



# BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

---

---

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

“LA COCINA DE HUMO”. ESPACIOS CULINARIOS, PRÁCTICAS Y  
REPRESENTACIONES SOCIALES, EN LA COMUNIDAD NAHUA DE AYOTZINAPAN,  
CUETZALAN DEL PROGRESO, PUEBLA.

TESIS  
QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE  
MAESTRÍA EN ANTROPOLOGÍA SOCIAL

PRESENTA  
CINTHYA DENISE REYES ESLAVA

DIRECTORA DE TESIS:  
DOCTORA MARÍA DEL SOCORRO ALEJANDRA GÁMEZ ESPINOSA

COMITÉ TUTORIAL:  
DOCTOR ERNESTO LICONA VALENCIA  
MAESTRO RODOLFO GARCÍA CUEVAS



OCTUBRE, 2022



Esta investigación fue realizada gracias al apoyo del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología.

## **Agradecimientos.**

A mi Directora la Doctora Alejandra Gámez por su perseverancia y paciencia durante el proceso de investigación y consolidación de esta Tesis.

A mi Comité Tutorial por exigir lo justo para que este trabajo refleje lo que soy, lo que quiero y todo lo que he aprendido como antropóloga.

A mi profesor el Doctor Luis Arturo, porque más allá de darnos clase, siempre nos compartió la pasión y el análisis crítico que demanda construirse como antropólogo.

A mi queridísima Maestra Laura, por todo el cariño y la generosidad con los que me ha compartido su saber desde que la conocí y por transmitirme esa pasión que siente por el análisis socioespacial de los fenómenos, sé que sin ti esto hubiera rayado en la imposibilidad.

Al Doctor Ernesto Licona por abrirme las puertas a la Maestría, por ser un gran ejemplo y por la sencillez con la que comparte la complejidad del análisis socioespacial.

A Jorge Vieyra, mi mejor amigo y maestro de vida, por creer en mí y por impulsarme siempre a saltar al vacío.

A mi cómplice, mi amigo y mi compañero de vida, Jorge Augusto por toda la paciencia, el acompañamiento y el apoyo incondicional durante este increíble y arduo camino.

A mi madre, por recordarme que siempre ha estado ahí, para escuchar el revoltijo de ideas y de emociones que soy; y que nuestras formas por más distintas que sean, tienen un mismo origen.

A mis hermanas de la Sierra Norte, Mica, Viky, Lulú, Magos, Yose... por enseñarme otras formas de ver la vida y transitar los caminos, por sus sonrisas, por todo su amor, por hablarme de girasoles y bendiciones, y por adoptarme inesperadamente.

A los hombres y mujeres de la Sierra Norte que me abrieron las puertas de su casa, de su familia y de su vida.

*Tasojkamatik miak.*

<b>ÍNDICE</b>	<b>página</b>
<b>INTRODUCCIÓN.</b>	8
<b>CAPÍTULO I.</b>	
<b>ALIMENTACIÓN, ESPACIO CULINARIO Y REPRESENTACIONES SOCIALES. APROXIMACIONES TEÓRICAS.</b>	19
<b>I.1 Estado de la cuestión. La alimentación como fenómeno complejo.</b>	19
1.1.1 La alimentación como fenómeno multidisciplinario.	20
1.1.1.1 La colaboración entre antropología y nutrición. Entre la antropología de la alimentación y la antropología nutricional.	21
1.1.1.2 La alimentación desde la perspectiva cultural. La antropología y la sociología.	24
1.1.1.3 Las representaciones sociales y la alimentación.	26
1.1.2 La alimentación y el sistema alimentario.	34
1.1.3 La antropología, el territorio, la apropiación del espacio y el espacio culinario.	37
1.1.3.1 El territorio como concepto.	37
1.1.3.2 El territorio como hecho social.	41
1.1.3.3 Las escalas territoriales. La casa-cocina.	46
1.1.3.4 La apropiación del espacio y el espacio culinario.	51
<b>I.2 Marco Teórico. Sistema alimentario, espacio culinario y representaciones sociales.</b>	56
1.2.1 El territorio y el sistema alimentario.	57
1.2.2 La cocina y la apropiación del espacio.	62
1.2.3 Las representaciones sociales.	66

## **CAPÍTULO II.**

### **PANORAMA HISTÓRICO, SOCIAL Y CULTURAL DE LA COMUNIDAD NAHUA DE AYOTZINAPAN, CUETZALAN DEL PROGRESO, PUEBLA.**

	70
<b>II.1 Antecedentes históricos de la comunidad.</b>	<b>70</b>
2.1.1 Época prehispánica y colonial.	71
2.1.2 Siglo XIX.	74
2.1.3 Siglo XX y las primeras dos décadas del siglo XXI.	76
<b>II.2 La región sociocultural, localización y medio ambiente.</b>	<b>78</b>
2.2.1. La región sociocultural.	79
2.2.2. La comunidad.	82
2.2.2.1 Localización.	83
2.2.2.2 Medio ambiente.	84
<b>II.3 Contexto etnográfico de la comunidad.</b>	<b>86</b>
2.3.1 Población y lengua.	86
2.3.2 La casa- <i>calli</i> y el rancho- <i>kuaujta</i> .	90
2.3.3 Organización social.	94
2.3.3.1. La familia.	95
2.3.3.2 Roles al interior de la familia.	98
2.3.3.3 Parentesco.	100
2.3.3.4 Compadrazgo o parentesco ritual.	101
2.3.4 Organización política y organización social comunitaria.	102
2.3.4.1 Reciprocidad y ayuda mutua.	103
2.3.5 Religión.	104
2.3.6 Economía.	109

2.3.6.1 Actividades productivas.	110
2.3.6.1.1 Agrícola.	110
2.3.6.1.2 Artesanías.	112
2.3.6.1.3 Ecoturismo	113
2.3.6.1.4 Trabajo en la Cabecera Municipal.	114
2.3.6.1.5 Migración.	115
2.3.6.2 Los mercados y la comercialización.	116
<b>CAPÍTULO III.</b>	
<b>EL TERRITORIO ALIMENTARIO DE AYOTZINAPAN.</b>	119
<b>III.1 El sistema alimentario especializado.</b>	119
3.1.1 Las prácticas productivas y sus espacios.	120
3.1.1.1 Producción agrícola.	120
3.1.1.1.1 Espacios de producción agrícola.	121
3.1.1.1.2 Tipos de cultivos.	123
3.1.2 Técnicas y espacios de recolección.	131
3.1.2.1 Espacios de recolección.	134
3.1.2.2 Variedades de alimentos.	134
3.1.3 Espacios y prácticas de selección y almacenamiento.	137
3.1.3.1 Prácticas y espacios de selección.	138
3.1.3.2 Técnicas y espacios de almacenamiento.	140
3.1.4 Crianza de animales.	144
3.1.4.1 Espacios para la crianza.	144
3.1.4.2 Tipos de animales.	144

3.1.5 Alimentos complementarios.	147
3.1.5.1 Los espacios de compra y el acceso a los alimentos complementarios.	150
<b>III.2 De los territorios próximos al etnoterritorio alimentario.</b>	<b>153</b>
3.2.1 La <i>kuaujta</i> y el monte. Espacios de multiterritorialidades.	154
3.2.2 El territorio doméstico como eje del etnoterritorio alimentario.	164
3.2.3 El etnoterritorio alimentario de Ayotzinapan.	168
<b>CAPÍTULO IV.</b>	
<b>LA COCINA DE HUMO, LAS MUJERES Y LA APROPIACIÓN DEL ESPACIO.</b>	<b>177</b>
<b>IV.1 El espacio culinario como espacio simbólico-práctico.</b>	<b>177</b>
4.1.1 Las cocinas de humo.	178
4.1.2 Los objetos y utensilios.	182
4.1.3 Las mujeres de fuego de la Sierra Norte.	189
4.1.4 Prácticas culinarias y apropiación.	193
4.1.5 Saberes, sabores y sentidos en el espacio culinario.	196
<b>IV.2 Alimentos que protegen, alimentos que unen.</b>	<b>203</b>
4.2.1 El complejo milpa: centro organizador de la cocina de humo.	203
4.2.2 Las representaciones sociales sobre la comida.	208
4.2.3 Comensalidad, apropiación y pertenencia.	210
<b>IV.3 Aquí todos nos ayudamos. Comunalidad y reciprocidad alrededor del mole.</b>	<b>212</b>
4.3.1 Las mujeres y la reciprocidad.	213
4.3.2 La preparación. Ingredientes y utensilios.	215
<b>CONCLUSIONES.</b>	<b>222</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.</b>	<b>230</b>

## INTRODUCCIÓN.

Ayotzinapan está ubicada geográficamente en la región que pertenece a la Sierra Norte de Puebla, a 577 metros sobre el nivel del mar, en las coordenadas: 20°03'24.1 Longitud y -97°32'12.2 Latitud (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2020), es una comunidad indígena nahua, que cuenta según los datos proporcionados por el INEGI hasta 2015, contaba con 1,062 habitantes y es considerada como “poblado tradicional” debido al uso de una lengua indígena, el náhuatl, hablado por la mayor parte de la población durante las actividades sociales, económicas, religiosas y educativas, aunque en realidad la mayor parte de sus habitantes domina también el español (INEGI, 2020); pertenece a la Junta Auxiliar de San Miguel Tzinacapan, en el Municipio de Cuetzalan del Progreso, Puebla. Esta región de la Sierra Norte de Puebla a la que también se denomina la zona cafetalera, comprende lo que previamente se conocía como el antiguo Totonacapan, es cohabitada por grupos nahuas, totonacas, otomíes y tepehuas, conformando una región pluricultural (Báez, 2004, p. 6). El clima que se percibe la mayor parte del año es templado-cálido y húmedo, lo que proporciona las condiciones ideales para el crecimiento de una exuberante vegetación y una amplia gama de alimentos, basada en la producción a partir del sistema milpa que comprende al maíz, el frijol, el chile y la calabaza, así como el acceso a los productos de diversos frutales que forman parte de la huerta como plátanos, naranjas y otras plantas comestibles que se pueden recolectar en los espacios contiguos a la casa o en los terrenos familiares como el papaloquelite, la mafafa, la hierbamora y los *xocoyolis* que aportan variedad y sabor a las preparaciones a partir de su disponibilidad en las diversas estaciones del año.

La Junta Auxiliar de San Miguel Tzinacapan destaca por su constante actividad organizativa en cuestiones políticas, económicas y de carácter étnico, entre las que sobresalen el Taller de Tradición Oral de la Sociedad Agropecuaria del Centro de Estudios y Promoción Educativa para el Campo (CEPEC), a través del cual buscan recuperar su memoria y reivindicar su identidad, la Cooperativa Agropecuaria Regional *Tosepan Titaniske*, que basa su fuerza y continuidad en la reproducción de las formas de organización comunal e intercomunal y la reciprocidad (Báez, 2004, p. 34), y la Cooperativa Artesanal *Maseualsiuamej Mosenyolchicahuani*

conformada por un grupo de mujeres indígenas nahuas de diferentes comunidades del municipio, como parte de la búsqueda de una vida digna (Tovar, 2016).

La primera vez que visité Ayotzinapan fue a partir de la invitación de un grupo de compañeros de la universidad para colaborar con el mantenimiento de la Biblioteca Comunitaria: “*Ne sesentanemililis*”, coordinada por los adolescentes de la misma comunidad en la cual se impartían clases de regularización después del horario normal de clases, talleres de lectura y expresiones artísticas o se organizan actividades lúdicas que promueven la interacción infantil dentro de la comunidad. Durante las 4 visitas realizadas bajo esta dinámica entre 2014 y 2016, llamó mi atención la organización colectiva que se desplegaba para recibirnos como grupo, desde el espacio para pernoctar hasta los insumos requeridos para alimentarnos, sobre todo este último aspecto por tratarse de mi área de interés profesional me llevó a preguntar por los ingredientes y las formas de preparar los distintos guisados, y consecuentemente a tratar de comprender la estructura del sistema alimentario y las principales técnicas de obtención de los recursos, así como las prácticas culinarias necesarias para transformarlos en un tipo de comida que a pesar de estar basada en el maíz y la tortilla, se expresaba de forma tan diversa.

Esta interacción particular entre sujetos, medio ambiente y alimentación despertó mi interés por analizar al sistema alimentario de esta comunidad desde la perspectiva sociocultural, tal como lo define Aguilar (2001), como: un “conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos” (p. 24), compuesto por las etapas de obtención o producción, el procesamiento y el consumo de alimentos, y fundamentado en la interacción de los componentes subjetivos, expresados en las representaciones sociales y costumbres por una parte, y en las técnicas e instrumentos relacionados con la obtención y el manejo de los alimentos por otra.

Poco a poco esta inquietud por comprender las percepciones que los distintos grupos sociales tienen sobre lo que consideran comestible me acercó cada vez más al análisis de los determinantes sociales del estado nutricional, y esto hacia la Antropología de la Alimentación, que dirige su atención hacia los aspectos culturales y simbólicos, en contextos históricos y

sociales concretos (Aguilar, 2014), nos muestra un punto de partida para el desarrollo de investigaciones sobre la alimentación y por lo tanto del sistema alimentario desde una visión más compleja en la que se puede considerar a la alimentación como parte de la satisfacción de un proceso fisiológico, indisociable de los significados que influyen en los actos de cocinar y comer (Licona *et al.*, 2017), y que a su vez, al ser comprendida como hecho social, se identifica más “como un conjunto de procesos que no cesa de evolucionar bajo la acción de los hombres” (Augé y Colleyn, 2005, p. 12), que como un objeto estable.

Éste mismo dinamismo es el que puede observarse en la amplia variedad de sistemas alimentarios y espacios culinarios que se configuran en relación con los contextos sociales e históricos dentro de los que se desarrollan. Así como los espacios culinarios públicos de los comedores industriales o los restaurantes responden a las nociones de la nutrición o la gastronomía que modelan sus prácticas y representaciones sociales y se basan en un sistema alimentario de producción regularmente industrializado y de gran escala; los espacios privados, responden sobre todo a patrones socioculturales ligados a la identidad y la pertenencia a un grupo social, con sus prácticas y representaciones sociales distintivas, que originalmente parten de un sistema alimentario tradicional y de producción local.

Por estas razones, es que en esta pesquisa el interés se centró en analizar la configuración de los espacios culinarios privados o domésticos en una comunidad indígena, específicamente en las denominadas “cocinas de humo”, ya que es fundamentalmente en éstas, en las que se puede observar el dinamismo alimentario al que se hace referencia previamente. Dicho lo anterior, destaca que nos importó llevar a cabo el análisis de la persistencia tanto de alimentos como de prácticas que detentan cargas simbólicas diversas, y cómo ambos fenómenos configuran un tipo particular de espacio, el culinario, en donde se procesan, preparan y consumen los alimentos. De tal manera, las cocinas de humo, como espacios culinarios, representan el soporte para comprender el fenómeno complejo de la alimentación, principalmente en las sociedades indígenas. Por consiguiente, se consideró necesario llevar a cabo un estudio etnográfico que permitiera comprender su configuración desde la perspectiva de los actores sociales, no solamente como el lugar de dominio de una serie de técnicas, saberes y representaciones

sociales, sino como un escenario de reproducción cultural, producto de una trayectoria social e histórica que articula y da sentido a la alimentación individual y colectiva.

Lo cual derivó en la construcción del siguiente objeto de estudio:

***Los espacios culinarios domésticos, como resultado de la apropiación, de las prácticas alimentarias y las representaciones sociales que ahí se manifiestan, en la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla.***

La pregunta de investigación planteada es:

*¿Cómo las prácticas y las representaciones sociales asociadas a la alimentación configuran los espacios culinarios en la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla?*

Y en correspondencia la hipótesis formulada estima que:

*La interrelación establecida entre las representaciones sociales sobre los alimentos al considerarlos portadores de sustancia vital, don sagrado, fortaleza y salud, y las prácticas de obtención, selección, técnicas y utensilios empleados para cocinarlos y consumirlos, -como es el caso del fogón que representa el centro del espacio culinario doméstico en conjunto con el comal como vehículo del sol, fuego y calor que transforma los ingredientes en alimentos, al mismo tiempo que transmite elementos de identidad y afectividad a través del trabajo y los saberes de las mujeres- permite comprender la configuración de los espacios culinarios nahuas no solamente como espacios físicos, sino como una red de relaciones sociales y culturales, en donde se adjetiva la cocina como subsistema complejo y en general todo el sistema alimentario indígena.*

El **objetivo general** de la investigación ha sido:

Analizar los espacios culinarios domésticos, como escenarios complejos de prácticas y representaciones sociales alimentarias en la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla.

### Los **objetivos específicos**:

- Describir el contexto sociohistórico y cultural de la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla.
- Describir el sistema alimentario Ayotzinapan, Puebla.
- Identificar y categorizar los principales alimentos que conforman el sistema alimentario de Ayotzinapan, Puebla, de acuerdo con su importancia simbólica para la comunidad.
- Describir las principales estrategias de obtención y selección de alimentos, así como las representaciones sociales relacionadas a estos procesos.
- Describir y analizar la conformación de los espacios culinarios domésticos a partir del sistema objetual y sus usos en la comunidad de Ayotzinapan, Puebla.
- Describir y analizar las principales técnicas de preparación-transformación de los alimentos y las representaciones sociales asociadas a éstas, que contribuyen a los procesos de apropiación de los espacios culinarios domésticos.
- Describir y analizar las prácticas y representaciones sociales relacionadas al consumo de alimentos, que contribuyen a los procesos de apropiación del espacio culinario doméstico.

Al realizar esta investigación se considera que su pertinencia está basada en la contribución a la comprensión del fenómeno alimentario como un proceso complejo que necesita ser abordado de forma multidisciplinaria e indisoluble de los aspectos socioculturales que lo conforman.

El interés en la caracterización del sistema alimentario local busca aportar al análisis de la conformación de las cocinas regionales y locales en relación con el espacio que configuran, el aprovechamiento de los recursos disponibles y el valor simbólico que éste representa para los individuos y las colectividades.

Se espera que la descripción y la caracterización de los espacios culinarios aporten a la comprensión de la importancia simbólica, social y nutrimental de los alimentos y las comidas, como parte fundamental de la realidad sociocultural de las diversas comunidades indígenas.

Metodológicamente, el aporte que se realiza a la Etnografía de la alimentación se relaciona con el análisis del sistema alimentario con enfoque socioespacial, en el que por medio del método etnográfico se describe el sistema alimentario y la aprehensión de los significados atribuidos a los alimentos que lo conforman y dan lugar a una cocina particular, con sabores, ingredientes, preparaciones, saberes y prácticas específicos. Este estudio tiene como fin último aportar, desde la Antropología, a la comprensión de la alimentación como un fenómeno cultural que estructura las conductas alimentarias de forma individual y colectiva, realizando una contribución a la etnografía de la alimentación en lo general y en lo particular a la etnografía de los espacios culinarios.

Por último, como parte del proceso dialógico de construcción del conocimiento con los actores sociales que se propone desde la disciplina antropológica, se aspira a contribuir a la deconstrucción y reconstrucción de una perspectiva más compleja al respecto de la alimentación en las zonas rurales o con elevada concentración de población indígena, en la cual se encuentra una fuerte relación de pertenencia socioterritorial.

Al ser una investigación de carácter cualitativo se consideró al método etnográfico como el más pertinente para llevar a cabo el reconocimiento de las prácticas culinarias y los procesos de apropiación material y simbólica del espacio desde la perspectiva de los actores, con el trabajo de campo como principal referente empírico para la recolección de la información a través de técnicas como la observación participante, los recorridos, la entrevista etnográfica y el dibujo etnográfico acompañado por narrativas que complementaran la descripción de las actividades relacionadas con la producción y preparación de alimentos al interior de los hogares y la comunidad. Se consideró necesario llevar a cabo el trabajo de campo antropológico dentro de la comunidad, comprendiendo al campo como “la porción de lo real que se desea conocer, el mundo natural y social en el que se desenvuelven los grupos humanos que lo construyen” (Guber, 2005, p. 47).

Como parte de la aproximación multitécnica (Mora, 2010), se estimó relevante realizar recorridos al interior de la comunidad desde las primeras visitas para establecer contacto directo y generar espacios de diálogo necesario para la construcción de acuerdos de mutualidad-

reciprocidad con las familias con las que se realizó de manera conjunta la investigación. Estos primeros recorridos se efectuaron algunas ocasiones en compañía de alguno de los integrantes de la familia que me acogió en su hogar durante mi estancia en campo y otras veces en solitario, y comprendieron el primer espacio para reconocer las normas internas de conducta e interacción, las categorías de los actores, los intereses principales en torno a la alimentación y el territorio, la distribución de actividades relacionadas con la producción y la preparación de alimentos.

Por medio de la implicación etnográfica (Wacquant, 2006) se logró establecer una relación dialógica con los actores involucrados en la elaboración de los alimentos, desde la empatía y las condiciones de reciprocidad derivadas de mi condición de mujer, en disposición para aprender, apoyar y conocer los procesos y las prácticas relacionadas con la alimentación al interior de la comunidad. Para llevarla a cabo se realizaron estancias y visitas programadas en las casas de los núcleos familiares seleccionados durante las labores diarias, con la finalidad de ejecutar una implicación etnográfica basada en la observación participante (Lozano, 2014) dentro de los espacios alimentarios, especialmente con las mujeres, por ser ellas las que desempeñan las principales actividades de selección y preparación de los alimentos, sin embargo, lo que se pensaba como una observación participante conforme avanzó el trabajo de campo se transformó en una participación observante, pues dentro de la lógica organizacional al interior de la comunidad, “hacer es aprender”. Esta implicación permitió conocer los significados atribuidos tanto a los procesos de producción, recolección y selección de los alimentos, como a la preparación y el consumo desde la perspectiva y las categorías de los actores, logrando aprehender los procesos de apropiación simbólica y material del territorio, que nos permitieron “comprender la lógica que estructura la vida social y ampliar y profundizar el conocimiento teórico” (Guber, 2005, p. 49) por medio de la permanencia en campo.

La entrevista etnográfica representó un elemento básico para “acceder al universo de significación de los actores” (Guber, 2005, p. 132), por lo que se llevaron a cabo a través de un guion de entrevista basado en la estructura del sistema alimentario, el territorio y los espacios culinarios, con el objetivo de obtener información específica sin tener que atender un esquema

rígido o específico, tratando de mantener la espontaneidad y la atención en las categorías de los actores sociales. Las entrevistas se realizaron principalmente con las madres de familia y después se hicieron extensivas a otros miembros del núcleo familiar involucrados en los procesos productivos y de transformación de los alimentos, de esta manera se pudo acceder a los saberes, las prácticas y los significados que poseen los diversos actores sociales en relación con su desempeño en las labores domésticas y productivas que inciden en la conformación de la alimentación familiar y comunitaria.

Partiendo de la información obtenida de los recorridos y de las entrevistas etnográficas, se solicitó a algunos de los miembros familiares la elaboración de un dibujo etnográfico, acompañado de una narrativa que expresara las rutinas y recorridos realizados durante las distintas temporalidades que competen a la alimentación como sistema. A través del dibujo etnográfico y la narrativa correspondiente, se obtuvo la información necesaria para llevar a cabo un análisis antropológico del espacio (Vergara, 2013), en el que a partir de la representación gráfica de los espacios alimentarios que conforman el sistema alimentario a manera de redes de interacción, se logró identificar la importancia del espacio culinario en relación con estos otros, como espacio, con los objetos, los sujetos, la alimentación, las prácticas, los lenguajes y los significados.

Como parte de las técnicas de registro, se realizó la sistematización de la información obtenida por medio del diario de campo (Guber, 2005), así como la incorporación de registros fotográficos que aportan a la descripción de los elementos relacionados con el objeto de investigación. Al respecto del registro de audio durante las conversaciones y las entrevistas resultó complejo de consensuar, pues por una parte que al sentirse grabados la conversación se percibía restringida, además de que el registro se volvía algo difícil de ejecutar mientras se realizaban las tareas correspondientes a la participación observante que requería la interacción con los distintos miembros del núcleo familiar misma que podía variar desde actividades dentro de la cocina, hasta recorridos prolongados hacia los espacios productivos.

Únicamente se consideró el trabajo de campo *in situ* por ser el objeto de estudio el análisis de las prácticas y significados del sistema alimentario que inciden en la apropiación y configuración de los espacios culinarios domésticos, elementos que hubieran sido difícilmente aprehensibles desde una estrategia de análisis virtual, estrategia que además se hubiera visto frustrada por ser Ayotzinapan una comunidad que no cuenta con redes telefónicas estables o cobertura de internet, por lo cual, mientras las condiciones de acceso a la comunidad se consideraron más seguras y accesibles en relación con la Pandemia de la COVID-19, se inició el reconocimiento indirecto de la comunidad, a través de artículos, libros y las redes sociales y después de la aplicación de la primera dosis de la vacuna, se llevó un protocolo de observación de aparición de síntomas relacionados con un proceso activo de COVID-19 en los diez días previos al inicio de campo, y ya instalada en la localidad, se cumplió con los protocolos de seguridad instaurados por las autoridades sanitarias y tradicionales para la prevención de contagios por COVID-19 dentro de la comunidad.

Para el abordaje de la alimentación como parte de un sistema más amplio, el sistema alimentario, a partir del cual, dentro de la comunidad se establece una distribución bien definida de tareas asociadas a los roles de género, en el cual, los hombres son socializados en los procesos productivos, y las mujeres en los de procesamiento y preparación, se consideró importante incorporar durante el proceso de investigación el punto de vista de todos los integrantes de la familia sin distinción de género, aunque en determinado momento, fue necesario enfatizar y profundizar la investigación en conjunto con las mujeres a partir del rol que desempeñan en el espacio culinario como las principales portadoras de los saberes y las prácticas culinarias, a partir de las cuales los recursos e ingredientes que se obtienen del entorno son transformados en las preparaciones que dan vida a la cocina de la comunidad. La inclusión de ambos géneros de distintas edades permitió aprehender de forma más clara la transmisión y la prevalencia de los valores, las significaciones, los conocimientos y las prácticas cotidianas que constituyen la base de su identidad y su cultura alimentaria. Aunque en un principio se contempló la posibilidad de llevar a cabo la investigación con cinco núcleos familiares, debido a las condiciones de seguridad sanitaria que implicó la Pandemia que provoca la enfermedad por SARS-CoV-2 la cantidad de grupos domésticos tuvo que ser replanteada, y reducida a cuatro.

## **Contenido.**

El primer capítulo tiene por objetivo aportar a la comprensión de la alimentación, partiendo de un marco general en su abordaje desde las diversas disciplinas de forma compartimentada, hasta la relevancia de su análisis como “hecho social” a partir de un enfoque sociocultural, el cual, nos permite llevar a cabo un acercamiento multidisciplinario para el estudio de los aspectos culturales y simbólicos que la componen, con un énfasis fundamental en el punto de vista de los actores sociales y su construcción socioespacial, derivada de los procesos de apropiación materiales y simbólicos del espacio en sus distintas escalas, dentro de las cuales destacaremos en este análisis la de los territorios próximos como sustento para el desarrollo del sistema alimentario.

En el segundo capítulo se realiza la descripción del contexto de la comunidad nahua de Ayotzinapan, con la finalidad de realizar un acercamiento más complejo a los fenómenos históricos, geográficos, sociales, culturales y económicos que influyen en los procesos alimentarios de los individuos y de la comunidad. En este capítulo se abordan los principales sucesos históricos que han dado lugar al establecimiento de la población y la conformación de la Sierra Norte, así como la importancia productiva y comercial que la ha colocado en el centro de atención en distintos momentos, así como la descripción de la región a partir de los agroecosistemas que en relación con los grupos que la habitan y los intereses económicos que en ellos convergen, establecen diferencias sustanciales de relación con el territorio y por último, se reseñan los rubros más importantes del contexto etnográfico de la comunidad, que estructuran y organizan la vida social, religiosa, económica y alimentaria de sus integrantes.

El tercer capítulo tiene por objetivo describir el sistema alimentario de la comunidad nahua de Ayotzinapan en relación con los cultivos, las prácticas y los espacios que lo componen, con la finalidad de identificar y categorizar los principales alimentos que lo conforman de acuerdo con su importancia simbólica. En un inicio se realiza la descripción del sistema alimentario desglosado de acuerdo con las principales estrategias de obtención y acceso a los alimentos, los tipos de cultivos, las prácticas agrícolas y los espacios en los que se desarrollan, las técnicas de recolección presentes en la comunidad, posteriormente se centra en los espacios, las prácticas de selección y almacenamiento a las que son sometidos los recursos de acuerdo con su

aprovechamiento, ya sea el autoconsumo familiar o la comercialización. En este capítulo también se contempla la crianza de animales dentro del entorno doméstico y las principales estrategias de acceso a los insumos alimenticios cultivados fuera de la comunidad. Por último, se lleva a cabo la descripción de los espacios productivos y se analiza la interconexión de las distintas escalas que conforman el etnoterritorio alimentario de la comunidad.

En el cuarto capítulo se aspira a realizar la descripción de “las cocinas de humo”, su componentes materiales y los utensilios que lo conforman actualmente de acuerdo a su transformación histórica, así como las prácticas, sabores y sentidos que involucra la preparación de los alimentos, la importancia de los alimentos que son considerados parte de la alimentación de los *maseualmej* y la importancia de la comensalidad dentro de la familia en el fortalecimiento de los vínculos y la pertenencia familiar. En el apartado dedicado al mole se pretende resaltar el papel de las mujeres en la construcción de reciprocidad y comunalidad instaurada a partir de la comida, en la que destacan los valores y las costumbres que les cohesionan como “*maseualmej*”.

## **CAPÍTULO I. ALIMENTACIÓN, ESPACIO CULINARIO Y REPRESENTACIONES SOCIALES.**

### **APROXIMACIONES TEÓRICAS.**

Este capítulo tiene por objetivo aportar a la comprensión de la alimentación, partiendo de un marco general en su abordaje desde las diversas disciplinas de forma aislada, hasta la relevancia de su análisis como “hecho social” a partir de un enfoque sociocultural, el cual, nos permite llevar a cabo un acercamiento multidisciplinario para el estudio de los aspectos culturales y simbólicos que la componen, con un énfasis fundamental en el punto de vista de los actores sociales y su construcción socioespacial, derivada de los procesos de apropiación materiales y simbólicos del espacio en sus distintas escalas, dentro de las cuales destacaremos en este análisis la de los territorios próximos como sustento para el desarrollo del sistema alimentario como elemento vivo que se encuentra en constante cambio, derivado de las prácticas económicas, sociales, culturales y sintagmáticas de los agentes que lo habitan y que converge y se sitúa en los territorios íntimos, relacionados con la casa, la cocina y el fogón. Por lo cual, dentro de estos interesa la escala básica del territorio doméstico, es decir, el espacio culinario doméstico en su acepción de espacio social relacional en el que se expresan las formas objetivadas y subjetivadas de la cultura alimentaria.

#### **I.1 Estado de la cuestión. La alimentación como fenómeno complejo.**

Para su abordaje, este primer apartado se organiza en tres segmentos, el primero se centra en la descripción de las distintas disciplinas que han retomado como tema principal la alimentación; en el segundo se relata la colaboración que ha tenido lugar entre la antropología y la nutrición con la finalidad de llevar a cabo un conocimiento más holístico de este fenómeno; y el tercero se enfoca en la alimentación desde la perspectiva sociocultural, a partir de la cual se busca profundizar en la comprensión de los aspectos simbólicos que configuran y determinan la alimentación y en específico de la cocina, de los individuos y los grupos sociales partiendo de las representaciones sociales.

### 1.1.1 La alimentación como fenómeno multidisciplinario.

La alimentación como fenómeno complejo, ha transitado de ser estudiada por parte de múltiples disciplinas de forma aislada a convertirse en un objeto de estudio multidisciplinario.

En un primer momento el aporte realizado por Aguilar (2014) nos proporciona en “Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana”, una propuesta para dar inicio a la sistematización de las principales áreas del conocimiento interesadas en el análisis del fenómeno alimentario y algunos de sus aportes.

Desde la propuesta de la arqueología, el estudio de los vestigios de la vida material de las culturas humanas nos permite conocer o inferir materiales y estrategias de obtención de recursos, técnicas culinarias relacionadas con la preparación y el consumo que forman parte del devenir histórico de un grupo (Herrera y Götz, 2014).

Por otra parte, la historia cultural a través del análisis de recetarios, compilaciones y narrativas, nos permite acceder a diversos aspectos específicos sobre los cambios o continuidades en las prácticas y creencias relacionadas con la alimentación, así como la influencia de la raza y la clase en las preferencias alimentarias, la construcción de símbolos, referentes y costumbres y su papel en la consolidación de las cocinas nacionales regionales o locales (Keremitsis, 1983; Pilcher, 2001; Prieto, 2012; Juárez, 2008).

La economía como disciplina, busca comprender los patrones alimentarios de consumo a través de los recursos necesarios para la obtención de la materia prima y reconocer los mecanismos de gestión para la producción, distribución y consumo, y últimamente con un mayor énfasis en lo relacionado con el desarrollo y el acceso a los alimentos y la seguridad alimentaria (Ramos, 2015; Calderón *et al.*, 2017).

Los estudios desde el campo de la biología, principalmente en relación con la etnobotánica, permiten reconocer el impacto que tiene el aprovechamiento de los recursos animales y vegetales en un entorno social determinado. A partir de los abordajes desarrollados por la etnobotánica y la etnozología es posible acceder al conocimiento relacionado con las

técnicas y el uso de los recursos disponibles y las vinculaciones con en el entorno (Villaseñor, 1988).

Por último, destaca la importancia de las ciencias médicas y de la salud como las que han estudiado a la alimentación con una amplia trayectoria histórica, buscando comprender el fenómeno alimentario como un factor asociado a un determinado estado de salud individual o colectivo, a partir de sus bases fisiológicas y metabólicas, en relación con los patrones de consumo (Barquera *et al.*, 2001).

Estos análisis inicialmente elaborados desde un solo campo del conocimiento, aunque representan una gran contribución al estudio de la alimentación, se centran únicamente en uno de sus aspectos y los efectos que éste tiene sobre el ser humano, su cuerpo, la economía, el medio ambiente o los procesos históricos y culturales de un grupo, lo cual facilita su abordaje y la comprensión de sus resultados, sin embargo, diluyen la importancia de los actores sociales, como agentes activos dentro de los procesos, así como los elementos socioculturales que influyen y determinan sus prácticas y significaciones. Como parte de estas reflexiones, en las últimas tres décadas, algunas de estas disciplinas han tratado de abordar el fenómeno alimentario desde una perspectiva multidisciplinaria que permita una comprensión más holística, dentro de las que destacan las colaboraciones entre la antropología, la nutrición y la sociología con otras ciencias (Aguilar, 2014).

#### 1.1.1.1 La colaboración entre antropología y nutrición.

Entre la antropología de la alimentación y la antropología nutricional.

Las primeras colaboraciones interdisciplinarias desarrolladas entre la antropología y la nutrición se observan a principios del siglo XX, con una perspectiva relacionada con la consolidación del Estado mexicano y la garantía de la seguridad alimentaria, dentro de los cuales destacan los trabajos realizados por antropólogos importantes como Bonfil y Gamio, cuyas investigaciones relacionadas con las condiciones alimentarias de las poblaciones indígenas estuvieron dirigidas a aportar elementos de orden social que permitieran un mejor entendimiento de los problemas

del hambre (Bonfil, 2006) y a mejorar las condiciones de vida, la productividad y el desarrollo del México posrevolucionario por medio de la adopción de una dieta más variada y nutritiva (Gamio, 1987), respectivamente, sentando así las bases para el desarrollo de las políticas públicas alimentarias que serían aplicadas en las décadas posteriores.

La implementación de Políticas Públicas Alimentarias como proceso para mejorar las condiciones económicas y por lo tanto de salud y nutrición de las poblaciones en sus inicios partieron del enfoque de la autosuficiencia alimentaria, promoviendo el apoyo a la producción local de los alimentos básicos, ya sea por medio del trabajo familiar y las tecnologías tradicionales o del sector privado y el uso de insumos y tecnologías modernas, con la finalidad de satisfacer las necesidades alimentarias de la población, transitando posteriormente hacia la soberanía alimentaria que buscó garantizar el acceso a los alimentos sin importar cómo y dónde eran producidos, dando prioridad a los cultivos comerciales, especialmente a los destinados a la exportación, en detrimento de los cultivos de subsistencia o autoconsumo; unas décadas después esta meta se transformaría con la finalidad de garantizar el acceso a los alimentos, denominándose seguridad alimentaria, basada en la importación de grandes cantidades de alimentos, principalmente granos (Ortiz *et al.*, 2005).

También es importante destacar el trabajo realizado por Aguirre (1986), en el cual expresa su preocupación por el proceso de aculturación que puede provocar la introducción de nuevos alimentos y su influencia, a través de la organización de un seminario interdisciplinario denominado: La alimentación del futuro, en donde la representación antropológica a cargo de Adler y Lomnitz, buscó poner un énfasis especial en la importancia cultural de la comida y su relevancia en la toma de decisiones al respecto de las políticas y programas de alimentación.

Más adelante, en los primeros años del siglo XXI se publica el libro “Antropología y nutrición”, editado por Bertrán y Arroyo (2006) como resultado del seminario Antropología y nutrición: diálogos hacia una propuesta metodológica. En esta publicación que aglutina los aportes de Messer, Contreras, Gracia, Maciel, Pérez, Bertrán, Ortíz y otros autores más, se ve reflejado su interés por la comprensión del fenómeno alimentario con el objetivo de mejorar tanto la alimentación como el bienestar de la población. En la introducción, Arroyo le dedica un

espacio a la Antropología en el México actual, en el que por una parte hace referencia a los aportes realizados por Bertrán y su trabajo con comunidades indígenas a partir del cual se cuestionan las convenciones al respecto de la monotonía de la alimentación de los grupos étnicos, y por otra, hace alusión a los estudios derivados del interés por la cultura mexicana en los investigadores norteamericanos como Pilcher (2001) en su libro “¡Que vivan los tamales!” en el que lleva a cabo un abordaje histórico de la cultura alimentaria en México a partir del maíz, el género y la clase, así como su influencia en la construcción de la identidad nacional; también alude a la aportación hecha por Douglas (2002, como se citó en Arroyo, 2006) en “Las estructuras de lo culinario” como herramienta para “identificar las estructuras culturales que subyacen en los hábitos alimentarios de las familias y sus cambios” (p. 24).

Si bien es importante destacar que las propuestas analíticas vertidas desde la nutrición y la colaboración con la disciplina antropológica se basan en palabras de Arroyo (2006) en el interés por comprender los significados como:

La raíz del comportamiento humano y [que] le dan sentido a los cambios adoptados, o explican resistencias al cambio cultural. Sin una exploración detallada de los cambios culturales asignados a los alimentos, no podemos explicarnos los cambios culturales ni proponer medidas de orientación que busquen modificar conductas de riesgo (p. 24).

Dentro de esta compilación, cabe destacar las propuestas realizadas por la antropóloga norteamericana Messer y el médico y antropólogo físico Vargas, en las que retoman al sistema alimentario como propuesta conceptual y metodológica, así como la pertinencia de utilizar al sistema alimentario como modelo de análisis de la alimentación humana, pues consideran que el registro sistemático del consumo permite, además de la colaboración entre antropólogos y nutriólogos, contribuir a “establecer recomendaciones de dietas culturalmente apropiadas” (Messer, 2006, p. 40), y puede retomarse como herramienta para la identificación de los alimentos básicos, primarios, secundarios y periféricos de los diversos grupos culturales por medio de la observación participante, con la finalidad de llevar a cabo un “ejercicio profesional adecuado para el manejo de la alimentación en contextos interculturales” (Vargas, 2006, p. 193), en las cuales se identifica el creciente interés por consolidar el análisis de la alimentación desde

una perspectiva que logre integrar la comprensión de los elementos de la alimentación como parte de la expresión social y cultural de los grupos humanos a los estudios llevados a cabo desde la antropología y la nutrición.

Aunque esta colaboración muestra avances importantes en el abordaje del fenómeno alimentario, sería realmente relevante retomar las propuestas de algunos de los autores acerca de la colaboración entre disciplinas para incursionar en la comprensión de las especificidades de las culturas alimentarias de los distintos grupos sociales, que se configuran no sólo por una toma de decisiones racional, sino que obedecen a distintos procesos históricos, sociales, económicos, emocionales y, sobre todo, identitarios. Lo cual podría contribuir a la consideración de los sistemas alimentarios y su jerarquización, como una herramienta para el desarrollo de estrategias de construcción horizontal del conocimiento entre actores sociales y personal de salud para identificar de forma complementaria las significaciones conferidas a los alimentos y el aporte nutricional que éstos poseen, de manera que puedan desarrollarse recomendaciones alimentarias o nutricionales pertinentes culturalmente, que fortalezcan la identidad y la pertenencia cultural de los grupos sociales sin poner en riesgo sus salud.

#### 1.1.1.2 La alimentación desde la perspectiva cultural.

La antropología y la sociología.

Partiendo de la premisa, que la alimentación es una construcción social y cultural, Franco (2010) plantea a través de su artículo “Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar”, la necesidad de considerar al enfoque sociológico como uno de los ejes fundamentales en el abordaje multidisciplinario del fenómeno alimentario, pues considera que su aporte a la comprensión de las prácticas alimentarias que se desarrollan dentro del ámbito doméstico familiar inciden sobre los comportamientos de los sujetos en los ámbitos individuales, familiares, comunitarios y sociales.

En su propuesta, la autora considera que la sociología “analiza a la alimentación como una práctica social cotidiana que permite la supervivencia humana y la posibilidad de la

reproducción de las actividades sociales” (p. 143), y es en la década de los ochenta en la que se desarrolla la sociología de la alimentación a partir de una tradición desarrollada en Francia e Inglaterra, la cual se interesa en:

La significación social de la alimentación, mediante el análisis de los patrones de consumo, las prácticas alimentarias en el contexto de sociedades modernas, las motivaciones y los factores culturales que inciden en el comportamiento alimentario, las desigualdades sociales expresadas en el acceso y consumo de alimentos, las relaciones de género en la distribución de poder en el acceso a recursos alimentarios y la incidencia de los factores sociales, familiares y culturales en las condiciones de salud (p. 143).

A partir de este concepto que parece abarcarlo todo con respecto a la alimentación nos dice que esta mirada sociológica busca reconocerla como práctica social de contenido simbólico múltiple en relación con los entornos en los que se desenvuelven los sujetos, así como comprender la función social tanto de los alimentos como de la alimentación dentro de los tipos particulares de interacción social en un determinado tiempo y espacio (Franco, 2010).

De esta manera divide en cuatro líneas de investigación los trabajos realizados desde la sociología de la alimentación que podrían ser utilizadas en los estudios de carácter micro sobre la alimentación familiar. La primera línea corresponde a las mujeres en relación con la salud y la alimentación, que al ser promovida por los profesionales de la salud y la nutrición mantiene una visión biologicista sobre los diversos procesos alimentarios, y enfoca su interés en la identificación de los hábitos de cuidado de la salud familiar en poblaciones de mujeres en condiciones de riesgo y vulnerabilidad. La segunda, se refiere al enfoque sobre la composición nutricional de los alimentos y la asociación entre el patrón de consumo alimentario de grupos vulnerables en condiciones de pobreza o desplazamiento y el estado de desnutrición con el objetivo de determinar el consumo diferenciado por sexo y edad en población infantil y juvenil; otros estudios con perspectiva de género destacan la importancia de profundizar en la investigación de los determinantes culturales que generan el acceso, la distribución y el consumo desigual de alimentos en las mujeres al interior de la familia. La tercera línea está dirigida a los desórdenes en relación con la comida, derivados de los nuevos estilos de vida y de consumo

alimentario, como la anorexia, la bulimia y la obesidad, que hasta ahora han tenido un mayor abordaje por parte de las ciencias biológicas y de la salud y de la psicología y que también demandan ser comprendidas desde su dimensión social. Por último, la cuarta, abarca al espacio público de la comida, que centra su análisis en las simbolizaciones y rituales de consumo alimentario como un factor de distinción social (Franco, 2010).

Como parte de este diálogo iniciado con la sociología, Aguilar (2014) lleva a cabo un análisis de los acercamientos entre ésta y la antropología como parte fundamental para una antropología de la alimentación, entre los que destacan las perspectivas de autores como Goody y Levi-Strauss que priorizan el contenido simbólico proyectado en el discurso alimentario del análisis estructural y el triángulo culinario de lo crudo, lo cocido y lo podrido dentro del ámbito de las oposiciones, respectivamente. El autor destaca la comprensión integradora que Goody hace al respecto de la alimentación como una unidad que es posible analizar a través de sus fases de producción, distribución, preparación y consumo, proponiendo al método etnográfico y la observación de los materiales y técnicas como la vía para trascender la oposición entre lo crudo y lo cocido y “marcar los indicadores de fundamento de los aspectos característicos de la alimentación” (p. 19).

Tal como lo plantean los autores referidos en este apartado, la sociología permite llevar a cabo una comprensión del fenómeno alimentario desde una perspectiva más compleja, sin embargo, reconocen que estos aportes alcanzarían un nivel de complejidad distinto a través de su enriquecimiento por medio de la etnografía y su perspectiva al respecto de los sujetos sociales y la interacción con sus contextos.

#### 1.1.1.3 Las representaciones sociales y la alimentación.

Como parte de este enfoque que centra la atención en la dimensión cultural de la alimentación, es importante rescatar los planteamientos realizados desde la teoría de las representaciones sociales, retomando en un primer momento el realizado por Giménez, cuando hace referencia a éstas como formas interiorizadas o incorporadas de la cultura que se derivan de la experiencias

comunes y compartidas, mediadas por las formas objetivadas de la cultura (2005). En esta teoría, planteada desde la disciplina de la Psicología Social en los años sesenta, Moscovici (1979) postula que para el hombre moderno, éstas “constituyen una organización psicológica, una forma de conocimiento particular de nuestra sociedad, e irreductible a cualquier cosa” (p. 4), que expresan una modalidad del pensamiento social, más cercano a una lógica relacional, que al razonamiento hipotético-deductivo característico de los contextos científicos y se establecen como una preparación para las acciones puesto que guían los comportamientos, remodelan y reintegran elementos del medio en los que éstos se llevan a cabo. Esta teoría que también ha sido denominada “del sentido común”, pretende comprender cómo se lleva a cabo la construcción de estas representaciones, a través de las cuales se hace familiar lo insólito e insólito lo familiar, comprensible lo incomprensible y lo abstracto en intangible, a partir de una realidad situada (Moscovici, 1979).

Al respecto de las representaciones sociales Abric (1994), enfatiza que una representación *siempre* es de carácter social, pues ésta invariablemente es la representación de algo para alguien, por lo que considera a la representación como:

Una visión funcional del mundo que permite al individuo o al grupo conferir sentido a sus conductas, y entender la realidad mediante su propio sistema de referencias y adaptar y definir de este modo un lugar para sí (p. 1).

Para Abric, las representaciones sociales cumplen distintas funciones. Las funciones de saber permiten entender y explicar la realidad; las funciones identitarias, aportan a la definición de la identidad y la especificidad de los grupos; las funciones de orientación conducen los comportamientos y las prácticas, es decir, representan una guía para la acción en una situación y contexto dados; y las funciones justificadoras, permiten perpetuar y justificar la diferenciación social. Como parte de esta propuesta teórica, el autor sostiene que los elementos conforman un sistema representacional en el cual los elementos se relacionan y son jerarquizados, lo que favorece la centralidad de uno de ellos y por lo tanto toda representación está organizada alrededor de un Núcleo Central. Este elemento determina y organiza la representación, y debido a su mayor estabilidad dentro del sistema, será el más resistente al cambio. Los elementos

periféricos de la representación se organizan alrededor del núcleo central y hacen referencia a su expresión más accesible, dinámica y concreta y cumplen tres funciones básicas: concreción, regulación y defensa. El sistema central, tal como lo estructura, es determinado socialmente y se relaciona con las condiciones históricas, sociológicas e ideológicas y cumple un papel fundamental en la estabilidad y coherencia de la representación, garantizando su conservación en el tiempo; por otra parte, el sistema periférico, determinado de forma más individualizada y contextualizada, y al permitir la adaptación y la integración de las experiencias cotidianas, así como la heterogeneidad de contenido y comportamiento, proporciona protección al sistema central. Por último, Abric afirma que el estudio de las representaciones sociales proporciona un marco de análisis e interpretación que permiten entender los procesos relacionados a la adaptación sociocognitiva de los grupos y los actores sociales a sus realidades cotidianas y su contexto social e ideológico (Abric, 1994).

Posteriormente, basada en la teoría desarrollada por Moscovici, Jodelet (2000) manifiesta que:

Las representaciones sociales conciernen al conocimiento del sentido común que se ponen a disposición en la experiencia cotidiana; son programas de percepción, que sirven de guía para la acción e instrumento de lectura de la realidad; sistemas de significaciones que permiten interpretar el curso de los acontecimientos y las relaciones sociales; que expresan la relación que los grupos y los individuos mantienen con el mundo y los otros; forjadas en la interacción y el contacto con los discursos que circulan en el espacio público; inscritas en el lenguaje y las prácticas; que funcionan como un lenguaje en razón de su función simbólica y de los marcos que proporcionan para codificar y categorizar lo que compone el universo de la vida (p. 10).

Y exalta sus cualidades heurísticas para llevar a cabo el conocimiento profundo de la realidad social. Enfatizando la relevancia del análisis de los procesos de simbolización que abarcan a las representaciones sociales, Jodelet asegura que éstas nos brindan la oportunidad de identificar las dinámicas y las transformaciones que se suscitan en estos sistemas de conocimiento, a partir de los actores sociales y el contexto local e histórico en el cual se encuentran inscritos.

Retomando estos últimos aspectos que resalta Jodelet, Giménez (2005) lleva a cabo el desarrollo de su teoría de las identidades sociales en los que asocia la pertenencia social a la inclusión de la personalidad individual en un grupo social hacia el cual se experimentan sentimientos de lealtad a través de la apropiación e interiorización de lo que él denomina el *complejo simbólico cultural*, que en términos de representaciones sociales sería el núcleo de las representaciones sociales que le aportan distinguibilidad (hacia el exterior) y definición (hacia el interior).

Giménez (2007), plantea que en la cultura se pueden distinguir dos estados o modos de existencia: por un lado, se encuentra el estado objetivado, en forma de elementos de la indumentaria étnica, objetos festivos, símbolos religiosos, danzas étnicas o elementos gastronómicos como utensilios o preparaciones, que debido a su naturaleza tangible y observable han sido susceptibles de ser ampliamente etnografiados; y por otro, el estado subjetivado o internalizado conformado por:

Las representaciones sociales compartidas, los esquemas cognitivos, las ideologías, las mentalidades, las actitudes, las creencias y el stock de conocimientos propios de un grupo determinado, ...resultantes de la interiorización selectiva y jerarquizada de pautas de significados por parte de los actores sociales (p. 45-46).

Para este autor las formas objetivadas de la cultura y las formas interiorizadas de la cultura forman dos estados complementarios e indisociables para la comprensión de la cultura, y considera al paradigma de las representaciones sociales como una vía metodológicamente viable para “el análisis de las formas interiorizadas de la cultura, ya que permite detectar esquemas subjetivos de percepción, de valoración y de acción” (p.49) desde la perspectiva de los actores sociales.

En el análisis de la alimentación desde la perspectiva cultural, ya sea como proceso o como configuración presente, la búsqueda por comprender los diversos fenómenos alimentarios mantiene su interés en la articulación peculiar que expresan los grupos sociales entre los elementos de la cultura objetivada y la cultura interiorizada. Al respecto, podemos encontrar una

amplia variedad de trabajos, que transitan entre lo simbólico, la ideología, la cosmovisión y las representaciones sociales.

Entre los que destaca la compilación realizada por Good y Corona (2011), en “Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas”, en el que se considera a “la comida como uno de los ejes principales de las relaciones sociales y de la reproducción cultural” (p. 11). Las propuestas teóricas vertidas en este trabajo se enfocan en los procesos culturales y la significación, especialmente desde la perspectiva de los actores sociales. Se abordan tanto los usos de la comida -especialmente ritual- para crear cohesión y pertenencia social, puesto que consideran que “la comida tiene eficacia ritual en la cosmovisión opera como vehículo de significados, es portadora de memoria histórica y campo de creatividad colectiva” (p. 22), y además tiene una gran importancia en los procesos de reproducción cultural, poder y resistencia. Algunos de los trabajos desarrollados en esta recopilación retoman la propuesta de Mintz (2003), sobre la comida y las relaciones de poder y asimetría asociadas a los procesos productivos, la preparación y el consumo, como referente para la selección de los temas de investigación y la interpretación de los datos (Good y Corona, 2011). Por último, como parte de sus consideraciones finales nos plantean que la tradición culinaria como herencia mesoamericana se sustenta en un vínculo indisoluble entre el conocimiento del medio natural y el aprovechamiento de los recursos con la cosmovisión; en esta tradición culinaria, la comida ocupa un lugar importante en la afectividad, la variedad de los ingredientes está relacionada con las estaciones y el ciclo productivo, los actores sociales poseen un conocimiento desarrollado sobre los ingredientes y su selección y denota una íntima relación entre la cultura culinaria y la identidad de la comunidad o grupo social.

Corona (2019), en su artículo “Comida y salud: diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana”, lleva a cabo un acercamiento a la configuración del sistema alimentario de las comunidades nahuas del Alto Balsas, en el estado de Guerrero, basándose tanto en la información recopilada por Good, como en procesos de colaboración a través de entrevistas, en el cual se puede observar una detallada clasificación de los alimentos cimentada en las formas más importantes de obtención y las temporalidades a

las cuales corresponden, que permiten reconocer a la milpa y los productos como base de la alimentación nahua. Como parte de sus conclusiones, Corona alude a la importancia del trabajo dentro de lo que ella denomina como sistema de pensamiento, como el mecanismo a través del cual las personas, animales, plantas y entidades interactúan y contribuyen al equilibrio del universo, el flujo de la energía vital y por lo tanto, a la preservación de la vida corporal.

En este mismo tenor, el trabajo realizado por Velázquez (2011) en “Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla”, parte del interés por develar los conceptos y significados vinculados a la comida entre esta población y demostrar el nexo entre la comida y los referentes que contribuyen a la reproducción cultural del grupo. Como parte de los hallazgos, se presentan las valoraciones realizadas sobre la *buena* comida, la cual debe ser fresca y de buena calidad para garantizar el “fortalecimiento” del cuerpo. A través de la alimentación se establece un sistema de interdependencia en el que cada integrante del grupo doméstico contribuye de forma diferenciada pero equitativa, por lo que considera que el acto de comer además de aportar a la reproducción cultural del grupo aporta a la construcción social de los individuos, tanto en el sentido físico, como el emocional, capaces de integrarse de manera activa al entorno natural y sociocultural (p. 247).

Por otra parte, Mondragón (2011) en su texto “Significados en la comida en una comunidad de la Mixteca poblana y sus migrantes al Distrito Federal”, basado en el trabajo que realizó en Santo Domingo Tonahuixtla, retoma a Mintz al respecto de los significados internos y los significados externos para abordar al “comer” como una conducta que condensa ambos, en donde la significación es diferenciada para los integrantes de la comunidad y los externos, forman una relación dialéctica en la que se encuentran presentes la intención del capital y el Estado por dominar la costumbre indígena, que a pesar de esto, se modifica y adapta a las nuevas necesidades (p. 264).

En relación con la cosmovisión que retoma como elemento central al maíz, destacaremos los trabajos realizados por Lupo, Gámez y Ramírez. En el primero, “El maíz es más vivo que nosotros. Ideología y alimentación en la Sierra de Puebla”, basado en la investigación realizada por Lupo (2013) en el municipio de Cuetzalan, éste afirma que los alimentos poseen la cualidad

de proporcionar identidad y humanización a los grupos y define al maíz como un “Don Divino”, otorgado por los dioses, que constituye el cuerpo de los humanos y por lo tanto es su fuente principal de alimento, energía y fuerza vital. El maíz es “el trámite irrenunciable entre el hombre y Dios, elemento que transmite al primero la energía desprendida por el segundo”, dotándolo de vigor espiritual (p.75). Y es a través de esta relación de dependencia y transformación mutua entre hombre y maíz que se establece la “circularidad de la energía cósmica” (p.75).

De igual manera, en la etnografía realizada en Tlacotepec de Juárez, una población del sur del estado de Puebla por Gámez y Ramírez (2017), “El maíz, la tierra y el agua en la cosmovisión Popoloca. Etnografía, reflexiones y propuestas teórico metodológicas” se analiza la triada maíz, tierra y agua, por medio de la cual se profundiza en la importancia del maíz como elemento simbólico, religioso y alimentario, que influye y determina aspectos importantes de la organización social y política, que conlleva una amplia gama de conocimientos geológicos, astronómicos y de la naturaleza, además de del desarrollo tecnológico asociado a su cultivo, almacenamiento, transformación y consumo, que lleva a concebir al maíz como la base de la alimentación, organizador del tiempo y el espacio, guía del conocimiento acumulado y eje de la identidad y la reproducción cultural indígena. Parte de la propuesta realizada por las autoras al respecto de la cosmovisión relativa al maíz, sugiere su abordaje desde la perspectiva de la vida cotidiana, en donde el conocimiento la construcción social de la realidad y la percepción de los actores sociales se vuelven tangibles por medio de las actividades, el hacer y las prácticas, proporcionándonos un enfoque pluridimensional para entenderlo como planta, ser vivo, alimento, herencia, objeto ritual, trabajo u ofrenda (p.44). Desde esta perspectiva, es posible resaltar el lugar preponderante que ocupan las mujeres como los actores sociales que “conservan y reproducen el conocimiento campesino relativo al maíz desde la óptica de la apropiación de los espacios femeninos” (p. 46), pues desde éste ámbito doméstico, la perspectiva femenina nos adentra a partir de las prácticas y representaciones asociadas al almacenamiento y la transformación del maíz a una “variedad culinaria que [...] responde a una profusa red de conocimientos y saberes transmitidos de generación en generación y en los que se expresan amplias combinaciones de elementos prácticas y objetos” (p.82).

En esta misma línea, Ramírez (2015) en “El maíz en la cosmovisión y vida cotidiana de una comunidad Popoloca”, situado en San Luis Temalacayuca, en el sur de Puebla, apunta, por una parte, hacia las representaciones sociales como instrumentos eficaces para la comprensión de los procesos de reconfiguración de la cosmovisión indígena, cuando las describe como:

Categorías espacio- temporales que ponen en conjunción el contexto social y simbólico. Las representaciones están arraigadas en la historia y, al mismo tiempo, en la construcción de la vida cotidiana; no se trata solamente de la formulación de un saber, sino también de una búsqueda de sentido (p. 91).

Y por otra, hacia el estudio de la cosmovisión a partir de la vida cotidiana, pues considera que esta perspectiva le permite fijar su interés en “las cargas simbólicas y/o culturales que se ubican en el tiempo y espacio donde transcurre la vida individual y colectiva, donde se tejen las relaciones sociales, afectivas, la experiencia diaria, las asimetrías y, sobre todo, la percepción de las personas” (p.17).

Por último, haremos referencia al texto “Espacios y representaciones sociales sobre el maíz”, de Licona, Pérez y Aceves (2015), en el cual se lleva a cabo un acercamiento etnográfico a los espacios en donde las actividades giran en torno al maíz y las representaciones sociales expresadas por vendedores y compradores de la gramínea, tanto al interior como al exterior del mercado-tianguis de la Purísima, ubicado en la Ciudad de Puebla. Licona y sus colaboradoras plantean que, en los espacios estructurados a través del maíz, se entretejen elementos de índole cultural, social, política, económica e histórica, a partir de los cuales se genera un tipo específico de espacio sociocultural, desde el espacio en el que se lleva a cabo el comercio de elote por pieza o costal, hasta la tortillería. Para el análisis de las representaciones sociales retoman la propuesta de Abric sobre el Núcleo Central y sitúan al maíz como el elemento a partir del cual se jerarquizan las representaciones enunciadas por los actores primero por número de aparición, y se categorizan en tres campos semánticos, lo cual permite identificar que las principales representaciones asociadas al maíz hacen referencia a éste como alimentos para humanos y no humanos, que llena y nutre; su uso y transformación en tortillas para satisfacer las necesidades alimentarias de todo el núcleo familiar; una clara distinción entre alimento, aquello que se

proporciona a los animales para su sustento y la comida, que atraviesa por un proceso de transformación para el consumo humano; en la ciudad, el maíz se vuelve un producto comercial más y las significaciones asociadas a la salud son desplazadas, en cambio en los lugares en donde éste se cultiva y la relación con la planta es más estrecha, consideran al maíz con el ser humano, con cualidades antropomorfas, como la experimentación de emociones y la posesión de dientes, cabello y corazón (p. 93).

Partiendo de los textos previos, es importante reconocer que la teoría de las representaciones sociales nos proporciona un enfoque excepcional para la comprensión del fenómeno alimentario, considerando la percepción pluridimensional de los actores sociales al respecto de los alimentos, los objetos, las diversas técnicas involucradas en la producción y transformación de los alimentos y el territorio en sus escalas más íntimas. Las representaciones sociales representan una gran oportunidad de aproximación epistemológica para llevar a cabo el análisis y la comprensión de la cultura alimentaria desde el enfoque espacializado, debido a su pertinencia cultural, puesto que nos permite visualizarla de forma compleja a partir del etnoterritorio y el espacio culinario como productos del apego y la apropiación socioterritorial, en los cuales se articula el sistema alimentario de la comunidad y se transmiten los conocimientos y los significados que permiten, definen y garantizan la reproducción cultural del grupo, desde sus propios términos.

### 1.1.2 La alimentación y el sistema alimentario.

Desde el enfoque sociocultural de alimentación, se busca comprender a la alimentación como hecho social, y de manera específica, a partir del sistema alimentario como propuesta teórica y metodológica para llevarlo a cabo podemos identificar a diversos autores, desde aquellos como León-Portilla (2006) quien se remite desde la perspectiva histórica al análisis de los Códices Florentino y Matritense a cargo de Fray Bernardino de Sahagún, para acercarse a la clasificación de todo aquello que era considerado comestible y nos podría dar una idea bastante amplia sobre lo que podría conformar un sistema alimentario prehispánico, diferenciado entre alimentos para

nobles y alimentos para macehuales, así como la importancia del maíz como elemento primordial.

El trabajo realizado por Velazco (2000) en el cual argumenta que “la obtención, la preparación y el consumo de los alimentos están ligados a la naturaleza, la tecnología, el sistema social y la ideología de los grupos humanos” (p. 22), retoma un acercamiento al sistema alimentario similar a partir del Códice Florentino y el inventario realizado por Sahagún con la finalidad de obtener la mayor cantidad de datos disponibles sobre los alimentos disponibles para realizar una segmentación entre éstos y la mente indígena, estrechamente vinculada a la naturaleza, a partir del cual se logran identificar consumos correspondientes a distintos grupos sociales, oficios, género, edad o etapa de vida, adquisición de múltiples cualidades derivadas de la técnica de preparación y la forma de consumo o de su origen, terrestre, aéreo o acuático; hasta aquellos que lo abordan de forma multidisciplinaria.

Desde la antropología en relación con la nutrición Messer (2006); desde la antropología y la sociología como unidad Goody (Aguilar, 2014) y desde la propuesta de análisis de Good sobre la asimetría y el poder en relación con la comida de Mintz (Good y Corona, 2011); así como la vertida por De Garine en su texto de “Antropología de la Alimentación: entre naturaleza y cultura” (Gama y Ávila, 2016) en la que retoma la necesidad de abordar desde una perspectiva interdisciplinaria la complejidad de los sistemas alimentarios tradicionales, caracterizados por la existencia de alimentos centrales o primarios para cada cultura, a los cuales se les atribuye un mayor grado de atención, afectividad y valor simbólico, además de ser los que proporcionan un mayor aporte calórico a la dieta; los alimentos secundarios son consumidos frecuentemente pero su valor simbólico y afectivo es menor y por último, los alimentos periféricos, de consumo estacional o por oportunidad. Dos aspectos que caracterizan este tipo de sistema alimentario son la dimensión geográfica y la dimensión diacrónica, lo cual quiere decir que se encuentran situados en un medio ambiente específico y dependen del tiempo y sus variaciones estacionales. Sin embargo, éstos se encuentran constantemente en proceso de transformación debido a las constantes intervenciones económicas y socioculturales, derivando en la conformación de los sistemas alimentarios modernos (Gama y Ávila, 2016).

Tomando en cuenta las contribuciones realizadas desde la antropología de la alimentación, especialmente la proporcionada por De Garine, Aguilar (2001), cristaliza una propuesta de análisis basada en el sistema alimentario que parte de la indisociabilidad de la alimentación como fenómeno cultural y propósito fisiológico y urge a considerarlo como un fenómeno complejo que funciona a partir de dos factores fundamentales: los componentes subjetivos y los componentes objetivos a través del cual se lleva a cabo un intercambio constante de energía entre los organismos con su entorno, y cuya realización comprende una serie de etapas, que parten de la necesidad (de satisfacer el hambre), continúan con la obtención (que comprende las estrategias para conseguir el alimento, ya sea a través de la producción, la caza, la herencia, la recolección, la compra o el intercambio), el procesamiento (constituido por el conjunto de operaciones que se encuentran sujetas a la tradición, a las cuales se somete un alimento para ser considerado comestible), el consumo (momento en el que el alimento es ingerido) y por último, el replanteamiento de la necesidad.

Tal como lo plantea Aguilar cuando cita a Giard, es importante reconocer los diferentes planos en los que se construye el proceso de producción culinario que se basa en la tradición contenida en las prácticas y actitudes alimentarias derivadas de un de “un bagaje material y cultural general y específico” (Aguilar, 2001, p. 19), refiriéndose a todas las etapas del sistema alimentario, sin embargo, una de las etapas que muestra una gran relevancia al permitir el análisis y la comprensión de estas prácticas y significados tanto en su forma objetivada como subjetivada hace referencia al proceso de preparación y consumo de los alimentos.

De forma más específica, Licona, García y Cortés (2017) proponen un modelo de análisis centrado en el cocinar y comer al que denominan sistema cultural alimentario o cocina. La cocina, desde esta perspectiva es considerada como “una acción sistemática conformada por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entretejidos en la práctica de preparación y consumo de alimentos” (p. 15). A partir de la identificación del aporte metodológico de la propuesta anterior al respecto de la asociación entre las distintas etapas del sistema alimentario, especialmente aquellas relacionadas con la preparación y el consumo con la dimensión espacial y la dimensión diacrónica como

características de este tipo de sistema alimentario, resulta pertinente hacer referencia a la alimentación como hecho social espacializado y con ella, al espacio culinario.

### 1.1.3 La antropología, el territorio, la apropiación del espacio y el espacio culinario.

Este apartado tiene por objetivo contribuir a la comprensión sistemática del concepto de territorio desde diversas disciplinas y el proceso mediante el cual transitó de ser concebido como un sinónimo de suelo o terreno, hasta ser considerado en grandes rasgos, como el producto de la apropiación instrumental o simbólica del espacio (Giménez, 2000, p. 29), así como los diferentes enfoques que se han dedicado a su estudio y las propuestas que podrían contribuir a la comprensión de los elementos del territorio que influyen en la alimentación de los distintos grupos sociales. Está organizado en cuatro apartados, en el primero se realiza un acercamiento al territorio como un concepto propio de la geografía y las acepciones que fue adquiriendo a través de los diversos enfoques derivados de esta disciplina; el contenido del segundo apartado está centrado en la concepción del territorio como un hecho social, derivado de su apropiación por parte de las ciencias sociales en general y por la antropología en particular; en el tercer apartado se plantea el abordaje de los principales acercamientos a la naturaleza multiescalar del territorio, sobre todo de aquellos que dan lugar a la conformación de los etnoterritorios y su articulación bidimensional y simbólico afectiva; y por último, en el cuarto, se retoman algunas de las consideraciones realizadas por algunos autores sobre el espacio con la finalidad de lograr establecer una conexión teórica que permita un marco de referencia más apropiado para llevar a cabo el análisis de la alimentación como hecho social espacializado.

#### 1.1.3.1 El territorio como concepto.

A partir de los años sesenta del S. XIX, el territorio como concepto ha tenido diversas transformaciones epistemológicas y ontológicas, dependiendo del enfoque de análisis y las

disciplinas que lo influyen, en general, los primeros acercamientos consideraban como términos equivalentes al suelo, al terreno y al territorio.

Este concepto que originalmente proviene de la geografía, en la última década del S. XIX y los primeros años del S. XXI empezó a tener una influencia importante por parte de las ciencias sociales. Como parte de este proceso en un intento por sistematizar el concepto, se pueden diferenciar dos nociones básicas: la concepción del espacio absoluto, sostenida por la geografía clásica, en la que el espacio es entendido como: “un soporte natural para la vida del hombre, como un contenedor de objetos y sujetos, una materia inerte que es modificada por la sociedad a la vez que la modifica” (Benedetti, 2011, p. 13); y la concepción del espacio social, vertida por una concepción crítica de la geografía de posguerra.

La primera concepción del territorio como espacio absoluto, asociada al enfoque naturalista, además de considerarlo como soporte natural para la vida y supervivencia del hombre, mantenían una visión geopolítica estadocéntrica, en la que la principal unidad de análisis estaba basada en la relación entre el territorio y el Estado, pues lo consideraban como el soporte material para la consolidación de este. Esta visión clásica interesada principalmente en los procesos de consolidación de los Estados modernos sostenía que los gobiernos debían desarrollar estrategias de poder e imposición que garantizaran su existencia y control sobre los más débiles, con una tendencia importante hacia los discursos autoritarios y nacionalistas con connotaciones de clase y género, además de una fuerte inclinación al desarrollo de potencial bélico. Esta versión de la geopolítica clásica es la que, aún en la actualidad, continúa permeando al sistema educativo, la literatura patriótica y la institucionalización del planisferio político, así como la definición proporcionada por la Real Academia Española que define al territorio como “la porción de superficie terrestre perteneciente a una nación, región, provincia, etc.”, citado por Benedetti (2011, p. 17).

El enfoque geocrítico, tuvo un mayor desarrollo en los periodos posguerra en el que se dejaron atrás la mayor parte de los temas clásicos de la geografía política, con excepción de aquellos relacionados con la geografía electoral que aún se centra en la elaboración de mapas regionales que reflejan la tendencia del voto y la opinión. Una de las primeras propuestas dentro

de este enfoque, la realiza el geógrafo Gottman (1973, como se citó en Benedetti, 2011), quien considera que:

El territorio, a pesar de ser una entidad muy importante material, medible y concreta, es el producto y la expresión de las características psicológicas de los grupos humanos. De hecho, es un fenómeno psicosomático de la comunidad, que está repleto de conflictos internos y contradicciones aparentes” (p. 28).

Posteriormente, los aportes de Lacoste en los años setenta, aunque no hacen referencia al concepto de territorio sino al de espacio, con la fundación de la revista *Herodote*, fortalece el surgimiento de una geografía y una geopolítica ya no centrada en los sectores dominantes, sino en una geografía alternativa, destinada a los grupos dominados (Raffestin, 2013). A partir de esta propuesta en los años ochenta con una generación de geógrafos más radical entre los que desataca el trabajo de Raffestin, se reinsertan en el campo de interés de la geografía los aspectos relacionados con la discusión política, la concepción del poder, la mirada interdisciplinar y una nueva conceptualización del territorio. Otro de los autores más representativos de este enfoque es Santos (2000), quien con una gran influencia de la tradición de la geografía humana francesa fue desarrollando diversos conceptos del territorio, en uno de sus últimos trabajos propone lo siguiente:

El territorio es la tierra más la población, es decir, una identidad, el hecho y el sentimiento de pertenecer a aquello que nos pertenece. El territorio es la base del trabajo, de la residencia, de los intercambios materiales y espirituales y de la vida, sobre los cuales él influye. Cuando se trata sobre territorio se debe, pues, desde luego, entender que se está hablando sobre el territorio usado, utilizado por una población dada (p. 96-97).

En el enfoque relacional, el concepto de territorio se encuentra íntimamente vinculado al de poder, apropiación y acción. Sus principales representantes Raffestin y Sack (Benedetti, 2011) parten de un concepto previo al de territorio, la territorialidad que refleja como parte de su origen en la etología, la conducta animal que se desarrolla para controlar y defender una porción del medio natural para garantizar la reproducción de la familia, la manada o el grupo; al

trasladarse a las conductas humanas, éstas acciones se dirigen a controlar tanto las áreas geográficas como los recursos disponibles y las personas que se encuentran dentro ellas a partir de relaciones de expropiación, apropiación, inclusión, exclusión, subordinación o dominación, material o simbólica.

El enfoque regional-político-cultural centró su atención en las prácticas culturales y materiales de la sociedad, por medio de las cuales una región define sus límites y adquiere una determinada organización, ya sea poblacional, administrativa, política y ambiental que le confiere, a su vez, el reconocimiento entre propios y ajenos de su pertenencia a un sistema de regiones. Este enfoque, dentro de las consideraciones teórico metodológicas a las que hace referencia Benedetti, plantea que durante los procesos de investigación no basta considerar las divisiones políticas y administrativas, y que es necesario comprender las regiones como elementos de la identidad, pues considera que la idea de una región tiene un elevado componente simbólico que se relaciona con los diferentes discursos y simbolismos asociados a ella, además de los procesos históricos que la caracterizan y por lo tanto la diferencian de otras y le proporcionan visibilidad y sentido. En cuestión de escalas, hace referencia a las intermedias o regiones, no como una porción de espacio geográfico entre las Naciones y las provincias, sino como una construcción social (Benedetti, 2011).

El enfoque territorial, o abordaje o perspectiva territorial, se interesa en la incorporación de lo espacial como construcción material y simbólica de la sociedad, privilegiando la escala local como estrategia para el desarrollo económico. Si bien la propuesta del desarrollo territorial rural (DTR) es multidisciplinaria, es importante recordar que proviene de un sector de organismos internacionales que busca realizar cambios cualitativos en las regiones, dirigidos específicamente a mejorar las condiciones de las poblaciones rurales en estado de precariedad económica, por medio de su integración e intervención en los procesos de desarrollo económico y tecnológico del mercado capitalista, ya sea a partir de sus conocimientos dentro del sector agrícola, o considerando actividades como el ecoturismo, el sector de servicios la producción de artesanías; por lo que su percepción del territorio es reducida y se centra únicamente en una

cuestión de escalas, que desconoce tanto los conflictos como las particularidades sociales y culturales locales (Beneddetti, 2011).

En estos diferentes enfoques, generados principalmente desde la geografía, el concepto de territorio transita desde una perspectiva que lo considera como el receptáculo inerte de las acciones de los sujetos y como recurso para la consolidación de los Estados nacionales modernos en el que tanto el concepto de suelo, terreno y territorio pueden ser usados de forma indistinta para referirse a él, a considerar como parte fundamental de su definición a los fenómenos de carácter social, económico, político y ambiental que tienen lugar dentro de éste y ejercen una influencia mutua.

#### 1.1.3.2 El territorio como hecho social.

Partiendo de la idea expresada por Llanos (2010) en la que “el territorio tiene un diálogo diferente con el investigador cuando forma parte de paradigmas diferentes” (p. 209), al ser apropiado como concepto por las ciencias sociales con intereses multidisciplinares e interdisciplinares para la comprensión e interpretación de las relaciones sociales en vinculación con la dimensión espacial, que se tornan cada vez más complejas en los contextos de globalización actuales, éste empezará a tomar diferentes matices.

Producto de esta apropiación, Haesbaert (2013) hace referencia a una noción híbrida, en la que “el territorio puede concebirse a partir de la imbricación de múltiples relaciones de poder, del poder material de las relaciones político-económicas al poder simbólico de las relaciones de orden más estrictamente cultural” (p. 68), poder que en la territorialización es concebido en múltiples dimensiones y escalas, que implica cierto grado de dominación y apropiación.

Esta diversidad en la expresión de la territorialidad, que configura distintos territorios y territorialidades, considera Haesbaert (2013), puede considerarse como la respuesta a la imposición de los procesos globales, que define a su producción por medio de sus particularidades.

Esta noción híbrida del territorio se corresponde en cierta medida con la propuesta de Raffestin y Sacks en la que plantean el carácter relacional del territorio, no sólo en lo que respecta a su carácter histórico social, sino a la relación entre espacio material y procesos sociales (Haesbaert, 2013).

También, como parte del proceso de apropiación del término en los trabajos de carácter interdisciplinario desde la antropología, el territorio deja de ser considerado como receptáculo de las prácticas de los grupos sociales y se vuelve un concepto que aporta un grado de complejidad más avanzado a los análisis, tanto desde la dimensión del territorio como la de territorialidad, tal como lo plantea Mitrovic (2015), en el que pone a consideración al territorio como un concepto que combina lo social, lo político y lo económico, que demanda en primera instancia reconocer tanto los procesos históricos, como las representaciones e ideologías hegemónicas que se ciernen sobre éste, así como los procesos disidentes y de resistencia que plantean formas de relaciones espaciales y sociales diferentes a las impuestas a los habitantes del mundo contemporáneo y que permiten la producción y reproducción social, y por lo tanto alimentaria.

A esta propuesta que integra los elementos históricos como un eje importante para la comprensión de las diferencias instauradas como una respuesta a los contextos de globalización que pretenden imponer una homogeneidad, Pfeilstetter (2011), desde un enfoque sistémico que contempla al territorio como un sistema social autopoietico en el que a partir de los enfoques micro y macro, nos acerca a las teorías de la comunidad (o lo local) que privilegia la comprensión de la identidad regional y el sentido de pertenencia que dan lugar a autodescripciones del territorio desde los grupos sociales e instancias que lo habitan, como los líderes, las administraciones locales, las empresas, las asociaciones; y las teorías del espacio global y las múltiples representaciones que se hacen del territorio como sistema, desde otros sistemas como el científico, el político administrativo y el jurídico; esto con el objetivo de comprender primero que en el territorio convergen sistemas de diverso origen y en la medida de que logremos comprender cómo se configuran y cómo interactúan, nos encontraremos como investigadores en una mejor posición para delimitar y construir un objeto de estudio más apropiado y

congruente con sus componentes sociales y culturales, y que por ende, permita una mejor estimación de las variables políticas, jurídicas, económicas, históricas, geográficas, sociales y culturales.

Por otro lado, Capel (2016) hace referencia al abordaje del territorio realizado por los antropólogos, quienes considera que conciben al territorio como “un signo cuyo significado solamente es comprensible desde los códigos culturales en los que se inscribe” (p. 14), y hace referencia al concepto propuesto por Nates (2010, como se citó en Capel, 2016), quien lo describe:

Como una construcción cultural donde tienen lugar las prácticas sociales con intereses distintos, con percepciones, valoraciones y actitudes territoriales diferentes, que generan relaciones de complementación, de reciprocidad, pero también de confrontación. Dicha construcción es susceptible de cambios según la época y las dinámicas sociales (p. 14).

En el que podemos identificar esta variación territorial en relación con los actores sociales, sus intereses, la época y las dinámicas sociales a las cuales responde, y empiezan a considerarse con más claridad las atribuciones simbólicas realizadas por los sujetos.

A partir de estos momentos, el concepto de territorio empieza a considerarse como un elemento fundamental para el análisis de los grupos humanos, sin embargo, surge un planteamiento más radical, que centra su interés en al actor social como productor de territorio de la siguiente manera:

No existe un territorio en sí, sólo existe un territorio para alguien que puede ser un actor social, tanto individual como colectivo, que lo influye desde la planeación y el ordenamiento territorial, hasta el decoro del hogar o el acceso a los recursos (Nates, 2011, p. 211).

El territorio se vuelve un producto social, que, al ser nombrado y vivido por medio de las prácticas o representaciones, individuales o colectivas, materiales o afectivas, toma sentido. A través de esta territorialidad, también se desencadenan procesos de identidad social y cultural,

de posesión y pertenencia al territorio. Los procesos de territorialidad que ejercen los diversos grupos sociales involucran una multiplicidad de dimensiones materiales y representacionales, individuales y colectivas, así como múltiples escalas geográficas, que van desde lo local, lo regional, lo nacional y lo plurinacional (Nates, 2011).

En los contextos actuales de globalización, esta territorialidad se encuentra constantemente sometida a cambios y procesos de desplazamiento o migración nacional o transnacional, voluntarios o involuntarios, que dan lugar a una serie de conceptos como la desterritorialización, más relacionada con la pérdida o difuminación de los límites del territorio que fueron establecidos histórica y culturalmente, ya sea por un circunstancia externa como la imposición de recursos, o la imposición de una decisión sobre los recursos o decisión de la población de reconfigurar y resignificar sus territorio, aspecto que según otros autores como Mato y Deleuze y Guattari, referidos en el texto de Nates (2011), consideran indisociable de los procesos de transterritorialidad, multiterritorialidad y reterritorialización.

En ese mismo texto Nates (2011) plantea una forma de organización territorial centro periférica, que obedece al establecimiento de relaciones jerárquicas entre los diversos territorios basadas en las escalas relacionadas con la dimensión política y el poder simbólico, que expresa una subordinación entre ciudades y entornos rurales determinada por la distancia, el tiempo y el acceso a los recursos y los lugares. Sin embargo, también plantea que, en esta relación desigual, generada a través del intercambio, se establece una dinámica de dependencia y dominación mutua, así como el impacto radical sobre los habitantes nativos que propicia la transformación de un territorio ubicado en la periferia en un centro por la acción de un tercero.

En una propuesta distinta a la de Nates, en los conceptos de territorio y desterritorialización de Deleuze y Guattari a los que hace referencia Haesbaert (2013) para realizar su análisis sobre el territorio, ellos caracterizan al territorio como un proceso, como un permanente transformarse y deshacerse, que lleva a Haesbaert a concluir que “Más que una cosa u objeto, el territorio es un acto, una acción, una relación, un movimiento (de desterritorialización y reterritorialización), un ritmo, un movimiento que se repite y sobre el cual se ejerce un control” (p. 106).

Como fundamento de esta conclusión, consideran que para que el territorio exista debe llevarse a cabo un proceso de agenciamiento, proceso que excede los límites del espacio geográfico, y así, como todo puede ser agenciado, todo puede ser territorializado y desterritorializado. Sin embargo, la desterritorialización implica un nuevo proceso de territorialización (Haesbaert, 2013). En el desarrollo conceptual de la territorialidad de estos autores se plantea una contraposición a la organización geográfica del espacio centro periferia y se expone la posibilidad de comunicar una estructura con otra de manera no dicotómica a través de la multiplicidad y la simultaneidad del rizoma. Consideran que la construcción de la territorialidad podría ser diferencial dependiendo del tipo de organización de los grupos sociales, quienes pueden encontrarse en posición de desarrollar sistemas que compartan tanto cualidades arborescentes (centro-periferia) como cualidades rizomáticas (canal). Este aporte permite superar el pensamiento dominante que organiza al territorio de manera jerárquica a partir del centro y las periferias y comprenderlo desde una lógica horizontal, múltiple, que les proporciona a los actores sociales un rango de movilidad distinta, en donde todo se encuentra interconectado y es susceptible de ser analizado en términos más complejos.

De distinta manera, en el texto de Raffestin (2013), con un enfoque basado en la relación entre el territorio y el poder, resalta la concepción en la que el espacio fue considerado como la materia prima del territorio, el cual surge a partir de la intencionalidad o la acción que los sujetos sociales ejercen sobre él. Estas acciones, prácticas o comportamientos o representaciones, son consideradas como un ejercicio de apropiación, es decir como una objetivación del espacio, y esta objetivación supone la posesión de sistemas sémicos a través de los cuales se busca comunicar algo, en este caso, las relaciones de poder y control que se ejercen sobre un espacio para conformar un territorio. Para Raffestin, el territorio:

No se trata “del espacio”, sino del espacio del actor que comunica, a través de la interpretación de un sistema sémico, sus intenciones y la realidad material. El espacio representado ya no es más el espacio, sino la imagen del espacio o mejor aún, del territorio visto y lo vivido (p. 104).

El territorio, según su propuesta se organiza de manera axiomática, a partir de puntos y líneas, que a su vez conforman redes de interacción entre estos puntos y conforman el sistema territorial, que permite comprender en relación con la distancia y la accesibilidad las interacciones políticas, económicas, sociales y culturales como parte de la diferenciación funcional y jerárquica se constituye en la territorialidad. Este autor nos propone una definición de la territorialidad derivada de las relaciones como proceso vital, “Como un conjunto de relaciones que nacen en un sistema tridimensional sociedad-espacio-tiempo, con miras a alcanzar la más grande autonomía que sea compatible con los recursos del sistema” (p. 113).

Por lo que para comprender la territorialidad es necesario considerar al sujeto sintagmático que la construye, el lugar en dónde se desarrolla y los ritmos que la caracterizan. Esta proyección, puede ser representada y comprendida por medio de cartografías, a través de líneas, superficies y puntos; en las que el punto representa al actor (individuo, grupo, Estado), a partir de cuyos intereses se establecen canales de comunicación y modifican el espacio, generando redes; redes que son producidas al mismo tiempo por diversos actores con diferentes intereses y grados de poder, que buscan controlar, mantener o imponer uno o varios órdenes o llevar a cabo una integración o cohesión territorial. Es importante recordar que esta organización territorial, representada a través de redes que marca la jerarquía de los puntos, siempre obedece a actores dominantes, que buscan asegurar el control del y en el espacio y sólo en función de la comprensión que logremos sobre estas dinámicas, podremos acceder a los ritmos que la caracterizan y a los tipos de territorialidades que éstas hacen emerger (Raffestin, 2013).

#### 1.1.3.3 Las escalas territoriales. La casa-cocina.

Como parte de los procesos de apropiación del territorio y las diversas territorialidades que de éste emergen, se encuentra la construcción de los territorios significados y apropiados material y simbólicamente por los grupos étnicos.

Para lo que recurriremos a la escala territorial, que según Licona, Torres y Urizar (2016), en términos metodológicos requiere correlacionarse con la experiencia espacial dentro de un

sistema de escalas que configuran un territorio común reconocido y delimitado hacia el exterior. El territorio entonces, además de considerarse a partir de su multiplicidad, se encuentra inscrito en un sistema de escalas territoriales que “expresan principalmente constructos socioculturales y no simplemente puntos geográficos” (p. 61). Al respecto de este tipo de organización del espacio, Giménez (2000), en su teoría de los “territorios apilados” describe la escalas territoriales partiendo de lo que él considera como el territorio más íntimo e inmediato, que es la casa; el siguiente nivel sería el de los territorios próximos o territorios identitarios como el pueblo, el barrio o el municipio, asociados con el desarrollo de afectos y apegos; el nivel de los territorios intermedios que corresponde a la región como la articulación entre lo local y la escala correspondiente al Estado nación; y por último, los niveles de los territorios supranacionales, a los cuales considera como territorios abstractos (p. 7).

Raffestin (2013) dentro de su texto sobre “Las retículas del poder”, considera a la organización múltiple del espacio como parte del sistema sémico del Estado, en donde predomina un modelo de producción centralizado. En esta propuesta, la retícula responde a la expresión de un proyecto social, resultado de las relaciones de producción que se anudan en los modos de producción y el campo ideológico presente en cualquier relación. Como tal, los límites aparecen como una información que estructura al territorio y la territorialidad, sin embargo, el sistema de producción capitalista, con la finalidad de asegurar la fluidez de los elementos que utiliza, manipula y combina, para incrementar sus ganancias, buscando suprimir la diferencia, desestructurar los espacios moleculares como las aldeas o los pueblos, generando una territorialidad inestable, el desgarramiento de la trama espacio-temporal y la disolución del espacio social y el tiempo social que caracterizan a los territorios próximos. De manera que el autor considera que destruir esta territorialidad es destruir toda una simbología, cuya desaparición impediría mantener un diálogo con el entorno espaciotemporal, además de implicar el fin de un diálogo multidimensional y horizontal, que dejaría espacio únicamente a un diálogo esencialmente impositivo, vertical y jerárquico.

Esta referencia a las múltiples expresiones de territorialidad derivada de la diversidad de construcciones que pueden generar los agentes sociales sobre el territorio nos da pauta para

considerar aquellas de carácter simbólico-afectivo y que constituyen una parte importante de la cohesión social a partir de procesos de identidad sociocultural y pertenencia socioterritorial.

Giménez (2000) considera que los territorios culturales resultantes de la apropiación simbólico-expresiva, están frecuentemente superpuestos a los geográficos, económicos y geopolíticos y no están necesariamente supeditados a sus delimitaciones; y podemos comprenderlos a través de tres dimensiones: primera, el territorio constituye por sí mismo un "espacio de inscripción" de la cultura y equivale a una de sus formas de objetivación; segunda, el territorio sirve como área de distribución de instituciones y prácticas culturales espacialmente localizadas, dentro de las cuales se encuentran las cocinas locales; y tercera, el territorio puede ser apropiado subjetivamente como símbolo de pertenencia socio-territorial.

Esta interiorización de la cultura, tanto en sus formas objetivadas como subjetivadas, que confieren a los sujetos y las colectividades una identidad regional, se produce y reproduce esencialmente a nivel local, por ser esta escala en la que se desempeñan las actividades cotidianas que responden a la organización social de los sujetos como individuos y a nivel colectivo, como la educación, el entretenimiento, las celebraciones o la producción agrícola; y podemos considerar que una parte fundamental de esta escala está constituida por la casa-habitación, contemplándole como el nivel más elemental de los territorios íntimos, "prolongación territorial de nuestro cuerpo, mediación entre el "yo" y el mundo exterior, entre el "adentro" y el "afuera" (Giménez, 2007). Por lo tanto, es en estas escalas sobre las que se basan los procesos identitarios y el sentimiento de pertenencia socioterritorial y se conforma una "territorialidad interna e invisible" (p. 170), la cual, aun cuando la movilidad nacional o transnacional implique un proceso de desterritorialización física, difícilmente derivará en una desterritorialización simbólica.

Al respecto de esta territorialidad, Bartolomé (1997) afirma que "Todos y cada uno de los miembros de un grupo étnico habitan espacios sociales definidos y organizados por la existencia de formas culturales específicas" (p.78) y considera al territorio como uno de los principales componentes culturales de la identidad étnica, a partir de lo cual, se constituye una

vinculación de las sociedades con su espacio, como una compleja articulación simbólica más allá de una adaptación productiva particular.

Desde una perspectiva similar, Barabás (2003) nos explica cómo se conciben los territorios culturales o simbólicos de los grupos étnicos:

Se trata de un territorio histórico e identitario en el que se inscriben las prácticas y los símbolos culturales de cada grupo a través del tiempo, mismo que puede ser definido como etnoterritorio. Estamos en un campo de subjetividad y vivencias directas en el medio, donde el conocimiento de los actores para clasificar el espacio es fundamental (p. 47-48).

Así cómo las múltiples escalas que aportan a su configuración: la local, que incluyen la comunidad de residencia y los alrededores donde se trabaja, es decir, un territorio que abarca los espacios de interacción y uso frecuente de la comunidad; y los territorios globales como constructos de mayor alcance espacial, que contemplan desde los lugares de un territorio compartido y simbolizado por grupos de comunidades afines, hasta los lugares emblemáticos que contribuyen a delimitar el etnoterritorio.

Para Barabás (2003), la organización de los territorios simbólicos se sustenta en las dimensiones vertical y horizontal, y en los conceptos de centro, frontera, umbral y redes, lo cual permite comprenderlos como:

Un conjunto de centros, a los que se accede mediante umbrales, que permiten marcar las fronteras del territorio propio con el de otros grupos y trazar los ejes o caminos simbólicos que conducen de los centros hacia las fronteras conformando redes (p. 63).

Dentro de esta organización, los centros representan la intersección entre la dimensión vertical y la dimensión horizontal, conformando un “eje cósmico” en el que se unen el cielo y la tierra, punto de partida esencial, al que se le confieren una multiplicidad de significados y poderes, relacionados con la seguridad, la emotividad y el respeto (p. 68). Así mismo, los centros “pueden ser considerados lugares sagrados” (Barabás, 2008, p. 130) y se caracterizan por tener un fuerte poder de convocatoria y gran importancia simbólica, además nos permiten comprender la

territorialidad de los distintos grupos a través de la geografía simbólica que se establece como parte de su interacción e interconexión.

Así como la iglesia o la comunidad en sí misma, la casa y el solar representan uno de los centros más importantes, pues es en donde se establece la residencia del grupo doméstico, y a su vez, dentro de este territorio doméstico, la cocina y el fogón constituyen el centro cósmico a partir del cual se organizan los aspectos principales de la vida familiar, social y productiva.

Es en esta escala de los territorios íntimos, en la que el territorio doméstico es modelado cotidianamente a manera de microterritorio a partir de la experiencia del uso de los espacios, el tránsito que los interconecta y el habitar que da sentido y genera relaciones de apego y significación tanto para el grupo doméstico en su conjunto, como para sus integrantes de manera individual (Vergara, 2013).

La importancia simbólica y social de la casa y el fogón, al considerarlos como los principales mediadores entre el “yo” y el mundo exterior y como el eje a partir del cual se teje la compleja red alimentaria familiar y comunitaria, expresan en el caso de los grupos étnicos una territorialidad que va hilando de acuerdo con su propia lógica interna, prácticas, conceptos, medio ambiente y naturaleza (Barabás, 2008). Esta red que incluye múltiples centros como el fogón, la casa y la milpa, centros a los cuales, por su importancia, se considera como lugares sagrados, delinea la composición de una geografía simbólica a partir de la cual es posible mapear e identificar la conformación del etnoterritorio, en este caso, alimentario.

Por lo tanto, resulta fundamental centrar la atención en los elementos del territorio doméstico que lo conforman y la importancia de su función como principal punto de partida y convergencia, entre los espacios de producción y obtención de los alimentos, y como espacio de concentración de los recursos alimentarios para su posterior transformación y consumo en las “cocinas de humo”, así como los aspectos simbólicos y relacionales que se desenvuelven en su interior.

#### 1.1.3.4 La apropiación del espacio y el espacio culinario.

La propuesta del análisis del sistema alimentario de la comunidad de Ayotzinapan a través de la apropiación simbólica del espacio, exige una reflexión sobre las concepciones que se hacen sobre el espacio desde las ciencias sociales y de manera más específica desde la antropología.

Las ciencias sociales consideran al espacio y al territorio como construcciones sociales en “diferente nivel de abstracción que a lo largo de la historia han establecido los seres humanos con la naturaleza” (Llanos, 2010, p. 218) y como parte de un estudio interdisciplinario entre la historia y la geografía, realizado por Braudel “organiza de manera distinta los diversos tiempos que existen en la vida social y la forma en que la relación espacial incide en la construcción de la historia” (Llanos, 2010, p. 218-219).

Massey (2014) en su texto, “La filosofía y la política de la espacialidad; algunas consideraciones” nos guía a través de un proceso reflexivo que nos propone considerar una conceptualización del espacio que aprecie la especificidad local sin soslayar la perspectiva global, que contribuya a la modificación de la relación de identidad con una localización geográfica y piense a la identidad del lugar en un sentido relacional, en el que se reconozcan las formas de poder social y de dominación y subordinación que contiene.

Santos (2000), plantea que todas las cosas en el universo forman una unidad y por lo tanto, en esta correlación de sistemas y acciones, el todo sólo puede ser conocido a través del conocimiento de las partes y viceversa, con el espacio terrestre como estabilizador y la historia como marco referencial, a partir de lo cual define al espacio como aquello que:

Finalmente permite a la sociedad global realizarse como fenómeno, la producción en general, la sociedad en general no son más que un real abstracto, lo real concreto es una acción relación o producción específicas cuya historicidad, cuya realización concreta solamente puede darse en el espacio (p. 100).

En relación con la apropiación del espacio, uno de los autores más citados desde la planificación urbana es Lefebvre, quien parte de una consideración marxista al plantear la apropiación, como

algo próximo a lo propio del hombre y opuesto a la propiedad o el dominio del mundo que se construye a partir del capitalismo. En su tesis sobre la cotidianidad y la producción del espacio por medio de la necesidad y el deseo de hacer en relación con la urbanización y las desigualdades sociales que marcan las dinámicas de apropiación, principalmente del espacio público, física o imaginaria, a nivel individual y colectivo. Las principales categorías de análisis que se mencionan para llevar a cabo el acercamiento a las esferas que permiten la reproducción de las relaciones sociales constituyen lo repetitivo, lo reproducible, el espacio, a partir de lo cual Martínez (2014) considera que “La cotidianidad no es sólo el espacio-tiempo donde se encuadra todo lo insignificante, sino que es presentado como la instancia trascendente donde efectuar la apropiación del mundo por parte del hombre...” (p. 6).

De otro modo, el enfoque sociocultural del que parte Giménez (2000) basado en la propuesta desde la geografía del poder de Raffestin (2013) que considera al espacio como al antecesor que precisa de una acción o una intencionalidad de apropiación concreta o abstracta para transformarse en territorio, por lo que demanda remontarse al concepto de territorio como producto de la apropiación-valoración del espacio, en el que la apropiación de carácter instrumental funcional puede ser explicada en términos de explotación económica, mientras que la apropiación o valoración de carácter simbólico, destaca el papel del territorio como “espacio de sedimentación simbólico-cultural, como objeto de inversiones estético-afectivas o como soporte de identidades individuales y colectivas” (Giménez, 2000, p. 28-29).

En este mismo tenor se considera al espacio como, *la representación a partir del actor social o el sujeto, que lo convierte en territorio al insertarlo en un sistema de significados definido por sus intenciones y la realidad material, es de esta manera en la que el espacio representado es el reflejo del territorio visto y vivido* (Raffestin, 2013), y podría decirse apropiado, tal como lo expresa Martínez (2014), cuando considera que “la apropiación exige en todo momento una producción, la necesidad y el deseo de hacer” (p. 2), y también hace referencia al proceso de las contra-apropiaciones del espacio, como una forma de resistencia, apropiación y afirmación por parte de los grupos no hegemónicos.

Desde la perspectiva de la psicología ambiental, Vidal y Pol (2005) mantienen su interés enfocado en la comprensión de la apropiación del espacio a través de las relaciones que se establecen entre las personas en distintos niveles y los lugares como un proceso dialéctico, a través de dos vías complementarias: la acción transformación y la identificación simbólica, esto es, las nociones que las personas construyen al respecto de un lugar basándose en las acciones y las emociones experimentadas que generan apego, territorialidad e identidad.

Como parte de estos procesos de apropiación, Giglia (2012) propone un análisis a partir del habitar, al cual considera un sinónimo de relación con el mundo mediada por el espacio. Como parte de su propuesta, considera que “el lugar por antonomasia del habitar es la casa, en cuanto espacio asociado a nuestra identidad como sujetos individuales y culturales” (p.9), además de funcionar como centro y punto de referencia a partir del cual se lleva a cabo el orden cultural del mundo del sujeto. Giglia retoma el planteamiento de Bordieu cuando considera al *habitus* socioespacial como esa forma de saber del cuerpo, un saber presente en los movimientos y las prácticas repetitivas y automáticas que dan vida y reproducen la domesticidad. Por último, como parte fundamental de su propuesta argumenta que es posible llevar a cabo el estudio del habitar como fundación y reproducción de universos culturales específicos compuestos de símbolos, emociones y relaciones de poder, y no únicamente como un proceso de ordenamiento, a partir del espacio doméstico.

Así, integrando estos procesos de apropiación del espacio expresados en las diferentes escalas del territorio, se encuentran también los relacionados con el abordaje de la alimentación como fenómeno complejo espacializado anclado a un territorio, entre los que se encuentra el trabajo realizado por, Licona, García y Cortés (2017), en el que proponen un modelo de análisis centrado en el cocinar y comer al que denominan sistema cultural alimentario o cocina, a manera de sistema territorial, puesto que desde esta perspectiva la cocina es considerada como “Una acción sistemática conformada por relaciones sociales actorales, objetos, representaciones, significados y lugares; elementos sistémicos entretnejidos en la práctica de preparación y consumo de alimentos” (p. 15).

A partir de esta caracterización del subsistema culinario, y al respecto de la dimensión espacial y la dimensión diacrónica como características de este tipo de sistema alimentario, resulta pertinente hacer referencia a la alimentación como hecho social especializado y con ella, al espacio culinario y los principales autores que han abordado el tema.

El espacio culinario es considerado por Licona, García y Cortés (2017) como una figura analítica que permite llevar a cabo el acercamiento a la dimensión sociocultural de la alimentación partiendo de los ejes fundamentales de la espacialidad y la temporalidad y lo definen como: “Aquellos [espacios] que están integrados por dimensiones materiales y simbólicas, que son productores de retóricas e imaginarios sociales, portadores de jerarquías, órdenes y “maneras de mesa” (p. 14).

Otras aproximaciones al análisis del espacio culinario que se han llevado a cabo comprenden los trabajos de Solorio y Guerrero (2017) “El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México”, en el que a partir de la construcción histórica de la región analizan desde lo culinario, cómo las prácticas, saberes y tradiciones generan sentido de pertenencia e identidades a una región.

También en el trabajo realizado por Ruíz y Licona (2017) titulado, “La construcción social del espacio culinario *gourmet*” se puede comprender al espacio culinario gourmet mexicano como un espacio de significaciones, producto de la alegorización de ingredientes, platillos, arquitectura, utensilios y discursos regionales o nacionales.

A su vez, en el artículo de Ríos y Licona (2017) “Espacio culinario en conflicto: el desayunador escolar”, se caracteriza al espacio del desayunador como un sistema de relaciones en conflicto generado por la imposición de las pautas alimentarias nutricionales de los programas gubernamentales en contradicción con la alimentación practicada en casa por los niños de edad escolar.

Como parte de esta misma línea de análisis sobre el espacio culinario se encuentra el trabajo de Cortés (2017), “Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles”, el cual denota el vínculo entre espacios culinarios y el contenido mitológico que sustenta su existencia,

ya sea a través de un guiso, un sabor, un aspecto histórico o un origen étnico, que se expresa en una expresión y significación propia.

Realizar el análisis de la alimentación de las comunidades rurales y los grupos étnicos, desde un enfoque espacializado, a partir del cual se puede identificar el carácter relacional del territorio como el eje esencial para la articulación de los aspectos sociales, políticos y económicos, centra el interés en el actor social como sujeto productor del territorio y las acciones, modificaciones e intenciones que modelan los distintos tipos de apropiación (material o simbólica) expresada a través de una multiterritorialidad de naturaleza multiescalar y multitemporal, que para el caso de nuestro análisis parte del espacio culinario doméstico y su inserción en la casa como niveles elementales que constituyen el territorio doméstico, y cómo su interacción a través de redes y nudos que corresponden a distintos intereses, influyen en la reproducción social, la producción alimentaria y la conformación de una cocina y un espacio culinario característico dentro de la comunidad nahua de Ayotzinapan.

En este sentido, el acercamiento a la alimentación y en específico al fenómeno culinario desde de las representaciones sociales a partir de los actores, nos permite comprender los aspectos simbólicos y materiales que se entretajan cotidianamente en los espacios culinarios domésticos de la comunidad por medio de las prácticas culinarias, las preparaciones, los sabores, las creencias y los conocimientos asociados a la producción, obtención y transformación de los ingredientes que conforman el sistema alimentario de la comunidad, lo estructuran y lo dotan de significados.

## **I.2 Marco Teórico. Sistema alimentario, espacio culinario y representaciones sociales.**

El desarrollo de este marco teórico se encuentra dividido en tres apartados. En el primer apartado, *El territorio y el sistema alimentario*, se hace referencia a los principales conceptos que serán utilizados para llevar a cabo el análisis de la alimentación desde un enfoque sociocultural, el cual permite su abordaje y comprensión como fenómeno social complejo partiendo del sistema alimentario como un proceso particular de apropiación material y simbólica del territorio, en el cual a partir de las interacciones sociales, políticas, familiares, religiosas, productivas y simbólicas establecidas por los actores sociales se configura un sistema territorial interrelacionado de forma dinámica con otras construcciones simultáneas que responden a distintos intereses, conformando multiterritorialidades, multiesclaridades y multitemporalidades que convergen en un mismo espacio e influyen en la alimentación de los sujetos y las comunidades. En el segundo apartado, *La cocina y la apropiación del espacio*, se resalta la importancia de comprender a la cocina y lo culinario como un sistema de prácticas, platillos, ingredientes, gustos y representaciones, anclado a un territorio, cuya objetivación genera un tipo particular de espacio social relacional, el *espacio culinario*, que, a su vez, forma parte del sistema alimentario como un todo más amplio, en el que cada una de sus fases, se asocia con los elementos de apropiación material y simbólica del espacio y establece un red de espacios productivos, alimentarios y culinarios singulares, que convergen en uno de los centros más importantes del etnoterritorio de la comunidad y el territorio doméstico, “la cocina de humo”. En el tercero, *Las representaciones sociales*, se procura destacar las oportunidades de aproximación epistemológica que nos proporciona el abordaje teórico de la alimentación a partir de las representaciones sociales que convergen en los espacios alimentarios domésticos de la comunidad nahua de Ayotzinapan, que estructuran y dan sentido a la preferencia por los sabores y las preparaciones asociadas a la producción, obtención y transformación de los alimentos obtenidos del entorno de la comunidad y que desempeñan un papel importante en la reproducción cultural del grupo.

### 1.2.1 El territorio y el sistema alimentario.

Para realizar el análisis del sistema alimentario partimos desde un enfoque sociocultural, es decir, “como fenómeno social y cultural, con implicaciones también políticas, económicas e históricas” (Good y Crona, 2011, p. 16-17). Desde este enfoque partimos del interés por los significados, su incidencia en la recreación y reproducción cultural, como factor de cohesión y pertenencia social y, por tanto, generadores de identidades, relaciones sociales y formas de apropiación del espacio. En donde la alimentación es simultáneamente portadora de memoria y de un sistema de creencias, y un ámbito de creatividad, “negociación, adaptación y resistencia ante los poderes dominantes” (Good y Corona, 2011, p. 22).

Gran cantidad de estudiosos han planteado estos y otros muchos atributos de la alimentación y la comida, sobre todo como elemento esencial en las interacciones sociales cotidianas, a las cuales se considera sumamente relevantes desde el enfoque espacializado, por ello primero es necesario retomar un concepto que comprenda a la alimentación como fenómeno social complejo, tal como lo proponen Licona, García y Cortés (2017), quienes lo definen como:

Un acto sociocultural en el que las personas no sólo satisfacen necesidades fisiológicas; de igual manera, no es un suceso estrictamente económico o de la naturaleza. Satisfacer la alimentación supone tener en cuenta elementos culturales y sociales que establece el acto de comer de las personas, grupos y comunidades, que se nutren con alimentos culturizados (p.14).

Partir de una definición de la alimentación que incorpora los aspectos culturales de la alimentación como eje estructurante de las formas diferenciadas en las que tanto los individuos como los grupos sociales responden a la necesidad de alimentarse, abona a la justificación de un abordaje a partir del sistema alimentario y los espacios culinarios orientado a la comprensión de la relación simbólica y material establecida entre los sujetos y su territorio en las distintas escalas socioespaciales.

Para llevar a cabo el análisis y la caracterización del sistema alimentario se retoman elementos de diversas propuestas, con la finalidad de permitir un acercamiento y una comprensión más precisa sobre su configuración y la multiplicidad de representaciones que los actores sociales conciben sobre los alimentos y el espacio en los que éstos son producidos, obtenidos, preparados y consumidos. En la propuesta de Aguilar (2001), en la que lo entiende como: un “conjunto de elementos y operaciones vinculados por el proceso de la alimentación, interactuando unos con otros de manera orgánica, conformando un conjunto relativamente repetitivo de acontecimientos” (p. 24), compuesto por una serie de etapas, que tienen por origen la respuesta a la necesidad de atender el hambre, que lleva a la obtención, el procesamiento, el consumo de alimentos y finalmente al replanteamiento de la necesidad, basado en la interacción de los componentes subjetivos, expresados en las creencias y costumbres por una parte, y en las técnicas e instrumentos relacionados con la obtención y el manejo de los alimentos por otra, identificamos como elementos de análisis dos aspectos centrales, el primero, es la definición de las etapas que conforman al sistema alimentario dentro de las cuales se ubican la preparación y el consumo de alimentos, directamente relacionadas con el espacio culinario; y el segundo, la importancia que se le otorga a la interacción o complementariedad entre los componentes subjetivos y los componentes objetivos de la alimentación como fenómeno complejo y práctica cotidiana.

Para el proceso de jerarquización de los alimentos que conforman el sistema alimentario, el planteamiento realizado por De Garine, permite llevar a cabo un abordaje interdisciplinar de los sistemas alimentarios tradicionales, integrados por la existencia de alimentos centrales o primarios para cada cultura, a los cuales se les atribuye un mayor grado de atención, afectividad y valoración, además de ser los que proporcionan un mayor aporte calórico a la dieta; los alimentos secundarios, de consumo frecuente, determinado por su disponibilidad estacional, con un menor aporte calórico a la dieta y un menor valor simbólico y afectivo; y por último, los alimentos periféricos de consumo ocasional o esporádico. Esta propuesta destaca la dimensión geográfica y la dimensión diacrónica que lo componen, lo cual quiere decir que se encuentran situados en un medio ambiente específico y dependen del tiempo y sus variaciones estacionales (Gama y Ávila, 2016). Los elementos de esta propuesta que se consideran útiles para llevar a cabo

este análisis son aquellos relacionados con la importancia simbólica de los alimentos que se muestra diferenciada para los individuos y los grupos humanos, pero que encuentra una expresión jerarquizada que aporta distinguibilidad entre los grupos indígenas y pertenencia e identidad al interior de las comunidades o regiones alimentarias o culinarias.

Si bien en los planteamientos previos se considera al sistema alimentario como un sistema vivo (Aguilar, 2001) en constante intercambio con el medio circundante y, por lo tanto, sujeto a transformaciones derivadas de las intervenciones económicas, políticas y socioculturales, se considera pertinente debido a su relevancia y proximidad sociocultural con nuestro grupo de análisis, incorporar, la caracterización del sistema alimentario nahua realizado por Corona (2019), el cual considera que éste es determinado por un sistema de pensamiento de tradición mesoamericana, que le confiere elementos distintivos como un conocimiento profundo de los recursos naturales, mecanismos creativos de aprovechamiento sustentable del medio, una configuración de sistemas de transmisión de conocimientos muy avanzada, basada en el aprendizaje a través de la práctica, y la preferencia por los alimentos frescos y recién preparados y una proceso productivo cargado de diversos contenidos simbólicos, emocionales y sociales que distan de los preceptos occidentales.

La conjugación de los múltiples aspectos contemplados por los autores permite desarrollar un análisis del sistema alimentario organizado a partir de las distintas etapas que lo integran, desde la producción hasta el consumo; la importancia cultural y simbólica de los alimentos que lo componen, expresada a través de su jerarquización; y las prácticas y representaciones sociales que le confieren sentido y especificidad a la alimentación, tanto a los espacios culinarios y las cocinas de los sujetos, como a los grupos indígenas, considerándolos desde una perspectiva histórica, espacial y cultural situada que se encuentra en constante cambio y adaptación.

Como parte fundamental de este abordaje de la alimentación como sistema complejo, es importante destacar que cada una de las fases del sistema alimentario, considerada a través de sus elementos simbólicos y materiales, está intrínsecamente asociada a un espacio y, por ende, a una escala territorial distinta, lo que da lugar a la propuesta de análisis espacializado de la

alimentación, como un sistema relacional de espacios (productivos, alimentarios y culinarios) que conforman al sistema alimentario de una comunidad indígena.

Para los fines de este estudio, que busca aprehender la relevancia de las relaciones entre los individuos y los grupos sociales con el territorio y la alimentación, se abordará al territorio desde un enfoque sociocultural, pues no basta con considerar al territorio como el área geográfica en la que se encuentran ubicados, o el medio del cual obtienen los recursos necesarios para su reproducción social, por lo que se partirá del concepto de territorio de Giménez (2000) en el que afirma que:

El territorio resulta de la apropiación y valoración de un espacio determinado. La apropiación-valoración puede ser de carácter instrumental-funcional o simbólico-expresivo. En el primer caso se enfatiza la relación utilitaria con el espacio (p. ej. en términos de explotación económica o de ventajas geopolíticas); mientras que en el segundo se destaca el papel del territorio como espacio de sedimentación simbólico-cultural, como objeto de inversiones estético-afectivas o como soporte de identidades individuales y colectivas (p. 29).

En este mismo sentido, se considera al espacio como la representación a partir del actor social o el sujeto, que lo convierte en territorio al insertarlo en un sistema de significados definido por sus intenciones y la realidad material, es de esta manera en la que el espacio representado es el reflejo del territorio visto y vivido (Raffestin, 2013), y podría decirse apropiado por medio de “un proceso dialéctico por el cual se vinculan las personas y los espacios, dentro de un contexto sociocultural, desde los niveles individual, grupal y comunitario hasta el de la sociedad” (Vidal y Pol, 2005, p. 291), que genera, a su vez, procesos de contra-apropiación del espacio, como forma de resistencia, apropiación y afirmación por parte de los grupos no hegemónicos (Martínez, 2014).

Si bien estos procesos de apropiación del espacio se expresan en las diferentes escalas del territorio, para fines de este estudio, la escala en la que nos centraremos para abordar a la alimentación como fenómeno complejo espacializado, está fijada en el nivel de los territorios

íntimos y los territorios próximos o identitarios que propone Giménez (2007), pues si bien la escala de matría como acepción de la región sociocultural engloba ambos niveles y contempla a la comunidad, y en este caso a la Junta Auxiliar o el mismo municipio de Cuetzalan, son los niveles más elementales del territorio los que nos permiten acceder a una visión más detallada de los procesos que configuran al sistema alimentario, así como a la importancia trascendental del territorio en la alimentación de las comunidades que practican una agricultura permeada de significados en torno a su cosmovisión, que no sólo les brinda una forma de subsistencia, sino que da sustento a su identidad individual y colectiva, sin dejar de lado que estos territorios pertenecen a un sistema más amplio conformado por una multiplicidad de escalas que incluyen desde la región y la Nación, hasta las escalas internacional y global, en las que inciden distintos factores económicos, políticos, sociales, históricos y culturales.

Es dentro de los territorios próximos, tal como lo plantea Barabás (2003), en donde se lleva a cabo la construcción territorial distintiva de las sociedades indígenas, a la cuál denomina territorios locales o etnoterritorios, caracterizados por ser:

Constructos de pequeño alcance que incluyen la comunidad de residencia y los alrededores donde se trabaja: la casa-solar, el barrio, el cementerio, la milpa y el monte del entorno, donde se caza, se pesca, se recolecta. Esto es, que el territorio incluye, los cerros y otros accidentes geográficos que están dentro de un ámbito de interacción y uso frecuente de la comunidad (p. 51).

En esta escala de lo próximo y lo local, la comunidad le proporciona el contexto a la casa como el eje fundamental desde del cual se tejen las redes entre los espacios más importantes para la organización y el desarrollo de la vida familiar. En este territorio doméstico cuyo centro es ocupado por el fogón, elemento característico de las “cocinas de humo”, se concentran los productos obtenidos y transformados en las distintas etapas del sistema alimentario y, por lo tanto, se enlazan y manifiestan los conocimientos y las creencias de los distintos integrantes de la familia que articulan y dan vida a una alimentación característica, que da cuenta de los múltiples tiempos y procesos de apropiación socioterritorial ejercidos. En el planteamiento de la organización de los etnoterritorios por Barabás, el fogón y la casa, elementos centrales del

territorio doméstico, operan como un “centro cósmico” o lugares sagrados, que articulan las dimensiones horizontal y vertical, y configuran un espacio de “densificación significativa” en el que convergen las prácticas y las representaciones sociales que orientan la cultura y la identidad de las comunidades indígenas, a través del cual es posible descifrar la configuración de la geografía simbólica que los define como sistema.

### 1.2.2 La cocina y la apropiación del espacio.

Como parte de las dimensiones geográfica y diacrónica que integran al sistema alimentario, destaca el interés de este trabajo en la comprensión de los espacios culinarios como expresión de apropiación y en función de las prácticas y representaciones que lo configuran, tanto desde sus aspectos socioespaciales como desde su composición histórica. Por lo que se considera crucial partir de su inserción dentro de un sistema más amplio, el sistema alimentario, que de forma inequívoca corresponde a los momentos de procesamiento y consumo dentro de la propuesta de Aguilar (2001), descrita por él como una sucesión de acontecimientos, relativamente repetitiva, en la que se identifican tres momentos: la obtención (ya sea a través de la producción agrícola, la crianza de animales, la pesca, la recolección, la compra o el intercambio), el procesamiento (selección, almacenamiento y transformación) y el consumo (determinado por las normas socioculturales, sobre lo que se come, en dónde se come, cómo se come y cómo se prepara, cuándo se come y con quién se comparte). Cada uno de ellos con una carga simbólica diversa y con prácticas características que aportan desde la cotidianeidad, elementos para la definición y conformación de una cocina.

Para el análisis de los espacios alimentarios, la cocina puede comprenderse desde la perspectiva planteada por Licona, García y Cortés (2017) como:

Un hecho social a la manera de Durkheim, en la medida en que existe fuera del individuo y se impone tanto a él como a la sociedad; es una realidad objetiva, es resultado histórico, es productor y producto determinado, por lo que resulta una instancia social tan

importante como la lengua, la religión o el orden político-jurídico, y sólo a través de su producción se llega a su conocimiento porque expresa un orden del mundo (p. 14).

Concepto en el cual se enfatiza la importancia de los aspectos históricos y sociales en la cocina como estructura que dota de sentido y proporciona identidad a los individuos y las comunidades, que solamente puede ser aprehendida por medio de un sistema de transmisión de conocimientos basado en la práctica, por lo que resulta sugerente retomar la definición de Good (2011) debido al énfasis que realiza sobre la relación con el entorno inmediato y las formas de procesamiento, en la que resalta que:

Una cocina/cuisine consiste en un sistema de métodos tradicionales de preparación de platillos a partir de alimentos producidos local o regionalmente. Estas técnicas de preparación se practican de manera generalizada entre toda una comunidad o grupo social, y son el resultado de cientos, o acaso miles de años de experiencias de distinta índole: con los ingredientes de un entorno inmediato y con las formas de procesamiento y elaboración; en ellas se expresan conocimientos colectivos profundos sobre los alimentos, la nutrición, la salud y el medio ecológico (p. 332).

En estas definiciones previas de la cocina, resalta su importancia como instancia social de producción histórica que condensa y estructura los conocimientos colectivos, por un lado, en las técnicas y prácticas de producción y aprovechamiento de los recursos locales o regionales, y las prácticas culinarias “producto de la experiencia, de la valorización que se convierte en poder del hombre sobre la naturaleza, del hombre sobre el hombre mismo, que también ambiciona, controla y produce su propia comida, hace cocina, produce identidad” por el otro (Licona, García, y Cortés, 2017, p. 38).

Con el objetivo de enmarcar a la cocina (por ende, lo culinario) como parte fundamental del sistema alimentario en su carácter más amplio, en el que puede ser caracterizado como un sistema de sistemas, constituido por los subsistemas de producción, el de venta o intercambio y el culinario, retomaremos el planteamiento realizado por Solorio y Guerrero (2017), para la comprensión de las cocinas regionales y en este caso, las locales, en el que consideran que:

Lo culinario integra un sistema de prácticas, maneras, platillos, ingredientes, técnicas, rasgos, gustos, reglas y personas, dado que la cocina constituye una forma de expresión del sistema cultural que genera una identidad. De esta forma, lo culinario se reconoce en su complejidad como una expresión cultural anclada a un territorio en particular con formas de expresión concretas, como ocurre con un platillo producto, y que, a su vez, se encuentra estructurado en un sistema, por lo que tiene que reconocerse su dimensión histórica y cultural, resultado de préstamos intercambios y conflictos a través del tiempo (p. 20).

Puesto que en la definición realizada por Good acerca de la cocina, como en la de Solorio y Guerrero sobre lo culinario resalta la importancia de la relación entre los ingredientes, las prácticas, las técnicas y el entorno, la aproximación hacia lo culinario desde un enfoque espacializado permite comprender la configuración de los espacios culinarios domésticos, a través de los procesos de apropiación y transformación selectiva de los ingredientes e influencias externas, así como las prácticas y significados que abonan a la construcción de las regiones culinarias de la cual representan la parte más elemental y las identidades asociadas a éstas, como resultado de procesos históricos y culturales, tal como estos autores lo describen.

Partiendo de este análisis, para este estudio en particular, tomaremos como base al subsistema culinario como la expresión de un sistema cultural más amplio, que corresponde de forma específica para su sistematización, a la segunda fase o momento identificado en la propuesta de Aguilar (2014), relativo a la preparación y transformación de los alimentos, que se concreta en un espacio social determinado, *el espacio culinario*, al que Ruíz y Licona (2017) entienden como:

...la objetivación espacializada de la cocina que genera un tipo de espacio social relacional, campo de luchas simbólicas por la diferenciación y legitimación en la que sus agentes (actores sociales relacionados) movilizan capitales económicos, simbólicos, culturales y sociales para constituirse auténticamente por medio de prácticas particulares de preparación y consumo de alimentos complejamente condensadas en un guiso o sabor, por tanto el espacio culinario es, fundamentalmente un espacio de significaciones (p. 39).

El espacio culinario comprendido “no como un espacio físico, sino como (espacio) social relacional de elementos desemejantes que permiten la objetivación y la subjetivación de culturas alimentarias en un contexto determinado” (Ríos y Licona, 2017, p. 66), nos proporciona la posibilidad de analizar la alimentación de las sociedades indígenas de forma compleja, pues demanda mantener la atención en todos los aspectos que han tenido y siguen teniendo influencia en las prácticas y significaciones que caracterizan a cada uno de ellos, trascendiendo de esta manera la visión parcial que proporcionan los análisis elaborados a partir de la segmentación del sistema alimentario y la desvinculación con los procesos geográficos, sociales, culturales e históricos, que en su carácter de fenómenos dinámicos, continuamente ponen a disposición elementos que promueven su adaptación, persistencia, resignificación, reconfiguración y singularidad.

El espacio culinario nahua comprendido tal como lo plantean Licona y sus colaboradores, permite su abordaje simultáneamente desde las escalas del etnoterritorio a partir de la cual se organizan el mundo y la vida social, productor y producto de apropiaciones socioespaciales que reflejan la relación simbólica afectiva que impregna las prácticas productivas y alimentarias cuando sus ingredientes son cuidadosamente almacenados, seleccionados y preparados tradicionalmente; y como espacio social relacional en el que los actores despliegan una serie de acciones y representaciones sociales que expresan una visión del mundo a través de los ingredientes, los utensilios, las preparaciones y las interacciones que tienen lugar durante su preparación y consumo, mediante las cuales se expresan complementariamente las formas objetivadas y subjetivadas de la cultura alimentaria.

La reflexión previa nos dirige hacia una concepción del fogón como centro cósmico, y suscita conveniente pensar al espacio culinario y por lo tanto a la “cocina de humo” como espacio social relacional en el que se expresan las formas objetivadas y subjetivadas de la cultura y como el lugar sagrado en el que convergen las múltiples territorialidades que tienen lugar dentro de la comunidad, en donde a través de las prácticas y representaciones sociales en torno a la alimentación, se norma y dota de sentido el consumo, la preparación y el aprovechamiento de los recursos alimentarios.

### 1.2.3 Las representaciones sociales.

El acercamiento a la alimentación desde las representaciones sociales de los actores, permite comprenderla como fenómeno complejo, conformado de manera complementaria por los aspectos simbólicos y materiales que convergen en “las cocinas de humo” de la comunidad indígena nahua de Ayotzinapan, que estructuran y dan sentido a la preferencia por los sabores y las preparaciones asociadas a la producción y la obtención de los ingredientes disponibles en el entorno de la comunidad, y cómo dentro de un sistema globalizado, estos elementos son simbolizados de forma tal que la transmisión de prácticas, conocimientos y significados relacionados con su obtención y transformación, para convertirlos en comida, continúan vigentes.

Partir de la teoría de las representaciones sociales, desarrollada desde la ciencia de la Psicología Social, para el estudio de la alimentación desde el enfoque sociocultural plantea una oportunidad metodológica importante para llevar a cabo el acercamiento a las formas interiorizadas de la cultura según Giménez (2007), pues tal como lo argumenta Moscovici (1979), éstas expresan una modalidad del pensamiento social, cercano a la lógica relacional, que establecen una guía para la acción que remodela e integra elementos del medio en el cual se llevan a cabo los comportamientos sociales.

Esta propuesta teórica permite efectuar un análisis espacializado de la alimentación a través de una aproximación epistemológica distinta, en donde las representaciones sociales son comprendidas como una forma de construcción y transmisión del conocimiento profundo que se encuentra ligada al conocimiento práctico de distintos fenómenos, que dentro de la dinámica de la vida cotidiana, dan coherencia y sentido a las organización de la vida individual, familiar y comunitaria, y por lo tanto a la alimentación y los aspectos de la cultura objetivada y subjetivada que la integran.

Si bien la definición propuesta por Jodelet (2000), abarca varios de los planteamientos expresados en la teoría al decir que éstas:

Conciernen al conocimiento del sentido común que se pone a disposición en la experiencia cotidiana; son programas de percepción, que sirven de guía para la acción e instrumento de lectura de la realidad; sistemas de significaciones que permiten interpretar el curso de los acontecimientos y las relaciones sociales; que expresan la relación de los grupos y los individuos mantienen con el mundo y los otros; forjadas en la interacción y el contacto con los discursos que circulan en el espacio público; inscritas en el lenguaje y las prácticas; que funcionan como un lenguaje en razón de su función simbólica y de los marcos que proporcionan para codificar y categorizar lo que compone el universo de la vida (p. 10).

En ésta, sería fundamental recuperar aspectos como la trayectoria y las posiciones sociales de los individuos que las portan y las expresan.

Por lo cual, para fines de esta investigación se considera más adecuada la definición que nos proporciona de manera más amplia, Giménez (2005) cuando las describe como algo que va más allá de ser un reflejo de la realidad y hace referencia a ellas como una organización significativa de ésta, que depende de otras circunstancias como el contexto histórico, social e ideológico del individuo y del grupo. Dentro de las cuales podemos considerar a las creencias, los significados, las ideologías, las mentalidades, los esquemas cognitivos y los conocimientos de los actores sociales como la forma interiorizada de la cultura; y por otra parte, de forma complementaria se encuentran las prácticas, los objetos, la indumentario o los elementos gastronómicos, como su forma objetivada, y al respecto de los cuales se llevan a cabo distintos procesos de significación y que para fines de esta pesquisa, nos interesa identificar a aquellas implicadas en la alimentación, con el objetivo de abordarla de manera compleja.

Así, al considerar a las representaciones socialmente compartidas como “formas interiorizadas de la cultura, resultantes de la interiorización selectiva y jerarquizada de pautas de significados por parte de los actores sociales” (Giménez, 2007, p. 45-46), se nos presenta la posibilidad de reconocerlas como esquemas a través de los cuales los individuos y los grupos perciben y explican su realidad, como formas que rigen la vida productiva y alimentaria de los integrantes de la familia y de ésta en su conjunto, así como los comportamientos y prácticas

culinarias o alimentarias designadas a los hombres y la mujeres en las distintas etapas de la vida al interior del grupo, así como la construcción de una identidad propia basada en la “interiorización selectiva, distintiva y contrastiva de valores y significados” (p. 50) que permea y delinea la alimentación a través de la cocina en la vida cotidiana, religiosa y social de la comunidad, y por supuesto, nos permiten descifrar la permanencia y las transformaciones o adaptaciones que reflejan los significados atribuidos a la organización y distribución del trabajo y las relaciones que se gestan dentro de los espacios culinarios como condensación de las formas objetivadas de la cultura alimentaria sujetos a procesos sociales e históricos dinámicos.

## **REFLEXIONES FINALES.**

Si bien el análisis de la alimentación desde la perspectiva de cada una de las disciplinas que la incluyen dentro de sus intereses nos aporta datos claros y asequibles para cada una de ellas, la comprensión de esta como fenómeno complejo y como hecho social, nos demanda recurrir a métodos multidisciplinario que nos permitan construir propuestas de abordaje más holísticas en las que se contemplen los múltiples elementos históricos, geográficos, económicos, políticos, sociales y culturales que determinan la configuración de las diversas expresiones alimentarias de los grupos sociales, en las que se reconozca el papel activo de los actores sociales que los conforman, pues de otra manera, el conocimiento continuará siendo parcial, fragmentado y alejado de la realidad.

Como parte de este acercamiento se plantea la necesidad de reconocer la interdependencia que se establece entre los grupos y su territorio en distintas escalas al respecto de la conformación de su sistema alimentario y cómo éstos mantienen, adaptan o rechazan constantemente una gran variedad de elementos de acuerdo con su forma de organizarse y percibirse histórica y culturalmente.

Por último, aun cuando el interés es abarcar la mayor parte de aristas posibles en el análisis de la alimentación como fenómeno complejo, es importante recordar que los tiempos ejercen una influencia importante en la delimitación de los temas que pueden ser desarrollados

dentro de un trabajo de investigación, por lo tanto, algunas áreas serán contempladas de manera muy breve y otras serán tratadas en investigaciones o documentos posteriores.

## **CAPÍTULO II. PANORAMA HISTÓRICO, SOCIAL Y CULTURAL DE LA COMUNIDAD NAHUA DE AYOTZINAPAN, CUETZALAN DEL PROGRESO, PUEBLA.**

Este capítulo tiene por objetivo describir el contexto de la comunidad nahua de Ayotzinapan, con la finalidad de realizar un acercamiento integral a los fenómenos históricos, geográficos, sociales, culturales y económicos que influyen en los procesos alimentarios de los individuos y de la comunidad.

El primer apartado pretende abordar los principales sucesos históricos que han dado lugar al establecimiento de la población y la conformación de la Sierra Norte, así como la importancia productiva y comercial que la colocó en el centro de atención en diferentes etapas. En el segundo apartado, se realiza la descripción de la región a partir de los agroecosistemas que en relación con los grupos que la habitan y los intereses económicos que en ellos convergen, establecen diferencias sustanciales de relación con el territorio, manteniendo la esencia agrícola e indígena que la caracteriza. En el tercer apartado sobre el contexto etnográfico de la comunidad se reseñan los rubros más importantes que estructuran y organizan la vida social, religiosa, económica y alimentaria de sus integrantes, en los que destacan los valores y costumbres que los distinguen del exterior y los cohesionan internamente como “*maseualmej*”.

### **II.1 Antecedentes históricos de la comunidad.**

Ayotzinapan es una comunidad indígena nahua de la sierra Norte de Puebla, que forma parte del municipio de Cuetzalan del Progreso, Puebla. Esta región de características particulares, de suelos de moderada y alta fertilidad es una de las áreas en el estado de Puebla con mayor concentración de población indígena, entre las que destaca el Municipio. En 1895 Cuetzalan es decretada como cabecera municipal, el 3 de octubre de 1986 el H. Congreso del Estado de Puebla le otorga la categoría de “Villa” y es declarada Ciudad Típica y Monumental (Castillo, 2000), en el año 2002 se incorpora al Programa Pueblos Mágicos, convirtiéndose en el primer destino turístico de Puebla en adquirir ésta categoría formulada por la Secretaría de Turismo (2017) y recientemente, en 2021 la Organización Mundial del Turismo (OMT) le ha otorgado el sello como Mejor Villa

Turística en el Mundo, en el cual se evalúan aspectos como la promoción y conservación de sus raíces ancestrales y recursos naturales (OMT, 2021).

A partir de esta presentación sobre el municipio de Cuetzalan, resulta fundamental realizar una breve reseña sobre los hechos históricos que dieron lugar a la intrincada conformación de la Sierra Norte, esto con la finalidad de comprender su organización y estructura actual, así como la de la comunidad nahua de Ayotzinapan en la cual se centra este estudio.

### 2.1.1 Época prehispánica y colonial.

Los indicios más antiguos de ocupación indígena en la región son los remanentes arqueológicos del periodo clásico (S. III - IX d.C.) en Yohualichan con una presencia importante de elementos afines a los de los asentamientos totonacas de El Tajín, dando testimonio de una ocupación inicial por las culturas costeras del Golfo (Lupo, 1998). En el siglo XV, a la llegada de los españoles, a lo que hoy es México, el Totonacapan abarcaba desde Zacatlán hasta el Golfo de México. Al ser un territorio fértil y altamente productivo, estuvo constantemente codiciado, primero por los Toltecas y posteriormente fue controlado por La Triple Alianza (mexica, tepaneca, acolhua) por medio de enclaves distribuidos estratégicamente con el objetivo de recolectar el tributo y someter militarmente a la población totonaca (Masferrer, 2006).

Cuentan los abuelos que antes ahí vivían los totonacos y que “los primeros *maseualmej* vinieron de Tlaxcala, Texcoco y Cholula (Castillo, 2000), también “Cuentan los abuelos de los *maseualmej*, que son los indígenas nahuas de esta región, que pasaron unos pájaros llamados *kuesaltotot* y se quedaron aquí, por eso se llamó *Cuesalan*, y no “Cuetzalan” como le llamaron los *koyomej* (mestizos)” (Castillo, 2000, p.49). Al respecto de esta migración Arizpe, comenta que “fueron dos grupos nahuas pertenecientes a dos tradiciones culturales distintas los que emigraron en el siglo XV: los hablantes de la lengua náhuatl, que se desplazaron de la Altiplanicie central por los valles de Pachuca y Tulancingo hasta asentarse en las inmediaciones de Huauchinango y Zacatlán, y los de lengua náhuatl, que vinieron del centro y sur del estado de Puebla y ocupan ahora el sureste del macizo: los municipios de Teziutlán y Tlatlahuqui,

Zacapoaxtla, Cuetzalan y otros” (1989, p. 29, como se citó en Castillo, 2000), desplazando a las poblaciones totonacas de estos territorios. Sin embargo, desde una perspectiva distinta, García (2005) contempla los escritos elaborados por Sahagún e Ixtlixóchitl, en los que se hace referencia no a uno, sino a varios movimientos migratorios, cuya dinámica no fue lineal o progresiva y expresa que la concepción de la Sierra del periodo clásico como una o varias regiones claramente diferenciadas por la lengua o la pertenencia étnica debido a su importancia como un posible corredor entre el Altiplano y la Costa es difícil de concebir, por lo cual, sería más acertado pensarlo como un territorio pluriétnico en el cual se interactuaba en múltiples lenguas.

En lo que concierne a San Miguel Tzinacapan, una de las dos versiones en la Tradición Oral que hacen referencia la fundación de esta comunidad, sostiene que aproximadamente en el siglo XII, una tribu chichimeca invadió un poblado ubicado 7 km al este de San Miguel Tzinacapan, provocando la huida de los totonacas hacia el norte y posteriormente Tempiltotol, descendiente de esta tribu, fundó Tzinacapan (Sánchez, 2017). Relato que podría ser asociado con las migraciones a las que se refiere García, derivadas del deterioro ambiental, tanto de poblaciones de habla otomí y nahua a los que indistintamente se denominaba “chichimecas”, fundando “diversas localidades del centro de la Sierra en fechas que corren de 1180 a 1241” (2005, p.50).

Las últimas décadas del siglo XV, se caracterizaron por un reordenamiento territorial, en el cual resurge el dominio de las culturas del Altiplano, mucho más ligado a la parte occidental de la Sierra, relegando las zonas periféricas. La parte oriental de la Sierra muestra para estos años una mayor relación con el área de influencia Tlaxcalteca mediante el corredor establecido a lo largo del Valle Alto del río Apulco. Posteriormente con la consolidación de La Triple Alianza, y con ella la necesidad de alimentar a una población cada vez más numerosa, fue necesario garantizar un sistema de abasto eficiente, tal como lo dejaron ver las hambrunas de 1490 y 1505, sucesos que posicionaron al Totonacapan y la Sierra como un área de control fundamental, por su cercanía y alta productividad. La dominación de la Triple Alianza impuso un complejo sistema de recaudación de tributos, mediado por los centros de control fiscal y militar establecidos en esa región (García, 2005).

En ese mismo siglo, al momento de la llegada de los españoles, la región que abarca lo que es el municipio de Cuetzalan actualmente, estaba organizada en un *altepemej* denominado Quetzalcóatl, con una población de 100 000 habitantes aproximadamente, que sería diezmada por las epidemias que afectaron a la población indígena en el periodo inmediato a la Conquista, casi hasta el punto de desaparecer (García, 2005). Aprovechando el sistema organizativo y tributario de los *altepemej*, fueron instauradas las encomiendas como base de la conquista y la colonización, este sistema puso en relación directa a los pueblos con el encomendero, del cual se esperaba que defendiera el territorio y promoviera la cristianización. Para 1522, Cuetzalan formaba parte de la encomienda de Tlatlahuquitepec (Cetusco, Hueytlalpan, Ixcoyamec, Iztepec, Quetzalcoatl, Tlatlahuquitepec y Xonotla) a cargo de Pedro Cindos de Portillo y Hernando de Salazar (García, 2005).

A mediados del siglo XVI, con fines de establecer un mejor control sobre el territorio, y una administración más eficaz sobre la población y los recursos, las encomiendas son reemplazadas por los corregimientos, acentuando la fundación de conventos y los programas de congregación de la población (García, 2005). Esta reordenación de la Sierra se llevó a cabo primero en los espacios que no estaban despoblados como Zautla, Atzalan, Xonotla, Teziutlán, Xuxupango, Chachachintla, Chila, Matatlán, Xicotepec. Frecuentemente el nombre de la cabecera estaba compuesto por el nombre de algún santo y el nombre del *altepet*, así, Cuetzalan, sería bautizado como San Francisco Cuetzalan y a Tzinacapan se le antepondría como patrón a San Miguel Arcángel (Sánchez, 2017), conformando así el nombre que ostenta actualmente.

En el siglo XVII, debido al dramático descenso de la población indígena ocasionado por las constantes epidemias derivadas del contacto con los europeos, esta encomienda es casi disuelta y posteriormente incorporada al corregimiento de San Juan de los Llanos y después al de Zacapoaxtla (Gerhard, 1986, como se citó en Herrera, 2018).

En la segunda versión sobre la fundación de San Miguel Tzinacapan, presente en la Tradición Oral de esta comunidad, que sitúa su fundación dentro de la fe católica a inicios del siglo XVIII con la búsqueda por asentarse y construir la iglesia, y revela cómo el hallazgo del manantial que les proporcionaría la posibilidad de acceder al agua, rodeado de murciélagos,

configura su topónimo en nahuatl: Tzinacapan “fuente de murciélagos” (Sánchez, 2017), es posible comprender la distancia temporal que la separa de la reestructuración iniciada un siglo antes en la Sierra, derivada del despoblamiento causado por las epidemias y sus devastadoras consecuencias para la población.

Por último, durante el establecimiento de las encomiendas y los corregimientos, la introducción de nuevos productos europeos como el trigo, la cebada y la crianza de ganado bovino y caprino influyeron en la transformación de los espacios dedicados a la agricultura, antes dedicada casi exclusivamente a la siembra de maíz, frijol, chile y calabaza. También durante estos cambios se introdujeron árboles frutales de origen no americano en la región, como manzanos, perales, durazneros, castaños, naranjos, destinando su producción hacia los puntos no serranos y fortaleciendo la posición comercial de algunos pueblos como Zacatlán o Huauchinango a través de su especialización en la cosecha de manzanas o la elaboración de agua de azar, respectivamente. Cambios que derivaron en la reestructuración poblacional, económica y social de la Sierra.

### 2.1.2 Siglo XIX.

Si bien el establecimiento de las encomiendas y corregimientos abarcó el territorio de la Sierra Norte, la mayor parte de los encomenderos y regidores se instalaron en pueblos como Tetela, Teziutlán, Xalapa o Zacapoaxtla, y hasta 1807 la presencia de no indígenas en el área de Cuetzalan del Progreso estaba representada por el párroco y el maestro de la escuela (Lupo, 1994, como se citó en Báez, 2004). Más adelante, en relación a la Guerra de Independencia, Gámez, Lazcarro, Licona y Masferrer (2010) refieren que ésta no afectó de gran manera a la población totonaca puesto que la mayor parte de las expediciones militares se realizaron en las zonas de Teziutlán, Zacapoaxtla, Tetela de Ocampo y Chignahuapan.

Este siglo estuvo marcado para los pobladores de la Sierra por una tensión constante con los mestizos y otros grupos por el control del territorio y sus recursos. Durante la primera mitad del siglo se efectuaron distintos movimientos asociados con la reivindicación de sus tierras y la

expresión de sus tradiciones religiosas, entre las que destacan la rebelión de Olarte entre 1836 y 1838, desarrollada en toda la región del Totonacapan. En 1853 aproximadamente, con la incorporación de Tuxpan al estado de Veracruz, se concreta la fragmentación de la región aprobada por el Congreso Constituyente en 1824 (Gámez *et al.*, 2010), generando la escisión definitiva del Totonacapan en la parte Costera del Golfo de Veracruz y la parte de pertenencia socioterritorial a la Sierra Baja de Puebla.

Posteriormente, en 1862, con la participación de los indígenas nahuas de la Sierra Norte en la batalla del 5 de mayo incorporados al Ejército de Oriente, los indios zacapoaxtlas adquieren un gran protagonismo, el cual se prolonga a través de múltiples sublevaciones para enfrentar los efectos de las Leyes de Reforma, reflejados entre 1870 y 1885 en la desamortización de las tierras comunales y eclesiásticas por igual (Herrera, 2018), en donde el levantamiento de los cuetzaltecas bajo el liderazgo de Palagosti Dieguillo, logra frenar la expropiación agraria (Beaucage, 2012, como se citó en Herrera, 2018). Para los indígenas nahuas de Cuetzalan, la participación en “La lucha contra los *analtikos* (franceses)”, representa también un elemento de diferenciación étnico en donde resaltan sus características como *maseualmej*, entre los que destacan su organización social y los valores que determinan la constitución de su identidad, en contraste con los valores de los mestizos y los otros grupos sociales (Coronado, 2011).

A partir de la segunda mitad de mil ochocientos, aunada a la introducción del café en la Sierra Norte, se incrementa la presencia de la población mestiza, italiana y española que llegaría a conformar una especie de oligarquía cafetalera y comercial dentro del municipio de Cuetzalan (Sánchez, 2017), agudizando los conflictos de abuso y sometimiento de las poblaciones indígenas, así como la apropiación ilegal de tierras. En los últimos años de este siglo, aún con el inicio de la introducción del café, el maíz representaba uno de los cultivos principales, junto con el frijol y la caña.

### 2.1.3 Siglo XX y las primeras dos décadas del siglo XXI.

A principios del siglo XX, la administración territorial vuelve a modificarse en lo que corresponde a Cuetzalan como cabecera municipal. En la primera década se presenta un incremento importante de la caña para convertirla en aguardiente y del café como principales productos comerciales. Entre 1900 y 1934 se establecen grandes “beneficios cafetaleros” administrados por un grupo minoritario de españoles, cuyos intereses incluían aparte de la producción de aguardiente y café, la cría de ganado (Ríos, 2010). Con la construcción de vías de comunicación, la intensificación de las relaciones comerciales y el monopolio ejercido por los mestizos sobre la economía, el poder político de los mestizos rebasaba las capacidades organizativas de las poblaciones indígenas (Lupo, 1998), manejando los precios de compra y la información del mercado a conveniencia.

Al principio, el cultivo del café sólo fue desempeñado por los mestizos, pero la caída en el precio de la caña, orilló a los productores agrícolas a llevar a cabo la propagación del café en espacios menores a cinco hectáreas (Valderrama, 1991, como se citó en Ríos, 2010), sin embargo, la comercialización del café continuaba siendo un proceso acaparado por los “beneficios” propiedad de españoles y mestizos (Herrera, 2018), dejando una ganancia ínfima a los productores indígenas, fenómeno que impulsó la creación de distintas Cooperativas de carácter puramente indígena con la finalidad de poner fin a los abusos e injusticias en contra del pueblo *maseual* y la inserción de sus productos en el mercado sin depender de los intermediarios.

La organización cooperativista marcó el inicio de la organización de los pueblos de Cuetzalan y los municipios aledaños de la Sierra en búsqueda de mejores condiciones de vida. Para 1980 las treinta y dos comunidades que conformaban la Unión de Pequeños Productores de la Sierra, lograron realizar su registro formal como Cooperativa Agropecuaria Regional *Tosepan Titataniske* “Unidos Venceremos”, a través de la cual se desplegaron diversos procesos que permitieron acceder de forma constante y con un precio justo a los insumos considerados de primera necesidad para las familias, la venta directa de las artesanías elaboradas y la incursión en el mercado de la pimienta y el mamey, e incipientemente, en el del café (Beaucage, 1994). Simultáneamente a la creación de la Cooperativa Tosepan, se formaron las de Zacapoaxtla y

Ayotoxco, sin embargo éstas no lograron prosperar por diversas razones, destacando así el carácter organizativo y la importante prevalencia del trabajo realizado por los *maseualmej* en la región a través del cooperativismo que les ha permitido, veinticinco años después de la fundación de la *Tosepan Titataniske*, procesar y comercializar, a nivel nacional e internacional, la mayor parte de la producción realizada a pequeña escala de café y pimienta gorda de más de quinientas socias y socios (Bartra *et al.*, 2004).

La organización de los indígenas en la Sierra, espacio que había sido hasta entonces de interés para los antropólogos, atrajo una amplia diversidad de investigadores y consecuentemente, con su permanencia e influencia se desarrolló una transformación inesperada del ordenamiento económico y político del municipio. Como parte del flujo e intercambio de diálogos con los investigadores, surgieron los estudios diseñados por los indígenas, sobre todo en San Miguel Tzinacapan, sede del Taller de Tradición Oral fundado en 1979, el cual ha publicado múltiples folletos y libros con el objetivo de recuperar, recolectar y difundir el patrimonio oral y las tradiciones de la cultura nahua (Beaucage, 1994).

Por otra parte, en la última década de este siglo, la Secretaría de Turismo crea el programa Sierra Mágica con la finalidad de promover el flujo turístico hacia esta zona, generando una nueva ocupación de la cabecera municipal por habitantes de la Ciudad de México y Puebla interesados en invertir y desarrollar el sector servicios, en 2002 es declarado “Pueblo Mágico”, y en 2021 le es otorgado por la Organización Mundial de Turismo el Sello de Mejor Villa Turística un reconocimiento como uno de los mejores destinos para visitar en donde se pueden desarrollar una amplia variedad de actividades, destacando la importancia del turismo en el fomento del desarrollo y el bienestar, volviéndose una actividad progresivamente importante para la generación de ingresos por parte de las familias nahuas de la región, esto sin dejar de lado las tensiones y cambios que esto ocasiona en sus prácticas culturales y el aprovechamiento de los recursos naturales (Herrera, 2018).

También es importante mencionar cómo la introducción del café como uno de los principales cultivos comerciales trajo consigo la transformación de los sistemas organizativos al interior de las comunidades al desplazar la producción de maíz y “la mano vuelta”, puesto que ni

la siembra del cafetal, ni su cosecha la integran como parte de su ciclo productivo además de la superposición de las fechas que implican la segunda temporada de siembra de maíz y la cosecha del café, entre noviembre y enero (Ríos, 2010), así como los programas de desarrollo sectorial que sirven como base para la aplicación de las políticas de desarrollo implementadas desde el Estado en materia de educación, salud, y vivienda (Beaucage, 1994) y el constante incremento del flujo turístico, los cuales ejercen una influencia persistente en las prácticas culturales y sociales de los habitantes del municipio de Cuetzalan y sus 165 localidades con mayor o menor intensidad y generan nuevamente una relación interétnica que no debe perderse de vista en los análisis actuales.

## **II.2 La región sociocultural, localización y medio ambiente.**

Ayotzinapan, pertenece geográficamente a la región de la Sierra Norte de Puebla, la cual, debido a su complejidad cultural y agroecológica, es dividida por Masferrer y Martínez (2010) en 4 subregiones para su análisis y descripción.

La Sierra Alta o Bocasierra, a una altura de 1500 a 2500 msnm, con Huachinango, Zacatlán, Chignahuapan, Tetela de Ocampo, Zacapoaxtla, Zaragoza y Teziutlán como sus ciudades principales, está habitada mayoritariamente por mestizos y pequeños grupos de nahuas y totonacos. La zona cafetalera comprende a los municipios de Cuetzalan, Tuzamapan, Huehuetla, Xochitlán, Jopala, Zihuateutla, Pahuatlán y Naupan y está ubicada entre los 200 y los 1500 msnm con un alto porcentaje de población indígena, conformada por nahuas y totonacos, y grupos minoritarios de otomíes y tepehuas. La Sierra Baja o Declive del Golfo se localiza a una altura menor a los 200 msnm, es la zona más próxima los municipios de Veracruz y la conforman los municipios de Francisco Z. Mena, Venustiano Carranza, Tenampulco, Ayotoxco de Guerrero y Hueytamalco, ésta presenta poca presencia de poblaciones totonacas y otomíes. El Declive Austral de la Sierra, corresponde al territorio de la Sierra Madre Oriental que colinda con el Altiplano Poblano-Tlaxcalteca con alturas sobre el nivel del mar entre los 2000 y los 3400 msnm, con una población marcadamente mestiza (Masferrer y Martínez, 2010, p. 28-29).

### 2.2.1. La región sociocultural.

La región se caracteriza por una amplia coexistencia tanto de grupos indígenas y no indígenas, así como de declives, que deriva en la conformación de múltiples agroecosistemas y, por lo tanto, en un aprovechamiento de los recursos diferenciado de acuerdo a los conocimientos y las relaciones que sus habitantes han establecido con el medio a través de la identificación con el territorio y el acceso a diversos tipos de tecnología.

La caracterización de los agroecosistemas que forman parte de la Sierra Norte de Puebla dependiendo del tipo de suelo, la humedad disponible, la temperatura y la presencia de fauna y flora, según la división realizada por Masferrer y Martínez (2010) permite comprender cómo la superposición de elementos climáticos, geográficos y humanos determina a cada una de las subdivisiones que plantean los autores.

Bocasierra Occidental, caracterizada por un clima templado-húmedo y semicálido-subhúmedo y suelos con una moderada y alta fertilidad, proporciona las condiciones para la producción agrícola, principalmente de flores.

Bocasierra Central, se constituye como un paso comercial fundamental al conformar la principal ruta de acceso a la carretera interserrana, adhiriendo a la Sierra media y baja a su sistema. A las precipitaciones presentes durante todo el año se suma su amplia variedad climática que abarca desde el cálido húmedo, semicálido subhúmedo, templado húmedo, templado subhúmedo, hasta frío subhúmedo, y éstas aunadas a un tipo de suelo de fertilidad alta y moderada, permiten el crecimiento de árboles de aguacate, ciruela, durazno, manzana y pera, los cuáles constituyen los cultivos de mayor importancia de producción agrícola, además de la producción de papa, cacahuate, haba, alfalfa, alverjón y avena. En esta zona, el clima favorece también la producción de ganado ovino y bovino.

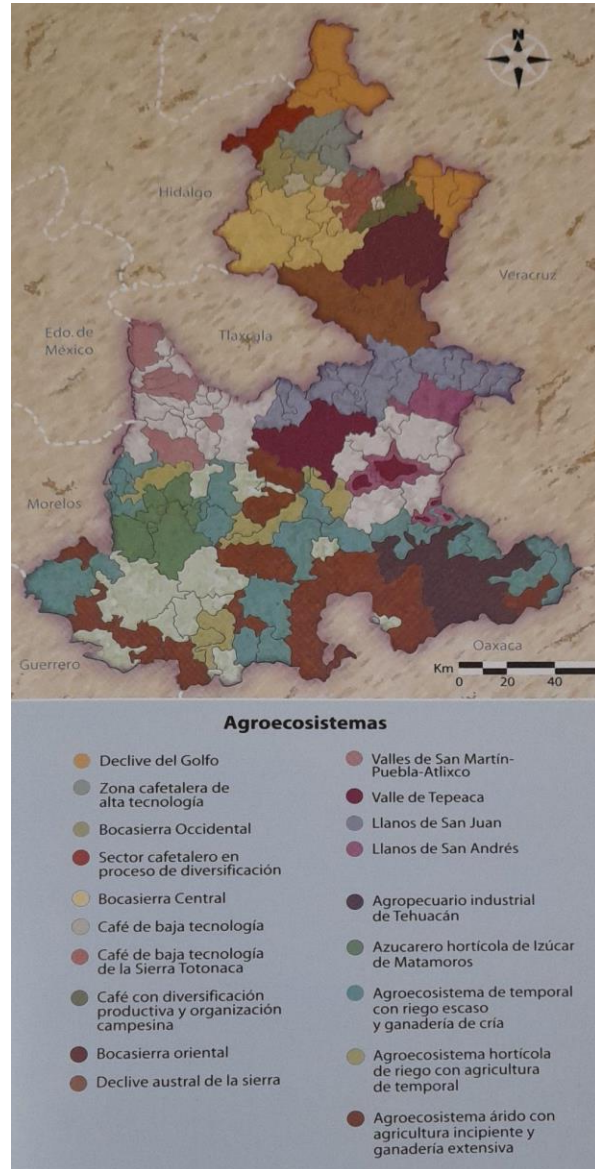


Figura 1. Mapa de los agroecosistemas Poblanos. Masferrer y Martínez, 2010.

Bocasierra Oriental con una variación de altura entre los 58 y los 3000 msnm, suelos de fertilidad alta a moderada y climas que van desde el semicálido subhúmedo hasta el semifrío subhúmedo, favorece el desarrollo de múltiples cultivos, como la avena, el trigo y la cebada con fines forrajeros, y la papa, el café, el trigo la cebada el aguacate, la manzana, el durazno, la ciruela y pera para el comercio. También se desarrollan otras actividades comerciales como Teziutlán y Zacapoaxtla, entre los que destaca la industria maquiladora.

Café de baja tecnología, en esta zona se presentan el clima semicálido húmedo, semicálido subhúmedo y templado húmedo, con fuertes lluvias y suelos de fertilidad alta y moderada. Se desempeña la agricultura de subsistencia; el café y el chile representan sus principales productos comerciales.

En la zona cafetalera de alta tecnología, predominan los climas semicálido-subhúmedo y templado-cálido con precipitaciones durante todo el año, lo cual favorece la producción cafetalera, principal actividad agrícola y económica con fines de exportación.

Sector cafetalero en proceso de diversificación, con climas que van desde el semicálido subhúmedo hasta el frío templado, con suelos moderados y altamente fértiles, propicia el cultivo de café y en menor escala de chile.

Café de baja tecnología de la Sierra Totonaca, con climas del cálido húmedo al templado húmedo y suelos de fertilidad moderada con mejores aptitudes para la ganadería que para la agricultura, los principales cultivos de subsistencia son el maíz y el frijol. Si bien el café representa uno de sus principales productos comerciales, éste se vio fuertemente afectado por la caída del precio debido a su desregulación en el mercado internacional (Salinas, 2004) generado por la falta de renovación del Acuerdo Internacional del Café por Estados Unidos en 1989, esto aunado a la desmantelación del Inmecafé (Instituto Mexicano del Café) y la desaparición de los precios de garantía, resultando en la caída del precio del café hasta en un cincuenta por ciento (Beaucage *et al.*, 2015).

Café con diversificación productiva y organización campesina, es una zona que presenta climas como el subtropical templado, cálido húmedo y semicálido húmedo, con varios tipos de suelos, que pueden favorecer la ganadería o la agricultura. Los principales cultivos de autoconsumo son el maíz, el frijol y el café, éste último también está destinado a la comercialización, junto con la vainilla y la pimienta. Su carácter distintivo se lo proporcionan las condiciones organizativas de la población indígena y la diversificación comercial y turística impulsada por los mestizos.

Sierra Baja o Declive del Golfo, con clima cálido-húmedo con suelos moderada y altamente fértiles en donde se cultivan con fines comerciales cítricos y otras frutas como mango, papaya y piña, además de los cultivos de subsistencia como el maíz y el frijol y otros para el autoconsumo como la vainilla, la pimienta y el café. En sus partes más bajas se cultivan pastizales con fines de producción ganadera.

Declive Austral de la Sierra presenta climas templados subhúmedo, seco y semifrío y alturas entre los 2000 y los 3400 msnm, y suelos distintos que son aptos tanto para la ganadería y por lo tanto a la producción de bovinos, porcinos y caprinos, y en los cuales para mejorar la producción agrícola se han introducido sistemas de riego por aspersión además del riego tradicional.

De acuerdo con esta subdivisión y los parámetros culturales y productivos que tienen lugar dentro del municipio al que pertenece Ayotzinapan, se considera que forma parte de la *zona cafetalera con diversificación productiva y organización campesina*, la cual se encuentra inmersa en una región más amplia en la que la constante superposición de los agroecosistemas en combinación con el manejo realizado por los individuos y la introducción de nuevas variables individuales, colectivas, nacionales e incluso internacionales con fines económicos, generan espacios con características singulares, que sin embargo, mantienen en diferente magnitud su esencia histórica pluricultural a través del desarrollo y la adaptación de la producción agrícola tradicional y la expresión de la identidad indígena.

### 2.2.2. La comunidad.

El Municipio de Cuetzalan, está constituido por 8 Juntas Auxiliares: Reyeshogpan de Hidalgo, San Andrés Tzicuilan, San Miguel Tzinacapan, Santiago Yancuitlalpan, Xiloxochico de Rafael Ávila Cmacho, Xocoyolo, Yohualichan y Zacatipan y colinda con Tuzamapan de Galeana, Zoquiapan, Jonotla y Ayotoxco de Guerrero al norte; al este con Ayotoxco de Guerrero y Tlatlauquitepec; al sur con Zacapoaxtla, Tlatlauquitepec y Nauzontla y al oeste con Zoquiapan, Nauzontla y Jonotla (Instituto Nacional de Estadística y Geografía [INEGI], 2020). El censo del 2020 realizado por el

INEGI, reporta una población total de 49 864 habitantes, conformada por 25 715 mujeres y 24 149 hombres, de los cuales, el 66.8% es hablante de una lengua indígena, 33 217 hablan nahuatl, 55 totonaco y 8 tsotsil (INEGI, 2020). Ayotzinapan pertenece a la Junta Auxiliar de San Miguel Tzinacapan y se encuentra aproximadamente a 5.6 kilómetros de distancia de la cabecera municipal.

### 2.2.2.1 Localización.



Ayotzinapan, Cuetzalan del Progreso Puebla, Ubicación geográfica, INEGI, 2020.

Ayotzinapan está situada a una altura de 577 metros sobre el nivel del mar, en las coordenadas: 20°03'24.970''N Longitud y 97°32'11.055''O Latitud (INEGI, 2020). Es una comunidad conformada por 114 viviendas y 570 habitantes, 289 mujeres y 281 hombres, de los cuales todos son hablantes de una lengua indígena. El nahuatl es hablado por la población durante las actividades sociales, económicas, religiosas y educativas, aunque en realidad la mayor parte de sus habitantes domina también el español. La población laboralmente activa según el censo se compone de 155 mujeres y 189 hombres. El 85.6% de la población cuenta con acceso a servicios

médicos por medio de la Secretaría de Salud y el 93% refiere ser católico. De las 114 viviendas que la conforman, más del 95% cuenta con drenaje, acceso al sistema de agua y electricidad. Los principales medios de transporte son moto, auto particular, taxi y más frecuentemente, transporte colectivo (INEGI, 2020). Para llegar hasta ahí es necesario acceder a un transporte o recorrer a pie el camino en constante declive, mientras se avanza en el recorrido las casas y los terrenos planos que algunas veces son utilizados para pastoreo van disminuyendo y en contraposición, la variedad y abundancia de especies vegetales va aumentando, los colores dominantes en los días soleados son el azul y el verde, interrumpidos brevemente por el blanco de las viviendas.

#### 2.2.2.2 Medio ambiente.

El clima que predomina, al igual que en el 99.6% del Municipio es el semicálido húmedo con lluvias todo el año. Las temperaturas medias anuales pueden ir desde los 14°C en las partes más altas, hasta los 24°C en las más cercanas a la costa. Las precipitaciones medias anuales que se reciben en el municipio son mayores a los 4000 mm (Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad [CONABIO], 2011).

El 62.38% de la superficie municipal está destinada a la agricultura, en la que predomina el cultivo de café; el 18.4% corresponde a zonas de pastizal en donde se desarrolla la producción de pastos forrajeros; en el 17.9% de la superficie que se caracteriza por ser bosque mesófilo, se lleva a cabo el aprovechamiento de maderas como el ocozote (liquidámbar), el pino y el encino, además del crecimiento de ejemplares diversos de orquídeas y bromelias; y por último, en el 0.47% de la superficie conformado por selva es propicio el crecimiento de distintos árboles maderables como la caoba, el colorín, el ramón y el chaca, así como otras plantas de interés comestible o medicinal (INEGI, 2020).



Camino a Ayotzinapan. Cinthya D. Reyes Eslava. 03/11/2021.

Esta zona modelada por numerosos relieves que mezcla sierras altas y lomeríos con mesetas y grandes valles proporciona a los terrenos de Ayotzinapan un declive importante como una de sus principales características, el cual puede percibirse mejor a partir de los 400 metros sobre el nivel del mar de diferencia que existen entre Cuetzalan (952 msnm), San Miguel Tzinacapan (859 msnm) y Ayotzinapan (577 msnm) (INEGI, 2020). La variación de los relieves en asociación con un importante cambio en la temperatura media anual, son algunos de los aspectos que han favorecido la incorporación de múltiples especies con finalidades comerciales como el café, la pimienta, los cítricos y la vainilla dentro de sus espacios productivos. Incluso, gracias a la precipitación pluvial característica, el cultivo de maíz para el autoconsumo puede llevarse a cabo dos veces por año, ya sea a partir del monocultivo o el pluricultivo acompañado principalmente de frijol y calabaza. Otros productos agrícolas que están presentes y cuya importancia varía debido a su empleo para el comercio o el consumo familiar, son el ajonjolí, el plátano, el mamey, la jícama, el cacahuate y el camote (Barbosa, 2012). Dentro de la junta auxiliar de San Miguel Tzinacapan se ha identificado el aprovechamiento de una variedad mínima de 650 plantas y animales, de las cuales, aproximadamente 160 han sido clasificadas por grupos y descrito sus

usos y características principales (Taller de Tradición Oral y Beaucage, 2015). También pueden observarse aves como el jilguero, las calandrias, los huitlacoques; mamíferos pequeños como zorrillos, tlacuaches, cacomixtles, zorros, martas, además de ardillas, tejones, tuzas, cuautuzas y serpientes coralillo, mazacuate, nauyaca, chirrioneras y huehuetzin (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal [INAFED], 2010).

Durante la mayor parte del año las precipitaciones pluviales favorecen el crecimiento de la vegetación, y regularmente dan espacio a intervalos en donde el cielo se despeja y las nubes dejan pasar un sol intenso y exuberante que permite el desarrollo armonioso de la vida, tanto animal y vegetal como al interior de la comunidad, ya sea durante el desempeño de las tareas domésticas y productivas, o de las actividades sociales y religiosas.

### **II.3 Contexto etnográfico de la comunidad.**

#### **2.3.1 Población y lengua.**

La comunidad inicia el día antes del amanecer, los hombres salen a trabajar al campo o a desempeñarse en distintos oficios dentro del municipio, las niñas y adolescentes parten con su uniforme hacia la escuela atendiendo los diversos horarios programados con la finalidad de realizar un control más eficiente sobre los posibles contagios que pudieran darse por Covid-19.

Actualmente, la asistencia de niñas y niños a la escuela es equiparable, ya no se ejerce preferencia por alguno de los dos sexos para continuar con su formación académica. Dentro de las instituciones la educación no es bilingüe, sin embargo, en la escuela de educación inicial Benito Juárez, la escuela primaria Maestro Rafael Ramírez y la telesecundaria Tetsijtsilin, los alumnos asisten los días lunes con la vestimenta tradicional de la comunidad, los niños llevan camisa blanca, calzón de manta atado a los tobillos y huaraches de una correa o de gallo, y las niñas, blusa de labor, enaguas o falda de enredo, cintilla, huipil y huaraches, esto con la finalidad de fortalecer su identidad y proyectarla hacia el exterior en caso de ser visitados por algún programa educativo sectorial o de apoyo internacional.



Lunes de vestimenta tradicional. Cinthya D. Reyes Eslava. 27/09/2021.

La vestimenta tradicional, es portada cotidianamente por las mujeres de mayor edad, acompañada por un huipil y el collar rojo, y conforme la edad va disminuyendo algunas combinan la blusa de labor con faldas de confección textil diversa o con pantalones de mezclilla y huaraches. En los hombres, únicamente los de edad avanzada conservan el uso regular del calzón, la camisa blanca y los huaraches de gallo, así como del sombrero y el morral de yute; el calzón ha sido sustituido por los más jóvenes, con pantalones de mezclilla y la camisa de manta, con camisas de diversos materiales o playeras, y los huaraches, con diversos tipos de calzado como botas de trabajo, botines o tenis.

Las y los jóvenes entre 17 y 25 años salen en el colectivo a estudiar o trabajar en la cabecera municipal y la mayor parte de las mujeres permanece en casa o regresa después de acompañar a sus hijas e hijos a la escuela para ocuparse de las labores domésticas restantes. Uno de los momentos de socialización cotidiana más importante entre las mujeres de la familia y de la comunidad, se da por las mañanas, cuando la mayor parte de las tareas matutinas como dar de desayunar a los hijos y al marido han sido cubiertas. Las hermanas, cuñadas y amigas son recibidas en la cocina con una taza de café endulzado con azúcar o panela e invitadas a sentarse mientras conversan sobre temas familiares, educativos, alimentarios, económicos o emocionales, durante este proceso, así como en la mayor parte de las interacciones entre miembros de la comunidad, se habla en nahuatl.

La lengua nahuatl es considerada por los especialistas como una integrante de la familia yutoazteca y como una variante dialectal propia de la Sierra Norte de Puebla (Duquesnoy *et al.*, 2010), y que en las comunidades pertenecientes a la Junta Auxiliar de San Miguel Tzinacapan resalta la eliminación fonética y gramatical de la “l” cuando conforma la estructura “tl” (Morales, 2012). La transmisión verbal de conocimientos en la Sierra Norte cumple un papel insustituible, pues a través de la consolidación del Taller de Tradición Oral de la Sociedad Agropecuaria del Centro de Estudios y Promoción Educativa para el Campo (CEPEC) de San Miguel Tzinacapan se pretende rescatarla, difundirla y emplearla de forma crítica en el fortalecimiento del desarrollo étnico-cultural, económico y político del municipio y sus habitantes (Báez, 2004). En referencia a la lengua escrita, la Escuela Telesecundaria Tetsijtsilin aunque no es una institución de educación bilingüe, a partir de su compromiso con “una educación culturalmente pertinente”, basada en el aprendizaje situado y el aprendizaje intercultural, contempla dentro de su currícula el Taller de Lengua Náhuatl con el objetivo de fortalecer el vínculo de los alumnos con los saberes y prácticas que forman parte de su identidad cultural, además de acceder a una alfabetización en su propia lengua (Morales, 2012).



Transporte colectivo. Cinthya Denise Reyes Eslava. 12/12/2021.

Para las familias de la comunidad el día inicia poco antes del amanecer, aproximadamente a las cinco de la mañana empiezan los preparativos de la jornada, alrededor del fogón las mujeres preparan café y muelen el nixtamal para las tortillas, asan jitomates y chiltepín para salsa que acompañará el desayuno, antes de las seis, los hombres que todavía se dedican a la producción agrícola, salen de casa con su machete atado a la cintura, su sombrero y su morral, así como con un poco de café y el desayuno preparado previamente en el estómago, su recorrido depende de la temporada, puede ser hacia la milpa, hacia los terrenos que albergan los árboles de pimienta o hacia el cafetal, allá en la *kuaujta*, permanecen hasta pasado el mediodía, chapeando, sembrando o cosechando; cuando el trabajo es mucho, especialmente durante los tiempos de cosecha, las mujeres, los jóvenes y los niños se suman a las labores y el almuerzo llega en una bolsa tejida, con frijoles o un guisado, tortillas recién hechas, agua y café, dando pie a la continuidad de la jornada hasta el atardecer. Sin embargo, cuando las actividades demandan una menor permanencia, el retorno de los hombres coincide con el de las niñas, niños y adolescentes

desde la escuela, y en casa, las mujeres ya han molido el nixtamal, preparado la comida y en cuanto todos están reunidos empiezan a circular las tortillas sobre la mesa.

Por la tarde, pueden observarse grupos de jóvenes afuera de alguna casa, pasando el rato después de trabajar o de regresar de la escuela, también se puede ver a las personas que vuelven de la cabecera municipal o de los pueblos vecinos, en los que trabajan o han realizado algún tipo de encargo. El retorno de los integrantes restantes de la familia regularmente marca el tiempo de la cena y la mayor parte de las personas permanece en la casa hasta el día siguiente, cuando reanuda sus actividades laborales o escolares en el exterior.

### 2.3.2 La casa-*calli* y el rancho-*kuaujta*.

La casa-*calli*, al estar ubicada en un terreno regularmente más amplio que rodea parte de su estructura se vuelve un espacio de distinta complejidad. Dentro de la comunidad la mayor parte de ellas está construida con materiales como el tabicón o piedra de la región y cemento, cuentan con una o dos plantas y tienen un promedio de tres habitaciones. Actualmente la orientación de la construcción obedece en gran medida a la estructura del terreno y el trazado de las calles, sin embargo, en el interior la división es muy similar. La entrada principal de la vivienda lleva a un primer espacio que puede variar en sus dimensiones, en el cual, lo primero que se observa es la disposición del altar familiar en la pared del fondo; colocadas sobre una mesa de madera y un fondo plástico que hace extensivo el altar hacia la pared, se encuentran las imágenes y las figuras de los Santos que forman parte de la herencia devocional de la familia, fotos de los padres o abuelos que han fallecido, un sahumerio de barro en terminado negro, dos floreros, uno en cada extremo de la mesa y una o dos veladoras al centro, los altares tienen un enmarcado cuadrado que puede estar recargado sobre la pared o al frente de la mesa, éste se adorna de diversas formas dependiendo de las celebraciones religiosas.



Altar familiar. Cinthya D. Reyes Eslava. 02/11/2021.

Cuando la vivienda cuenta únicamente con dos habitaciones, éste primer espacio regularmente está destinado al descanso familiar y en él pueden observarse distintos tipos de estructuras como bases de cama de madera o metal o bases compuestas por tabiques y tablas, cubiertas con algunas cobijas o colchones y muebles destinados a contener la ropa y los artículos de uso personal, así como materiales para la elaboración de diversas artesanías. El espacio de descanso puede ser compartido por los padres e hijos o puede estar fraccionado en más espacios dependiendo del tamaño de la casa, los niveles y los integrantes de la familia que cohabitan en ella, sin embargo, es poco común que las habitaciones tengan puerta, lo cual, en lugar de disminuir la privacidad, fomenta en los habitantes un cuidado especial al ingresar a las habitaciones que son de uso menos común.

En el espacio contiguo al que se accede por la puerta principal, se ubica regularmente la cocina. La cocina, a unos sesenta centímetros del suelo, se cimenta sobre una plataforma rectangular hecha de tabicón y concreto, sobre ésta se encuentran regularmente tres estructuras de metal redondas con tres pies y una cruz cóncava que sostienen ollas y comales de barro o de

metal, cubetas de aluminio para el nixtamal, ollas para tamales, recipientes metálicos para calentar agua para bañarse, etc. Debajo de las estructuras de metal que han sustituido a los tenamastes, se pueden observar el fuego intenso que se alimenta de la leña y la ceniza de los usos previos. En algunas de las cocinas la leña se almacena a un costado de la plataforma que conforma el sostén de la cocina, y en otros, se coloca sobre un “tapanco” de metal suspendido por encima del fogón, esto permite que la leña que ha sido recolectada recientemente pierda humedad y esté lista para usarse; en el lado opuesto, se encuentra sobre una base de tabicón o de cemento el *metat* con el *metapil* (su mano). Las paredes de las cocinas están conformadas en su mayoría por cimientos de concreto y paredes de block, lo que las cubre es un techo de madera y lámina que permite que el humo producido por la leña se disipe y que la luz y el rocío del amanecer se filtren, iluminando el interior en los distintos momentos del día. El lavadero de concreto puede estar dentro de la cocina o en la salida trasera de la casa, acompañado de varios contenedores de plástico para almacenar el agua que se utiliza para lavar los trastes o enjuagar el nixtamal. Quienes pasan una gran parte del tiempo en la cocina son las mujeres, pues hay que encender el fuego para preparar la comida y hacer las tortillas. Mientras el guiso está listo se muele el nixtamal, se coloca el comal para empezar y se le aplica una capa de agua con cal para evitar que las tortillas se peguen, antes de ponerlas, se le da a la masa una pasada más en el metate para que queden suaves y se cuezan parejitas. La salsa que acompaña los alimentos se prepara en el molcajete. Un poco después se suman los integrantes masculinos del núcleo familiar y los hijos e hijas más pequeños. Todos toman asiento alrededor de la mesa situada a una distancia relativamente corta del fogón, pues esto facilita el proceso de servir y preparar las tortillas simultáneamente; mientras comen se organizan y comparten las actividades programadas para el día. La cocina es el espacio íntimo en el cual se establecen y fortalecen los lazos familiares a través de la convivencia durante la comensalidad y se estructuran las actividades cotidianas de la dinámica familiar que permiten su reproducción como núcleo.

Por otra parte, el baño es un espacio que se ubica regularmente a unos metros de la casa, en la parte posterior, hecho de tabicón o piedra de la región y cemento, con techo “colado”, cuenta con drenaje y agua, ya sea en el interior o almacenada en el exterior en tambos de grandes dimensiones.

El terreno que rodea la casa depende de su ubicación y la densidad poblacional del área, pueden encontrarse algunas con pocos metros cuadrados alrededor y otras con cientos de ellos como parte de su propiedad, sin embargo, sin importar el tamaño de éste, la composición en cuanto a la variedad de recursos que se concentran en él refleja tanto las necesidades como las prioridades de cada una de las familias en la búsqueda por cubrir su necesidades cotidianas y los compromisos sociales más frecuentes. En los espacios aledaños a la casa se almacenan bajo techo, leña y productos de la cosecha previa como maíz, frijol, calabaza, pimienta, o café; además de las semillas seleccionadas para la próxima temporada de siembra, también se cultivan y propagan plantas de uso común, sobre todo aquellas que se forman parte de las preparaciones culinarias tradicionales como el aguacate y la pimienta por sus hojas, el chiltepín, los espinosos, *nexkijitisuat* y *nexkokisuat* cuyas hojas son usadas en la elaboración de los tamales. De la misma manera se procura sembrar aquellas que se consideran un recurso valioso con fines comerciales como el maracuyá, los plátanos, el guaje y aquellas cuyo consumo aporta estatus como macadamias, moras y flores de diversos tipos.

- El rancho-*kuaujta*.

El rancho representa una extensión de terreno mayor, en el cual puede estar ubicada la casa y cuya diferencia principal es la amplitud del espacio disponible para incrementar la variedad y multiplicar la cantidad de recursos tanto alimentarios, como maderables que pueden concentrarse dentro de la propiedad y mejorar de esta manera la posibilidad de generar un excedente con fines comerciales dentro de la comunidad o del municipio. Aun cuando la variedad a menudo se encuentra sujeta a la calidad del suelo, el cultivo predominante es el del café, intercalado con árboles de zapote-mamey, pimienta, canela, macadamia, dos o tres tipos de naranja, mandarina, lima, guayaba, además de árboles de aprovechamiento forestal como la caoba y el cedro rojo (Bartra *et al.*, 2004). Este espacio es planeado por las familias para el aprovechamiento de los recursos a corto, mediano y largo plazo, tanto para el autoconsumo como con fines comerciales en beneficio de la generación actual y para las próximas, por lo cual se encuentra en un proceso de constante renovación e integración de elementos.

De la misma manera, la producción de alimentos como el maíz y el frijol dentro de la comunidad se desarrolla en terrenos de distintas extensiones y altitudes, en algunos casos son terrenos propios y en otras, de renta. La extensión regularmente está asociada a las necesidades del núcleo familiar y la capacidad productiva derivada de la cantidad de miembros de la familia implicados en el proceso de siembra.



*Kuaujta*, quelites y flores de Todos Santos. Cinthya Denise Reyes Eslava. 01/11/2021.

### 2.3.3 Organización social.

Tal como lo indica Barranco, en las sociedades indígenas de la Sierra Norte la organización social está basada en un “proceder social” que prioriza la pertenencia y el servicio a la comunidad, cimentado en los lazos de lealtad y reciprocidad, así como en el estatus y el prestigio (Barranco, 2010). Este tipo de organización se caracteriza por el trabajo conjunto entre autoridades civiles y religiosas, es decir, entre el presidente de la Junta Auxiliar y el mayordomo, ambos de origen indígena (Castillo, 2000). Tanto las actividades religiosas o las que se encaminan hacia el bien

común, se organizan a partir de la red de conocidos, familiares, compadres y amigos que cada uno de los representantes ha tejido a lo largo de su historia familiar y se extiende haciendo partícipe a la mayoría de los integrantes de la comunidad por medio de una invitación a participar en la fiesta o en la faena, estableciendo así el primer vínculo de reciprocidad que reafirma su pertenencia a la comunidad. En las celebraciones religiosas el mayordomo se ocupa de los gastos, sin embargo, todo el pueblo coopera con alimentos, dinero o trabajo y en la medida en la que la fiesta es mejor que la del año pasado, el prestigio y el estatus tanto del mayordomo, como de aquellos que respondieron a la invitación, se incrementa. Esta forma particular de organización entre los nahuas de la Sierra Norte, es uno de los aspectos que influye de forma importante en su cohesión y reproducción social, y desde su perspectiva los distingue de los otros, los mestizos, los *koyomej*, y los hace fuertes como *maseualmej*; es tan fuerte que se mantiene aún cuando algunos de los miembros de la familia han migrado, contando con su aportación o esperando su visita, especialmente durante la fiesta patronal o en situaciones de desastre natural.

#### 2.3.3.1. La familia.

La familia se concibe como la estructura angular de la sociedad dentro de la comunidad, a partir de la cual se tejen los lazos afectivos y de reciprocidad más importantes. Aunque la mayor parte de las unidades domésticas mantiene una estructura que obedece a las características de la familia mesoamericana planteada por Robichaux entre las que se contemplan la residencia virilocal después del matrimonio, la presencia alternada de familias nucleares y unidades extensas, patrones residenciales asociados a los vínculos paternos y la ultimogenitura como principal vehículo de herencia ( 1997, como se citó en Good, 2013), su naturaleza dinámica en relación con los cambios en los aspectos educativos, sociales, económicos, migratorios y de perspectiva de género propios de la población de la comunidad, ha derivado en importantes variaciones en su conformación.

Los hogares están formados por un mínimo de cuatro integrantes, ya sea por los padres y sus hijos, configurando una unidad doméstica nuclear, o por los abuelos, uno de sus hijos, su nuera y alguna nieta o nieto, modelando una unidad doméstica más extensa; y en menor medida,

hay hogares conformados por madres y sus hijos, que por diversas cuestiones han decidido independizarse. La residencia patrilocal, es decir, el cambio de vivienda a la casa del esposo continúa siendo la práctica más común y comparten la casa paterna durante los primeros años de vida como pareja, después se espera que los hijos mayores se independicen y construyan su propia casa, ya sea en un terreno comprado o heredado de su padre a ellos, o de su padre a sus esposas, siendo más comunes el primer y segundo caso. Actualmente, durante el proceso de noviazgo y matrimonio los padres intervienen de forma mínima, llevándose a cabo un acuerdo principalmente entre los miembros de la pareja, lo cual ha desplazado los procesos de intercambio de bienes y trabajo entre las familias que se realizaba hasta hace tres o cuatro décadas, en los que se acordaban entre las familias el matrimonio de los distintos hijos e hijas y se intercambiaba un periodo de trabajo de entre uno y tres años de los varones hacia la familia de su próxima esposa, como retribución al trabajo que ésta entregaría a la casa de su marido al casarse, además, esto permitía a la familia de la novia, evaluar cómo sería su desempeño como marido a través del trabajo; durante este periodo, los padres de la novia intensificaban el aprendizaje de su hija en las labores del campo y la casa, para asegurarse de que desempeñaría un buen papel como esposa. Aún ahora cuando son los novios los que deciden cómo llevarán a cabo su unión, ya sea a través del matrimonio o que se “escapen”, los padres de éstos se reúnen para formalizar la relación, por medio de un intercambio de compromisos en los que se incluye a la pareja. De esta manera la mujer se integra al núcleo doméstico del marido y se tejen los lazos de parentesco que los respaldan y reconocen como parte de la comunidad.

La unidad doméstica muestra una dinamicidad constante que responde a las necesidades familiares, así los nietos pueden ir a vivir por un tiempo con sus abuelos si alguno de sus padres debe migrar temporalmente por cuestiones laborales; los abuelos pueden cambiar de residencia si desarrollan alguna cuestión de salud que pueda ser monitoreada o atendida mejor por otro de los miembros de la familia; o los sobrinos pueden pasar la mayor parte del tiempo en casa de sus tías o tíos por cuestiones escolares o de afinidad.

Otros de los aspectos que influyen en la modificación de las estructuras familiares son, por un lado, la migración y por el otro, la violencia doméstica. En la búsqueda por fortalecer la

economía de la nueva familia los varones suelen migrar hacia la ciudad de Puebla o hacia los Estados Unidos, en algunos casos su aportación económica se vuelve estable y regresan por periodos cortos con su familia, en otros casos después de un tiempo la comunicación se interrumpe por completo, como parte de estos procesos de migración interna, también es importante considerar la incorporación de los jóvenes a las estructuras de la milicia nacional. Por otra parte, la violencia doméstica hacia las mujeres genera tensiones al interior de los núcleos familiares y les demanda la toma de decisiones al respecto de la continuidad de la unidad doméstica.



En la cocina nahua. Cinthya Denise Reyes Eslava. 11/08/2021.

### 2.3.3.2 Roles al interior de la familia.

Los roles que se establecen al interior de la familia continúan fuertemente determinados por el sexo, así las actividades que corresponden a las mujeres son aquellas asociadas a la casa, la alimentación, el cuidado de la familia y la elaboración de artesanías; y los hombres continúan dedicándose al trabajo agrícola, aunado a la diversificación de sus actividades con fines comerciales o el desempeño profesional dentro del municipio, manteniendo el rol de proveedores principales.

La socialización de las niñas y los niños empieza a edades tempranas en las cuales aprenden primero observando a sus padres y paulatinamente se les integra al aprendizaje práctico a partir de las actividades que se encuentran dentro de sus capacidades físicas o aquellas que representan un menor riesgo.

Las niñas aprenden primero a alimentar a los pollos y los guajolotes, cómo enjuagar el nixtamal y cómo preparar la salsa en el molcajete, y poco a poco se integran en actividades cada vez más cercanas al fuego y cómo mantenerlo encendido sin quemarse, también aprenden a usar el metate y cuál debe ser la consistencia de la masa para la elaboración de las tortillas. Mientras aprenden a elaborar tortillas, las madres, abuelas y tías las familiarizan paulatinamente con los ingredientes y las diversas técnicas culinarias que se necesitan para realizar las preparaciones cotidianas y las más complejas. La responsabilidad al respecto de la preparación de los alimentos se concentra en las mujeres, quienes se desempeñan como las principales portadoras de los saberes y las prácticas culinarias, a partir de las cuales los múltiples recursos como la leña y la amplia variedad de ingredientes que se obtienen del entorno, como los quelites, las pepitas de calabaza, el chiltepín, el pápaloquelite, los frijoles pintos o chichimecos, los alverjones o los jitomates riñón, son transformados en alimentos y platillos que dan vida a la cocina de la comunidad y distinción a la familia por medio del sabor. De la misma forma, la aproximación a la elaboración de artesanías empieza con bordados y tejidos pequeños, que van incrementando su complejidad conforme se desarrollan las habilidades necesarias, mientras más esmerado y creativo es el bordado, es más apreciado por la comunidad.

Los niños son incorporados a las actividades agrícolas, primero como un juego y después se van formalizando los conocimientos y las prácticas al respecto de la siembra, la cosecha y su aprovechamiento. Las primeras actividades que realizan son dentro de casa, desgranando las mazorcas, pelando frijol o limpiando el café y la pimienta. Más adelante, salen al campo y aprenden a distinguir las plantas comestibles y las distintas etapas de la producción familiar a través de la recolección de quelites y frutos. Conforme avanza su crecimiento se integran con sus padres a una gama de actividades que demandan un esfuerzo físico mayor, como la pizca de la cosecha de maíz, frijol, café y frutos cítricos, el corte de pimienta, el traslado de la leña destinada al consumo familiar y el uso de herramientas como el azadón y el machete.

El rol de proveedor lleva a los hombres a integrarse en diversos nichos laborales como el ecoturismo, la construcción, el comercio o el trabajo agrícola como jornaleros, actividades que ejercen dentro del municipio o fuera de él, y durante los cuales se mantiene presente la colaboración en las actividades productivas y agrícolas del grupo familiar, como parte de los periodos de descanso.



Blusa de labor. Cinthya Denise Reyes Eslava. 25/10/2021.

### 2.3.3.3 Parentesco.

Las relaciones de parentesco entre las familias nahuas de Ayotzinapan pueden identificarse claramente a partir de su consanguinidad, es decir su pertenencia tanto a la familia del padre como a la de la madre por medio de sus apellidos, aspecto que se ha intensificado con los efectos de los procesos educativos. Sin embargo, es importante reconocer que hay otras figuras derivadas de la organización social a través de las cuales se establece un tipo de parentesco no consanguíneo. Estos actos que los vinculan simbólicamente (Millán, 2008) están basados en el afecto, el cuidado, la ayuda mutua y los patrones de residencia (Báez, 2004), así cuando uno de los hermanos, hermanas o cuñados y cuñadas apoyan al otro, se dice que “se quieren y que por eso se cuidan y se ayudan todo el tiempo”, los hermanos o familiares que no corresponden los actos de ayuda y reciprocidad dejan de “llevarse” con los otros integrantes, rompiendo de esta manera su pertenencia al grupo. Las niñas y los niños frecuentemente desarrollan vínculos muy estrechos con las mujeres de su familia que cuidan una gran parte del tiempo de ellos, considerándoles como sus madres y a sus hijos como sus hermanos y viceversa, las mujeres los consideran sus hijos al decir que ellas fueron quienes los criaron, estos lazos permanecen durante toda la vida y llegan a ser incluso más fuertes que con sus propios padres. De la misma manera, pueden observarse fracturas del parentesco cuando los padres se niegan a dar el apellido a los hijos o hijas, desdibujando de esta manera el vínculo social y afectivo con la familia paterna.

Si bien el término de parentesco ayuda a distinguir la pertenencia a un grupo social, éste no se refiere únicamente a los vínculos consanguíneos, sino que abarca también las relaciones de pertenencia del individuo a la colectividad (Barranco, 2010). Hombres y mujeres constantemente prestan su ayuda a quienes les “invitan” a colaborar con su familia, ya sea durante una celebración, la construcción de una casa o el término de una cosecha. La ayuda prestada consiste en asistir durante los días previos y al de la celebración para apoyar en los preparativos, en el caso de las mujeres se realizan tareas como el sacrificio de los animales, la preparación del mole, el nixtamal y las tortillas, y el servicio de las porciones correspondientes de comida para los asistentes; los hombres colocan lonas, desplazan materiales, ayudan en el transporte de los insumos y atienden las necesidades de los comensales. La colaboración

desempeñada por medio de estas actividades teje una compleja red de apoyos y reciprocidades que fortalece la identidad *maseual* y la unidad familiar, así como la pertenencia a los distintos círculos sociales que conforman la comunidad.

#### 2.3.3.4 Compadrazgo o parentesco ritual.

El bautismo, la comunión, la presentación y el matrimonio son los sacramentos religiosos más importantes, a partir de los cuales se instauran y refrendan los vínculos de compadrazgo primordiales. El compadrazgo establecido entre los nahuas de Ayotzinapan muestra características de las variantes horizontal y vertical planteadas en el modelo de parentesco ritual de Mintz y Wolf en el cual las dimensiones económica, política y social que acompañan al plano religioso en el momento de elegir padrinos cumplen un papel crucial (1950, como se citó en Good, 2008).

A partir del compadrazgo establecido horizontalmente con miembros de la comunidad de iguales condiciones económicas, lo que se fortalece son las redes de cooperación y apoyo mutuo con las que se cuenta de forma constante, puede elegirse a los tíos, hermanos, abuelos o conocidos con los que se tiene afinidad y se considera que se puede confiar. En el compadrazgo vertical, asociado regularmente con el establecimiento de vínculos secundarios, se eligen padrinos con una capacidad económica solvente o mayor de que la que tienen los padres del ahijado, éstos pueden ser de la misma comunidad o externos con la finalidad de establecer relaciones que garanticen el acceso a corto y mediano plazo a una red de apoyo más extensa para el hijo y el grupo doméstico, como cuando se elige por padrinos para la graduación escolar al médico, a los profesores o profesoras del pueblo o a los amigos.



Recepción de los compadres, Cinthya Denise Reyes Eslava. 26/10/2021.

Los padrinos no se repiten entre un hijo y otro, aunque se espera que el padrino de matrimonio sea el padrino del primer hijo de la pareja. Las relaciones que se tejen entre padrinos y ahijados si bien son de respeto mutuo, cuidado y orientación durante los distintos ciclos de vida, son diferentes y hasta cierto punto menos relevantes que las que se establecen entre los compadres, las cuales se formalizan con el intercambio de compromisos de reciprocidad y ayuda mutua que se expresan al recibirlos en la casa, posteriormente a la celebración de la ceremonia religiosa.

#### 2.3.4 Organización política y organización social comunitaria.

Las dinámicas de organización social en la comunidad, así como en todas las sociedades indígenas son procesos complejos puesto que articulan elementos que las definen como grupo social y los diferencian de los otros grupos étnicos. No obstante, sus formas de organización se encuentran incorporadas a la estructura administrativa y judicial del Municipio de Cuetzalan, la selección de los Presidentes Auxiliares (de las ocho Juntas que lo conforman) se lleva a cabo por medio de la

elección popular y ostentan el cargo por tres años (Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal, 2010).

La gobernanza política del Municipio de Cuetzalan durante estas últimas dos décadas ha estado a cargo de los representantes de partidos políticos como el PRI (Partido Revolucionario Institucional) y el PAN (Partido Acción Nacional), esta dinámica para elegir al presidente municipal mediante las votaciones ha traído aparejada consigo una suerte de actividades asociadas al clientelismo político en las que se condiciona el voto a través de la inclusión y el manejo de los programas sociales o la repartición de objetos, despensas y otros recursos de naturaleza efímera. En este aspecto, uno de los grandes riesgos que ha implica que esta forma de elección de líderes y representantes, que cada vez toma más impulso gracias a la expansión del área de influencia de las instituciones electorales y el alcance de los programas sociales, es el desplazamiento de las formas de organización tradicional en la que la selección estaba basada el prestigio adquirido a través de la honradez y el vínculo establecido por medio del trabajo y el servicio comunitario (Lozano, 2017).

No obstante, en el caso de Ayotzinapan, las autoridades con mayor relevancia para la comunidad y sus habitantes aún son el mayordomo y los fiscales, encargados de la organización de las fiestas, el cuidado de las imágenes y el mantenimiento del templo (Castillo, 2000); y el juez de paz y los jefes de cuadrilla quienes son elegidos generalmente por usos y costumbres, se encargan de resolver los conflictos y necesidades de la comunidad y la coordinación de las faenas. La organización social comunitaria basada en la reciprocidad y la ayuda mutua es considerada por Barranco (2010) como una coalición que se construye por medio del trabajo no remunerado en beneficio de la comunidad, independientemente de los lazos de consanguinidad o afinidad.

#### 2.3.4.1 Reciprocidad y ayuda mutua.

La reciprocidad y la ayuda mutua establecen los pilares estratégicos de la reproducción social de la localidad e involucran la aportación de trabajo por parte de todos sus miembros, en el nivel doméstico y comunitario (Báez, 2004).

Para la coordinación de las faenas existen distintos comités, entre ellos los de agua y educación, y los jefes de cuadrilla se encargan de organizar los equipos de trabajo dependiendo de la urgencia, la intensidad y la duración de las actividades. Cuando el trabajo es muy pesado e implica un desplazamiento hacia el monte los principales involucrados son hombres, pero si la faena se lleva a cabo dentro de la demarcación de la comunidad y el esfuerzo es menor, se convoca a un representante de cada familia sin importar el género. En caso de desastre natural se organizan cuadrillas de trabajo intensivo, en las que se demanda la asistencia de todos los hombres con distintas herramientas, que deberán trabajar hasta resolver el conflicto y cuando las actividades pueden ser programadas se forman cuadrillas de 10 o 15 personas por día. Este método organizativo también es recuperado por el sistema escolar, el cual pide cada determinado tiempo la contribución de las madres y padres de familia para llevar a cabo el mantenimiento de las instalaciones.

Por otra parte, tanto los hombres como las mujeres constantemente prestan su ayuda a quienes les “invitan” a colaborar con su familia, ya sea durante una celebración, la construcción de una casa o el término de una cosecha. Las mujeres participan desde el día previo en la preparación de la comida, que regularmente consiste en el sacrificio y procesamiento de los animales que serán consumidos y la pasta para el mole, al día siguiente acuden con un recipiente que puede ser de ixtle o plástico con granos de maíz, sal, canela, clavo y jitomate para entregar en la casa y elaboran las tortillas que acompañan la comida, hasta que se termina la masa; y los hombres en el caso de ser una construcción o alguna otra obra para la familia o la comunidad, aportan su trabajo bajo la supervisión del que los “invita”. Esta práctica conocida como “la mano vuelta” está basada en la reciprocidad e implica que aquellos que han recibido la ayuda, han contraído una deuda con sus “invitados”, que deberán pagar cuando éstos lo soliciten (Báez, 2004).

### 2.3.5 Religión.

La religión católica es la más practicada por los habitantes de la comunidad, y su importancia se ve reflejada desde el interior de las casas a través del altar familiar, hasta las celebraciones

religiosas que configuran el calendario litúrgico en donde todos participan de diversas formas. El altar familiar representa el espacio religioso que une a los santos y la iglesia con los ancestros y los habitantes de la casa, en cada uno de ellos, están colocadas las imágenes y las figuras que retratan a los Santos devocionales de la herencia familiar, fotos de los padres, abuelos y hermanos fallecidos, acompañados por el sahumerio cuyo humo establece la vía de comunicación con el nivel espiritual, adornado con un florero en cada extremo e iluminado por una o dos veladoras desde el centro, enmarcado con palmas y flores de *chamaki* de diversas tonalidades de acuerdo con la temporada del año.

La misa del domingo y las asociadas a los sacramentos y la fiesta patronal, suspendidas hasta hace una semana por la Pandemia de Covid-19, son oficiadas por el párroco que atiende a todas las localidades del municipio y tiene como sede la Catedral de San Francisco en Cuetzalan.

Las expresiones religiosas dentro de la comunidad combinan formas del pensamiento católico y la cosmovisión indígena, en las fiestas tradicionales convergen en el mismo espacio la misa católica y las danzas con un importante significado simbólico. Las festividades más relevantes para la comunidad conforman el siguiente calendario litúrgico empezando por la Semana Santa, celebrada entre marzo y abril, la Fiesta de San Miguel Tzinacapan cuyas actividades inician el 27 de septiembre y culminan el día 30; la Fiesta de San Francisco en Cuetzalan se festeja el 4 de octubre y durante esa misma semana se lleva a cabo la Feria del Café y del Huipil instaurada por los mestizos con fines comerciales y turísticos (Castillo, 2000); y el 28 de octubre se dedica una misa especial a San Judas Tadeo. Una de las fechas más importantes es la de Todos Santos, celebrada entre el 31 de octubre y el 02 de noviembre, pues representa días de fiesta para recibir y agasajar en casa a los difuntos, por medio de distintos rituales y preparaciones de alimentos; y por último, en diciembre se realiza la peregrinación hacia la Basílica de Guadalupe que es recibida con una misa a su retorno el día 12; el día 13, se celebra a Santa Lucía y el 14 es dedicado a la Fiesta de la Virgen de Guadalupe, patrona de la comunidad.



Iglesia de la Virgen de Guadalupe, Ayotzinapan. Cinthya Denise Reyes Eslava. 28/09/2021.

Para las celebraciones, el templo se adorna con diversos tipos de flores que enmarcan la entrada de la iglesia y los nichos de los santos, principalmente palma en combinación con *chamaki* o flores elaboradas con cucharilla o *tehuizot*. El adorno de los templos pertenecientes a la Junta Auxiliar de Tzinacapan se extiende a todas las comunidades que la conforman en el caso de la Fiesta patronal de San Miguel Arcángel y la de San Judas Tadeo.

Las danzas más representativas de la región son los “Santiagueros”, “Negritos”, “Voladores”, “Migueles”, “Tejoneros”, “Quetzales” y “Toreadores”, cada una de ellas se acompaña con una melodía distintiva que va marcando los tiempos de la representación que incluye flautas, tambores o violines. Para la fiesta patronal del 14 de diciembre, los grupos de “Voladores”, “Santiago” y “Migueles” empiezan a ensayar un mes antes y se nutren de hombres y mujeres y jóvenes que continúan con la tradición familiar danzando dentro del grupo al que pertenecieron sus padres y abuelos, pues consideran que al cambiar de grupo se traiciona el carácter de la familia, pueden iniciarse a partir de los 10 años y la promesa a través de la cual se comprometen a participar en las celebraciones de la fiesta patronal dura 7 años.



*Calendario litúrgico.*

La misa del 12 de diciembre, en la cual se recibe a los integrantes de la peregrinación por relevos que se realiza hacia la Basílica de Guadalupe, marca el inicio de la celebración, más tarde, con la concentración de los danzantes en la casa de la teniente, comienza la movilización de la comunidad, en donde unos ofrendan su trabajo por medio de la “ayuda” prestada a los mayordomos, y los danzantes ofrendan alegremente a través de su cansancio, devoción y respeto

hacia “la patrona” en nombre de su familia y su comunidad. El primer recorrido parte de la casa de la teniente y se dirige hacia la iglesia, de ahí después de danzar por lo menos un par de horas, recorren la comunidad danzando hacia la casa del mayordomo de la Virgen, en donde son alimentados para reponer fuerzas y continuar con su promesa. En la casa del mayordomo se colocan lonas y se rentan mesas para recibir a la mayor parte de los integrantes de la comunidad, ahí serán recibidos primero con un plato de pollo o guajolote con mole o con carnitas, acompañado de tortillas recién hechas y un vaso de café o agua de sabor; las primeras en llegar son las mujeres más allegadas a la familia, quienes prestarán su ayuda durante el día, después se espera la procesión que viene desde la iglesia, entran primero los danzantes y se acomoda en el altar la imagen de la Virgen flanqueada por las ceras para que los danzantes y los recién llegados se puedan presentar frente a ella antes de ir a comer. El segundo día las danzas tiene lugar primero en la iglesia y después de recorrer el camino hacia la casa del mayordomo y de vuelta, por lo menos un par de veces, parten para descansar y tomar fuerzas poco después de la media noche, para el tercer día, que es el de la celebración oficial acuden otros grupos de danzantes invitados por los mayordomos como “Toreros”, “Quetzales” y “Negritos”.

Como parte de la Fiesta, en las inmediaciones de la iglesia se colocan puestos de pan de “fiesta”, tacos al pastor, elotes y chicharrones preparados, malteadas, pizza y micheladas, que, aunados a la presentación de grupos de huapangos y ritmos para bailar, representan para niños y adultos la oportunidad de comer, distraerse y disfrutar del baile.

En este mismo sentido, es importante mencionar que además de las celebraciones comunitarias y regionales en honor a los Santos patronos, los sacramentos religiosos fundamentales a partir de los cuales se instauran y refrendan los vínculos de compadrazgo primordiales, desempeñan un papel destacado como vehículo de la fe católica al interior de los grupos familiares.



La Virgen. Entre mujeres y flores. Cinthya Denise Reyes Eslava. 14/12/2021.

### 2.3.6 Economía.

Hasta hace un par de décadas, la agricultura representaba la principal actividad económica, sin embargo con los eventos climáticos adversos que afectan la producción, la fluctuación de los precios del maíz y del café, la falta de tierras para cultivar, la globalización, la expansión del sistema capitalista neoliberal (Bartra *et al.*, 2004) y el deseo aspiracional de una vida mejor a través de la preparación profesional, el abandono del campo se ha incrementado, motivando la diversificación de las actividades laborales de los habitantes de la comunidad (Morales, 2012).

### 2.3.6.1 Actividades productivas.

#### 2.3.6.1.1 Agrícola.

El clima semicálido húmedo con lluvias todo el año que predomina en el Municipio, proporciona las condiciones ideales para el crecimiento de una exuberante vegetación y una amplia gama de alimentos, basada en la producción a partir del sistema milpa que comprende al maíz, el frijol, el chile y la calabaza, así como el acceso a los productos de diversos frutales que forman parte de la producción familiar en la *kuaujta*, como plátanos, naranjas y otras plantas comestibles que se pueden recolectar, dependiendo de su disponibilidad en las diversas temporadas del año, en los espacios contiguos a la casa o en los terrenos familiares. Dichas condiciones ambientales permiten a los agricultores realizar dos siembras de maíz al año, una en diciembre y la otra en julio, obteniendo el producto de la cosecha en los próximos siete meses. Este tipo de producción tradicional de maíz, frijol, calabaza y quelites y de los distintos tipos de frutos que se dan en la comunidad, está orientada al autoconsumo y la venta dentro de la localidad a través de las tiendas o su oferta puerta por puerta.

Aparte del maíz criollo, uno de los cultivos más antiguos es el de la caña que ahora ocupa un lugar menor, ésta es cosechada y utilizada para la producción de panela y aguardiente o refino, materia prima que junto con 14 plantas medicinales es aprovechada para la elaboración de “*yolixpa*” (para alegrar el corazón) bebida tradicional de la región (Castillo, 2000).

En sustitución de la caña como cultivo comercial se ha desarrollado el cultivo de café, acaparado en sus inicios por los españoles y mestizos que controlaban el mercado, comprando a precios muy bajos, situación que suscitó en los años setentas un importante desarrollo organizativo indígena en la búsqueda por mejorar la retribución económica correspondiente para los productores de café, a través del cual se conformaron tres cooperativas distintas, de las cuales únicamente la *Tosepan Titataniske* sobrevive hasta el día de hoy, logrando a su vez consolidar su papel como concentradora y comercializadora de café y pimienta en los mercados nacional e internacional sin la intervención de intermediarios (Bartra *et al.*, 2004).



Pimienta verde secándose al sol. Cinthya Denise Reyes Eslava. 08/09/2021.

El mercado de cítricos (naranja, mandarina, lima, limón), plátano, zapote-mamey, se dirige a mercados diversos, que abarcan desde el consumo dentro de la localidad y la comercialización en la región a través del mercado en Cuetzalan, hasta su exportación a otras partes del estado de Puebla.

Por otro lado, la crianza de aves de corral como pollos o guajolotes, si bien no es destinada comúnmente al comercio, satisface la demanda familiar durante los eventos festivos y luctuosos, en los cuales forma parte importante del intercambio y el apoyo mutuo.

En menor medida, la producción apícola obtenida de las avispas meliponas, es desarrollada por algunas familias en la comunidad y su venta es a muy pequeña escala, sobre todo, con fines medicinales.

Aunque el decremento en la dedicación al campo como principal fuente de ingresos es notable, el conocimiento de las prácticas agrícolas muestra una amplia persistencia como parte de la formación inicial que acompaña el crecimiento de los niños, fundamentos que son reforzados en los escolares que asisten a la Telesecundaria Tetsijtsilin en los talleres de agricultura tradicional (Morales, 2012).



Abejas meliponas. Cinthya Denise Reyes Eslava. 31/10/2021.

Otras de las actividades comerciales que obedecen a las dinámicas propias de los integrantes de la comunidad son las tiendas que expenden artículos de primera necesidad, verduras, pollo (vivo y fresco), papelería con acceso a internet, varios molinos eléctricos, espacios de venta de tortillas hechas a mano, ropa “americana” y zapatos.

#### 2.3.6.1.2 Artesanías.

Las artesanías representan una actividad complementaria a las labores de hombres y mujeres que en sus inicios dependía de los materiales disponibles en el entorno, tal es el caso de los servilleteros y la cestería tejida con la fibra del jonote y los llaveros y sonajas elaborados con semillas de plantas, o las *xicat*, hechas con el fruto del árbol del mismo nombre. Sin embargo, el aumento de la afluencia turística en el municipio ha generado el desarrollo y el aprendizaje de nuevas técnicas y artículos, como blusas bordadas distintas a las blusas de labor utilizadas por las mujeres nahuas, tortilleros, monederos, diademas y aretes bordados en una infinidad de formas

y colores sobre la manta natural, y más recientemente se ha incrementado la confección de aretes y pulseras tejidas con técnicas de macramé, acompañados de aplicaciones de chaquira y canutillo. En algunos casos la elaboración y la venta es realizada por los miembros del mismo núcleo familiar, y en otros, las mujeres que no pueden salir a vender sus productos realizan los pedidos y alguien más se encarga de la comercialización localmente o en otros municipios de Veracruz, como Tuxpan e incluso hasta la Ciudad de Puebla, convirtiéndose en un ingreso para distintas unidades domésticas de la comunidad durante el proceso de elaboración y venta.



Servilleteros de jonote y tortilleros bordados, Cinthya Denise Reyes Eslava. 24/10/2021.

#### 2.3.6.1.3 Ecoturismo.

El turismo de naturaleza o turismo de aventura de esta zona está basado en las visitas guiadas a la afluyente del río, mejor conocido como la “Pata de Perro” (*Atmolon*) y las cuevas o ríos subterráneos aledaños. Este concepto se ha formalizado por parte de los jóvenes que se convierten en guías dentro de su propia comunidad y las autoridades de Protección Civil de la

entidad, con el objetivo de evitar accidentes y mantener la integridad de los grupos de visitantes; para acceder es necesario portar equipo de protección (casco y chaleco salvavidas) y realizar el pago correspondiente para ingresar a la propiedad. El flujo es variable y la coordinación se realiza por medio de las redes sociales o las agencias turísticas establecidas en Cuetzalan.

#### 2.3.6.1.4 Trabajo en la Cabecera Municipal.

Con el aumento de la escolaridad en las nuevas generaciones y el distanciamiento de las actividades agrícolas, la incorporación a los distintos sectores en la cabecera municipal se erige como una de las opciones más viables. Los hombres se integran a actividades como la construcción y el transporte público o privado, y tanto los hombres como las mujeres, en el sector de servicios turísticos o la comercialización de productos múltiples, ya sea como encargados de la venta al mostrador, la administración o la coordinación de los servicios. Generalmente los propietarios de los hoteles y restaurantes que se ubican en el centro de Cuetzalan son mestizos que han heredado la propiedad o extranjeros que han decidido invertir en este sector, y el personal que brinda la atención es, en su mayoría, originario de alguna de las comunidades adyacentes. Lluvia y su hermana son meseras en un restaurante, Lluvia se incorporó hace un par de años, después de que naciera su hija, para cubrir los gastos; en temporada alta su horario es de martes a domingo de las ocho de la mañana a las cinco de la tarde y cuando la temporada es baja, como en la Pandemia que el flujo turístico fue mínimo, desempeñó turnos un día sí y uno no, para llegar a tiempo debe tomar la (camioneta) colectiva de las siete y cuarto, ahí se encarga de limpiar el área de servicio y mantenerla ordenada, atender a los comensales y recoger el área al terminar la jornada, durante su estancia en el trabajo su madre se encarga de cuidar de la pequeña.

Es importante resaltar que dentro de la cabecera municipal, uno de los hoteles más reconocidos por ser fruto de la organización indígena de mujeres *Masehual Siuamej Mosenyochicauani* es el Hotel Turístico *Taselotzin*, administrado y operado únicamente por las socias, quienes decidieron unirse para mejorar sus condiciones de vida, generar empleos para las

familias y aminorar la migración por medio de la oferta de hospedaje para los turistas que visitan su municipio (Tovar, 2016).

#### 2.3.6.1.5 Migración.

El municipio ha sido diagnosticado por el INEGI (2020) con un Grado de Intensidad Migratoria Alto. En las décadas anteriores la población migrante estuvo conformada únicamente por hombres que partían hacia la Ciudad de Puebla y la Ciudad de México en búsqueda de oportunidades laborales, sin embargo, actualmente la migración masculina se dirige hacia los Estados Unidos. Incluso las mujeres se han incorporado a los flujos migratorios, sobre todo a nivel estatal y nacional, con la finalidad de mejorar sus ingresos y por ende, su calidad de vida y la de su familia.

La migración regional y nacional por temporadas también forma parte de los desplazamientos que los hombres, y algunas veces las familias enteras, realizan para desempeñarse como jornaleros agrícolas en plantaciones que les proporcionan beneficios económicos mayores y más estables, regresando entre temporadas a la comunidad de origen para invertir los recursos económicos adquiridos en la infraestructura de las viviendas y otros bienes. Este tipo de migración por temporada representa una de las opciones más viables para los núcleos domésticos que buscan mejorar sus condiciones de vida sin separarse de la familia y la comunidad. Esta práctica es llevada a cabo principalmente por los hombres jóvenes, quienes además de contemplar su incorporación a la industria de la construcción, buscan espacios dentro de los sectores productivos agrícolas, intensivos en la zona norte del país y algunas veces el sector turístico en el estado de Veracruz.

La integración a ambos sectores se efectúa por medio de otros integrantes de la comunidad o de la familia que ya se han desempeñado en esas áreas, por lo cual, regularmente forman grupos de trabajo con los que se comparte el transporte y la habitación. En la familia de Miguel, él fue el primero en irse con uno de sus primos a la cosecha de sandía en Sonora, sale un camión de Puebla que los lleva hasta la capital y de ahí los recoge otro que los traslada hasta el

campo en donde trabajan, allí les dan hospedaje y comida por todo el tiempo que dure la temporada, y al final les entregan la paga, para algunos es incómodo que no les entreguen el dinero de su trabajo semana a semana, pero para otros es mejor, porque así no se lo gastan. Cuando los hijos de Miguel cumplieron más de 15 años se los empezó a llevar con él y el año pasado su esposa también los acompañó, “después de todo ella también es una mujer de campo, fuerte”, pasan en la cosecha de sandía tres meses, regresan a la comunidad cuatro meses y después se vuelven a marchar por tres meses más a la cosecha de jitomate, como las temporadas son muy estables debido a las condiciones de la producción intensiva, esto les permite regresar, trabajar un poco en sus tierras, contribuir con la comunidad, convivir con su familia o avanzar en la construcción de la casa familiar. La casa, al igual que los pequeños, queda a cargo de las hijas y las nueras.

#### 2.3.6.2 Los mercados y la comercialización.

El mercado más grande se instala los domingos en Cuetzalan, inicia en la explanada del Centro y recorre la avenida principal por cuatro extensas cuadras, hasta la intersección con la calle Carmen Serdán. Los espacios que ocupan los puestos que se colocan en la explanada junto al quiosco son organizados por la autoridad municipal y se da preferencia a la población indígena de las localidades pertenecientes al municipio, en ellos se puede encontrar distintas variedades de frutas y verduras frescas y de temporada como *xocoyolis*, calabazas, pepitas, vainas verdes o secas de vainilla, piñones, jitomate riñón, guías de espinoso, jinicuiles, zapotes y alimentos elaborados como tamales de elote, rajas, mole o frijol y *tlayoyos* de frijol pinto o alverjón combinados con nopales y cecina de res, así como insumos básicos de la cocina tradicional como panela, canela, chiltepín, pimienta, clavo, cacahuates, *xicat* y palitos de ocote para encender el fuego. Algunos de los puestos tendidos son de composición mixta y combinan alimentos, insumos básicos y artesanías elaboradas con semillas o fibra de jonote, blusas y otros artículos bordados. La mayor parte de las interacciones en esta área se realizan en nahuatl, y en español únicamente cuando el comprador no habla la lengua.



Mercado en Cuetzalan. Cinthya Denise Reyes Eslava. 24/10/2021.

En la avenida principal se instalan algunos de los comerciantes de las localidades más próximas y los que vienen desde Zacapoaxtla, con puestos de diversas dimensiones colocados al centro de la calle, proporcionan en venta al menudeo frijoles, lentejas, arroz, sal, azúcar, pasta para mole, chiles secos, ajonjolí, carne de cerdo y hasta pescado crudo y preparado; en esta parte del mercado también es posible encontrar ropa para todas las edades, artículos domésticos de diversos materiales, hilos, estambres, agujas, manta y otras telas para los bordados o la confección de blusas y faldas, verduras producidas o traídas de las zonas más frías como jitomate, zanahorias, apio, nopales o pepinos. Gran parte de los comercios establecidos en los locales que flanquean el mercado son propiedad de los mestizos y entre ellos se intercalan algunas sucursales de cadenas de farmacias y tiendas de muebles y ropa a crédito. En esta área la comercialización de los productos y las interacciones se llevan prioritariamente en español y sólo ocasionalmente en nahuatl, pues en este espacio convergen totonacos, nahuas y mestizos. Normalmente el comercio se realiza con dinero, en este tianguis ya no se observan el trueque o intercambio.

Para los habitantes de Ayotzinapan y las localidades que conforman el municipio, el tianguis de los domingos en Cuetzalan representa la oportunidad de acceder a una amplia variedad de insumos, pero también propicia el encuentro y la convivencia con los conocidos de otras comunidades y se vuelve un momento de esparcimiento y paseo ocasional ya que el desplazamiento hasta ese punto implica una inversión de recursos considerable.

## **REFLEXIONES FINALES.**

La ubicación de Ayotzinapan dentro de la región de la Sierra Norte de Puebla, una zona de gran productividad y de una constante cohabitación multiétnica, le proporciona características singulares que en interrelación con los sistemas comerciales y de comunicación, han derivado en el fortalecimiento de una cultura nahua en permanente interacción con las esferas locales, nacionales e internacionales, dentro de su comunidad, a través del turismo, la migración y la organización indígena. La amplia variedad de actividades cotidianas que son desempeñadas por los pobladores de Ayotzinapan refleja a través de la lengua, la vestimenta, la socialización, la relación del trabajo agrícola y la comida, algunas de las continuidades culturales a partir de las cuales se identifican como indígenas *maseualmej*.

Una parte importante de esta continuidad cultural, y que es la que nos compete, tiene que ver con la alimentación, en la que prevalece la preferencia y la confianza en los alimentos que son producidos en los espacios aledaños a la casa, los terrenos de cultivo y el rancho-*kuaujta* y el papel que se asigna a cada uno de los miembros del grupo doméstico como parte de la transmisión de los conocimientos necesarios para acceder y aprovechar los recursos alimentarios disponibles o la introducción de nuevos elementos.

### **CAPÍTULO III. EL TERRITORIO ALIMENTARIO DE AYOTZINAPAN.**

Este capítulo tiene por objetivo describir el sistema alimentario de la comunidad nahua de Ayotzinapan, en relación con los cultivos, las prácticas y los espacios que lo componen, con la finalidad de identificar y categorizar los principales alimentos que lo conforman de acuerdo con su importancia simbólica.

En el primer apartado se realiza la descripción del sistema alimentario desglosado de acuerdo con las principales estrategias de obtención y acceso a los alimentos, en un primer subapartado se abordan los principales tipos de cultivos, las prácticas agrícolas y los espacios en los que se desarrollan; el siguiente subapartado comprende las técnicas de recolección presentes en la comunidad, los alimentos y las formas de recolectarlos y aprovecharlos. El tercer subapartado, se centra en los espacios, las prácticas de selección y almacenamiento a las que son sometidos los recursos de acuerdo con su aprovechamiento, ya sea el autoconsumo familiar o la comercialización; el cuarto subapartado contempla la crianza de animales basada en las aves de corral dentro del entorno doméstico y, por último, en el quinto subapartado se incluyen las formas principales de acceso a los insumos alimenticios cultivados fuera de la comunidad y a los alimentos procesados que forman parte del consumo y las preparaciones habituales.

En el segundo apartado se realiza la descripción de los espacios productivos y se lleva a cabo el análisis de las distintas escalas que interconectadas a veces en forma de red y otras, rizomática, estructuran el etnoterritorio alimentario de la comunidad.

#### **III.1 El sistema alimentario especializado.**

El sistema alimentario de la comunidad nahua de Ayotzinapan se compone de una variedad particular de alimentos obtenidos del cultivo y el aprovechamiento de los recursos disponibles en el entorno inmediato, por medio de prácticas que contribuyen a su conservación y rigen la vida y la alimentación de sus integrantes, al mismo tiempo que mantienen su vigencia e importancia como referentes para la reproducción cultural del grupo. Si bien, éste puede ser considerado como un sistema tradicional, es importante recordar que todo sistema alimentario está “vivo” y se encuentra en un estado de constante cambio, transformación y adaptación, en el cual prevalecen, se integran o excluyen alimentos, insumos y prácticas.

Este apartado tiene por objetivo describir el sistema alimentario de la comunidad, los espacios productivos, de recolección, almacenamiento y transformación que conforman el territorio alimentario de la comunidad y las múltiples territorialidades instauradas como parte del habitar cotidiano de los espacios, en los que se transita y al mismo tiempo se transportan y concentran recursos, vínculos y valores.

### 3.1.1 Las prácticas productivas y sus espacios.

La producción, el cultivo, la compra, la caza, la recolección o la crianza son consideradas por Aguilar (2001) dentro de la etapa de la obtención, que forma parte de las acciones que conlleva la respuesta generada para satisfacer el hambre y dan sentido al sistema alimentario. Esta etapa involucra distintos procesos que marcan la comunión de los ciclos productivos y festivos que rigen la vida social de la comunidad, así como sus preferencias y afectos por los frutos obtenidos dentro de su territorio por medio de las prácticas y saberes heredados de sus abuelos, que en combinación con algunas innovaciones tecnológicas o económicas adquiridas en los últimos años, y en contradicción con otras prácticas productivas, se mantienen como un fuerte referente de identidad y pertenencia.

Cada una de las técnicas involucradas a cada paso se asocia con un espacio, una temporada y una forma particular de transformarlos para su consumo, involucra también la delimitación de espacios y prácticas que hasta hace un par de décadas eran designados como ámbitos masculinos o femeninos.

#### 3.1.1.1 Producción agrícola.

La abundante producción agrícola favorecida por el clima semicálido húmedo con lluvias que predomina durante todo el año, se destina principalmente al autoabastecimiento y el consumo familiar tomando en cuenta las estrategias de las primeras poblaciones que habitaron esta zona, por medio del cultivo en distintos pisos ecológicos ubicados a diferentes altitudes y con distintas

orientaciones para aprovechar mejor el terreno, la luz y las precipitaciones, sembrando una gran diversidad de productos y obteniendo mejores cosechas.

El trabajo agrícola en algunas de las comunidades nahuas y totonacas de la Sierra Norte, hasta hace veinticinco años era concebido como un ámbito masculino, puesto que correspondía a los hombres trabajar la tierra (considerada un ente femenino) como parte de la complementariedad, prohibiendo la presencia de las mujeres en las milpas (Báez, 2015). Actualmente, este tipo de prohibiciones han quedado atrás permitiendo la colaboración de todos los integrantes de la familia dentro de la milpa y los cafetales, cambios que se han generado en parte por la falta de mano de obra masculina que se desprende de la diversificación laboral, los procesos migratorios y la pérdida de “la mano vuelta” como práctica tradicional.

#### 3.1.1.1.1 Espacios de producción agrícola.

La casa como espacio productivo, es delimitada de forma muy específica por su tamaño, pues sus capacidades y rendimiento se asocian a las características del terreno que la rodea, si éste es pequeño, la producción es limitada y su uso de índole familiar, desempeñando un papel principalmente como concentradora de recursos.

De manera distinta, si el terreno es más amplio, éste puede considerarse una *kuaujta* (o rancho), su extensión permite una configuración más vasta de elementos que combina plantas medicinales y comestibles propagadas intencionalmente respetando una parte importante de la flora nativa intercalada entre árboles frutales de naranja, plátano, papaya, aguacate, maracuyá y pimienta. Las dimensiones del terreno pueden variar de acuerdo con el tipo de acceso a la propiedad, que puede ser a través de la herencia familiar, en cuyo caso las colindancias son compartidas con los hermanos y podría establecerse una negociación sobre el uso del terreno de manera colectiva o individual; también pueden ser terrenos adquiridos a través de la compra o el arrendamiento, y las dimensiones fluctúan entre los cinco mil metros y las cinco hectáreas. En estas extensiones, regularmente se lleva a cabo la producción en monocultivo de caña, frijol o maíz, o el policultivo de maíz en asociación con el frijol, la calabaza y los quelites.

Dentro de la comunidad, los terrenos tienen una inclinación variable, esto propicia que en los menos inclinados se puedan realizar las labores del campo con mayor facilidad, sin embargo, en otros espacios con mayor declive es usual que se intercalen espacios de tierra suave favorable para el cultivo y áreas con mayor presencia de piedras y otros materiales, lo cual demanda una inversión de tiempo y trabajo más prolongada.

También se puede acceder a terrenos de diversas dimensiones ubicados a una mayor distancia de las áreas habitacionales, a los que se hace referencia como “el monte”, dependiendo del propietario, puede dedicarse al policultivo que acompaña la producción de los cafetales bajo sombra o mantener una estructura forestal con menor intervención.

Tanto el monte como la *kuaujta* se encuentran rara vez delimitados por cercas, rejas o bardas, pues el acceso se realiza a pie por las derivaciones de los caminos principales que se van volviendo más estrechos y escarpados conforme se alejan de las concentraciones urbanas y aumenta el declive del terreno.

En el monte y la *kuaujta* el deshierbe y la preparación de los terrenos están a cargo de los hombres, para su desempeño se utilizan herramientas como el machete y el azadón, para “la limpieza” del terreno que consiste en retirar los brotes de distintas plantas y cortar los troncos de árboles y plantas que proliferaron durante la temporada de descanso. El proceso de deshierbe se realiza de manera manual y se inicia un mes antes de las fechas proyectadas para sembrar, se “chapea” o cortan las plantas al ras del suelo con ayuda del machete y los restos permanecen sobre la superficie del terreno para convertirse en el abono orgánico de los productos cultivados, únicamente los troncos y ramas de mayor tamaño son troceados en fragmentos más pequeños para facilitar su traslado hacia la casa, en donde se aprovechan como combustible para el fogón. Esta tarea es comúnmente desempeñada por los hombres de la familia y las mujeres se encargan de alimentarlos dentro del terreno durante los días de la faena, en caso de que los integrantes masculinos del grupo doméstico no puedan llevar a cabo la tarea, se contratan “mozos” y las mujeres siguen manteniendo la responsabilidad de alimentarlos durante los días de trabajo.



La *kuaujta* de Pochotitan. Cinthya Denise Reyes Eslava. 01/11/2021.

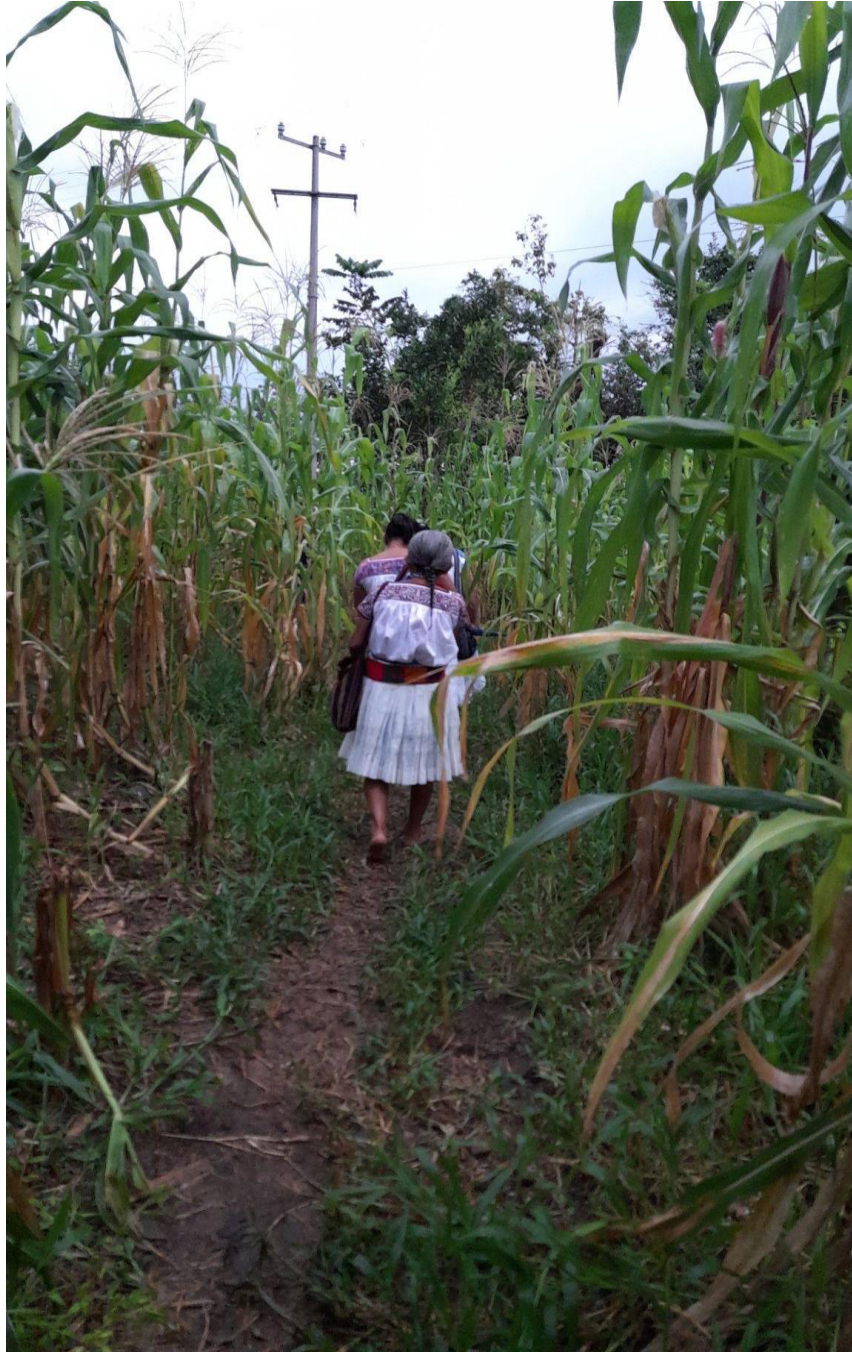
El mantenimiento y la limpieza de los espacios próximos a la casa están al cuidado de las mujeres y se llevan a cabo manualmente, esto permite una selección minuciosa de las plantas que son retiradas y aquellas que se conservan para el uso doméstico a corto y mediano plazo, como las matas de chiltepín, quelites, chayoteras, maracuyá, plátano o papaya.

#### 3.1.1.1.2 Tipos de cultivos.

- El maíz.

El maíz es el cultivo agrícola de mayor importancia alimentaria, política y social en México (Morales *et al.*, 2018) y representa el principal cultivo de autoconsumo dentro de la cultura nahua. El maíz “criollo” es el más abundante con una forma tradicional de siembra, en la que se utilizan la coa, el azadón, el machete y el abono orgánico como herramientas principales, si bien esto está asociado con la inclinación del terreno, es importante recordar que en algunos espacios se produce maíz de “semilla mejorada” a partir de mejoras tecnológicas introducidas por los Programas Gubernamentales de apoyo al campo instaurados en el periodo de posguerra basado

en un modelo alimentario de industrialización de la agricultura, que incluyen capacitaciones, y paquetes productivos que promueven el uso de abonos industriales y herbicidas (Rubio, 2011).



Mujeres nahuas recorriendo el maizal. Cinthya Denise Reyes Eslava.25/09/2021.

En esta comunidad las precipitaciones constantes y el clima cálido permiten la obtención de dos cosechas de temporal por año. La milpa del sol o *tonalmil* se siembra entre noviembre y diciembre, para ser cosechada entre junio y julio; y para la milpa del agua o *xopamil* (Ramírez, 2015), se debe preparar otro terreno, pues la siembra debe llevarse a cabo entre abril y mayo y se cosecha entre octubre y noviembre. Para los indígenas de esta población, los diferentes colores del maíz corresponden cada uno a un punto cardinal, así el maíz blanco representa al oeste, el amarillo al este, el rojo al norte y el morado al sur y todos forman parte importante de la siembra, en la que destaca el rojo por ser considerado el “protector”.

Su cultivo inicia con la preparación de la tierra tres o cuatro semanas antes y con el acondicionamiento de la semilla. Primero, los hombres realizan el “chapeado o chapote” con el machete, cortando las plantas y dejándoles encima del terreno para que se conviertan en abono, mientras tanto en la casa la semilla “se pone a remojar en agua con flores de rosa de castilla por dos días, se le quita toda el agua y se pone por un día y medio más en una bolsa de nylon (plástico) o hasta que germina, entonces se lleva al campo y con un palito, con una distancia de un pasito mediano, se hace el hoyito con la punta del palo, se dejan caer tres o cuatro semillitas y las vas cubriendo.

De ocho a diez días después hay que resembrar en donde no se dio para que las hileras queden parejitas. Pasados los veinte días, se pone la semilla del frijol y al mes, hay que ir a “aterrar”, a hacer el montoncito de tierra alrededor de la matita con el azadón, ahí hay que ponerle el abono orgánico, más o menos a una cuarta de la raíz, así se hace todo a mano, sin rociada, porque afectan a los otros terrenos sembrados. Ya para el segundo o tercer mes, se “aterra” otra vez y se chapea, quitando las plantas que pueden afectar el crecimiento del maíz” (Segura, M., comunicación personal, 28 de enero de 2022).

- Las calabazas.

Son consideradas como unas de las primeras plantas domesticadas por los pueblos mesoamericanos (Morales *et al.*, 2018) y uno de los principales componentes de la milpa que es cada vez menos incorporado, sin embargo, dentro de los espacios en los que todavía se conserva su producción se incluyen la calabaza de castilla y calabacita y se realiza un aprovechamiento

integral de la planta, puesto que de ésta se consumen las guías, la flor, el fruto tierno o recio y la semilla en diversas preparaciones (Taller de Tradición Oral y Beaucage, 2015). También puede encontrarse una variedad de calabaza roja, que crece como bejuco o enredadera en los árboles grandes y al madurar se come como si fuera una fruta, parecida a la sandía en consistencia y textura.



Calabaza de castilla. Cinthya Denise Reyes Eslava. 14/07/2022.

- El frijol.

En el territorio mexicano puede encontrarse hasta el 90% de las variedades de frijol por lo cual es considerado como el centro de diversificación de la especie (Morales *et al.*, 2018). Los principales tipos de frijol que se siembran para el consumo familiar son el negro “*takuahuaket*”, el gordo “*exoyeman*” y el pinto o “*chichimeko*”; el frijol negro puede sembrarse intercalado entre los brotes de maíz, aproximadamente veinte días después de que han salido las matitas “para aprovechar el terreno”. Después de que se ha doblado el maíz y se han pizado las mazorcas, la enredadera del frijol invade por completo lo que queda de la planta del maíz y empieza a florear. Cada una de las variedades se siembra por separado, en el caso del frijol pinto o “*chichimeko*”, al

ser una variedad rastrera, es decir no necesita trepar, se cultiva en una extensión de terreno amplia, con una distancia de un metro aproximadamente entre una mata y otra; su producción depende de la ayuda y el cuidado del hombre y después de cuatro meses, se empiezan a incorporar en una amplia variedad de guisados, ya sea su flor, o en su forma tierna como ejotes o frijol tierno, o después de dejarlo secar por unos días, a partir de las semillas secas cocidas con agua y sal o molidas en los tamales, de las distintas variedades, únicamente el follaje del frijol gordo es considerada comestible y se conoce como *ekilit* (García, 2006).

- Los quelites.

Dupeyron y Morales (2018) los consideran plantas omnipresentes en la alimentación mexicana, en la Sierra Norte se han identificado más de ochenta especies que se integran al consumo familiar en distintas modalidades, algunos de ellos son intencionalmente propagados y en otros, tolerados, es decir, que no se quitan durante la “chapeada” a menos de que se considere que pueden afectar el crecimiento del maíz. En náhuatl “*kilit*” significa verdura o hierba comestible y se distingue de las otras hierbas no comestibles “*xiuit*” y las que se utilizan como forraje “*sakat*” (García, 2006). Dos de los quelites que se propagan de manera intencionada y de forma más abundante son el quintonil y el papaloquelite, pero otras variedades que son aprovechadas en la zona son: el *uitskilit*, *tomakilit*, *metsonkilit*, *ayojkili*, *soyokilit*, *paxkilit*, *chahuakilit*, *tlalxoxompe*, entre otros, éstos pueden consumirse frescos o guisados con ajonjolí o en algún caldo, incorporando los retoños, las ramitas tiernas y las guías.

- Jitomate riñonado y jitomate bolita.

México es considerado como uno de los lugares con mayor variedad de tomates y un centro de diversificación y domesticación en el que se aprovechan aquellos denominados “criollos” y los más silvestres con la finalidad de darle sabor a la comida, por lo que se considera fuertemente unido a nuestras preferencias culturales (Morales *et al.*, 2018). Las variedades que se producen en esta región son el jitomate riñonado y el jitomate bolita, sin embargo, el primero es muy sensible a los efectos de los agroquímicos y necesita un lugar “muy puro” para que se dé, por lo tanto, se siembra en el monte, lejos de los terrenos que producen maíz con semilla mejorada. El

uso del jitomate en la cocina está presente cotidianamente, a manera de salsa, en combinación con distintos chiles, lo cual genera una demanda que se satisface con el producto traído desde Zacapoaxtla, obtenido a través de la tecnología agrícola de invernadero.

- El espinoso o chayote.

Es considerado un bejuco por su cualidad trepadora, su propagación depende de las mujeres y se da a través del brote que proviene de su corazón, se expande por las paredes o por los árboles medianos aledaños a la casa y es considerado un recurso valioso gracias a su disponibilidad durante todo el año, lo que lo convierte en componente de diversos guisos, sobre todo en su forma tierna, madura o en combinación con sus guías.

- El ajonjolí.

Aunque es un alimento que proviene de Asia, actualmente forma parte de la dieta tradicional indígena, y es utilizado en la preparación de caldos y sopas (García, 2006), se siembra en los terrenos junto al frijol, entre enero y marzo y se cosecha en septiembre, para la fiesta de San Miguel (Taller de Tradición Oral y Beaucage, 2015), se dejan secar sus vainas y se saca la semilla de tres o cuatro milímetros de tamaño; las preparaciones que se realizan con este ingrediente son similares al pipián elaborado con la semilla de la calabaza.

- El aguacate.

En México existen alrededor de veinte especies distintas de aguacate, algunas de ellas se mencionan en el Códice Florentino (Morales *et al.*, 2018), en la zona de Cuetzalan, sus habitantes reconocen dos tipos de aguacate, uno negro y otro verde, además de consumirlo durante la temporada de frutos en mayo; debido a que sus hojas son ampliamente utilizadas en la preparación de *tlayoyos* es usual que las familias procuren tener una mata dentro de los linderos de la casa, así mismo, la corteza puede ser utilizada con fines medicinales y el tronco como combustible para el fogón.

- La pimienta gorda.

Es un árbol frondoso que crece alto, ya sea en el cafetal o en el monte, también se propaga cerca de la casa si el terreno lo permite, actualmente depende del hombre para su diseminación debido a la recolección de la semilla para la venta, florea en abril y se recolecta la semilla madura de color negro, entre agosto y septiembre (Taller de Tradición Oral y Beaucage, 2015). El cuidado del árbol es realizado por los hombres y los más jóvenes se encargan de la recolección de los ramilletes en los que están dispuestos los frutos. Esta especia representa un caso particular, en el cual las hojas son utilizadas ampliamente en los guisos y preparaciones cotidianas y también son aprovechadas en los baños de temazcal para las mujeres después del parto debido a sus efectos terapéuticos, mientras que el fruto es procesado para la venta en el mercado nacional e internacional a través de las cooperativas o los establecimientos de los mestizos en la cabecera municipal. Su cultivo forma parte de la planeación a mediano y largo plazo de la *kuaujta* familiar.



Recogiendo pimienta en la *kuaujta* de Pemapán. Cinthya Denise Reyes Eslava. 24/08/2021.

- El café (*Coffea arabica*).

El cultivo del café representa desde su introducción a mediados del siglo XX una fuente de ingresos y así mismo, ha permeado en la vida familiar y social de las comunidades, en las cuales se considera fundamental en el día a día. El café bajo sombra es la forma representativa de la producción en las comunidades indígenas dentro del territorio mexicano, incluyendo a los nahuas de la Sierra Norte de Puebla, caracterizada por un “sistema agroforestal cafetalero” construido a partir del conocimiento y las necesidades locales, en el cual se conserva una amplia gama de plantas nativas o silvestres, que aportan diversos insumos y servicios a los agricultores, al mismo tiempo que se incorporan árboles de especies exóticas y de alto valor comercial que también sirven para proporcionar sombra y nutrientes al cafeto, obteniendo como resultado un manejo funcional y eficiente basado en los conocimientos específicos del grupo en cuestión (Moguel, 2015). En el cafetal nahua la apropiación de la planta y su producción establecen formas organizativas similares al respecto del cultivo, los cuidados y la cosecha, en donde los hombres se encargan de los dos primeros aspectos y las mujeres de realizar la cosecha entre noviembre y diciembre. A diferencia de la pimienta, las hojas del cafeto son utilizadas con fines medicinales y la semilla, más allá de ser recolectada para la venta, es en algunos casos procesada para el consumo cotidiano.

- Árboles frutales.

Algunos frutales como los naranjos, los limoneros y los mangos que fueron traídos después de la llegada de los europeos (Beaucage, 2012), en conjunto con el plátano, la papaya, la guayaba, la morera, el aguacate o el zapote mamey, forman parte de la memoria y la historia de las últimas dos o tres generaciones, en un inicio éstos fueron utilizados para complementar la dieta familiar y los excedentes repartidos o intercambiados con los integrantes de la comunidad. Actualmente se encuentran en casi todos los terrenos en combinación con especies endémicas de zapote y chicozapote y otras de introducción más reciente enfocadas en la comercialización como la pimienta, la lima, la macadamia y frutos exóticos como el lichi, el rambután, la yaca, el maracuyá e injertos como el premo.

Los frutos obtenidos de estos árboles son en distinta medida consumidos al interior de las familias y de la comunidad, sin embargo, la mayor parte es destinada a la venta, ya sea por costal o por rejilla, para cubrir un pedido o para su oferta en el mercado de Cuetzalan. Tanto hombres como mujeres están involucrados en la recolección de los frutos, por lo cual aprenden desde edades tempranas de sus padres y abuelos, a identificar el momento exacto en el que deben deshierbar, abonar y llevar a cabo su cosecha.



Flor de maracuyá. Cinthya Denise Reyes Eslava. 15/07/2022.

### 3.1.2 Técnicas y espacios de recolección.

La casa y la *kuaujta* son los espacios de recolección cotidiana, en los cuales se planea minuciosamente la inclusión de los insumos alimentarios más relevantes para cubrir las necesidades familiares a corto, mediano y largo plazo; en los alrededores de la casa se concentran los recursos que precisan de un acceso y por lo tanto una recolección constante e inmediata, asociada a su inclusión en las preparaciones alimentarias o medicinales.

Por otra parte, los lugares más alejados en el monte, en donde las propiedades y los terrenos no son utilizados con fines productivos intensivos, es más fácil acceder a las plantas arvenses que no dependen del cuidado de los seres humanos para su crecimiento o reproducción. En el monte se pueden encontrar muchos tipos de insumos, pero es importante saber distinguirlos, pues puede ser peligroso porque “allá está el doble de las plantas que comemos, su igual (cimarrón), pero no se come, es más amargo” (Segura, Ma., comunicación personal, 23 de agosto de 2021).

Las técnicas de recolección forman parte de un corpus de aprendizaje transmitido de los padres o los abuelos hacia los más jóvenes durante los traslados hacia los espacios de trabajo agrícola y durante la estancia en estos. Con el paso de los días y el cambio en la maduración y las etapas productivas de las plantas, se aprende a diferenciar los alimentos comestibles de los no comestibles, las temporadas de mayor disponibilidad y el momento preciso en que éstos pueden ser recolectados para el consumo sin que éstos representen un riesgo. Esta práctica, involucra a todos los miembros del núcleo familiar en distinta medida, puesto que el acceso a este tipo de conocimientos contribuye a la seguridad alimentaria y el bienestar de la familia, tanto en los procesos de recolección como en los de preparación y consumo. Aun así, es importante reconocer que los espacios de injerencia son distintos, pues aunque todos los integrantes tienen acceso al conocimiento derivado de la interacción e identificación de especies útiles, las mujeres, las niñas y los niños realizan esta tarea dentro de los espacios más próximos, como la casa y el rancho, y los hombres, despliegan sus actividades en los espacios más lejanos como el monte.

La recolección es una práctica que se desempeña dentro de los linderos de la propiedad individual, pero puede extenderse más allá, hacia la propiedad familiar, y en caso de que el recurso se encuentre en otra propiedad “se debe pedir permiso (al dueño), porque si no, te lo vienen a cobrar, por andar robando” (Vázquez, M., comunicación personal, 27 de octubre de 2021). En cualquiera de los casos, únicamente se toma lo necesario, es decir, sólo lo que se puede procesar para el consumo inmediato, ya sean quelites, frutas, flores o algún otro elemento.



Hojas para tamal. Cinthya Denise Reyes Eslava. 16/04/2022.

### 3.1.2.1 Espacios de recolección.

La recolección es entonces una práctica que propicia la continuidad del reconocimiento de la variedad de flora y fauna que conforma el entorno natural, así como de las estrategias de aprovechamiento de los recursos que determinan el territorio alimentario. Ésta, dependiendo de las necesidades y la ubicación de los insumos, trasciende la escala del territorio doméstico y se extiende hacia la *kuaujta* o el monte; tiene un carácter dinámico que se transforma conforme se modifica la disponibilidad de frutos a los que se tiene acceso de acuerdo con la época del año. Usualmente la recolección se efectúa en las propiedades familiares, sin embargo, una de las características más importantes sobre la organización social y comunitaria de los nahuas de esta zona, es el uso colectivo de los recursos, basado en la cooperación y el diálogo en el que se puede “pedir permiso” al dueño de la parcela para recoger leña o cortar hojas o frutos de una planta en particular (Massieu, 2017). El proceso de negociación que se realiza para “pedir permiso”, usualmente desemboca en un intercambio, ya sea económico o que puede ser reclamado en especie en algún momento en el futuro.

Como parte de los conocimientos adquiridos durante el crecimiento al respecto de lo comestible y lo no comestible, las niñas y niños también aprenden a identificar las distintas temporadas y los lugares en donde se puede acceder a los recursos en compañía de hermanos, padres, madres o abuelas y abuelos.

### 3.1.2.2 Variedades de alimentos.

- Quelites (*Kilit*).

Se considera que en la Sierra Norte de Puebla se conocen y se consumen más de ochenta variedades (Castro *et al.*, 2011), de las cuales veintiocho han sido documentadas por Beaucage al respecto de sus usos, preparaciones y formas de propagación (Taller de Tradición Oral y Beaucage, 2015), algunos ejemplares dependen en menor medida de los seres humanos para su crecimiento, pueden ser recolectados en el monte y en las zonas cercanas a la milpa y a la casa, sin embargo, “antes los encontrabas por todos lados, ahora son cada vez más difíciles de encontrar, por la “rociada” (con agroquímicos)” (Segura, Z., comunicación personal, 07 de

octubre de 2021) que se utiliza en la producción de caña o de maíz “mejorado”. Al momento de recolectarlos se elige la parte más tiernita, las hojas nuevas o en el caso de los que son bejucos, las puntas o guías, tratando de “respetar a la planta, para que no se seque... sin doblarla, o arrancarla, es importante saber ver en dónde está la parte en donde es más fácil trocearla... pues si la arrancas toda, luego ya no se da. Se escoge la parte más nuevita, la más verdecita, pero hay que dejar unas matas sin cortar, para que crezca la semilla y se den más...” (Segura, M., comunicación personal, 02 de noviembre de 2021). Los quelites son una parte fundamental de la dieta, complementan a los alimentos básicos como el maíz y el frijol, además de aportar variedad al sabor y la consistencia de los alimentos.

- Hongos (*Nanakat*).

Las variedades más abundantes son el hongo de jonote o *jonotnanakat*, el *alakcho* u hongo de oreja y el hongo collar de guajolote *totolkoskananakat*, se encuentran en el monte y son colectados para el consumo doméstico, y en menor medida para su venta en el mercado de Cuetzalan. La recolección de este tipo de recurso es realizada por los hombres, puesto que se encuentran en las zonas más alejadas y densas del monte, “en una sola ida (al monte), se pueden encontrar de varios, por ejemplo, si es temporada del (hongo) de jonote, uno va buscando en los troncos que están tirados o los que ponen como cerca, así cada tronco tiene el suyo, pero no todos se comen... el (hongo) de jonote es muy sabroso, es como blanquito, traes unos cuantos a la casa y ya la señora lo prepara, sabe más bueno que el pollo...” (Vázquez, F., comunicación personal, 28 de octubre de 2021). Como la presencia es escasa, su recolección puede tomar más de unas horas para que la cantidad sea suficiente para preparar un guiso.

- Chiltepín.

Es una variedad de chile que se extiende desde Sonora hasta Campeche y Yucatán, a pesar de su minúsculo tamaño, su sabor y picor son intensos y forma parte de muchas de las cocinas que se extienden por estos estados, incluyendo a la Sierra Norte de Puebla. Para crecer necesita de condiciones cálidas y precipitación constante, dentro del municipio puede encontrarse durante todo el año gracias a los métodos de conservación locales, su propagación puede ser intencional

en los espacios productivos o alrededor de la casa, o puede encontrarse también en el monte. En Ayotzinapan, los frutos se recogen cuando han tomado un color rojo que indica que han madurado, aproximadamente en el mes de julio.

- Flores.

En este rubro sobresale el consumo de flor de calabaza o *ixochiyo*, éstas son recolectadas por las mujeres en la primera hora de la mañana y se toman únicamente aquellas cuya base no está engrosada, pues “eso quiere decir que ya viene la calabacita y si la cortas, ya no crece. Tampoco hay que medir las calabazas con la mano (cuando están creciendo), porque se pasman...” (Vázquez, G., comunicación personal, 23 de abril de 2021). Sólo se toman unas cuantas para preparar y se dejan las demás para que crezcan los frutos, ésta se propaga por medio de la semilla y se puede intercalar en la siembra con el maíz o chapear un espacio especial para su cultivo.

La flor del colorín, gasparitos o *ekimit*, se obtienen en los primeros meses del año y para poder seleccionar los brotes más tiernos “esos que apenas se les está formando la flor hay que subirse al árbol, y se bajan con la ayuda de un palito” (Sánchez, Y., comunicación personal, 16 de marzo de 2022).

Si bien las flores de *chamaki* no son comestibles, su recolección destaca debido a su amplia valoración ornamental e importancia simbólica como componente fundamental del arreglo de los altares domésticos. Las plantas son propagadas intencionalmente y son destinadas a satisfacer las necesidades de la familia, pero también pueden ofertarse en venta, sobre todo para los padrinos de las distintos eventos sociales y religiosos que atañen a la comunidad, quienes a su vez, deberán contratar al especialista para que las elija y las coloque en el marco del altar.

- Hojas.

Son un recurso que cubre aspectos alimentarios y medicinales, en todos los casos, se eligen las hojas más tiernas y de mejor apariencia, que no estén maltratadas por el ambiente, contaminadas con algún tipo de plaga o mordidas por los animales. Algunas de ellas como el vaporub, las hojas de guayaba, de pimienta o del cafeto, son utilizadas en remedios medicinales para padecimientos respiratorios o gástricos, y otras como las del aguacate y, nuevamente la de

la pimienta, se incorporan a varios de los guisados representativos de la cocina de la comunidad como los *tlayoyos* y el pipián, así como las de *nexkijisuat* y *nexcokisuat* que son utilizadas en la elaboración de los tamales.



*Exkijit*. Hojas para *etixtamal* (Tamal de frijol o de siete cueros). Cinthya Denise Reyes Eslava.

01/11/2021.

### 3.1.3 Espacios y prácticas de selección y almacenamiento.

La concentración de los alimentos y las semillas se realiza en la casa, ahí serán procesados o almacenados ya sea para el consumo familiar, la comercialización o para la próxima temporada de siembra y dependiendo del proceso de transformación que demanden, irán ocupando espacios distintos dentro de ésta.

### 3.1.3.1 Prácticas y espacios de selección.

El primer proceso de selección por el que atraviesan los elementos que se consideran parte de la dieta familiar es cuando son desprendidos directamente de la planta que los produce y posteriormente son designados para el consumo inmediato, para su almacenamiento, consumo posterior o semilla para la siguiente temporada de siembra, como en el caso del maíz y el frijol.

Para su almacenamiento el maíz requiere que, en la milpa o el maizal, se lleve a cabo “la doblada”, esto es cuando los productores después de que las mazorcas han llegado a su máximo estado de maduración, doblan las puntas de la mata de maíz con la finalidad de evitar que el agua pudra la planta. Cuando el elote se ha endurecido y la planta ha terminado de secarse, todos los miembros de la familia y “los invitados” se encaminan hacia la *kuaujta* para pizarcar, allí se recogen todas las mazorcas. En la casa después de la pizca, experimenta un primer proceso de selección, en el que se dividen “las mazorcas más grandes y más llenitas, llamadas “*tzintli*” de las más pequeñas con menos granos, “*molcat*”, de éstas se hacen las primeras tortillas de la cosecha” (Segura, M., comunicación personal, 24 de enero de 2022); las otras, serán apiladas sobre una base de madera rectangular ligeramente separada del suelo y sostenida por cuatro postes de madera. Partiendo de esa selección de los ejemplares más pequeños para el consumo, se garantiza que las restantes cumplan con las características deseables para la selección de la semilla. Como parte de su último momento de selección y el final de su almacenamiento, se toman los granos de la parte central de las mazorcas más grandes para que funjan como las semillas que darán vida a la próxima milpa o el próximo maizal.

El frijol en cualquiera de sus variedades al momento de ser cosechado, se destina una porción para el consumo inmediato en guisos, hervidos con sal o preparados en tamales y la otra, se pone a secar dentro de su vaina, extendiéndolas sobre una superficie plana y amplia que puede ser la azotea o una plancha de concreto elaborada exclusivamente con la finalidad de exponer distintos elementos al proceso de secado directo bajo los rayos del sol. Si la temporada es soleada y no hay precipitaciones por la tarde, se mantiene ahí hasta avanzada la tarde y será conservado de esta manera hasta el momento en cual se ponga a la venta, se cocine o sea llevado nuevamente hasta el campo de cultivo.



La selección de la pimienta antes del secado. Cinthya Denise Reyes Eslava. 23/08/2021.

Tanto la semilla del café como la de la pimienta pasan por un proceso de selección minucioso, sin embargo, el de la pimienta es más simple, pues ésta debe cosecharse cuando el fruto está maduro pero aún es color verde, de esta manera, la tonalidad café, el sabor y el olor característicos de la pimienta gorda que se cosecha en la región se irá conformando de acuerdo

con su exposición al sol, y quedará en su punto, tal como lo describe Don Rufino, “cuando tomas un puñito y te las acercas a la oreja, si se escuchan como sonajitas, ya está, si no, hay que ponerlas a secar otro poco. Poner a secar la pimienta es un trabajo difícil, porque hay que estar siempre al pendiente, no se vaya a mojar y hay que recoger cada una de las semillitas, para que no se vayan perdiendo... a la pimienta hay que tenerle respeto, porque cuando la estás separando de las ramitas parece muy fácil, pero en la noche las manos te empiezan a arder, como que te quema, pero sólo hay que lavarse bien con agua fría, para que no te dé fiebre” (Segura, R., comunicación personal, 23 de agosto de 2021).

De forma similar a la pimienta, el fruto del café, es cosechado manualmente y de manera artesanal principalmente por las mujeres, esperando a que cada uno de ellos se encuentre en el punto adecuado de maduración y su tonalidad sea de rojo intenso a rojo quemado, extendiendo la temporada de la cosecha hasta por tres meses, desde noviembre hasta enero, pues “sólo de esta manera el sabor y el olor del café sale bueno, si se corta verde hay que hacerle otros pasos para quitarle lo ácido y que salga bien...” (Segura, Ma., comunicación personal, 29 de octubre de 2021).

Los quelites, las calabazas, las flores, las hojas, las frutas y todos los alimentos tiernos (o frescos), experimentan un proceso de selección, el cual se lleva a cabo en el momento de acceder a ellos directamente de la planta, y a partir de la cantidad y la calidad obtenida se decide si serán utilizados para las preparaciones de la comida familiar o serán puestos a la venta, dando prioridad a la primera opción.

### 3.1.3.2 Técnicas y espacios de almacenamiento.

En un ambiente tan húmedo como el que persiste en la comunidad de Ayotzinapan durante la mayor parte del año, una de las prioridades para conservar las semillas y los recursos básicos para la vida doméstica, es someterlos a un proceso de secado tan eficiente que evite que éstos se pudran durante los periodos de almacenamiento. Para esto, se aprovechan distintos espacios de la casa y se establecen rutinas y responsabilidades entre los miembros del núcleo familiar para garantizar los procesos adecuados de secado y almacenamiento.



Todo en orden. Cinthya Denise Reyes Eslava. 11/08/2021.

Dentro de la casa, en la forma tradicional, el almacenamiento del maíz es realizado por los hombres, quienes llevan a cabo su disposición sobre una plancha de madera sostenida por cuatro postes de madera, ligeramente separada del suelo, como formando un marco, su longitud puede variar y también puede utilizar una de las paredes de la casa como sostén. Las mazorcas se colocan en hileras una junto a la otra, seleccionando las más grandes para colocarlas en la base, Millán (2019) refiere que anteriormente la colocación de las mazorcas respondía a una lógica conyugal entre los distintos colores del maíz, pues se consideraba que esto propiciaba una mejor producción en la próxima temporada de cultivo, así, el maíz blanco y el amarillo conforman un enlace matrimonial, en tanto que el rojo y el morado, constituyen el otro, debiendo reposar de esta manera durante su almacenamiento. Aun cuando este tipo de prácticas han perdido vigencia paulatinamente, tanto con el método de almacenamiento como la incorporación del maíz rojo en la milpa y en las hileras de mazorcas como “protector” prevalece sobre todo en los hogares de los campesinos de mayor edad; y en los otros, lo más común es que posteriormente a experimentar un periodo extendido en una habitación dentro de la casa para ser cubierto con “hormisan”, éste sea almacenado en los mismos costales de nylon en el que fue pizcado o en

montículos irregulares en la esquina de una habitación fresca y ventilada. Para su almacenamiento por una temporada más extensa, es necesario que se conserven las capas de hojas que recubren a la mazorca y cuando ésta vaya a desgranarse para la preparación de nixtamal, alimentar a los animales domésticos como las aves de corral y los guajolotes o para llevarlo a algún evento social, las mujeres se encargan de separar con sumo cuidado las hojas más grandes, procurando que el “*totomox*” se mantenga íntegro para formar paquetes de doce piezas para la venta dentro del municipio, pues “esto aquí no lo usamos, pero en San Miguel (Tzinacapan) y en Cuetzalan si, viene una señora a comprarlo, para hacer sus tamales” (Segura, M., comunicación personal, 02 de noviembre de 2021).

Para su almacenamiento, los frijoles continúan con su proceso de secado en el interior de su vaina, en donde permanecen hasta que son utilizados para cocinarlos, para venderlos o dar vida a las nuevas plantas. Después de algunas sesiones de secado en la azotea o en el patio, son colocados en costales de rafia y acomodados cuidadosamente en el espacio más seco de la casa, es decir, cerca del fogón o la cocina, o a un costado del maíz.

A diferencia del frijol o del maíz y gracias a su tamaño, a manera de conservación y almacenamiento, el chiltepín después de ser cosechado tras madurar y tomar una coloración rojiza, es envuelto delicadamente por las mujeres en una hoja de maíz que se ata por el medio y se coloca sobre la leña que pende por encima del fogón, permitiendo que su deshidratación sea paulatina y tome una textura y un sabor especial gracias al calor que le es transferido día con día. Este procedimiento se realiza cada vez que se recolectan entre veinte y treinta piezas, y permite que el sabor de este preciado condimento se mantenga presente en las mesas familiares durante todo el año, sobre todo en forma de salsa o “*chiltamolta*”.

Así como el frijol, el fruto del café atraviesa por una intensa transformación, que incluye el proceso de secado sobre una amplia superficie con una exposición prolongada a los rayos del sol, y el despulpado manual antes de colocarlo en los costales de rafia que lo mantendrán a salvo hasta que sea tostado sobre el comal de barro para su incorporación en la socialización cotidiana dentro de la cocina o a la venta en la cabecera municipal.



Chiltepín y jitomates asados. Cinthya Denise Reyes Eslava. 20/08/2021.

De los insumos que son utilizados en su presentación tierna o fresca como los quelites, las flores, las calabazas o las hojas para los tamales, se conservan los ejemplares más grandes de aquellos que dependen, en diferente medida, del ser humano para su propagación y se espera el momento adecuado de maduración para poder recoger la semilla y almacenarla para el uso posterior.

Por último, aunque la semilla de la pimienta no forma parte como tal del sistema alimentario de las comunidades, así como la macadamia, la canela y otros productos orientados a la comercialización, éstos forman parte de la estructura de la *kuaujta* y son concentrados, procesados y almacenados en el espacio doméstico hasta que adquieren las cualidades necesarias para su incorporación al mercado.

#### 3.1.4 Crianza de animales.

Esta actividad está enfocada sobre todo en la satisfacción de las necesidades familiares, sobre todo aquellas asociadas con las prácticas de reciprocidad y ayuda mutua en las que las aves de corral representan la mayor demanda. Por otra parte, la producción de cerdos es muy limitada debido a los costos y cuidados que ésta implica y, por último, la crianza de ganado bovino es limitada, entre otros aspectos por la inclinación del terreno y las prioridades productivas del grupo doméstico.

##### 3.1.4.1 Espacios para la crianza.

La casa es el espacio dedicado a la crianza de los animales, es el espacio en donde las mujeres “trabajan” respondiendo a la complementariedad planteada por Báez (2015, p. 64), en la que de acuerdo con los términos simbólicos presentes en las comunidades nahuas en los que “todo tiene su par”, así como los hombres trabajan en el monte, es obligación de las mujeres cuidar de la casa por medio de las actividades domésticas de limpieza, educación de los hijos, atención de la salud de la familia, la preparación de alimentos y la crianza de los animales domésticos, todas ellas, de importancia sustancial para la reproducción del núcleo familiar y el fortalecimiento del tejido social al interior de la comunidad.

##### 3.1.4.2 Tipos de animales.

- Gallinas (*Piolamat*) y guajolotes (*Totoli*).

Incluye a las gallinas y gallos “criollos”, y a los guajolotes de varios tamaños y colores, éstos se encuentran generalmente reservados para los eventos sociales y las festividades religiosas, por lo tanto, el número de aves de corral es variable. Los pollos están destinados a la cooperación para las actividades de índole comunitaria como bautizos, bodas, velorios o la fiesta patronal a las que se asiste como invitados; los *totoli* únicamente son ofrecidos a los padrinos, ya sean cocinados o vivos.



Empollando. Cinthya Denise Reyes Eslava. 11/08/2021.

Si la celebración está planeada para una fecha determinada, la crianza de gallinas, pollos y guajolotes empieza a aumentarse cuatro o cinco meses antes, ya sea por medio de la compra o la asistencia a las gallinas y guajolotas para la recolección y concentración de los huevos para su incubación, recolectándolos para después colocarlos juntos en un cajón acondicionado con hojas y tela para que puedan ser empollados por las futuras madres. Las gallinas se echan durante veinte días “cuando ya se ven que están creciendo los pollitos, y (las gallinas) empiezan a sentir que picotean el huevo, les empiezan a platicar (a los polluelos), de cómo van a salir y cómo van a comer y todo eso... así cuando salen, ya saben cómo”; a las guajolotas les lleva aproximadamente treinta días, “si es una buena guajolota, puede pasar hasta diez días echada, pero si no, se para después de uno o días, anda de allá para acá y luego se vuelve a echar... yo les pongo hojas de las verdes, para que esté más fresco ahí donde se echan” (Segura, Ma., comunicación personal, 17 de abril de 2021). Tanto las gallinas como las “totolas” pueden empollar y criar indistintamente a los polluelos de ambas especies, así, lo único que hay que hacer “... es poner una semana antes

los huevos de las *totolas* a las gallinas, o una semana después los (huevos) de las gallinas entre los de las *totolas*” (Vázquez, Y., comunicación personal, 14 de julio de 2022).

Los espacios que ocupan son los más cercanos a la casa, en algunos casos delimitados por cercas, por la mañana y al atardecer son alimentados por las mujeres y las niñas, con granos de maíz o sus derivados como masa nixtamalizada o tortillas, y la mayor parte del día pepeñan en las áreas más cercanas, a excepción de aquellos que han llegado recientemente y permanecen atados con un lazo a una de las esquinas exteriores de la casa o dentro del corral.



Corral para los cerdos a un costado de la casa. Cinthya Reyes Eslava. 16/04/2022.

- Cerdo (*Pitsot*).

La crianza o producción de cerdos en la comunidad es muy limitada, son pocas las familias que la llevan a cabo crían un cerdo a la vez, máximo dos y regularmente los compran en “la granja” instalada en Sotolan, una población cercana, como una previsión para las fiestas venideras o para un compromiso programado. Desde que los adquieren hasta que cumplen con las características necesarias para el consumo o ha llegado la fecha “del compromiso” con los compadres, el o los cerdos permanecen en un espacio construido con bloques de hormigón y cemento, techo de

lámina sostenido por un tronco de madera en cada esquina y una puerta de madera. Estos son alimentados por las mujeres con maíz en grano, tortillas, algunos sobrantes de verduras y alimento, “(un cerdo) bien cuidado, en cuatro meses ya está listo para comer o para vender” (Vázquez, M.L., comunicación personal, 17 de abril de 2022). La carne de cerdo o *pitsotnakat* es muy valorada, y se procura el aprovechamiento de cada uno de sus derivados como la manteca, los cueritos y el chicharrón.

Actualmente, la caza y la pesca son mínimas, y mantienen la ideología indígena acerca de “tomar de la naturaleza sólo lo que se necesita” (Massieu, 2017) y de manera más reciente se apegan a los aspectos relacionados con el manejo ambiental que forman parte del Programa de Ordenamiento Ecológico del Territorio (POET) de Cuetzalan (Massieu, 2017). Sin embargo, el sabor y las cualidades medicinales de las especies que en algún momento formaron parte del consumo tradicional aún se encuentran presentes en las referencias alimentarias de los miembros de la comunidad, en donde figuran el tlacuache, la lubina, el mapache, la cuautuza y el armadillo.

### 3.1.5 Alimentos complementarios.

El uso de ingredientes de producción externa a la localidad como parte de las diversas preparaciones cotidianas es muy común, y en algunos casos responde a elementos que alguna vez fueron producidos al interior de la comunidad y que por cuestiones económicas y agrícolas han sido desplazados por otros cultivos de mayor relevancia en el mercado, empezando por el café de la mañana, que puede ser endulzado con panela o azúcar refinada, cuyo uso se remonta tres generaciones atrás, cuando los abuelos cultivaban la caña de azúcar como insumo para la producción artesanal de panela destinada al autoconsumo y en algunos casos, para la elaboración de refino. Su importancia es tal, que los campesinos la consideran uno de los productos básicos para su subsistencia, generando en los años setenta un proceso organizativo importante para adquirirla a un precio más accesible del que imponían los caciques, puesto que si bien el cultivo de caña y, por lo tanto, la producción de panela fueron sustituidos, la demanda de las poblaciones serranas continuó aumentando, por esta razón fue necesario adquirirla a

través de la compra, lo que los llevó a negociar hasta la Ciudad de México y dio lugar a la instauración de diversos puntos para la venta directa de insumos administradas a través de las recién creadas cooperativas, ejemplo que fue retomado por el programa de distribución Conasupo-Coplamar (Bartra *et al.*, 2004). Actualmente, uno de los almacenes más grandes del programa Conasupo-Coplamar, se ubica en la entrada de la cabecera municipal de Cuetzalan y sigue funcionando como punto de llegada y distribución de los recursos alimentarios que se expenden en las actuales tiendas Diconsa repartidas por todas las poblaciones del municipio. En este tipo de tiendas administradas por alguna de las familias de la comunidad, se pueden adquirir productos de primera necesidad como maíz, aceite, huevo, leche, sopa de pasta, azúcar, frijoles, lentejas y sal, sin necesidad de desplazarse demasiado.



Tienda Diconsa. Cinthya Denise Reyes Eslava. 07/09/2021.

Aquellos ingredientes perecederos o de consumo fresco como el tomate, el jitomate, la cebolla o el chile verde, e incluso el pan dulce, se compran en alguna de las otras tiendas de abarrotes, en las cuales se puede encontrar una amplia gama de bebidas y productos industrializados como

los refrescos, las galletas y las frituras, que se mezclan con otros alimentos que son traídos de las localidades cercanas como el ajonjolí, la manteca, los alverjones, el chile chipotle o el queso.

Ambos tipos de productos también suelen ser adquiridos en el mercado de los domingos en Cuetzalan, cuestión que dependerá de la cantidad requerida por la familia, así como de la cantidad de recursos disponibles para trasladarse hasta ese punto. Algunos ingredientes, sobre todo aquellos de origen animal como la longaniza, la cecina o el pescado son considerados casi un lujo por lo que su consumo es esporádico o restringido a los eventos festivos o de índole religiosa.

La incorporación de este tipo de insumos que caracterizan al sistema alimentario moderno ha permeado en distintos grados en los núcleos familiares, generando cambios en la estructura del sistema alimentario tradicional, sin embargo, lo que esto nos permite identificar son tanto los cambios como las permanencias alimentarias dentro de un sistema “vivo”, en el que las transformaciones y las adaptaciones responden a los distintos fenómenos sociales, políticos y económicos que influyen en la vida y la alimentación de las poblaciones serranas, entre los que resaltan el modelo alimentario y de producción agrícola que determina a los programas de seguridad alimentaria instaurados a nivel nacional a partir de 1980 (Rubio, 2011), en los cuales disminuyen los subsidios de al campo y se empiezan a difuminar las políticas integrales de producción, distribución y control de precios y se prioriza un modelo de importación e industrialización alimentaria, que avasalla a los productores mexicanos de materias primas y toma lugar en las mesas gracias a los bajos costos que plantea y la fuerte influencia de los programas de televisión y la promoción del consumo de alimentos ultraprocesados y comida rápida en todos los medios de comunicación. Un agente importante del cambio en cuestiones alimentarias son las intervenciones alimentarias derivadas de las políticas públicas alimentarias implementadas durante las primeras dos décadas del siglo XXI, enmarcadas en el discurso internacional para el combate a la pobreza y el derecho a la alimentación que incluyen programas sociales asociados con la alimentación como pensiones alimentarias, comedores comunitarios, públicos y populares, desayunos escolares y entrega de despensas, acompañadas de pláticas y capacitaciones sobre nutrición y salud familiar (Pasquier, 2019).

Otro de los factores que inciden en esta transformación es la reestructuración de los núcleos familiares derivadas por una parte de la migración masculina, la cual demanda a las mujeres una mayor diversificación de la tareas domésticas e incluso al incorporación al mercado laboral dentro de la cabecera municipal o en otros estados, dejando de lado las tareas de producción y acelerando los tiempos de preparación, más por necesidad que por decisión propia; y por otra, la movilización o el desplazamiento dentro del municipio o los estados vecinos tanto de hombres como de mujeres jóvenes derivada de la incorporación a distintos empleos del sector servicios, lo cual, introduce a los miembros de la familia en ámbitos culinarios que conllevan el consumo cotidiano de preparaciones distintas a las tradicionales, generando una modificación en el gusto y por lo tanto, en las preferencias alimentarias, buscando en algunos casos, reproducirlas de vuelta en el entorno doméstico. En este mismo tenor de los cambios que son incorporados por los integrantes más jóvenes del núcleo familiar se encuentran las actividades curriculares desarrolladas en la escuela para la formación técnica en gastronomía y cocina.

Por último, aunque la disponibilidad de distintos productos (tacos, palomitas, chicharrines, lechitas preparadas) también influye en el consumo, éste se asocia en gran medida a la capacidad adquisitiva de la familia.

#### 3.1.5.1 Los espacios de compra y el acceso a los alimentos complementarios.

En cada uno de los espacios de acceso a los alimentos por medio de la compra, se integra una forma administrativa singular, la cual refleja la realidad actual e histórica de la comunidad. De tal manera, coexisten espacios que conservan y dan preferencia a los instrumentos e insumos básicos que son considerados como los ingredientes más importantes para las preparaciones tradicionales para aquellos que ya no cultivan, en estos espacios pueden acceder a los frutos de la última cosecha, ya sea en semilla como los frijoles pintos y los frijoles toro o en su versión más tierna como ejotes o “exot”, y otros recién cortados, como el papaloquelite, los quintoniles o el cilantro; y espacios más modernizados en los que se puede acceder a productos ultraprocesados de distintos tipos y marcas como galletas, churritos, yogurt y bebidas endulzadas, en este tipo de

espacios lo más frecuente es que los dueños del expendio adquieran la mercancía en Cuetzalan en las tiendas a granel o por mayoreo en el mercado.



Tienda en Ayotzinapan, Cinthya Denise Reyes Eslava, 07/09/2021.

En el caso del pan dulce que se produce en San Miguel Tzinacapan, éste es repartido bajo pedido dos veces por semana con una camioneta, directamente desde el horno de leña. Su sabor, forma, duración y textura características generan aprecio y confianza entre sus principales consumidores, tal como lo expresa Don Rufino cuando afirma que *“Este pan es del bueno, está hecho en horno de leña, lo hacen en San Miguel (Tzinacapan). A este pan no le pasa nada con dos o tres días, sigue estando bueno porque le ponen todos sus ingredientes (naturales), no como el que ustedes comen (en la Ciudad), está como hueco y no sabe a nada y al otro día está bien duro. Quién sabe cómo lo hacen o qué le ponen...”* (Segura, R., comunicación personal, 19 de agosto de 2021). Otros ingredientes como el ajonjolí o el jitomate cuya demanda excede la cantidad cultivada en la comunidad o el rendimiento se ha visto afectado por los efectos nocivos del uso

de los herbicidas utilizados en la producción de monocultivos a partir de semillas mejoradas, ha derivado en la generación de nuevas rutas de acceso a ellos, principalmente por medio de la producción de los municipios contiguos como Zacapoaxtla o Jonotla.

A pesar de las diferencias en ambos tipos de espacios, éstos se estructuran a partir de las necesidades y preferencias de los habitantes de la comunidad, quienes aun cuando han integrado algunos alimentos industrializados a su dieta, mantienen un marcado aprecio por los productos frescos de origen local.

En el sistema alimentario de la comunidad, la jerarquización simbólica tiene como elemento central al maíz. Éste no sólo representa la fuente primordial de energía en la dieta de la población, es un elemento con el cuál se mantiene una relación indisoluble a la que Lupo denomina co-esencia, puesto que en esta conexión entre hombre y maíz, se plantea una misma esencia compartida al afirmar que “el maíz es como nuestra carne” (como se citó en Dehouve, 2015, p. 47); éste elemento encarna en sí mismo a través de su transformación el eje de la alimentación, el flujo de la energía y la vida, que se consume en forma de tortillas, *tlayoyos*, atole y tamales.

Dentro del sistema, en la posición secundaria, se encuentran los alimentos cuyo proceso productivo se vincula al maíz y al territorio de la comunidad, como los frijoles en sus distintas variedades y en sus distintas etapas, tiernos o como semilla, las calabazas, los chiles y el ajonjolí; todos estos insumos se asocian al maíz tanto en los espacios de cultivo como en el espacio culinario, en el que forman parte de las preparaciones cotidianas. En este mismo rubro también podemos ubicar a los quelites y los alimentos frescos que son producidos o recolectados en los diferentes espacios cuya disponibilidad se va rotando conforme avanzan las temporadas que facilitan el acceso a ellos, incluso puede pensarse como un rubro intermedio en constante transformación que se incrementa en la misma medida con que se incorporan nuevos elementos productivos en la región, constituido sobre todo por árboles frutales. En este mismo rango, podría colocarse al café, el cual, pese a su aporte mínimo de energía, en su preparación como bebida en combinación con azúcar o panela, acapara una parte importante de la comensalidad familiar y la sociabilidad comunitaria dentro de los hogares, en donde los integrantes de la familia

inician el día con una taza de café y las visitas beben una porción de esta preparación mientras conversan.

Como parte de la clasificación de los alimentos periféricos, tenemos aquellos que son adquiridos dentro de la región y apreciados por su origen y preparación tradicional como el pan dulce "*coyotaxkal sotspek*" de producción local que ocupa un espacio fundamental en las mesas y aquellos alimentos de origen animal a los cuales puede accederse a través de la caza o la pesca, cuyo consumo es esporádico o con fines específicamente curativos, y aquellos que son considerados un lujo y su consumo es ocasional, como la carne de res o de cerdo y sus derivados.

Para finalizar, como un apartado distinto, dentro del rubro de los alimentos periféricos se encuentran los que hemos denominado complementarios, como el aceite, la sal, la manteca, las lentejas, la soya, la sopa de pasta, la avena o el yogurt, que, si bien forman parte de la alimentación o las preparaciones cotidianas y las tradicionales, no se encuentran presentes dentro de la nominación de lo que es considerado como comestible. Esta jerarquización simbólica menor podría estar vinculada con la ausencia de relación con los espacios productivos dentro del territorio de la comunidad, en donde se ejerce una notable preferencia por los productos criollos frescos cultivados a mano, sin agroquímicos, los cuales están permeados por la conexión que se establece entre sus integrantes a partir del trabajo en contacto directo con la tierra y las prácticas y actividades cíclicas que son aprendidas-transmitidas de generación a otra, y que dan sentido a su forma de vivir y relacionarse con el medio ambiente como indígenas nahuas.

### **III.2 De los territorios próximos al etnoterritorio alimentario.**

El territorio alimentario de Ayotzinapan se compone de un complejo entramado de territorialidades individuales y colectivas asociadas a distintas escalas y lógicas productivas, religiosas y de parentesco. En una de las escalas más amplias se identifica la lógica global a la que corresponden las formas de relacionarse con el territorio desde una dimensión económica-globalizada susceptible de ser analizada e intervenida institucionalmente a partir de los objetivos específicos de desarrollo y consumo característicos del sistema de producción capitalista, el cual despoja al territorio de su carácter simbólico-afectivo y lo coloca en una posición de dominación

y explotación a diferencia de las escalas de lo local y lo regional, en las que predominan las lógicas de organización socioterritorial que podrían denominarse como tradicionales-comunitarias, en las cuales se ponderan los procesos productivos transmitidos de manera práctica de generación en generación desde hace varios siglos y las formas de intercambio y reciprocidad establecidas entre los núcleos familiares, a través de los cuales se conserva la relación de afecto, apego y pertenencia con el territorio.

La escala de lo local y lo regional se caracteriza por la continuidad de las prácticas tradicionales comunitarias de producción y consumo de alimentos, está constituida a su vez por una compleja red de microterritorialidades que se entrelazan a través de los espacios y caminos recorridos para garantizar el acceso y la distribución de los diversos recursos alimentarios durante todo el año. En los espacios íntimos y próximos que componen esta escala socioterritorial, se entretejen esmerada y delicadamente territorialidades humanas y no humanas que atienden a la complementariedad nahua de lo femenino y lo masculino y dotan de sentido a las prácticas productivas y la organización de los espacios.

### 3.2.1 La *kuaujta* y el monte. Espacios de multiterritorialidades.

En la tradición nahua, el trabajo dentro de la *kuaujta* y el monte, es considerado propiamente masculino, pues se piensa que la naturaleza de la tierra es femenina y debe emparejarse con su complementario opuesto (Báez, 2015), lo cual le había conferido hasta hace unas décadas una territorialidad exclusivamente masculina, sin embargo, con el paso de los años, la prohibición de la entrada de las mujeres a estos espacios ha ido cambiando, incorporándolas, principalmente durante la pizca o cosecha de las mazorcas. Este proceso, ha impulsado el fortalecimiento del trabajo conjunto por parte de la pareja y los integrantes del núcleo doméstico, así el trabajo más arduo asociado a la siembra con la preparación del terreno y el deshierbe correspondiente efectuado por los hombres, se complementa con las labores de la cosecha, la administración y la transformación de los recursos dentro de los espacios domésticos por las mujeres.

Actualmente, la organización social para el trabajo productivo se mantiene apegada a los parámetros mencionados, sin embargo, tanto hombres como mujeres dominan una amplia gama

de conocimientos relacionados con los ciclos productivos, la selección y las técnicas de conservación de las semillas debido a que la transmisión de estos conocimientos se lleva tanto en los espacios productivos del monte y la *kuaujta*, como dentro de las áreas del territorio doméstico mientras se almacenan o se seleccionan las semillas. Así, en correspondencia con esta lógica, los hombres salen cotidianamente antes del amanecer hacia los espacios productivos, acompañados de su machete y su sombrero para protegerse del sol, en donde dependiendo del mes, llevan a cabo tareas que van desde la preparación del terreno, el deshierbe, el abono, la doblada, la siembra, hasta la renovación de las matas. Don Delfino sale todos los días a las cinco y media de la mañana, él siempre tiene trabajo, un día va para Zacatexpan, no está lejos, para llegar realiza un recorrido de veinte o treinta minutos a pie, ahí tiene su "...maíz, unas plantitas de café y arbolitos de maderable (cedros y caobas), tiene también otro rancho por Sotolan y ahí hay caobas y cítricos, naranja, lima, naranja tardía y caña, y aquí (en su casa) están las plantitas de pimienta, unas piñas..." (Vázquez, D., comunicación personal, 15 de abril de 2022), siempre tiene algo que hacer "porque a veces hay que limpiar y cuando las matitas se secan o se ponen amarillas hay que arrancar para resembrar... entonces unos días me doy una vuelta por allá por Sotolan y otro por Zacatexpan para ver cómo está la milpita, ahorita está bien parada, porque cuando viene el viento y lo tumba todo, ya no se da...", pasando el mediodía ya está de regreso en la casa y después de comer sale para dar otra vuelta, a revisar sus plantas y ver si quedó algún pendiente, y si todo va bien, por las tardes se queda en casa a descansar un poco y a desgranar maíz o pelar el frijol. Mientras tanto, las mujeres acompañan la salida de los hombres con una taza de café, al que ocasionalmente añaden un pan dulce o un pan simple (sin azúcar) y permanecen en casa al tanto de los pollos, guajolotes, las plantas del traspatio y la alimentación de la familia.



Cortando elotes en Sotolan. Cinthya Denise Reyes Eslava. 15/04/2022.

Los hijos de Margarita ya son grandes y tienen su familia, tiene una mujer y dos hombres, cuando es momento de sembrar, se espera la llegada de los varones, “porque el señor (su esposo) sólo

no puede... y se quedan aquí una o dos semanas, salen todos los días a preparar la tierra, formar el surco y llevar la semilla, y la siguiente semana ya sólo se reponen las matitas que no se dieron”, ya después ella es la que acompaña a su esposo a la milpa cuando hay que poner el frijol o empezar a recoger los elotes y a cosechar, “ahí se escogen las plantas de maíz que tienen de a dos (mazorcas), para la semilla y los demás son los que se van usando para el nixtamal y para los pollos...”, para llevarlo para la casa “... hay que rentar una camioneta y para acomodarlo en la casa se contrata a un señor que le sepa, este año, como mis nietos estaban aquí (de vacaciones), uno de ellos se quedó a ayudarlo los dos días, porque si no... se hubiera tardado hasta una semana, así van escogiendo las mazorcas más grandes y las van poniendo así bien acomodaditas...” (Segura, M., comunicación personal, 15 de abril de 2022).

Como parte de la expresión de la territorialidad humana la delimitación de la propiedad privada y la pertenencia a la comunidad, más allá de limitar el acceso a los recursos y su aprovechamiento, es un ejercicio que permite tejer redes de diálogo, cooperación o ayuda mutua entre los individuos y las familias, de tal manera que las cercas sirven para resguardar los frutos obtenidos de la siembra, tanto de los humanos como de los animales que pueden comérselos, y así aprovecharlos mejor dentro del núcleo familiar y compartirlos con la familia extensa. Durante el crecimiento de la milpa y la cosecha, los quelites, los elotes tiernos y las matas de maíz se reparten con hijas e hijos, nietos, hermanas y hermanos, amigos y compadres, teniendo en mente lo que ellos poseen o producen dentro de sus parcelas, “porque si mi hermana tiene calabazas de esas rojas o plátano manzano, pues yo le regalo de mis mangos o mis naranjas dulces, y cuando ella tiene calabazas, ella me regala...” (Vázquez, M., comunicación personal, 15 de abril de 2022), estableciendo de esta manera un flujo de alimentos e insumos, que sustenta una parte importante de la interacción y la cohesión familiar y comunitaria basada, a su vez, en la demostración de afecto. Por lo tanto, dentro de la comunidad es importante reconocer los límites de las propiedades y el contenido de éstas, pues esto permite establecer por medio del diálogo directo con el propietario, el acceso a distintos alimentos o insumos ya sea a cambio de dinero, trabajo o algún producto distinto que no esté disponible en su terreno.

Los múltiples espacios en los que se produce, tanto en el monte como en la milpa, se establecen puntos importantes para las familias, éstos representan los espacios transitados, trabajados, vividos y habitados por los hombres de manera cotidiana y sólo eventualmente por las mujeres, sin embargo, éstos territorios se encuentran ligados fuertemente a la vida familiar, pues significan el sustento y la posibilidad de persistir en el tiempo por medio de los insumos que brindan, en ellos brotan las matas que los han de alimentar o que un momento dado darán frutos que con la venta o el intercambio garantizarán el acceso a diversos recursos. Sin embargo, todos los días, esos caminos una vez transitados por los hombres de ida, los llevan de regreso hacia el espacio doméstico, en donde se concentra el fruto de su trabajo y es transformado en alimento por medio del fuego y el saber femenino, y meses después vuelve a partir en forma de semilla o en forma de mata.



Mazorcas y totomox. Cinthya Denise Reyes Eslava. 15/04/2022.

La territorialidad humana es apenas una de las múltiples territorialidades que se expresan en estos espacios, dando lugar a otras territorialidades que se desenvuelven a través de los vínculos establecidos entre el trabajo del hombre y su cosmovisión, materializados en la producción del

maíz y el café, elementos fundamentales para el desarrollo de la vida humana y las actividades sociales y económicas dentro de esta comunidad. Dentro de esta forma de relacionarse con el mundo, el primero de estos representa la principal fuente de alimento y, por lo tanto, detenta una importancia simbólica mayor, su producción conlleva una serie de prácticas y conocimientos ancestrales que forman parte de su proceso productivo, el cual da lugar a una territorialidad basada en una estrecha relación con la tierra y el trabajo manual, cuya temporalidad cíclica asociada a los tiempos de siembra y de cosecha refleja la temporalidad de naturaleza ancestral que habita en los rituales, prácticas y saberes que acompañan los ciclos agrícolas de temporal y sus respectivas festividades. La territorialidad establecida mediante este tipo de producción, con el maíz como principal representante, conlleva además de una fuerte carga simbólica, la expresión de cargas emocionales importantes por medio del establecimiento del intercambio recíproco de dones entre un género y el otro, de amor, compromiso y trabajo conjunto, pues se considera que “Cuando el marido va a su milpa a cultivar las plantas de maíz, hace sentir a la mujer su amor por ella” Taggart (2015, p.191).

De la misma manera, dentro de la milpa, el monte o la *kuaujta* se siguen parámetros muy similares de asociación y complementariedad, es así, que junto al maíz, el frijol, la calabaza y los quelites integran todo un sistema de microterritorialidades, el cual se incorpora con las de las otras especies vegetales de aprovechamiento forestal, comercial, medicinal, ornamental y alimentario, como la caoba, la pimienta, el mamey, el *chamaki* o el *nexquijihuit*, los cuales ocupan un espacio y se desarrollan a un ritmo distinto cada uno al interior de la *kuaujta*, y cuyos frutos forman parte de una visión a corto, mediano y largo plazo, en donde se planea para el consumo y el sustento actual y el de las futuras generaciones, tal como lo deja ver el comentario de Zenaida, “... compré éstas pimientas, pero para cuando den [frutos], a lo mejor yo ya no lo voy a ver, ya le tocará a mis nietos” (Segura, Z., comunicación personal, 23 de agosto de 2021). La *kuaujta*, representa no sólo uno de los espacios productivos más importantes para los *maseualmej* pues en él se concentran además de una gran cantidad de recursos simbólicamente relevantes, una forma de ver el mundo en donde la variedad, el cambio y la adaptación, reflejan el conocimiento profundo del territorio y los ciclos agrícolas de cada uno de sus componentes.



*Kuaujta. Maíz, frijol, caña y cafetos. Cinthya Denise Reyes Eslava. 15/04/2022.*

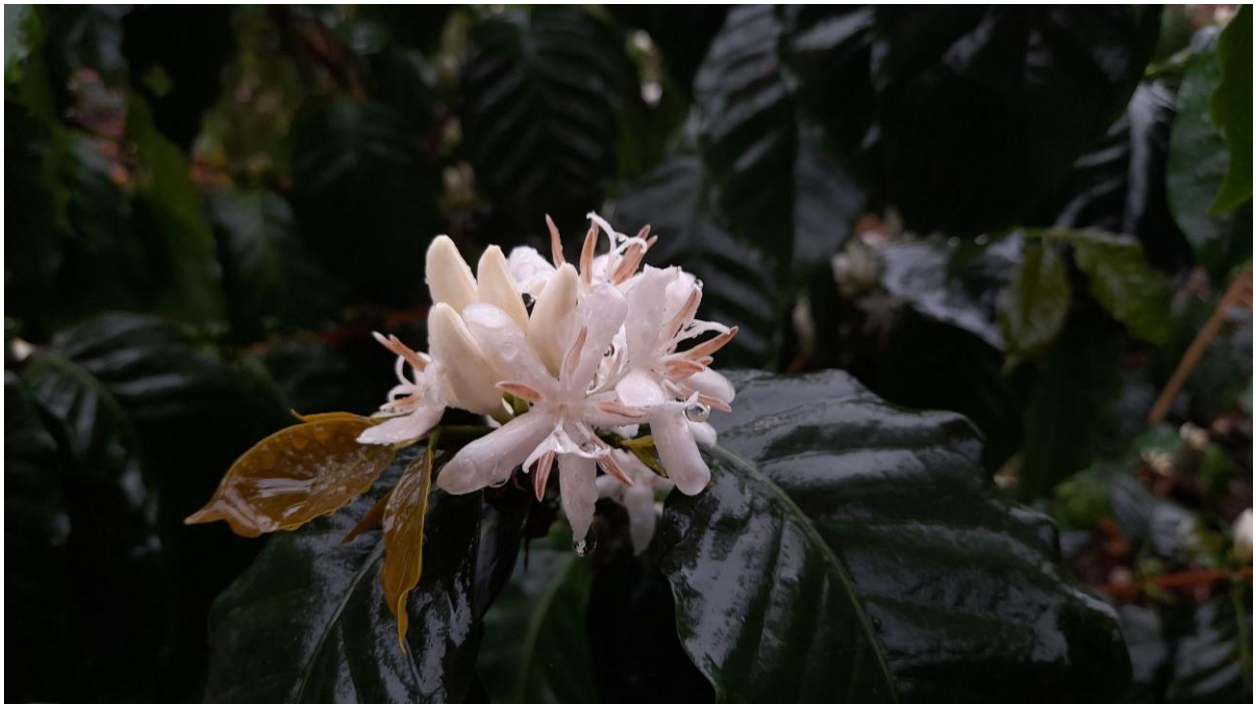
En contraposición con esta lógica y su correspondiente territorialidad, se desarrolla la producción de maíz con semilla mejorada, la cual se ciñe a las temporadas de lluvia, pero deja de lado los aspectos relacionados con el respeto por la tierra, los ciclos agrícolas y el trabajo manual, ponderando la explotación del suelo por medio del monocultivo. Este tipo de producción, que impone una territorialidad basada en la explotación del territorio con fines lucrativos despoja al espacio productivo de su esencia como concentrador de una multiplicidad de bienes simbólicos a corto, mediano y largo plazo, generando a su vez la desvinculación socioafectiva de la población con su espacio, sin embargo, este tipo de práctica no escapa a la suspicacia de los hombres de mayor edad que evitan el uso de agroquímicos, pues consideran que no es una forma segura de producir a largo plazo, pues “después de unos tres o cuatro años la tierra se echa a perder, ya no da nada, más que una hierba bien espinosa, que quieres cortar y no se puede, te rompe el machete y los pelitos que vuelan te pican como espinas... esos son los terrenos donde le echan rociada, nada más para no desyerbar, y en los terrenos que están cerca ya no crece nada, ni quelites, ni jitomate, ni nada...” (Segura, D. comunicación personal, 01 de noviembre de 2021).

Por otra parte, tenemos el caso del café, con una territorialidad establecida por medio de la introducción de un sistema productivo impulsado por intereses distintos al autoconsumo y la subsistencia de la comunidad. El cual, a pesar de haber desplazado el cultivo de otros productos, ha sido apropiado por medio de la aplicación de prácticas agrícolas derivadas de un complejo conocimiento del medio ambiente, generando a lo largo de su producción formas organizativas dirigidas al fortalecimiento de las comunidades indígenas de la región, relacionadas con el acceso a los productos básicos, la seguridad alimentaria y más recientemente, la defensa de su territorio. En la escala local, su territorialidad, en constante evolución, se establece entre la *kuaujta* y el monte, como parte del “cafetal indígena”, el cual Beaucage analizó como parte de una investigación etnobotánica, en donde se integra en asociación con otras 128 especies generando una “policultura arbórea”, entre las que se encuentran plantas que no necesitan ser plantadas, pero que se cuidan o se desyerba a su alrededor para que prosperen, y éstas pueden ser destinadas a usos medicinales, comestibles u ornamentales, árboles sembrados, como los frutales introducidos después del siglo XVI como mangos, naranjos o limoneros y árboles endémicos como los zapotes mamey, chicozapote y zapote blanco y plantas ornamentales como el *chamaki*, y elementos de aprovechamiento maderable (Massieu, 2017). Este tipo de agricultura asociada al café también permite la continuidad de territorialidades animales importantes en la región entre las que se encuentran aves, mamíferos y roedores endémicos como tlacuaches, mariposas, serpientes, armadillos y salamandras. Sin embargo, una de las principales características del cultivo del café, es la territorialidad multiescalar que se establece a partir de la interacción entre las distintas familias, las comunidades, la región, que después es proyectada a través de la organización cooperativa indígena regional a los niveles nacional e internacional.

Este proceso organizativo que caracteriza a la Sierra Norte de Puebla con la Cooperativa *Tosepan Titataniske* como principal referente, los ha llevado a relacionarse y establecer canales de interacción con más de 60 comunidades dentro y fuera del Municipio de Cuetzalan, y a su vez, con otros grupos sociales a escala nacional como los productores de café orgánico de Copainalá, en Oaxaca y las instancias gubernamentales que llevan a cabo la certificación del café como producto orgánico para la exportación del aromático a territorios globales, particularmente a

Japón (Massieu, 2017), fortaleciendo de esta manera su posición económica y social, y reivindicando simultáneamente su identidad cultural a partir de los valores que los identifican como parte de un grupo indígena.

Estas territorialidades agrícolas erigidas sobre la conservación de técnicas de explotación y descanso alternativo de los espacios productivos, así como la certeza del acceso a múltiples pisos ecológicos con la finalidad de producir y obtener los principales insumos alimentarios a través de los ciclos de temporal en relación con el trabajo manual y la dedicación individual y colectiva, establecen formas de apropiación del espacio productivo en distintas magnitudes y temporalidades, que se expanden en múltiples direcciones como parte de una práctica ancestral en la búsqueda por garantizar el acceso a una mayor diversidad de recursos simbólicos, económicos y culturales que les permitan desempeñarse como indígenas nahuas dentro de sus comunidades y su territorio.



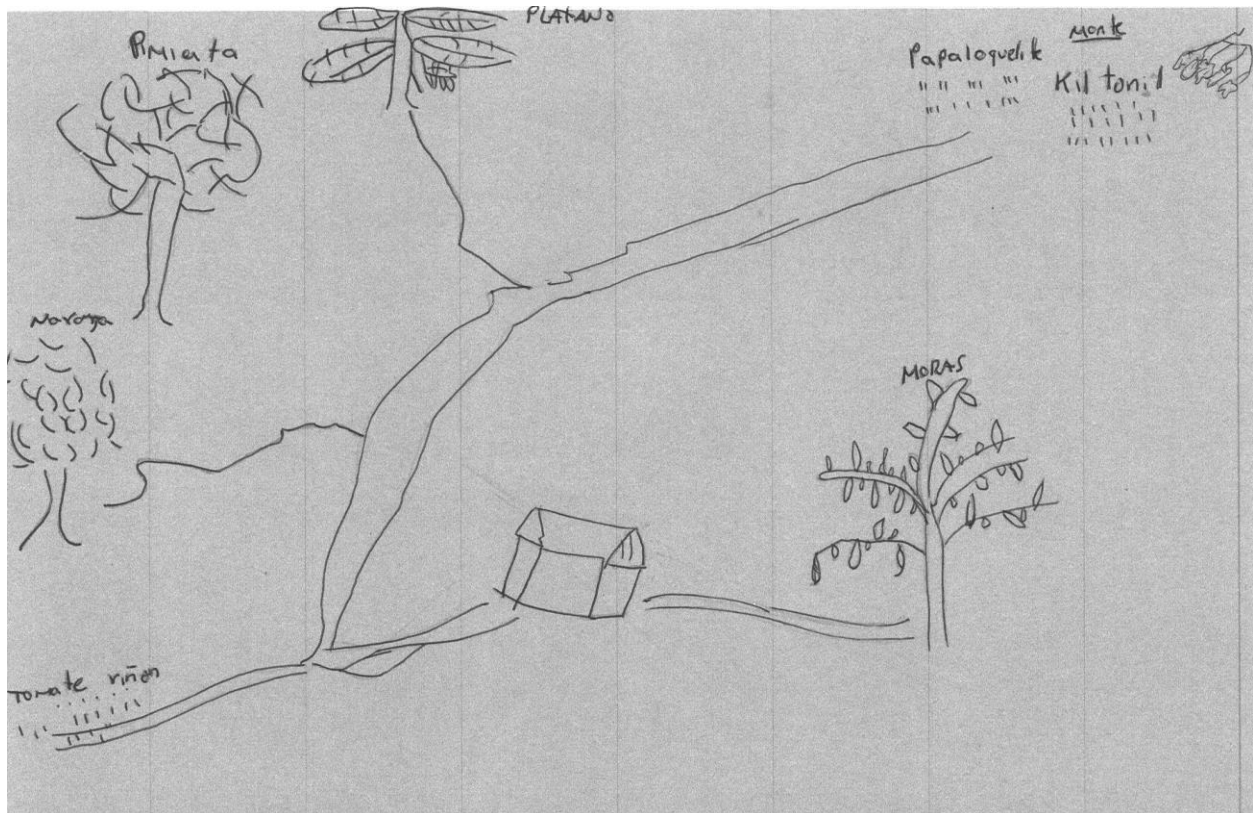
Flor de cafeto. Cinthya Denise Reyes Eslava. 15/04/2022.

En las territorialidades asociadas al cultivo de la milpa y el cafetal, se integran aspectos de supervivencia y de aprovechamiento de los recursos basados en el respeto a la tierra y el uso

racional de los mismos, concediendo especial importancia a su conservación y propagación por medio de los saberes asociados a las prácticas y actividades cíclicas que son transmitidas de generación en generación, especialmente de aquellos que representan una fuente de recursos alimentarios, medicinales y ornamentales para las familias y la colectividad en general. De esta manera, los espacios productivos como la *kuaujta* y el monte, representan una forma particular de apropiación de la naturaleza, en el que el proceso histórico de co-evolución entre lo humano y lo natural mantienen un cierto equilibrio, basado en la heterogeneidad y la diversidad de las regiones y los grupos que en ellas habitan, y así mismo, pertenecen a una estrategia de uso múltiple en cuyo eje ordenador se encuentra la milpa como parte del manejo integral que cada núcleo familiar realiza en pequeña escala, dentro de lo local, en el que se combinan los conocimientos de los productores indígenas sobre los aspectos biológicos, botánicos, topográficos, climáticos y las dinámicas de descanso para la regeneración de los espacios utilizados con fines de producción agrícola, pertenecientes a la tradición mesoamericana que enmarca de manera singular la relación entre los seres humanos y su entorno (Toledo y Barrera-Bassols, 2021).

Es importante recordar que estas territorialidades que definen y delimitan al etnoterritorio alimentario están determinadas, a su vez, por una relación singular entre naturaleza y cultura, que tiene como punto de partida la producción del maíz y por lo tanto de la milpa como “sistema nodal de la alimentación mesoamericana”, en la que resalta la gran heterogeneidad que esta estrategia productiva implica, pues existen tantas variedades de milpas como diversidades regionales y dinámicas agrícolas puedan imaginarse, y que para el caso de las comunidades indígenas que forman parte de la tradición cultural mesoamericana puede comprenderse mejor desde el complejo *kosmos-corpus-praxis*, el cual engloba elementos de carácter tangible e intangible involucrados en la obtención y el acceso a los distintos recursos alimentarios, en donde el *kosmos* corresponde a los sistemas de creencias o cosmovisiones, incluyendo mitos, ritos, celebraciones, el *corpus* abarca los elementos cognitivos que permiten identificar y valorizar los componentes y procesos susceptibles de ser apropiados, y la *praxis*, se basa en las prácticas y conductas asociadas a la procuración y producción de recursos necesarios para la reproducción cultural del grupo (Toledo y Barrera-Bassols, 2021), el cual se replica en

todos los espacios productivo, logrando a través de la coexistencia de una amplia gama de especies animales y vegetales el aumento del flujo de energía y recursos disponibles para el núcleo familiar y por lo tanto, para la comunidad.



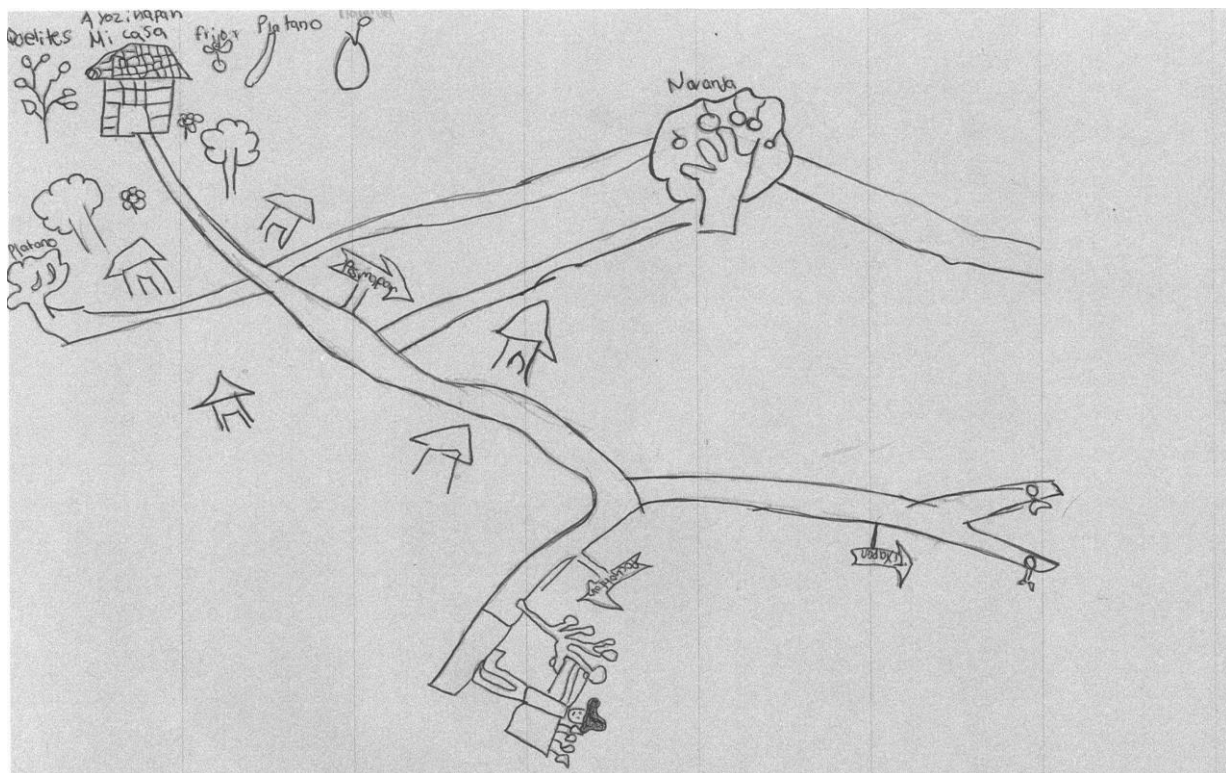
Dibujo 1. El monte y los espacios productivos. Martín Segura. 02/11/2021.

Sin embargo, todo lo planteado anteriormente, no queda exento de las tensiones y transformaciones que genera la llegada de nuevos programas gubernamentales asociados a la introducción de nuevos cultivos y las respectivas técnicas, saberes y objetivos que su producción implica.

### 3.2.2 El territorio doméstico como eje del etnoterritorio alimentario.

En la tradición nahua, el espacio asignado para la vivienda es atendido por las mujeres mediante los quehaceres domésticos, la crianza de animales, el cuidado y la atención de los niños y la preparación de los alimentos (Báez, 2015) en complementariedad con el trabajo del hombre en

el monte y la *kuaujta*. Este, puede considerarse el territorio más íntimo e inmediato en el cual se desarrolla la prolongación de los cuerpos y se despliegan las actividades mediadoras entre el individuo y el mundo exterior; entre el yo y los otros, lo cual lo sitúa en el centro de una entrañable red de interacciones socioespaciales.



Dibujo 2. Mi abuelo recogiendo quelites. Elaborado por Ezequías Segura. 02/11/2021.

El territorio doméstico es el eje a partir del cual se articulan y tejen las redes de producción, transformación, consumo y distribución de los alimentos, es el espacio concentrador de los recursos, los individuos y los saberes, esto lo posiciona como uno de los puntos más importantes dentro del sistema alimentario de la comunidad. De él parten sus integrantes para desempeñar las labores cotidianas, relacionadas o no con el campo, la producción y el comercio, y sobre los mismos caminos andados por ellos, vuelve el producto de su trabajo, en forma de maíz, frijol, café, pimienta, calabaza, quelites, leña o ingresos económicos. En él se transmiten y se comparten los saberes relacionados con el cuidado del maíz como semilla y los delicados

procesos de selección, almacenamiento y aprovechamiento que garantizan la alimentación del grupo doméstico y dan lugar a la próxima cosecha; aquí se toman las decisiones al respecto de los ciclos productivos y la distribución de tareas al interior de la familia de acuerdo con los compromisos que se tienen proyectados durante el año, como bautizos, bodas, primeras comuniones, graduaciones escolares o la participación en las mayordomías.

Como parte de su naturaleza socioespacial, priman las territorialidades humanas en constante convergencia, con espacios y actividades definidas. Dentro las que destacan aquellas que son consideradas parte de las responsabilidades de las mujeres, como la crianza de pollos y guajolotes, y ocasionalmente de cerdos; así mismo, bajo su supervisión se concentran recursos importantes para la reproducción familiar y la transformación de los insumos alimentarios en comida, se designan espacios para el almacenamiento de la leña que alimenta al fogón y se lleva a cabo la propagación de plantas comestibles como los chayotes o el chiltepín, plantas medicinales como el eucalipto, matas de *nexquijihuit* o *nexcokisuat* para la elaboración de tamales y si la porción de terreno lo permite, árboles de aguacate, pimienta y otros frutos como mamey, naranja, plátano y papaya.

La territorialidad femenina además de definir el uso del terreno que rodea la casa estructura las áreas en las que se concentrarán temporalmente los recursos, tanto aquellos destinados para la venta como los utilizados para el consumo familiar. En el habitar cotidiano del espacio doméstico, la presencia de las mujeres frente al fogón es una constante, ahí se transforman los productos de la milpa en distintas preparaciones, en las que el maíz detenta la continuidad de su territorialidad extendida desde la *kuaujta*, erigiéndose como el elemento principal de la dieta de las familias.

En el hogar, el maíz ejerce la territorialidad no humana más extensa, pues su presencia perdura entre una cosecha y otra, o en el caso de que éste no pueda ser cultivado por el grupo doméstico, se compra, almacena, prepara y consume diariamente, seguido por el café, que tiene una presencia relevante, sobre todo como parte de los tiempos de comida y la socialización cotidiana. Otros ingredientes que ocupan un espacio físico y simbólico importante dentro del territorio doméstico son el frijol en sus distintas variedades, la calabaza y el chiltepín; sin embargo, la mayor parte de los ingredientes que se incorporan a las preparaciones cotidianas,

únicamente experimentan una permanencia efímera, debido a la preferencia de alimentos frescos preparados al instante.

Si bien el espacio doméstico es más amplio, es dentro de la cocina en donde los miembros del hogar interactúan una mayor cantidad de tiempo, aquí se organizan las actividades cotidianas y con una taza de café, un plato de mole con pollo o unos tamales de por medio, se articula la organización social comunitaria. Dentro de este espacio concentrador, el fogón representa el eje que transforma insumos en alimento y condensa la convivencia familiar, estableciendo en la casa el punto que enlaza las intenciones, los saberes y las prácticas productivas, sociales y lúdicas de los individuos y las colectividades asociadas a los distintos espacios que configuran el etnoterritorio en su forma física e intangible, a partir de la experiencia y la memoria.



Entre calabazas, piñas y naranjas. Cinthya Denise Reyes Eslava. 14/04/2022.

Cada uno de los espacios domésticos es distinto y concentra recursos de distinta índole, sin embargo, a través de la conexión con los otros espacios productivos, propios y colectivos se sustenta el acceso permanente a los suministros necesarios para llevar a cabo las preparaciones culinarias, cotidianas y rituales, erigiéndose como el punto principal de articulación de los microterritorios alimentarios.

### 3.2.3 El etnoterritorio alimentario de Ayotzinapan.

La geografía simbólica que compone al etnoterritorio de Ayotzinapan, se caracteriza por tener una esencia multiescalar que conecta los territorios íntimos con los próximos, y éstos a su vez con lo local, lo nacional y lo global a partir de un sistema alimentario en el cual convergen intencionalidades y territorialidades que llevan intrínsecamente asociados el deseo y la decisión de perdurar en el tiempo como sociedad indígena.

El etnoterritorio alimentario analizado desde la perspectiva de Barabás se compone de espacios que representan la unión entre los ejes horizontal y vertical, como el fogón, la casa y sus espacios conexos, la *kuaujta* y el monte. En esta multiescalaridad que parte del territorio doméstico y articula los microterritorios alimentarios de cada una de las familias y sus integrantes, la amplitud y diversidad es gestionada de acuerdo con la complejidad del vínculo establecido entre el territorio, sus productos, las prácticas, los saberes y las memorias que modelan y son modeladas por las preferencias alimentarias de carácter histórico, social y cultural. Para todas las familias es importante contar con múltiples espacios productivos, pues de esto depende la certeza del acceso a los distintos recursos alimentarios, ornamentales y comerciales, dentro de estos espacios el más próximo es el del territorio doméstico como eje articulador del sistema alimentario y, por ende, del etnoterritorio alimentario, al cual se suman de uno a dos ranchos- *kuaujta*, como espacios productivos de distintas dimensiones en los que se establecen los policultivos asociados al maíz y en algunos casos el sistema milpa como tal (en el caso de que se cultive maíz, se procura que sean dos espacios, puesto que esto permite aprovechar las dos temporadas, de tal manera, que mientras se está terminando de cosechar en uno de los terrenos, se empieza a preparar el otro para la siembra), y por último, se suma el espacio productivo del monte en el que regularmente se instala el cafetal. La interacción de éstos da como resultado la configuración del microterritorio familiar, el cual, a su vez interactúa con los microterritorios de las otras familias y configuran en una escala mayor el etnoterritorio alimentario de la comunidad.

## Familias Segura Diego, Vázquez Santiago y Segura Vázquez

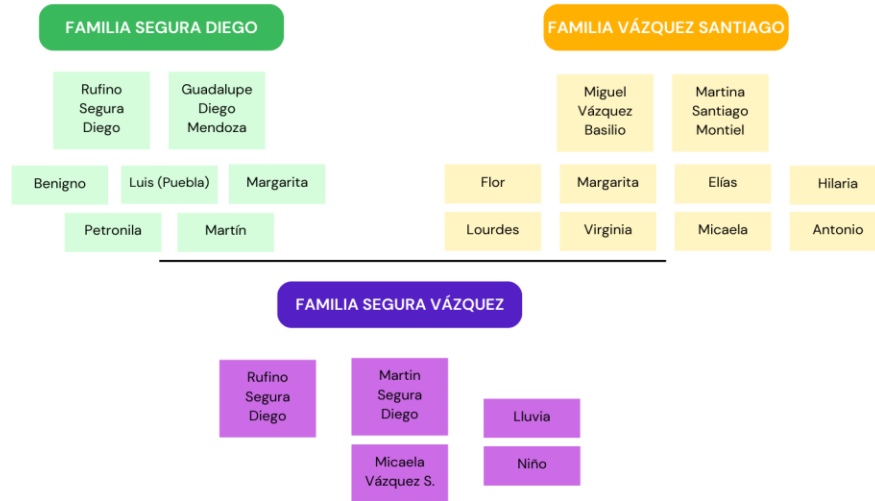


Figura 1. Diagrama de conformación de tres familias.

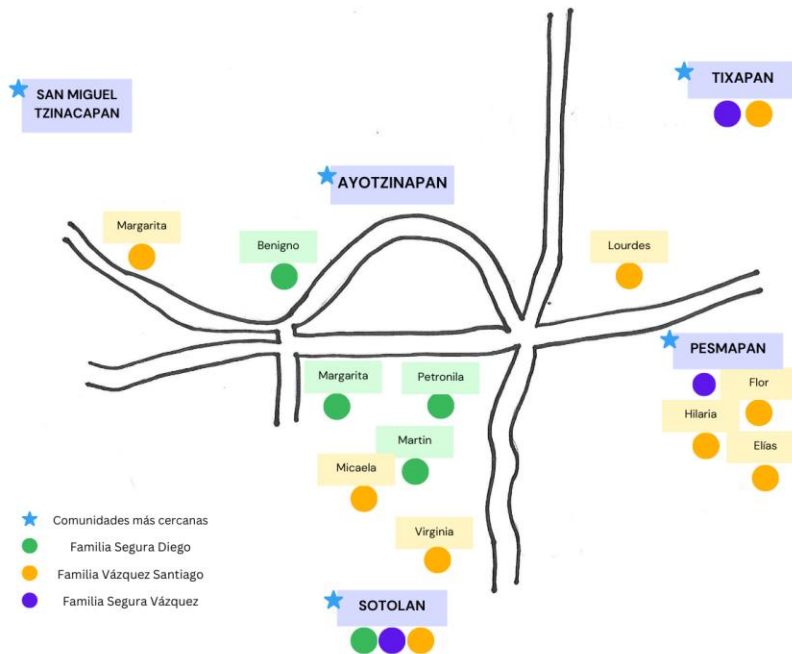


Figura 2. Familia, espacios y microterritorios.

La producción social del territorio alimentario de Ayotzinapan se construye a partir del diálogo multidimensional que se establece al interior de la comunidad, en el que además de los caminos recorridos por los integrantes de la familia y la comunidad hacia los espacios de trabajo dentro y fuera de la comunidad, existen caminos que son recorridos con regularidad para mantener, fortalecer y estrechar lazos de amistad, afecto y ayuda mutua.

A pesar de que los caminos son recorridos tanto por hombres como mujeres, el tipo de ayuda que se pide y se presta, genera una territorialidad diferenciada y jerarquizada. Los caminos recorridos por los hombres se dirigen hacia los espacios productivos, en los que se realizan las faenas comunitarias o hacia los que se lleva a cabo la colaboración para la construcción de alguna casa. En cambio, los caminos recorridos por las mujeres se orientan hacia otros espacios domésticos, a los cuales fueron convocadas para participar en la preparación de comida, ya sea para una boda, una primera comunión o la cooperación con la mayordomía de las múltiples imágenes que configuran el cuadro religioso de la Iglesia en Ayotzinapan; en este caso, primero, se realiza un primer recorrido para extender la invitación o la petición de ayuda, en donde las visitas son recibidas con una taza de café, se tratan temas generales sobre la salud de la familia y las condiciones de la comunidad, posteriormente se da el espacio para que expresen el sentir que los lleva hasta esa casa para pedir el apoyo a la familia, y se establece un día, una hora y una actividad; si la petición es bien recibida la mujer o los integrantes del núcleo familiar recorrerán el camino de vuelta hacia la casa en donde se llevará a cabo el evento según los acuerdos y necesidades expresadas durante “la invitación”, reforzando el vínculo con esa familia y aquellos que forman parte de la red de reciprocidades tejida a su alrededor. En el caso de los funerales, no se realiza convocatoria o invitación, las mujeres y hombres se presentan de acuerdo con los antecedentes de parentesco y reciprocidades establecidas previamente con los integrantes del grupo doméstico que se encuentra en duelo.

A través de estos caminos fluyen los recursos necesarios para que los eventos sean celebrados, usualmente, dentro de una bolsa tejida o un morral de yute se aporta maíz, jitomate, canela, azúcar, clavo, chile ancho, sal y café, también se entregan pollos, guajolotes (para los padrinos) y ceras (en el caso de los velorios), transformándose en la conexión tangible entre un

microterritorio alimentario y otro, con las mujeres como principal vehículo a través del cual se corporizan el trabajo y la unidad.



Guajolote para la boda. Martín Segura. 22/02/2021.

De esta manera, el etnoterritorio, se vuelve una inmensa red dinámica de microterritorios de urdimbre rizomática que se sostiene del habitar y la corporalidad involucrados en la producción, la colaboración y el intercambio de recursos alimentarios, saberes y energía generados por hombres y mujeres. Esta red que parte desde los territorios domésticos se extiende a través de sus integrantes hasta más allá de los límites de la comunidad y algunas veces del municipio debido a las relaciones de parentesco ritual, en esta ampliación de las fronteras del etnoterritorio, la jerarquización simbólica de los alimentos continúa priorizando a los productos criollos, que provienen del monte, de los sistemas productivos locales y la crianza tradicional.

Por último, a esta delicada trama de territorialidades se incorpora, por medio de los platillos elaborados con maíz criollo como tamales, atole y tortillas, el frijol, las flores y los frutos colocados en las ofrendas de Todos Santos, la escala de lo intangible que conecta el territorio alimentario de los vivos con la espiritualidad de los que ya no están físicamente pero que esperan ser recibidos con sus alimentos favoritos cada primero y dos de noviembre. Durante estos días, se concentran algunas de las temporalidades contempladas con mayor alegría entre las familias, pues en estos días de alegre nostalgia en los que esperan la visita de sus seres queridos, se recogen los frutos programados meses antes, como las flores, los cítricos y los frijoles que forman parte de los distintos tiempos de comida que se sirven en cada uno de esos días, así los productos de la milpa como el maíz y el frijol *chichimeko* obtenidos de la cosecha previa se combinan con frijoles toro tiernos, hojas verdes, naranjas, plátanos, limas, pan de muerto y mole para dar forma al altar dispuesto para estos días, el cuál reproduce el sabor y el aroma de las preparaciones predilectas de los abuelos, padres, hijos y hermanos que ya no están físicamente con ellos, incluso en este microespacio atemporal que funge como *axis mundi* entre el espacio de los vivos y los muertos, todo tiene su tiempo de preparación, colocación y flujo. Pues en el primer día, primero se sirve café con pan para el desayuno y atole de masa y tamales de frijol con pipián para la comida de los niños; en el segundo, se sirven nuevamente café y pan para el desayuno, tamales de siete cueros y de salsa, mole con pollo o guajolote con tortillas de maíz recién hechas y algo de café o refino para los adultos; y el tercer día, se preparan *ollitas* de mole, tamales y pan para repartir entre la familia extendida y los padrinos. De esta manera, el altar familiar es el punto que

concentra y redistribuye la energía obtenida de la milpa de agua o *xopamil* entre los hermanos, los compadres y los padrinos, hasta el territorio intangible de los muertos.



Altar de Todos Santos, entre lo tangible y lo intangible.

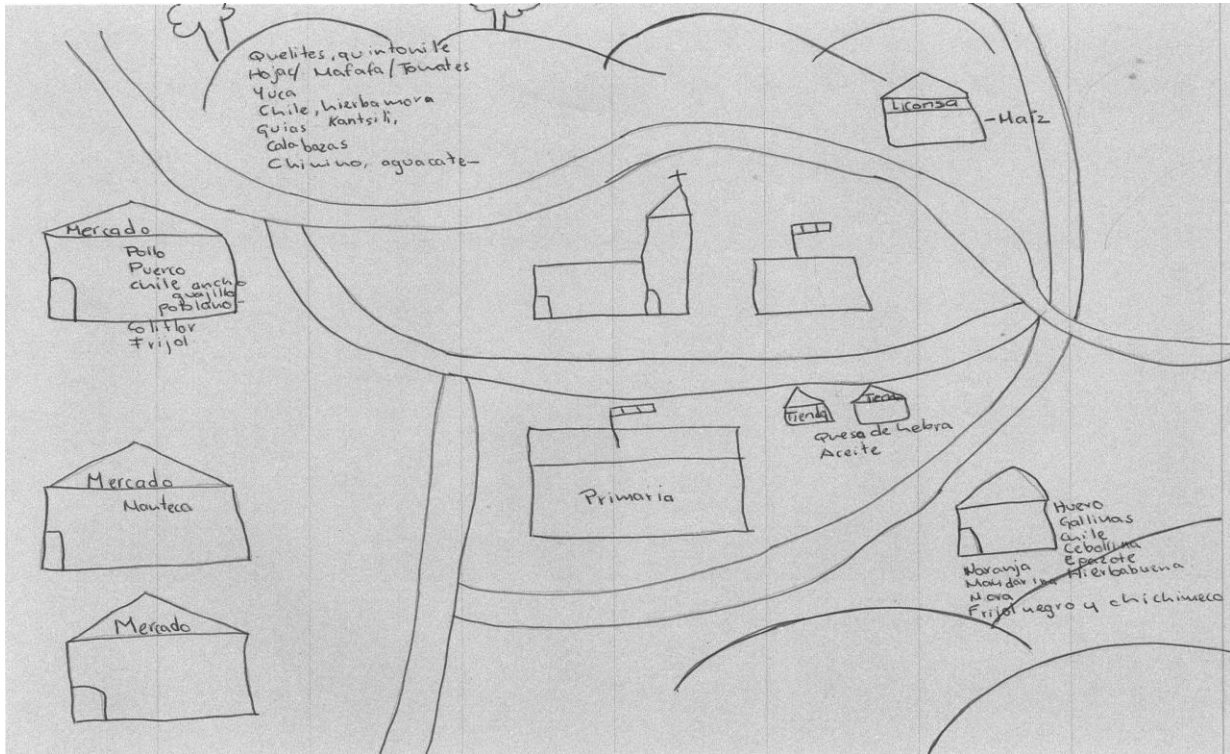
Cinthy Denise Reyes Eslava. 01/11/2021.

El etnoterritorio alimentario, pensado desde su multiescalaridad cimentada en la singularidad de los microterritorios alimentarios que cada uno de los grupos domésticos va construyendo y planeando en correspondencia a sus necesidades e intereses, así como de la transformación de la familia y los compromisos que se avizoran a corto y mediano plazo, es en donde las escalas más amplias y las temporalidades que albergan el monte y la *kuaujta* se conjugan con la conformación del territorio doméstico, representando así la condensación espaciotemporal de las relaciones sociales y las territorialidades enmarcados por territorialidades humanas y no humanas en constante transformación y superposición dentro de los espacios productivos, en las que lo local y lo global no se anulan o desaparecen en función de la existencia del otro, sino que se entrecruzan e influyen inexorablemente.

#### **REFLEXIONES FINALES.**

El sistema alimentario de Ayotzinapan forma parte de una visión, una forma de vivir y relacionarse con el medio ambiente a partir del trabajo en contacto directo con la tierra y si bien en éste pueden identificarse claramente las características de un sistema tradicional en el que las prácticas y actividades cíclicas son aprendidas y transmitidas de generación en generación, también puede observarse la integración constantemente de elementos físicos, técnicos y de origen intelectual o abstracto a las prácticas y los espacios, sujeto a la experimentación con nuevas especies en su incorporación a los espacios estructurados como el policultivo que conforma la *kuaujta* o el cafetal bajo sombra, o el uso-autoproducción de abonos orgánicos a partir del chapote y la conservación de técnicas de explotación y descanso alternativo de los espacios productivos, así como la certeza del acceso a múltiples pisos ecológicos, que coloca al sistema alimentario en un modelo que conjugue lo tradicional con lo moderno.

De esta manera, la jerarquización simbólica de los alimentos como ingredientes, es determinada por su importancia alimentaria en armonía con los procesos productivos y de transformación que han regido la visión de los *maseualmej*, estrechamente ligada a la identidad campesina, en la que el trabajo en los espacios de la milpa y el monte en complementariedad con los de transformación y consumo se asocian a valores de amor, respeto y comunalidad.



Dibujo 3. Espacios productivos y de acceso a los alimentos. Elaborado por Griselda y Felicitas Guerra. 03/11/2021.

Por otra parte, al respecto del sistema alimentario y el etnoterritorio en su expresión multiescalar, es importante mencionar las dos grandes proyecciones que parecen darle soporte; una, cuya directriz señala hacia el interior, hacia los espacios más próximos en los que se condensa la vinculación con el espacio a partir de la alimentación tradicional y la identidad indígena y otra, que se expande hacia territorios nacionales y globales, que parte de estas mismas premisas fundamentales que forman parte de su configuración histórica como comunidad en combinación con nuevas técnicas y procesos adaptados a su singular forma de percibir el mundo en la que se superponen y conectan las temporalidades que provienen desde lo ancestral y se proyectan hasta lo moderno, y emerge lo individual en concordancia con lo colectivo.

Para finalizar, es importante considerar que aun cuando el etnoterritorio alimentario de Ayotzinapan se estructura desde los espacios íntimos y lo local, la injerencia de los procesos económicos, políticos y sociales que se desarrollan en la escala global se encuentra presente de manera constante, puesto que es en ésta en la que se deciden, planean y proyectan los

programas sociales y las políticas públicas de intervención para el desarrollo de las zonas rurales en el marco de las agendas globales, nacionales e internacionales, las cuales intervienen y transforman los mercados y los procesos productivos, ya sea a través de la introducción de cultivos o la modificación de los precios y los flujos de las mercancías, tal como puede observarse históricamente en relación con la caña, el café o la pimienta en sus respectivos momentos. Esta introducción de nuevos cultivos trae unida a ella una lógica productiva encaminada al desarrollo y la ganancia económica individualizada que desplaza a la lógica productiva tradicional, generando la fragmentación de los espacios y la dinámica social de cooperación y complementariedad entre los integrantes de la comunidad.

También es en esta escala mucho más amplia de lo regional en correspondencia con lo nacional y lo global desde donde se despliegan los programas de turismo, las concesiones para la explotación de los recursos y el reordenamiento territorial, los cuales generan una elevada demanda tanto al medio ambiente como a los pobladores, quienes a pesar de la intervención de los distintos intereses políticos, sociales y económicos que han intentado imponerse en sus territorios, han logrado fomentar un grado importante de participación, organización y defensa en los aspectos relacionados con su territorio, en el destaca la presencia étnica como factor de cohesión.

## **CAPÍTULO IV. LA COCINA DE HUMO, LAS MUJERES Y LA APROPIACIÓN DEL ESPACIO.**

Este capítulo tiene por objetivo describir y analizar la conformación de los espacios culinarios domésticos de la comunidad nahua de Ayotzinapan a partir del sistema objetual, sus usos y las principales técnicas de preparación-transformación y consumo de los alimentos, con la finalidad de efectuar un acercamiento a la comprensión de los procesos que contribuyen a su apropiación.

El primer apartado está dedicado al espacio culinario y se describe en él la configuración de “las cocinas de humo”, sus componentes materiales y los utensilios que lo conforman actualmente de acuerdo con su transformación histórica, así como las prácticas, sabores y sentidos que involucra la preparación de los alimentos, aspectos que forman parte de las cualidades y atributos de las mujeres nahuas como sus habitantes fundamentales. En el segundo, se pretenden desarrollar algunas de las ideas acerca de la importancia de los alimentos que son considerados parte de la alimentación de los *maseualmej* y el alcance de la comensalidad dentro de la familia en el fortalecimiento de los vínculos y la pertenencia familiar. En el último apartado, dedicado al mole se busca resaltar la construcción de reciprocidad y comunalidad que se instaura a partir de la comida, destacando el papel de las mujeres en las prácticas y eventos que se organizan en torno a la vida social religiosa, en la que destacan los valores y las costumbres que les cohesionan como “*maseualmej*”.

### **IV.1 El espacio culinario como espacio simbólico-práctico.**

La cocina representa uno de los territorios íntimos más importantes, al respecto, Báez considera que “El corazón de una casa es el fogón, es el centro del universo, el ombligo del mundo, llamado en náhuatl como *tlexictle*, “el ombligo del fuego” (2015, p.62). Su carácter esencialmente femenino, lo establecen el tiempo y las prácticas de las mujeres que lo habitan, en él se cocinan una gran variedad de alimentos, saberes, emociones, relaciones e intercambios.

#### 4.1.1 Las cocinas de humo.

Dentro del espacio doméstico, la cocina y el fogón representan el nodo principal de convergencia de los integrantes de la familia nuclear, la familia extendida, la familia ritual y los amigos más allegados, quienes siempre son recibidos con una taza de café. Si bien cada cocina, al igual que los espacios domésticos, tiene sus particularidades derivadas de las actividades, prioridades y prácticas de sus residentes, existen elementos en común que permiten reconocer los ingredientes, objetos y estructuras que las definen como un espacio determinado social, geográfica e históricamente en relación con las mujeres nahuas de Ayotzinapan.



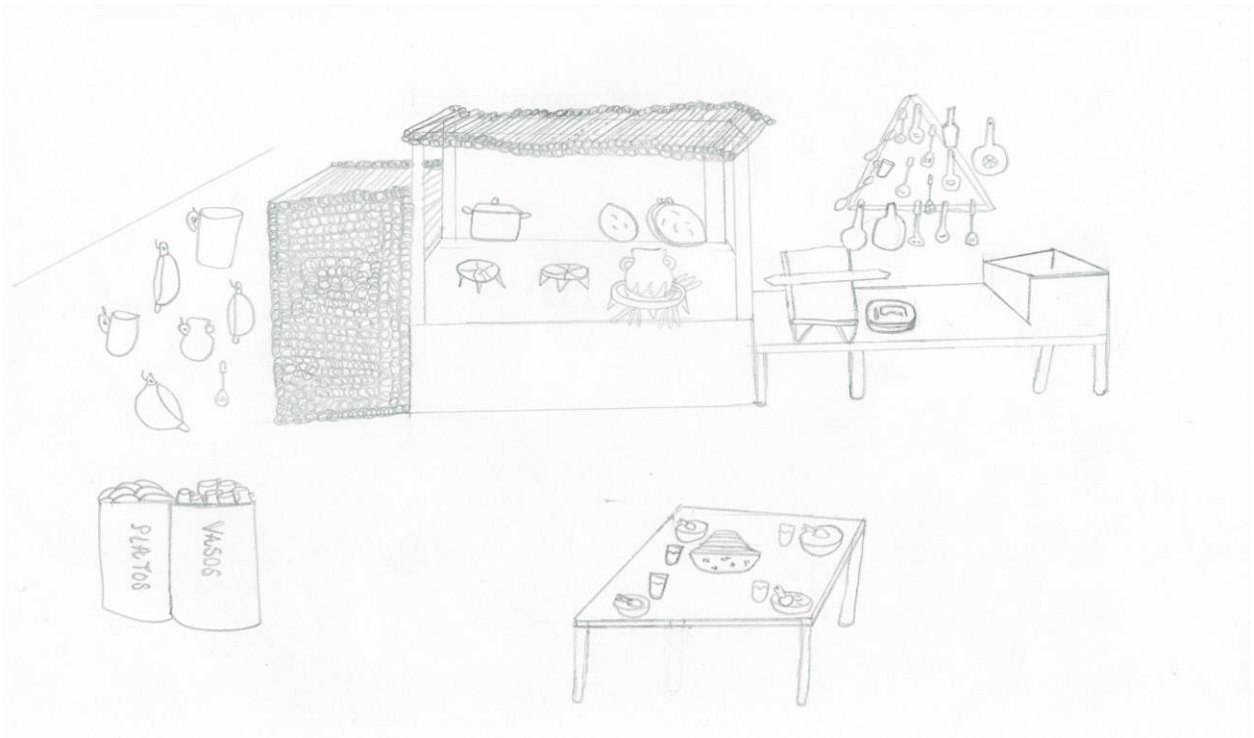
La cocina de Zenaida. Cinthya Denise Reyes Eslava. 31/10/2021.

La cocina usualmente se encuentra ubicada en la parte posterior de la casa, la separa de la entrada principal una habitación que puede destinarse a diversas actividades, como el descanso común, la colocación del altar familiar o el almacenamiento de semillas. Hasta hace algunos años una parte de la estructura de las paredes estaba conformada por bloques de hormigón y cemento y otra, por tarros (tallos con una estructura cilíndrica muy similar al bambú, pero de mayor dureza) atados entre sí para formar una valla, esta conjugación entre madera y bambú permitía

la entrada abundante de luz durante el día y la dispersión adecuada del humo producido durante la combustión de la leña. Actualmente, casi todas las cocinas están resguardadas por paredes de “material” y el techado que las cubre es hecho con vigas de madera y láminas de cartón o de colado, procurando mantener formas de ventilación apropiadas.

En su interior, el fogón se ubica en una de las paredes más alejadas de la habitación familiar, aspecto que posiblemente esté relacionado con la ventilación o con el calor que éste transmite a la estructura de la casa, el cual puede causar sofoco durante las temporadas más cálidas, éste se asienta sobre una base de cemento y bloques de hormigón que lo separa del suelo aproximadamente noventa centímetros, según la cantidad de personas que habiten la casa o las necesidades que se plantean al interior de la familia al momento de preparar alimentos o desarrollar las actividades cotidianas asociadas al calor del fogón, ésta puede variar en su extensión, desde los noventa centímetros hasta el metro y medio o los dos metros, el correspondiente a la medida más pequeña únicamente puede soportar un tripié de acero con un círculo interno que proporciona sostén a las ollas y otros utensilios utilizados para cocinar y refugio y protección en uno de sus costados al comal circular de barro (*komal*) cuando está fuera de uso, cuando la extensión es mayor, éste puede albergar simultáneamente hasta tres estructuras trípodes de acero y de dos a tres comales de barro o de metal. Sobre éste se suspende una estructura que sirve para almacenar la leña con la que se alimenta el fuego, principal combustible que le brinda con el resultado de su combustión, nombre a estos espacios culinarios. En uno de los costados del fogón, sobre la pared, penden de un clavo algunas de las ollas, y del otro, una base de bloques de hormigón, o una estructura formal de cemento y bloques sostiene al *metat* (metate, piedra donde se martaja el nixtamal) y al *metapil* (la mano del metate con que se martaja el maíz cocido).

Dentro de la cocina regularmente se encuentra una mesa de madera sobre la que se disponen algunos recipientes con los ingredientes más utilizados, como la sal, o el chiltepín, la máquina de madera para hacer tortillas y el molcajete; el centro, se coloca la mesa de madera protegida por un mantel plástico con motivos florales, rodeada por sillas de madera o de plástico de diferentes colores, por último, la ubicación del lavadero y la pileta de agua para la limpieza de los trastes y los alimentos es variable y puede encontrarse dentro de la cocina o fuera de ésta.



Dibujo 2. La cocina de humo. Elaborado por Alma Segura.02/11/2021.

En la cocina de humo, tal como su nombre lo indica, el principal elemento de transformación de los alimentos es el fuego que se alimenta constantemente de la leña, y ha sido utilizada por generaciones, persistiendo en la mayor parte de los espacios domésticos, aportando un marco de conocimientos al respecto del manejo del fuego y el calor que éste proporciona para volver comestibles los insumos alimentarios obtenidos del entorno, así como un sabor, un tiempo de cocción y una dinámica particular de organización del núcleo doméstico y la comunidad. Estos conocimientos, sobre el calor y la cocción son parte de los atributos y responsabilidades que se transmiten a las mujeres nahuas como parte del cuidado del espacio doméstico y la familia.

La ubicación de la cocina, con una habitación de por medio para poder acceder a ella, nos recuerda que este espacio, aunque recibe a una gran cantidad de personas durante el día, sigue representando uno de los espacios más íntimos.

En la cocina de humo, el día empieza poco antes del amanecer, entre el enjuague del nixtamal y el calor del fuego sobre el que se prepara el café, las mujeres empiezan su jornada dentro del espacio culinario, al tiempo que los hombres se alistan con su machete a la cintura, su sombrero

y su morral para salir a trabajar al campo con un poco de café acompañado de un pan simple o un pan dulce. Con la llegada del amanecer, poco a poco la luz del sol empieza a colarse por los espacios que quedan entre las láminas y los bloques de hormigón, mientras suena un *xochipitzahuat* (música tradicional) transmitido por Radio *Tosepan*, los hijos e hijas se preparan para iniciar sus actividades diarias y entran a la cocina en donde son recibidos con el aroma de las tortillas que se cuecen sobre el comal y un guiso recién preparado. Una vez que la masa nixtamalizada ha terminado de ser transformada en tortillas y todos han desayunado, salen hacia la escuela o el trabajo y la cocina se queda ocupada únicamente por las madres, abuelas y niñas, y a partir de ese instante el ritmo se vuelve un poco más lento y más tranquilo, lo que permite desempeñar las labores de limpieza dentro del hogar y organizar los recursos que deben ser dispuestos para los próximos tiempos de comida, ya sea que se cocinen el nixtamal o los frijoles o que se tenga que salir en busca de algún tipo de ingrediente como las guías (de chayote o calabaza), las hojas de pimienta para dar sabor al pipián o los chiltepines para la salsa o *chiltamolta*. El siguiente tiempo de comida, es regularmente al medio día, cuando vuelven los hombres del campo, se calienta un poco de guisado y se elaboran tortillas frescas para acompañarlo; más tarde, cuando la mayor parte de los integrantes del núcleo familiar ha regresado de sus labores se reúnen en torno a la mesa y mientras comen y las tortillas abandonan el calor del comal después de su cocción, conversan en nahuatl acerca de los acontecimientos más recientes en la escuela, el trabajo, la comunidad y la familia.

La cena se realiza entre las siete y las ocho de la noche, en este último tiempo de comida también se consumen tortillas recién elaboradas, primero se aviva el fuego para calentar el café y los frijoles, y después se coloca el comal para ir echando las tortillas. Mientras la familia nuclear y la extendida cenan alrededor de la mesa el flujo de la conversación es constante, algunas veces el tono es alegre, otras serio, pero siempre se comparte algo. En éste, el último turno del fogón se aprovecha para poner el *nixtamale* (maíz cocido) en una cubeta de aluminio exclusivamente destinada a este fin (*nexkomit*), removiendo constantemente con el *tajmolo* (pala de madera con la que se mueve el maíz cuando se está cociendo, mide aproximadamente un metro de largo y cinco centímetros de ancho), mientras las mujeres realizan otras actividades para cerrar el día, como bordar, revisar las tareas de los niños o desgranar el maíz.



Haciendo tortillas. Cinthya Denise Reyes Eslava. 18/08/2021.

#### 4.1.2 Los objetos y utensilios.

La conformación del sistema objetual del espacio culinario doméstico obedece a circunstancias de carácter histórico, económico y cultural particulares, en el que se identifican cambios y continuidades tanto en los usos como en los materiales que se han ido apropiando y adaptando en función de los tiempos y las necesidades que la modernidad les plantea a las mujeres nahuas de Ayotzinapan. Por lo cual, en él convergen elementos como el metate, el molino de mano y la licuadora sin que su uso genere contradicciones o el desplazamiento de alguno de ellos, antes bien, se les asigna un uso diferenciado.

La singular constitución del implemento compuesto por una estructura metálica circular de aproximadamente cuarenta centímetros de diámetro unida a una estructura circular de diámetro más reducido, con tres extensiones o patas de aproximadamente quince centímetros de alto sobre la que se colocan el comal, las ollas y otros recipientes sobre el fogón, tiene origen en el *tenamaxtle* nahua, que asemeja la constitución anterior de las tres rocas que

proporcionaban sostén al comal y las ollas, mientras por los costados se introducía la leña que avivaba el fuego (Peña y Hernández, 2009).

Las ollas son uno de los utensilios con mayor variedad al respecto de los materiales y las dimensiones, en todas las cocinas se pueden encontrar ejemplares de barro con capacidades que van desde el medio litro hasta aquellas que sobrepasan los veinte litros y son utilizadas para calentar un guisado o para preparar la cantidad necesaria de mole para más de cien asistentes, a pesar de su fragilidad éste continúa siendo uno de los materiales más valorados pues remonta a los integrantes de las familias a los momentos en los que sus madres o abuelas únicamente cocinaban y servían la comida en recipientes de esta composición, así como el sabor singular que éstos aportan a la comida. Por otra parte, las ollas de acero cumplen otras funciones básicas dentro de los espacios domésticos, como la preparación diaria del café, por lo que se mantienen sobre la superficie que sostiene al fogón o en una mesa próxima, acompañada de una “cuchara” (elaborada con la mitad de un guaje) con la que se sirve su contenido. También las ollas de aluminio cumplen un papel importante, sobre todo en la elaboración de tamales, “en cada casa, es casi obligatorio que debe haber un par de éstas (tamalera)” (Vázquez, Y., comunicación personal, 15 de abril de 2022) y como parte de los eventos sociales, para la elaboración de grandes cantidades de comida como arroz, caldo de pollo, pasta para mole y su sazonado final. Por último, el peltre, también es un material frecuentemente empleado durante las preparaciones cotidianas, pues se calienta más rápido, aunque es necesario remover el contenido con mayor frecuencia para que no se pegue, pues esto haría que toda la comida tomase “sabor a quemado, y ya no sabe bueno, ya no sirve...” (Vázquez, M., comunicación personal, 02 de noviembre de 2021).

Cada uno de los materiales se destina a un uso específico, de acuerdo con su durabilidad, la distribución de la temperatura, los ingredientes, la textura deseada y la cantidad de alimentos que serán guisados. Las ollas de aluminio de grandes dimensiones que son utilizadas en la preparación de cantidades voluminosas de comida son el único utensilio dentro de la cocina que se puede prestar a las hermanas, cuñadas, tías, sobrinas y amigas.

En el caso de la nixtamalización, el recipiente que se utiliza para esa tarea no es precisamente una olla, sino una cubeta de lámina galvanizada con una capacidad aproximada de

10 litros. Esta se llena hasta la mitad con maíz y el resto, con una mezcla de agua y cal, se coloca sobre el fogón y se remueve con el *tajmolo*. Ambos implementos son de uso exclusivo para el contacto con el maíz, durante la preparación y la cocción el contacto con otros ingredientes, lo “echa a perder”.



Haciendo tortillas. Cinthya Denise Reyes Eslava. 15/07/2022.

El *metat* y el *metapile* (la piedra para martajar el nixtamal y su mano) representan un conjunto inseparable del comal y el fogón al respecto de la transformación del maíz en tortilla dentro de estos espacios culinarios, si bien en la actualidad el nixtamal se lleva en pequeñas cubetas de plástico de diversas dimensiones al molino eléctrico, no es posible concebir la elaboración de las tortillas sin que las mujeres le den la consistencia apropiada a la masa “pasándola” en el metate. Aunque en otros momentos y espacios el metate ha sido utilizado para moler emplastos, fibras y otros materiales (Prieto, 2012), en Ayotzinapan la función del metate está consagrada únicamente al procesamiento de la masa del maíz y la elaboración de la tortilla, la molienda de otros ingredientes como el ajonjolí utilizado en la preparación del pipián o los chiles y especias que integran el mole se procesan con utensilios como la licuadora y el molino de mano. El metate es una de las propiedades más preciadas dentro de las familias nahuas, cuando una mujer muere, ésta decide cuál de sus hijas o nueras heredará su metate y su comal, dejando una muestra patente del afecto y agradecimiento que se siente por ella.

Aun cuando el comal de barro parece ejercer un monopolio en las cocinas, éste convive con el de metal y cada cual tiene su momento y su espacio. El comal de barro es el complemento indisoluble históricamente del fogón en cuestión de la transformación del maíz en tortilla que se mantiene vigente una comida tras otra. En algunas cocinas conviven y se alternan el comal de barro y el comal de metal, sin embargo la predilección por el comal de barro a pesar de su fragilidad, se debe también a la uniformidad en la distribución de calor; en ellos, además de cocer las tortillas, se tuestan chiles y especias, se asan jitomates, se calientan los tamalitos o se cocinan los huevos criollos al comal y cuando éstos se rompen las piezas resultantes son utilizadas para tostar y cocer ingredientes que podrían afectar la textura del comal durante la elaboración, esto permite que el comal en turno se mantenga en un mejor estado de conservación y por consiguiente la calidad de las tortillas elaboradas continúe siendo excelente. La disyuntiva al respecto del uso de los materiales y la marcada predilección por el binomio conformado por el fogón y el comal de barro se observa en los eventos festivos o luctuosos, en los que debido a la multiplicación de las tareas derivadas de la preparación de alimentos para atender a los acompañantes se colocan varios comales sobre el fogón y aparte se consigue un comal de lámina

de un metro de diámetro aproximadamente alimentado con gas como respuesta a la necesidad de elaborar la mayor cantidad de tortillas posibles de manera simultánea.



Moliendo la pasta para el mole. Cinthya Denise Reyes Eslava. 25/10/2021.

La máquina para hacer tortillas o máquina de “aplastón” utilizada en la comunidad es de madera, ésta una tecnología desarrollada en los primeros años del siglo veinte (Prieto, 2012) manufacturada en materiales como el metal o la madera, de silueta redondeada o cuadrada, ésta

se encuentra en la mayor parte de los espacios culinarios de la comunidad y forma parte de los utensilios más empleados por las mujeres de las últimas dos generaciones, pues les permite obtener tortillas redondas, delgadas y uniformes de manera más rápida, sin embargo, no todas la utilizan y en el caso de los eventos sociales que las congregan, no siempre se dispone de una máquina de este tipo, por lo que desarrollar la habilidad para elaborarlas a mano, sin recurrir a la máquina, es indispensable.

El molcajete, el molino de mano y la licuadora son utensilios que dentro del espacio culinario de la comunidad proporcionan una muestra tangible de la yuxtaposición de elementos históricos que más allá de desplazarse mutuamente, instauran usos diferenciados que dependen de las características organolépticas deseadas, a las que se encadenan aspectos relevantes como el sabor, el cuidado y la dedicación que cada preparación demanda de quien lo elabora, aunado a la tradición familiar y los aprendizajes adquiridos a lo largo de la vida. De esta manera, para moler finamente ingredientes secos o tostados se utiliza el molino metálico de mano, en el cual después de una lavada con agua caliente, se puede moler el chile ancho, la canela y el clavo, previamente tostados y remojados, elementos principales de la pasta para el mole. Este tipo de molino empezó a utilizarse en las primeras décadas del siglo XX (Prieto, 2012) y fue hasta la llegada de la electricidad a la comunidad, cerca de los años setenta y con ella de los molinos (eléctricos) de nixtamal, la principal manera de obtener la masa de maíz en una menor cantidad de tiempo, sin embargo, en la actualidad sólo se le da este uso cuando no hay luz y en los hogares que se ubican demasiado lejos del molino. Si bien el molcajete y la licuadora parecen cumplir la misma función, al molcajete se le ha designado la tarea de martajar las salsas, especialmente aquella que constituye el principal acompañamiento de las comidas cotidianas la *chiltamoltal*, que combina jitomates asados en el comal con chiltepines tostaditos y sal; y a la licuadora, le competen las tareas de moler otros tipos de salsa menos espesas, de las que se desea una textura homogénea, sin rastros de semillas o fibras, como la de chipotle y jitomate que da sabor y cuerpo al *chilposon* (chile espumoso, caldo enchilado) o el jitomate licuado que se ocupa para la sazón del mole.

En la disposición de la cocina, uno de los componentes principales es la mesa, pues es alrededor de ésta que la familia y las visitas se congregan día con día, aquella destinada a la

comensalidad se coloca a un par de pasos del fogón, pues sobre ella descansan el *xicat* (guaje partido por la mitad para guardar tortillas) que irá recibiendo las tortillas recién salidas del comal, la máquina para hacer las tortillas y los ingredientes de la preparación en curso. Los materiales y formas más comunes son el plástico y la madera, pueden ser cuadradas o rectangulares y las acompañan sillas de distinto origen, algunas de madera, otras de plástico y otras que combinan el plástico y el metal, siempre se mantiene un número de sillas que excede a la cantidad de integrantes del núcleo familiar, pues atendiendo a la regla que no permite mantener de pie a las visitas, se contempla la probabilidad de que lleguen comensales de último momento.



La mesa, los tamales y la cocina. Cinthya Denise Reyes Eslava. 02/11/2021.

El electrodoméstico con una presencia cada vez más constante en las casas, pero que no necesariamente está ubicado en las cocinas es el refrigerador, éste es utilizado con finalidades restringidas, entre ellas la conservación de la masa nixtamalizada para poder procesarla en distintos momentos del día o por un par de días sin que ésta se descomponga o sin que sea necesario el desplazamiento constante hacia el molino. También es común que resguarde

bebidas, preparaciones elaboradas con anterioridad como la pasta (para el mole), carne cruda o medicamentos para el control de la Diabetes. Es un elemento al que las familias han aprendido a sacar provecho incluso a partir de la venta de congeladas, sin embargo, está lejos de ser destinado a la conservación de los guisados preparados para un consumo posterior, pues una de las principales características de la comida nahua al interior de la comunidad es su frescura, pues de otra manera, sus cualidades nutritivas, de sabor, olor y textura dejan de ser deseables.

Otros utensilios como las tazas o los vasos son de materiales comunes como el plástico debido a su durabilidad y accesibilidad económica, se encuentran en múltiples formas, tamaños y colores, sin que exista preferencia por alguno, una propiedad individualizada o un fin específico, en ellas puede beberse lo mismo un café que un poco de agua simple, agua de sabor o un atole, en las casas en las que las mujeres mayores están a cargo, aún se observa la presencia de los jarros de barro; los platos responden a una lógica similar a la descrita previamente. Los implementos como las cucharas para remover los alimentos son de metal, con distintos terminados y longitudes, ya no se observan cucharas de madera y las de plástico no se presentan como una buena inversión puesto que sucumben rápidamente al calor del fogón.

Por último, los cubiertos individuales como los tenedores, cuchillos y cucharas se encuentran poco presentes, las más socorridas son las cucharas con fines de uso en la preparación o el servicio de la sal, la *chiltamoltal* y otros acompañamientos de las comidas cotidianas, pues en este caso, la tortilla asume el papel fundamental de cubierto tanto de las comidas secas como de las caldosas, así que dominar el arte de comer con la tortilla es una destreza que se desarrolla desde los primeros años de vida, ésta habilidad con la tortilla como intermediario obligado para el consumo de los alimentos demanda un estado de concentración y conciencia que mantiene al comensal constantemente en contacto con la temperatura, la textura y el sabor de las preparaciones.

#### 4.1.3 Las mujeres de fuego de la Sierra Norte.

En la tradición nahua, las mujeres son las responsables del espacio doméstico y con ello, del cuidado y la alimentación de los integrantes del núcleo familiar, la administración de los recursos

alimentarios, la crianza de animales como gallinas, pollos, guajolotes y cerdos, actividades en las cuales son socializadas desde la niñez, así, junto a sus madres y abuelas es como pasan una gran cantidad de tiempo mientras desempeñan las tareas domésticas, absorbiendo cotidianamente una forma particular de desarrollarse en éste ámbito.

Las mujeres *maseual* se distinguen de las *xinol*as (o mestizas) por su vestimenta, el dominio del nahuatl, la fuerza para desempeñar trabajos pesados, la destreza en actividades manuales como el bordado, la dedicación a la familia, el compromiso comunitario y, sobre todo, por sus saberes y habilidades culinarias. Todos estos atributos son interiorizados por las niñas por medio del aprendizaje práctico junto a los fogones, en el que cada vez son involucradas en una mayor cantidad de tareas al mismo tiempo que se va forjando su carácter. Un carácter serrano que concuerda con la fortaleza de sus brazos y piernas adaptadas para moler en el metate, desgranar las mazorcas, elaborar una gran cantidad de preparaciones, listas para recorrer grandes distancias desde el cafetal o la milpa con el mecapal alrededor de la frente y las cargas de leña, mazorcas o cerezas de café a la espalda; es un carácter que recela de lo ajeno, pero confía en el trabajo y la colaboración, templado bajo los rayos del sol que poco a poco dan color a su piel y al lado del fogón que les proporciona una voluntad inquebrantable y una entereza que contrasta y se complementa con la calidez de sus bromas y sus risas en el espacio de la cocina, entre el metate y el fogón.

De las primeras actividades en las que se incorpora a las niñas dentro de la cocina es en aquellas que no están relacionadas con el fuego, como el lavado de trastes y el lavado de nixtamal, sobre todo con la segunda se van familiarizando con la textura, el olor y el color que desprende una adecuada cocción del maíz, también son las encargadas de llevar la masa al molino, lavar los recipientes utilizados y desgranar las mazorcas. La permanencia en la cocina les deja mirar una y otra vez la manera en la que las mujeres mayores se aproximan al fogón y llevan a cabo las operaciones cotidianas de transformación y alimentación del grupo doméstico, así lo recuerda la señora Margarita “desde que estaba yo chiquitilla, veía a mi abuelita y a mi mamá cómo lo hacían, qué cosas le ponían..., así me enseñé yo a cocinar” (Segura, Ma., comunicación personal, 14 de abril de 2022).

Con la incorporación paulatina a las actividades relacionadas con el fuego y por lo tanto la transformación de los alimentos en comida, esencialmente del maíz, hasta hace un par de décadas las madres implementaban distintas prácticas de iniciación para que las hijas dejaran de tenerle miedo al comal y pudieran empezar a elaborar tortillas. A Vicky “(cuando era niña y su mamá le estaba enseñando a hacer tortillas) ...ella tenía miedo de quemarse y su mamá le tomó las manos, le dijo que no debía tener miedo y se las puso, apretándolas ligeramente, sobre el comal de barro. Recuerda que no le salieron granitos (ampollas) y después de eso, era más fácil voltear las tortillas” (Vázquez, V., comunicación personal, 16 de agosto de 2021); para que tuvieran “buena mano” y las tortillas salieran suaves Yoselin dice que “cuando era chiquita me untaron en mis manitas los gusanitos que le salen al maíz, mi abuelita dice que es para que mis tortillas fueran muy suavitas, y si... Bueno también cuando eres chiquita hacen que te piquen las avispas de esas negras (en las manos) para que no te quemes con el comal...” (Vázquez, Y., comunicación personal, 24 de agosto de 2021); y para que rindan, Mica comparte que “Cuando hago tortilla, me salen bastante bien y me sobra. Eso es porque cuando de chiquita, mi mamá me metió las manos en un hormiguero... para que las tortillas se multipliquen, que rindan, eso es como una bendición, haces como un kilo de masa y te alcanza bien para todos” (Vázquez, M., comunicación personal, 15 de agosto de 2021).



Haciendo tortillas. Cinthya Denise Reyes Eslava. 10/08/2021.

De esta manera, los ingredientes, las técnicas y los saberes relacionados con la preparación de los guisos tradicionales, son parte de un proceso que fundamentalmente germina en casa y se sustenta en la tradición familiar, basada en la sabiduría de la madre y las abuelas, y ya en la edad adulta, al momento de casarse, en virtud del cambio a la residencia patrilocal que lleva a las esposas a morar por una cantidad de tiempo indeterminada en la casa paterna del marido, mediante una serie de evaluaciones y comparaciones, las formas y los métodos culinarios de la suegra, llegan a ser apropiados por las nueras. El primer acercamiento a la cocina determina de cierta manera la pertenencia de las mujeres al núcleo familiar, instaurada a partir de los resultados obtenidos al momento de realizar una preparación en relación con el sabor y la textura, pues “... a algunas les sale bien el mole, los tamales o los *tlayoyos*, y otras no pueden, no saben... como mi hermana que no puede hacer *tlayoyos* ni tamales, no le quedan” (Vázquez, M., comunicación personal, 11 de agosto de 2021), en éste, también puede percibirse el desarrollo de habilidades culinarias que ha alcanzado una mujer, generando así las bases de un estatus de prestigio al interior de la familia y posteriormente en la comunidad.

#### 4.1.4 Prácticas culinarias y apropiación.

En el espacio culinario, la edad, el parentesco y las habilidades rigen el orden jerárquico que debe respetarse en su interior. La sociedad nahua mantiene como un valor fundamental el respeto por los mayores, lo que en el espacio culinario doméstico se traduce en atender las recomendaciones e indicaciones de las mujeres de mayor edad o mayor rango en la escala de parentesco, así como las necesidades de los padres y los abuelos. Este sistema de jerarquización dicta la pertenencia del espacio y las tareas y habilidades que cada una de las integrantes del grupo doméstico debe desempeñar o dominar.

La configuración actual del sistema objetual de los espacios culinarios refleja las distintas temporalidades que convergen dentro de éste, el cual ha ido integrando nuevas técnicas y utensilios para procesar los nuevos alimentos conforme se han ido incorporando, Millán destaca que ya en los procesos de mestizaje “en las nuevas cocinas indígenas permanecieron los antiguos metates y molcajetes, las ollas de barro y el comal” (2019, p. 40), elementos que continúan reflejando procesos de significación y distinción entre las mujeres nahuas en la cocina.

En estos espacios, similares por la integración de elementos materiales, la apropiación que se ejerce día con día está relacionada con la disposición de los insumos, los ingredientes y el mobiliario, que es colocado de acuerdo con las necesidades de la dueña de la cocina, así, es ella quien dispone la colocación de las ollas, sartenes y cacerolas sobre la pared, el lugar, la altura y la proximidad del metate en relación con el fogón, sin embargo, esto sólo sucede cuando el hogar le pertenece, pues es importante recordar que la construcción y habitación de los espacios culinarios responde en un primer momento a la lógica patrilocal en la cual al inicio, las hijas de la familia aprenden junto al fogón, bajo la tutela de su madre, todas las técnicas necesarias para transformar el maíz, fruto del trabajo de los hombres y sus futuros maridos en el campo, en tortilla (alimento) y las prácticas referentes a lo comestible y lo no comestible, y posteriormente, por un tiempo indeterminado se integran a la cocina de sus suegras, hasta que por fin se independicen y construyan su propio espacio doméstico o hereden la propiedad de los padres del marido; mientras esto sucede, la jerarquía las coloca inevitablemente, por debajo de su madre o de su suegra e incluso de sus cuñadas y hermanas mayores.

Situadas en esta posición superior, las madres, suegras y abuelas, son las encargadas de transmitir los conocimientos y vigilar el desarrollo de las habilidades necesarias para el aprovechamiento de los recursos alimentarios que llegan al hogar a las hijas y nueras. De esta manera, se incorporan formas de hacer las cosas, formas de preparar que derivan en texturas y sabores particulares que aportan distinción entre los núcleos familiares, e incluso entre una hija y otra, es decir, se plasman los rasgos distintivos que afirman la pertenencia a una tradición familiar, que en ocasiones implica una adaptación femenina que visibiliza su devenir entre la familia de origen y la familia adquirida a través del matrimonio, cuando se adjudica la forma de cocinar a “la tradición de mi mamá, de mi abuela, o la forma en la en que lo preparaba mi suegra”.

Aunado a estas tradiciones relacionadas con la preparación de los alimentos dirigidas a destacar el desarrollo y el perfeccionamiento de las habilidades culinarias, este espacio al ser el de mayor injerencia femenina, se consolida para ellas como un ámbito seguro, un espacio en el que convergen, conviven y expresan sus necesidades, sus planes, su sentir y sus miedos, la forma en la que los viven, los manejan y sobreviven día con día. El espacio culinario doméstico es en este aspecto un espacio que, a pesar de tener dueña, tiene una esencia colectiva constante, capaz de albergar a más mujeres o más familias, al menos, temporalmente. En este tipo de convergencias, en las que todas hablan nahuatl y todas saben hacer tortillas (palmeadas y en la máquina), se muestra con mayor claridad la ostentación de las jerarquías y el orgullo que portan las mujeres al realizar con habilidad y destreza las actividades necesarias para la transformación del maíz y sus complementos, lo que además permite identificar las posibilidades, las transgresiones y las cooperaciones al interior del espacio culinario, así como los deberes, obligaciones y límites.



Preparando tamales. Cinthya Denise Reyes Eslava. 16/04/2022.

Cuando las mujeres de dos o más núcleos familiares interactúan simultáneamente en torno al fogón, las formas tradicionales de distribución del trabajo se observan de forma clara dentro del espacio culinario, se extienden lazos de cooperación y se asignan tareas de acuerdo sus habilidades pues no todas pueden-saben desempeñar las mismas labores; las más experimentadas se encargan de la preparación de los guisos y las tortillas, las jóvenes de las tareas pesadas y las más pequeñas de las menos complejas. Si la interacción es constante, en algunos casos se desarrolla una especie de simbiosis que permite el crecimiento y desarrollo armónico de los integrantes, y en otros, las tensiones presentes por la ocupación del espacio desde puntos de vista distantes, o la interpretación de la falta de cooperación como una falta de reciprocidad puede desembocar en la disolución abrupta del grupo. Un proceso armónico de convivencia depende del respeto del orden y las dinámicas establecidas por la dueña de la casa y la reciprocidad, tal como lo deja claro la expresión proclamada en tono de broma y no, de “esta es mi cocina y me tienes que obedecer” (Vázquez, M., comunicación personal, 22 de agosto de 2021).

#### 4.1.5 Saberes, sabores y sentidos en el espacio culinario.

Los saberes y las prácticas dentro de los espacios culinarios son transmitidas en un entorno que involucra todos los sentidos desde edades muy tempranas, en donde el sabor, el olor y la textura de las preparaciones se incorpora a la memoria y empieza a conformar el marco del gusto y las preferencias alimentarias. Con la tortilla y los insumos provenientes de la comunidad como hilos conductores, las mujeres tejen vínculos importantes con los otros miembros del grupo familiar, y más estrechamente con sus madres, suegras y abuelas, de quienes aprenden a cocinar y a aprovechar cada una de sus partes, o con el esposo y los hijos, quienes son considerados durante la mezcla de ingredientes y la cocción, de tal manera que el sabor de lo criollo, lo fresco, lo propio, queda inexorablemente unido a las relaciones socioafectivas plasmadas en la forma, el olor y la textura resultantes.

Cada guiso, lleva imbuido en sí mismo una selección de ingredientes que parte de la vista, el olfato y el tacto, así como una serie de técnicas que imprimen una fuerza determinada y un ritmo inamovible. La comida y lo comestible siempre están ligados a la memoria organoléptica de la preparación, y la memoria corporal del procesamiento, como cuando Zenaida explica cómo se vuelve comestible la mafafa (*uejueyikilit*), describiendo primero las características de la hoja, el tamaño, el color, en dónde se ubica, cuáles son los ejemplares que pueden utilizarse, acompañado en un momento por los ademanes que deben realizarse para separar las venas de las partes comestibles, cómo trocearlas y el vapor que despiden mientras se cocinan, y por último, la forma en la que la mano toma la tortilla para comer el caldo del pipián con la mafafa, para después llevar a cabo la misma explicación con una hoja entre las manos.

Una de las preparaciones más apreciadas es el pipián que antes se elaboraba con pepita de calabaza y que en la actualidad también se elabora con cacahuate y, más comúnmente, con ajonjolí. Mientras se pone a hervir el pollo con un par de hojas de pimienta frescas y un poco de sal, se pone a tostar el ajonjolí sobre el comal de barro, para después molerlo en la licuadora hasta obtener una textura suave y cremosa, libre de pellejitos de la semilla; ya que el pollo se ha cocido por completo, se agrega el ajonjolí y se deja que vuelva a hervir. El pipián (la salsa de ajonjolí, condimentada con hojas de pimienta) puede combinarse con otros ingredientes dependiendo de la época del año y la disponibilidad, así su esencia es multifacética pues lo mismo

puede bañar una pieza de pollo que unas guías de chayote o unos camarones con papas durante la cuaresma.



Para preparar la mafafa... Cinthya Denise Reyes Eslava. 25/09/2021.

El *chilposon* es una preparación picosita y caldosa, primero se ponen a hervir los jitomates y un par de chiles chipotle y aparte se cuece la carne con unas hojas de pimienta y un poco de sal; cuando la combinación de chile y jitomate está cocida, se lleva a la licuadora por unos minutos hasta que queda así sin semillas ni pellejitos, se pone junto con el caldo de pollo y se le pueden agregar zanahorias y chícharos o calabazas.

La *chiltamol* es una salsa elaborada con chiltepín (fresco o seco) y jitomate, ambos se colocan sobre el comal de barro para asarse, mientras el chiltepín tarda sólo un par de minutos para estar listo y hay que removerlo constantemente, el jitomate tarda entre cinco y diez minutos dependiendo de la intensidad del fuego, es importante que se voltee para que cada uno de sus costados quede bien asado, después de retirar el jitomate del fuego se le quita la piel ennegrecida por la cocción. Se colocan los chiltepines y algo de sal en el molcajete y se remuelen hasta que dejan de verse trozos grandes, posteriormente se incorporan los jitomates para molerlos hasta que la textura se vea parejita. Con esta salsa se complementan muchas de las preparaciones, en esta salsa el chiltepín representa la predilección del sabor picosito, que no puede faltar en las comidas.



Guías de espinoso en pipián. Cinthya Denise Reyes Eslava. 19/08/2021.

Para comer *tlayoyos*, primero hay que avivar el fuego y poner a hervir el alverjón, cuando está listo se escurre para quitarle el exceso de agua; ya escurrido es necesario recoger las hojas de aguacate más tiernas y brillantes, lavarlas e irlas intercalando entre los alverjones mientras se

muelen en el molino, después se les agrega la manteca y la sal. La masa de nixtamal también se muele en el molino y antes de pasarla por el metate, en esta ocasión se agrega el jugo de un limón, pues como ha estado varios días con la cal de la nixtamalización, “hay que componerla, para que no sepa a pura cal y se puedan hacer bien los *tlayoyos*”. Para los *tlayoyos*, se utiliza el comal de barro, pues “así no se queman y se cocen parejitos, parejitos”, antes de empezar a colocarlos sobre el comal se debe poner con ayuda de una escobilla, una capa de la mezcla de agua con cal para que no se peguen y no se quemen. Después se toma una porción de masa de maíz y se palmea un poco para obtener una tortilla gruesita, en medio se coloca la masa de alverjón y “tratas de envolverla por completo con la masa de maíz, que quede bien cerradito”, y le das una forma ovalada. Cuando están cocidos se martaja la *chiltamoltal*, y “para que sepan más sabroso se les pone un poquito de asiento (manteca) encima”, después la salsa y arriba tantito queso fresco.

Los tamales se hacen con masa de maíz, cocida (nixtamanlizada) y molida, y a ésta se le agregan sal y manteca. La forma en la que Yoselin prepara los tamales es la que le enseñó su abuelita, sazonando primero la masa y después de pasarla por el metate se hace una bolita de masa y se extiende con la máquina de madera, como cuando se hacen las tortillas y se coloca sobre las hojas (*nexquihihuit*), sobre esta se extiende una capa de salsa, tratando de cubrir todo el círculo y en medio, se les pone queso de hebra, carne de cerdo o de pollo desmenuzada; para cerrarlos, con mucho cuidado se dobla hacia el centro uno de los extremos de la masa, desprendiéndolo de la hoja “como si se hiciera un taquito y después el otro con todo y hoja para cubrirlo todo como si lo abrazara” y al final se doblan las puntas de la hoja, hacia el frente o hacia la parte trasera; ya terminados los tamales se van colocando en un recipiente, se pone la tamalera sobre el fogón y se le agrega agua hasta la rejilla, después se acomodan en la tamalera de forma que a todos les llegue el calor del vapor y se puedan cocer. Ahora hay que esperar, porque “a los tamales no se les puede dejar solos, porque no se cosen o se queman, hay que estar cuidándolos, viendo que no les falte agua o que no se les acabe la leña”. (Vázquez, Y., comunicación personal, 31 de octubre de 2021). Una vez que se ha preparado la masa para los tamales, se debe terminar de preparar toda, si no se echa a perder o los tamales salen crudos y si han pasado varias personas

por la cocina mientras se preparaban los tamales, hay que ponerles una ramita de saúco para evitar el mal de ojo.



Mujer nahua preparando *etixtamal* para Todos Santos. Cinthya Reyes Eslava. 31/10/2021.

Para la elaboración de los “*etixtamal*” (tamal de frijol o de siete cueros) para el Día de Todos Santos, hay que moler el maíz y los frijoles pintos de los que se producen en la comunidad, la señora Margarita y su papá son de los pocos que siguen sembrándolos, “este año se vendió muchísimo, sólo me quedé para mis tamales y otro poco para semilla, yo no sé por qué, pero el año pasado, si será por la pandemia que las personas será que no hicieron nada..., se vendió muy poco, pero este año, lo terminé”. El maíz nixtamalizado y el frijol hervido se muelen y se mezclan con manteca y sal por separado. Primero hay que extender sobre el metate una capa gruesa de masa de maíz y sobre ésta una capa de masa de frijol, ésta se parte por la mitad con la mano y con mucho cuidado se enrolla una de las partes sobre sí misma y después con la otra se realiza el mismo proceso, después se fragmentan en porciones desde la punta, cuidando que no se mezclen las masas y conserven sus divisiones, pues “un tamal bien hecho es en el que se pueden distinguir todas las capas”. Ahora es momento de traer las hojas (de *exkijit* del terreno) y separarlas para que salgan 2 tiras largas para envolver los tamales. La envoltura debe cubrir todos los extremos del tamal formando un pentágono perfectamente simétrico, y para acomodarlos en la tamalera, hay que disponerlos de forma circular en el extremo de la olla, e ir conformando un espiral para que el vapor se distribuya homogéneamente y se cocinen parejo. Estos tamales pueden comerse con mole o con pipián. Para el día primero de noviembre se prepara pipián de pollo o guajolote, acompañado con tamalitos de frijoles, ya sean los de siete cueros o con frijol chichimeco entero, tierno y sin moler, envueltos de la misma manera; y para el día dos, cuando se espera la llegada de los adultos se prepara mole de pollo o guajolote y tamales de salsa verde o roja, de rajas de chile “jalapa” y de mole (Segura, M., comunicación personal, 31 de octubre de 2021).

Los tamales de frijol chichimeco tierno se preparan con masa de nixtamal, sal y manteca, a la que se le agregan los frijoles recién cosechados y extraídos de su vaina, mezclados con un poco de cilantro picado, en algunas casas se les añade bicarbonato para que los frijoles se cocinen bien, y por último se forman las bolitas que serán envueltas en las tiras largas de hojas verdes con las que se les da la forma pentagonal que los caracteriza.

El atole hay que disolverlo con ayuda de las manos, en un par de litros de agua tibia se coloca aproximadamente medio kilo de masa de maíz y con la mano se va deshaciendo hasta que

ya no se sienten pedacitos de masa, después se pasa por un colador para evitar que tenga grumos y se le agrega un litro de leche, un cuarto de azúcar y una barra de chocolate abuelita y se mueve hasta que la masa esté cocida completamente, hay que mover continuamente para que no se pegue el atole y le quede un sabor desagradable.

El uso de los sentidos en la cocina, no se ciñe solamente a los guisos cotidianos o los alimentos rituales, al tocar la consistencia de las salsas o al medir entre el dedo índice y el pulgar la textura del maíz, la carne y las verduras para saber si ya están cocidos, al probar un poco con la cuchara o con la yema del dedo índice o medio para saber si el punto de sal es el adecuado, o al oler la masa para saber si “ya no está buena” o el atole para saber si se está pegando, también está presente durante la molienda del nixtamal en el molino o el cálculo corporal de la fuerza necesaria que se debe imprimir con el *metlapil* sobre el metate para que dé como resultado la delicada consistencia que la masa necesita para convertirse en *una buena tortilla*, o en cómo con sólo hundir las yemas de los dedos en la masa, las mujeres son capaces de distinguir si la masa está seca, si le hace falta agua, si ha pasado demasiado tiempo en el agua con cal, y durante la cocción de las tortillas, un solo toque superficial con la yema de los dedos supera a la vista en el proceso de distinguir si ya se han cocido lo suficiente para voltearlas o sacarlas del comal.

Probar y rectificar el sabor o la consistencia son prácticas cotidianas que permiten perfeccionar y mantener los sabores familiares dentro de una cocina aun cuando los resultados también dependen de la destreza de cada mujer.

Para las mujeres nahuas “la comida no se debe descuidar, no puede tener un mal sabor o una textura desagradable, eso habla mal de una mujer”, saber cocinar y poder preparar los guisos que conforman la dieta tradicional se consideran atributos importantes de la identidad femenina *maseual*.

En la cocina nahua lo intangible se transmuta en materialidad sustancial; el mundo de la comida se reconoce y construye a través de los sentidos, especialmente a partir del tacto, en el cual las manos son el elemento insuperable en la transformación y el contacto con los alimentos, que permite a las mujeres conocer profundamente sus cualidades, y al resto de la familia, consumir a través del olfato, la vista y el gusto, aquello que se les ha preparado con las manos, desde el corazón.



En la vaporera (*etixtamal*). Cinthya Denise Reyes Eslava. 01/11/2021.

## **IV.2 Alimentos que protegen, alimentos que unen.**

### 4.2.1 El complejo milpa: centro organizador de la cocina de humo.

Para tratar de comprender de manera más profunda el proceso alimentario de las culturas de tradición mesoamericana, es importante recordar que “la cocina no es solamente recetas y preparaciones, es un complejo sistema biocultural, económico y social” (Barros, 2021, p.249), como ejemplo de esto tenemos la jerarquización simbólica del sistema alimentario de la

comunidad nahua de Ayotzinapan, en la cual se encuentran colocados en los estratos de mayor importancia los ingredientes que son producidos dentro de los espacios y parcelas que integran el etnoterritorio alimentario, aquellos que representan lo propio, lo tradicional, lo fresco, lo criollo, lo sabroso, depositando en ellos la confianza para consumirlos porque se reconocen y validan las prácticas y normas que siguen los productores o elaboradores porque forman parte de su comunidad, origen que a su vez, les confiere efectos protectores ante múltiples enfermedades, como la Diabetes, el Cáncer y las enfermedades respiratorias como el COVID-19.

Estos insumos alimentarios que forman parte de la identidad y cotidianeidad de los *maseualmej* son componentes del complejo sistema milpa, establecido en distintos órdenes de asociación con el maíz como eje de la producción, que resulta, desde la perspectiva de Toledo y Barrera-Bassols (2021), tanto de una apropiación cultural de la naturaleza, como de un proceso histórico de co-evolución singulares. El manejo integral de la producción alimentaria ejecutado por cada núcleo familiar en distintos espacios y escalas conforma una amplia red de microterritorios alimentarios a través de la cual circulan afectos, cuidados, compromisos y reciprocidades, en los que se conjugan el maíz, la tortilla y el fogón, pues el maíz en forma de tortilla representa al vehículo por excelencia para el consumo de los alimentos.

Entre el ser humano y su alimento, únicamente se encuentra el maíz, el maíz es el medio que transporta y acompaña hacia el interior del cuerpo de los *maseualmej*, todo aquello que los alimenta, los nutre y los fortalece. El maíz desde su producción en la milpa hasta su presentación final como tortilla encarna al alimento total que une esfuerzos, trabajo y brinda particularidad a la dieta de las comunidades indígenas de la Sierra Norte de Puebla.

Para Dehouve la importancia del maíz se basa en que “por una parte, el maíz está relacionado con el Sol -astro que calienta y permite la fructificación-; al mismo tiempo, el maíz conforma nuestra carne, porque es nuestro alimento principal. Decir que el maíz es nuestra carne es aludir al proceso de la digestión que transforma el alimento en nuestro cuerpo, así como al hecho de que el maíz nos proporciona la fuerza y el principio vital” (2015, p. 47) y aunado a esto, resalta el hecho de que Lupo (2009, p.84, como se citó en Dehouve, 2015), no considera este planteamiento como una metonimia, sino como una co-esencia entre el hombre y el maíz, cuya sustancia es compartida. En este mismo tenor Vicente y Mota (2021) afirman que la

trascendencia de la planta del maíz persiste dentro de las zonas rurales e indígenas como “centro organizador del espacio, de la comunidad, del cosmos, de las creencias y las fiestas” (p. 264), a lo que podrían incorporarse los tiempos y los saberes.

El maíz como elemento de unidad dentro de las sociedades indígenas se manifiesta durante todas las etapas de la alimentación, instaurando un proceso cíclico, considerando así el desempeño y la colaboración que la milpa demanda en su esencia de policultivo, del que las familias buscan obtener los beneficios alimentarios más amplios, pensando ante todo que en ésta se siembra lo que se desea comer. En otras palabras, en la etapa productiva, el maíz trae consigo la necesidad de reparar de forma integral en el consumo familiar, los sabores y los guisos que complementan a la tortilla y la masa, como los frijoles, las calabazas, los quelites, los jitomates, los chiles e incluso el ajonjolí.

El cultivo de la milpa contiene en sí misma las posibilidades de sembrar aquello que representa a la alimentación *maseualmej* y en el proceso, construir un puente entre la transmisión de los conocimientos necesarios para conservarla en las próximas generaciones de manera práctica, así como a los espacios, las temporalidades y los rituales que le rodean.

Ahora, si bien es cierto que la producción de maíz representa uno de los vectores más importantes de la vida indígena, es “En la acción de transformar la masa de maíz en tortilla [en donde] hay un complejo conjunto de referentes técnicos, los cuales son susceptibles de entenderse como saberes colectivos” (Gámez y Ramírez, 2017, p. 99), pues éstos derivan en las prácticas a partir de las cuales se tejen las relaciones interpersonales que caracterizan al grupo social en general y en particular a las integrantes del género femenino, puesto que en Ayotzinapan ellas son quienes se encargan de la transmutación del maíz en alimento que nutre.

Cuando el maíz en forma de semilla recorre los caminos de la comunidad al lado de las mujeres establece la trama que conecta a la comunidad desde los territorios íntimos de las cocinas de humo. A partir de ese momento, es cuando empieza a ponerse en marcha el sistema de saberes colectivos que cohesionan la vida social y familiar con la tortilla como núcleo. En una acción que compete indisolublemente al sistema objetual que caracteriza a las cocinas de humo, metate-comal-fogón, las mujeres empiezan a reunirse en la cocina, ahí aprenden colectivamente cómo avivar el fuego que cuece al nixtamal y cuándo retirarlo para que no se haga “chiclosa” y

se incorporan paulatinamente al lavado y enjuague del nixtamal y del metate antes de hacer las tortillas, aprenden con la mirada y con el cuerpo los movimientos necesarios para presionar el *metlapil* contra el metate y obtener una masa fina y suave que le dé consistencia a sus tortillas, incorporan en su memoria el color, el sabor y la forma que las buenas tortillas deben tener y graban en la palma de sus manos el calor adecuado del comal para que sus tortillas no se quemem.

El aprendizaje alrededor de la creación de las tortillas entre una comida y otra, y su enriquecimiento dentro de los espacios culinarios domésticos se complementa con la preparación de los otros guisados que componen la dieta, como el manejo y la limpieza de los quelites, el aprovechamiento de la producción familiar y las técnicas complejas que conducen a la degustación de los tamales, Millán (2019) considera que es obligación de las madres enseñar a sus hijas el procedimiento para elaborar tortillas, y más tarde, las suegras se encargan de adiestrarlas en la preparación de los otros platos, sin embargo, estas tareas siempre se realizan en un grupo doméstico amplio que incluye además de la madre, a las hermanas y la abuela, y puede extenderse hacia los espacios culinarios de los núcleos familiares más próximos, generando una interacción de aprendizaje todavía más amplia con las tías (maternas y paternas), las primas y otras abuelas, resultando con el paso del tiempo en una capacidad de integración de técnicas y saberes más vasta por parte de las mujeres, así como una capacidad de comparación y distinción ente el sabor de la familia de origen y la familia adquirida a través del matrimonio, que se trasluce cuando al probar el sabor obtenido en la preparación, éste se adjudica a la forma de cocinar de la propia madre o de la madre del esposo. En estas expresiones, además de afirmar la pertenencia a una tradición familiar, se muestran las estructuras jerárquicas de aprendizaje reconocidas al interior de las cocinas familiares y las adaptaciones y concreciones realizadas por las mujeres a favor de la integración y consolidación del grupo doméstico.

A partir del prolongado periodo de formación en el arte de hacer tortillas, las mujeres empiezan a integrarse a la vida festiva y ritual de la comunidad y son convocadas a participar en la preparación del mole o la elaboración de las tortillas, incorporándose de forma permanentemente a la dinámica colectiva de reciprocidad que genera el trabajo femenino y el intercambio de comida.



Mujeres, tortillas y comunalidad. Cinthya Denise Reyes Eslava. 28/09/2021.

Durante la elaboración de las tortillas en estas cocinas extendidas o colectivizadas, el sonido de las que palmean hasta conseguir el grosor deseado se percibe rítmico y constante mientras otras utilizan la máquina de madera para aplanar la masa y colocarla después en el comal, en ese breve instante en el que la tortilla toca el comal, la masa deja atrás su esencia privada en manos de la mujer que le da forma y al tocar el comal se transforma en un elemento comunitario, desde ese momento, las tortillas se vuelven de todas, todas las cuidan y las voltean, nadie se preocupa por voltear solo “sus” tortillas. En ese punto, la creación de las mujeres, manada de la complejidad de su aprendizaje colectivo, se multiplica y alimenta material y simbólicamente a todos los integrantes de la comunidad.

#### 4.2.2 Las representaciones sociales sobre la comida.

Para Douglas, "... la alimentación siempre es el resultado de un proceso más amplio de clasificación, por lo que nuestros gustos culinarios expresan los principios taxonómicos con los que solemos ordenar el mundo" (1983, como se citó en Millán, 2019, p.14). En el caso de los habitantes de la comunidad nahua de Ayotzinapan, los alimentos considerados comestibles provienen de sus espacios productivos como el monte, la *kuaujta* y el espacio doméstico, fruto del trabajo de los hombres en contacto con la tierra, libres de agroquímicos, lo cual permite que el tiempo, el agua y el sol sean los factores que les permitan madurar hasta obtener el sabor particular de los alimentos criollos, aspectos que se condensan en la expresión de la señora Margarita mientras recorre a paso lento el sendero que lleva hacia Sotolan bajo el sol del mediodía y va observando las milpas que crecen a un costado del camino, "... yo he probado las tortillas de otros lados, pero las de aquí saben diferente, el maíz de aquí sabe mejor, yo creo que es por el sol, aquí hay mucho sol, aquí se siembra y se deja que vaya creciendo así solito... y en otros lados, lo riegan y lo riegan y le ponen otras cosas (agroquímicos) para que crezca (rápido)" (Segura, M., comunicación personal, 15 de abril de 2022).

Este tipo producción tradicional basada en la memoria gustativa de la conformación de los platillos cotidianos, remite al planteamiento generado por Millán (2019) en referencia a la gastronomía indígena, cuyo sistema alimentario organiza una amplia variedad de productos alimentarios alrededor del maíz y las técnicas para prepararlo, otorgándole así mismo, la capacidad de articular e incorporar nuevos ingredientes incesantemente. De tal forma que el maíz es el elemento que articula la vida indígena por medio de la transmisión de conocimientos asociados a la producción agrícola, la transformación dentro del espacio doméstico y las celebraciones relacionadas con el ciclo de vida y dicta cada una de las formas de organización necesarias para garantizar el consumo familiar de acuerdo con cada temporada, distribuyendo tareas interdependientes entre hombres y mujeres al respecto de la preparación de las semillas, los ritmos de producción y las formas de aprovechamiento, preparación y consumo.

Como parte de esta preferencia por las formas tradicionales, el trabajo, la dedicación y el respeto de las temporalidades se extiende a las formas de preparar la comida, "atendiéndola

constantemente, pero sin presionarla porque se quema, y preparándola con amor para que sepa bien”.

Al respecto de la comida como expresión de amor en la Sierra Norte de Puebla, Raby (2015) recurre al trabajo de Good en el que expone que “El amor es un sentimiento fundamental para los nahuas en la construcción de la familia y el reconocimiento de los lazos de parentesco” (Good, 2004, 2005 como se citó en Raby, 2015, p.320), los cuales se fortalecen “...por el hecho de trabajar juntos, en particular en el cultivo y la preparación del maíz, y de comer juntos el producto de este trabajo” (Taggart, 2007, como se citó en Raby, 2015, p.320), aspectos que dejan patente la importancia de la comensalidad y la comida en el establecimiento de los vínculos afectivos en el núcleo familiar y la comunidad.

El intercambio de comida y de trabajo durante los eventos comunitarios forma parte de los acontecimientos excepcionales que permiten observar el flujo de afectos, sabores, conocimientos y habilidades que se transmiten por medio de la comida y ofrece a las mujeres la posibilidad de contrastar e identificar el sazón propio (picante, dulce, salado, aguado, muy condimentado), así como la adquisición de prestigio entre su familia y con las otras familias a través de sus preparaciones y su participación.



Tamalitos para la cena. Cinthya Denise Reyes Eslava. 02/11/2021.

Sin embargo, estas formas de ordenar el mundo que se reflejan en la comida no sólo se ciernen sobre ésta, sino que están rodeadas por las formas particulares en las que se transmiten tanto los saberes como los objetos, como el molcajete, el comal o el fogón en sí mismo, entre una generación y otra, a través de los cuales se establece la conexión tangible de lo que significa heredar el conocimiento relacionado con el trabajo y la responsabilidad que forman parte de las cualidades de las mujeres y los hombres *maseualmej*, e incluyen formas de convivencia y comensalidad singulares en las que se contemplan emociones, deseos y conexiones entre los distintos sujetos que configuran el grupo doméstico.

#### 4.2.3 Comensalidad, apropiación y pertenencia.

Es la confirmación de Alma y Yoselin, después de la ceremonia religiosa en la iglesia y la recepción de los padrinos y las ahijadas en la casa, llega la hora de comer. En la cocina se instalan los integrantes de la familia y en las mesas dispuestas en los otros espacios son recibidos los invitados -que no pertenecen a la familia-. En el convivio las mujeres se concentran en la cocina y hacen las tortillas y los hombres se encargan de atender a todos los que van llegando, les asignan un lugar, les acercan algo de beber y les sirven un plato de mole con pollo acompañado de tortillas recién hechas a mano. Millán (2019) considera que la comensalidad es una cuestión de entendimiento mutuo que se establece a través de la comida, los ingredientes, los sabores y las formas y tiempos de consumo, por lo tanto, puede plantearse que la comunión alimentaria dentro de los eventos sociales relacionados al ciclo de vida genera una vinculación de parentesco, por decirlo de alguna manera, artificial, ya no de parentesco ritual, puesto que éste hace referencia al establecimiento de compromisos e intercambios alimentarios más complejos.

Ya que en la mesa de la cocina se da prioridad a los integrantes mayores y a los anfitriones o las festejadas, en ésta se han sentado los abuelos, Alma y Yoselin; unos comen caldo de pollo y otros, mole con arroz y pollo. A diferencia de los eventos sociales, en los que se asigna un lugar determinado y los hombres son quienes atienden las necesidades de los comensales, en el espacio íntimo de las cocinas de humo, usualmente la madre o las hermanas mayores reparten las porciones de comida y los espacios en la mesa son ocupados de manera en que todos formen

parte del grupo, lo cual genera una sensación de cobijo, igualdad y pertenencia al igual que en la cotidianeidad del espacio culinario, en donde la comensalidad es compartida y sólo hasta que se han terminado de elaborar las tortillas, simultánea, pues en la preparación de la comida se materializa el compromiso y la dedicación femenina hacia el núcleo familiar, y se espera que ésta sea preparada con cuidado y amor para que tenga un buen sabor y sea provechosa para todos, razón que lleva a las mujeres a ser las últimas en integrarse al consumo de alimentos junto a los demás. En la mesa, no se tiene asignado un lugar particular para cada miembro de la familia, pero se contempla que todos se coloquen alrededor durante los distintos tiempos de comida para reconocerse y saber cómo han ido sus días, cuáles son sus preocupaciones y cuáles son sus pasos. Esencialmente en condiciones espaciotemporales ordinarias nadie come solo, pues a un lado del fogón está una mujer avivando el fuego y haciendo tortillas, ya sea la hermana, la madre, la abuela, la hija o la nuera.

El espacio culinario al ser uno de los espacios más íntimos, es ocupado cotidianamente por las mujeres, pero también por aquellos que se incorporan a las actividades o pasan de visita, en ese continuo devenir y habitar la cocina permanentemente o fugaz se reconocen las dimensiones, los espacios, las temporalidades en relación con sus habitantes y las actividades que desempeñan, aspectos que les permiten decidir si se integran o si se ubican en un extremo en el que las dinámicas ordinarias no se alteren durante el proceso de socialización a través del cual se fortalecen los lazos de parentesco o de amistad.

La comensalidad nahua, dentro del espacio culinario doméstico implica convivencia e intercambio de afectos, algunas veces expresados verbalmente, otras, incorporados en una preparación particular como los tamales o el mole. Ser invitado a sentarse en una mesa junto con los otros integrantes de la familia conlleva una carga simbólica y emocional importante, pues en la mesa, al contacto directo del maíz-tortilla como vehículo, se establece una interacción-integración horizontal que permite a través de las diferencias culturales, encontrar un punto de inflexión que lleva a considerar el tipo de alimentación que separa y une simultáneamente, las coincidencias y divergencias sobre el origen histórico y espacial de los ingredientes, los sabores, saberes, utensilios, actores, intenciones y procesos que estructuran cada una de las cocinas, es decir, al calor del fogón y alrededor de la mesa se vislumbra la co-esencia asociada al consumo

del maíz planteada por Lupo, en donde se comparten el alimento, la vida y todo aquello nos permite considerarnos humanos culturalmente determinados.



Comer y compartir. Cinthya Denise Reyes Eslava. 08/09/2021.

#### **IV.3 Aquí todos nos ayudamos. Comunalidad y reciprocidad alrededor del mole.**

Taggart (2015) considera que “Se puede calificar a los nahuatl de la Sierra Norte como una cultura con valores cooperativos y comunales que requiere el manejo de las emociones de acuerdo con un discurso moral que promueve el valor de trabajar como uno y no comportarse con envidia” (p. 190). Estos valores aún representan parte importante de la vida de los indígenas nahuatl, en la que hasta hace algunos años la colaboración en las faenas agrícolas dentro de los espacios productivos ajenos más amplios bajo el esquema de “la mano vuelta” integraba una de las formas organizativas más relevantes para la construcción de lazos comunitarios (Alarcón-Cháires, 2015), sin embargo, con la transformación de los espacios productivos y la diversificación laboral de los

miembros de los núcleos familiares, este tipo de práctica se ha ido erosionando, particularmente en el ámbito masculino, no así en el femenino, la cocina y el fogón.

#### 4.3.1 Las mujeres y la reciprocidad.

La base del sistema de reciprocidades y cooperación descansa en un primer momento en el establecimiento y desarrollo de tareas complementarias entre hombres y mujeres, particularmente entre la pareja, de la que se espera que “trabajen como uno”, pues saben que pueden hacer más cuando trabajan juntos que cuando lo hacen por separado, así en este modelo de correspondencias, el marido (hombre) se encarga de cultivar la milpa y la esposa (mujer) de preparar tortillas y comida sabrosa para él (Taggart, 2015). La reciprocidad en la escala comunitaria actualmente es corporizada por las mujeres a través de su colaboración en las mayordomías de los Santos, los eventos más relevantes del ciclo vital como las bodas, las primeras comuniones, las presentaciones y los bautizos o los velorios, fenómenos que cotidianamente demandan la movilización de las redes de apoyo familiar, amistad y parentesco ritual.

La “ayuda” que se pide a las mujeres está relacionada con la preparación de los alimentos consumidos el día del evento, aquellas que mantienen una conexión más estrecha con los mayordomos o el grupo doméstico en cuestión se incorporan desde el día previo a la elaboración de la pasta para el mole, el sacrificio de los pollos y la cocción de la carne. En los acontecimientos dentro de la comunidad, sean estos festivos, luctuosos o de carácter religioso, se sirve mole con pollo o con guajolote. El día del evento, las mujeres empiezan a llegar alrededor de las tres de la tarde, ataviadas con sus blusas de labor bordadas en diferentes colores y con motivos que aluden a la flora y la fauna de la región, algunas llevan la falda de enredo tradicional blanquísima y tableada que les cubre hasta media pantorrilla, sujeta por la faja o cintilla elaborada en telar de cintura y sus huaraches de distintos modelos y materiales, portan el cabello en una coleta que se convierte en un chongo o en un par de trenzas que se sujetan una con otra alrededor de la cabeza, cada una de ellas lleva en una mano una bolsa de plástico tejida o un morral de yute, que

contiene granos de maíz, jitomate, chile ancho, clavo, canela, sal y su delantal, y en la otra, un pollo. Al llegar, son recibidas por una de las mujeres de la familia, quien intercepta el morral y las conduce hacia la cocina, en estos momentos, la cocina se vuelve el punto nodal de las actividades y alberga a tantas mujeres y actividades que regularmente se expande hacia otros puntos de la propiedad familiar en donde se instalan fogones provisionales para calentar agua, matar y desplumar las distintas aves de corral, cocer el maíz o hervir la carne.

El día del evento, antes de integrarse a las tareas dentro de la cocina, todos los miembros del núcleo familiar se sientan a comer en las mesas que se ubican bajo el enlonado y son atendidas por los hombres de la familia, quienes se encargan de que la comida y las bebidas sean suficientes y las tortillas repartidas estén calientes. Al terminar de comer, los hombres salen al patio o se sitúan en otros espacios formando pequeños grupos, y las mujeres se dirigen a la cocina, se colocan el delantal y se incorporan a la elaboración de tortillas tomando una porción de masa nixtamalizada, la cual colocan sobre el metate asentado sobre un par de bloques de hormigón, para de una en una moler de pie frente éste sólo la porción necesaria para elaborar una tortilla. Regularmente son tantas las mujeres que “hace falta comal”, esta tarea finaliza hasta que la totalidad de la masa ha sido transformada en alimento por las manos de las mujeres y el fogón.

Llegado ese momento, poco a poco se van retirando, primero recogen su bolsa o su morral y después se despiden de la mayordoma o la representante familiar de mayor jerarquía dentro de la cocina, quien les hace entrega de un recipiente con unas piezas de carne bañadas con mole, y mientras se dan mutuamente las gracias queda sellada la dinámica de reciprocidades que acompaña al intercambio de comida.

De esta manera, cada una de las actividades e insumos proporcionados tanto por los hombres como por las mujeres en los distintos momentos de la celebración forman parte de la ayuda mutua y la reciprocidad características de la organización y los valores comunitarios a los que hace referencia Don Rufino cuando dice que “Aquí siempre nos ayudamos, y así sale bien bonito, no como en la ciudad que si alguien quiere hacer fiesta, nomás solo, y necesita mucho dinero...” (Segura, R., comunicación personal, 22 de agosto de 2021). Esto permite asumir las

invitaciones y el intercambio de reciprocidades como una parte fundamental del complejo sistema organizacional que constantemente define la pertenencia al grupo y permite la reproducción social del mismo. En la cocina, frente a los fogones y el metate, las mujeres se reconocen entre ellas y tejen fuertes vínculos a través de la interacción que suscita su presencia durante la transformación de las distintas materias primas en preparaciones concretas que se nutren de la energía y los recursos generados por los hombres y mujeres de la comunidad.



Pelando pollos. Cinthya Denise Reyes Eslava. 25/02/2022.

#### 4.3.2 La preparación. Ingredientes y utensilios.

La elaboración del mole, así como de todas las preparaciones culinarias que forman el amplio mosaico de la cocina de la comunidad nahua de Ayotzinapan, implica un sofisticado proceso de aprendizaje que comienza con la mirada cotidiana, que convertida en observación poco a poco incorpora la composición de los olores y los sabores que caracterizan a cada uno de los guisos, es

un conocimiento que las mujeres *maseualmej* perfeccionan día con día por medio de la práctica, el tacto y la evocación de la memoria.

Mientras Viky pasa el mole para la boda de su hermana por el molino de mano, recuerda que aprendió a hacer el mole cuando salió de la primaria, “me acuerdo que esa vez mi mamita estaba bien enfermita, no se podía mover y no podía hacerlo, y mi hermana (mayor) Flor estaba enojada conmigo y no me quiso ayudar, me dijo: “Son tus padrinos, tú prepara de comer” y se fue a dormir... Así, mi mamita desde su cama me iba diciendo cómo hacerle, primero desvené todos los chiles, los puse a tostar con la canela y el clavo, maté el guajolote y le quité todas sus plumitas y lo tuve que abrir y limpiar, preparé el caldo, mi mamá nada más me iba diciendo cómo hacerlo todo, después ya pasé todos los chiles con la canela y el clavo por el molino de mano para hacer la pasta, me ardían todas mis manos..., ese día no dormí nada. Ya que iba amaneciendo estaba listo el mole, me vestí, me fui a la escuela y allí ya llegaron mis padrinos” (Vázquez, V., comunicación personal, 27 de febrero de 2022).

Los ingredientes del mole se dividen según la etapa de elaboración, primero se prepara la pasta, con chile ancho, canela y clavo principalmente, también pueden agregarse ingredientes como pasas deshidratadas, galletas doradas o plátano macho, esto depende de la tradición familiar, la disponibilidad de los ingredientes o el tipo de evento, como en las bodas, en las cuales se procura incluir todos los ingredientes mencionados previamente en la confección de la pasta para acentuar el tono festivo del evento por medio de la complejidad y el dulzor. Después de obtener la textura deseada de la pasta, se guisa con el jitomate cocido y licuado, y finalmente se agrega el caldo de pollo y la sal necesaria para obtener la versión final.

Esta secuencia de tareas que en apariencia bastante sencilla, demanda de la energía de más de uno de los integrantes de la familia, sobre todo cuando se trata de un acontecimiento que congrega a varias decenas de asistentes, por lo cual, con antelación se extienden “invitaciones”, primero con las mujeres de la familia extendida, cuñadas, hermanas y sobrinas, y posteriormente hacia las mujeres de los núcleos familiares más próximos y con las que se posee una relación de parentesco ritual o de amistad.

Las actividades simultáneas que demanda la preparación del mole son distribuidas por la señora de la casa, la dueña de la cocina. Estableciéndose de esta manera un orden jerárquico que obedece tanto a la proximidad y la confianza entre ésta y sus "invitadas", como al reconocimiento de las habilidades culinarias que éstas poseen. En las tareas que tienen inicio los días previos, lo primero que hay que hacer es limpiar el chile, mientras algunas se encargan de esto, una más lo tuesta en el comal de barro y lo guarda en bolsas de plástico, y por último se tuestan el clavo y la canela y se guardan en unos recipientes plásticos también; en otro fogón se pone la primera de las ollas de nixtamal que se utilizarán para las tortillas de ambos días.

Cuando el chile el clavo y la canela se han enfriado un poco, se coloca agua en un recipiente y antes de pasar los ingredientes por el molino de mano se humedecen ligeramente, hay que ajustar el molino para que la pasta salga con un molido fino y cremoso, sin cascaritas. Moler todo el chile con la canela y el clavo es una tarea que realiza una sola persona pues no es posible que alguien más gire de la manivela mientras la otra introduce las piezas dentro del sistema, pues de llevar a cabo un movimiento más rápido de lo esperado, se podría ocasionar una lesión en la mano.

Durante la molienda de la pasta, en la parte trasera de la cocina se van colgando de cabeza los pollos y los guajolotes, para matarlos se realiza un cuidadoso estiramiento del cuello hacia abajo, de esta manera la sangre se concentra en la parte del cuello y la cabeza y puede ser manipulado con mayor facilidad para introducirlo en el agua hirviendo y pelarlo sin menor complicación, sin embargo, si se excede la fuerza aplicada el ave sangra y mancha todo, dificultando la tarea; mientras tanto, en el otro extremo de la cocina otro grupo de mujeres se encargan de quitarles las plumas después de sumergirlos por algunos segundos en la olla con agua hirviendo y después una o dos más les quitan las vísceras con cuidado para no ensuciarlos (contaminarlos), de las vísceras, únicamente se comen la molleja y el hígado, y ocasionalmente alguna de las mujeres de mayor edad recupera las tripas (del pollo), las lava cuidadosamente y con una técnica de cocción a fuego directo sobre las brasas trata de cerciorarse de que "que se mueran todos los microbios" y sean seguras para el consumo; las partes restantes, se cortan y se ponen a cocer con un puño de sal.



Tostando los chiles para la boda. Martín Segura. 19/02/2022.

Los huesitos que comprenden las patas, las alas y el huacal se cocinan primero, junto con las mollejas y los hígados. Del resultado de este caldo se toma una gran parte para dar de cenar a todos los que ayudaron, acompañado de tortillas recién hechas, un huesito (una pieza de pollo), cebolla, limón y chilito verde (cuaresmeño) picado.

Cuando la pasta y el caldo están listos, se pone a cocer el jitomate para sazonar el mole. Para sazonar, se pone una cazuela de barro o de aluminio en el fogón principal de la cocina con unas cucharadas de manteca y sólo la dueña de la cocina va adicionando la pasta a la vez que remueve con la cuchara hasta que se forma un solo cuerpo de color café oscuro un poco más maleable que la pasta, ahora, un par de mujeres se encargan de moler el jitomate en la licuadora hasta que dejan de percibirse semillas o cáscaras y se va añadiendo a la preparación en la cacerola que no para de ser removida, a esta mezcla se agregan varios litros de caldo de pollo, preferentemente del de los “huesitos”, el cual es pasado cuidadosamente por un colador de plástico para retirar las impurezas y los pellejitos antes de incorporarlo, hasta obtener la textura deseada. Por último, se rectifica la sazón y se deja hervir muy bien antes de retirarlo del fuego.

En cuanto al uso y la selección de los ingredientes, una de las reglas más importantes es la que contempla al guajolote (*totolli*) como elemento destinado a la expresión de distintas jerarquías sociales entre los individuos que acuden al evento y a la conformación de relaciones de parentesco ritual (Millán, 2019); el guajolote es un alimento especial, que es criado en casa para el consumo externo, nunca para el doméstico, es un símbolo de la creación de alianzas e intercambio de bienes o favores entre familias y entre los grupos, de esta manera, las piezas del guajolote solamente se sirven a las autoridades, los padrinos y los compadres y a los demás se les convida con las piezas de las otras aves de corral.

El mole se encuentra presente en todos los eventos sociales de la vida familiar y comunitaria, sean éstos de carácter religioso, luctuoso o festivo y su preparación supone poner en marcha los procesos organizativos y cooperativos que caracterizan a las sociedades indígenas dentro de los que se encuentra “la mano vuelta”. La preparación del mole como elemento destacado de la vida ritual de la comunidad, se encuentra permeada por prácticas culinarias que comportan un alto grado de significación dentro del sistema de reciprocidades establecido entre las mujeres como parte del contexto alimentario de la comunidad, en donde los ingredientes y el intercambio de comida forman parte del orden social.



La pasta para el mole. Martín Segura. 19/02/2022.

## **REFLEXIONES FINALES.**

En las cocinas de humo, es en la yuxtaposición de los aspectos históricos que conviven y se incorporan (territorialidades que se yuxtaponen), sin necesariamente desplazar lo otro anterior, en donde se percibe con mayor claridad la importancia simbólica de aquellos elementos que permanecen vigentes como la blusa de labor, la lengua y por supuesto, la comida y los saberes, los sabores y el origen de los ingredientes que le dan vida a la identidad de sus creadoras.

En el territorio doméstico como punto nodal de la concentración de los recursos del núcleo familiar convergen y se estructuran las conexiones que permiten la reproducción cultural del grupo, pues este es el espacio en el que se condensan las prácticas y saberes fundamentales para llevar a cabo la producción, la transformación y el consumo de del maíz como elemento central de alimentación.

En las cocinas de humo, la práctica se transforma en aprendizaje y el saber hacer en poder hacer, ambos fuertemente ligados a la construcción de relaciones jerárquicas dentro de los espacios culinarios domésticos y al prestigio en los espacios culinarios comunitarios o extendidos.

Las cocinas en los eventos sociales sólo cambian al respecto de su disposición y la cantidad de familiares que las ocupan, pero su esencia protectora y de convivencia familiar permanecen, así como sus jerarquías.

El apoyo y la colaboración se conciben como parte fundamental de la conformación de la familia y la identidad comunitaria. El establecimiento de reciprocidades a través de la comida, su intercambio y preparación obedecen a la lógica nahua de compartir sin envidia, lo que se tiene y lo que se sabe.

## CONCLUSIONES.

Ayotzinapan es una comunidad nahua que pertenece a la zona de la Sierra Norte de Puebla, la cual además de pertenecer al antiguo Totonacapan, alberga una gran cantidad de población indígena, lo cual le confiere características geográficas e históricas singulares, entre las que cabe destacar la constante cohabitación multiétnica que lo ha caracterizado desde tiempos precolombinos y que lleva a sus habitantes a detentar posturas de distinción y colaboración interétnica en distintos momentos. También es importante considerar que la comunidad de Ayotzinapan se ubica en una zona de gran productividad lo que le proporciona características singulares que en interrelación con los sistemas comerciales y de comunicación, que más allá de llevarlos a la pérdida o la erosión de sus identidades sociales, han derivado en el fortalecimiento de una cultura nahua en permanente interacción con las esferas locales, nacionales e internacionales, dentro de su comunidad, a través del turismo, la migración y la organización indígena. La amplia variedad de actividades cotidianas que son desempeñadas por los pobladores de Ayotzinapan refleja a través de la lengua, la vestimenta, la socialización, la relación del trabajo agrícola y la comida, algunas de las continuidades culturales a partir de las cuales se identifican como indígenas “maseualmej”.

En esta investigación que se planteó como objeto de estudio a los espacios culinarios domésticos, como resultado de la apropiación, de las prácticas alimentarias y las representaciones sociales que ahí se manifiestan, en la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla, se consideró fundamental indagar a cerca de la persistencia de alimentos y prácticas que detentaran cargas simbólicas diversas, y cómo la injerencia de ambos fenómenos configura un tipo particular de espacio, el culinario, en donde se procesan, preparan y consumen los alimentos, “las cocinas de humo”. Éstas a manera de espacios culinarios, representaron el soporte para comprender el fenómeno complejo de la alimentación, principalmente en las sociedades indígenas a partir del método etnográfico, el cual permitió realizar un acercamiento fundamental a la perspectiva de los actores sociales para comprender su configuración, como escenario de reproducción cultural producto de una trayectoria social e histórica que articula y da sentido a la alimentación individual y colectiva a partir de una serie de técnicas, saberes y

representaciones sociales que se expresan en las actividades cotidianas de producción, preparación y consumo de alimentos.

Por consiguiente la pregunta de investigación planteada se centra en ¿Cómo las prácticas y las representaciones sociales asociadas a la alimentación configuran los espacios culinarios en la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla y consideramos que al mismo tiempo que en las cocinas de humo la práctica se transforma en aprendizaje y el saber hacer en poder hacer, aspectos fuertemente ligados a la construcción de relaciones jerárquicas dentro de los espacios culinarios domésticos y al prestigio en los espacios culinarios comunitarios o extendidos, construyendo las bases del apoyo y la colaboración como parte fundamental de la conformación de la familia y la identidad comunitaria por medio del establecimiento de reciprocidades a través de la comida, su intercambio y preparación, los cuales también obedecen a la lógica nahua de compartir sin envidia, lo que se tiene y lo que se sabe.

Basándonos en los planteamientos anteriores, se considera comprobada la hipótesis en la que se expone que la interrelación establecida entre las representaciones sociales sobre los alimentos al considerarlos portadores de sustancia vital, don sagrado, fortaleza y salud, y las prácticas de obtención, selección, técnicas y utensilios empleados para cocinarlos y consumirlos, -como es el caso del fogón que representa el centro del espacio culinario doméstico en conjunto con el comal como vehículo del sol, fuego y calor que transforma los ingredientes en alimentos, al mismo tiempo que transmite elementos de identidad y afectividad a través del trabajo y los saberes de las mujeres- permite comprender la configuración de los espacios culinarios nahuas no solamente como espacios físicos, sino como una red de relaciones sociales y culturales, en donde se adjetiva la cocina como subsistema complejo y en general todo el sistema alimentario indígena, podemos mencionar que en la yuxtaposición de los aspectos históricos que conviven y se incorporan (territorialidades que se yuxtaponen), sin necesariamente desplazar lo otro anterior, en la que se percibe con mayor claridad la importancia simbólica de aquellos elementos que permanecen vigentes, como la blusa de labor, la lengua y por supuesto, el maíz, el metate, el fogón, la comida y los saberes, los sabores y el origen de los ingredientes los que le dan vida a la identidad de sus creadoras en particular, y de la comunidad en general.

También se considera alcanzado el objetivo general de la investigación sobre el análisis de los espacios culinarios domésticos como escenario complejos de prácticas y representaciones sociales y alimentarias de la comunidad nahua de Ayotzinapan, Puebla, y los objetivos específicos en los que la descripción del contexto sociohistórico y cultural de la comunidad permitió profundizar en los aspectos sociohistóricos que han sido determinantes en la configuración de la sociedad nahua y las condiciones socioterritoriales de la comunidad y la región, en donde los procesos de asentamiento, apropiación e interacción con los otros grupos étnicos y los consiguientes efectos económicos políticos y sociales relacionados con la consolidación y la persistencia de una identidad “maseual” que ha derivado en formas destacadas de organización, están unidos a aspectos como el medio ambiente y su aprovechamiento, la conservación-preservación de la lengua nahuat y con ella la forma de concebir el mundo, los espacios que se habitan cotidianamente, la organización social familiar y comunitaria en la que predominan los valores de reciprocidad y ayuda mutua, y el constante desarrollo de actividades económicas y la integración a distintos nichos laborales.

A partir de la descripción del sistema alimentario de Ayotzinapan, en conjunto con la identificación y categorización de los principales alimentos que lo conforman de acuerdo con su importancia simbólica para la comunidad desde los marcos teóricos que dividen al sistema alimentario en etapas y lo consideran un sistema vivo y por lo tanto en constante transformación, así como la profunda raíz de la alimentación mexicana e indígena basada en la tradición mesoamericana con el maíz como elemento central entre otras características, fue posible identificar su estructura, cimentada en una visión, una forma de vivir y relacionarse con el medio ambiente a partir del trabajo en contacto directo con la tierra en el cual pueden identificarse claramente las características de un sistema tradicional, en las prácticas y actividades cíclicas que son aprendidas y transmitidas de generación en generación, y en la integración constante de elementos físicos, técnicos y de origen intelectual o abstracto a las prácticas y los espacios que se encuentra sujeto a la experimentación con nuevas especies en su incorporación a los espacios estructurados como el policultivo que conforma la *kuaujta* o el cafetal bajo sombra, o el uso-autoproducción de abonos orgánicos a partir del chapote y la conservación de técnicas de explotación y descanso alternativo de los espacios productivos, así como la certeza del acceso a

múltiples pisos ecológicos, un modelo del sistema alimentario que conjuga lo tradicional con lo moderno, en el cual se efectúa una división específica entre lo que se destina al autoconsumo y a la comercialización.

De esta manera, la distinción fundamental entre los que se comercializa y lo que se cultiva para el autoconsumo contribuye al análisis de la jerarquización simbólica de los alimentos, en el cual, su importancia alimentaria está determinada por la prevalencia de la armonía de los procesos productivos y de transformación que han regido la visión de los maseualmej, ligada a la identidad campesina, en la que el trabajo en los espacios de la milpa y el monte en complementariedad con los de transformación y consumo dentro de las cocinas de humo, se asocian a valores de amor, respeto y comunalidad, lo cual contribuye de manera muy importante a la continuidad cultural, basada en la preferencia y la confianza depositada en los alimentos producidos en los espacios aledaños a la casa y el rancho-*kuaujta*.

En cuanto a la descripción de las principales estrategias de obtención y selección de alimentos y las representaciones sociales relacionadas a estos procesos, éstas sentaron las bases para poder identificar y por lo tanto, acceder a la configuración del sistema alimentario en sí mismo, y a los espacios en los cuales se desempeñan las distintas etapas que lo conforman, las territorialidades asociadas a éstos y las interacciones que existen entre ellos, tanto en la cotidianidad del devenir familiar, como en los eventos sociales que involucran a todos los integrantes de la comunidad, permitiéndonos abordar al sistema alimentario y el etnoterritorio en su expresión multiescalar, desde las dos grandes proyecciones que parecen darle soporte; una, cuya directriz señala hacia el interior, hacia los espacios más próximos en los que se condensa la vinculación con el espacio a partir de la alimentación tradicional con el maíz como eje articulador y la identidad indígena y otra a partir de la producción del café, que se expande hacia territorios nacionales y globales, que parte de estas mismas premisas fundamentales que forman parte de su configuración histórica como comunidad en combinación con nuevas técnicas y procesos adaptados a su singular forma de percibir el mundo, considerando que parte de esta multiterritorialidad que corresponde a lógicas organizativas distintas en las que se entretajan espacios concebidos como masculinos y femeninos, es una territorialidad situada en la que se

superponen y conectan temporalidades que provienen desde lo ancestral y se proyectan hasta lo moderno y en las que emerge lo individual enlazado con lo colectivo.

Más adelante la descripción y el análisis de los espacios culinarios domésticos a partir del sistema objetual y sus usos en la comunidad permitieron identificar, la transición histórica y imbricación de elementos tradicionales y modernos que interactúan al interior de los espacios culinarios en función de los retos que la sociedad moderna le plantea a las mujeres nahuas de Ayotzinapan, así como el afecto, la memoria y las representaciones ligadas a los materiales y los instrumentos que le proporcionan texturas o sabores particulares a las preparaciones, como las ollas y el comal de barro, el molino de mano y el metate; y por otra parte, cómo en la herencia de los objetos como el metate y el comal de barro, no se hace entrega de un instrumento de transformación del maíz en alimento de una mujer a otra, sino que se hace entrega de un símbolo de amor, respeto y reconocimiento de la mujer que lo entrega, madre, abuela o suegra, hacia la mujer que lo recibe, en donde éstos representan el símbolo de la transmisión y la preservación de los conocimientos, el trabajo y la responsabilidad que implica ser una mujer indígena maseual. Una de las características más importantes de los espacios culinarios nahuas es su flexibilidad para recibir a más comensales o para albergar a una cantidad mayor de mujeres durante la preparación de los alimentos, esta adaptabilidad que conserva su disposición, sus jerarquías establecidas previamente y su territorialidad esencialmente femenina, le adjudica también una esencia de convivencia, pertenencia y protección.

Como parte de la descripción y el análisis de las principales técnicas de preparación-transformación de los alimentos y las representaciones sociales asociadas a éstas, que contribuyen a los procesos de apropiación de los espacios culinarios domésticos, destacan las prácticas y saberes relacionados con la transformación del maíz como eje de la alimentación y de la vida en la comunidad, pues alrededor de éste en combinación con el complejo metate-comal-fogón se desarrolla día a día la historia y la vida de las mujeres de la Sierra Norte, en donde el aprendizaje colectivo que se inicia a través de los sentidos, se instala en la memoria y en la corporeidad, en una especie de habitus que se va perfeccionando con la práctica hasta que los movimientos se expresan en una cadencia fluida y armónica mientras se aviva el fuego, se combinan ingredientes, se muele la masa en el metate o se le va dando forma a las preparaciones

más complejas. Aunados a estos saberes adquiridos y perfeccionados en el espacio culinario se encuentran los saberes de lo comestible y lo no comestible del entorno inmediato, cómo se aprovecha, cuáles son sus cualidades y cómo su consumo aporta a la salud y la fortaleza de cada uno de los integrantes de la familia; sin embargo, la preparación-transformación de alimentos dentro de los espacios culinarios no solamente abarca prácticas y saberes, también incorpora expresiones de amor, paciencia y cuidado para preparar la comida y respetar los tiempos necesarios para que ésta esté lista, mismos cuidados que se le dan a los insumos durante su cultivo, lo cual culmina en el sabor particular que define a los guisos que se consumen en la vida cotidiana.

Al mismo tiempo que se van adquiriendo estos conocimientos, se van incorporando prácticas y estructuras jerárquicas que marcan la dinámica de los espacios culinarios domésticos y de los espacios culinarios extendidos, en donde las habilidades y el prestigio adquirido por las mujeres durante su integración a la vida social de la comunidad son ampliamente valorados y reconocidos, aspectos esenciales en las estrategias de cooperación y ayuda mutua que contribuyen a la expansión y consolidación del etnoterritorio alimentario de cada familia y al fortalecimiento del tejido social de los *maseualmej*. De la misma manera, las mujeres de la Sierra Norte, forjadas al calor de los fogones dentro de las cocinas de humo tienen muy claro que su saber hacer está relacionado con un poder hacer, el cual les brinda las herramientas necesarias para poder sobreponerse a los tiempos difíciles, cocinando o haciendo tortillas.

En lo relativo a la descripción y el análisis de las prácticas y representaciones sociales relacionadas al consumo de alimentos, que contribuyen a los procesos de apropiación del espacio culinario doméstico se puede decir que el comer y compartir que se concentran alrededor de la mesa y el fogón dentro de los espacios culinarios nahuas dan sentido y cohesión a la vida familiar. En la mesa se comparten cotidianamente los guisos que incluyen los insumos cultivados con esmero dentro de las milpas y los espacios productivos y se disfrutan con tranquilidad los sabores y las texturas de la comunalidad que proporciona la comensalidad. Cabe resaltar que esta forma de comer es determinada y a su vez determina lo que se produce dentro del territorio doméstico y el rancho-*kuaujta*, así como lo que se aprovecha del monte y otros espacios, en la cual el maíz

continúa vigente como elemento organizador de los tiempos, el espacio, la alimentación y la reproducción cultural.

Es importante recordar que el trabajo desempeñado por las mujeres dentro del espacio culinario corresponde a una cosmovisión basada en la complementariedad de las tareas y los espacios que se le asignan a cada uno de los géneros, y a través de la cual se externalizan actitudes de reciprocidad, ayuda mutua, amor y respeto, las cuales podría pensarse que se han ido transformando en función de los cambios socioculturales y económicos de la época moderna en donde prevalecen valores de individualidad, competencia, ganancia y éxito económico que permean de formas distintas tanto en hombres como en mujeres.

De tal manera, esta investigación enfocada en el análisis de los espacios culinarios a manera de espacio social relacional nos permitió profundizar en la comprensión del sistema alimentario desde la perspectiva espacializada e integrar la estructura del etnoterritorio alimentario de la comunidad nahua de Ayotzinapan, cuyo eje está representado por el espacio culinario doméstico conformado por una red de espacios productivos, de almacenamiento, transformación y consumo de los insumos generados por medio del cultivo, la recolección y otras estrategias de acceso, que incluyen al monte, el rancho-*kuaujta*, el territorio doméstico y la “cocina de humo”, espacios que en conjunto pueden considerarse como microterritorios, los cuales son modelados desde la cosmovisión de los integrantes de cada núcleo familiar en función de sus preferencias, posibilidades y necesidades a corto, mediano y largo plazo; que a su vez son interconectados por los caminos tangibles y los lazos emosembrificativos establecidos por medio del trabajo y el intercambio alimentario y de energía que aportan hombres y mujeres en beneficio de su comunidad. La construcción de este etnoterritorio alimentario, no se sujeta únicamente a la porción geográfica en la cual se desempeñan las actividades diarias, sino que incorpora una multiplicidad de escalas, temporalidades y territorialidades históricas, sociales y productivas que se superponen, interactúan y transforman constantemente y que reflejan la adaptabilidad, la resistencia y la persistencia de la compleja identidad indígena de los *maseualmej*.

Por lo demás, en lo que corresponde a la alimentación, sus prácticas, sujetos, insumos y espacios, es importante reconocer que el etnoterritorio alimentario está conformado por elementos tangibles anclados al espacio geográfico y la corporalidad de los sujetos, a través de

las prácticas y los sentidos, en el contacto con la tierra y los colores, sabores y texturas de sus frutos, en los sabores y aromas de los guisos cotidianos festivos, los cuales, trascienden los límites socioespaciales y los límites físicos y se incorporan a la memoria e identidad socioterritorial de aquellos que lo determinan.

Para concluir, se espera que esta investigación contribuya tanto a la comprensión del fenómeno alimentario como un proceso complejo que necesita ser abordado de forma multidisciplinaria e indisoluble de los aspectos socioculturales que lo conforman y que aporte al abordaje de los sistemas alimentarios locales desde la construcción del diálogo horizontal con los actores sociales que se plantea desde la antropología, como al análisis socioespacial de la alimentación, con la finalidad de aprehender los procesos que configuran las múltiples cocinas regionales y locales en relación con los aspectos sociales, territoriales e históricos de la realidad situada de las diversas comunidades indígenas.

Cabe mencionar que aún con todo el trabajo realizado quedan aspectos pendientes acerca del abordaje de la alimentación que fueron difíciles de desarrollar debido a los momentos de Pandemia y a las restricciones de tiempo derivadas de la duración y los alcances propios de la Maestría en Antropología Social, como la interacción con un mayor grupo de integrantes de la comunidad, el impacto de los fenómenos socioeconómicos y productivos que se instalan en su territorio, los aspectos que influyen en la disminución de la producción tradicional, o el análisis del aporte nutricional de la dieta en su totalidad y los efectos de las prácticas alimentarias en el estado de salud de la población en general.

## BIBLIOGRAFÍA.

- Abric, J. (1994). Les représentations sociales: aspects théoriques. En J. Abric, *Pratiques sociales et représentations* (pp. 11-35). Paris. Presses universitaires de France.
- Aguilar, P. (2001). Por un marco teórico conceptual para los estudios de antropología de la alimentación. *Anales de Antropología*, 35(1), 11-29. <http://dx.doi.org/10.22201/ia.24486221e.2001.1.14884>.
- Aguilar, P. (2014). Cultura y alimentación. Aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1), 11-31. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70487-4)
- Alarcón-Cháires, P. (2015). *La agrobiodiversidad: la diversificación del maíz*. En Toledo, V. La biodiversidad de México. Inventarios, manejos, usos, informática, conservación e importancia cultural (pp. 273 – 307). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - Fondo de Cultura Económica.
- Arroyo, P. (2006). Estudios sobre antropología y nutrición en México. En Bertrán, M. y Arroyo, P. *Antropología y Nutrición* pp.13-26. Fundación Mexicana para la Salud/Fondo Nestlé para la Nutrición-Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco. México.
- Augé, M. y Colleyn, J. (2005), *Qué es la antropología*. Ediciones Paidós Ibérica. Barcelona.
- Báez, L. (2004). *Nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas-Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. México. ISBN 970-753-021-9.
- Báez, L. (2015). *Cuerpo y persona y el proceso de reproducción cultural de los nahuas de la Sierra Norte de Puebla*. En Good, C. y Raby, D. (2015). Múltiples formas de ser nahuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas. (pp. 59 –78). El Colegio de Michoacán.
- Barabás, A. (2003). Enoterritorialidad sagrada en Oaxaca. En Alicia M. Barabás (Ed), *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México*. (pp. 39-118). Editorial Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Barabás, A. (2008). Cosmovisiones y etnoterritorialidades en las culturas indígenas de Oaxaca. *Antípoda*. Revista de Antropología y Arqueología, 7(2), 119-139. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1900-54072008000200007&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1900-54072008000200007&lng=en&tlng=es).

- Barbosa, M. (2012). Las regiones naturales, étnicas y culturales de Puebla. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla-Educación y Cultura, Asesoría y Promoción, S. C.
- Barquera, S., Rivera, J., y Gasca, A. (2001). Políticas y programas de alimentación y nutrición en México. *Salud Pública de México*, 43(5), 464-477. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0036-36342001000500011&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0036-36342001000500011&lng=es&tlng=es).
- Barranco, N. (2010). La organización social entre los pueblos indígenas. Parentesco, compadrazgo y sistema de cargos. En Masferrer, E., Mondragón, J., Vences, G. Los pueblos indígenas de Puebla Atlas Etnográfico. (pp. 261-306). Gobierno del Estado de Puebla-Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Barros, C. (2021). *Usos y consumos: milpa, comida y soberanía alimentaria*. En Milpa: los pueblos de maíz, diversidad y patrimonio biocultural de México. (pp. 231 – 254). Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de antropología e Historia- Gobierno del Estado de México.
- Bartolomé, M. (1997). Gente de costumbre y gente de razón. Las identidades étnicas de México. En Bartolomé, M. *Gente de costumbre y gente de razón. Las identidades étnicas de México*. (pp. 41-75). México. Siglo XXI Editores S.A. de C.V.-Instituto Nacional Indigenista.
- Bartra, A., Cobo, R. y Paredes, L. (2004). *Tosepan Titaniske. Abriendo horizontes 27 años de historia*. Sociedad Cooperativa Agropecuaria Regional Tosepan Titaniske S.C.L. México.
- Beaucage, P. (1994). Los estudios sobre los movimientos sociales en la Sierra Norte de Puebla (1969-1989). *Revista Mexicana de Sociología*, 56(2), 33-55.
- Beaucage, P. (2012). *Historia social y construcción de un ecosistema: la toponimia del ordenamiento territorial campesino indígena en Cuetzalan, Kuojtakiloyan. El monte donde producimos*. (pp. 3-12). México. Publicación Oficial del Órgano Ejecutivo del Comité de Ordenamiento Territorial Integral de Cuetzalan.
- Beaucage, P., Argueta, Y., Cortés, P., Chávez, I., Chávez, I., Félix, L., Martín, C., Ponce, M., Reynoso, A., Sánchez, F., Salazar, E., Slazar, M. y Soto, B. (2015). *Tlacuaches y coyotes en la Sierra Norte de Puebla. Las representaciones y el proceso social nahua*. En Good, C. y Raby, D. Múltiples formas de ser nahuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas. (pp. 225-248). El Colegio de Michoacán.
- Benedetti, A. (2011) Territorio: concepto integrador de la geografía contemporánea, En Souto, P. (Coord.), Benedetti, A., San Cristóbal, D., et al., Territorio, lugar, paisaje: prácticas y conceptos básicos en geografía, (pp. 11-82), Editorial de la Facultad de Filosofía y Letras-

Universidad de Buenos Aires.  
Argentina, [http://publicaciones.filo.uba.ar/sites/publicaciones.filo.uba.ar/files/Territorio%20lugar%20paisaje\\_interactivo\\_0.pdf](http://publicaciones.filo.uba.ar/sites/publicaciones.filo.uba.ar/files/Territorio%20lugar%20paisaje_interactivo_0.pdf)

Bertrán, M. y Arroyo, P. (2006). *Antropología y Nutrición*. Fundación Mexicana para la Salud/Fondo Nestlé para la Nutrición-Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco. México.

Bonfil, G. (2006). *Diagnóstico sobre el hambre en Sudzal, Yucatán: un ensayo de antropología aplicada*. (3ª Ed.) Colección Clásicos y Contemporáneos en Antropología. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social, Universidad Autónoma Metropolitana, Universidad Iberoamericana, A.C., México. [https://www.ciesas.edu.mx/publicaciones/clasicos/Libros\\_CCA/Sudzal.pdf](https://www.ciesas.edu.mx/publicaciones/clasicos/Libros_CCA/Sudzal.pdf)

Calderón, M., Taboada, O., Argumedo, A., Ortiz, E., López, P., Jacinto, C. (2017). Cultura alimentaria: Clave para el diseño de estrategias de mejoramiento nutricional de poblaciones rurales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 14(2), 303-320. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1870-54722017000200303&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-54722017000200303&lng=es&tlng=es).

Capel, H. (2016). Las ciencias sociales y el estudio del territorio, 21(1). DOI: <https://doi.org/10.1344/b3w.0.2016.26319>

Castillo, M. (2000). *El mundo del color en Cuetzalan: un estudio etnocientífico en una comunidad nahua*. Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.

Castro, D., Basurto, F., Mera, L., y Bye, R. (2011). *Los quelites, tradición milenaria en México*. Universidad Autónoma Chapingo. Texcoco.

Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2011). La Biodiversidad de Puebla: Estudio de Estado. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, Gobierno del Estado de Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.

Corona, L. (2019). Comida y salud: Diálogo entre la etnografía y la nutrición clínica sobre un sistema alimentario de tradición mesoamericana. *Mirada Antropológica*, 14(17), 82-100. <http://rd.buap.mx/ojs-dm/index.php/mirant/article/download/306/295/>

Coronado, G. (2011). La historia interétnica en la identidad nahua. La guerra en contra de los franceses, llamados analtekos. *Dimensión Antropológica*. 22, 135-155. <https://www.dimensionantropologica.inah.gob.mx/?p=621>

- Cortés, A. (2017). Espacios culinarios como espacios de mitologías comestibles. En Licona, E. y Cortés, A. (Coord.), *Alimentación, cultura y espacio: acercamientos etnográficos* (pp. 9-14). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Puebla.
- Dehouve, D. (2015). *Metáforas y metonimias conceptuales en las representaciones antropomórficas del maíz*. En Good, C. y Raby, D. Múltiples formas de ser nahuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas. (pp. 37 – 58). El Colegio de Michoacán.
- Douglas, M. (2002). Las estructuras de lo culinario. En Contreras, J. (Comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 171-197), Alfaomega Grupo Editorial. México.
- Dupeyron, G. y Morales, C. (2018). Introducción. En Morales, C., Dupeyron, G. y Mapes, C. *Comida mexicana. Riqueza biológica, contextos y evolución histórica*. (pp. 13-76). Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología. México.
- Duquesnoy, M., Masferrer, E., Deance, I. Lagunas, D., Gámez, A., Mondragón, J., y Barranco, N. (2010). Un acercamiento a los pueblos indígenas de Puebla. En Masferrer, E., Mondragón, J., Vences, G. Los Pueblos Indígenas de Puebla. Atlas Etnográfico. (pp.71-118). Gobierno del Estado de Puebla - Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Espinoza, J. y Rodríguez, L. (2018). La geografía de la pobreza alimentaria en México. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 28(52), 1-28. <http://dx.doi.org/10.24836/es.v28i52.574>
- Franco, P. (2010). Aportes de la sociología al estudio de la alimentación familiar. *Luna Azul*, (31), 139-155. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1909-24742010000200011&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1909-24742010000200011&lng=es&tlng=es).
- Gama, B. y Ávila, R. (2016). *Antropología de la alimentación. Textos escogidos de Igor de Garine*. México. Editorial Página Seis S.A. de C.V. [http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia\\_de\\_%20la\\_alimentacion.pdf](http://www.publicaciones.cucsh.udg.mx/ppperiod/esthom/pdfs/antropologia_de_%20la_alimentacion.pdf)
- Gámez, A. y Ramírez, R. (2017). *El maíz en la cosmovisión indígena del sur de Puebla. Reflexiones teórico-metodológicas y etnografía*. En Gámez, A. y Ramírez, R. El maíz, la tierra y el agua en la cosmovisión popoloca. Etnografía, reflexiones y propuestas teórico metodológicas. (pp. 27 -116). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

- Gómez, A. y Ramírez, R. (2017). *El maíz, la tierra y el agua en la cosmovisión popoloca. Etnografía, reflexiones y propuestas teórico metodológicas*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Gómez, A., Lazcarro, I., Licona, E. y Masferrer, E. (2010). Etnohistoria del estado de Puebla. Convergencias y divergencias. En Masferrer, E., Mondragón, J., Vences, G. Los Pueblos Indígenas de Puebla. Atlas Etnográfico. (pp. 119 - 176.) Gobierno del Estado de Puebla - Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Gamio, M. (1987). *Hacia un México nuevo*. Instituto Nacional Indigenista. México.
- García, B. (2005). *Los pueblos de la Sierra. El poder y el espacio entre los indios del norte de Puebla hasta 1700*. El Colegio de México.
- García, L. (2006). Yek maseual takualis (La buena comida indígena) Recetario gastronómico nutricional náhuat de la Sierra Norte de Puebla. Sociedad Cooperativa Agropecuaria Regional Tosepan Titataniske.
- Giglia, Á. (2012). El Habitar y la Cultura. Perspectivas teóricas y de investigación. En Cuadernos A-Temas de innovación social. (pp. 5-44). Anthropos Editorial-Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa
- Giménez, G. (1996). Territorio y Cultura. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, Época II, 2(4), 9-30. [http://bvirtual.ucol.mx/descargables/476\\_territorio\\_y\\_cultura.pdf](http://bvirtual.ucol.mx/descargables/476_territorio_y_cultura.pdf)
- Giménez, G. (2000). Territorio, cultura e identidades. La región sociocultural. En Rosales, R. (Coord.) *La globalización y regiones en México* (pp. 19-52), Editorial Miguel Ángel Porrúa-UNAM.
- Giménez, G. (2005). La concepción simbólica de la cultura En *Teoría y análisis de la cultura* (pp. 67-87). Conaculta e Instituto Coahuilense de Cultura, Colección Interacciones, México
- Giménez, G. (2007). La concepción simbólica de la cultura en Giménez, G. *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales* (pp. 25-54). Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.
- Giménez, G. (2007). Territorio, paisaje y apego socioterritorial. En Giménez, G. *Estudios sobre la cultura y las identidades sociales* (pp. 155-184). Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Occidente-Consejo Nacional para la Cultura y las Artes. México.

- Good, C. (2008). Parentesco ritual en México: sugerencias para un nuevo enfoque. *Diario de Campo*, Suplemento 47, 9-18. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/diariodecampo/article/view/12300/13414>
- Good, C. (2011). Consideraciones finales. En Good, C. y Corona, L. (Eds.) *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*. (pp. 325 - 340). Escuela Nacional de Antropología e Historia-Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Good, C. (2013). Formas de organización náhuatl y sus implicaciones teóricas. *La ventana*, Revista de estudios de género. 4(37), 9-40. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1405-94362013000100003&lng=es&tIng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1405-94362013000100003&lng=es&tIng=es).
- Good, C. y Corona, L., (Coords.) (2011) *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*. Escuela Nacional de Antropología e Historia-Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Goody, J. (1995). *Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona. España. Editorial Gedisa.
- Gracia, M. (2009). ¿Qué hay hoy para comer?: alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género. *Caderno Espaço Feminino*, 21(1), 209-236. [https://www.researchgate.net/publication/261190173\\_Que\\_hay\\_hoy\\_para\\_comer\\_alimentacion\\_cotidiana\\_trabajo\\_domestico\\_y\\_relaciones\\_de\\_genero](https://www.researchgate.net/publication/261190173_Que_hay_hoy_para_comer_alimentacion_cotidiana_trabajo_domestico_y_relaciones_de_genero)
- Guber, R. (2005). *El salvaje metropolitano. Reconstrucción del conocimiento social en el trabajo de campo*. Buenos Aires, Paidós
- Haesbaert, R. (2013) Definir territorio para entender la desterritorialización. En-Dirección General de Culturas Populares. México.
- Herrera, B. (2018). La festividad tradicional de San Miguel Tzinacapan y su transformación como objeto de consumo por parte de los turistas. *Mitológicas*, XXXIII, 71-92.
- Herrera, D., y Götz, C. (2014) La alimentación de los antiguos mayas de la península de Yucatán: consideraciones sobre la identidad y la cuisine en la época prehispánica. *Estudios de cultura maya*, (43), 71-98. [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-25742014000100003&lng=es&tIng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-25742014000100003&lng=es&tIng=es).

- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (21 de agosto de 2020). *México en cifras. Ayotzinapan, Cuetzalan del Progreso, Puebla (210430004)*. <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=210430004>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (28 de mayo de 2021). *México en cifras. Ayotzinapan, Cuetzalan del Progreso, Puebla (210430004)*. <https://www.inegi.org.mx/app/areasgeograficas/?ag=210430004>
- Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. (2010). Secretaría de Gobernación. <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM21puebla/municipios/21043a.html>
- Jodelet, D. (2000) Presentación. Representaciones sociales: contribución a un saber sociocultural sin fronteras en Jodelet, D. y Guerrero, A., *Develando la cultura. Estudios en representaciones sociales*. México: UNAM-Facultad de Psicología.
- Juárez, J., (2008), *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo XX*. México. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes -Dirección General de Culturas Populares.
- Keremitsis, D. (1983). Del metate al molino: la mujer mexicana de 1910 a 1940. *Historia Mexicana*, 33(2), 285-302. <https://historiamexicana.colmex.mx/index.php/RHM/article/view/2560/2072>
- León-Portilla, M. (2006). "XI. Alimentación de los antiguos mexicanos". Obras de Miguel León-Portilla. Tomo III. Herencia cultural de México. (pp. 207-216). Universidad Nacional Autónoma de México. Instituto de Investigaciones Históricas/El Colegio Nacional. México.
- Licona, E., García, I., y Cortés, A. (2017). Introducción: hacia un modelo de análisis de las cocinas con enfoque etnográfico espacializado. En Licona, E. y Cortés, A. (Coord), *Alimentación, cultura y espacio: acercamientos etnográficos* (pp. 9-14). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Puebla.
- Licona, E., Pérez, I. y Aceves, J. (2015) *Espacios y representaciones sociales sobre el maíz*. En Licona, E., Pérez, I., Aceves, J. El mercado/tianguis La Purísima Tehuacán (un acercamiento etnográfico) (pp. 73-94). Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. Puebla.
- Licona, E., Torres, L. y Urizar, L. (2016) *Hacia una visión compleja del territorio: la territorialidad*. En: Cabrera, V., Licona, E. (Coords) Para pensar el territorio. Elementos epistémicos y teóricos, (pp. 51-76), Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México,

- Llanos, L. (2010). El concepto del territorio y la investigación en las ciencias sociales. *Agricultura, sociedad y desarrollo*, 7 (3), 207-220. Texcoco.
- Lozano, C. (2012). Etnografía y etnógrafo: percepción y bordes existenciales del trabajo de campo y la etnografía hecha en casa. *Antropología Experimental*, (12), 77-89. <https://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/1849>
- Lozano, M. (2017). Clientelismo político en Cuetzalan, Puebla. *Revista del Posgrado en Derecho de la UNAM. Nueva Época*, (6), 207-227.
- Lupo, A. (1998). Los cuentos de los abuelos. Un ejemplo de construcción de la memoria entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. *Hojas de Antropología Social*, (15), 263-284. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=105153>
- Lupo, A. (2013). "El maíz es más vivo que nosotros". Cosmología y alimentación. En Lupo, A. *El maíz en la cruz. Prácticas y dinámicas religiosas en el México indígena* (pp. 117-134). Instituto Veracruzano de la Cultura.
- Martínez, E. (2014). Configuración urbana, hábitat y apropiación del espacio. *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*, 493 (33). <https://revistes.ub.edu/index.php/ScriptaNova/article/view/15022>
- Masferrer, E. (2006). *Cambio y continuidad entre los totonacos de la Sierra Norte de Puebla. México*. Editora de Gobierno del Estado de Veracruz.
- Masferrer, E. y Martínez, M. (2010). Los indígenas, las regiones poblanas y sus agroecosistemas. En Masferrer, E., Mondragón, J., Vences, G. *Los Pueblos Indígenas de Puebla. Atlas Etnográfico*. (pp.27-69) Gobierno del Estado de Puebla - Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Massey, D. (2014). La filosofía y la política de la espacialidad: algunas consideraciones. En Arfuch, L. (Comp.), *Pensar este tiempo. Espacios, afectos, pertenencias* (pp. 103-127). Paidós. Buenos Aires.
- Massieu, Y. (2017). Movimiento indígena, ordenamiento territorial y biodiversidad en Cuetzalan, Puebla. *Argumentos. Estudios Críticos De La Sociedad*, (83), 119-148. <https://argumentos.xoc.uam.mx/index.php/argumentos/article/view/50>
- Messer, E. (2002). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En Contreras, J. (Comp.), *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres* (pp. 27-81). Alfaomega Grupo Editorial. México.

- Messer, E. (2006). Globalización y dieta: significados, cultura y consecuencias en la nutrición. En Bertrán, M. y Arroyo, P. (Eds.), *Antropología y Nutrición* (pp. 27-74). Fundación Mexicana para la Salud/Fondo Nestlé para la Nutrición-Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco. México.
- Millán, S. (2008). Vistiendo ahijados. *Diario de Campo, Suplemento 47*. 19-27. [https://mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/articulo:19350](https://mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/articulo:19350)
- Millán, S. (2019). *Desde el punto de vista del comensal. Cocina y ritual en el México indígena*. PROA. Estudios e Investigaciones. Escuela Nacional de Antropología e Historia-Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Mintz, S. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Ediciones de la Reina Roja. México.
- Mitrovic, M. (2015). Tierra, terreno, territorio: Perspectivas antropológicas. *Anthropía*, (13), 50-57. <http://revistas.pucp.edu.pe/index.php/anthropia/article/view/21315/21003>
- Moguel, P. (2015). *Café y biodiversidad en México: ¿por qué deben conservarse los cafetales bajo sombra?*. En Toledo, V., La biodiversidad de México. Inventarios, manejos, usos, informática, conservación e importancia cultural. (pp.193-219). Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - Fondo de Cultura Económica. México.
- Mondragón, J. (2011). Significados en la comida en una comunidad de la Mixteca poblana y sus migrantes al Distrito Federal. En Good, C. y Corona, L. *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*. (pp. 251-268). Escuela Nacional de Antropología e Historia-Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Mora, H. (2010). The Ethnographic Method: The Origin and Basis of a Multitechnical Approach. *Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social Research*, 11(2). <http://dx.doi.org/10.17169/fqs-11.2.1283>
- Morales, C., Dupeyron, G. y Mapes, C. (2018). *Comida mexicana. Riqueza biológica, contextos y evolución histórica*. Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Morales, M. (2012). Hacia una Comunidad de práctica con enfoque intercultural: la escuela Tetsijtsilin en Tzinacapan, Cuetzalan, Puebla. *CPU-e, Revista de investigación Educativa*, (14),18-43. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=283121840002>

- Moscovici, S. (1979). La representación social: un concepto perdido. (Fine, N., Trad.) (2ª Ed.) En *El psicoanálisis, su imagen y su público*. (pp. 24-77). Editorial Huemul S. A. Buenos Aires.
- Nates, B. (2011). Soportes teóricos y etnográficos sobre conceptos de territorio. *Co-herencia*, 8(14), 209-229. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1794-58872011000100009&lng=en&tlng=es](http://www.scielo.org.co/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1794-58872011000100009&lng=en&tlng=es)
- Organización Mundial del Turismo. (Diciembre de 2021). Resoluciones adoptadas por la Asamblea General en su Vigésima cuarta reunión. <https://www.unwto.org/es/event/vigesima-cuarta-reunion-de-la-asamblea-general>
- Ortiz, A., Vázquez, V. y Montes, M. (2005). La alimentación en México: enfoques y visión a futuro. *Estudios Sociales*, 13 (25), 8-34. <https://www.redalyc.org/pdf/417/41702501.pdf>
- Pasquier, A. (2019). Narrativas contrastantes en torno al concepto de “seguridad alimentaria”. El caso del programa Sin Hambre. En Rubio, B. y Pasquier, A. *Inseguridad alimentaria y políticas de alivio a la pobreza. Una visión multidisciplinaria*. (pp. 95 - 130). Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Sociales. México.
- Peña, E. y Hernández, L. (2009). *Olores y sabores de la cocina hñähñu: Valle del Mezquital*, Hidalgo. Conaculta-INAH. México.
- Pfeilstetter, R. (2011). El territorio como sistema social autopoiético. Pensando en alternativas teóricas al “espacio administrativo” y a la “comunidad local”, 14(1), DOI: <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.562>
- Pilcher, J. (2001). *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes - Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social. Ediciones de la Reina Roja. México.
- Prieto, G. (2012). *El arte de la tortilla. La tecnología utilizada en el proceso de la masa, la tortilla y la molendera en el arte*. Colección Herencia. Gobierno del Estado de Puebla - Consejo Estatal para la Cultura y las Artes del Estado de Puebla - CONACULTA. México.
- Raby, D. (2015). Reflexiones finales. Representaciones nahuas y teoría antropológica. En Good, C. y Raby, D., *Múltiples formas de ser nahuas. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas*, (pp. 315 - 348), El Colegio de Michoacán. México.
- Raffestin, C. (2013) Capítulo II: Las retículas del poder. En Villagómez Y. *Por una Geografía del poder*. (pp. 116-127) El Colegio de Michoacán/Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor. México.

- Raffestin, C. (2013) Capítulo III: Nudosidad, centralidad y marginalidad, En Villagómez Y. *Por una Geografía del poder*. (pp. 130-136), El Colegio de Michoacán-Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor. México.
- Raffestin, C. (2013). Capítulo I: Qué es el Territorio, En Villagómez Y. *Por una Geografía del poder*. (pp. 102-115), El Colegio de Michoacán-Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor. México.
- Ramírez, J. (2015). Documental. Corazones de Maíz: La Milpa nahuat y tutunakú. [Archivo de Video]. Youtube: <https://youtu.be/snRUhDepBoY>
- Ramos, G. (2015). El acceso a la alimentación: el debate sobre los desiertos alimentarios. *Investigación & Desarrollo*, 23(2), 391-415. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=26843173009>
- Ríos, B. (2010). *Danza y vida. Una etnografía de las danzas devocionales en San Miguel Tzinacapan*. [Tesis de Licenciatura, Escuela Nacional de Antropología e Historia]. [https://www.mediateca.inah.gob.mx/islandora\\_74/islandora/object/tesis%3A697](https://www.mediateca.inah.gob.mx/islandora_74/islandora/object/tesis%3A697)
- Ríos, M. y Licona, E. (2017). Espacio culinario en conflicto: el desayunador escolar. En Licona, E. y Cortés, A. (Coords.) *Alimentación, cultura y espacio: acercamientos etnográficos* (pp. 65-78). Editorial Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.
- Rubio, B. (2011). Crisis mundial y soberanía alimentaria en América Latina. *Revista de Economía Mundial* (29) 59-85. [http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/5536/Crisis\\_mundial\\_y\\_soberania\\_alimentaria.pdf?sequence=2](http://rabida.uhu.es/dspace/bitstream/handle/10272/5536/Crisis_mundial_y_soberania_alimentaria.pdf?sequence=2)
- Ruíz, G. y Licona, E. (2017). La construcción social del espacio culinario gourmet en Licona, E. y Cortés, A. (Coords.), *Alimentación, cultura y espacio: acercamientos etnográficos* (pp. 37-64). Editorial Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.
- Salinas, E. (2004). El impacto de la onda cíclica de los precios del café en los productores de México. *Análisis Económico*, XIX (40), 269-291.
- Sánchez, E. (2017). *La comisión Takachiuallis: diálogo y confrontación de matrices informativas en San Miguel Tzinacapan* [Tesis de Maestría, Universidad Iberoamericana Puebla]. <https://repositorio.iberopuebla.mx/bitstream/handle/20.500.11777/4515/S%C3%A1nchez%20Acevedo%20Elie.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Santos, M. (2000). *La Naturaleza del Espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción*, Ariel Geografía-Editorial Ariel, Barcelona España
- Secretaría de Turismo. (16 de noviembre de 2017). Lineamientos Generales para la Incorporación y Permanencia al Programa Pueblos Mágicos. <https://www.gob.mx/sectur/documentos/lineamientos-generales-para-la-incorporacion-y-permanencia-al-programa-pueblos-magicos>
- Solorio, S. y Guerrero, A. (2017). El Bajío como región culinaria: identidad y cocina en un área cultural de México. En Licona E., Garcia I. y Cortés A., (Coords), *Alimentación, cultura y espacio: acercamientos etnográficos*, (pp.15-36), Editorial Benemérita Universidad Autónoma de Puebla. México.
- Souto, P., Benedetti, A., San Cristóbal, D., et al. (2011). Territorio, lugar, paisaje: prácticas y conceptos básicos en geografía, 11-82, Argentina, Facultad de Filosofía y Letras-Universidad de Buenos Aires. [http://publicaciones.filo.uba.ar/sites/publicaciones.filo.uba.ar/files/Territorio%2C%20lugar%2C%20paisaje\\_interactivo\\_0.pdf](http://publicaciones.filo.uba.ar/sites/publicaciones.filo.uba.ar/files/Territorio%2C%20lugar%2C%20paisaje_interactivo_0.pdf)
- Taggart, J. (2015). Las historias de amor de los nahuatl de la Sierra Norte de Puebla, México. En Good, C. y Raby, D., Múltiples formas de ser nahuatl. Miradas antropológicas hacia representaciones, conceptos y prácticas. (pp. 175 – 194). El Colegio de Michoacán. México.
- Taller de Tradición Oral y Beaucage, P. (2015). *Se taxkaltzin saj. Kilit, nanakuat uan takilot ten tikujaj - Una tortillita nomás. Los vegetales en la alimentación maseual*. Universidad Iberoamericana Ciudad de México-Tetsijtsilin-Taller de Tradición Oral.
- Toledo, V. y Barrera-Bassols, N. (2021) *La milpa, matriz de la memoria biocultural de Mesoamérica*. En Milpa: los pueblos de maíz, diversidad y patrimonio biocultural de México, (pp. 143-172), Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Gobierno del Estado de México.
- Tovar, M. (Ed.) (2016). *Hilando nuestras historias. El camino recorrido hacia una vida digna*. Cooperativa Masehual Siuamej Mosenyolchicahuani / Mujeres indígenas que se apoyan. México.
- Vargas, L. (2006). La aplicación de la Antropología de la Alimentación en contextos interculturales En Bertrán, M. y Arroyo, P. (Eds.), *Antropología y Nutrición* (pp. 177-194). Fundación Mexicana para la Salud/Fondo Nestlé para la Nutrición-Universidad Autónoma Metropolitana Xochimilco. México.

- Velazco, A. (2000). In quicua, se come: los alimentos en la cosmovisión mexicana. *Históricas*. Boletín del Instituto de Investigaciones Históricas-UNAM, (59) 22-35. <https://historicas.unam.mx/publicaciones/revistas/boletin/pdf/boletin059.pdf>
- Velázquez, Y. (2011). Comida y significado entre los nahuas de la Sierra Norte de Puebla. En Good, C. y Corona, L. *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*. (pp. 225-250). Escuela Nacional de Antropología e Historia-Instituto Nacional de Antropología e Historia. México.
- Vergara, A. (2013). El lugar antropológico. En Vergara, A. *Etnografía de los lugares: Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. (pp. 19-40). Instituto Nacional de Antropología e Historia/Ediciones Navarra. México.
- Vicente, A. y Mota, C. (2021). *Gente de maíz: maíz y sociedad*. En Milpa: los pueblos de maíz, diversidad y patrimonio biocultural de México, (pp. 255 – 290). Secretaría de Cultura-Instituto Nacional de Antropología e Historia- Gobierno del Estado de México.
- Vidal, T. y Pol, E. (2005). La apropiación del espacio: una propuesta teórica para comprender la vinculación entre las personas y los lugares, *Anuario de Psicología*, 36 (3), 281-297. Facultat de Psicologia. Universitat de Barcelona.
- Villaseñor, R. (1988). Etnobotánica de plantas comestibles en dos comunidades: San Pablito y Xolotla en la Sierra Norte de Puebla. [Tesis de Licenciatura en Biología. Facultad de Ciencias-Universidad Nacional Autónoma de México]. [https://ru.dgb.unam.mx/handle/DGB\\_UNAM/TESO1000077307](https://ru.dgb.unam.mx/handle/DGB_UNAM/TESO1000077307)
- Wacquant, L. (2006). *Entre las cuerdas. Cuadernos de un aprendiz de boxeador*. (Trad. Hernández M., 1ª Ed.) Siglo XXI Editores Argentina. (Trabajo original publicado en 2000).
- Zamora, E. (s/d). *Diccionario Maseualtajtol de la Sierra Norte de Puebla. Campo semántico Nahuat-Español. Totajtolyelisti. La Esencia de Nuestra Palabra*. Fundación Sertull A.C.-Tetsijtsilin. México.
- Zamora, E. (s/d). *Diccionario Maseualtajtol de la Sierra Norte de Puebla. Kuaujtancho (Kinkajú). Totaltikpak itekipanolis. La subsistencia de nuestro hábitat*. Tetsijtsilin. México.