

Los factores del cambio social, transforman la dinámica campesina, algunos de ellos favorecen, mientras que otros no. Como indiqué con anterioridad, la disminución paulatina en el número de copaleros por diversas causas, como la migración, ha incidido en la práctica de la actividad, lo que por supuesto, afecta la prevalencia y trasmisión del conocimiento campesino entorno a la recolección del copal. El envejecimiento de la sociedad copalera, y la falta de interés de los jóvenes por mantener la actividad, fenómeno recurrente en las comunidades tradicionales no está ajeno en Guadalupe Alchipini, así como la existencia de otros productos más económicos que sustituyen al uso del copal. Esto crea tensiones y conflictos que favorecen la inestabilidad y el debilitamiento de esta forma de aprovechamiento del copal.

Aunque por otro lado, existe una resistencia que es evidente, la cultura, la ideología, las creencias marcan la dinámica social rural, y se hacen visibles en las prácticas religiosas, las fiestas del pueblo, el ritual cuando hay difuntos, además del día de muertos, y sobre todo la vinculación de actividades cotidianas con la naturaleza. En este sentido, sorprende como la sociedad alchipineca muestra una solidez marcada por su identidad cultural como principal resistencia contra la desaparición en el uso del copal y sobre todo en su recolecta.

En la figura 4.7, presento la dinámica social campesina expresada en las estrategias de reproducción del conocimiento en torno al copal, en su relación con la naturaleza, con las actividades específicas de la misma y los usos y aprovechamientos de los productos del copal a lo largo de un ciclo anual.

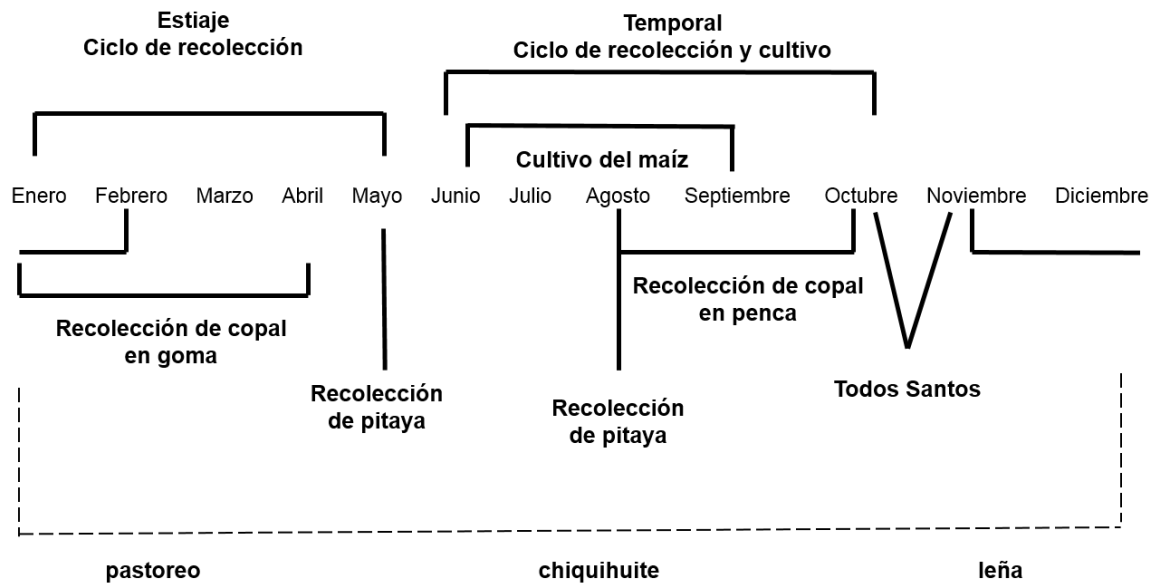


Figura 4.7: Dinámica de la actividad campesina de las familias copaleras a lo largo de un ciclo anual

Los campesinos usan su conocimiento para identificar los cambios climáticos en el transcurso de un año, que se encuentra expresado en un calendario de actividades marcado por la época de estiaje (secas) y la de temporal (lluvias), en estos dos ciclos las actividades transversales en el campo son la recolección de insumos para la elaboración de chiquihuites y de la recolección de la pitaya, recursos directamente relacionados con el ingreso monetario familiar, además, el pastoreo como actividad que se desarrolla en todo momento y es concebido en las crónicas como un ahorro, ya que en cualquier momento se necesita vender una cabra para solventar un gasto fuerte relacionado con alguna fiesta, alguna apuración como enfermedad o los gastos funerarios de alguna muerte, y por último, la obtención de combustible por recolecta de leña, indispensable para las actividades hogareñas como elaboración de alimentos.

En esta calendarización natural y cultural bajo la que se lleva a cabo el uso del conocimiento campesino, que implica la planeación y los preparativos para la organización de herramientas, la selección de semillas y la planeación de las actividades como “remover la tierra en las primeras lluvias”, determinar el número de hectáreas de siembra, etc.; la siembra misma, los cuidados de los cultivos contra las plagas, el deshierbe para retirar las malezas, la fertilización del cultivo, todo ello

para el mejor aprovechamiento de las lluvias; y una vez que la milpa alcanza su madurez (cuando tiene un metro de altura), comienza la recolección combinada de la pitaya y del copal.

Toda esta calendarización de actividades en los centros de diversidad biológica (el Ejido y la Laguna), son al mismo tiempo un ciclo cultural generado por la interacción con de sitios, plantas, animales y fenómenos meteorológicos bajo los cuales se desarrollan las actividades adaptadas y generadas por las familias copaleras, es decir, la agricultura, el pastoreo, el manejo integral del entorno, recolección de recursos y transformación artesanal del copal de penca.

Los aprovechamientos del copal son la venta de sus productos (la goma amarilla y prieta, el copal de penca y el tecopale) y su consumo interno, como elemento en el ritual en el día de muertos y en el ritual de sanación de “bajar las sombras”. Estos aprovechamientos, junto con las actividades en los centros de diversidad biológica crean un engranaje armónico entre los ciclos del trabajo en la naturaleza y el ámbito hogareño en combinación con las festividades religiosas comunitarias.

Los atributos y bienes que ofrece el árbol a lo largo del año, son reconocidos y valorados en la actualidad por los habitantes de Guadalupe Alchipini, la resina por ello, permea a la sociedad que la emplea como recurso medicinal, insumo fundamental de rituales y fuente de ingresos económicos, lo cual crea un entramado social de actividades, procesos, relaciones, significaciones mediante las cuales es posible la comprensión de la organización cotidiana de Guadalupe Alchipini.

La presencia del uso del copal aún sigue latente, sobre todo en los días de muertos, cuando su presencia es más notoria como elemento indispensable en todas las actividades del ritual de estas fechas; es ahí donde el copal mantiene su mayor resistencia, desdibujada por todo el año, pero presente en momentos de la vida cotidiana. El copal a lo largo del año tiene presencia en los mercados regionales, este fenómeno de continuidad ante un mundo globalizado, se mantiene presente en esta sociedad rural, y en otras más donde no se le recolecta, pero sí se le aprovecha, sobre todo en otras comunidades rurales y/o indígenas de la república mexicana.

### ***4.3.-Cambios y continuidades en el conocimiento campesino en torno al copal en un escenario globalizado***

Los cambios y continuidades del conocimiento campesino, se enmarcan en un estilo campesino de vida particular, en su lógica grupal, en su dinámica de movilidad; se contextualiza desde lo local, en donde se comparten momentos, insumos, recursos, saberes y espacios ante la globalización deshumanizada y deshumanizadora, es decir no se manifiestan en momentos aislados, muy al contrario, en un entramado interdependiente; el conocimiento campesino lejos de ser tradicional, se vuelve maleable y adaptable a su contexto contemporáneo, se relabora constantemente, y en ello, radica su permanencia y supervivencia en este mundo globalizado.

La sociedad de Guadalupe Alchipini es recurrentemente móvil y multiactiva, a partir de la narrativa de algunos de los integrantes abordados en este trabajo, en este trayecto histórico es importante reconocer que hay continuos reacomodos de actividades, como por ejemplo la importancia del programa bracero, que fue un parteaguas para la migración de los campesinos, en la zona y quedando como ruta dinámica para adquirir mejores ingresos a la familia, pero impactó en el descenso de especialistas, es decir la económica que impone el mundo globalizado enfocado a que el bienestar de la sociedad descansa en mantener un estatus de adquisición de servicios, electrodomésticos y la influencia de “los patrones familiares” que dirigen los programas televisivos, factores que pretende alcanzar la sociedad; “antes todos hacíamos la actividad de recolección, ahora son unas cuantas familias nomás”.

Alchipini ha cambiado, ha disminuido la actividad de la recolección, los abuelos que ya no van al campo, dicen “ya me jubile” no han sido reemplazados porque algunos adultos ya no enseñaron a sus hijos porque casi todos están en los Estados Unidos. Sin embargo ante este panorama desolador, la dinámica de vida de la sociedad de Guadalupe Alchipini, ha generado sus ajustes, como el que los especialistas de la recolección del copal han optado por realizar actividades laborales como oficios externos, donde se mantiene su tradición migrante, por otra parte, la presión que ha tenido los cambios naturaleza, han generado otros

reacomodos que han mantenido la tradición del copal cocido, como la sustitución de la penca del maguey por botellas de plástico.

La actividad mantiene vigente el reconocimiento del árbol del copal, la técnica de recolección y los cuidados en todo el proceso, dinámica interdependiente, donde se combinan elementos de los tres centros de diversidad en una calendarización, producto de ese conocimiento campesino, un producto que por su efectividad y su consenso social es un principio común con todos los accionares laborales en sus territorios específicos.

Las herramientas de la recolección también manifiestan algún cambio, así la “quichala” siendo una herramienta adaptada, seguramente reemplazó alguna otra herramienta elaborada con los elementos naturales del territorio natural de la comunidad, tal vez una piedra, alguna madera, en fin, que fuera adecuada para realizar el corte en el árbol, lo importante es que la quichala es ejemplo de “acomodo tecnológico”, pero dentro de la misma lógica de la continuidad de la técnica de “sangrar al copal” o “azote”, acción expresada en la profundidad correcta del corte mismo, lo cual permite la continuidad de la actividad como parte del acervo del conocimiento campesino.

También encuentro rupturas importantes en el entorno natural, uno de los problemas que constantemente manifiestan los alchipinecos y que les preocupa, es la reforestación, que aunque en sus narrativas expresan “que es un árbol sentado y crece solito”, no existe una estrategia que les permita mantener la reforestación del árbol, cuando el personal de la SEMARNAT, tiene acercamiento en la comunidad para la implementación de sus programas de mantenimiento de la biodiversidad, lo hace intimidando a la gente, violentando a la comunidad y ha tratado de homogenizar el manejo de los árboles, pasando por alto la dinámica propia de los saberes individuales abordados en esta tesis. No toma en cuenta las conductas sociales ni las dinámicas locales. Un problema actual que manifiestan los recolectores, es la falta de magueyes, al no tener una estrategia de reforestación de los mismos, se presentan problemas para adquirirlos.

Otro factor que afecta la actividad de recolección, es que las nuevas generaciones empiezan a optar por realizar otras actividades, pero no el manejo del

copal. Los más viejos “ya jubilados” al ya no interactuar en el campo, se interrumpe el proceso de reproducción del conocimiento hacia las generaciones más jóvenes, se trata de un peligro latente que puede llevar a un estancamiento de la memoria biocultural, por una interrupción en la trasmisión que podría llevar a la muerte del conocimiento.

Sin embargo, también identifico procesos de acomodo, al interior de la sociedad de Guadalupe Alchipini, algunos empiezan a retomar la recolección, se trata de algunos individuos que aunque parcialmente empiezan a dedicarse al copal, esto aunado a la incursión de las mujeres, me dan pistas claras de reacomodo para la continuidad de esta actividad.

La problemática general del campo en el contexto agrario, se presenta en el ejido denominado Teconcingo (uno de los centros de biodiversidad), que es el hábitat natural del árbol del copal, y que fue parte de la reforma agraria ampliamente impulsada por el presidente Lázaro Cárdenas, pero que años después en el sexenio de Carlos Salinas de Gortari sufre las consecuencias de la privatización de los ejidos, dando punto final al reparto agrario<sup>83</sup>.

En esta visión de homogeneidad, de normalización, el Estado mexicano es ciego ante los factores que inciden negativamente sobre la diversidad biológica, la lógica de las políticas públicas no permite observar las continuidades y peculiaridades locales, y ese es el gran problema del campo en México, esto es reflejo de una serie de negociaciones económicas y políticas gubernamentales, que dan como resultado el abandono del sector campesino, que se enfrenta a tendencias de producción industrial, contra lo cual no puede competir.

A pesar de que el estado pretende generar procesos de comercialización, no se ocupa de analizar los flujos naturales de circulación de los productos del campo en

---

<sup>83</sup> Las tierras bajo la forma ejidal asumían la propiedad ligada al principio comunitario, es decir, la tierra otorgada bajo esta forma era repartida de manera equitativa entre todos los miembros que vivían en la comunidad y, por tanto, podían trabajarla; la tierra podía ser transmitida de padres a hijos, pero en ningún caso se admitía su venta y mucho menos su embargo, representando así la garantía de que al menos, todos los miembros de la comunidad tendrían un trozo de tierra para sobrevivir”. (<http://www.sinembargo.mx/06-01-2012/112634>).

su lógica social. Es decir, aun cuando el copal no es un insumo necesario ni importante para la visión gubernamental, sí lo es en la lógica cultural de los mixtecos, cobra vida en la venta local de todos sus productos.

Los espacios de venta, como son en los mercados de Tejalpa (fig. 4.8), Tzicatlan (fig. 4.9), de Acatlán (fig. 4.10) e Izúcar de Matamoros (fig. 4.11), son los encargados de distribuir y hacer llegar a la sociedad la resina en todas sus presentaciones. Son estos espacios de comercialización donde resalta vida la lógica que trasciende de lo local a lo regional, expresada en este producto milenariamente tradicional.

En los circuitos de comercialización del copal, los acaparadores o revendedores son quienes aún tienen en su poder la mayor capacidad comercial, por lo tanto los que obtienen las mayores ganancias. La docena de copal en Guadalupe Alchipini, oscila entre \$700 a \$500 pesos la docena, es decir la penca tiene un valor de \$60 a \$42, y en la venta final varía de \$100 a \$150 pesos.



Figura 4.8: Feria del quinto viernes de cuaresma en Tejalpa de Huitzingo donde se venera al “Cristo Moreno”.



Figura 4.9: Comerciante de Jolalpan perteneciente a una familia copalera, en la Feria de San Lucas Evangelista en Tzicatlan del municipio de Huehuetlán el Chico.



Figura 4.10: Revendedor del mercado de días de muertos en Acatlán de Osorio.



Figura 4.11: Revendedora del Mercado de días de muertos en Izúcar de Matamoros

El cultivo de maíz es la base de la calendarización de actividades de la recolección del copal, como ya lo he mencionado antes, las que presentan una lucha callada, una revelación dinámica como estrategia de supervivencia, de una cultura no sólo cercana a la tierra, sino expresión viva de la cotidiana relación con ella, que se sustenta en un conocimiento campesino heredado de generación en generación, con reacomodos y reelaboraciones, que le confieren una maleabilidad en la dimensión temporal y que ofrece resistencia por su constante ejercicio de apropiación.

Figura la asamblea descansa este factor común comunitario, donde la cultura campesina se crea y se mantiene como arduo en el ejercicio de multiactividad: los traslados, las fechas en que van a sembrar, la fecha en que van a recolectar copal e incluso en el cocimiento de este, son todos continuidades locales, de modos de organización que permiten el entendimiento, la planeación, las negociaciones, los acuerdos que la asamblea propicia como máximo órgano de regulación de la vida social de Guadalupe Alchipini.

También los migrantes en su lejanía, no dejan de ser ni sentirse alchipinecos, en ellos se encuentra siempre presente la nostalgia por su pueblo, no se desarraigan, y prueba de ello, son las remesas monetarias que envían a sus familiares en

Guadalupe Alchipini, en la lejanía siguen participando de los eventos como bodas, días de muertos o las fiestas del pueblo, por lo que esta presencia, es una clara estrategia de mantenimiento de los procesos culturales locales, una curiosa lógica de integración a un mundo global al ir en busca del sustento, saliendo a trabajar al extranjero por el ingreso de dólares, pero sin dejar de ser pueblerinos, sin dejar de ser alchipinecos, sin dejar de ser campesinos, sin dejar de ser copaleros.

Este sentido de pertenencia cultural a la dinámica local de Guadalupe Alchipini no sólo apoyando económicamente para la realización de las fiestas familiares y las del pueblo la elaboración de libro, en una canción, en realizar obras como la carretera y el mejoramiento de la explanada de la iglesia, son procesos de contribución al espacio local, siendo una forma de arraigo y adscripción de identidad.

Para hablar de continuidades es indispensable tener muy en claro que el copal es un bien social y cultural, con lo cual, se explica la existencia de diversas resistencias a su manejo y sus aprovechamientos. La recolección del copal se enmarca un estilo de vida de profunda relación con el entorno natural, en el que se efectúan actividades multiactivas y multifacéticas, donde el espacio y el tiempo son factores concatenados, como resultado de una apropiación que de forma cotidiana crea resistencias que permiten que los campesinos se muevan en un mundo global con ingeniosos reacomodos.

La migración como fenómeno de movilidad, se convierte así en una resistencia, en donde se convive conjuntamente en el mundo globalizado bajo una vida laboral en diferentes ciudades de Estados Unidos pero llevando en la mudanza su bagaje, su memoria biocultural, su conocimiento campesino con el cual se desarrollaron, incluidos sus inventarios de la biodiversidad con la que conviven en su comunidad de origen.

Identifico así mismo en las construcciones sofisticadas y modernas de casas habitación conviviendo con los corrales realizados con otate y techos de palma; observo el uso de teléfonos celulares con los que se reproduce música de banda música cuando un alchipineco se encuentran en el ejido llevando a pastorear al ganado, la presencia de las estufas, refrigeradores, hornos de micro ondas, que se

encuentran en la misma casa donde también existe la cocina en el fogón en un área aislada de la casa, ya sea un cuarto de adobe o en los patios donde se acondiciona el espacio del fogón.

En este sentido la resistencia se puede identificar en todo momento, en cualquier aspecto de la vida cotidiana en Guadalupe Alchipini, elementos tradicionales conviviendo con los de tecnología moderna, en actividades como la alimentación, la dinámica de la migración, en las que constantemente se nota este reacomodo, esta reeelabolación de lo tradicional en lo moderno y lo moderno en lo tradicional, pero siempre manteniendo vigente el fenómeno de apropiación del territorio de la comunidad.

Siendo la época de temporal la que demanda más trabajo por parte de los campesinos, es donde más claramente observo una resistencia al reproducirse el conocimiento campesino en esa dinámica social familiar, donde la repartición y planeación del trabajo conjunto de cultivo de maíz, recolecta de productos como pitaya, plantas medicinales, leña y el pastoreo se funden con la recolección del copal de penca, resistencia que es producto de la vivencia del campo de acción, de la ejecución empírica del conocimiento campesino que sirve como mecanismo de sobrevivencia, no se trata de absorción de discursos teóricos, es vivencia pura, se vivencia la naturaleza, el colectivo familiar se une en la naturaleza.

Por supuesto que en la época de hastío se completa el ciclo vivencial igualmente, porque las actividades aunque bajan de intensidad, siguen siendo constantes, es una parte del ciclo que aplica el manejo integral del entorno, se sigue pastoreando, se colecta el copal en crudo (goma amarilla y prieta), se sigue juntando leña y algunas plantas medicinales, se observan las conductas animales para el ejercicio de los augurios, es decir, en todo momento planea y el encuentro con el espacio natural (centros de biodiversidad) es un ejercicio constante y cotidiano.

Del centro de diversidad lingüística, emanan igualmente, las referencias técnicas de las actividades cotidianas campesinas, como por ejemplo; copalear, colgar penca, también de alimentos como chopales, atole de guayas, tecopal, y por supuesto las referencias que proporcionan el nombre de las plantas: “aquí se le conoce como el árbol del cáncer”. Estos referentes discursivos cobran vida en su

quehacer cotidiano en su contexto y en el devenir del lenguaje alchipineco, que se convierte también en un factor más de resistencia local de la comunidad.

Todos estos referentes de atributos forman parte de la memoria cultural, históricamente se van construyendo y reconstruyendo en la localidad, en cada transmisión del conocimiento campesino en el núcleo familiar, en la distinción entre transmisión y ejecución del conocimiento campesino, palpable entre los que serán especialistas y los que no; creándose una jerarquía, niveles de absorción del conocimiento campesino de la recolección, estableciéndose entonces distintas pautas de un referente de identidad.

#### ***4.4.-El copal y la identidad grupal***

Partiendo de que el conocimiento campesino se convierte en el referente que da un sentido cultural, a los habitantes, quienes expresan lo que tienen y hacen y saben desde luego del copal, la sociedad rural configura su propia caracterización, aunque no todos son especialistas, si comparten el conocimiento campesino comunitario en diferentes profundidades, este conocimiento compartido genera una cultura comunitaria en torno al copal, no hay separaciones en especialistas y no especialistas, más bien hay un sentido de unidad entre la población, en el marco de un profundo sistema de significados que son compartidos y aquilatados, figurando como un referente identitario a nivel local y regional.

La identidad que manifiesta la sociedad de Guadalupe Alchipini en torno al copal, es al mismo tiempo clara y concreta, ya que la presencia de esta actividad vive en el referente social de los habitantes de la comunidad, es decir pueden estar directamente vinculados con el proceso de la recolección o ser partícipes en algún momento, tener referencias generales del proceso del copal desde su recolección hasta el cocimiento, la venta y el uso.

Las intensidades en la profundidad del conocimiento sobre el manejo y recolección del copal que presenta la comunidad de Alchipini es heterogénea, es decir, “la identidad de un actor social emerge y se afirma sólo en la confrontación con otras identidades en el proceso de interacción social, la cual frecuentemente implica relación desigual y, por ende, luchas y contradicciones” (Giménez, 50), Por

lo tanto, existe y se manifiesta como referente de la colectividad la importancia del copal, su manejo, su recolección y sus aprovechamientos, estamos hablando de una “presencia de un conjunto de atributos idiosincráticos o relacionales” (Giménez, 52), es decir, una fuente de ingresos económicos directos a los hogares, es parte de un proceso laboral en el campo, así como su aprovechamiento en rituales.

Por otra parte, se encuentran heterogeneidades con respecto a la edad del individuo de la comunidad que expresa su identidad a partir del copal, de forma diferencial de acuerdo a su historia de vida, a su experiencia vivencial, se expresa con “una narrativa biográfica que recoge la historia de vida y la trayectoria social de la persona considerada.” (Giménez, 52).

En estos tres factores cualitativos de heterogeneidad del conocimiento en torno al copal (especialistas; partícipes de alguna parte del manejo, recolecta o comercialización) y la edad del individuo, se aprecia sin embargo, que hay una pertenecía social que juega un papel importante en las representaciones sociales, entonces sí es, “una forma de conocimiento socialmente elaborado y compartido, y orientada a la práctica, que contribuye a la construcción de una realidad común a un conjunto social” (Jodelet, 1989, 36 en Giménez, 55), entonces es indispensable identificar que la identidad es individual y colectiva.

En la identidad individual podemos determinar en los actores copaleros que descansa un conjunto de “atributos particularizantes” (Giménez, 12), entre estos conjuntos se puede visualizar las características de los actores por: “(1) atributos que podríamos llamar “caracterológicos”; (2) por su “estilo de vida” reflejado principalmente en sus hábitos de consumo; (3) por su red personal de “relaciones íntimas” (alter ego); (4) por el conjunto de “objetos entrañables” que poseen; y (5) por su biografía personal incanjeable.” En este conjunto se puede identificar que los especialistas tiene atributos que “son un conjunto de características tales como “disposiciones, hábitos, tendencias, actitudes y capacidades, a los que se añade lo relativo a la imagen del propio cuerpo” (Lipiansky, 1992: 122 en Giménez 12).

En cuanto a las identidades colectivas, se puede identificar la existencia de un referente general del copal, ya que el conocimiento se ha ido socializando entre los habitantes de Guadalupe Alchipini, en asambleas, o en procesos de comunicación

cuando los actores tienen un encuentro durante el manejo o recolección del copal, o en las charlas que tiene los mismos actores especialistas de la recolección, es por esto que Melucci construye el concepto de “identidad colectiva –como categoría analítica– a partir de una teoría de la acción colectiva” (Giménez, 1997:15 y 16).

La sociabilización del conocimiento del copal se expresa en las más diversas prácticas sociales: “(a) involucran simultáneamente a cierto número de individuos o – en un nivel más complejo – de grupos; (b) exhiben características morfológicas similares en la contigüidad temporal y espacial; c) implican un campo de relaciones sociales, así como también d) la capacidad de la gente involucrada para conferir un sentido a lo que está haciendo o va a hacer” (Giménez, 1997: 15-16).

Por lo mismo concuerdo con Giménez cuando expresa: “Desglosemos los elementos principales de esta definición. Para Melucci la identidad colectiva implica, en primer término, definiciones cognitivas concernientes a las orientaciones de la acción, es decir, a los fines, los medios y el campo de la acción. Pero el autor añade una consideración importante: estos elementos son incorporados a un conjunto determinado de rituales, prácticas y artefactos culturales, todo lo cual permite a los sujetos involucrados asumir las orientaciones de la acción así definidas como “valor” o, mejor, como “modelo cultural” susceptible de adhesión colectiva. (Giménez, 1997: 6).

Bajo estos elementos de identidad, desde el individuo hasta a la colectiva, cuentan con un “carácter intersubjetivo y relacional” (Giménez, 1997:188), el proceso del manejo y recolección del copal, vivenciado a nivel individual y colectivo, cobra sentido como un referente de identidad, mediante el cual el individuo y la comunidad se reconocen a sí mismos, y asumen la actividad campesina de recolección y manejo del copal como propia de la comunidad de Guadalupe Alchipini.

Pero ¿qué sustenta a la actividad de la recolección del copal en los Alchipinecos, para considerarlo como un referente de identidad particular de la sociedad campesina?; en suma, las actividades sociales de Guadalupe Alchipini, constituyen un sistema particular de regulación desde el orden de la familia hasta la toma de decisiones en la colectividad, la existencia de las estrategias de subsistencias

basadas en el conocimiento de la naturaleza el aprovechamiento multidimensional de está, han sido heredadas de generación en generación, han permitido a los campesinos tener una constante relación entre el pasado y el presente, siendo la identidad, un marco representativo “marco interpretativo que permite vincular entre si las experiencias pasadas, presentes y futuras en la unidad de una biografía (en el caso del individuo) o de una memoria colectiva” (Giménez,1922:192).

Las identidades se construyen en el entramado de las relaciones sociales, porque en la participación de los sujetos, existe un marco comparativo entre los otros y nosotros. Así, la recolección del copal en la región Mixteca oscila, en un conocimiento colectivo que aunque heterogéneo, tiene una unidad colectiva, cada grupo de recolectores “presume” la eficacia de sus técnicas comparando la consistencia del copal recolectado, con la del copal que recolectan en otras comunidades; por ejemplo, dicen los alchipinecos que en Jolalpan, que son considerados como los “otros”, su recolección se remite solamente al “copal crudo”, y en Guadalupe Alchipini, considerado como nosotros realizan un “copal cocido”.

En este sentido la identidad descansa en un proceso que enriquece el capital cultural, porque se asume en varias dimensiones, desde lo local, lo regional y lo global; en el caso particular del copal, su recolección, manejo, pero sobre todo, sus aprovechamientos (diferentes usos dentro de la comunidad) son un sello particular que genera adscripción de pertenencia, consiste entre otras cosas, en atributos propios que le otorga la sociedad, como el ejercicio de colocación del altar de muertos, el bajado de sombras, el consumo medicinal e incluso como mercancía para obtener un recurso para la supervivencia de las familias.

En Guadalupe Alchipini al igual que el resto de municipio que se dedican a la recolección de copal, han seleccionado históricamente esta forma de recolección y manejo de este recurso natural, que es además, un recurso social que forma parte de un capital cultural, de una memoria biocultural, que pertenece tanto a los especialistas, las familias copaleras y la comunidad en general, ellos recuerdan en el presente el oficio de la recolección desde que fue poblado el lugar, en este sentido no se pone en duda que el conocimiento es un bien cultural, y la identidad, un sentido de pertenencia, un referente cultural, creando así una triada entre el

saber/conocimiento campesino, la cultura y a identidad que es la que sustenta el entramado social de esta comunidad

## **Conclusiones**

Trataré finalmente aquí de responder a la pregunta inicial de ¿cómo se reproduce el conocimiento campesino en torno al copal en Guadalupe Alchipini?, siendo factor de vinculación entre el pasado y presente de un proceso cultural además de manera transversal la memoria biocultural sustentada en los centros de biodiversidad se presenta como factores entre la relación hombre con la naturaleza.

Enfatizaré los resultados alcanzados en el objetivo general y específicos, donde el conocimiento campesino y saberes se enmarcan en un proceso de socialización en los diferentes usos que se le da al copal. Resaltaré los logros obtenidos, así como las aportaciones para robustecer las similitudes y diferencias encontradas ante las propuestas de los autores.

Destacaré los resultados alcanzados en el objetivo general y específicos, donde el conocimiento campesino y saberes se enmarcan en un proceso de socialización en los diferentes usos que se le da al copal. Reseñaré los logros obtenidos, así como las aportaciones para robustecer las similitudes y diferencias encontradas ante las propuestas de los autores.

El propósito de esta tesis fue demostrar que la reproducción del conocimiento campesino en torno a la recolección del copal en la sociedad de Guadalupe Alchipini es colectivo, pero se vive y experimenta en diferentes niveles y con distintas intensidades de la población heterogénea que forma parte de esta comunidad, ello conduce a señalar que los habitantes, en especial los campesinos, han ideado una estrategia cultural que consiste en una compleja combinación de actividades basadas en un calendario en las que se conjuga la recolección del copal, con la pitaya, la siembra de maíz, la crianza de animales a pequeña escala.

A esto, lo llamo “reproducción desde la lógica grupal”, es decir, hay un proceso en el que se hace evidente la vigencia del conocimiento de modo que no se abandona, sino que coexiste con otras prácticas locales y globales, de modo que el

conocimiento lejos de ser “tradicional” es maleable, recreable, se transforma para ser vigente en la dinámica moderna.

Con este planteamiento a lo largo de la investigación apuntalé el conocimiento campesino en torno a la recolección del copal en la sociedad de Guadalupe Alchipini como un bien cultural que se reconstruye en la cotidianidad, ya que engloba una serie de elementos estructurados, los cuales son interdependientes en la relación del hombre la naturaleza forman un mecanismo de vida, el papel activo de la población se caracteriza principalmente por la multiactividad desenvuelta en una lógica multidimensional en espacios locales vinculados en la relación con la naturaleza y en escenarios alejados que dan soporte a la sociabilidad campesina.

El cuerpo de la tesis se dividió en cuatro capítulos en los cuales se fueron alcanzando el objetivo general de la tesis que consistió en analizar el papel activo de la población de Guadalupe Alchipini para favorecer la reproducción del conocimiento campesino en torno a la recolección del copal, partir de reconocer las estrategias que idean los campesinos para asegurar la coexistencia y reproducción del conocimiento de la recolección del copal, así como otras actividades relacionadas con el entorno natural y sociocultural del cual forman parte.

Para lograr este propósito analicé los aportes teóricos en torno a las investigaciones realizadas por el conocimiento campesino abordados en el capítulo uno es primer lugar coincido con los teóricos que establecen que el campesino debe ser entendido como actor social, porque exterioriza su movilidad en eslabones, para el caso de la comunidad de Guadalupe Alchipini, identifiqué tres:

1.- Campesino como sujeto social es decir, el individuo que desarrolla e implementa aprendizaje, transmite y genera conocimiento con sus herramientas, tanto cognitivas como reflexivas, autores como Toledo, Barrera, Leff y Ortiz Báez, enfatizan desde diferentes puntos de vista que el actor social que crea y recrea la cultura, ya que siendo su característica principal el uso de su cuerpo (física como mental) como herramienta de trabajo en el campo, ejemplos en el trabajo de la tesis los podemos encontrar el oficio de copalero a partir de la quichala y un mazo, o la elaboración del dispositivo para la colección de la resina, o las adaptaciones en el hogar para desarrollar el proceso de transformación a copal cocido, etc.

2.- Las familias copaleras, aquí pude ubicar la primera red de organización y de la transmisión del conocimiento campesino, es el núcleo fundamental de la organización y transmisión del conocimiento campesino; Bartra, Nuñez y Díaz afirman apoyándose en sus investigaciones, que la familia es la estructura del funcionamiento del primer núcleo social en el cuál se teje tanto la memoria como la transmisión de todo el conjunto cultural que engloba la vida campesina.

Todo lo cual pude observar cuando se reparten obligaciones y tareas a realizar, cuando se van incluyendo a los jóvenes de diferentes edades en las diferentes actividades del manejo de los árboles y la obtención y transformación de la resina; en la calendarización de las actividades anuales, en la colecta del copal crudo, en las redes de comercialización de todos los productos del copal que son aprovechados.

3.- La comunidad, en la cual descansa la reafirmación y multiplicación del conocimiento campesino y en su engarce en el tejido social, al respecto, Barbeta menciona la condición como campesino en un sentido colectivo, es decir, como una categoría que engloba a los sujetos sociales en el marco de la vida en una comunidad, un nivel extendido de la familia, no solamente en la lucha por las tierras, sino igualmente para mantener un sistema local que permite el aprovechamiento de lo que provee la naturaleza.

En Alchipini lo pude observar al momento de los aprovechamientos por ejemplo en los días de muertos, donde se reafirma una forma de uso interno de un recurso como el copal que da identidad a la comunidad en el sentido pragmático de la vivencia de su uso en la vida ritual campesina o en el sentido de pertenencia que la mayoría de los habitantes de la comunidad expresan de manera abierta y explícita al reconocerse como un pueblo copalero.

Posteriormente se expresó en el capítulo dos, las particularidades culturales de la colectividad de Guadalupe Alchipini que hacen muy íntima la relación que establecen con la naturaleza en el espacio y tiempo de la recolección, donde se genera un sistema de transmisión y enseñanza en su relación sociocultural, y es evidente que la familia y a la comunidad conforman un sólido tejido social en el que los miembros constantemente realizan intercambios de ideas, información,

conocimiento, técnicas, acuerdos y acciones siendo la base que hace permanente y presente una cultura de campesina.

Aspecto muy evidente en cuanto a la dinámica de “préstamos” de plantas usadas para la curación, o en las pláticas entre familias en los trayectos a los territorios naturales, o cuando se participa comunitariamente en las celebraciones en el hogar o en el camposanto cuando son los días de muertos, o cuando se realizan las ventas de productos del copal a los mayoristas en las ferias de la región previas a los días de muertos.

Durante la recolección de datos etnográficos fue indispensable acudir al lugar para identificar el segundo aporte teórico, es decir, “la memoria biocultural”. Dentro de este contexto no puede dejarse de lado la historia, ya que como bien señalan Toledo y Barrera Bassols, la memoria biocultural sustenta la sociedad campesina, sin embargo cuando los actores comienzan a tener actividades en la naturaleza, cobra vida, entendida como un bagaje de recuerdos y experiencias que se asocian con una tradición laboral campesina; en este sentido la sociedad mixteca desde su conformación prehispánica tiene como característica un circuito de participación en dos dimensiones, el aprovechamiento de los recursos naturales y el intercambio comercial.

En este sentido, considero que la memoria biocultural es el acervo que resguarda los conocimientos ancestrales fruto de sus continuos vínculos con los territorios naturales donde se asientan los ecosistemas. En la memoria biocultural los principales protagonistas son los adultos de mayor edad de Guadalupe Alchipini, ellos realizan el recuento de los procesos sociales que guardan en su recuerdo, en la que hay una fuerte reflexión comparativa del antes y el después.

Estos referentes son claros en las narrativas, en las que se identifican los modelos de mejoramiento de infraestructura y servicios que fomenta la nación, aunado están el reconocimiento y vivencias en torno a la biodiversidad y de las actividades campesinas. Sin embargo era importante enmarcar la vida cultural en la relación del hombre con la naturaleza, y es por esto, que en los capítulos dos y tres describo y resaltó al mismo tiempo, la importancia de la transmisión del conocimiento campesino como un proceso dinámico de enseñanza-aprendizaje

social y cultural de saberes sustentado por una comunidad que guarda una relación histórica con la naturaleza, teniendo muchos canales de expresión, a los códigos lingüísticos, prácticas, creencias, técnicas, pautas de conducta, calendarios, taxonomías, entre otros.

Propongo denominar al conocimiento campesino como el capital cultural de esta sociedad, lo sustento apoyándome en la propuesta de Bourdieu, quien lo define como la acumulación de códigos socialmente significativos que han sido heredados o adquiridos mediante la socialización, con un peso simbólico, que es observable en Alchipini durante todo el manejo, recolección, aprovechamiento y comercialización del copal.

Dado que el capital cultural se va adquiriendo conforme el campesino va creciendo, el aprendizaje está íntimamente ligado con los procesos cognitivos y educativos que se va creando en el núcleo familiar y la socialización en la comunidad. Si el conocimiento campesino es reconocido como un capital cultural que alberga diversos saberes categorizados y estructurados en el tejido social, reconozco en la relación con la naturaleza distintos niveles, entre los que destacan, la adquisición de alimento, combustible y medicinas para usos religiosos, rituales y económicos.

Todas estas actividades, están revestidas además de sus propios códigos lingüísticos y subjetivos, que permiten entablar un lenguaje donde los sujetos crean sus propios vínculos al aprovechar los recursos naturales, ya que va creando sus propias respuestas a lo largo de la historia, en la cual van realizando sus reconfiguraciones, por ejemplo ante lo que ellos mismos denominan “progreso del pueblo”, todo ello, producto de un proceso reflexivo, que además de estar vinculado con los parámetros oficiales del bienestar social que establece el estado, también están presentes los elementos y estrategias locales que mantiene la vida social campesina, es decir conviven entre los fenómenos globales y locales, creando una hibridación en una sociedad que se encuentra en un constante movimiento y reacomodo social, característica natural del campesino, como lo sustenta Bartra y que observe claramente en Alchipini.

Contrastando las propuestas teóricas con los datos recabados en el trabajo etnográfico, pude entender que el conocimiento campesino con su conglomerado acervo de saberes, es parte de una dinámica social, que en un escenario de la vida cotidiana van asociándose sus ocupaciones y elocuciones en diferentes niveles, en donde el sistema cognitivo recrea un papel básico para el entendimiento de ellos guarda cada comunidad, familia e individuo, engloban todos los tipos de conocimiento de la relación hombre-naturaleza, hombre-sociedad, hombre-cosmovisión, y son inseparables, se conjugan en una red que como una telaraña son vinculados unos con otros.

Así es como sustento que el conocimiento campesino es un capital cultural compartido por una comunidad y constituye una visión de mundo, que desarrolla sabidurías que confieren una habilidad a los sujetos, gracias a la cual, conjugan la técnica y la experiencia, que expresa una reflexión comunitaria basada en el conocimiento y el entendimiento profundo del entorno social y natural, y que de manera muy puntual establece un sistema regulador de un orden socio-ambiental, que se cristaliza en el ejercicio técnico laboral de la recolección del copal. Ejercen el conocimiento campesino que se constituye por la técnica (colectiva), del proceso de recolección y revestido por un conjunto de saberes subjetivos (individuales y/o familiares), que ejemplifican la vinculación de la relación con la naturaleza, reconocidos en los tres centros de diversidad que conjugan la vida cultural campesina, a saber el lingüístico, el social y biológico.

En el cuarto capítulo se discutieron los planteamientos conceptuales en torno al conocimiento campesino sobre el manejo y recolección del copal en un entorno contemporáneo, para ofrecer un ejercicio interpretativo que permita atender la complejidad de la situación campesina. Se establecieron los vínculos entre el pasado y el presente en la transmisión del conocimiento campesino, se resaltaron los mecanismos organizativos familiar en el trabajo en el campo, y en este sentido, se abordó el factor de arraigo e identidad en la colectividad.

Ante los fenómenos naturales y los cambios climáticos los copaleros manifiestan la necesidad de regresar al trabajo para dejarlo como herencia a las generaciones

que van llegando, y ese es un principio que se heredan por parte de los más viejos, siendo un sistema de mantenimiento y preservación del medio ambiente.

En este sentido se entretajan las estrategias locales que en sus mecanismos de cotidianidad, generan alianzas por medio de la ayuda mutua mediada por la palabra, o por compadrazgos, u organización en el ámbito familiar para las dinámicas laborales, que a su vez, funciona como un mecanismo por el cual se asegura la reproducción del conocimiento y la sociedad campesina. La naturaleza y el asentamiento humano son los escenarios donde cobra relevancia la acción por parte de las familias, ya que por medio de ella la sociedad transfiere los conocimientos de acuerdo a las edades de cada integrante en donde sus actores regulan y ordenan a las acciones de subsistencia, ocio, producción, resguardo en un hábitat.

Dentro de la continua reconfiguración social, los fenómenos globalizadores van creando tensiones entre los elementos de resistencia y continuidad, estas expresiones permanecen tejidas en las actividades de la sociedad, por ejemplo, en el ir y venir a los Estados Unidos, en la que la mayoría de individuos comienzan a regresar periódicamente a Guadalupe Alchipini, por ejemplo en los días de muertos para compartir y convivir con sus familiares, igualmente para la fiesta del pueblo: En fin, son las actividades sociales de convivencia, las que permite mantener el uso copal, que a su vez, refuerza la actividad de la recolección.

Es en este sentido, en el que se puede vislumbrar que la migración al extranjero no nada más es una actividad para contar con ingresos económicos al hogar, sino además, es una estrategia de reacomodo y de resistencia que permite la subsistencia de la recolección, porque la comunidad migrante se asume perteneciente a la comunidad de Guadalupe Alchipini, no como ajena a ella, lo que permite la continuidad y mantenimiento del conocimiento campesino de la recolección del copal cocido, que confiere además prestigio a la comunidad, a pesar de que haya disminuido la recolecta y el número de especialistas.

Así el conocimiento campesino, lleva a entenderle *como una condición* indispensable para la vida del sujeto de Alchipini, migrante o no, condición que la recolección del copal refuerza *como práctica* del mismo, vinculada a otras más como

la agricultura, al pastoreo y a otras recolecciones, en las que intervienen los integrantes de un grupo familiar; en él se identifica además un *proceso de enriquecimiento* a partir de la adopción de otros conocimientos determinando la interacción en contextos más amplios, así, el conocimiento campesino, viaja a otros lugares, se mantiene y se recombina, y luego regresa a la comunidad, es decir va y viene, adaptando el uso del copal de acuerdo a sus actividades rituales y las condiciones “modernas”.

El conocimiento campesino en torno al copal está constituido por saberes, que desentrañan en Guadalupe Alchipini, sus expresiones se manifiestan en hombres, mujeres, niños, niñas, es decir todos, saben algo en torno al copal en sus tres dimensiones individuales, familiares y comunitarias, todos manifiestan saber directa o indirectamente del trabajo, del uso y de lo que significa el copal, con ello observo que es un capital cultural el conocimiento campesino en torno al copal.

La familia campesina es núcleo básico, es la unidad social que da cuenta del manejo, aprovechamiento y reconocimiento del entorno natural, es integradora y ordenadora de los roles, generando con ello, relaciones sociales, en las que el uso de la lengua como transmisora de saberes desempeña un papel trascendental, en ella descansa el engranaje de la transmisión de todo lo que constituyen los centros de diversidad, ya que es en la red relaciones sociales, que se favorece la transmisión (práctica y verbal) de aprendizajes, usos, regulaciones del uso de la naturaleza.

Los escenarios naturales en los que es posible identificar la interacción de los campesinos en un entorno en distintos niveles como las adaptaciones, en los ordenamientos, en el ejercicio constante de domesticación de plantas y animales, otorgando reconocimiento y utilidad a los recursos sea positiva o negativamente, destacando las modificaciones realizadas por la apertura de caminos, construcción de contenedores de agua, o la propia actividad agrícola, todo ello a fin de resaltar cómo cada cultura interactúa con su ecosistema local. Por consiguiente, la naturaleza, la sociedad y la cultura se encuentran unidas, por lo que invita a llevar a cabo procesos de reflexión de corte transdisciplinario en los centros de diversidad el uso de los sistemas cognitivos.

Considero que pude demostrar a lo largo de la tesis que el conocimiento campesino en torno al copal descansa en una compleja combinación de trabajos en la naturaleza siendo la agricultura, el pastoreo, la recolección y la cacería, un conjunto actividades en un engranaje bajo un calendario anual en las que se conjuga la recolección del copal, con la pitaya, la siembra de maíz, la crianza de animales a pequeña escala.

Sin duda la familia representa el núcleo social, es donde radica la trasmisión y el mantenimiento del conocimiento campesino a través de los saberes que son los elementos subjetivos que se suman para conformar el conocimiento campesino, que al sociabilizarse en el colectivo de la comunidad, en la escala temporal se ha constituido en un elemento muy fuerte de identidad, tanto que se hace evidente que no se abandona, sino que coexiste con otras prácticas locales y globales, de modo que el conocimiento lejos de ser “tradicional” es maleable.

Durante toda la investigación, los hallazgos que hice, delinearon la idea de que el conocimiento campesino es un sistema de vida que ha culturalizado sus áreas naturales para la subsistencia de la sociedad. Los especialistas en la recolección del copal son personas que aprendieron el oficio, por lo que desarrollaron la habilidad de realizar el trabajo árduo de la recolección. La vida social de Guadalupe Alchipini guarda un acervo que mantiene una ruta de uso del copal en diferentes momentos, que además de ser un producto que caracteriza a la región Mixteca, crea en la localidad un reconocimiento del oficio que trasiende en la localidad.

## **Bibliografía**

### **A**

Altieri Miguel y Toledo Victor, "The agroecological revolution of Latin America: rescuing nature, securing food sovereignty and empowering peasants" in *The Journal of Peasant Studies*, Vol. 38, Sociedad Científica latinoamericana de agroecología, América Latina, julio 2011, pp. 587-612

Altieri Miguel y Nicholls Clara I, *Teoría y práctica para una agricultura sustentable* Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente. México, 2000.

Alvarado, Aníbal; *Los Pueblos Indígenas y la Integración Andina*, Primer Foro de Intelectuales e Investigadores Indígenas, Lima Perú, 2008.

Argueta Villamar, Arturo, "El dialogo del saber, una utopía realista" en Argueta Villamar, Arturo, Corona-M, Eduardo, Herrsch Paul., *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

### **B**

Barbetta, Pablo; *Ecologías de los saberes campesinos: más allá del epistemicidio de la ciencia moderna: reflexiones a partir del caso del movimiento campesino de Santiago del Estero vía campesina*. - 1ª ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires: CLACSO, 2012.

Bartra, Armando; "Campesindios. Aproximaciones a los campesinos de un continente colonizado", en *CIDES-Universidad Mayor de San Andrés*, número 248, Bolivia, 2010, pp. 4-13.

- "Sobrevivientes historias en la frontera" en *Revista Cuadernos Agrarios*, número 16, Nueva Época, México 1998.

Berger, Peter; Luckmann Thomas, *La construcción social de la realidad*, Amorrortu, Argentina, Decimoséptima reimpresión 2001.

De Sousa Santos Boaventura, *Descolonizar el saber, reinventar el poder*, Edic. Trilce, Uruguay, 2010.

Bourdieu, Pierre, Los tres estados del capital, en <http://sociologiac.net/biblio/Bourdieu-LosTresEstadosdelCapitalCultural.pdf>  
Consultado en diciembre de 2014.

Bourdieu, Pierre, *Capital Cultural, Escuela y Espacio Social*. Siglo XXI Editores. ISBN, 1997

Boege Schmidt, Eckart, El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, México, 2008.

Broda, Johanna; "Paisajes rituales del Altiplano central en Arqueología Mexicana". Revista *Los dioses de Mesoamérica*, vol. IV, núm. 20, México, 1996.

Broda, Johanna y Félix Báez-Jorge, (coords), La etnografía de la fiesta de la Santa Cruz; una perspectiva histórica. Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México, FCE-CONACULTA, México, 2001.

## C

Castillejas González, Aída, "Sistemas de conocimiento en competencia: un estudio en pueblos púrepecha" en Argueta Villamar, Arturo, Corona-M, Eduardo, Herrsch Paul, *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

CONABIO. 2008 *Copales, diversidad y cultura*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México.

Conde Flores, Alberto, Ortiz Báez, Pedro Antonio. Delgado Rodríguez Alfredo, coordinadores; *El medio ambiente como sistema socio ambiental, reflexiones en torno a la relación humanos-naturaleza*. Universidad Autónoma De Tlaxcala, 2011.

Claverías Ricardo, "Conocimiento de los campesinos andinos sobre los predictores climáticos: elementos para su verificación". En

[http://clima.missouri.edu/Articles/Claverias\\_Bioindicadores.pdf](http://clima.missouri.edu/Articles/Claverias_Bioindicadores.pdf) Consultado en agosto de 2013.

Cruz Artemio, Salazar León y Campos Miguel. Antecedentes y actualidad del aprovechamiento del copal en la sierra de Huahutla Morelos. Revista geográfica Agrícola. Julio-Diciembre. Num.037. Universidad autónoma de Chapingo Texcoco, México 2006

## **D**

Del Amo Rodríguez Silvia, Krystina Paradowska, Tauro Alejandra, “Los procesos de aprendizaje de los saberes tradicionales en los totonacas” en Argueta Villamar, Arturo, Corona-M, Eduardo, Herrsch Paul, *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

Doesburg van Sebastián, “Documentos pictográficos de la Mixteca Baja de Oaxaca: El Lienzo de San Vicente el Palmar, el Mapa número 36 y el Lienzo Mixteca III” en *Desacatos*, número 27, mayo-agosto, CIESAS, México, 2008, pp. 95-122

## **E**

Escobar Arturo, “Epistemologías de la naturaleza y colonialidad de la naturaleza. Variedades de realismos y constructivismo” en Leonardo Montenegro (ed.) *Cultura y naturaleza. Aproximaciones a propósito del bicentenario de la Independencia de Colombia*, Jardín Botánico de Bogotá, José Celestino Mutis. Bogotá, 2011, pp. 49-74

Escobar Arturo “Ecología política de la globalidad y la diferencia” en Héctor Alimonda (coord.), *La naturaleza colonizada. Ecología política y minería*, Ediciones Ciccus y CLACSO, Argentina, 2011<sup>a</sup>, pp. 61-92.

Espinosa David Estudio de Caso 1. El Copal. Instituto de Ecología de Xalapa A. C. y la CONABIO. (FES Zaragoza UNAM).

## **F**

Frank Gustavo Tovar Zerpa, José Jesús Rojas López y Omar González Nández, “Rescate de los saberes indígenas. Una propuesta metodológica de desarrollo rural alternativo en Waramasen, Venezuela”. *Revista derecho y reforma Agraria*,

*ambiente y sociedad* N.35 2009 1131-153 Universidad de los Andes Mérida – Venezuela, diciembre 2009.

## **G**

Giménez, Gilberto, “La identidad social o el retorno del sujeto en sociología” Instituto de Investigaciones, Sociales de la UNAM México. Marzo de 1992

Giménez, Gilberto “Materiales para una teoría de las identidades sociales”, Instituto de Investigaciones, Sociales de la UNAM San Andrés Totoltepec, México. Marzo de 1997

Granados, Campos, Luis Roberto “Razón zoque. Teoría de la sacralidad del conocimiento campesino indígena” en, Alberto. Ortiz Báez, Pedro Antonio. Delgado Rodríguez, Alfredo (coords.), *El medio ambiente como sistema socio ambiental, reflexiones en torno a la relación humanos naturaleza*. Universidad Autónoma de Tlaxcala. Secretaria de Investigación Científica y posgrado. Centro de Investigación interdisciplinaria sobre el desarrollo regional, México, 2011.

Grillo Fernández Eduardo, “Sabiduría andino–amazónica y conocimiento científico”, en *Revista Peruana Epidemiologia*, vol. 7 n° 2, Perú, 1994, pp. 34-36.

González Alonso, Carlos. *Principios básicos de comunicación*, Editorial Trillas, México, 1992

González Leyva, Alejandra, “Geografía, lingüística, arqueología e historia de la Mixteca Alta antes de la conquista española” en <http://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=14&cad=rja&uact=8&ved=0CDkQFjADOAo&url=http%3A%2F%2Frevistas.unam.mx%2Findex.php%2Fanuhist%2Farticle%2Fdownload%2F31576%2F29195&ei=ap3U83uHleXqAbM44LwCw&usg=AFQjCNFedFedweSVfvi0NUX6shuVX7R-Og&bvm=bv.66917471,d.b2k> consultado en abril de 2014

Guber, Rosana, *La etnografía, método, campo y reflexividad*, Grupo Editorial, Norma, Bogotá 2001.

Gómez Sánchez, Luis Enrique.  
[https://www.flickr.com/photos/luisenrique\\_gs/4112101251/](https://www.flickr.com/photos/luisenrique_gs/4112101251/). Noviembre 2009,  
consulta Marzo 2012.

## H

Hermann J., Tillman, “Sabiduría campesina acorralada” en *Revista Nueva Sociedad*, número 96, julio-agosto, 1988, pp. 135-141.

## L

Leff, Enrique, “Dialogo de saberes, saberes locales y racionalidad ambiental en la construcción social de la sustentabilidad” en, Argueta Villamar, Arturo, Corona-M, Eduardo, Herrsch Paul., *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

Linares, Edelmira y Bye, Robert. “El copal en México” *Conabio*, Biodiversidad, 78:8-11, México 2008

López Bárcenas, Francisco, “Recursos genéticos, conocimiento tradicional y derechos indígenas” en Argueta Villamar, Arturo, Corona-M, Eduardo, Herrsch Paul, *Saberes colectivos y diálogo de saberes en México*, Universidad Nacional Autónoma de México, 2011.

López Bárcenas, Francisco. *El fuego y las cenizas. Los pueblos mixtecos en la guerra de Independencia*, INALI, México, 2011

López Luján, Leonardo. Humo aromático para los dioses: Una ofrenda de sahumadores al pie del Templo Mayor de Tenochtitlan. Museo del Templo Mayor, INAH Abril - agosto de 2012

## N

Narciso Jamio, José y Muchavisoy. *Los saberes indígenas son patrimonio de la humanidad*, Nómadas (Col), núm. 7, septiembre, 1997, pp. 64-72, Universidad Central Colombia.

Núñez Jesús, “Los saberes campesinos: Implicaciones para una educación rural”, en *Revista Investigación y Postgrado*, Vol. 19, número 2, UPEL-IPRGR Caracas, 2004, pp. 13-60.

Núñez Ramírez Ismael y Díaz Tepepa, María Guadalupe “*Innovación en la comunidad y economía campesina*” ponencia presentada en el 1º congreso Iberoamericano de Ciencia y Tecnología, Sociedad e Innovación, México, 2006. <http://www.oei.es/memoriasctsi/mesa9/m09p09.pdf> Consultado en junio de 2013.

## O

Ortiz Báez, Pedro Antonio. *Conocimientos campesinos y prácticas agrícolas en el centro de México, Hacia una antropología plural del saber*. Tesis que para obtener el grado de doctor en Ciencias Antropológicas. Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Iztapalapa, División De Ciencias Sociales y Humanidades Posgrado en Ciencias Antropológicas. México, D.F. Diciembre de 2009.

Otero, Gerardo, *Adiós al campesinado Democracia y formación política de clases en el México rural*, Miguel Ángel Porrúa, UAZ, Simon Fraser University, México, 2004.

## P

Pérez Ruiz Maya Lorena, Argueta Villamar Arturo, “Saberes indígenas y dialogo intercultural”, en *Revista Cultura y Representaciones Sociales*, Año 5, número 10, México, 2011, pp. 31-56.

Purata, S.E. (Ed.) 2008. *Uso y manejo de los copales aromáticos: resinas y aceites*. CONABIO/RAISES. i-60, 60 páginas, México.

## Q

Quijano Anibal, "El fantasma del desarrollo en América Latina" en *Revista Venezolana de Economía y Ciencias Sociales*, Vol. 6, número 2, Venezuela, 2000, pp. 73-90.

## R

Rivera Guzmán, Ángel Iván "El proyecto arqueológico de la Mixteca Baja, Oaxaca, México. Algunos resultados y perspectivas" en *Itinerarios, Anuario del CEEMI*, Año 2, número 2, Universidad Nacional de Rosario, Argentina, 2008, pp. 115-139.

## S

Salas Quintanal Hernán, Rivermar Pérez Ma. Leticia y Santos Velasco Paola "Nuevas ruralidades en México: el caso del sur de Tlaxcala" en *Nuevas ruralidades. Expresiones de la transformación social en México*, H. Salas; L. Rivermar; P. Velasco Editores, UNAM, México, 2011.

Sarukhán, J., et al. 2012. *Capital natural de México: Acciones estratégicas para su valoración, preservación y recuperación*. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, México., Redacta, s.a. de C.V. México 2012

## T

Tengo, María, *Un diálogo sobre el conocimiento para el Siglo 21: Los saberes Indígena, el Conocimiento Tradicional, la Ciencia y la conexión entre diversos sistemas de saberes*, El Programa de Desarrollo y Resiliencia (SwedBio) , Centro de Resiliencia de Estocolmo (SRC), Universidad de Estocolmo y NAPTEK del Centro Sueco para la Biodiversidad [http://www.dialogueseminars.net/resources/Panama/Background-info/Dialogo de conocimineto Marzo 2012.pdf](http://www.dialogueseminars.net/resources/Panama/Background-info/Dialogo%20de%20conocimineto%20Marzo%202012.pdf), Marzo 2012. [http://www.dialogueseminars.net/resources/Panama/Background-info/Dialogo de conocimineto Marzo 2012.pdf](http://www.dialogueseminars.net/resources/Panama/Background-info/Dialogo%20de%20conocimineto%20Marzo%202012.pdf) Consultado en julio de 2013

Toledo, Víctor Manuel y Barrera –Bassols Narciso. *La memoria Biocultural, La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria editorial perspectivas agroecológicas, México, 2008.

Toledo, Víctor Manuel, Alarcón-Cháires y Barón L., “¿Es posible cuantificar la modernización rural de México? *Una tipología económico-ecológica de productores*”, en *El ajuste estructural en el campo mexicano* (CD Rom), UNAM/SAGAR/Asociación Mexicana de Estudios Rurales, México, 2000.

Toledo, Víctor Manuel, *La Ecología, los Campesinos y el Artículo 27. Hacia una Modernización Alternativa*. Centro de Ecología, UNAM, 1991.

Tomé Martín, Pedro, “Ecología cultural y antropología económica” en Revista *Relaciones* 102, primavera 2005, Vol. XXVI, España.

## V

Velázquez Caballero, Diego Martín, *Transfuguismo político y realinamiento electoral en la Sierra Mixteca de Puebla 1989-2004*, Tesis para obtener el grado de doctor en Historia y Estudios Regionales, Universidad Veracruzana, Instituto de Investigaciones Histórico-Sociales, Xalapa, 2009.

## Índice de Páginas institucionales consultadas en internet.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía:

<http://www3.inegi.org.mx/sistemas/temas/default.aspx?s=est&c=17484>) consulta Febrero 2014.

Wika, Cultura Mixteca. [http://ceramica.wikia.com/wiki/Cultura\\_mixteca](http://ceramica.wikia.com/wiki/Cultura_mixteca); sta página usa contenido de Wikipedia. El artículo original se encuentra en: Cultura mixteca. La lista de autores puede ser encontrada en el Historial. Como en CeraWiki, el texto de Wikipedia está disponible bajo Licencia Creative Commons Reconocimiento Compartir Igual 3.0. Consulta realizada en mayo 2014.

## Entrevistas realizadas

Tiberio

Roberto Olmos Palacios, Teotlalco

Odilón Javana, Tzicatlan

Ángel Ramírez Nieto, Teotlalco

Isabel Uriza Jiménez, Jolalpan

Abrhan Jahan Uriza, Jolalpan  
Amelia García Castro Presidenta de la vela perpetua del santísimo en Tejalpa  
Aron Rubio Martínez, Calmecac Tepexco  
Cesar Rodríguez Duran, Calmecac Tepexco  
Leonor Gaspar García  
Isauro Hernández Gaspar  
Rafaela Guzmán Hernández  
Mayela Hernández Guzmán  
Esteban Bravo Taurino  
Alma Tlatelpa  
Altagracia Hernández Fuentes  
Moisés Hernández Moran  
María Fuentes Martínez  
Leónides Hernández Moran  
Leodegario Hernández Gaspar  
Filiberto Bravo  
Julio Hernández  
Taurino Bravo Vaquero  
Rodolfo Hernández Moran  
Alberto Hernández  
Hermenegildo Hernández  
Santiago Gerardo Guzmán

### **Índice de figuras**

Figura 1.1 Esquema propuesto, retomando el modelo de Toledo y Barrera-Basolss, 2008.

Figura 1.2 Esquema propuesto, retomando el modelo de Toledo y Barrera-Basolss, 2008 y Bourdieu diciembre 2014.

Figura 1.3 Fuente: Diagrama conceptual del conocimiento campesino, reflexionado a partir de las propuestas de Bartra, Toledo y Barrera-Basolss

Figura 2.1 Mapa de identificación de municipios con recolección de copal y principales centros de distribución

Figura 2.2 Diagrama de principales referentes de la vida campesina de Guadalupe Alchipini.

Figura 2.3 Tabla de plantas referidas por los entrevistados, sus aprovechamientos, modo de obtención, tipo de planta y la parte utilizada

Figura 2.4 Tabla de animales referidos por los entrevistados, sus aprovechamientos, modo de obtención y tipo de animal

Figura 2.5 Gráfica el aprovechamiento de plantas en la vida campesina de Guadalupe Alchipini

Figura 2.6 Gráfica el aprovechamiento de plantas en la vida campesina de Guadalupe Alchipini

Figura 3.1: El conocimiento en torno al copal implica una relación filial con la naturaleza.

Figura 3.2: Usos del copal

Figura 3.3: El árbol de copal chino porque asemeja a los cabellos rizados de una mujer mes de Diciembre 2012

Figura 3.4: Paraje del tejido de Teconsingo.

Figura 3.5: Exudado de la goma del copal, en los meses de diciembre a mayo, conocido como “costra del copal” o “copal en piedra”.

Figura 3.6: Diferencias de follaje entre la estación seca y la lluviosa.

Figura 3.7: Goteo de la resina del copal, cuando “llora el copal”

Figura 3.8: Conjunción de los centros de biodiversidad Formación de los saberes en la familia (aplicación de la propuestas, Toledo y Barrera-Basolss, 2008)

Figura 3.9: La participación de los niños: Aprendiendo con actividades de juego se acercan y observan la recolección del copal.

Figura 3.10: Los niños se acercan para establecer contacto con el proceso.

Figura 3.11: Milpa de un metro de altura en el ejido de Teconcingo.

Figura 3.12: “Unidad de recolección del copal” con los cinchos de palma, las estaquitas de vara de cuete y la penca de maguey pichomel.

Figura 3.13: Penca de maguey pichomel.

Figura 3.14: Tronco cicatrizado después de 5 años de haberle realizado el corte

Figura 3.15: El azote del copal con mazo y la quichala.

Figura 3.16: Copalero con su quichala y su mazo.

Figura 3.17: La olla de barro; se cura con una pasta de cal con huevo, se coloca en toda la base hasta el cuello de la olla.

Figura 3.18: Canoa para el vaciado del copal cocido.

Figura 3.20: Marquetas dejadas a secar.

Figura 3.20: Durante el cocimiento se monitorea constantemente la consistencia con una vara de otate para ir eliminando las hojas, piedras animales, varitas y demás materia que acompaña a la resina.

Figura 3.21: El armero se ocupa vara colar el copal que se vacía en la canoa

Figura 3.22: Diversas actividad mientras ocurre el proceso del cocimiento del copal como la preparación de la canoa o la elaboración de chiquihuites.

Figura 3.23: Acción conjunta del vaciado de copal tibio en la canoa, con el harnero artesanal y raspando con la penca de cuamel.

Figura 3.24: Tapado con pencas de “cuamel” del vaciado de la resina ya cocida y limpia y dejada a reposar.

Figura 3.25: Consistencia adecuada del copal para comenzar a hacer las “marquetas”

Figura 3.26: Elaboración de las “marquetas” con el vaciado de la resina con una palita de madera en las pencas de cuamel.

Figura 3.27: Después de tres días de secado, la resina es fácilmente desplegable de la penca de cuamel.

Figura 3.28: Proceso de empaquetamiento en cajas después de mantener las placas de copal empaquetadas en hojas de maíz.

Figura 3.29: La goma (amarilla y prieta), el primero de los productos que se colecta del copal

Figura 3.30: Tecopale en la presentación en la que se ofrece a la venta en el mercado de Tejalpa.

Figura 3.31: Pasos en el proceso de recolecta del copal en el primer ciclo (diciembre a marzo)

Figura 3.32: Esquema general del segundo ciclo de recolecta de copal (en penca)

Figura 3.33: Calendario de los dos ciclos de la recolección de copal

Figura 3.34: Productos de copal disponibles en los mercados locales de la región mixteca.

Figura 3.35: Estrategias de reproducción del conocimiento campesino.

Figura 3.36: Ofrenda de muertos típica en Guadalupe Alchipini.

Figura 3.37: Camino con pétalos de cempasúchil para ser transitado por los difuntos de la familia.

Figura 3.38: Comparsas de jóvenes que visitan las ofrendas de todo el pueblo.

Figura 3.39: Guardia en el panteón de Guadalupe Alchipini

Figura 3.40: Preparación de las tumbas

Figura 3.41: Guardias en el camposanto hasta el amanecer

Figura 4.1: Conocimiento relativo a la naturaleza sobre cuatro elementos que se conciben como parte de un sistema y no como elementos separados.

Figura. 4.2 Reproducción del conocimiento campesino

Figura. 4.3 Diagrama de género y edad

Figura 4.4: Esquema de Berlo (González: 1990, 26)

Figura 4.5: Diagrama laboral de la recolección del copal.

Figura 4.6: Esquema de usos del copal

Figura 4.7: Dinámica de la actividad campesina de las familias copaleras a lo largo de un ciclo anual

Figura 4.8: Feria del quinto viernes de cuaresma en Tejalpa de Huitzingo donde se venera al “Cristo Moreno”

Figura 4.9: Comerciante de Jolalpan perteneciente a una familia copalera, en la Feria de San Lucas Evangelista en Tzicatlan del municipio de Huehuetlán el Chico

Figura 4.10: Revendedor del mercado de días de muertos en Acatlán de Osorio

Figura 4.11: Revendedora del Mercado de días de muertos en Izúcar de Matamoros

Anexo fotográfico.

### **La vida social de Guadalupe Alchipini**

#### **La fiesta del 12 de Enero venera a la Virgen de Guadalupe**

Imagen 1. El año 2014 se organizó la cuadrilla de chineros quienes reciben a las mayordomías de la región.

Imagen 2. Las mayordomías que veneran a la Virgen de Alchipini son recibidas se les ofrece alimento y el hospedaje a las personas de visita.

Imagen 3. La banda del Puebla acompaña en el recibimiento de las mayordomías.

Imagen 4. La virgen de Guadalupe estampa encontrada en “La Pila”.

Imagen 5. La carretera siempre ha sido símbolo de progreso y en el 2014 se inició con la pavimentación de la entrada a Guadalupe Alchipini.

Imagen 6. Las casas aun guardan estructuras hechas de tabiques de adobe.

Imagen 7. En el hogar las áreas son espacios donde se practican diversas actividades

Imagen 8. Los fogones de leña son utilizados en la mayoría de las viviendas debido al costo de los cilindros de gas.

Imagen 9. Esteban Bravo Vaquero Inspector en Guadalupe Alchipini

Imagen 10. Taurino Bravo Vaquero Copalero de la tercera generación de los fundadores de Guadalupe Alchipini.

Imagen 11 Moisés y Leodegario Hernández Moran, hermanos de la tercera generación de los abuelos fundadores.

Imagen 12. Máyela Hernández Gaspar jefa de familia quien se encarga de organizar actividades del hogar.

### **Teconcingo y la recolección del copal**

Imagen 13. En el ejido de Tecconcingo el ejido, hay ríos con agua que se mantiene todo el año.

Imagen 14. Los niños constantemente trepan a los árboles y observan el trabajo del copal.

Imagen 15. La recolección de la Pitaya se realiza en el mes de mayo y agosto.

Imagen 16. Pastoreo del ganado en el ejido de Tecconcingo.

Imagen 17. Aurora Altigracia muestra una penca que dejaron en el año 2013.

Imagen 18. El trabajo en el árbol de copal se escoge los troncos más gruesos.

Imagen 19. La colocación de las pencas no debe entorpecer el espacio entre unas y otras.

Imagen 20. El goteo de la resina es paulatino y la penca se llena a lo largo del mes de agosto a los primeros días de octubre.

### **El cocido del copal**

Imagen 21. El copal que se queda asentado en la olla, se limpia una vez que está tibia para que no se pegue y se queden grupos que puedan entorpecer otro proceso de cocido.

Imagen 22. El copal cocido se torna color ámbar, tan cristalino que parece espejo porque se aprecia perfectamente el reflejo.

Imagen 23. El copal se cubre para que no entre ningún animal o le arrojen basura.

Imagen 24. Los niños en todo momento se acercan e imitan el trabajo de los adultos en forma de juego.

Imagen 25. En todo momento el proceso de copal mantiene una relación con otras actividades, como lo es la elaboración del chiquihuite.

Imagen 26. Cuando se va a guardar el copal se moja la penca para que esta, mantenga humedad y no se despostille o truene durante el proceso de traslado, entre más seca este la penca, es más frágil.

### **Todos santos en Guadalupe Alchipini**

Imagen 27. Todos Santos es un momento en que las familias realizan un proceso ritual de varios días, donde el copal es un elemento primordial en estas fechas.

Imagen 28. Los rosarios especiales a los muertos que cumplen cabos de año, son primordiales en la comunidad.

Imagen 29. La madrugada del día 2 de Noviembre, se torna iluminado el campo santo, donde los alchipinecos, llevan a sus muertos después de acompañarlos en las ofrendas que prepararon para ellos.

Imagen 30. Las tumbas de los fundadores se encuentran en el atrio de la iglesia de la Virgen de Guadalupe.

Imagen 31. Durante el amanecer, cuando el sol comienza a subir los Alchipinecos quemamos gran cantidad de copal, es cual cobra significado porque es la forma en que las almas regresan al cielo.

Imagen 32. Durante el amanecer la gente convive, platica, se encuentra y recuerda a sus seres queridos en vida y en muerte, siendo el copal un símbolo que no habla pero que es quien da la atmosfera olor y sentido etéreo.

## Anexo fotográfico

### La vida social de Guadalupe Alchipini

La fiesta del 12 de Enero venera a la  
Virgen de Guadalupe



Imagen 1. El año 2014 se organizó la cuadrilla de chinelos quienes reciben a las mayordomías de la región.



Imagen 2. Las mayordomías que veneran a la Virgen de Alchipini son recibidas se les ofrece alimento y el hospedaje a las personas de visita.



Imagen 3. La banda del Puebla acompaña en el recibimiento de las mayordomías.



Imagen 4. La virgen de Guadalupe estampa encontrada en "La Pila".



Imagen 5. La carretera siempre ha sido símbolo de progreso y en el 2014 se inició con la pavimentación de la entrada a Guadalupe Alchipini.



Imagen 6. Las casas aun guardan estructuras hechas de tabiques de adobe.



Imagen 7. En el hogar las áreas son espacios donde se practican diversas actividades.



Imagen 8. Los fogones de leña son utilizados en la mayoría de las viviendas debido al costo de los cilindros de gas.



Imagen 9. Esteban Bravo Vaquero  
Inspector en Guadalupe Alchipini



Imagen 10 .Taurino Bravo Vaquero  
Copalero de la tercera generación de  
los fundadores de Guadalupe



Imagen 11. Moisés y Leodegario  
Hernández Moran, hermanos de la  
tercera generación de los abuelos  
fundadores.



Imagen 12. Máyela jefa de familia  
quien se encarga de organizar  
actividades del hogar.

## Teconcingo y la recolección del copal



Imagen 13. En el ejido de Tecconcingo el ejido, hay ríos con agua que se mantiene todo el año.



Imagen14. Los niños constantemente trepan a los árboles y observan el trabajo del copal.



Imagen 15. La recolección de la Pitaya se realiza en el mes de mayo y agosto.



Imagen 16. Pastoreo del ganado en el ejido de Tecconcingo.



Imagen 17. Aurora Altagracia muestra una penca que dejaron en el año 2013.



Imagen 18. El trabajo en el árbol de copal se escoge los troncos más gruesos.



Imagen 19. La colocación de las pencas no debe entorpecer el espacio entre unas y otras



Imagen 20. El goteo de la resina es paulatino y la penca se llena a lo largo del mes de agosto a los primeros días de octubre.

## El cocido del copal

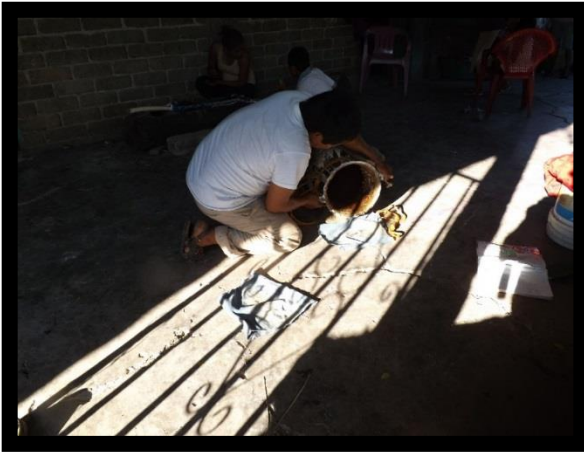


Imagen 21. El copal que se queda asentado en la olla, se limpia una vez que está tibia para que no se pegue y se queden grupos que puedan



Imagen 22. El copal cocido se torna color ámbar, tan cristalino que parece espejo porque se aprecia perfectamente el reflejo.



Imagen 23. El copal se cubre para que no entre ningún animal o le arrojen basura.



Imagen 24. Los niños en todo momento se acercan e imitan el trabajo de los adultos en forma de juego.



Imagen 25. En todo momento el proceso de copal mantiene una relación con otras actividades, como lo es la elaboración del chiquihuite.



Imagen 26. Cuando se va a guardar el copal se moja la penca para que esta, mantenga humedad y no se despostille o truene durante el proceso de traslado, entre más seca este la penca, es más frágil.

### Todos santos en Guadalupe Alchipini



Imagen 27. Todos Santos es un momento en que las familias realizan un proceso ritual de varios días, donde el copal es un elemento



Imagen 28. Los rosarios especiales a los muertos que cumplen cabo de año, son primordiales en la comunidad.



Imagen 29. La madrugada del día 2 de Noviembre, se torna iluminado el campo santo, donde los alchipinecos, llevan a sus muertos después de acompañarlos en las ofrendas que prepararon para ellos.



Imagen 30. Las tumbas de los fundadores se encuentran en el atrio de la iglesia de la Virgen de Guadalupe.



Imagen 31. Durante el amanecer, cuando el sol comienza a subir los Alchipinecos quemas gran cantidad de copal, es cual cobra significado porque es la forma en que las almas regresan al cielo.



Imagen 32. Durante el amanecer la gente convive, platica, se encuentra y recuerda a sus seres queridos en vida y en muerte, siendo el copal un símbolo que no habla pero que es quien da la atmosfera olor y sentido etéreo.

Después de esta experiencia, no podré mirar con los mismos ojos a la tierra. Cualquier cosa que se haga en la ciudad, no es comparado con el campo....cualquier cosa que se haga en los "festejos de día de muertos" no es comparable la "relación hombre con la naturaleza"...y todo ese ropaje, toda esta cosmovisión, va mucho más allá que una mirada crítica de cualquier ciudadano, tener visión de mundo es precisamente, tener un contacto con la naturaleza una relación vívida, una comunicación sensible de todo ser vivo en este planeta y en este universo...