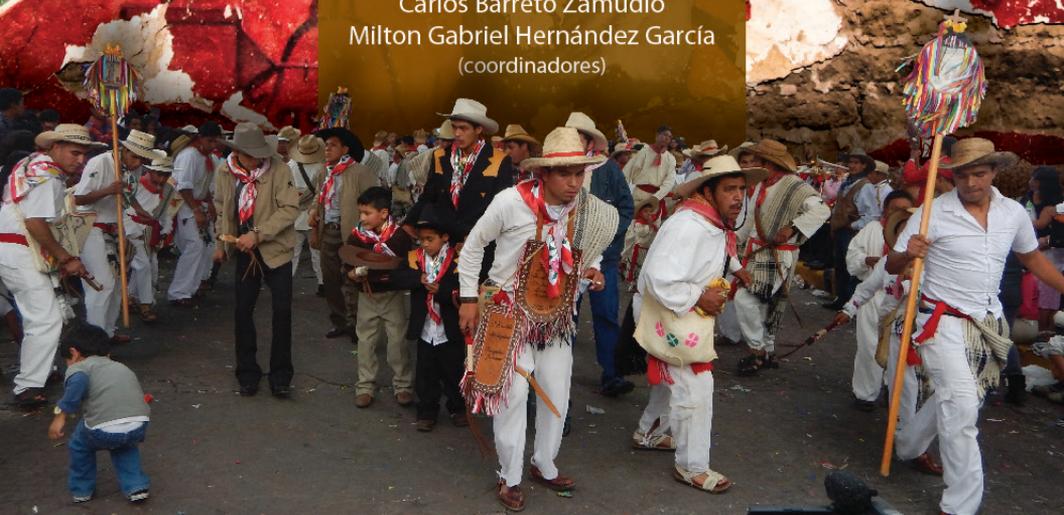


PATRIMONIOS EN RIESGO

Múltiples miradas



Laura Elena Corona de la Peña
Luis Miguel Morayta Mendoza
Carlos Barreto Zamudio
Milton Gabriel Hernández García
(coordinadores)



Patrimonios en riesgo

Múltiples miradas

Laura Elena Corona de la Peña
Luis Miguel Morayta Mendoza
Carlos Barreto Zamudio
Milton Gabriel Hernández García
(coordinadores)

Patrimonios en riesgo

Múltiples miradas

Laura Elena Corona de la Peña
Luis Miguel Morayta Mendoza
Carlos Barreto Zamudio
Milton Gabriel Hernández García
(coordinadores)



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS



Patrimonios en riesgo : múltiples miradas / Laura Elena Corona de la Peña, Luis Miguel Morayta Mendoza, Carlos Barreto Zamudio, Milton Gabriel Hernández García, (coordinadores). - - Primera edición-- México : Universidad Autónoma del Estado de Morelos, 2024.

343 páginas : ilustraciones a color

ISBN 978-607-8951-70-3

1. Patrimonio cultural -- México 2. Preservación del patrimonio histórico -- México 3. Antropología

LCC F1210

DC 972

Esta publicación fue dictaminada por pares académicos.

Patrimonios en riesgo. Múltiples miradas
Primera edición, 2024

D.R. 2024 Laura Elena Corona de la Peña, Luis Miguel Morayta Mendoza, Carlos Barreto Zamudio, Milton Gabriel Hernández García (coordinadores)

D.R. 2024, Universidad Autónoma del Estado de Morelos
Av. Universidad 1001
Col. Chamilpa, CP 62209
Cuernavaca, Morelos, México
publicaciones@uaem.mx
libros.uaem.mx

Edición, diseño y formación: Joanna Morayta Konieczna
Corrección de estilo: Ayael Pérez
Imágenes de portada:
Mural en el centro de Hueyapan, 2017.
Autora: María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.
Danza Arrieros en San Bartolo Ameyalco, 2016.
Autora: Laura Elena Corona de la Peña.

Cuidado editorial: Jefatura de Publicaciones en Ciencias Sociales del CICSER / Dirección de Publicaciones y Divulgación

ISBN: 978-607-8951-70-3

DOI: 10.30973/2024/patrimonios_riesgo



Esta obra se distribuye bajo una licencia Creative Commons Reconocimiento-No Comercial-CompartirIgual 4.0 Internacional

Hecho en México

CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

Carlos Agustín Barreto Zamudio

Claudia Jean Harriss Clare

Laura Elena Corona de la Peña

9

RIESGOS GENERALES DEL

PATRIMONIO CULTURAL EN MÉXICO

23

De eso que llaman educación intercultural bilingüe.

El patrimonio lingüístico en riesgo en el

noroeste de México

Claudia Harriss

José Luis Moctezuma Zamarrón

25

Tlamanca frente al riesgo socioambiental. Una

victoria indígena en el horizonte del despojo

minero en la Sierra Norte de Puebla

Milton Gabriel Hernández García

49

Los efectos al patrimonio cultural en los pueblos

popolucas, nahuas y zapotecos del sur de Veracruz

ante la implementación del

megaproyecto del Tren Transístmico

Manuel Uribe Cruz

José Carlos López López

75

El día que se sacudió la tierra

en Hueyapan, Morelos

María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal

95

Transformaciones sociales y la feria del Señor de Mazatepec: la pandemia por Covid-19 en el poniente de Morelos <i>Erandy Toledo Alvarado</i>	117
PATRIMONIOS CULTURALES EN LA MIRA DE POLÍTICAS PÚBLICAS Y DE LA IGLESIA CATÓLICA	133
<i>K'óoben</i> o fogón “tradicional”: ¿patrimonio cultural en riesgo o factor de riesgo para familias mayas? <i>Teresa Quiñones Vega</i>	135
Cacería y rituales: el patrimonio perseguido <i>Patricia Balam y Ella F. Quintal</i>	153
Pabellones y palmas de flor de mayo, artesanía ritual en riesgo <i>Lourdes Rejón Patrón</i>	173
La elaboración de sombreros de palma: en peligro de extinción <i>Martha Medina Un</i>	197
Una lectura a la gestión de los bienes religiosos en un poblado ñãñhõ (otomí) del sur de Querétaro, México <i>Ricardo López Ugalde</i>	217
RIESGOS HASTA EN LAS COCINAS	237
El ciclo ritual de la lluvia en los yumhu de Ixtenco, Tlaxcala <i>Jorge Guevara Hernández</i>	239

Los utensilios y artefactos utilizados por los “milperos antiguos”, en el oriente de Yucatán <i>Alejandro Cabrera Valenzuela</i>	251
El huaxmole en Oaxtepec, Morelos: sabores de identidad regional y local <i>Tania Alejandra Ramírez Rocha</i>	271
Cocina y danza. Patrimonio cultural del pueblo de San Bartolo Ameyalco, Ciudad de México <i>Laura Elena Corona de la Peña</i>	297
Patrimonios alimentarios: una aproximación a los recetarios digitales en tiempos de pandemia en México <i>Erika María Méndez Martínez</i>	319

INTRODUCCIÓN

Carlos Agustín Barreto Zamudio

UAEM

Claudia Jean Harriss Clare

DEAS/INAH

Laura Elena Corona de la Peña

DEAS/INAH

Esta compilación es la segunda de dos colaboraciones convocadas por Luis Miguel Morayta Mendoza, del Centro INAH Morelos. La primera de 2020, en plena pandemia y confinamiento por los efectos del COVID-19, reunió a un grupo de investigadores para participar en un ciclo de conversatorios titulado “Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, COVID-19”, lo cual resultó en su publicación en 2021. En ese entonces, además de la incertidumbre que provocaba la propia enfermedad, los antropólogos nos encontrábamos en el perturbador proceso de adaptarnos a las nuevas modalidades de trabajo de investigación y docencia a distancia, con el objetivo de encontrar los procesos y las estrategias creativas de las comunidades ante la crisis y los riesgos implicados.

Esta primera experiencia llevó a crear una serie de medidas para afrontar la contingencia y no interrumpir la investigación antropológica en los distintos nichos del país. En este proceso resultaron claros los mecanismos disponibles para aprovechar los medios en internet y mantener la comunicación con los integrantes y colaboradores de las comunidades. Este trabajo a distancia en el mundo cibernético alentó a los partícipes a preparar esta segunda publicación, en la cual seguimos explorando aspectos centrados ahora en el patrimonio cultural en riesgo y desde múltiples miradas.

Para algunos de los autores, las distintas dimensiones de riesgo en que se encuentra el patrimonio cultural del país

han sido documentadas desde la observación etnográfica, por ejemplo, con la marginación de las tradiciones, la pérdida del uso de las lenguas y de otras prácticas intangibles como la transmisión de las expresiones artísticas y los oficios. Para otros, esta inquietud surgió a partir de la pérdida del patrimonio tangible que se incrementó luego de los sismos del 7 y el 19 de septiembre de 2017, desastres naturales que afectaron al centro y sur del país, y cuyas crisis alteraron directamente la vida cotidiana de muchas comunidades. Cabe mencionar que algunos de los investigadores de este colectivo participamos en los sucesos posteriores al terremoto (en peritajes y diagnósticos de los daños, y colaboración en brigadas de rescate). Los sismos orillaron a convocar a otras mesas de análisis, seminarios, publicaciones y al desarrollo de protocolos de acción para atender posibles desastres futuros. En general, puede afirmarse que estos hechos ilustran la fragilidad de la existencia y obligan a conceder mayor atención, tanto institucional como individual, al análisis relacionado con los riesgos inminentes, su percepción y su vulnerabilidad, así como a los desastres “naturales”, en realidad un área vigente de investigación cada vez más necesaria para el INAH. En esta podrían colaborar arquitectos, restauradores, historiadores, etnógrafos y lingüistas para aportar reflexiones, proponer formas de prevención y actuar ante el deterioro del patrimonio cultural (véase Rutas de Campo, 2018).

Todos los autores que colaboran en este volumen han observado el patrimonio en riesgo e identificado las múltiples manifestaciones y efectos en las comunidades luego de la discriminación, la violencia, el despojo, la inseguridad pública, el deterioro ambiental por la contaminación de los megaproyectos, y las históricas políticas públicas etnocidas, como las del indigenismo y su propensión a imponer o ignorar las visiones en detrimento de las preponderancias y el conocimiento local. En consecuencia, desde nuestro conjunto de experiencias, la investigación de los patrimonios en riesgo cobra vigencia his-

tórica y contemporánea por las múltiples problemáticas que enfrentan las comunidades ante el mundo globalizado. Más aún, advertimos que su análisis exige una mayor reflexión sobre algunos conceptos, como *riesgo*, *percepciones locales* y *vulnerabilidad*, empezando por la construcción misma de los riesgos.

Los investigadores sostienen que la vulnerabilidad es un factor importante que determina las condiciones de vitalidad o los riesgos del patrimonio cultural tangible o intangible, en virtud de la falta de recursos monetarios o simbólicos y la precariedad en que viven muchas comunidades. Las sociedades más vulnerables y expuestas al despojo, la explotación y el riesgo de sus bienes, a prácticas y tradiciones culturales colectivas, son precisamente los poblados indígenas más pobres de la nación. Por lo tanto, no se tratan aquí los sectores sociales de las clases dominantes relativamente blindados y que se encuentran en mejores condiciones de recuperación, sea por desastres naturales o por “riesgos” financieros (Chávez López, 2018); por ello que aquí no se incluye el análisis de las nociones de riesgo vinculadas con el capitalismo de la macroeconomía. Por medio de la investigación etnográfica, la finalidad es acercarse a los riesgos y la vulnerabilidad que afectan a las comunidades y la diversidad de expresiones culturales marginadas, muchas veces resultado de los procesos de “desarrollo” y homogenización producidos por la globalidad que, por su parte, tiende a explotar comercialmente o rechazar la diferencia cultural (Appaduari, 2006).

Ahora bien, los conceptos de *riesgo*, *vulnerabilidad*, *percepción del riesgo*, así como su construcción social (García Acosta, 2005), son áreas que exploraron desde la década de 1990, Beriain (1996), Douglas (1996), García Acosta (2002, 2005), La RED (2023) y Chávez López (2018), entre muchos otros más. Para esta breve semblanza de conceptos, Sergio Chávez López (2018), en su análisis histórico, revisa los diferentes significados e implicaciones del “riesgo” y ofrece una detallada reseña de los orígenes de la palabra (*riesgo*) desde la antigüe-

dad, pasando por su evolución, hasta las explicaciones “racionales” contemporáneas del cálculo de riesgos financieros a partir de las perspectivas capitalistas y la teoría económica (Chávez López, 2018, p. 37). No obstante, en la exposición de su énfasis materialista, el autor señala que el concepto de *riesgo* como peligro no se mantiene únicamente en el campo de lo cuantitativo: “Briones (2005), refiere que el peligro se asocia a algo concreto y el riesgo es más bien al margen de incertidumbre sobre el posible daño, por lo que el riesgo es igualmente un concepto cualitativo que implica un valor colectivo, por lo que no sólo depende del cálculo de probabilidad, sino también de los contextos sociales y culturales” (Chávez López, 2018, p. 40).

Virginia García Acosta (2005) se ocupa de teorizar la temática en *El riesgo como una construcción social y la construcción social de riesgos*. Desde una perspectiva histórica, la autora revisa en particular la vulnerabilidad y las percepciones como distintas dimensiones del riesgo. Indica que la percepción del riesgo *es* una construcción social, culturalmente determinada, y que no son los riesgos los que son culturalmente construidos, sino su percepción: “entender la percepción del riesgo implica reconocer y aceptar la dimensión social del riesgo, pues su percepción es en sí un fenómeno social y no individual. De ahí que constituya, como tal, una construcción social del riesgo que surge de acuerdo con el tipo de sociedad de la que emana, de sus creencias y visiones dominantes” (García Acosta, 2005, p. 16).

Sin embargo, aunque para los etnógrafos la meta es tal comprensión de lo percibido y el conocimiento local (Geertz, 1994), aquí no se trata sólo de limitar los análisis a las percepciones locales de riesgo de las propias comunidades, sino que somos los mismos integrantes del colectivo presente los que partimos de nuestras largas relaciones colaborativas, ya que hemos vivido de cerca muchos de los procesos que violentan y ponen en riesgo el patrimonio cultural local, algo sostenido a través de

muchos años de trabajo de campo. Más aún, se puede aseverar que el lento deterioro del patrimonio cultural observado no es, en todos los casos, percibido por las propias personas, por ejemplo, en las materias de la tradición oral, la transmisión de los oficios artísticos y las lenguas indígenas en riesgo; la percepción del deterioro puede pasar inadvertida por las mismas comunidades u observarse sólo como un proceso de cierta naturalidad.

El patrimonio en riesgo no es un fenómeno nuevo. Desde el decenio de 1950 y el surgimiento de las políticas indigenistas, las estructuras del poder han promovido una ideología *hispanofílica* vista en las políticas indigenistas para la integración económica, lingüística y cultural de los pueblos indígenas que eran considerados “atrasados” y cuyos cambios de prácticas (económicas y religiosas) son todavía un objetivo para el llamado “desarrollo” y “progreso”, pretendidamente necesarios para el “avance” del país. En consecuencia, pensar en la salvaguarda del *patrimonio* también supone reconsiderar las nociones dominantes del desarrollo y tener como un objetivo central la defensa del uso social del patrimonio tal como se asienta en el artículo 2 de la Ley Orgánica del INAH, como una de sus funciones sustantivas.

Reiteramos que, además de su materialidad cuantificable y las problemáticas tangibles, es necesario comprender los riesgos vinculados con el deterioro del medio ambiente, las pérdidas de la historia oral, el corpus mitológico y ceremonial de los pueblos, el conocimiento local de las plantas y las terapéuticas milenarias, incluidos el arte tradicional, los idiomas y las formas particulares de construir y vivir en el mundo, es decir, en plural, los patrimonios (desde las cocinas hasta el ámbito ceremonial), y con ello las cosmovisiones y la sabiduría ancestrales transmitidas de generación en generación. En el campo de la investigación antropológica, nuestra búsqueda del conocimiento local representado en los datos cualitativos nos presenta, a través de la observación y la documentación,

las múltiples expresiones del patrimonio cultural, las cuales son resultado del ejercicio etnográfico *in situ* de las complejas situaciones sociales y relaciones interétnicas de poder que afectan a las costumbres y los saberes ancestrales. Estos mecanismos son diversos, desde las políticas públicas de despojo hasta las acciones excluyentes más sutiles, descalificativas, cotidianas, que marginan a la gente de los pueblos, sus prácticas, creencias culturales y sentidos de vivir, expresiones que forman parte del diverso tesoro cultural nacional animado por una vitalidad y una verdadera prosperidad anímica.

En las siguientes páginas presentaremos las secciones en que se han distribuido los textos, que tienen que ver con el tema tratado y la perspectiva de las y los autores.

Riesgos generales del patrimonio cultural en México

En esta sección se incluyen cinco trabajos que tratan sobre cuestiones que desde hace décadas están incidiendo en múltiples expresiones del patrimonio cultural de nuestro país: el sistema educativo, daños socioambientales y megaproyectos. El primer texto es “De eso que llaman educación intercultural bilingüe. El patrimonio lingüístico en riesgo en el noroeste de México”, escrito por Claudia Harriss y José Luis Moctezuma. Los autores, a partir de su registro etnográfico y análisis de otras fuentes, muestran que el proyecto de educación entre los pueblos originarios del norte de México, a través de las llamadas educación indígena, educación bilingüe o intercultural bilingüe, ha dado resultados contrarios a los discursos que lo sustentan. En este proceso la escuela se ha convertido en una dinámica de castellanización obligatoria muy eficaz que ha puesto en riesgo a las lenguas indígenas dentro del aula y en otros contextos de la vida pública y privada. Es por eso que el noroeste del país ha sido una de las regiones más afectadas por las políticas del lenguaje que han puesto en riesgo

el patrimonio lingüístico de estos pueblos y con él, saberes y visiones del mundo distintas a las dominantes.

El segundo texto, titulado “Tlamanca frente al riesgo socioambiental. Una victoria indígena en el horizonte del despojo minero en la Sierra Norte de Puebla”, fue escrito por Milton Gabriel Hernández García, quien nos habla de los problemas que implica la minería en nuestro país y cómo, para las comunidades que están ubicadas en la poligonal de un enclave minero, la situación es devastadora porque las empresas, además de enriquecerse con lo extraído, aprovechan ampliamente las leyes que les facilitan el despojo, destruyendo los ecosistemas, contaminando el agua y el suelo con metales pesados, desplazando a comunidades enteras y destruyendo el tejido social. El autor analiza varios casos y relata cómo en 2014 las autoridades agrarias, tradicionales y municipales de la comunidad indígena Me’phaa de San Miguel del Progreso lograron la obtención de un amparo contra las concesiones mineras entregadas en su territorio. También refiere el caso de la minera La Lupe, promovida por capital chino, proyecto que logró detenerse a través de la movilización social de la comunidad de Tlamanca, en el municipio de Zautla.

Manuel Uribe Cruz y José Carlos López Lopéz son autores del texto “Los efectos al patrimonio cultural en los pueblos popolucas, nahuas y zapotecos del sur de Veracruz ante la implementación del megaproyecto del Tren Transístmico”, en el que analizan puntualmente cómo desde el siglo XIX en el Istmo veracruzano se han fomentado una serie de planes económicos para su aprovechamiento geoestratégico. En el siglo XX en específico, se ha implementado la instauración del Tren Transístmico (Ferrocarril Nacional de Tehuantepec), así como la exploración e industrialización petrolera que han ocasionado la parcelación de tierras ejidales y comunales. Con el Tren Transístmico se pretenden impulsar “centros de interés económico”, que serán estaciones de este proyecto y que se ubicarán en asentamientos de pueblos originarios. Entre

los riesgos que estos autores distinguen para el patrimonio biocultural de los pueblos afectados en Veracruz por este megaproyecto están la división comunitaria, erosión y privatización de la tierra comunal y ejidal.

El texto de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal, “El día que se sacudió la tierra en Hueyapan, Morelos”, presenta parte de los resultados de su investigación etnobotánica y etnográfica sobre los huertos como agroecosistemas, un patrimonio biocultural que se puso en riesgo por las afectaciones ocasionadas por el sismo de septiembre de 2017. En específico aborda el caso de Hueyapan, municipio ubicado al noreste del estado de Morelos que forma parte de una región de tradición cultural nahua. Esta población, si bien no tuvo pérdidas humanas por el sismo, sí enfrentó fuertes daños materiales que hasta la fecha no han sido subsanados, por lo que muchas familias siguen viviendo en casas de cartón o no han logrado reconstruir totalmente sus viviendas. Esta circunstancia provocó que se enfermaran algunas personas y murieran después.

Esta primera sección cierra con el texto de Erandy Toledo Alvarado, “Transformaciones sociales y la feria del Señor de Mazatepec: la pandemia por COVID-19 en el poniente de Morelos”, en donde la autora nos habla de cómo en este poblado la “nueva normalidad” provocó la resignificación local del espacio, así como la suspensión o adecuación de actividades cotidianas, ferias y fiestas patronales, lo que repercutió en los ámbitos religioso, económico, social y cultural. Erandy Toledo describe puntualmente las transformaciones que se dieron en este contexto para el caso de la feria del quinto viernes en Mazatepec, a partir del registro etnográfico que realizó entre marzo del 2020 y abril del 2021, mencionando no solo las afectaciones económicas, sino las sociales, ya que estas ferias y fiestas son importantes espacios de convivencia donde se establecen y fortalecen vínculos familiares y sociales.

*Patrimonios culturales en la mira de políticas públicas
y de la Iglesia católica*

En esta segunda parte, los cinco textos incluidos tratan de cómo expresiones del patrimonio cultural están siendo afectadas por la aplicación de programas y normativas tanto del gobierno como de la Iglesia. El primer trabajo es de Teresa Quiñones Vega, “*K’óoben* o fogón ‘tradicional’: ¿patrimonio cultural en riesgo o factor de riesgo para familias mayas?”.

La autora explica que este tipo de fogón es un espacio muy importante para las familias y la cultura maya, porque no solamente es donde se cocinan los alimentos del día a día, sino que es el lugar donde se transmiten conocimientos y saberes. Sin embargo, recientemente, gobiernos de distintos niveles han estado promoviendo que se cambien por fogones altos con chimenea con el argumento de que el *k’óoben*, por la combustión de leña genera humo que afecta la salud de las familias mayas y en especial de las mujeres. Teresa Quiñones muestra el valor del *k’óoben* entre los mayas peninsulares y cómo se ha puesto en riesgo este patrimonio cultural a través de programas tanto del gobierno como de la sociedad civil que pretenden “dignificar” la vivienda o “mejorar” las condiciones de vida.

El segundo texto fue escrito por Patricia Balam y Ella F. Quintal, “Cacería y rituales: el patrimonio perseguido”, en él abordan saberes, destrezas, actitudes y creencias relacionadas con la cacería en general y con la cacería en batida, en particular, que se lleva a cabo con el propósito de hacer ofrendas a cruces que veneran en poblaciones mayas en la península de Yucatán. Se trata de una actividad que, aun cuando es permitida por la jurisprudencia vigente, en la práctica es perseguida. Las autoras presentan una detallada descripción etnográfica de una cacería de batida en el monte realizada en el año 2016, dando cuenta de la preparación, proceso y formas de cocinar las presas para ofrecerlas en la ofrenda y a los cazadores participantes. Este

tema resulta controvertido, algunas personas señalan el peligro de matar por error a otro cazador, mientras que la policía detiene a los cazadores con el argumento legal de “portación de armas de fuego” sin permiso. Al respecto, las investigadoras han encontrado que la violencia con armas no es cotidiana en el campo yucateco y en general en la península, y que, cuando se reportan casos, rara vez está involucrado el uso de una escopeta, que son las armas que se utilizan en este tipo de cacería.

En esta sección también incluimos el ensayo de Lourdes Rejón Patrón, “Pabellones y palmas de flor de mayo, artesanía ritual en riesgo”, en el que la autora describe la producción de artesanía ritual con flores como una actividad tradicional en Yucatán que es poco conocida. En específico se refiere a dos localidades del poniente del estado, Hunucmá y Tetiz. A partir de su registro etnográfico presenta algunos aspectos del trabajo de floretería realizado en estos dos pueblos en un contexto ritual y cómo este tipo de artesanía como patrimonio biocultural se encuentra en riesgo por los cambios que ha estado imponiendo la vida moderna y urbanizada. Este tipo de trabajo floral se ofrece a cristos, santos y vírgenes durante las fiestas tradicionales: palmas, pabellones, jiladas (hiladas), *ch’ilibes* y otros arreglos que decoran los altares de las iglesias y de las casas particulares, especialmente durante las fiestas de Corpus Christi y en el “Mes de María”.

Martha Medina presenta aquí un texto titulado, “La elaboración de sombreros de palma: en peligro de extinción”. En este interesante trabajo la autora refiere varias etapas de recuperación y de crisis en un importante patrimonio cultural del municipio de Ticul, al sur Yucatán. Durante la mayor parte del siglo XX la producción de sombreros involucraba a poblaciones cercanas en las diversas fases del proceso, que era predominantemente doméstico y familiar, a cargo de las mujeres. Se trata de una actividad que además implica el uso de una variedad de palma silvestre llamada bom o bom, *xa’an* en maya. La autora presenta en su trabajo varios de los problemas que ha

enfrentado, desde el siglo pasado hasta la fecha, la producción de este tipo de sombreros, que sin duda es un importante patrimonio biocultural de esta población.

Esta sección cierra con el texto de Ricardo López Ugalde, “Una lectura a la gestión de los bienes religiosos en un poblado ñãñhö (otomí) del sur de Querétaro, México”, en el que el autor analiza, a través de un acercamiento etnográfico, cómo se han gestionado en los últimos años los bienes religiosos de Santiago Mexquititlán. En la gestión de este patrimonio cultural de la localidad han participado actores como el sector eclesiástico, el ayuntamiento municipal y distintas facciones del poblado. Para Ricardo López Ugalde el sistema de cargos religiosos en este poblado ha permitido el reajuste de fuerzas locales a través del manejo de un espacio devocional comunitario. Entre las problemáticas o riesgos que enfrenta este patrimonio, el autor identifica transformaciones como el desuso de algunos deberes contraídos por los cargos, los modos de nombramiento y los tiempos de mandato que estos prevén. Comenta López Ugalde que estos cambios, sumados a las constantes polémicas en cuanto al funcionamiento de los cargueros del templo principal, han provocado la reducción de integrantes, que anteriormente fueron muy numerosos, por lo que se han tenido que ajustar las actividades para poder cubrirlas con menos personas. El autor analiza cómo esta situación y la injerencia de actores externos ha minado la capacidad de decisión de los habitantes para la protección y manejo de los bienes religiosos de su templo principal, vulnerando además los ejercicios de autodeterminación comunitaria.

Riesgos hasta en las cocinas

Esta última parte reúne cinco textos en los que se abordan patrimonios culturales que están vinculados a la alimentación y que enfrentan riesgos particulares. Esta sección inicia con el texto de Jorge Guevara Hernández, “El ciclo ritual de la

lluvia en los *yumbu* de Ixtenco, Tlaxcala”. En este trabajo el autor nos habla de los tres ciclos rituales del año agrícola *yumbu*, dedicados al fuego, al agua y a los lazos intracomunitarios. Es a través de conocer estos ciclos que Jorge Guevara ha podido comprender el trabajo campesino que es tanto físico como metafísico. En su texto, el autor nos habla del trabajo metafísico consistente en los rituales que realizan los campesinos en distintos espacios, incluidas formaciones naturales como grutas. Estos rituales se vinculan a cada una de las etapas de desarrollo del maíz y también al ciclo del fuego, del agua, al de la reciprocidad comunal y al ciclo festivo local.

El segundo texto de esta sección fue escrito por Alejandro Cabrera Valenzuela, “Los utensilios y artefactos utilizados por los ‘milperos antiguos’, en el oriente de Yucatán”; ahí aborda el impacto social y comunitario que ha tenido en la milpa tradicional el cambio de proporción de las actividades económicas. El autor considera que este cambio puede deberse a los procesos de migración al Caribe Mexicano con fines laborales, desde la década de los setenta del siglo XX. Alejandro Cabrera analiza el caso de Chemax, municipio milpero en el oriente yucateco, y encuentra graves afectaciones a este importante patrimonio cultural. Refiere que no solo se ha interrumpido la transmisión de conocimientos y saberes tradicionales relacionados con el cultivo de la milpa y los productos asociados a ella, sino que además se ha visto afectada la manufactura de utensilios y artefactos que los “milperos antiguos” utilizaban en diferentes fases de su trabajo, e incluso se han convertido en objetos que se extraen de su contexto con fines económicos en el ámbito del turismo.

Tania Alejandra Ramírez Rocha, en su texto, “El huaxmole en Oaxtepec, Morelos: sabores de identidad regional y local”, trata el sentido que tiene este platillo que, aunque se prepara en distintos lugares, por ser el huaje el ingrediente principal, en Oaxtepec se vincula al nombre del lugar. Para la autora, el huaxmole es además reflejo de procesos sociales

como los movimientos migratorios y las herencias culinarias de culturas mesoamericanas. Tania Ramírez, a partir de su trabajo etnográfico y de revisión de distintas fuentes encuentra que, si bien se trata de un platillo muy significativo, es difícil encontrarlo a la venta en restaurantes o incluso en el mercado, además de que en los hogares las mujeres jóvenes lo preparan poco o desconocen cómo elaborarlo.

En su ensayo “Cocina y danza. Patrimonio cultural del pueblo de San Bartolo Ameyalco, Ciudad de México”, Laura Corona encuentra cambios significativos en la alimentación de las personas de este pueblo ubicado al oriente de la alcaldía Álvaro Obregón, a través de analizar el papel de la comida en la danza de arrieros. Este tipo de danza, en la que se recrea una actividad histórica vinculada a la distribución de productos tanto de las haciendas como de los puertos, tiene gran importancia en este pueblo y muestra de ello es la existencia de cuatro cuadrillas o grupos de danza de arrieros. En este caso en particular, los procesos de urbanización que privan en la Ciudad de México desde mediados del siglo XX han implicado grandes cambios en este pueblo constituyéndose como un riesgo para dos aspectos importantes del patrimonio cultural local presentes en la danza: la milpa como principal fuente de maíz, y el uso de leña como combustible para cocinar.

La tercera sección, y el libro, cierra con el texto de Erika María Méndez Martínez “Patrimonios alimentarios: una aproximación a los recetarios digitales en tiempos de pandemia en México”, en el que presenta una primera aproximación a este tipo de compendios que plantea como testimonio y acervo importante del patrimonio alimentario. La autora trabajó con recetarios digitales que se publicaron en español entre mayo de 2020 y mayo de 2021 en el contexto de la pandemia. Siguiendo los planteamientos de Sarah Bak-Geller, Charles Surmain y Raúl Matta, Erika Méndez distingue dos grupos de recetarios: 1) patrimonios alimentarios verticales, que son de utilidad mercantil o comercial, producidos por diversos gru-

pos de poder como el sector turístico o gastronómico, o bien las instituciones patrimoniales; y 2) patrimonios alimentarios horizontales, impulsados por grupos campesinos o indígenas.

Bibliografía

- APPADURAI, A. (2007). *El rechazo de las minorías*. Tusquets Editores.
- BERIAIN, J. (Comp.). (1996). *Las consecuencias perversas de la modernidad. Modernidad, contingencia y riesgo*. Anthropos.
- CHÁVEZ, S. (2018). El concepto de riesgo. The risk concept. *Recursos Naturales y Sociedad*, 4(1), . 32-52.
- CORONA, L. Y MORAYTA, L. (Coords.). (2021). *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, COVID-19*, SNPICD-INAH.
- DOUGLAS, M. (2002). *Risk acceptability according to the social sciences*. Russell Sage Foundation.
- GARCÍA, V. (2002). Historical disaster research”. En S. Hoffman y O. Smith (Eds.). *Catastrophe and Culture. The American Disaster* (pp. 49-66). School for Advanced Research Press.
- GARCÍA, V. (2005). El riesgo como construcción social y la construcción social de riesgos. *Desacatos*, 19, 11-24.
- GEERTZ, C. (1994). *Conocimiento local. Ensayos sobre la interpretación de las culturas*. Paidós.
- HERNÁNDEZ, S. (2021). Prólogo. En L. Corona y L. Morayta (Coords.). *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia COVID-19* (pp. 13-19). Sindicato Nacional de Profesores de Investigación Científica y Docencia del INAH.
- LAVELL, A., MANSILLA, E., MASKREY, A. Y RAMÍREZ, F. (2020). The Social Construction of the COVID-19 pandemic: disaster, risk accumulation an public policy. *La RED, Red de Estudios Sociales en Prevención de Desastres en América Latina*. <https://www.desenredando.org/covid19/Social-construction-of-the-COVID19-pandemic-disaster-risk-accumulation-public-policy-RNI-LA-RED-22-04-2020.pdf>

Riesgos generales
del patrimonio cultural
en México

DE ESO QUE LLAMAN EDUCACIÓN
INTERCULTURAL BILINGÜE.
EL PATRIMONIO LINGÜÍSTICO EN RIESGO
EN EL NOROESTE DE MÉXICO

Claudia Harriss

DEAS-INAH

José Luis Moctezuma Zamarrón

Centro INAH Sonora

Introducción

El proyecto de educación entre los pueblos originarios del norte de México ha dado resultados contrarios a los discursos que los sustentan. No ha importado el nombre que utilicen, como educación indígena, educación bilingüe o intercultural bilingüe (Barriga, 2018, p. 67). Al final ha resultado en una dinámica de castellanización obligatoria, más eficaz que en épocas pasadas. Las lenguas que lograron sobrevivir a la época colonial y a la formación del estado mexicano, durante buena parte del siglo XX y hasta el presente, han experimentado la marginación y el desplazamiento lingüístico que van de graduales a acelerados. Muchos factores han funcionado en pro y en contra de los usos y funciones de las lenguas originarias, sobre todo en lo referente a su impacto en las ideologías lingüísticas negativas y afirmativas, las cuales han jugado un rol fundamental en los resultados del conflicto lingüístico. En esta dinámica, la escuela ha jugado un papel crucial a favor del uso del español, que pone en riesgo a las lenguas indígenas dentro del aula y su influencia en otros contextos de la vida pública y privada de quienes se reconocen como parte de un grupo étnico.

Nuestra interpretación de este fenómeno parte de hacer evidentes los resultados de la escuela llamada bilingüe, en fa-

vor del español y en contra de las lenguas originarias. Considerando aspectos de tipo cualitativo, se analizaron las prácticas educativas, y las ideologías lingüísticas que las sustentan, entre los pueblos originarios del norte de México, que van a contracorriente de los datos manejados desde el Estado y de los discursos sobre los supuestos avances en materia lingüística entre las poblaciones indígenas de una de las regiones más afectadas por las políticas del lenguaje. El avance en términos de número de escuelas del sistema bilingüe y de los profesores bilingües en las comunidades de esta región, incluso entre grupos migrantes en los estados del noroeste¹ del país, no impiden evidenciar un marcado uso del español entre los alumnos que han pasado por sus aulas y una expansión del idioma dominante en otros ámbitos de la vida comunitaria, y en muchos casos incluso de la privada.

Frente a un problema estructural, los maestros bilingües se han visto rebasados ante un sistema que les impide dar clase en lengua indígena y les impone un modelo de enseñanza en español, con material en ese idioma y con evaluaciones en donde se pondera el aprendizaje de las materias a partir de los conocimientos adquiridos en una sola lengua. Como mostraremos a continuación, la llamada educación intercultural bilingüe en esta región tiene como base un monolingüismo en la lengua dominante y la interculturalidad es de un solo lado, al establecer un claro dominio de los saberes impuestos desde la sociedad hispanohablante. Así, las evaluaciones del trabajo docente utilizan criterios de la lengua, cultura y sociedad de los monolingües en español.

Un esquema dictado desde el centro y bajo fórmulas inamovibles de planes y programas de estudio, modificadas en los últimos sexenios a partir de distintos modelos que no van al fondo del problema y que en muchos casos ni siquiera se

¹ Los estados a los que nos referimos como noroeste de México son: Sonora, Sinaloa, Chihuahua y Baja California.

pueden poner en práctica cuando llega uno nuevo, según esquemas donde nada tienen que ver los profesores bilingües y mucho menos las comunidades donde se localizan las escuelas o albergues bilingües.

En muchos casos, son los profesores jubilados —una vez que ya no dependen de la SEP o SEC y con ello quedan fuera de las represalias por sus juicios acerca del modelo educativo— los que ponen el dedo en la llaga en términos de objetar los resultados en las escuelas bilingües, y en algunos casos tratan de impulsar cambios o generar alternativas locales para tratar de contrarrestar el impacto del español en los niños y jóvenes que han dejado de tener como primera lengua la hablada por la comunidad originaria a la que pertenecen (Figura 1). Esto porque desde las instituciones educativas, e incluso los sindicatos, coartan cualquier tipo de disidencia sobre el modelo aplicado bajo esquemas similares a los programas castellinizadores de otras épocas, pero que no han tenido el resultado tan evidente que observamos en las últimas décadas.

Figura 1. Enseñanza extraescolar. Maestra jubilada dando clase de lengua mayo en el Centro Cultural de su esposo, el artista plástico Gilberto Buitimea. San Antonio, Huatabampo, Sonora



Fotografía de José Luis Moctezuma Zamarrón, 2013.

La situación escolar en el ámbito indígena es de alguna manera producto de las ideologías negativas que dan cuenta de un racismo hacia los grupos originarios. Así, la educación en el ámbito indígena es vista como “una práctica racista disfrazada, con tendencias a desaparecer las lenguas indígenas. Para ello el Estado aplica una política de borradura en donde la educación bilingüe bicultural es un parapeto; la práctica educativa actual pretende educar a los ‘indios’ para poder interactuar con la sociedad no india” (Barriga, 2018, p. 79).

Sin ser tan evidentes como en las múltiples historias de quienes enfrentaron la castellanización directa y fueron objeto de golpes y burlas por parte de sus maestros monolingües y sus compañeros (con las mismas características lingüísticas y sociales), que derivaron en dejar de hablar sus lenguas maternas y comenzar a enseñar a sus hijos el español, las ideologías lingüísticas actuales son más sutiles, aunque siguen teniendo un impacto negativo en quienes hablan una lengua originaria, incluso en alumnos bilingües. El racismo ha alterado de forma tan clara las comunidades originarias, que quienes son monolingües en español, pero de origen indígena, se niegan rotundamente a tratar de aprender la lengua originaria que hablan sus hermanos, padres o abuelos; incluso tratan de imponer el uso de la lengua dominante al haber internalizado las ideologías diglósicas² (Flores Farfán, 1999, p. 44) que de manera sistemática se han extendido al interior de las redes sociales de quienes se reconocen como parte de una colectividad en varios de los pueblos originarios del norte de México.

La situación en el noroeste de México evidencia un claro riesgo por el desplazamiento del patrimonio lingüístico (Figura 2),

² Las ideologías diglósicas se refieren a las ideas contrarias al uso de las lenguas y que los miembros de una lengua minorizada adoptan a partir de las nociones de las lenguas dominantes y funcionan en favor de un cambio hacia el uso de estas últimas.

de una riqueza poco explorada y que a través de algunas investigaciones nos permite considerar un cúmulo de saberes y aspectos que permiten percibir visiones del mundo distintas a las dominantes, además de exponer formas de organización y normas de conducta al interior de distintas sociedades indígenas. Este patrimonio y estos saberes deberían estar en primer plano, tanto en la educación indígena como en las escuelas y medios de comunicación de la sociedad mexicana, en particular en las sociedades regionales con las que tienen contacto los miembros de los grupos originarios, en quienes ejercen mayor efecto a través de sus formas de discriminación, por el desconocimiento de la riqueza que implica la diversidad y el patrimonio que les ha dado de alguna manera sustento a sus identidades regionales.

A pesar de la severa situación por la que atraviesan las lenguas originarias³ del noroeste de México, sobre todo por la influencia de las escuelas bilingües, favoreciendo el uso del español casi de manera generalizada, faltan investigaciones que den cuenta de los procesos que han estado experimentando los profesores bilingües, sus estudiantes y los hablantes de las comunidades donde se ha insertado estos modelos educativos. Algunos estudios han dado cuenta de ciertas dinámicas escolares, pero en la mayoría de los casos se han centrado en los efectos sobre los alumnos que egresan de estas instituciones y en especial sobre los resultados en las lenguas originarias. Es por eso que en este trabajo tomamos en cuenta la investigación de quienes han dado cuenta de la problemática al interior de las escuelas, pero sobre todo la investigación etnográfica dentro de las comunidades, que muestra el problema a un nivel más integral. Sin embargo, es una primera

³ Las lenguas originarias que se hablan en el noroeste de México son: mayo, yaqui, seri, pima, guarijío, tohono o'odham (conocido tradicionalmente como pápago), tarahumara, tepehuano del norte, cucupá, kiliwa, paipái y kumiai (ver mapa. Diseño: José Luis Moctezuma Zamarrón).

aproximación general que permite tener un panorama, además de marcar algunas líneas para cambiar las políticas de lenguaje, sobre todo en el ámbito educativo.

Figura 2



Fuente: Moctezuma Zamarrón, José Luis y Alejandro Aguilar (coords.) *El noroeste de México. Atlas etnográfico*. México: INAH / ISC / INALI, 2013, p. 40.

¿Educación bilingüe en el noroeste?

Un panorama sobre el impacto de la educación intercultural bilingüe certifica una dinámica generalizada del uso del español en las escuelas del sistema educativo en el ámbito indígena. El caso de los ódami (tepehuanos del norte) es un enigma, al no existir investigaciones sobre las características de la educación bilingüe en las escuelas ubicadas en los poblados habitados por este grupo étnico.

Lerma (2007) da cuenta de la situación de la educación bilingüe al interior del grupo yaqui, uno de los más organizados y políticamente activos a lo largo de su historia. Sin embargo, en el terreno educativo ha seguido los mismos lineamientos de la mayoría de los grupos originarios del noroeste. Sujetos a las políticas lingüísticas implementadas por la Secretaría de Educación y Cultura del gobierno de Sonora y dictadas desde la Secretaría de Educación Pública, a través de la Dirección General de Educación Indígena. Esto contrasta con una propuesta elaborada al interior del grupo, llamado Proyecto Educativo de la Tribu Yaqui (PETY), surgido en 1994 pero que por problemas de orden político no pudo desarrollarse como se planteó originalmente. De hecho, los problemas políticos han ido de la mano de las políticas del lenguaje dictadas desde el centro y manejadas por operadores en cada estado, región o grupo étnico. La disidencia no tiene cabida en este sistema por lo que ninguna autoridad o profesor ha podido romper con una estructura vertical y altamente coercitiva. Es por eso que son los maestros jubilados los que muestran su descontento con el tipo de educación que se emplea en las áreas indígenas, pero no pueden competir con el sistema (Figura 3).

Figura 3. “Revitalización”. Estudiantes y adultos escuchando una plática sobre la necesidad de revitalizar la lengua yaqui. Loma de Guamúchil (pueblo tradicional de Cócorit), Cajeme, Sonora



Fotografía de José Luis Moctezuma Zamarrón, 2011.

De esta manera, la llamada educación bilingüe no ha tenido mayor impacto en el uso de la lengua yaqui dentro del aula y sólo sirve como un medio para poder castellanizar a los niños monolingües en su lengua materna. Así, podemos corroborar este modelo de educación en una comunidad que valora el uso de la lengua yaqui en los contextos rituales y en las reuniones de las autoridades tradicionales, pero que en la escuela no ha podido implementarlo, ni con un plan surgido del interior de la comunidad (pero imposible de llevarlo a la práctica por diversas razones), como se puede observar en la siguiente cita: “Pese a que algunos profesores podrían impartir las clases en lengua *jiak*, estas se llevan a cabo en español y sólo se habla la lengua vernácula en caso de que los alumnos no hayan comprendido del todo la sesión” (Lerma, 2007, p. 130).

El alto contraste entre el discurso bilingüe y su realidad social no está exento en territorio yaqui, a pesar de un gran número de profesores bilingües que son hablantes nativos de esta lengua originaria, pero que se enfrentan a una dinámica que los obliga a frenar su uso en favor del español dentro del aula, sea cual sea la situación lingüística de los maestros y los alumnos, ilustrado del siguiente modo: “Algo que se presenta de manera continua es que todos los contenidos que deben impartirse son en español sin importar la materia” (Lerma, 2007, p. 132).

Figura 4. Celebración. Cartel del evento para reconocer la lengua materna yaqui. Tajimaroa, Cajeme, Sonora



Fotografía de José Luis Moctezuma Zamarrón, 2014.

El grupo más grande de profesores bilingües en el estado de Sonora, además del único en el estado de Sinaloa, corresponde a los mayos. Es el grupo más extenso de la región, sólo por debajo del tarahumara, cuyo etnónimo es rarámuri. Es de suponerse que los maestros bilingües deberían hablar

su lengua materna, pero en el caso mayo esto dista de ser cierto. Un número considerable no habla la lengua originaria y otros más tienen un conocimiento incipiente del idioma.

Aunque existen muchos que sí son hablantes fluidos, al final, la realidad es que no requieren del uso de la lengua nativa para dar clase. Desde hace varios lustros la educación en la extensa área mayo tiene como única lengua de enseñanza el español (Figura 5). A diferencia de los profesores yaquis, que por las características de sus alumnos necesitan hablar en ciertas ocasiones en su propia lengua, los maestros mayos no lo hacen, debido a que la gran mayoría de sus alumnos tienen como única lengua el español (Moctezuma Zamarrón, 2021).

Figura 5. Contraste. Mientras los alumnos del internado llevan una leyenda en sus playeras escolares, en el fondo se ven las indicaciones sobre roles y reglamentos en español. El Júpate, Hutabampo, Sonora



Fotografía de José Luis Moctezuma Zamarrón, 2013.

Los estudios realizados por Ángel Vera, en compañía de investigadores de distintas dependencias, subrayan varias carencias relacionadas con la educación en el área mayo que evidencian problemas de todo tipo para el logro de los objetivos señalados por el sistema educativo. Sin duda el que nos

llama más la atención para el presente análisis es la crudeza con que advierten la situación imperante entre los mayos:

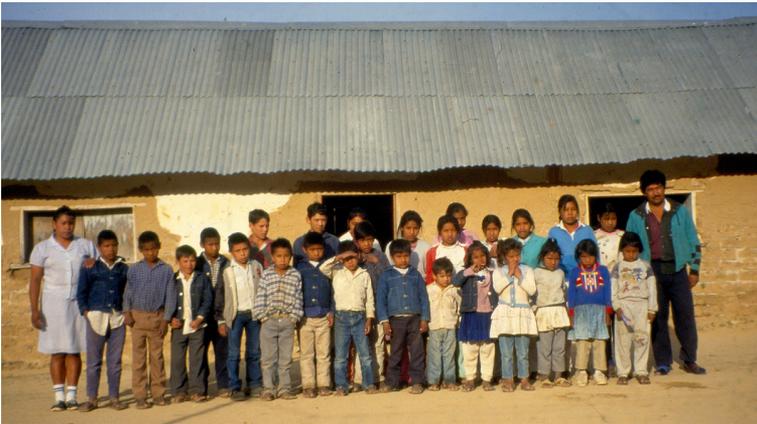
En las escuelas bilingües de la región los maestros(as) no hablan la lengua y si la hablan no la enseñan. Además, algunas madres colocan al mayo como lengua de poco prestigio, consideran que hablarles en esa lengua interfiere con el aprendizaje del español, por lo cual esperan que el niño cumpla 5 ó 6 años para hacerlo. Las madres suponen que existe una relación directamente proporcional entre el dominio del mayo y la incapacidad de expresión en español. Las maestras bilingües por su lado apoyan esta creencia y piden a las madres que no les hablen en mayo en sus casas (Vera, Ramos y Calderón, 2009, p. 320).

Una situación aún más grave la presentan los grupos guarijío, o'oba (pima), o'odham, cucapá, kumiai, pai pai y kiliwa. Su menor número de hablantes y una indolente forma de interesarse en la llamada educación bilingüe por parte de las instituciones estatales donde se localizan, los coloca en un escenario grave de desplazamiento lingüístico, que raya en la muerte de lengua, de no ocurrir un cambio en lo inmediato en las políticas del lenguaje en esta región y en particular en el nivel educativo (Moctezuma Zamarrón, 2016, p. 95). Su situación es tan complicada que hasta hace poco tiempo se incorporaron al modelo de educación bilingüe (Figura 6). La falta de profesores hablantes de esas lenguas y la posibilidad de transferir maestros del área bilingüe, principalmente mayos, hacia las escuelas del estado de Sonora, trajo como consecuencia la imposibilidad de la enseñanza mínima en sus lenguas maternas. Desde entonces, el español es la lengua de uso cotidiano en las aulas, con el consiguiente proceso de asimilación a la cultura nacional.

Una vez que se dio inicio a la formación de “maestros bilingües” en algunas de estas lenguas, el efecto del uso del español ya estaba dado. Los nuevos profesores se encontra-

ron con un sistema diseñado para la castellanización, además de que algunos de los docentes hablaban poco o nada su lengua materna. Esa situación estaba salvada de antemano, producto del problema estructural de la enseñanza del español, de manera generalizada, en la llamada educación intercultural bilingüe.

Figura 6. La cocinera, alumnos y el profesor de la Escuela-Albergue Indígena Guarijío de Tojiachi que formaba parte de las políticas indigenistas del reparto agrario en la región, desde 1979, del Instituto Nacional Indigenista. La escuela dejó de funcionar alrededor de 1998. Tojiachi, Uruachi, Chihuahua



Fotografía de Claudia Jean Harriss Clare, 1995.

Es evidente que la educación bilingüe y su principal axioma, los alfabetos y con ello la anhelada escritura en lenguas originarias, no ha dado los resultados esperados, en especial en el noroeste de México. La oralidad ha quedado rezagada a un plano en donde sólo es utilizada cuando los niños monolingües no entienden lo que les dice el profesor en la lengua dominante.

A diferencia de las escuelas indígenas de Sonora, entre los pueblos serranos, la educación indígena fue lanzada por el

Instituto Nacional Indigenista (INI) desde 1954⁴ como un proyecto posrevolucionario con metas de mestizaje, “integración” y “desarrollo”, intenciones que necesariamente implicaban la asimilación de las culturas e idiomas indígenas. De esta manera, las escuelas del INI iniciaron los procesos de castellanización de los rarámuri, ódami, de los guarijós y los o’oba de Chihuahua. Estos dos últimos, originarios de Chihuahua y Sonora.

A partir de su Centro Coordinador Indigenista de la Tarahumara (CCIT, en Guachochi, Chihuahua) dirigió sus políticas de *acción integral* y la *integración regional* (Sariego, 2002). Por un lado, la *acción integral* implicaba el desarrollo en áreas de educación, salud, seguridad, economía, tierras, capacitación agraria y por otro, la “integración regional” era una política económica conceptualizada a partir de la unificación lingüística en español, además, de otras ideas centralistas de experiencias previas en Chiapas. Entonces, el CCIT tenía la finalidad de enfrentar el llamado “problema indígena”, en este caso dicho como el “problema tarahumara” (Plancarte, 1954 en Sariego, 2002, p. 173), impulsar las áreas señaladas, además, de la formación de los Consejo Supremo (representantes indígenas ante el estado). Para dichas políticas, la educación y la castellanización de los indígenas resultaron indispensables.

La promoción de la educación indígena comprendía el reclutamiento y la capacitación de los “promotores culturales” (también llamados “promotores bilingües culturales”), su formación como maestros indígenas y la construcción de albergues y escuelas indígenas, sobre todo en las comunidades

⁴ Antes de 1954 había escasos proyectos educativos con participación indígena en la sierra. Ellos comprendían la actividad misionera desde el siglo XVII, algunos proyectos privados de terratenientes locales, las “escuelas rudimentarias”, las del sistema estatal y municipal del siglo XVIII, las Normales posrevolucionarias y las federales (González, 1987; Heath, 1988; Mesa, 2009; Lunes, Carrera y Vergara, 2018; Tlapal Rascón, 2020).

rarámuli cercanas al Centro Coordinador. Los siguientes 20 años, incluyendo el reparto agrario, el INI expandió su promoción de escuelas y albergues indígenas de la sierra para incluir las regiones o'oba, ódami y guarijío. Estableció en 1977, sus oficinas en San Bernardo, Sonora -dirigidas a los guarijíos del estado y a los de Chínipas, Chihuahua- y otra en la zona o'oba, con la meta de atender estas comunidades de ambas entidades (INI, 1994, p. 28).

En la formación de las escuelas indígenas, el trabajo de los promotores bilingües culturales tuvo un gran impacto en el uso de la lengua, en lo que Regina Martínez (2011) llama “la castellanización forzada”. La tarea de los promotores era suscitar el uso del español en las comunidades y la instalación de las nuevas escuelas. Muchos de ellos participaron en cursos de profesionalización como docentes, otros iniciaron sus carreras políticas como representantes en el Consejo Supremo, y algunos mantuvieron sus roles de promotores.⁵

Para estas comunidades, los modestos beneficios que recibían los promotores eran suficientes para alterar las relaciones económicas recíprocas locales. Durante el año escolar, las escuelas-albergues ofrecían comida a los estudiantes y profesores internados, lo cual fue un gran atractivo para las comunidades que vivían en la pobreza extrema. Como fenómeno nuevo, la formación de las escuelas y los promotores culturales impulsaron una ideología lingüística que promovía los beneficios de hablar español. Un estudio realizado en la zona rarámuri evidenció la relación entre las escuelas albergue y una mayor dinámica del desplazamiento de la lengua originaria por el español (Pérez, 2012).

Actualmente, muchos profesores indígenas en formación trabajan en comunidades hablantes de otras lenguas. Por ejemplo, los maestros de la zona guarijío de Sonora normalmente son yoremem (mayos); entre los guarijíos de Chihuahua hay

⁵ Testimonio de un docente de la UPN- Creel, Chihuahua, 2017.

tres profesores indígenas; uno es guarijío, los otros dos son rarámuli y yoreme (mayo). Hay pocos maestros o'oba laborando con sus comunidades y algunos profesores ódami están trabajando en su región. No obstante, la gran mayoría de los maestros y maestras en la sierra son hablantes monolingües, pero de español. Tampoco su profesionalización incluye cursos en idiomas indígenas. Eva María Mayagoitia (2011) señala:

Finalmente y respecto del contenido de la educación bilingüe y bicultural, se encontró que es una necesidad inminente no solo por la composición multicultural de la población escolar, sino porque casi el 16% de los niños indígenas son monolingües en lengua indígena, mientras que otro 46.4% presenta un bilingüismo con predominio de la lengua indígena. Lamentablemente, sólo un 35.8% de los profesores egresados son bilingües, contra un 64.2% que son monolingües en español, lo que aunado a sus condiciones ideológicas, conduce al manejo mayoritario de los contenidos propuestos en los libros de texto y manejados exclusivamente en español; lo cual sin duda significa la adopción de prácticas culturales ajenas, impuestas por la cultura dominante (Mayagoitia, 2011, p. 40).

Para fomentar el uso del español, los discursos de “pobreza” y “atraso” fungían en la promoción de las escuelas y la necesidad de hablar español como mecanismo para “progresar”. Un promotor cultural señaló: “los indios son muy pobres, somos muy atrasados. Ellos de por ahí (apuntando a una vereda), son muy atrasados, no tienen nada. Ya veo que van poquito, poquito para allá con algu na despensa para los niños (de la escuela)”.⁶

Él mismo señaló que era muy importante hablar español para no ser “engañados por los mestizos”, y que sus hijos ya no hablaban su lengua materna. Dijo que “la gente de razón habla español, son los que tienen dinero y viven mejor”. En

⁶Testimonio de un promotor cultural, Arechuyvo, Chihuahua, 1997.

esta construcción, el atraso y la pobreza son inseparables de su propia lengua.

Según la gente mayor, con el reparto agrario en la sierra de 1965 a 1982, muchas familias indígenas dejaron sus rancharías de origen para incorporarse en ejidos interétnicos y estar cerca de las escuelas. En estos casos, optando por abandonar el uso del idioma por completo e incluso prohibirlo entre sus hijos; todo esto con la finalidad de evitar conflictos y violencia con sus vecinos no indígenas. Inclusive, varios colaboradores señalaron que, en los años 1960, había maestros no indígenas que utilizaban el castigo corporal cuando encontraban a los niños hablando en su lengua.

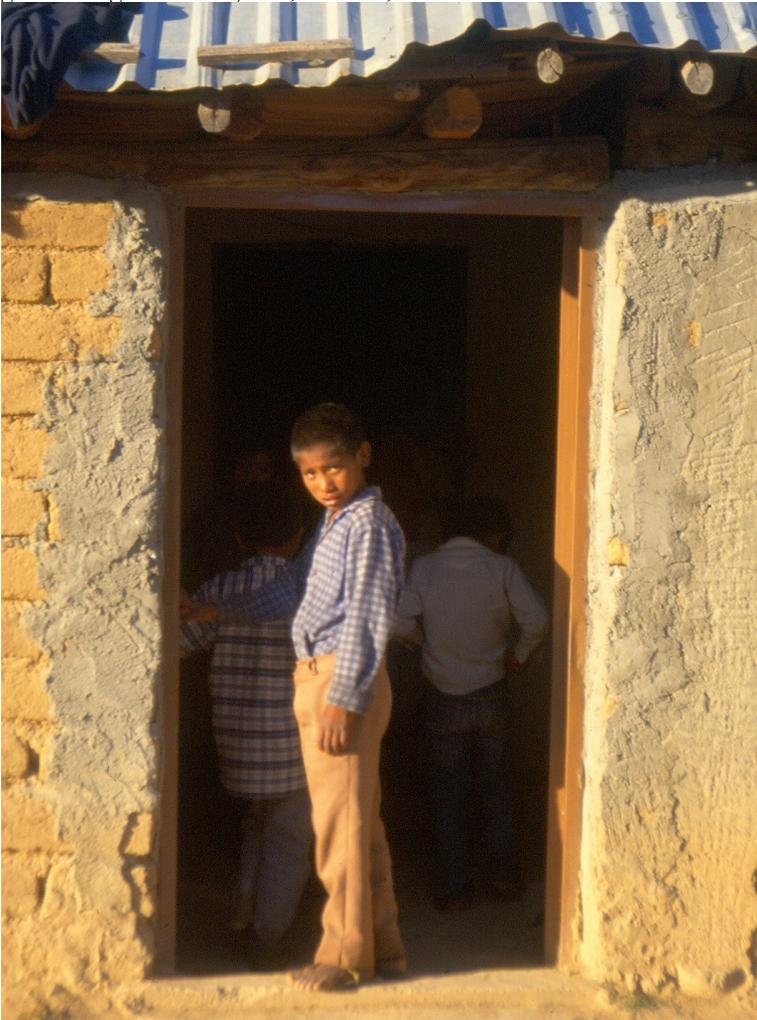
Las metas indigenistas de integración, mestizaje cultural y lingüístico, fueron sostenidas por el racismo en tanto su historia, segregación social, además de sus prácticas y contenidos educativos (Saldívar, 2008, 2012; Baronnet y otros, 2018 y Ricco, 2019). Desde sus inicios, el indigenismo presentaba: “un lenguaje hispanofílico e indofóbico, donde lo mejor que le puede pasar al indio es no sólo su desaparición como unidad cultural, sino también biológica” (Ricco, 2019, p. 297). Hasta la fecha, esta ideología ha tenido un impacto devastador en las lenguas locales, a pesar de la creación, en 1978, de la Dirección General de Educación Indígena, y de la Coordinación General de la Educación Intercultural y Bilingüe en 2001, es decir, los cambios en el nombre de la institución no han alterado sus fundamentos.

Aquí, la “interculturalidad” es una idea que no está claramente definida para los educadores ni las comunidades. Es una imposición que nunca fue consultada. Tiene graves deficiencias en cuanto a materiales y sus contenidos siguen siendo excluyentes. El ejercicio de la interculturalidad en las escuelas serranas es a partir de las mismas prácticas pedagógicas de antes, es decir, bajo el modelo “tradicional” en el cual el alumno es un “receptor pasivo” del conocimiento del maestro, en este caso, maestros y maestras no indígenas (Castilleros, s/f;

Vergara y Cuenta, 2015). De esta manera, las comunidades de hablantes de lenguas originarias son mantenidas al margen de los procesos educativos.

Las prácticas llamadas interculturales, observadas en las escuelas, consisten en eventos de *folklorización*. Por ejemplo, pueden cumplir con el currículo dedicando un día para festividades de las danzas y artesanías indígenas locales. A pesar de que los estudiantes se divierten en estos eventos, algunos padres de familia decían estar molestos con lo que interpretaban como “una burla” o “una falta de respeto” a sus tradiciones. Otros maestros cumplen mandando a sus alumnos a preguntar por algunas palabras en lengua indígena entre sus familiares para compartirlas con sus compañeros, aunque los estudiantes suelen decir que no hay hablantes en casa. Una maestra indicó que no sabía qué era la educación intercultural y que para ella, era la misma a la llamada educación bilingüe. Todo aquello ocurre a pesar de que hay programas del estado de Chihuahua y profesores indígenas, sobre todo rarámuri y ódami, que participan activamente en la formulación de una gran cantidad de materiales pedagógicos en sus idiomas, pero con los cambios de programas y el uso exclusivo del español no se usan en clase.

Figura 7. Alumno guarijó entrando al salón de clases de la primaria indígena multigrado de Tojiachi, Uruachi, Chihuahua



Fotografía de Claudia Jean Harriss Clare, 1995.

Ahora bien, muchas escuelas en las rancherías indígenas son multigrados CONAFE (Consejo Nacional de Fomento Educativo), con profesores que están en proceso de formación preparatoria o universitaria. Dentro de este sector, hay

maestros no indígenas e indígenas con dinámicas difíciles de cumplir. Una vez al mes viajan a Creel para tomar cursos intensivos. Para eso, tienen que pagar su transporte, comida y alojamiento. Entre las grandes distancias de la sierra, la falta de transporte público y los costos de hospedaje, muchos profesores indígenas no logran terminar el programa.

En años recientes, varias escuelas multigrado están cerrando por la inseguridad social y el despojo de las familias. Los jóvenes interesados en estudiar se ven obligados a migrar a comunidades interétnicas de habla en español, donde prevalecen la discriminación y la violencia, sobre todo cuando usan su propio idioma en espacios públicos. Supuestamente, estas escuelas también son “interculturales bilingües” aunque no observamos que funcionen como tal.

Figura 8. Alumnos guarijó sin escuela. Niños juegan en el equipo del jardín de su primaria indígena que dejó de funcionar en 2000. La Finca de Pesqueira, Moris, Chihuahua



Fotografía de Claudia Jean Harriss Clare, 2008.

En este sentido, más que una práctica pedagógica, la educación intercultural bilingüe resulta ser un lema. Es una política que no ha sido consultada con las comunidades, tampoco

incluye formas locales de aprendizaje, materias en lenguas indígenas para los profesores y para los estudiantes no indígenas, o clases en lenguas locales como segundo idioma a la par de la promoción del inglés o el francés. De esta forma, en la vida cotidiana, dentro del salón de clases y en los otros espacios sociales interétnicos, los estudiantes indígenas *son* los obligados a la interculturalidad, no así sus compañeros mestizos. Estas problemáticas han sido observadas en las escuelas rarámuri y o'oba (pima):

[Entre los rarámuri] ...en nuestras observaciones no registramos el uso de la lengua materna durante las horas de clase. Más aún, el proceso de enseñanza-aprendizaje que se realiza en español no permite la adquisición reflexiva de las estructuras gramaticales, sintácticas, ortográficas, etcétera, de dicha lengua. Lo más grave de la situación es que no hay indicios de que a los alumnos de la escuela-albergue de Munérachi se les enseñe la lengua materna como eje formador, y el español como segunda lengua (Arrecillas, 2008, p. 132).

Dominio de la lengua pima. De acuerdo con evidencias encontradas a lo largo del desarrollo del proyecto, se puede afirmar que los docentes participantes escasamente hablan la lengua del grupo originario de la región donde trabajan. En el banco de datos se identifica un dominio pobre de la lengua pima del profesorado. La mayoría (son 24 en total) son originarios de municipios no pimas. Uno afirma tener un dominio del 70% de esta lengua y sólo otro de ellos, un 60%; el resto de los participantes lo más que logran es un 30%. De estos 24 maestros y maestras, 15 omitieron la respuesta, lo que aumenta las posibilidades de que no hablen la lengua pima, porque oficialmente uno de los requisitos para pertenecer al subsistema de Educación Indígena, es el dominio de la lengua originaria, por tanto toman la decisión de omitir la respuesta y así evitar cualquier tipo de conflicto. No obstante, el dominio de la lengua no mejora en los 5 casos de docentes originarios de regiones pimas, sólo uno afirma hablar en un 80% la lengua nativa, los 4 restantes dominan menos del 40%. La situación que se vive en la región pima, en la cual el profesorado que se desempeña en estas regiones no ten-

ga dominio de la lengua originaria, repercute negativamente en el aprovechamiento escolar de los niños y niñas. El proceso comunicativo propio de la práctica educativa se entorpece y, el recibir educación en lengua ajena, obstaculiza al estudiantado la apropiación de los contenidos. Por otra parte, la misma educación ofrecida desde los esquemas de la cultura no indígena, va contribuyendo a la pérdida paulatina de la lengua. Propiciando el debilitamiento de una lengua, que de hecho, se encuentra en riesgo de desaparecer (Madrigal, Carrera y Carpio, 2017, pp. 178-179).

En los espacios interétnicos, la *naturalización* de la discriminación y de las relaciones de poder prevalecen dentro y fuera del salón de clases. Este *pluralismo desigual* (Bartolomé y Barabas, 2006) es la realidad de vivir en una sociedad prejuiciosa. Hasta ahora, la educación intercultural ha sido una política fallida para los indígenas, construida desde una ideología de integración lingüística y sin capacidad de materializarse en prácticas de igualdad cultural.

A manera de conclusión

La presencia histórica de la educación formal en el noroeste, su racismo y limitantes inherentes, han provocado el desplazamiento de idiomas indígenas a partir de generar estigmas, conflictos y expresiones excluyentes. Aunque hay nuevas generaciones de maestros indígenas que impugnan los contenidos de la SEP, a largo plazo las escuelas han ignorado la importancia de la oralidad para las comunidades, han exacerbado las prácticas discriminatorias contra los pueblos a través de políticas fallidas que hasta la fecha los mantienen al margen del control de sus recursos educativos locales. Las escuelas indígenas son consecuencia de una ideología dominante centralista que no toma en cuenta los derechos fundamentales de la consulta, establecidos por el *Convenio 169 de la OIT* (ratificada por México en 1991), ni la *Ley General de los Derechos Lingüísticos de los Pueblos Indígenas* (2003). Siguen promoviendo

la integración lingüística, cultural y social a costa de los indígenas. Involucran dinámicas de aculturación forzada a través de una educación pública monolingüe con la folklorización estereotipada de los pueblos en el nombre de la *interculturalidad*, la cual podemos pensar como una política *neoindigenista*, ya que entre el *deber ser* y *los hechos* (Barquín, 2015), la educación intercultural es un nuevo discurso que funge para enmascarar los viejos procesos de homogeneización que borran la diversidad cultural y el patrimonio lingüístico.

Finalmente, este es apenas un bosquejo de la gran problemática que enfrentan las comunidades originarias y sus hablantes, ante la llamada educación intercultural bilingüe en el norte de México. La investigación lingüística en esta zona apenas da cuenta del problema y han sido los estudios sobre educación y otras áreas de las ciencias sociales las que han mostrado la sombría realidad de un sistema que ha servido mayormente para castellanizar e imponer el modelo de conocimiento de la llamada sociedad mexicana (Moctezuma Zamarrón, 2015, p. 225). El reto no sólo implica hacer más investigación al respecto, sino va más allá, proponer alternativas para una verdadera política del lenguaje que permita la revitalización de las lenguas originarias de la región (Moctezuma Zamarrón y Flores Farfán 2021).

Bibliografía

- AGUIRRE, G. (1957). *Procesos de aculturación*. UNAM.
- ARRECHILLAS, A. (2008) *Hegemonía y educación bilingüe-bicultural en la Sierra Tarabumara*. Instituto Chihuahuense de la Cultura.
- BARONNET, B., CARLOS, G. Y DOMÍNGUEZ, F. (Coords.). (2018). *Racismo, Interculturalidad y Educación en México*. Universidad Veracruzana. <https://www.uv.mx/bdie/files/2018/10/Libro-Racismo-interculturalidad-educacion-Mexico.pdf>
- BARQUÍN, A. (2015). *Antropología y Poder Político. El ejercicio del poder de escuelas interculturales*. INAH.

- BARRIGA, R. (2018). *De Babel a Pentecostés. Políticas lingüísticas y lenguas indígenas, entre historias, discursos, paradojas y testimonios*. Secretaría de Educación Pública.
- BARTOLOMÉ, M. Y BARABAS, A. (1996). *La pluralidad en peligro: procesos de extinción y transfiguración étnica en Oaxaca*. INAH.
- CASTILLERO, O. (3 de septiembre de 2021). *Los 5 modelos pedagógicos fundamentales*. Psicología y mente. <https://psicologiymente.com/desarrollo/modelos-pedagogicos>
- FLORES, J. (s.f.). *Cuatrerros Somos, y toindíoma hablamos. Contactos y conflictos entre el náhuatl y el español en el sur de México*. CIESAS.
- LERMA, E. (2007). *Venado de dos cabezas: políticas del lenguaje en las comunidades yaquis. El caso de las relaciones de poder en torno al proyecto Educativo de la Tribu Yaqui* [Tesis de maestría]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Ley general de los derechos lingüísticos de los pueblos indígenas, 2003. (3 de septiembre de 2021). https://www.nacionmulticultural.unam.mx/edespig/diagnostico_y_perspectivas/leyes_declaraciones/2%20LENGUA%20Y%20CULTURA/Ley%20general%20de%20derechos%20linguisticos.pdf
- MADRIGAL, J., CARRERA, C. Y CARPIO, R. (julio, 2017). Educación indígena en la región chihuahuense pima. *Revista Boletín Redipe*, 6(7), 170-185.
- MARTÍNEZ, R. (enero, 2020). La formación de los profesionistas bilingües indígenas en el México contemporáneo. *Perfiles Educativos*, 33, 250-261.
- MAYAGOITIA, E. (2011). Educación en el medio indígena de Chihuahua. *IE Revista de Investigación Educativa de la Rediech*, 33-41.
- MOCTEZUMA, J. (2015). Lenguas del norte de México. Las dinámicas del contacto y del conflicto. En R. Terborg, A. Alarcón, y L. Neri. (Coords.). *Lengua española. Contacto lingüístico y globalización*, (pp. 209-230). UNAM.
- MOCTEZUMA, J. (2016). Los inexorables resultados de la política del lenguaje en el norte de México. *UniverSOS*, 13, 85-103.
- MOCTEZUMA, J. (febrero, 2021). Vitalidad y desplazamiento de

- las lenguas originarias en el norte de México. *Ichan Tokolotl*, 32(345).
- MOCTEZUMA, J. Y FLORES, J. (febrero, 2021). Por una transformación de las políticas del lenguaje en México. *Ichan Tokolotl*, 32(345).
- OEHMICHEN, C. (1994). *Instituto Nacional Indigenista 1989-1994*. INI.
- ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DEL TRABAJO. (3 de septiembre de 2021). *Convenio 169 de la OIT*. CNDH. <https://www.cndh.org.mx/sites/default/files/documentos/2019-05/Folleto-Convenio-169-OIT.pdf>
- PÉREZ, J. (2012). *Muestreo diagnóstico sobre vitalidad lingüística en las cuatro zonas étnicas del estado de Chihuahua*. Programa Institucional de Atención a Lenguas y Literaturas Indígenas de Chihuahua.
- RICCO, S. (2019). Indigenismo y Racismo. En M. Rutsch y J. Vera, *La Antropología en México: A veinticinco años de su publicación* (pp. 287-316). Centro de Estudios Filosóficos, Políticos y Sociales Vicente Lombardo Toledano.
- SALDIVAR, E. (2008). *Prácticas cotidianas del estado: una etnografía del indigenismo*. Plaza y Valdés.
- SALDIVAR, E. (2012). Racismo en México: apuntes críticos sobre etnicidad y diferencias culturales. En A. Castellanos y G. Landázuri (Coords.). *Racismo y otras formas de intolerancia de Norte a Sur en América Latina* (pp. 49-76). UAM.
- SARIEGO, J. (2002). *El indigenismo en la Tarahumara. Identidad, comunidad, relaciones interétnicas y desarrollo en la Sierra de Chihuahua*. INI-INAH.
- SARIEGO, J. (julio-diciembre, 2002). La cruzada indigenista en la Tarahumara, *Alteridades*, 12(24), 129-141.
- VERA, Á., PEÑA, M. Y CALDERÓN, N. (2009). Prácticas de crianza y educación inicial en la etnia mayo. *Estudios Sociales*, 17, 303-324.
- VERGARA, G. Y CUENTAS, H. (2015). Actual vigilancia de los modelos pedagógicos en el contexto educativo. *Opción*, 31, 914-934. <https://www.redalyc.org/pdf/310/31045571052.pdf>

TLAMANCA FRENTE AL RIESGO
SOCIOAMBIENTAL. UNA VICTORIA INDÍGENA EN
EL HORIZONTE DEL DESPOJO MINERO
EN LA SIERRA NORTE DE PUEBLA¹

Milton Gabriel Hernández García²
Centro INAH Tlaxcala

El riesgo socioambiental en el mundo contemporáneo

El riesgo ha sido reconocido como parte inherente de la sociedad moderna. Advertirlo y reconocerlo significa también asumir la contingencia de la condición humana en una perspectiva que es propia de la modernidad y de la era del desarrollo tecnológico. Para autores como Ulrich Beck, la crisis ambiental que se ha producido en la era industrial nos obliga a repensar la relación dicotómica que la modernidad había establecido entre sociedad y naturaleza. Hemos llegado al final de esta contraposición, particularmente la forma de concebir a la naturaleza como algo dado, independiente de la voluntad humana: “las lesiones de las condiciones naturales de la vida se transforman en amenazas médicas,

¹ Este artículo se realizó con información obtenida en el marco del proyecto de investigación “Voces campesinas-indígenas en defensa del maíz nativo. Una aproximación a la historia contemporánea de la lucha social y las acciones colectivas para la conservación territorial del patrimonio biocultural” (ENAH-INAH, 2011-2016). Varios pasajes de este artículo contribuyeron a la fundamentación de la Iniciativa que presentó el Diputado Federal Joaquín Zebadúa Alva y el Grupo Parlamentario de Morena para reformar el artículo 6º y derogar la fracción IV del artículo 19 de la Ley Minera, en octubre de 2022, en la Cámara de Diputados.

² Etnólogo y doctor en Desarrollo Rural por la Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco (UAM). Correo: milton_hernandez@inah.gob.mx

sociales y económicas globales para los seres humanos, con desafíos completamente nuevos a las instituciones sociales y políticas de la sociedad mundial super industrializada” (Beck, 1994, p. 89).

Estas amenazas “naturales”, que hoy día se devuelven contra la humanidad, constituyen una dimensión de lo que Beck denomina como “sociedad del riesgo”. Vivimos en la era de los riesgos de la modernización. Esto constituye sin duda una paradoja: una de las grandes promesas de la modernidad era precisamente alejarnos del riesgo. Cuando en el escenario aparecen los efectos devastadores del “desarrollo”, como en los casos que presentan estas páginas, pareciera que es necesario tomar cierta distancia de este autor en la medida en que su perspectiva de análisis desdibuja el papel del capitalismo en la producción de la crisis ambiental.

Considero que en el mundo capitalista, el riesgo adquiere dimensiones que nos acercan a la noción de crisis de la modernidad misma y de su devastador proyecto civilizatorio. Muestra de ello son los riesgos planetarios actuales como el calentamiento global, el progresivo agotamiento del petróleo, la crisis agroalimentaria, los éxodos humanos empujados por la miseria y el despojo o la debacle financiera internacional.

En México, el estudio del riesgo socioambiental ha sido desarrollado por la Red de Estudios Sociales sobre el Medio Ambiente (RESMA), buscando contribuir al análisis de los riesgos que implica, para la sociedad mexicana, la destrucción de las áreas silvestres, la contaminación que es causada por la industrialización y distintos procesos de deterioro socioambiental (Sánchez, Lazos y Melville, 2012). La red reconoce que las desigualdades estructurales generan exposiciones e impactos diferenciales del riesgo. A su vez, el Seminario Universitario de Sociedad, Medio Ambiente e Instituciones de la Universidad Nacional Autónoma de México ha planteado que “los distintos problemas ambientales del país han llegado a un nivel tal que ponen en riesgo, a corto y mediano plazos, la ca-

lidad de vida de grandes grupos sociales, así como muchos de los procesos productivos de los que depende la economía y el acceso a servicios ecosistémicos básicos” (Merino y Vázquez, 2018). Para este trabajo retomo la definición de Alejandra Toscana, quien ha señalado que el riesgo “se entiende como una situación de peligro latente, en donde existe la posibilidad de sufrir daños en el futuro, como resultado del impacto de uno o más fenómenos naturales —o antrópicos— peligrosos, en una sociedad vulnerable” (Toscana, 2011, p. 3).

Desde mi punto de vista, la percepción social del riesgo socioambiental, así como las acciones colectivas que en torno suyo se despliegan, puede ubicarse en el marco de la crisis ambiental contemporánea, que desde la perspectiva de Armando Bartra, se expresa cada vez más como en el incremento de la escasez radical de bienes comunes, que han sido privatizados y además degradados o incluso extinguidos. De hecho, los datos empíricos al respecto parecen señalar con claridad que la tendencia global apunta hacia una escasez absoluta, particularmente de ciertos “recursos”, como el agua: “No cabe duda de que la economía capitalista está detrás de la devastación de la naturaleza y es causa mayor de la crisis ambiental que se encona con los que la economía de por sí, ya empobreció” (Bartra, 2013, p. 35).

James O’Connor (2011) parte de las condiciones de producción del capital, que se refiere a todo aquello que compone el marco de la producción capitalista y que no es producido como una mercancía, aunque es tratado como si lo fuera. Uno de sus componentes es la naturaleza. La propia explotación capitalista puede generar problemas de agotamiento o encarecimiento de esas condiciones y es cuando se pone en juego una crisis de subproducción. Por lo tanto, considera la relación con la naturaleza como la segunda contradicción del capital. Al respecto, David Harvey (2007) introduce el concepto de acumulación por desposesión, para dar cuenta de la continuidad de los mecanismos depredadores del capitalismo que atribuía a una etapa primitiva

u originaria de este modo de producción. Por otro lado, con relación a la continua expansión del capital sobre la naturaleza, es sugerente el concepto subsunción real de la naturaleza al capital propuesto por Sabbatella (2010), ya que el sistema capitalista no sólo incluye a la naturaleza sino que también la subordina a los designios de la producción de plusvalor.

Retomo también el análisis de los conflictos socioambientales que han cobrado tanta relevancia en los últimos años, caracterizados inicialmente como un campo de disputa en torno al acceso, uso y aprovechamiento de los bienes comunes, pero también en relación con su conservación o su deterioro. Los conflictos socioambientales constituyen un universo de reflexión al interior de la ecología política y están enmarcados en los procesos contemporáneos de acumulación por desposesión, característicos del capitalismo contemporáneo. Como señala Fernanda Paz: “en los conflictos socioambientales de hoy es el ambiente mismo, como ámbito de vida y espacio de sobrevivencia ecológica, económica y sociocultural, lo que se disputa desde posiciones de poder” (Paz, 2014, p. 13). Uno de los enfoques de análisis de las disputas socioambientales es el del giro ecoterritorial, que cuestiona el papel del modelo económico dominante debido a los impactos devastadores que tiene sobre el medio ambiente.

En el siguiente apartado abordo, en unas cuantas líneas, el desarrollo histórico de la minería en México, resaltando el papel que ha jugado en la configuración del Estado-nacional moderno, pero sobre todo, la incidencia que ha tenido en el mundo rural, su expansión acelerada en el territorio nacional. Pongo énfasis sobre todo en las últimas cuatro décadas, que coinciden con implementación de políticas de corte neoliberal.

El avance de la minería a cielo abierto en México: breve aproximación histórica

La minería no es una actividad reciente en México. Muchas ciudades coloniales surgieron y crecieron en torno a la minería subterránea, de tipo artesanal. De hecho, esta actividad ha sido parte sustancial de la configuración de la nación mexicana: basta recordar que durante la Colonia, la corona española acumuló grandes cantidades de oro y plata a costa de la explotación de miles de indígenas que fueron despojados de sus tierras y obligados a trabajar en condiciones inhumanas. Ya en el México independiente se permitió a empresas extranjeras que acumularan grandes extensiones de tierra y que el saqueo a indígenas y campesinos continuara; estas condiciones empeoraron durante el porfiriato, cuando grandes monopolios mineros internacionales se adueñaron de grandes extensiones del territorio nacional. En 1906 los trabajadores de una mina en Cananea, Sonora, comenzaron una huelga para exigir mejores condiciones laborales, y aunque el saldo fue la represión y muerte, esta revuelta encendió los ánimos que desembocaron en los acontecimientos revolucionarios iniciados en 1910. La Revolución trajo consigo la Constitución de 1917 y a través de ella los campesinos lograron que se reconocieran sus derechos agrarios, y que se les devolvieran las tierras que les habían sido arrebatadas, en forma de ejidos y bajo la modalidad de restitución de bienes comunales para las comunidades indígenas. Por otro lado, en el Artículo 27 de la Constitución se declaró que los recursos naturales del país son propiedad de la nación y los particulares pueden aprovecharlos sólo mediante concesiones que otorgue el mismo Estado. Fue a partir de la década de 1980, en el marco del inicio de las políticas neoliberales, cuando el Estado mexicano empezó a ceder a las empresas nacionales y trasnacionales ciertas funciones, y el aprovechamiento de los recursos se tradujo en un saqueo desmedido (Rodríguez, 2015).

El aumento en el precio de los metales, especialmente el oro y la plata en la primera década del siglo XXI, ha potenciado el acelerado y violento auge de la industria extractivista minera. A su vez, las modificaciones neoliberales a la Ley Agraria y a la Ley Minera de los años noventa, han allanado el camino para que el desarrollo de este modelo se imponga a un ritmo acelerado en varias latitudes del país. Estas reformas trajeron modificaciones legales sustanciales que han afectado a las comunidades campesinas e indígenas y a los núcleos agrarios. Un ejemplo evidente son las que se realizaron a la Ley Minera entre 1996 y 2006, que le dieron prioridad a este tipo de uso de suelo frente a cualquier otro. Se otorgaron facilidades a los capitales extranjeros al eliminar la exigencia de que estos se debían asociar con inversionistas nacionales, además de que se aumentaron los tiempos permitidos para las concesiones hasta en 50 años, con oportunidad de prorrogar este periodo (Rodríguez, 2015). A tal grado se ha legalizado el despojo, que recientemente el Senado de la República ha aprobado una ley de biodiversidad que permite el extractivismo minero en Áreas Naturales Protegidas (Ballinas y Becerril, 2017).

Durante la década de los noventa, debido al estancamiento en los precios internacionales de ciertas materias primas, las explotaciones mineras no resultaban ser rentables, ya que la inversión no era redituable, reduciéndose hasta el 0.72% del Producto Interno Bruto. Sin embargo, es en la década del 2002 al 2012 cuando vuelve la fiebre internacional de los metales, al grado que países emergentes como China y la India comenzaron a invertir en ellos. Además, ante la volatilidad del dólar y el incremento del precio del petróleo, los países comenzaron a invertir en oro y plata; es así como los precios de los metales se incrementaron de manera exorbitante. En el caso del oro, su aumento fue de 545%, la plata aumentó 861%, en tanto los metales ferrosos y no ferrosos llegaron en el 2008 a su máximo histórico en 25 años. Estos incrementos motivaron la búsqueda desesperada de nuevos yacimientos,

principalmente por compañías que mantienen el monopolio mundial, siendo las más importantes de Canadá, Estados Unidos, Reino Unido, Australia y recientemente compañías de Rusia, la India y China. En México, la “década dorada” llegó durante los gobiernos de Vicente Fox Quesada (2000-2006) y Felipe Calderón (2006-2012), quienes incrementaron exponencialmente el número de concesiones otorgadas a empresas extractivistas nacionales y extranjeras. En el caso de la minería, el total de hectáreas concesionadas fue de 9’615,435. En el sexenio 2012-2018, este proceso continuó y se estima que al menos el 32% del territorio nacional se ha concesionado a alguna empresa que busca ampliar sus ganancias, apropiándose de los bienes comunes naturales de comunidades indígenas y campesinas, principalmente. Se sabe que dentro del país existen 1,160 proyectos mineros, la mayoría en fase de exploración. De estos, 860 pertenecen a empresas extranjeras. Esto significa que están en el proceso conflictivo que implica negociar con los dueños de la tierra, gestionar los permisos y monitorear la calidad y el volumen potencial de los yacimientos (Rodríguez, 2015). De acuerdo con datos publicados por la Cámara Minera de México, el 70% de la superficie del territorio nacional tiene potencial de desarrollo minero, por lo que el porcentaje concesionado podría aumentar en el futuro próximo (CAMIMEX, 2016).

Es cierto que la actividad minera se remonta a cientos de años, pero las necesidades impuestas por el modelo económico actual han orillado a que las cantidades de minerales obtenidos se incrementen y por lo tanto las técnicas para su extracción se diversifiquen. Una causa fundamental se debe a que los minerales se encuentran cada vez en capas más profundas de la tierra, por lo que se requieren técnicas más agresivas para la inyección subterránea de agua y químicos como el cianuro. Para que el país se incorpore a los mercados mundiales, se han creado marcos jurídicos, políticas y programas orientados a promover y atraer a los capitales transnacionales

de la industria minera. En el 2014, el Gobierno de la República publicó el Programa de Desarrollo Minero (PRODEMIN) 2013-2018, en el que señala que el sector presenta fortalezas que deben ser potenciadas, como la estratégica ubicación geográfica del país, la mano de obra calificada, los depósitos de clase mundial y la certeza jurídica que facilita la inversión en el sector. Los objetivos de este programa han sido: a) promover mayores niveles de inversión y competitividad en el sector minero; b) procurar el aumento de financiamiento en el sector minero y su cadena de valor; c) fomentar el desarrollo de la pequeña y mediana minería, así como de la minería social y; d) modernizar la normatividad institucional para el sector, lo que se traduciría en una mejora de los procesos de atención a trámites relacionados con las concesiones mineras. Este tipo de programas han hecho que la industria minera mexicana se haya distinguido como una de las más competitivas a nivel mundial. Según la revista Forbes, del 2011 al 2014, México se ubicó como el quinto país más atractivo para invertir en el sector (Hernández, 2015).

Sin embargo, para las comunidades que han tenido la desgracia de estar ubicadas dentro de la poligonal de un enclave minero, la situación es fundamentalmente devastadora, ya que las empresas mineras, además de enriquecerse con lo extraído, se aprovechan ampliamente de las leyes que les facilitan el despojo, destruyendo los ecosistemas, contaminando el agua y el suelo con metales pesados, desplazando a comunidades enteras y destruyendo el tejido social. Para el caso mexicano, el Observatorio de Conflictos Mineros de América Latina (OCMAL), tiene identificados hasta marzo de 2016, 70 megaproyectos mineros y 37 conflictos derivados por esta actividad. El despojo que las mineras realizan sobre las comunidades suele acompañarse por otro tipo de proyectos como son los hidroeléctricos. Para ello se encubren con la razón social de otras empresas, siempre filiales de las mineras. En México existe un amplio catálogo de ca-

sos en los que las empresas mineras llegan a las comunidades encubiertas de fundaciones que promueven el desarrollo social, prometiendo el progreso y una serie de beneficios colectivos e individuales (OCMAL, 2009).

La extracción de oro es tan rentable que los altos costos de operación son soportables en yacimientos en los que hoy día se pueden encontrar hasta la ridícula cantidad de 0.3 gr de oro por tonelada de material. A ello se debe el auge de las empresas trasnacionales mineras y su expansión en ciertos países en los que las políticas fiscales y los marcos legislativos facilitan su operación. Las grandes empresas trasnacionales utilizan una fuerza de infantería constituida por pequeñas empresas que usan para abrirse camino en el entramado político, social y jurídico que han de transitar para posicionarse en un territorio.

Es sorprendente la capacidad de incidencia en las políticas públicas que tienen las empresas que encabezan proyectos mineros en México, así como los mecanismos que utilizan para penetrar en los territorios campesinos. Pero también resulta inédita la interesante tipología de las disputas territoriales por la minería: desde las resistencias que confrontan directamente a las empresas para expulsarlas de sus territorios una vez que éstas se han instalado, las que se organizan para anticiparse a los intentos empresariales por explotar los minerales del subsuelo en su tierra, hasta las que no luchan por detener la minería sino por negociar una mejor redistribución de las utilidades, pero también de los costos ambientales del extractivismo.

Como veremos, en el siguiente apartado he realizado una suerte de radiografía de diversos despojos mineros y las resistencias que se multiplican aceleradamente a lo largo y ancho del territorio mexicano. Sin ser exhaustiva, da cuenta de las diferentes estrategias que suelen instrumentar las empresas y los diferentes niveles de gobierno para asegurar la entronización de los enclaves mineros a cielo abierto. Como podrá observarse, existe una fuerte incidencia de este tipo de procesos en comunidades indígenas, lo que pone en evidencia una serie de violaciones

a los derechos fundamentales reconocidos en el Convenio 160 de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), como el de la consulta previa, libre e informada.

Geografías del despojo y la resistencia: algunos casos emblemáticos

En el contexto mundial de la crisis capitalista y de la profundización del modelo desarrollista basado en el extractivismo, la minería a cielo abierto se expande de manera vertiginosa en el territorio mexicano, ya no únicamente en las zonas tradicionales mineras del norte del país como Sonora, Zacatecas, Chihuahua y Coahuila, sino que ha avanzado al centro, sur y sureste en los estados de Veracruz, Chiapas, Oaxaca, Guerrero o Morelos, donde antiguamente la actividad minera había sido muy limitada. Día con día aumentan los casos de graves violaciones a los derechos humanos y ambientales en diferentes latitudes del país por parte de desarrollos de minería a cielo abierto. Algunos de los casos más alarmantes se han presentado en el estado de Guerrero, que ha estado marcado en los últimos años por una violencia nunca antes vista en la historia reciente de México. Uno de los factores que inciden de manera directa en este fenómeno es el conjunto de proyectos extractivistas que se ciernen sobre diferentes regiones del estado, principalmente de tipo minero. El Consejo Regional de Autoridades Agrarias por la Defensa del Territorio (CRAADT) de la Montaña y Costa Chica, ha denunciado, desde el 2012, la existencia de proyectos mineros en por lo menos 13 núcleos agrarios, correspondientes a 56 concesiones que se han dado a un grupo de empresas mayoritariamente canadienses, en un territorio que por coincidencia se traslapa con la poligonal de la iniciativa de una reserva de la biósfera.

El CRAADT, junto con organizaciones como el Centro de Derechos Humanos de la Montaña “Tlachinollan”, han desplegado una intensa campaña informativa sobre los ries-

gos socioambientales de la minería en toda la región costa y montaña, alertando a las autoridades agrarias y a las comunidades indígenas y campesinas sobre la importancia de la organización y el blindaje social y jurídico del territorio. Las comunidades y ejidos de esta región han fortalecido el proceso organizativo por la vía jurídica, realizando asambleas para generar actas validadas ante las autoridades agrarias, en las que se acuerda como punto medular, la no autorización de proyectos mineros en sus territorios. Además de ello, han interpuesto con éxito un amparo, argumentando que fue violentado su derecho a la consulta previa, libre e informada, según lo ampara la legislación internacional, nacional y estatal, así como la Ley 701 de Reconocimiento, Derechos y Cultura de los Pueblos y Comunidades Indígenas del Estado de Guerrero. Las comunidades de esta región han rechazado por igual las actividades de exploración y explotación minera, así como la política conservacionista expresada en la iniciativa de crear una reserva de la biósfera, argumentando que cualquier proyecto que se diseñe o ejecute en sus territorios sin consulta previa a las comunidades, viola el derecho a la autonomía de los pueblos originarios, así como la posibilidad de la reproducción de la vida y las aspiraciones endógenas de desarrollo (CECCAM, 2016).

En 2014, las autoridades agrarias, tradicionales y municipales de la comunidad indígena Me'phaa de San Miguel del Progreso lograron obtener un amparo contra las concesiones mineras entregadas en su territorio. Solicitaron a la Suprema Corte de Justicia de la Nación (SCJN) se avocara al análisis de la posible contradicción constitucional entre la Ley Minera vigente en México, que señala que esta actividad tiene prioridad sobre cualquier otro tipo de uso de suelo, con la Constitución y los tratados internacionales en materia de derechos humanos. Recientemente, la comunidad tuvo un importante triunfo al detener el proyecto a través de un juicio de amparo con el apoyo de un peritaje antropológico (Ocampo, 2017).

En Zacatecas, en el poblado de San Martín Sombrerete, la Industrial Minera México explota una mina subterránea de zinc, cobre y plomo. En este caso, la resistencia no ha provenido de los pobladores, sino de los trabajadores mineros, que han denunciado insistentemente las precarias condiciones laborales en las que realizan su trabajo. Las malas condiciones de salud, higiene y de seguridad en las que opera la mina han provocado la muerte de al menos 100 trabajadores. Cuando los mineros han iniciado alguna acción de lucha para exigir aumentos salariales y mejoras laborales, la respuesta ha sido la represión a través de grupos de choque afines a la empresa. Sin embargo, un núcleo importante de trabajadores mantiene una férrea lucha para avanzar progresivamente en la conquista de más derechos laborales. En el mismo estado, en la comunidad de Salaverna, municipio de Mazapil, la minera Frisco ha iniciado los trabajos para la explotación de un importante yacimiento de oro y plata. Campesinos y ejidatarios han denunciado el despojo de sus tierras y las falsas promesas por reubicarlos en condiciones de vida equivalentes a las que tenían antes del desalojo. Los campesinos han señalado que han dejado sus casas con un traspatio de 500 m², y que la empresa les ha dado solo 90 m² para vivienda. Sobre las nuevas casas, inservibles para la dinámica de vida de una familia campesina, los desplazados no tienen propiedad legal ni el más mínimo deseo de habitarlas. Sin embargo, cuando han acudido a las autoridades gubernamentales para pedir solución a su problemática, estas han argumentado que los campesinos tienen que establecer un diálogo directo con la empresa, pues no pueden intervenir como mediadoras. El resultado generalizado es la frustración frente al desmoronamiento de un horizonte de vida que es negado por una concepción profundamente reduccionista del territorio y de los bienes comunes (CEC-CAM, 2016).

En el estado de Veracruz, un caso emblemático es el de la Mina Caballo Blanco, en el municipio de Alto Lucero. En

esta región del sur del país, la minera Gold Corp ha insistido en la viabilidad de un proyecto de extracción de oro y plata a cielo abierto. El contundente rechazo de la sociedad civil y de un grupo de académicos de diferentes disciplinas ha logrado frenar este proyecto por lo menos temporalmente, ya que a todas luces es inviable y constituye un riesgo para la seguridad nacional, pues se encuentra en las cercanías de la Planta Nucleoeléctrica Laguna Verde. Debido a que, como consecuencia de la presión social, el gobierno estatal no dio su anuencia y el gobierno federal no ha aceptado la Manifestación de Impacto Ambiental, la empresa ha decidido por el momento no realizar más estudios de prospección. Sin embargo, la presión oculta para que la población y los gobiernos acepten el proyecto, no ha cesado (CECCAM, 2016).

Tal vez uno de los casos más representativos a nivel nacional es el de Minera San Javier, en San Luis Potosí, la cual es subsidiaria de la empresa Metallica Resources de procedencia canadiense. Este enclave se ha consolidado como un importante polo minero, a pesar de que no cuenta con el respaldo legal que impone la normatividad ambiental. La historia reciente de este proyecto ha estado plagada de irregularidades administrativas y jurídicas que serían suficientes para que la minera dejara de operar. Diferentes organizaciones de la sociedad civil han ejercido presión para cancelar las operaciones de la empresa. El Frente Amplio Opositor (FAO) es la organización que mayor visibilidad ha tenido en la resistencia antiminera, denunciando el impacto en la salud, el ambiente y en las actividades productivas campesinas. A pesar de que el Cerro San Pedro es un emblema heráldico de la capital del estado de San Luis Potosí, la empresa minera hizo desaparecer para siempre esta formación montañosa, como consecuencia de las detonaciones y la extracción de minerales. La estrategia de Minera San Javier ha sido ganar legitimidad social con ciertos habitantes de la comunidad, apoyando con financiamiento algunos proyectos individuales y comunitarios. A pesar de que

el movimiento social logró ganar la batalla jurídica, la impunidad y el peso de los poderes fácticos hizo imposible que la empresa cancelara las operaciones. La población tuvo que aprender a vivir con las detonaciones que generan los explosivos a lo largo del día y con el polvo que circula en el ambiente, contaminado con metales pesados (CECCAM, 2016).

Otro de los casos más significativos, por todas las dimensiones sociales, ambientales y culturales que implica, es el de Wirikuta, en el estado de San Luis Potosí. En esta zona desértica reconocida como Área Natural Protegida, se ha cedido territorio a mineras como First Majestic Silver, que tiene 22 concesiones, y Revolution Resources, cuyo “Proyecto Universo” está previsto para ocupar 60 mil hectáreas, que equivalen a la quinta parte de la reserva. Debido a que esta área es además considerada históricamente como parte del territorio sagrado de los Wixárika, este pueblo indígena ha denunciado por múltiples vías, entre ellas la jurídica, que los proyectos mineros que existen en su territorio ancestral, constituyen un agravio contra sus derechos como pueblos indígenas, particularmente su derecho a la consulta, a la participación, al uso y disfrute del territorio, a la identidad cultural, al medio ambiente sano, a la salud, al agua y a sus espacios sagrados e históricos, fundamentales para la reproducción no sólo de su cultura, sino del cosmos y de la vida en su totalidad. La Comisión Nacional de Derechos Humanos (CNDH) atrajo el caso y realizó un importante estudio documental y de campo, sobre el impacto social, cultural y ambiental que implicaría la explotación minera en Wirikuta. En consecuencia, el 28 de septiembre de 2012, la CNDH emitió la Recomendación 56/2012, “Sobre la violación de los derechos humanos colectivos a la consulta, uso y disfrute de los territorios indígenas, identidad cultural, medio ambiente sano, agua potable y saneamiento y protección de la salud del pueblo Wixárika en Wirikuta”. En este documento, la comisión solicita a las diferentes instancias de gobierno que se garanticen y respeten los derechos colectivos

del pueblo Wixárika, aun cuando ello implicara la revocación de las concesiones ya otorgadas (CNDH, 2012). Aunque la recomendación no ha sido aceptada plenamente por las empresas mineras, el documento emitido por la CNDH se ha convertido en un importante instrumento político y jurídico que ha permitido fortalecer la resistencia del pueblo huichol en la defensa de su territorio sagrado y ancestral.

La mayor parte de estos proyectos se encuentran en comunidades o territorios indígenas y campesinos. Es por eso que Francisco López Bárcenas los ha identificado como parte del “cuarto ciclo de colonización indígena”, en el que el capital transnacional tiene un poder incluso mayor que el del Estado (López Bárcenas, 2013). Según Eckart Boege, para el año 2012 existían en los territorios indígenas, 5,712 concesiones mineras, de las cuales 650 habían sido canceladas y por lo tanto se encontraban vigentes 5,087, que abarcaban 1'940,892, de los 28 millones de hectáreas identificadas por el mismo autor como el núcleo duro de los territorios indígenas. Entre los pueblos más afectados por esta industria se encuentran los rarámuris, en el estado de Chihuahua; los zapotecos y chatinos, en Oaxaca; los mixtecos, en los estados de Guerrero, Puebla y Oaxaca; los coras, de Nayarit, y los tepehuanos, de Durango. Los casos más dramáticos son los de los pueblos yumanos del norte del país, donde algunas concesiones abarcan casi la totalidad de los territorios de los pueblos kiliwa, pai pai y cucapá, pero también pimas y guarijíos en Sonora (Boege, 2013).

En el siguiente apartado realizaremos una aproximación al caso de la minera La Lupe, promovida por capital chino, y a la resistencia de la comunidad de Tlamanca, que después de un intenso proceso de tensión y deliberación colectiva, logró detener este “proyecto de muerte” a través de la movilización social.

¡No a la minería china!: una victoria indígena en el horizonte del despojo³

En el estado de Puebla, principalmente en la región Sierra Norte, la situación no es tan diferente a la que se vive en otros estados del país. Desde hace algunos años se ha intensificado un conjunto de acciones que buscan apuntalar la construcción de hidroeléctricas y mineras, así como el uso del *fracking*, que se expande silenciosamente por la región para la extracción de gas y petróleo. El despojo de las tierras va acompañado de un discurso que promete fuentes de empleo a los pobladores, argumentando además que se realizarán las obras sociales que se requieran en las comunidades a cambio de que cedan parte de su territorio. A lo largo y ancho de la región es común que estas empresas actúen de forma ilegal, sin respetar los protocolos establecidos en la legislación, referentes a los derechos humanos de los pueblos indígenas y campesinos, como el derecho a la consulta previa, libre e informada. Utilizan estrategias diversas para cooptar a los representantes comunitarios, ofreciéndoles un sueldo mensual para que logren convencer a otros miembros de la comunidad para que vendan sus parcelas. Esto se traduce en la ruptura del tejido social comunitario, al configurarse una oposición entre quienes están a favor y quienes están en contra de estos “proyectos de desarrollo”. Cuando los integrantes de una comunidad deciden organizarse para defender su territorio, estas empresas despliegan actos de franco hostigamiento, amenazas y fabricación de delitos.

Sin embargo, el caso de Tlamanca, en el municipio de Zautla, se ha vuelto emblemático, pues la población expulsó organizadamente a los trabajadores de la minera china “La Lupe”, propiedad de JDC Minerales. Esta empresa, mediante cinco concesiones, se había asentado en este municipio para

³ Los testimonios que he introducido en este apartado son anónimos, debido a que las personas que me los compartieron así lo han solicitado.

extraer oro, plata, estaño, zinc y bronce, entre otros minerales. Las porciones del territorio concesionadas a JDC son áreas de bosque y manantiales, que son vitales para la reproducción de la vida en la comunidad: “si se permite el tema de la minería, pues nos van a acabar con el agua, porque la empresa ha informado que tiene 46 hectáreas para hacer explotación de la mina, donde están los manantiales, donde está toda la parte boscosa. La explotación de la mina se hará arriba, en el filo del cerro y los manantiales están abajo”.

Figura 1. El municipio de Zautla, estado de Puebla



Fuente: INEGI. Marco Geoestadístico, diciembre 2018. Disponible en: www.cuentame.inegi.org.mx

Una de las primeras afectaciones que se percibe en la comunidad es la división social y el antagonismo que se produjo a partir de que se tuvo noticia de la minera: “uno de los problemas más fuertes es la división, división de los ciudadanos. O sea, que una parte de los grupos de las comunidades está a favor de la mina, y otros no. Entonces, en las comunidades donde todavía no llega no se vive la división tan fuerte, pero en Tlamanca sí se está viviendo muy fuerte. Se ha creado temor en las familias, porque hay gente de los que están a favor que han dicho amenazas a los que están en contra; hay divisionismo, hay temor, hay desconfianza y sobre todo es que hasta desconfías del vecino”.

A los habitantes de Tlamanca les pareció extraño que durante 2011 y a lo largo de 2012, repentinamente se empezó a notar la presencia de personas de origen chino, lo que llamó más su atención en la medida en que se incrementó su número e introdujeron maquinaria pesada. Cuando preguntaron al responsable sobre los motivos de su presencia, argumentaron que estaban allí para generar fuentes de empleo y que además, ya tenían la anuencia de las autoridades. Cuando la asamblea comunitaria cuestionó al presidente auxiliar municipal sobre ello, él negó haber dado cualquier autorización. Sin embargo, al poco tiempo se dieron cuenta que había sido el suplente del presidente quien había dado autorización a cambio de algunos favores económicos. Un habitante recuerda que se le dijo: “date cuenta que nos estás comprometiendo, nos estás vendiendo como pueblo. Si el asunto es sacar necesidades para la comunidad, y por eso estás pidiendo apoyo a los empresarios, pídenos a nosotros, nos cooperamos. Hay formas de sacar esas necesidades, pero no nos estés comprometiendo con estos”.

Ante diferentes cuestionamientos, los trabajadores chinos explicaban en un español muy básico que no iban a generar ningún impacto negativo al medio ambiente, ya que sacarían un máximo de 600 toneladas de tierra durante 25 años. Sin

embargo, como recuerda una participante en la resistencia: “pues decían que no iban a tirar árboles. Y cuando veíamos que ya estaba cruzando la máquina tirando árboles y haciendo carretera, no era nada de pasar sin tirar árboles. Sí tiraron una buena cantidad de árboles, pues todo el destrozo, la apertura del camino en el cerro”.

El inicio de la resistencia organizada tiene dos importantes momentos: en primer lugar, la evidencia del impacto que ya empezaba a generar el proyecto extractivo y en segundo, una asamblea comunitaria realizada el 20 de octubre de 2012, en la que los organizadores esperaban 300 participantes, pero llegaron cerca de mil: “fue un evento que sí impactó a la región. Mucha gente fue por sus medios, le interesaba escuchar el tema de las minas, entonces lo que vimos es que al menos en Tlamanca sí influyó”. El 27 de octubre se realizó otra reunión, a la que fueron convocados los empresarios chinos. Alrededor de las once de la mañana, antes de que llegaran los inversionistas, se había generado una álgida discusión entre quienes estaban a favor y quienes estaban en contra del proyecto. Así lo recuerda un participante de aquella reunión: “como a la 1 de la tarde llegan los chinos repartiendo coca colas a la gente. Ellos llegaron con paquetes de refrescos y les empezaron a repartir. Entonces mucha gente estaba molesta y dijo —yo no tomo esa coca—. Hubo mucha gente que se la tomó, pero sabían y tenían claro que estaban en contra de la mina, pero otros se la tomaron y estaban a favor de la mina”. A cambio de los refrescos, los empresarios chinos recibieron gritos: “¡Váyanse, no los queremos! No los queremos escuchar, ya estamos cansados y simplemente no los queremos escuchar. Retírense, no los queremos como pueblo, váyanse. El tema de la mina nos va a afectar, nos va a dañar”.

Sin embargo, los representantes de la empresa lograron obtener otra audiencia comunitaria para el 3 de noviembre. Quienes encabezaban la resistencia buscaron el apoyo del Centro de Estudios para el Desarrollo Rural A.C. (CESDER),

una organización de la sociedad civil que desde hace más de treinta años ha realizado acciones de desarrollo comunitario en el municipio y en la región. Durante los previos siete días, visitaron las casas, realizaron reuniones y asambleas y difundieron folletos con información que alertaba sobre los riesgos socioambientales de la minería. Proyectaron el documental “El oro o la vida”, que documenta las afectaciones ecológicas de la minería a cielo abierto y las resistencias a este modelo extractivo en varios países de Centroamérica. El día de la reunión se dio cita la mayor parte de la comunidad, con pancartas que rechazaban el proyecto minero. Integrantes del CESDER participaron como mediadores. Después de escuchar la argumentación del representante de JDC sobre el nulo impacto ambiental que tendría el proyecto, fue evidente que la mayor parte de los asistentes no le creyeron. Una mujer intervino: “el cerro es como nuestra mamá. Nosotros estamos tomando agua de ahí y la mamá lo que hace es alimentar a sus hijos y nosotros lo que estamos haciendo es alimentarnos del cerro. Entonces, nosotros lo que tenemos que hacer es protegerlo y no dejar que lo exploten, porque si matan al cerro es como matar a nuestra madre y nos matan a nosotros”.

La reunión concluyó con la firma de un documento que fue entregado al representante de la empresa, en el que se hacía saber que la comunidad había decidido no aceptar el proyecto minero. El alcalde decidió convocar a una asamblea general de las 32 comunidades que integran al municipio, las cuales manifestaron un rotundo rechazo a la mina. Una vez logrado este acuerdo, firmado y sellado por los jueces de cada comunidad, el presidente municipal sintió por fin la fortaleza que necesitaba para oponerse también al proyecto, pues el gobierno estatal y la empresa lo habían presionado insistentemente para que autorizara el cambio de uso de suelo y el ingreso de explosivos para hacer estallar la roca.

El 21 de noviembre se organizó una marcha de alrededor de seis mil personas que se dirigieron hacia el lugar en el que la

empresa guardaba su maquinaria. Esta movilización masiva no tenía precedentes en todo el municipio. Los representantes de cada comunidad colocaron frente a la maquinaria una constelación de mantas que expresaban rechazo a la minera. Muchas de ellas fueron escritas en graffías chinas que los jóvenes consiguieron a través de internet. Las personas agraviadas directamente por la empresa dieron testimonio de su tensa relación con la empresa: “había dos familias que habían sido invadidas en sus propiedades, que los chinos empezaron a construir sin que les hubieran comprado al señor y ni siquiera con el permiso de él. Él llegó, metió la máquina y empezó a construir, a quitar la cerca sin importarle que tuviera sembrado allí alverjón o avena”. Estos testimonios acrecentaron el descontento entre la población que acudió a la marcha. La cadena de agravios y la información difundida en la comunidad por determinados actores estratégicos contribuyó a generalizar una percepción de riesgo socioambiental derivado del potencial proyecto minero, lo cual fue suficiente para pedirle de una manera no muy amable a los representantes chinos de la empresa que si no se retiraban en 24 horas, nadie se haría responsable de la maquinaria y de los vehículos. Así lo recuerda un participante del proceso: “el chiste es que a la 1 de la tarde iba bajando su máquina grande. La sacaron, la encargaron y se fueron. Llegó las 3 de la tarde del día 22. Llegó el presidente y gente de la comunidad y de otros lados a verificar si se habían ido”. Aunque la empresa se ha retirado físicamente del lugar, mantiene la concesión minera, por lo que la comunidad se mantiene alerta ante cualquier futura embestida.

A pesar de lo ocurrido en 2012, en mayo de 2013 la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT) aprobó la Manifestación de Impacto Ambiental (MIA) para la posible apertura de una planta destinada a procesar diariamente 180 toneladas de oro, plata y cobre en Tlamanca (SEMARNAT, 2013). En dicho estudio se señala que se extraerá cerca de un kilogramo de oro al día, para lo cual la empresa

JDC Minerals utilizará diez mil litros de agua cada 24 horas. Además, la presa de jales operará con un sistema de secado de lodos residuales, por lo que se garantiza que no habrá riesgos ambientales producidos por derrames. Una vez habiendo conseguido esta aprobación, a la empresa solo le faltaría obtener el permiso de cambio de uso de suelo para volver a empezar con los trabajos de exploración y extracción.

En Zautla también es sabido que la empresa sigue teniendo la concesión de la tierra y que además, ha mantenido la política de presionar a las autoridades municipales para que autoricen el cambio de uso de suelo, por lo que las comunidades se mantienen en alerta. Incluso, previendo el riesgo futuro de que alguna autoridad municipal traicione los acuerdos comunitarios e intercomunitarios, en los procesos electorales se ha obligado a los candidatos a ocupar la alcaldía para que firmen un documento en el que se comprometen a no autorizar el cambio de uso de suelo en caso de ganar en la lucha por el poder local. De cualquier manera, en la región es altamente reconocida esta lucha debido a la relativa rapidez con la que lograron detener el proyecto, a partir de un proceso organizativo sumamente intenso y en apariencia espontáneo, que hasta el momento ha logrado detener el riesgo que representa el extractivismo minero.

El caso de Tlamanca es significativo, aunque aislado, pues los casos en el país se incrementan y las consecuencias ambientales por este tipo de proyectos son graves. Organizaciones como la Red Mexicana de Afectados por la Minería (REMA) y la Asamblea Nacional de Afectados Ambientales (ANAA) han denunciado que los proyectos mineros generan una tonelada de tierra con cianuro, arsénico, ácido sulfúrico, plomo y otros metales pesados, por cada gramo de oro producido. Por tanto, el impacto devastador en el aire y en los mantos freáticos será evidente por siglos en aquellas tierras que hayan sido subsumidas por esta lógica de apropiación de los bienes comunes, donde ecosistemas completos serán borrados de golpe y miles de

millones de litros de agua serán desperdiciados en la actividad extractiva. Asimismo, el impacto social que estas y otras organizaciones han denunciado es sin duda devastador para las comunidades afectadas, ya que el riesgo ha dejado de ser algo potencial para convertirse en parte de la vida cotidiana. Las tierras han dejado de ser fértiles, inviables para cualquier actividad como la agricultura, la ganadería, el aprovechamiento forestal o el turismo. La economía campesina se desgarró y el tejido social se fragmenta. La conflictividad social, derivada de la oposición y la simpatía que genera un proyecto de esta naturaleza al interior de las comunidades, suele ser irreversible. Adicionalmente, para muchas comunidades el escenario adverso se ha recrudecido debido a la llegada del narcotráfico, que muchas veces se encuentra relacionado con el despojo de las tierras, mientras las condiciones económicas del campo, que se encuentra en una severa crisis desde hace años, favorecen este proceso de desposesión.

Conclusiones

Las luchas campesinas-indígenas que se enfrentan al riesgo y que pugnan por la restauración ambiental, se han convertido en un agente de suma importancia en el contexto de las movilizaciones con demandas ecologistas. Existe una gran variedad de organizaciones a lo largo y ancho del país que hoy día luchan por evitar la contaminación de sus bienes comunes y por restaurar los ecosistemas que han sido afectados por diversas actividades agroindustriales y extractivas, como las petrolquímicas y mineras. Los pueblos y comunidades indígenas ya mucho saben de esto, pues llevan siglos luchando y resistiendo contra la dominación. Es por ello que se sospecha que tal vez estas políticas de desarrollo encubren en realidad, políticas de muerte, despojo y destrucción del modo de vida campesino-indígena. Esto se ha traducido en una progresiva acumulación de capital político que se devela en las movilizaciones indígenas

y campesinas contemporáneas a escala regional, continental y planetaria: “América Latina está viviendo un inusitado fenómeno de insurgencia indígena y campesina en un estilo de lucha donde las reivindicaciones ecológicas están comenzando a formar parte insoluble del discurso y la acción” (Toledo, 1992, p. 72). Este nuevo paradigma se expresa en una plataforma política que responde entre otros factores al agotamiento de los sistemas productivos modernos inspirados en la revolución verde, la ganadería extensiva, los sistemas intensivos de explotación forestal y la actividad extractiva de minerales.

La minería a cielo abierto es un riesgo latente para el patrimonio biocultural del municipio de Zautla donde, aunque por el momento se encuentra detenido este proyecto extractivista, la concesión sobre la tierra en favor de la empresa, se mantiene. En municipios vecinos como Ixtacamaxtitlán, el proceso minero ha avanzado más, a pesar de que también se ha desarrollado un fuerte movimiento de resistencia. En muchos casos, las comunidades campesinas e indígenas no han logrado detener el extractivismo minero y sus territorios han sido prácticamente devastados, además de sus saberes, medicinas y alimentos tradicionales. En síntesis, podemos decir que entre la existencia del patrimonio biocultural y la minería a cielo abierto existe una relación antagónica, absolutamente contradictoria. A pesar de que se ha tratado de frenar la voracidad minera en la actual administración del gobierno federal, la minería a cielo abierto es una amenaza que sigue y seguirá latente mientras no se erradique la legislación de origen neoliberal que protege esta actividad.

Es evidente que en la actualidad, la escala a la que se expande la espacialidad del capital es de carácter planetario y totalizante. Sin embargo, el proceso de subsunción no es absoluto y desde las clases y grupos subalternos, se fraguan día a día praxis territoriales anti hegemónicas, inspiradas en la memoria histórica, en el “modo de uso de los recursos naturales”, en la sacralización de múltiples espacialidades y en las prácticas

de subsistencia. Podemos observar que aunque el escenario es adverso, la moneda está en el aire: la persistencia de un histórico modo de vida campesino-indígena que se sustenta en la producción y reproducción de la vida humana y del ecosistema, o la imposición de la lógica de acumulación, que vive de la muerte de todo aquello que cosifica en este inmenso mar de mercancías que es la sociedad capitalista.

Bibliografía

- BALLINAS, V. Y BECERRIL, A. (16 de diciembre de 2017). Avalan ley de biodiversidad que permite minas en áreas protegidas. *La Jornada*. <https://www.jornada.com.mx/2017/12/16/sociedad/033n1soc>
- BARTRA, A. (2013). Crisis civilizatoria. En R. Ornelas (Coord.). *Crisis civilizatoria y superación del capitalismo* (pp. 25-71). UNAM.
- BECK, U. (1994). *La sociedad del riesgo. Hacia una nueva modernidad*, Paidós.
- BOEGE, E. (15 de junio de 2013). Minería: el despojo de los indígenas de sus territorios en el siglo XXI. *La Jornada del Campo*.
- Cámara Minera de México. (2016). *Informe anual 2016*. CAMI-MEX.
- Centro de Estudios para el Cambio en el Campo Mexicano. (2016). *Memoria del Encuentro Crisis Climática y Defensa de los Territorios Indígenas y Campesinos, 28 y 29 de octubre de 2015*.
- Comisión Nacional de los Derechos Humanos. (2012). *Recomendación No. 56/2012*.
- HARVEY, D. (2005). El nuevo imperialismo: acumulación por desposesión. *Socialist register* (pp. 99-129).
- HERNÁNDEZ, M. (31 de marzo de 2015). Industria minera mexicana: oportunidad de oro para la inversión. *Forbes México*. <https://www.forbes.com.mx/industria-mine->

- ra-mexicana-oportunidad-de-oro-para-la-inversion/
LÓPEZ, F. (4 de agosto de 2013). Desposesión, el cuarto ciclo de la colonización indígena. *Desinformémonos*. <http://desinformemonos.org/2013/08/desposesion-el-cuarto-ciclo-de-la-colonizacion-indigena/>
- MERINO, L. Y VÁZQUEZ, A.(Coords.). (2018). *Agenda ambiental 2018. Diagnóstico y propuestas*. SUSMAI-UNAM.
- Observatorio de Conflictos Mineros de América Latina. (2016). *Conflictos mineros en América Latina: extracción, saqueo y agresión. Estado de situación en 2016*.
- OCAMPO, S. (25 de julio de 2017). Peritaje antropológico, clave para echar abajo el proyecto. *La Jornada*.<http://jornada.unam.mx/2017/07/25/estados/023n2est>
- O'CONNOR, J. (2001). *Causas naturales. Ensayos de marxismo ecológico*, Editorial Siglo XXI.
- PAZ, F. (2014). Conflictos socioambientales en México: ¿qué está en disputa? En F. Paz y N. Risdell (Coords.). *Conflictos, conflictividades y movilizaciones socioambientales en México: Problemas comunes, lecturas diversas* (pp. 13-157). CRIM-UNAM.
- RODRÍGUEZ, C. (2015). *Geopolítica del desarrollo local. Campesinos, empresas y gobiernos en la disputa por territorios y bienes naturales en el México rural*. UAM-ÍTACA.
- SABBATELLA, I. (2010). Crisis ecológica y subsunción real de la naturaleza al capital. *Íconos. Revista de Ciencias Sociales*, 36, 69-80.
- SÁNCHEZ, M. , LAZOS, E. Y MELVILLE, R. (Coords.). (2012). *Riesgos socioambientales en México*. CIESAS.
- SEMARNAT. (23 de mayo de 2013). *Gaceta Ecológica*.
- TOLEDO, V. (2000). *La paz en Chiapas, ecología, luchas indígenas y modernidad alternativa*. Ediciones Quinto Sol.
- TOSCANA, A. (2011). Actores sociales en la gestión del territorio y riesgos ambientales en la Sierra Norte de Puebla. [número especial EGAL]. *Revista Geográfica de América Central*, 1-17

LOS EFECTOS AL PATRIMONIO CULTURAL
EN LOS PUEBLOS POPOLUCAS, NAHUAS
Y ZAPOTECOS DEL SUR DE VERACRUZ
ANTE LA IMPLEMENTACIÓN DEL
MEGAPROYECTO DEL TREN TRANSÍSTMICO

Manuel Uribe Cruz
José Carlos López López

Introducción

El Istmo de Tehuantepec está conformado por dos macroregiones: la parte norte, llamada Istmo veracruzano, perteneciente al estado de Veracruz, y el Istmo oaxaqueño, situado en la parte sur del estado de Oaxaca. La denominación Istmo de Tehuantepec puede conducir a cierta confusión en tanto que el nombre se ha referido a un espacio geográfico particular del Istmo (Tehuantepec, Ixtepec, Juchitán, Salina Cruz). Tal aspecto puede llevar a invisibilizar la enorme diversidad socio-cultural, económica, política y natural del conjunto del Istmo (Léonard y Velázquez, 2000).

Para los fines de nuestra investigación nos interesa la porción veracruzana del Istmo de Tehuantepec que abarca, según Münch ([1983]1994), desde la planicie del volcán de San Martín Pajapan, hasta el río Tonalá al occidente del estado de Tabasco. Comprende la cuenca del río Coatzacoalcos y los municipios de Coatzacoalcos, Minatitlán, Acayucan, Cosoleacaque, Chinameca, Las Choapas, Nanchital, Agua Dulce, Hidalgotitlán, Hueyapan de Ocampo, Ixhuatlán del Sureste, Jáltipan, Jesús Carranza, Mecayapan, Moloacán, Oluta, Oteapan, Pajapan, San Juan Evangelista, Sayula de Alemán, Soconusco, Soteapan, Texistepec y Zaragoza.

Es particularmente en el Istmo veracruzano donde se han fomentado una serie de planes económicos para el aprove-

chamamiento geoestratégico del Istmo. Desde el siglo XIX y a lo largo del XX, con la instauración del tren transístmico (Ferrocarril Nacional de Tehuantepec), la exploración e industrialización petrolera, la parcelación de las tierras (ejidales y comunales), la inversión estatal en la tecnificación agraria y la construcción de vías terrestres de comunicación, se sitúan grandes intervenciones del Estado mexicano, en un largo proceso de integración de las periferias a un proyecto de nación a través de la explotación del espacio y los recursos naturales de esta región (Delgado, 2000).

La implementación de tales proyectos socioeconómicos influenciaron, de manera diferenciada, cada una de las poblaciones mixe-popolucas (Sayula y Oluta), zoque-popolucas (Texistepec y a lo largo de la Sierra de Santa Marta) y nahuas (Oteapan, Zaragoza, Cosoleacaque y Jáltipan), pero generalmente intensificaron y profundizaron la marginación social, la desigualdad y los procesos de mestizaje, a través de la reestructuración económica intracomunitaria absorbida por la industrialización regional, y la rearticulación de las dinámicas de reproducción social en las relaciones interétnicas e intraétnicas (Prévôt-Schapira, 1994).

Entrados en el siglo XXI, una vez más la porción veracruzana del Istmo es considerada dentro de un proyecto de Estado con fines económicos, a través de la implementación del megaproyecto *Programa de Desarrollo Integral del Istmo de Tehuantepec* (en adelante PDIIT), con la ampliación de las vías férreas del Tren Transístmico para facilitar el transporte de mercancías desde Asia y Estados Unidos, el rediseño y fortalecimiento de infraestructura de las vías terrestres (en una segunda etapa se contempla la ampliación de autopistas de 4 carriles para el transporte de infraestructura industrial), el dragado y construcción de un muelle en Laguna de Ostión; así como la creación de 12 parques industriales o polos de desarrollo. Originalmente estaban contemplados cinco para la parte veracruzana (ahora solo serán cuatro), seis en Oaxaca, dos en Chiapas. La

modernización de los puertos de Coatzacoalcos, Salina Cruz, para la ampliación de las terminales de los contenedores, que en el caso de Coatzacoalcos, que tiene capacidad de 300 mil contenedores, se ampliará hasta un millón; la mejora de la infraestructura de Puerto Chiapas, y Dos Bocas, en Tabasco;¹ además de la instalación de gasoductos que recorrerán del puerto de Salina Cruz, Oaxaca, al de Coatzacoalcos, y la implementación de maquiladoras en las ciudades de Minatitlán y Coatzacoalcos (Mapa 1) (Geocomunes, 2020).

Asimismo, se pretenden impulsar “centros de interés económico” que serán estaciones del Tren Transístmico y que particularmente son asentamientos de pueblos originarios: Acayucan (nahuas y zapotecos), Cosoleacaque (nahuas), Jáltipan (nahuas), Oteapan (nahuas), Ojapa-Oluta (mixe-popolucas) y Almagres-Sayula de Alemán (mixe-popolucas).

La infraestructura trazada para este megaproyecto tiene, en términos generales, los mismos objetivos y lineamientos que se pretendían implementar durante el pasado sexenio de Enrique Peña Nieto, en el Istmo veracruzano, con las denominadas *Zonas Económicas Especiales* (ZEE), en las que singularmente se intentaban establecer “zonas francas”, libres de impuestos arancelarios. Incluso, expresan los mismos planes que los fracasados intentos de aprovechamiento del corredor transístmico en los periodos presidenciales de Ernesto Zedillo, con el *Proyecto multimodal*, y el *Plan Puebla Panamá*, de Vicente Fox (Bartra, 2001).² La diferencia con los anterior-

¹ Según el Director General del Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec (CIIT), Raymundo Morales Ángeles, “una terminal será de usos múltiples y la otra, terminal de contenedores... que se replicarán en el Puerto de Salina Cruz, que está por finalizar la construcción de sus escollares”, en *Diario del Istmo* se publicó: “Se hermanaran las terminales de contenedores en Coatza y Salina Cruz”, 23 de diciembre de de 2023, pág. 2.

² Invitamos al lector a observar el video documental *Laguna de dos tiempos* (1982), en el que se retratan las expectativas, contradicciones y resistencias de los pobladores nahuas, mixe popolucas y zoque popolucas, frente al de-

res megaproyectos es la formulación de un aparente discurso democrático y progresista que promete la distribución de las ganancias e inclusión de los pueblos originarios, al nuevo proyecto económico de nación, aunque no se especifica de manera clara cómo.

No obstante, a pesar de expresar un discurso inclusivo y democrático, lo cierto es que en la práctica se han vuelto sal y agua. Prueba de ello fueron las “asambleas consultivas” sobre la creación del PDIIT. Estas se realizaron en dos etapas, una para los pueblos originarios del estado de Oaxaca y otra para los de la entidad veracruzana. Sin embargo, lejos de ser consultas, muchas de ellas fueron mera simulación³ y se volvieron

sarrollo del *Proyecto multimodal* en Laguna de Ostión, Pajapan, Veracruz, que finalmente no se concretó. Este antecedente permite comprender el desencanto hacia la “modernidad” que juraban traer las inversiones del capital extranjero, de la mano estatal, a las localidades con población indígena, y cuya desazón hace eco hacia el actual megaproyecto del PDIIT.

En este contexto, el antropólogo Alfredo Delgado Calderón refiere que durante el proyecto *multimodal* se creó el Programa de Promotores Culturales de Conaculta, para que determinados intelectuales indígenas realizaran investigaciones etnográficas, históricas, de tradición oral, entre otras, para aquilatar, de cierta manera, los próximos procesos socioculturales que se afectarían de manera directa e indirecta, durante la implementación del megaproyecto; cuestión distinta con el que ya está echado a andar. Al respecto, el también arqueólogo del INAH-Veracruz, mencionó que con la reconstrucción y ampliación de las vías férreas se estarían destruyendo diversas zonas arqueológicas encontradas alrededor del camino transoceánico, y en un total apego a los propósitos estatales del actual sexenio, el INAH ha hecho caso omiso a las advertencias a este respecto (véase el “Conversatorio virtual el Corredor Interoceánico y el patrimonio biocultural” del *Seminario Permanente Interinstitucional de Etnografía*, realizado el 17 de junio de 2021 en <https://fb.watch/6hRdZATH2Y/>).

³ Los comuneros de San Blas, Oaxaca, denunciaron la simulación y la falsificación de firmas en la consulta, así como su oposición a la construcción del parque industrial: “la Asamblea Permanente de Puente Madera, comunidad perteneciente a San Blas Atempa, catalogaron como una ‘simulación’ la consulta indígena que se llevó a cabo en este municipio, en donde se aprobó, en sus tierras en El Pitayal, la construcción de un parque industrial de los 10 que se desarrollan como parte del Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec” (Chaca, 2021).

espacios de expresión donde colocaron como primer punto la defensa del territorio, enunciando que ser “sujetos de derecho público no radicaba en otorgarles proyectos sociales sino en el respeto al derecho del territorio que los pueblos consuetudinariamente poseen y a la libre determinación” (Sánchez, 2019).

De modo que la participación se convirtió en un espacio donde los pueblos externaron sus problemáticas y necesidades dejando al descubierto los grandes problemas estructurales de desigualdad, discriminación, territoriales, desplazamientos forzados, el incremento de la violencia de los grupos delictivos en el trasiego de la droga, ausencia de servicios como luz, carreteras, salud, educación, y los rezagos agrarios (Carbajal, 2020; López, 2019; Navarro, 2020).⁴

Por si fuera poco, se ha invisibilizado la grave crisis de seguridad en la región, debida a la fuerte presencia de organizaciones delictivas relacionadas con el narcotráfico, pues estas han generado el constante cierre de pequeñas y medianas empresas por el hostigamiento de “cobro de piso”, así como los altos índices de secuestros, homicidios dolosos y asaltos con violencia, que han provocado el desplazamiento forzado de los pobladores a otras ciudades del país. Por si fuera poco, varios líderes sociales y activistas indígenas han sido asesinados en tan sólo un año. La mayoría de ellos se encontraban realizando actividades en la región en contra de la implementación de minerías y el uso del *fracking* en sus territorios (Sánchez, 2020) (Anexo 1).

⁴ “Campesinos y ganaderos que vivieron en los años 70 el incipiente proceso de industrialización del campo istmeño y que una década después atestiguaron el fracaso de todos los proyectos que buscaban impulsar el desarrollo de la región, señalan los riesgos que tienen los programas que promueve el Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec (CIIT), si se diseñan desde los escritorios: si no los consultan, pueden fracasar, advierten” (Morales, 2021).

Hacia una nueva reconfiguración territorial

Estos proyectos de infraestructura de transporte implican la utilización de tecnología de punta para aumentar el volumen de carga e intensificar la velocidad del tránsito mercantil en la región. Lo que se menciona como la mera adecuación y modernización del ferrocarril, es en realidad, la rectificación de sus principales curvas ferroviarias para reconvertirlo en un tren de gran velocidad, trastocando con ello la dinámica local y regional del istmo y con graves impactos socioambientales, ya que no se cuentan con diagnósticos y estudios ambientales locales y regionales (Geocomunes, 2020, p. 8).

Consideramos que el proyecto pretende abarcar a un número importante de núcleos agrarios, pero no queda claro cómo se pretende “negociar” con los dueños de la tierra para todo esto: por la compra, renta de tierras, o bajo el muy opaco esquema financiero de Fideicomiso de Infraestructura y Bienes Raíces (fibras) que pretenden utilizar para los polos de desarrollo del Tren Maya, donde las y los ejidatarios, y los comuneros, se convierten en eslabones de una sociedad financiera que los incorpora adquiriendo la tierra como su capital (Geocomunes, 2020, p. 28; Sánchez, 2020).

Lo que sí queda claro es que esos proyectos representan una grave amenaza para el mantenimiento de la propiedad social dentro del istmo, y que los capitales nacionales y transnacionales interesados en invertir ahí, desplegarán un abanico de mecanismos, ya ensayados ahí, y en otras geografías del país, para coaccionar a las comunidades y hacer lo posible por entrar en la región.

El riesgo de división comunitaria, de erosión y privatización de la propiedad social, es muy alto. Una vez que la tierra comunal o ejidal se renta o se vende para cualquiera de estos proyectos, no hay vuelta atrás. Si los pueblos y sus comunidades dejan entrar estos proyectos, particularmente en los pueblos originarios que influenciará el megaproyecto, las tierras

dejarán de sostener la seguridad alimentaria de los pueblos, convertirán sus tierras en áreas de vocación industrial y a ellos mismos en mano de obra barata en las maquiladoras y estancias fabriles, o en migrantes en las ciudades urbanas industriales.

La defensa del patrimonio en riesgo y su reconfiguración cultural

La defensa del patrimonio cultural tiene como primera condición y sustento, de acuerdo con lo que han expresado las diversas organizaciones indígenas, mestizas y afrodescendientes del istmo, la defensa del territorio ancestral de los pueblos originarios y cuyos bienes comunes como los ríos, manantiales, bosques, lagunas, selvas y todas las especies humanas y no humanas, constituyen la preservación y la reproducción de la vida. Sin el territorio no hay conocimiento ancestral, articulado con otros conocimientos (desplegado en el Anexo 1).

Por razones políticas el territorio ha sido excluido de la promoción del patrimonio inmaterial por la UNESCO —a pesar de que los movimientos de los pueblos originarios de Latinoamérica y del mundo han ejercido una constante presión—, este organismo ha procurado no respaldar este tipo de reivindicaciones que se pudieran interpretar como una intromisión en los asuntos internos de los Estados, ya que el problema territorial incluye aspectos que se refieren a componentes inseparables de la soberanía del Estado-Nación.

Si el territorio queda descartado como objeto de disputa frente al Estado-Nación, ha reaparecido, en cambio, de forma especializada en los espacios de concurrencia festiva y ritual: los lugares sagrados, y las regiones que en lo específico y en lo general pueden proclamarse como patrimoniales.

En la etapa actual se pretende conjugar y hacer coexistir en el territorio —o incluso concederle— un valor histórico y simbólico en función de su interés utilitario. Con ello han surgi-

do fuertes tensiones sociales, debido a que se trata de maneras distintas y opuestas de percibir y actuar sobre los territorios (Machuca, 2012, p. 74).

Desde esa perspectiva, el reordenamiento territorial propuesto en el PDIIT, hecho desde un “desarrollo sustentable”, aparece apenas como el requisito de la racionalidad mínima indispensable para llevar a cabo una explotación cuyo principio reside en la utilidad y la ganancia, y donde la cultura y el turismo son un agregado más para generar valor y plusvalor a partir de los recursos naturales del territorio (Machuca, 2005, p. 68).

Aunado a lo anterior, se carece de un diagnóstico del patrimonio cultural en el estado de Veracruz que nos permita tener un panorama amplio sobre la riqueza y su diversidad cultural. Aunque se han realizados catálogos e inventarios sobre monumentos históricos, museos y zonas arqueológicas, principalmente por el INAH, y sobre algunas danzas, fiestas, tradiciones, música, artesanía y gastronomía de la región, por algunas instituciones educativas y gubernamentales (Instituto Veracruzano de Cultura, IVEC; Universidad Veracruzana, UV; Dirección General de Culturas Populares, DGCP, Secretaría de Educación de Veracruz (SEV); ayuntamientos municipales, asociaciones civiles y demás; incompletos y casi siempre desde una perspectiva y selección de lo que se considera “típico” o “tradicional”, descontextualizados de su función social.

Más aún, los estudios del patrimonio biocultural en la región de la cuenca del río Coatzacoalcos son realmente escasos, gran parte de ellos se han centrado en la contaminación ambiental producida por el desarrollo industrial (que sin duda se agudizarán por la instalación de los parques industriales), los efectos en el cambio climático, la desaparición —desde el punto de vista ecosistémico principalmente— de diversas especies acuáticas y del paisaje biocultural (la destrucción de manglares, de bancos de coral y otros).⁵

⁵ Para una mejor comprensión de la problemática, véase el video docu-

Dos trabajos pioneros⁶ dieron cuenta tempranamente de los riesgos al patrimonio biocultural en territorio acuático, los que realizaron Alejandro Toledo e Ivan Restrepo durante 1983, 1986 y 1988, en coordinación con Ecodesarrollo, la Universidad Veracruzana y el ayuntamiento municipal de Coatzacoalcos, y que dieron cuenta de los impactos ambientales, sociales y económicos en los ríos Coatzacoalcos y Tonalá, así como en sus áreas de influencia. Pero poco se ha estudiado sus efectos en los agentes sociales, por ejemplo los pescadores, trabajadores, y la población de las diversas colonias y localidades cercanas que la habitan.

La práctica pesquera, junto con la milpa y la caza, tienen una gran tradición en la región del río Coatzacoalcos pues desde la época prehispánica, constituyó un saber práctico altamente especializado. Un patrimonio biocultural de larga data entre la población indígena y las comunidades equiparables.

Como hemos podido constatar, a modo de ejemplo, la actividad pesquera, la recolección y su comercialización e intercambio, han tenido una gran importancia en la región por los servicios ecológicos, curativos, culturales, alimenticios y económicos, que han brindado.

Muchas de ellas sobreviven gracias a la resistencia y la dinámica de la oralidad, a través de la transmisión de “saberes tradicionales”, protagonizado por actores sociales que son poseedores de esa memoria. Este patrimonio es susceptible de generar y ofrecer solidaridad, cohesión social y fortalecimiento del tejido social. Por ello se hacen necesarios tanto el diseño y formulación de políticas culturales que estén acorde a los retos que hoy plantean las nuevas formas de diversidad

mental *Pescadores en la modernidad*, realizado por el Programa Nacional Etnografía, septiembre de 2023.

⁶ Aunque los estudios tempranos no utilizaban el concepto de *patrimonio biocultural*, los enfoques utilizados contenían elementos primigenios de estos.

cultural, así como su registro, preservación y salvaguarda ante los impactos que se generaran por la implementación del proyecto del Tren Transístmico.

En los últimos años, a lo largo de la región del Istmo veracruzano, se ha conformado un movimiento indígena que lucha por la defensa del territorio. El motivo de preocupación y movilización de esta organización es la existencia de varias concesiones otorgadas en el pasado, por la Secretaría de Energía, para la exploración y explotación de recursos minerales.

A pesar de que existe cierto sector a favor del megaproyecto PDIIT, caracterizado por líderes políticos locales y regionales, autoridades municipales e intelectuales indígenas pertenecientes a la porción veracruzana, hay, no obstante, diversas organizaciones indígenas que se han posicionado en contra de este. Algunos ejemplos son las organizaciones Proceso de Articulación de la Sierra de Santa Marta (Sur de Veracruz) y Colectivo Altepe (anexo 1). De igual manera, existe presencia de grupos corporados y no corporados, colectivos y activistas que a través de la enunciación de sus raíces étnicas, particularmente como jóvenes indígenas, se manifiestan en resistencia frente a las políticas desarrollistas extractivas que no solo atentan contra los recursos naturales de sus territorios, sino que además niegan la libre determinación de sus pueblos e invisibilizan sus tradiciones culturales, tal y como lo manifiestan las y los jóvenes zoque-popolucas de Sotepan, nahuas de Pajapan, Zaragoza y Oteapan, así como entre mixe-popolucas de Sayula de Alemán.

Desde los años noventa del siglo XX, y al cobijo de las políticas neoliberales, se han tratado de implementar proyectos basados en la explotación de megaminerías a cielo abierto, extracción de hidrocarburos, la tala indiscriminada de vegetación, instalación de megaproyectos hidroeléctricos, han constituido una verdadera amenaza para las comunidades indígenas que han visto afectados su territorio, medio ambiente, así como su ámbito económico y cultural.

Este proceso de despojo territorial (a través de la especulación y compra “amañada” de terrenos, sobreexplotación de mantos acuíferos en zonas indígenas, etc.) ha afectado de manera multidimensional su patrimonio, las formas locales de desarrollo, y el tejido social y comunitario, a través de los cambios en sus prácticas y saberes tradicionales, su cosmovisión, los rituales en relación al vínculo hombre-naturaleza, la identidad étnica de los diversos grupos de la región, etc., elementos que le han dado históricamente cohesión a la estructura comunal y comunitaria. La historia agraria de la región Istmo veracruzano muestra —a lo largo del siglo XIX, XX y en el presente— una tradición de lucha por el control de sus tierras y territorios que no habría que ignorar.

Algunas propuestas y reflexiones finales

Desde el INAH Veracruz nos interesa articular una propuesta académica con base en el trabajo etnográfico realizado desde 1999, en el desaparecido Programa Nacional de las Regiones Indígenas de México (PNERIM), y la experiencia de los pueblos y comunidades de la región, que tenga como ejes articuladores para el rescate y la defensa del patrimonio cultural en riesgo, lo siguiente: 1) El reconocimiento del territorio y el patrimonio cultural y biocultural; 2) la lucha por el reconocimiento de la naturaleza como sujeto de derecho desde la pluriversidad, que incluya las entidades humanas y no humanas; 3) la defensa del agua y su mercantilización en ríos, manantiales, cuencas, etc.; 4) el registro de saberes y prácticas en torno al patrimonio biocultural como el complejo milpa, huertos familiares, recolección, cacería e intercambio en mercados, tianguis; 5) prácticas socio-culturales y éticas de los pueblos indígenas en su relación con la naturaleza, que inciden en su conservación (cosmovisión, rituales, peticiones de lluvia, deidades protectoras, etc.); 6) Preservación de paisajes biocultu-

rales; y finalmente 7) propuesta de modelos alternativos frente al modelo de desarrollo con base en los megaproyectos, como el del tren transístmico y los extractivistas, en la región.

Debido a la presencia y el avance de las corporaciones financieras y empresariales, nacionales e internacionales, que se han introducido en la región recurriendo a estrategias de manejo territorial, a pesar de las contingencias sanitarias, para llevar a cabo el plan del actual gobierno de la llamada Cuarta Transformación en el corredor transístmico, consideramos fundamental contribuir desde una perspectiva académica, junto con los actores y comunidades involucradas, en la preservación y defensa del patrimonio cultural y biocultural, para la construcción de un modelo alternativo de desarrollo que provenga desde los pueblos y comunidades de la región.

El proyecto del Tren Transístmico constituye, en caso de realizarse plenamente, un plan de reconfiguración territorial de largo alcance que no puede ser analizado de forma aislada y menos aún, como una simple “renovación” de un tren ya existente, como se ha querido hacer creer. En ese sentido, el proyecto articula, junto con el llamado Tren Maya, la refinería de Dos Bocas, en Tabasco, el programa Sembrando Vida y la creación de la Guardia Nacional, un plan de reorganización geopolítica del sur-sureste mexicano. Estos proyectos representan, claramente, una estrategia para el reforzamiento del control migratorio que exige el gobierno estadounidense al gobierno mexicano, en el contexto de los nuevos acuerdos de libre comercio. Durante esas negociaciones, el gobierno mexicano se comprometió en desplegar 6,000 efectivos de la Guardia Nacional en la zona sureste para controlar la llegada de migrantes desde Centroamérica.

Bibliografía

- BARTRA, A. (2001). SUR. Megaplanes y utopías en la América equinoccial. En A. Bartra (Coord.). *Mesoamérica los ríos profundos. Alternativas plebeyas al Plan Puebla-Panamá*. Instituto Maya.
- BOTELLO, M. HERZIG, (Coords.). *El niño y el medio ambiente*, (13); L. BOZADA, M. PÁEZ (Coords.). *La fauna acuática del litoral* (14); A. TOLEDO (Coord.). *Petróleo y medio ambiente: una visión global*, (15). Universidad Veracruzana.
- Centro de Ecodesarrollo. (1986-1988). Serie medio ambiente en Coatzacoalcos. EN A. VÁZQUEZ Y F. PÁEZ (Coords.). *La contaminación: el problema crucial*, (1); A. BÁEZ (Coord.). *La calidad del aire*, (2); M. GALLEGOS Y A. VÁZQUEZ (Coords.). *Petróleo y manglar*, (3); M. HERZIG (Coord.). *Las aves*, (4); F. CONTRERAS (Coord.). *La riqueza del pantano*, (5); M. CHÁZARO (Coord.). *La Vegetación*, (6); L. BOZADA Y M. PÁEZ (Coords.). *La fauna acuática del río Tonalá*, (7); L. BOZADA (Coord.). *La fauna acuática del río Coatzacoalcos*, (8); L. BOZADA Y Z. CHÁVEZ (Coords.). *La fauna acuática de la laguna del Ostión*, (9); J. ESPINOSA Y A. RODRÍGUEZ (Coords.). *El langostino: un alimento en peligro*, (10); L. BOZADA Y I. ALVARADO (Coords.). *Otros recursos alimenticios*, (11); A. TOLEDO, A. BOTELLO, M. HERZIG (Coords.). *El pantano: una riqueza que se destruye*, (12); A. TOLEDO, A.
- CARBAJAL, B. (13 de enero de 2020). Convencer, el gran reto para construir el Corredor Interoceánico. *La Jornada*.
- CHACA, R. (28 de junio de 2021). Campesinos del Istmo de Tehuantepec exigen información del Tren Transístmico. *El Universal*. <https://www.eluniversal.com.mx/estados/campesinos-del-istmo-de-tehuantepec-exigen-informacion-del-tren-transistmico>
- Colectivo Geocomunes, (abril, 2020). *Análisis General del Proyecto de Corredor Interoceánico del Istmo de Tehuantepec* (p.31). https://geocomunes.org/Analisis_PDF/GeoComunes_Trans%C3%ADstmico_22Abril2020.pdf
- DELGADO, ADO. (2000). La conformación de regiones en el

- sotavento veracruzano: una aproximación histórica. En E. Léonard y E. Velázquez (Coords.), *El sotavento veracruzano. Procesos sociales y dinámicas territoriales* (pp. 27-41). CIESAS-IRD.
- DUNLAP, A. (julio, 2017). The Town is Surrounded: From Climate Concerns to life under Wind Turbines in La Ventosa, Mexico. (*Human Geography*, 10, 16-36).
- LÉONARD, E. Y VELÁZQUEZ, E. (2000). Introducción. En E. LÉONARD Y E. VELÁZQUEZ (Coords.). *El sotavento veracruzano. Procesos sociales y dinámicas territoriales* (pp. 11-24). CIESAS-IRD.
- LÉONARD, E., PRÉVÔT-SCHAPIRA, M., VELÁZQUEZ, E. Y HOFFMAN, O. (2009). Introducción. La región inasequible. Estado, grupos corporados, redes sociales y corporativismo en la construcción de los espacios del Istmo mexicano. En E. VELÁZQUEZ, E. LÉONARD, O. HOFFMAN Y M. PRÉVÔT-SCHAPIRA (Coords.). *El Istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglos XVI-XXI)*, (pp. 19-62). CIESAS-IRD.
- LÓPEZ, A. (25 de marzo de 2019). Excluidos. Municipios, al margen de megaproyecto. *El Universal*. <https://www.eluniversal.com.mx/estados/excluidos-municipios-al-margen-de-megaproyecto/>
- MACHUCA, L. (2009). Proyectos oficiales y modos locales de utilización del Istmo de Tehuantepec en la época colonial: historias de desencuentros. En E. VELÁZQUEZ, E. LÉONARD, O. HOFFMAN Y M. PRÉVÔT-SCHAPIRA (Coords.). *El Istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglos XVI-XXI)* (pp. 63-94). CIESAS-IRD.
- MACHUCA, J. (jul-dic, 2005). Reconfiguración de las fronteras y reestructuración territorial: el Corredor Biológico mesoamericano. *Alteridades*, 15(30), 61-73.
- MACHUCA, J. (2012). La noción de patrimonio intangible en relación con el territorio sagrado, el espacio y el paisaje cultural. En C. Morales, y M. Waccher (Coords.). *Patrimonio inmaterial, ámbitos y contradicciones* (pp. 67-81). INAH.

- MALDONADO, E. (1982). *Laguna de dos tiempos* [video]. Archivo Etnográfico Audiovisual-INI.
- MARTÍNEZ, O. (11 de mayo de 2020). Habrá 10 parques industriales en el Istmo de Tehuantepec”. *Diario Vanguardia de Veracruz*. <https://www.vanguardiaveracruz.mx/habra-10-parques-industriales-en-el-istmo-de-tehuantepec/>
- MORALES, A. (24 de junio de 2021). Campesinos ayuujk de Oaxaca, con machetes en mano, expulsan de sus tierras a trabajadores del Tren Transístmico. *El Universal*. <https://oaxaca.eluniversal.com.mx/municipios/campesinos-ayuujk-de-oaxaca-con-machetes-en-mano-expulsan-de-sus-tierras-trabajadores-del>
- MORALES, R. (23 de diciembre de 2023). Se hermanarán las terminales de contenedores en Coatzacoahuac y Salina Cruz. *Diario del Istmo*.
- MÜNCH, G. (1983). *Etnología del istmo veracruzano*. UNAM.
- NAVARRO, S. (1 de abril de 2019). Consulta fallida y reactivación de Zona onómica Especial del Istmo de Tehuantepec. *Avispa Org*. <https://avispa.org/consulta-fallida-y-reactivacion-de-zona-economica-especial-del-istmo-de-tehuantepec/>
- OROZCO, A. (13 de octubre de 2019). Indígenas marchan contra megaproyectos en Istmo. *La Jornada*.
- PORTILLA, M. (2004). *Fiesta de la Candelaria: convivencia multicultural, tradición y modernidad en Minatitlán, Veracruz* [video]. CIESAS-IRD-ICAH.
- PRÉVOÛT-SCHAPIRA, M. (1994). El sur de Veracruz en el siglo XIX: Una modernización a ‘marcha forzada’. En O. Hoffmann y E. Velázquez (Coords.). *Las llanuras costeras de Veracruz. La lenta construcción de regiones* (pp. 245-277). UV-OSTOM.
- PRÉVOÛT-SCHAPIRA, M. (2009). Istmo de Tehuantepec: el archipiélago petrolero, territorios entre lo nacional y lo local. En E. VELÁZQUEZ, E. LÉONARD, O. HOFFMAN Y M. PRÉVOÛT-SCHAPIRA (Coords.). *El Istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglos XVI-XXI)* (pp. 581-634). CIESAS-IRD.

- SÁNCHEZ, J. (3 de abril del 2019). Frente a intentos de consulta, defender el territorio. Subversiones Org. <https://subversiones.org/archivos/134945>
- TOLEDO, A. (1983). *Cómo destruir el paraíso. El desastre ecológico del sureste*. Océano.
- TOLEDO, A. (2009). La población zapoteca en el Istmo veracruzano: redes sociales y territorialidad. En E. VELÁZQUEZ, E. LÉONARD, O., HOFFMAN Y M. PRÉVÔT-SCHAPIRA (Coords.). *El Istmo mexicano: una región inasequible. Estado, poderes locales y dinámicas espaciales (siglos XVI-XXI)* (pp. 635-675). CIESAS-IRD.
- TOLEDO, A. (2008). *Fiesta y mayordomía en el istmo veracruzano*. Editora del gobierno del estado de Veracruz.
- TOLEDO, A. (2002). *Identidad étnica y mayordomías en zonas de alta concentración industrial. El caso de los nahuas, popolucas y zapotecas del istmo veracruzano en el siglo XX*. [Tesis de doctorado]. Universidad Veracruzana.
- URIBE, M. (2023). *Pescadores en la Modernidad* [video]. YouTube. Coordinación Nacional de Antropología. <https://www.youtube.com/watch?v=NMsm7XpSHXs&t=1676s>

Anexo 1



Al Pueblo de México

A los Medios de Comunicación

Al Lic. Andrés Manuel López Obrador, Presidente de la República

Las organizaciones indígenas y populares, las organizaciones no gubernamentales, los colectivos, las personas del sector académico, las y los artistas, las personas de la sociedad civil que suscribimos este documento, Primero.- Denunciamos la visita totalmente inoportuna del señor Presidente de la República al Sur de Veracruz para «dar banderazo» al Tren Transísmico del 5 al 7 de Junio en el contexto de pandemia del COVID-19 que asola particularmente al corredor urbano industrial de Coatzacoalcos, Minatitlán y Cosoleacaque.

Segundo.- Repudiamos las obras de modernización de las vías del Tren Transísmico al no existir las condiciones legales para iniciar este proyecto porque se está violando el derecho a la libre determinación de los pueblos indígenas afectados que no fueron debidamente informados para tomar sus propias decisiones.

Denunciamos que la consulta realizada el 31 de Marzo del 2019 en Oteapan no cumplió con los estándares del derecho a la consulta estipulados en el convenio 169 de la OIT y el artículo 2o de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, que debe ser previa, informada, de buena fe y en el idioma de cada comunidad antes de iniciar todo el proceso de licitación. Como lo estipularon pueblos indígenas nahuas y popolucas de la región en sus actas de asamblea, rechazando el proyecto de ferrocarril del Istmo de Tehuantepec: para esta pretendida consulta, «invitaron solo a algunas autoridades de las comunidades indígenas de la región sin un previo proceso de información en sus respectivas comunidades, por lo cual las autoridades no podían hablar a nombre de sus comunidades que ni siquiera estaban informadas».

- A la mayoría de las autoridades invitadas, les avisaron que si no aprobaban el proyecto del ferrocarril del Istmo de Tehuantepec, no se les iban a aprobar los proyectos de obras que necesitan para sus comunidades.
- La palabra de las autoridades que participaron en las mesas de reflexión y que expresaron los aspectos negativos del proyecto del ferrocarril del Istmo de Tehuantepec no fueron tomadas en cuenta en la plenaria de la supuesta asamblea consultiva.
- La aprobación del proyecto fue tomada a mano alzada al final de la asamblea cuando quedaban menos de la mitad de los participantes que salieron después de la plenaria, manifestando de esta manera su inconformidad frente a la censura de sus palabras en la plenaria.
- Hubo presencia intimidatoria del ejército dentro y fuera del recinto donde se realizó la supuesta asamblea consultiva.

Las «nuevas consultas» indígenas que se iban a realizar recientemente fueron suspendidas por motivo del confinamiento por la pandemia y existen amparos promovidos por pobladores mixes, zapotecos e ikoots del Istmo en contra del proyecto del corredor interoceánico, y por lo tanto, no existen las condiciones legales para dar dicho banderazo de obras.

La supuesta Manifestación de Impacto Ambiental no fue autorizada por estar plagada de irregularidades y graves omisiones, como reiteradamente lo ha denunciado la Unión de Comunidades Indígenas de la Zona Norte del Istmo (UCIZONI):

Consideramos que este proyecto del corredor interoceánico con sus parques industriales será la destrucción de la gran diversidad de las culturas originarias y afro descendientes que conviven en la región del Istmo y que

representan un verdadero tesoro para los pueblos y para toda la humanidad. Las sabidurías antiguas de conocimiento profundo de la madre naturaleza, las espiritualidades de gran respeto a las divinidades, a los seres humanos y a todos los seres vivos de la naturaleza generadoras de una armonía cósmica, las fiestas y la música, las lenguas que pueden expresar estas grandes sabidurías, las relaciones sociales comunitarias basadas en la ayuda mutua y el respeto, las formas organizativas de toma de decisiones en consenso a las asambleas comunitarias, las autoridades que prestan servicio a la comunidad, la justicia reguladora del equilibrio comunitario todavía perduran a pesar de siglos de colonialismo, de desprecio, de discriminación, de racismo, de despojo, de explotación y destrucción. No dejaremos que se pierdan por la imposición irracional de un megaproyecto de muerte.

Tercero.- Denunciamos que de manera totalmente indignante y autoritaria, inaceptable en un país democrático, el Lic. Andrés Manuel López Obrador está aprovechando el confinamiento en casa por la pandemia, que limita nuestros más elementales derechos como lo es el derecho a la reunión, a la protesta y movilización para imponer la militarización del país y su propio concepto de proyectos esenciales para la Nación, como el megaproyecto del corredor interoceánico entre otros, que sabemos son esenciales para el gran capital y particularmente para Estados Unidos.

Cuarto.- Manifestamos que las actividades decretadas «esenciales» como la minería, impuestas por las ideas de la modernidad capitalista patriarcal de mal «desarrollo» y «progreso» representan un peligro terrible para el futuro de la humanidad y de la madre naturaleza, como lo evidencian el proceso de calentamiento global y crisis climática, y la pandemia del COVID-19, relacionada con la explotación y destrucción acelerada de la naturaleza por las actividades industriales altamente contaminantes impulsadas por el modelo neoliberal capitalista.

El proyecto del Corredor Interoceánico en la región del Istmo consiste en la ampliación de los puertos de Coatzacoalcos y Salina Cruz, en la modernización de las vías del ferrocarril transístmico, la construcción de una supercarretera entre los dos puertos, pero también en parques eólicos e hidroeléctricas empresariales, en la exportación, transformación y transportación de hidrocarburos por métodos convencionales y por fracking, en actividades de minería tóxica y la instalación de por lo menos 10 parques industriales con la ampliación de la infraestructura eléctrica que estos requieren.

Nos preocupa en máximo grado que las actividades mencionadas son altamente contaminantes y requieren millones de litros de agua para poder operar, cuando ya existe un problema de escasez de agua en el corredor urbano-industrial del Sur de Veracruz debido a la contaminación y salinización insuperable de todos los mantos freáticos de la región provocada por la explotación petrolera de décadas, sin olvidar que el Río Coatzacoalcos tiene el record del río más contaminado del país y del mundo.

En el mes de febrero de 2020, antes de la pandemia, los habitantes de la Sierra de Santa Marta, fueron informados de que la Comisión Federal de Electricidad (CFE) proyecta la construcción de dos subestaciones eléctricas en su territorio. Al no confiar en las acciones de la CFE por transgredir en múltiples ocasiones los derechos de los pueblos, solicitaron a través de sus autoridades comunitarias, la entrega de los proyectos correspondientes, y la CFE se comprometió a hacerlo en el plazo de una semana sin que haya cumplido, lo que consta en la minuta de acuerdos de la reunión de la Red Nacional de Resistencia Civil con la Secretaría de Gobernación con fecha de 24 de febrero del 2020.

Quinto.- En las últimas décadas, estos megaproyectos han aumentado la violencia patriarcal, propiciado por el crimen organizado (con la complicidad de las empresas y del Estado) y propagado a toda la sociedad como una nueva cultura que afecta desde la familia a todos los ámbitos de la vida social, afectando particularmente a las mujeres con el aumento de los feminicidios y de la violencia intrafamiliar. El sur de Veracruz es conocido desde años anteriores por la violencia del crimen organizado, violencia que ha ido en aumento en estos dos últimos meses de pandemia.

¡No queremos más violencia!

Sexto.- La generación de «nuevos» empleos en los parques industriales y asociados a la remodelación de las vías de transporte interoceánico, son empleos precarizados que no generan bienestar a las comunidades, no promueven la autonomía ni fortalecen el tejido comunitario. Dichos empleos responden prioritariamente a la presión que ha impuesto el presidente Donald Trump al gobierno de México con respecto a contener a los migrantes de los pueblos hermanos centroamericanos, que no quieren que lleguen a su frontera.

Reconocemos que la situación económica es crítica y precaria para la mayoría de la población, tanto urbana como indígena del Sur de Veracruz; muchas personas tienen que migrar a otras regiones para garantizar la sobrevivencia de sus familias, sin siquiera lograrlo del todo, ya que muchas personas fallecen de enfermedades curables por tanta contaminación ambiental y alimenticia (cáncer, diabetes, colesterol, presión alta, etc...) y por el pésimo sistema de salud pública y la falta de recursos económicos para atenderse en el sector privado.

La situación se ha vuelto aún más complicada con la pandemia del COVID-19 y las políticas de confinamiento que de ella se derivan, resultado del sistema capitalista patriarcal, cuyos líderes mundiales nos imponen a la mayoría de los pueblos del mundo y al mismo planeta, haciéndonos creer que es la única opción posible y convirtiéndonos en cómplices de este desastre global con la finalidad de multiplicar sus millonarias ganancias y alimentar su ambición de poder, con la muerte y el sufrimiento extremo de millones de seres humanos en el planeta.

Nosotras, nosotros, decimos con fuerza «otra economía es posible», una economía social, comunitaria que ponga la prioridad en la vida y la producción de alimentos sanos con agroecología, la generación de energía limpia y sustentable en manos del pueblo y de productos fabricados sin mayor destrucción de la naturaleza, durables y realmente necesarios para una vida sana y un buen vivir.

Le llamamos al Lic. López Obrador, a realmente poner primero las necesidades de los pueblos y de los más pobres. Sabemos que hay muchas presiones de los más poderosos y de los mafiosos del mundo, que para ello se requiere de voluntad política, se requiere de valor social y de un ejercicio verdaderamente democrático, para dejar atrás este modelo económico neoliberal que destruye la vida, la naturaleza y empobrece más a los pueblos, ¡lo que no se está haciendo!

>Le decimos a los medios de comunicación que difundan información veraz, así como las voces de los pueblos que exigen el respeto de sus derechos fundamentales; pueden jugar un papel fundamental de contrapoder, ayudando a difundir las denuncias contra los abusos de poder y los llamados a otros mundos posibles.

Invitamos a los pueblos del Sur de Veracruz, a los pueblos del Istmo de Tehuantepec, a los pueblos de México y del mundo, a reaprender a organizarnos y a rehacer comunidad en estas condiciones de pandemia, sacando a flote lo mejor de nosotras, de nosotros, cuidándonos mutuamente, pero también reflexionando, analizando, siendo críticos y propositivos, tomando acuerdos, movilizándonos para repudiar estos proyectos de muerte como el corredor interoceánico, ayudándonos mutuamente para construir otra economía posible, otro sistema de vida que garantice nuestro futuro y el de las próximas generaciones, con paz, alimento, salud, convivencia armónica con la naturaleza, respeto a la libre-determinación y verdadera democracia.

«Por el respeto al derecho a la libre-determinación ¡los pueblos ya decidimos!»

¡NO AL CORREDOR INTEROCEÁNICO!

Firmas de organizaciones

Sur de Veracruz

Centro de Derechos Humanos de los Pueblos del Sur de Veracruz «Bety Cariño», A.C. Centro de Derechos

Humanos Josefa Ortiz (Cosoleacaque, Ver)

Chogosteros en Acción (Jáltipan, Ver) Colectivo Altepee (Acayucan)

Colectivo Madres en Búsqueda Belén González

Donando Sangre Compartiendo Vida A.C. (Coatzacoalcos) Identidades Verde (Coatzacoalcos)

Identidades Cultura (Coatzacoalcos)

Proceso de Articulación de la Sierra de Santa Marta Viernes por el futuro-Sur de Veracruz.

Y otras más

EL DÍA QUE SE SACUDIÓ LA TIERRA EN HUEYAPAN, MORELOS

María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal
Centro INAH Morelos
Colectivo de Estudios sobre el Patrimonio
Biocultural de Morelos y Regiones Colindantes

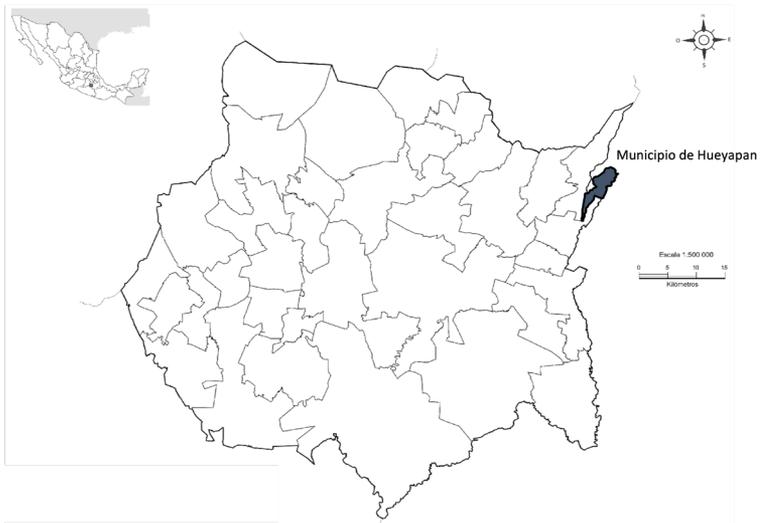
El 19 de septiembre es un día difícil de olvidar para muchos mexicanos, pues en distintos años, primero en 1985 y después en 2017, han ocurrido los mayores sismos que se recuerdan en la historia reciente.

El texto que aquí presento¹ es parte de los resultados de investigación del proyecto titulado “La importancia biocultural de los huertos familiares en el estado de Morelos”, registrado en el Centro INAH Morelos. Para dicha investigación se ha realizado trabajo etnobotánico y etnográfico en torno a estos agroecosistemas, y a partir de la información obtenida, se han analizado distintas problemáticas y amenazas que se presentan en estos espacios. En este caso se aborda una de las más recientes, pues el sismo de septiembre de 2017 no sólo tuvo efectos devastadores en la población y en sus patrimonios materiales, también lo tuvo en las plantas y animales que forman parte de los diversos agroecosistemas que componen el paisaje morelense. En este texto se presenta el caso de Hueyapan, ubicado al noreste del estado de Morelos, municipio que forma parte de una región de tradición cultural nahua que rodea al volcán Popocatepetl y que incluye a los estados de Puebla, el Estado de México y la Ciudad de México (Figura 1).

¹ Una versión corta de este texto se publicó con anterioridad en el Número 881 del *Suplemento Cultural El Tlacuache*, titulado “El impacto del sismo en la agricultura de Hueyapan; y en el número 139 del *Suplemento La Jornada del Campo*, titulado “El volcán Popocatepetl y la percepción del riesgo en Hueyapan”.

Los testimonios aquí presentados me fueron compartidos durante el año 2019 y en este texto se han tratado de privilegiar las voces y recuerdos que la gente aún mantiene y mantendrá sobre ese día.

Figura 1. Ubicación geográfica de Hueyapan



Fuente: INEGI. Marco Geoestadístico Nacional, 2021.

Pues ahora sí que cada quién lo vivió como lo sintió

Con 7.1 grados de magnitud, el sismo que ocurrió el 19 de septiembre de 2017 se ha registrado en México como el mayor evento telúrico en lo que va de este siglo. Ocurrió a las 13:14 horas y su epicentro se localizó en Axochiapan, Morelos, por lo que los mayores daños se registraron en la zona centro-sur del país, afectando severamente a la Ciudad de México, Morelos, Puebla, el Estado de México, Guerrero y Oaxaca, principalmente. En Morelos, uno de los municipios que presentó mayores daños materiales fue Hueyapan. De acuerdo con lo que compartió en esos días el comandante de Guardia Civil,

Jesús Cortés Montaña, el 90 por ciento de las viviendas presentaron daños y el 30 por ciento fueron pérdidas totales.²

Ese martes, en Hueyapan todo transcurría como cualquier otro día. En la plaza se escuchaba la algarabía, pues era día de mercado. La gente volvía a su casa con las compras para la semana, algunas mujeres iban apuradas y esperaban la hora en que llegaran sus hijos de la escuela. A la 1:00 pm, en la iglesia del pueblo había comenzado una misa de cuerpo presente. Sólo habían pasado 14 minutos y de pronto, la cotidianidad se rompió cuando el suelo comenzó a moverse. Se cuenta que “las calles se levantaban como si fueran culebras”. Aún se mantiene el asombro al recordar cómo los techos de las casas y las bardas comenzaron a derrumbarse, cayendo sobre los autos que estaban estacionados en la calle. De pronto, todo fue caos. Desde el centro del pueblo se pudo ver cuando una parte de la iglesia se colapsó. Muchos pensaron que había quedado atrapada la gente, así que la angustia aumentó: “¿quién sabe cuántos muertos habrá en la iglesia!”. Por suerte, todos los presentes pudieron salir sin sufrir daños graves; sin embargo, la cúpula de la iglesia cayó sobre el ataúd. Alguien comenta lo siguiente: “que triste fue, dos veces se murió. Primero por el humano y segundo por Dios, porque Diosito es el que hace mover la tierra, qué se puede hacer”.

Cuando el movimiento cesó, los gritos no paraban, pero era necesario ir a buscar a los seres queridos, “la gente empezaba a correr pa acá y pa allá, ya nos acordábamos de nuestros hijos en la escuela”. Muchos hombres se encontraban trabajando, ya fuera en el campo o en alguna construcción. Un campesino me compartió lo siguiente:

² *Excelsior*, “Con daños irreparables, 90 por ciento de viviendas en Hueyapan”. Disponible en <http://www.excelsior.com.mx/nacional/2017/09/22/1190075>

A mí me agarró cerca del campo, yo andaba fertilizando los aguacates que recién había plantado. Del campo vine a una tiendita cercana a traer un refresco porque ya era la una más o menos, era la hora de comerse un lunch. Vine y estando en la tiendita empieza el sismo a rezumbar las casas. Salimos afuera de la tienda y empezaron a caerse las cosas del refrigerador, se cayeron botellas y enfrente del camino está un corte y empezó a derrumbarse y a hacer polvadera, y mi amigo el que me ayudaba, él estaba en el campo y él tenía la visión hacia el pueblo de abajo, Alpanoca, entonces él escuchó ruido como de granizo sobre lámina galvanizada y pues no había nada, sólo se escuchaba el ruido y empezó a ver cómo se levantaba el polvo, porque estaban cayendo las casitas de abajo. Ya de ahí me fui a ver a mi amigo, nos tomamos el refresco y le dije “vámonos, tú a tu casa, yo a la mía”, y ya venía caminando y venía viendo todos los derrumbes que había.

Un trabajador de la construcción me compartió lo siguiente:

A mí me agarró colando unas traveses, me agarró en lo alto. Se siente más feo abajo que arriba. Ve que el epicentro según dicen que fue en Axochiapan. Yo escuché que venía de arriba el sonido, Axochiapan está al sur, entonces me imagino que eran dos. Uno empezó allá y el otro por acá y chocaron, y ahí nos pasó a destruir, esa es mi teoría, pero en realidad nadie sabe. Aparentemente se sentía como que nomás era de un lado, y no, estaba haciendo así, como olas, luego de regreso, yo bien vi las bardas cómo estaban haciendo. Gracias a dios la construcción que hicimos no afectó

Hueyapan tuvo la suerte que no tuvieron otros lugares, pues afortunadamente nadie murió. Sin embargo, las pérdidas fueron enormes. El patrimonio que se había construido con el trabajo de toda una vida, en minutos, desapareció.

Yo fui al mercado, le digo a mi hija “ay dios mío, ¿y que mañana no vamos a comer hija?, ya se acabó el maicito, vamos a la plaza”. Entonces ahí tenía yo 100 pesos, le digo “mira, alcanza para 10 maquilas”, estaba de a ocho pesos el maíz, “vamos a traer, tu traes 5 y yo 5”. Compré 5 maquilas yo y 5 maquilas ella, y

dos maquilas de trigo. Lo eché a mi costalito y me lo cargo y ya nos venimos. Así damos la vuelta, tantito caminamos y me dice “mami, mami, vente pa acá”, “¿ora que pasa?”, yo pensé que bueyes o algo, animales vienen. Y la pared que estaba así ya se movía, después me arrimo al rincón y me dice “está temblando ma”, la casa de teja ya se estaba cayendo. Y yo nomás así quedé con mi costalito parada, así agarrándolo y digo “ay dios mío, en tus manos estamos”, pero mi corazón estaba rezando, ya no sé ni que dice, ya después se puso más fuerte, pero yo ni me movía ni brincaba ni nada. Después me dice mi hija “mire mami, la iglesia se está cayendo, la gente ora ya se tapó allá”, pues estaba el difunto y se estaba celebrando la misa. Y yo tranquilamente, nomás le hice “ay de veras”, y otra vez me agacho, no me importó. Ya vamos ahí por la barranca y un señor me dice “anda que tu casa está bien tirada”, “pues ya, ya se cayó”, así le dije yo bien tranquila. ¿Quién le voy a regañar?, ¿quién le voy a decir?, pues ya se cayó, pues ni modo. Luego ya nos sentamos aquí en el patio y me dicen “no, pero que fuerte, viera usted, luego brincaba”, ¡pues yo no lo sentí!, no lo sentí, no lo sentí. Después oigo a otras personas, las piedras hasta así hacían, como si alguien las levantara. Después dicen “¿y por qué no lo sentiste?”, “¿saben por qué no lo sentí?, porque dios fue sembrador, sembró maicito y sembró triguito, y yo pues lo tenía aquí, dios estaba conmigo”.

Figura 2. Exconvento de Santo Domingo de Guzmán después del sismo de septiembre de 2017



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

*Sobre la solidaridad que se desbordó
por todo el territorio mexicano*

En esos días se vivió algo que aún se recuerda por propios y ajenos y que tal vez nunca se olvidará: la ayuda llegó de todas partes. La tragedia despertó la solidaridad, y en donde más se necesitaba apoyo, lo que sobraron fueron manos dispuestas a ayudar. “Hubieron bastantes apoyos de cual-

quier estado. Hubo de Guadalajara, toda esa parte de Monterrey, algunos estados nos mandaron bastante donación”.

En Hueyapan, la escuela primaria llamada “Carlos A. Carrillo” (Figura 3), ubicada a un costado de la plaza principal, se convirtió en centro de acopio y de operaciones para distribuir la ayuda que llegaba de todas partes. Se hizo uso de la gran organización con la que cuenta la comunidad para repartir las despensas a la gente de los cinco barrios que conforman el pueblo: “como estamos en la lista del jefe de manzana, él nos venía a avisar qué días iban a dar las despensas y pues ya íbamos”.

Figura 3. Escuela primaria “Carlos A. Carrillo”, de fondo el Exconvento de Santo Domingo de Guzmán



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

Los primeros días, mucha gente durmió a la intemperie, pues el techo de sus casas se derrumbó. Es imposible no estremecerse cuando alguien comparte lo siguiente:

Pues así, nos acurrucábamos bien y nos tapábamos y ya, ¿a dónde íbamos a ir? A veces sí sentía mucho frío, bien harto frío, a veces amanecían las cobijas hasta húmedas. Los primeros días dormíamos todo este alrededor, todo esto abierto y ya después vinieron los señores y ya nos dieron cartoncitos.

Algunas de las casas que se derrumbaron, al principio fueron sustituidas por otras hechas de cartón y plástico (Figura 4). Alguien comentó que a su barrio llegaron personas del gobierno que les entregaron 12 láminas para que cambiaran los cartones del techo, sin embargo, pasados tres días, regresaron por las láminas para llevarlas con otras personas “que las necesitaran más”.

Figura 4. Casa hecha con cartón y plástico



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

A pesar de los daños causados en las viviendas, no todas las personas recibieron algún apoyo gubernamental o de alguna asociación civil para la reconstrucción de sus hogares:

yo digo, cómo a todos nos van a dar si somos muchísimos. A unos de por sí, ayudaron desde que empieza la casita hasta que se terminó, la gente de a poquito lo va haciendo, pero si ayuda-

ron bastantes. A unas personas les hicieron su buena casa, les pusieron cuartos, cocinas, todo, les dejaron la casa bien hecha, pero son señaladas esas personas. ¿Cómo a todos nos tienen que dar?, pero somos bastantes, y no nomás aquí, en Alpanocan se cayeron todas las casas.

Después de varios años de ocurrido el sismo, varias casas de cartón continúan en pie. Los testimonios recabados en la comunidad señalan que cuando hace mucho calor, “el cartón desprende un olor muy fuerte a petróleo”. Sin embargo, se tiene la esperanza de poder reconstruir lo perdido poco a poco.

Presagios que antecedieron el sismo

Para algunos habitantes de Hueyapan, el sismo que ocurrió el 19 de septiembre de 2017 es una muestra de que “el fin de los tiempos” está llegando. El siguiente testimonio compartido por una habitante de la comunidad, narra cómo en los días previos se presentaron ciertas señales que indicaban que alguna situación extraordinaria ocurriría:

Aquí cada año hacen desfile, no sé si el 15 o el 16 de septiembre, uno de esos dos días. Pues el desfile siempre lleva su virgencita, que la reina, que la España, así es la costumbre. Entonces se les quebró la virgencita, se tronó, es una virgencita así con su vidrio y todo y se tronó. De hecho, el mero 16 hubo los terrones, aquí les llaman así a los hombres que se visten de mujer, que se ponen su peluca y todo. Ese día uno se vistió del anticristo, se les hizo raro que se vistiera así. Creo que a la mitad del diablo y la otra mitad no recuerdo. Entonces dijo la gente “esto no es normal, porque nunca se habían vestido así, la virgencita también se tronó, esto es una señal”. Entonces son señales, sólo que nosotros no ponemos atención en esas cosas.

¿Y por qué tiembla?

Las personas mayores suelen contar relatos sobre otros sismos que vivieron en el pasado, sin embargo, ninguno se ase-

meja al de 2017. Algunas personas narran que durante los “temblores”, las madres pedían a los niños pequeños que se recostaran boca abajo y extendieran las manos “porque según agarran al mundo, porque los niños son angelitos todavía”.

Algunas de las razones por las que se creía que temblaba era por la maldad de la gente o porque algún hijo trataba mal a su madre o a su padre. Otras personas consideran que los sismos están relacionados directamente con la actividad del volcán. También se pensaba que se originaban porque los mares se movían. Un habitante señala que su abuelo le decía: “van a venir los sismos y se van a pelear los cerros y va a venir el sismo y se van a caer las casas”. En general, existe poca información técnica sobre las causas de los movimientos telúricos: “ahora dicen que es de unas placas, la verdad solamente dios sabe, porque nosotros no sabemos. Yo sí me sigo preguntando por qué, yo no sé de qué placas hablan. A veces dicen que es del Popo, como está vivo a cada rato está haciendo sus gracias, como sus venas están muy grandes”.

Volcán vs. sismos

A pesar de vivir a unos kilómetros de “Don Goyo”, como se le llama con cariño al volcán Popocatepetl, muchas personas consideran que un sismo es mucho más peligroso que una posible erupción del volcán, que “sólo hace su trabajo que es echar humo, por eso se llama Popocatepetl, que significa cerro que humea”.

Para los habitantes de Hueyapan y también para la gente de las comunidades aledañas, el volcán es uno de los ejes sobre los que gira la cotidianidad (Figura 5). En cualquier momento del día se habla de él como si fuera un miembro más de la familia. El volcán determina aspectos fundamentales de la vida misma, pues influye de manera directa en la reproducción campesina de las comunidades, ya que es quien puede traer la lluvia, detenerla, evitar plagas y garantizar buenas co-

sechas para los pueblos. Los hueyapenses saben que su propia existencia depende de dicha montaña. Ante la pregunta ¿Y qué le da más temor, un sismo o el volcán?, la gente comparte interesantes reflexiones que sin duda deben ser tomadas en cuenta por el personal de Protección Civil, para que se consideren los factores culturales implicados en el esfuerzo para garantizar la seguridad de las y los habitantes. A continuación, comparto algunos testimonios al respecto:

Pues el volcán casi no lo tomamos importante, ya nos da igual. Como antier bien que rezumbaba, se escuchaba pero fuerte, como algo que hervía dentro. Le digo, al volcán casi no lo tomamos importancia, nomás lo oímos pues. A veces trueno fuerte, como una bomba, pasa a cimbrar, echa su fumarola y sube pa arriba. El otro día cayó ceniza. Hay gente que sí se preocupa, pero yo la verdad ya lo tomo como cualquier cosa, ya si va a hacer erupción, pues ¿a dónde vamos a ir?, no vamos a alcanzar a ir a ningún lado. Ve que luego se ve en las noticias cuando un volcán estalla, y pues ¿cuándo salimos?, ahora sí que lo que dios diga, si dirá que hasta ahí pues ya. Hay mucha gente que sí se preocupa porque en las noticias están diciendo esto, lo otro, pero yo ya lo tomo como cualquier cosa, si dios dice que va a suceder, nosotros no podemos hacer nada.

Si no sacara humo, entonces sí sería peligroso, explotaría y la lava se vendría. Mientras esté explotando arriba, haga de cuenta que de una olla está saliendo el vapor y no pasa nada, pero si la deja tapada, es como la olla exprés, está duro y duro hirviendo, así es el volcán, por eso nosotros no tenemos miedo. Le tenemos miedo al temblor, porque ese sí nos sacudió a todos. Y mire la casa, gracias a dios, mi esposo la mandó a hacer bien y no se estrelló, nomás en la zotea como que sí se cuarteó, pero eso tiene solución, mientras no llueva todo está bien. Pero hay personas que se les cayó todo, ¿cómo van a estar bien?, ¡bien fregados! Ora, si los apoyaron, bien, ¿pero si no?, ahí está la cosa.

Pues el volcán siempre ha hecho, dicen erupciones, pero no da miedo porque tiene sus respiratorios, entonces creo que es más espantoso el sismo. Porque el volcán tiene sus hoyos por donde respira, porque eso sí, respira mucho, a veces pasa a tronar, pero con ganas. Se oye un tronido y sale uno y ya ve que la nube se riega, la nube se ve como si fuera una col, ya ve la flor de la col que es muy grande.

Dicen que es más peligrosa la Iztaccíhuatl, porque ella está durmiendo y en cualquier momento despierta, imagínese qué no va a hacer. Yo creo que el volcán si nos tapa a todos, pues ya no lo voy a sentir, por más que me quiera escapar no puedo, me daría más miedo el temblor. Pero el temblor, se hinca uno, se acuesta uno y lo que dios diga, ¡porque si se empieza a mover la tierra y se sumerge uno!, porque también eso está escrito. Cuentan señores que estuvieron cerca del monte, que vieron como los pedazos de tierra se abrían y dice que él se agarró del árbol y lo abrazó, pero que cuando vio al árbol que estaba así de frente, se abrió la tierra y se sumergió, que de suerte él se había agarrado de otro. Imagínese, pues si ve uno una cosa así, se espantaría porque lo vivió, pero el volcán, pues ya si nos tapó, nos tapó, quien se va a salvar, se salva, pero aquí, como estamos en rejoya, pues nos va a tapar, si llegara a explotar bien, pero si no, no hay problema.

Ante una inminente erupción, algunas personas consideran que no correrían riesgos, pues existe algún tipo de protección debido a las barrancas con las que cuenta su territorio, así lo narra un campesino de Hueyapan:

Pues nosotros temor no tenemos mucho porque si fuera así como el de Guatemala, a nosotros nos defenderían las barrancas, todo se iría a los lados. Nosotros no correríamos ningún riesgo. Los de allá los agarró el volcán y agarró la lava por las calles porque no había lugares a donde se fuera la lava, ahí corrió por las avenidas, por eso mató bastante gente.

Figura 5. “Don Goyo” desde el vecino pueblo de Santa Cruz, Puebla



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal

Sobre el culto al Popocatepetl

El culto al volcán existe desde la época prehispánica y se ha mantenido hasta nuestros días; el conocimiento especializado que se tiene sobre él ha sido conservado por algunas personas. Son los llamados “tiemperos” los que por medio de sus dones fungen como intermediarios entre el Popocatepetl y la sociedad. Por medio de sueños, visiones inducidas por trances u oraciones, el volcán les indica lo que necesita. Es por eso que ellos y ellas (Figura 6) son los encargados de organizar las “subidas” a los santuarios, en donde se realizan rezos, peticiones y se entregan ofrendas que incluyen comida, bebida, cantos, oraciones, flores y copal.

Desde la percepción local, la tregua del volcán con las comunidades se mantiene gracias a la buena relación que se ha construido con él durante cientos de años a través de la actividad ritual. A continuación, comparto un testimonio al respecto:

Hay una señora de aquí, esta Vicenta Laredes que le toca ir al volcán a rezar para que no haya cosas malas. Va a pedir pal tiempo, que venga bien, para las lluvias. Porque también hay personas malas que van a echar canicas para que cuando llueva granice feo, entonces todo el cultivo lo mata, la milpita que ya está creciendo, la mata.

Figura 6. Señora Vicenta Laredes hilando lana



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

El sismo como detonante de enfermedad y muerte

Además de los daños materiales, el sismo dejó otra clase de huellas. Cuentan que algunas personas “cambiaron su manera de ser, se les fue hasta la memoria. Ya la mayoría de gente se ha ido recuperando, pero sí pasó tiempo, como un mes andábamos así”. Hubo incluso quien enfermó; así lo narra una respetada curandera de Hueyapan: “Sí, mucha gente tuvo susto, vinieron que le ponga yo la sombra. Le rezaba yo, le

ponía como me enseñaron al centro espiritual”. Alguien más menciona que algunas personas no murieron durante el sismo, pero sí lo hicieron después, debido a que habían enfermado de “susto”. Otros más por depresión, sobre todo las personas que perdieron su casa.

Figura 7. Animales de traspatio en Hueyapan



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

Algunas personas consideran que el sismo afectó también a los animales (Figura 7): “aquí los becerritos así se nos murieron, quién sabe, no nos damos cuenta por qué, anteriormente no se nos morían. Ahora nomás quedaron tontitos, no pudieron agarrar la chichi y se murieron”.

Afectaciones económicas tras el sismo

El sismo también provocó afectaciones directas en las actividades económicas. En Hueyapan, la mayoría de las personas dependen en diferentes grados de la producción de frutales y de maíz; este último se siembra en pequeñas parcelas y generalmente es para autoconsumo; sin embargo, muchos terrenos de siembra se encuentran en pendientes, por lo que el movimiento causó que la tierra se deslizara, perdiéndose

así diversos cultivos. Algunos terrenos que se encontraban al borde de las barrancas y eran delimitados por árboles frutales o maderables, cayeron, perdiéndose además grandes extensiones de suelo. Así lo narra un habitante de Hueyapan:

En las orillas sí hubo algunos derrumbes. Se llevó, se fueron por lo menos dos metros. Donde ya no se fue, quedaron unas aberturas. Como este año no llovió mucho, ya no hubieron derrumbes, pero sí hubo bastantes derrumbes a las orillas de las barranquillas y las barrancas. Está reciente, apenas vamos para dos años.

En algunas parcelas aún pueden observarse grietas profundas generadas por el sismo (Figura 8). Algunos huertos o patios que se usan para la reproducción de plantas ornamentales sufrieron también severos daños, pues las bardas que los delimitaban cayeron sobre las plantas, por lo que sólo se pudieron rescatar unas cuantas. Este es el testimonio de una horticultora de Hueyapan:

Al menos en mi casa, yo tenía algunas plantas colgantes y estaban en la barda, pero la barda se cayó, entonces se cayeron todas las plantitas. A parte estaban en una bardita puros malvones, tenía yo como unos 40, entonces todos esos se me echaron a perder. A parte, no las saqué porque ví que ya se cayó la barda y se quedaron tapadas las plantitas, las sacamos de ahí como 8 días después del temblor y pues ya estaban más pa allá que pa acá. Y pues sí, a todos nos vino a afectar mucho (...) tuve que volver a poner más plantas, pero ya no he podido tenerlas como las tenía. Como que se pusieron tristes o algo les pasó porque ya no las puedo tener igual que antes (...) Mis colas de borrego las tenía así colgadas, y todo desde allá había puros geranios, pero se cayó la barda y ya no pude rescatarlos.

Figura 8. Grietas en terrenos de cultivo luego del sismo de septiembre de 2017



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

Todo ello generó fuertes impactos negativos para la economía campesina; además, muchos patios en donde crecían plantas utilizadas para el autoconsumo, la venta o el trueque, fueron cubiertos por bloques de cemento y arena durante la reconstrucción de las casas, por lo que dicho espacio de gran importancia biocultural, en algunos casos ha visto reducida su superficie (Figura 9).

Figura 9. Chilacayotas creciendo sobre bloques de adobe



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

Otras afectaciones a las plantas

Desde la perspectiva de algunos habitantes de Hueyapan, el sismo afectó “el ánimo” de las plantas. Algunos cuentan que se entristecieron, “dejaron de florear, unas se secaron; unas, aunque les echaras agua, se marchitaron, yo pienso que del temblor”. Otras personas coinciden en que luego del sismo, en algunos cultivos como el del aguacate, cayó alguna plaga: “les cayó como ceniza, como chahuistle, feo, los aguacates como rasposos. Por eso también bajó el aguacate, ya no es igual como antes que se cargaban los arbolitos. Antes no pasaba nada y estaban bonitos, frondosos”.

Otra habitante de Hueyapan considera que el sismo afectó la productividad de aguacate, que en Hueyapan, se ha convertido en un motor para la economía local:

Mi papá tiene un terrenito acá abajo y sí, como que ya no dan los aguacates, ha de querer abono o fertilizantes, no sé, porque es menos lo que se da. La verdad no sé por qué, yo digo que con el movimiento algo les afectó a las raíces, porque sí, ya se da muy poco.

Otra persona describe “el ánimo” de sus huertos de durazno después del sismo:

Las plantas se estresaron. De ese momento en varios días, como que dejaron de funcionar, se veía que tenían tristeza. Por ejemplo, ahora está floreado el durazno, pero ahorita sería para que ya tuviera duraznos. Desde entonces no había floreado, se le murieron todas las raíces”.

Son varios los testimonios que refieren a una alteración en los ciclos reproductivos de sus cultivos a causa del sismo:

Nomás el manzano que tengo aquí afuera, ya para este tiempo, marzo y abril ya debería de tener hartas, y ahorita tiene sólo unas manzanas bien pequeñas. Sí repercute el movimiento, tanto en los animales como en las plantas”.

Otras personas aseguran que a pesar de que les han aplicado abono y suficiente agua, las plantas no han logrado recuperarse, pues la afectación sobre ellas fue a nivel emocional:

También había perejil, estaba muy bonito, yo ahorita no los puedo tener como lo tenía yo. Resintieron y como que se chiquearon, como que sí resintieron. Tanto como ellos como nosotros, también les afectó.

También se menciona a “la tristeza” como la causante del cambio evidente que tuvieron las plantas:

Yo pienso que del temblor y luego como que se aflojó la tierra, pues por lo mismo (...) Sí se pusieron tristes, ahora ya se van recuperando. Los quitamos del lugar y los plantamos en otro

lado y ya echamos su agüita, pues ya están frondosos, ya están reviviendo”.

Algunos más, aseguraron que el sismo no solo afectó a los huertos, las casas o las edificaciones históricas (como el palacio municipal), sino a la disponibilidad de un bien común como el agua:

Aunque le echo agua, pero ya no regresó. Estaba hasta así, floreciendo, todo ya se secó, como que se encharcaron las hojas. A lo mejor la tierra, quién sabe por qué. En donde se siembra también cambió hasta los manantiales, a donde nacía el agua, se fue, aquí los manantiales, donde quiera nos platican, aquí arriba ya no hay agua, se secaron. Yo creo que la misma tierra se movió, se fue, en lugar de brotar para arriba, se fue para abajo.

A manera de conclusión

Para la mayoría de los habitantes de Hueyapan, ha costado mucho trabajo reponerse a las pérdidas, que, siendo sobre todo materiales, aún representan años de trabajo por venir. En el centro de la comunidad, el edificio de la Ayudantía Municipal que quedó en ruinas y se mantuvo así por más de tres años, no dejó de recordarle a quien transitaba por allí que los impactos del sismo no habían concluido (Figura 10).

Para los habitantes del municipio, lo que prevalece en la memoria y se debe fortalecer e incluso multiplicar, es la solidaridad que se generó a partir del sismo, que incluso permitió construir una tregua a la inseguridad cotidiana que se vive en la región. Al respecto, alguien comentó de manera lapidaria: “quieren otro temblor más fuerte para que la gente vuelva a reaccionar, para que deba uno quererse con el prójimo. A la gente le pasó el susto y ya”.

Figura 10. Ayudantía Municipal (actualmente Palacio Municipal) de Hueyapan, Morelos, luego del sismo de 2017



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

Figura 11. Mural en el centro de Hueyapan, Morelos, luego del sismo de 2017



Fotografía de María Alejandra Elizabeth Olvera Carbajal.

TRANSFORMACIONES SOCIALES Y LA FERIA DEL SEÑOR DE MAZATEPEC: LA PANDEMIA POR COVID-19 EN EL PONIENTE DE MORELOS

Erandy Toledo Alvarado
Estancias Posdoctorales CONAHCYT
ENAH

Introducción

En los primeros meses de transcurrido el año 2020 fue declarada la pandemia por COVID-19 en el mundo. Esto representó una serie de adaptaciones y transformaciones en todos los ámbitos de la vida a nivel internacional, nacional y local. Aquello que era cotidiano tuvo que ser adaptado a lo que se llamó “la nueva normalidad”, esta situación provocó que, desde la vida social, se dieran ajustes de todo tipo: económicos, políticos y culturales.

Estos ajustes representaron transformaciones con efectos diversos en las poblaciones de origen y tradición indígena y campesinas en nuestro país. Los efectos de la pandemia se enmarcan en cambios y reacomodos en la forma de vida de la gente, especialmente, en sus ciclos festivos.

En el poniente de Morelos¹, en el poblado de Mazatepec, la “nueva normalidad” tuvo como consecuencia la resignificación del espacio cotidiano, sus ferias y sus fiestas patronales

¹ La región poniente del estado de Morelos está integrada por diferentes pueblos de origen y tradición indígena, entre los que destacan Miacatlán, Mazatepec, Tetecala y Coatlán del Río. Sin embargo, estos mantienen relaciones fuera de los límites estatales establecidos con algunos pueblos del estado de Guerrero y del Estado de México. Siendo los vínculos económicos y veneracionales los que, por razones históricas, mantienen vinculadas a estas poblaciones (Toledo, 2016).

tuvieron que adaptarse a la situación pandémica. Cabe destacar que, entre las festividades más importantes, a lo largo del ciclo ritual en este pueblo, encontramos a la feria del Quinto Viernes de Cuaresma y la Mojiganga. La primera, en honor al “Señor de Mazatepec o Señor del Calvario” y la segunda, con motivo de la fiesta al santo patrono del pueblo: San Lucas. Tanto la feria en honor al “Señor de Mazatepec” como la Mojiganga, tras dos años de declarada la pandemia, tuvieron que ser suspendidas o adaptadas a lo que se le llamó “la nueva normalidad”. En el caso de la primera, se celebró, pero con ciertas adecuaciones y tomando en cuenta algunas medidas para disminuir la cantidad de visitantes a este santuario. Mientras que, la segunda, se suspendió de manera definitiva durante el 2020 y el 2021. Sin embargo, para el 2022, ambas se celebraron como de costumbre, tomando en cuenta algunas medidas sanitarias (uso de gel antibacterial, uso de cubrebocas en espacios de mucha concurrencia, cercos sanitarios y puntos de revisión, etc.; en tanto que para el 2023 estas se llevaron acabo de la misma manera que los años que antecedieron a la pandemia, las medidas sanitarias quedaron de lado.

La variación del semáforo epidemiológico a lo largo de esos casi dos años colocó a la gente en una constante incertidumbre con lo que respecta a su ciclo ritual, el cual se vio modificado y adaptado a la “nueva normalidad”, la cual representó poca certeza para la vida cotidiana y ritual de estos pueblos. Como vemos, el patrimonio cultural y, especialmente, el vivo o inmaterial es el más propenso a transformarse o desaparecer debido a que no es tangible y, por lo regular, lo encontramos en las tradiciones y prácticas cotidianas (Olviera-Estrada, 2023).

Es por ello, que este trabajo se enfoca en hacer una reflexión sobre el trabajo de campo antropológico en épocas de crisis, en este caso, la pandemia por COVID-19; y también, la manera en cómo la gente los pueblos de origen y tradición indígena y campesina del poniente de Morelos vivieron el “qué-

date en casa” y entendieron el riesgo al contagio a nivel local, mediante ajustes y acomodados en sus fiestas y ferias, por lo que nos centraremos en la feria dedicada al Señor de Mazatepec.

Trabajo de campo en épocas de pandemia

Para realizar el presente artículo se tuvieron que buscar diversas maneras para acercarse a los fenómenos sociales mediante el empleo de nuevas herramientas para la obtención de la información. Las entrevistas cara a cara, diarios de campo, observación participante o la convivencia social con los grupos estudiados, fueron sustituidas ante el riesgo del contagio por COVID-19, por otro tipo técnicas para conseguir los datos necesarios para el análisis antropológico de la vida social y cultural de los pueblos.

De esta manera, el presente trabajo se construyó empleando diversas técnicas para conseguir la información necesaria para el análisis de vida diaria durante la pandemia en un pueblo del poniente de Morelos. Por lo cual, ante las medidas sanitarias impuestas por el riesgo al contagio, se emplearon conversaciones informales en las limitadas salidas permitidas para conseguir insumos básicos o desarrollar actividades imprescindibles, asimismo se priorizó la búsqueda de información mediante redes sociales, en especial en Facebook, WhatsApp y periódicos digitales, durante los años 2020 y 2021.

Importancia de las ferias de Cuaresma

La importancia de las ferias de Cuaresma en el estado de Morelos ha sido tema de interés de diversos antropólogos. Entre estos destaca el trabajo de Guillermo Bonfil Batalla (1971), donde analiza los diversos aspectos económicos y religiosos de las ferias de Cuaresma en lo que llama la región septentrional del estado de Morelos y suroeste del Estado de México.

Desde su trabajo etnográfico resalta que en estas regiones podemos encontrar ferias importantes como las de Amecameca, Cuautla, Tepalcingo, Atlatlahucan y Mazatepec, la primera en el Estado de México y las otras cuatro en el estado de Morelos. Todas estas entrecruzadas por celebraciones de menor relevancia regional que se integran a la actividad comercial y ceremonial, las cuales están interconectadas íntimamente con las grandes ferias arriba mencionadas.

El ciclo de ferias que se conectan con la Cuaresma dice Bonfil:

ofrece una magnífica oportunidad para la manifestación de formas de conducta sensiblemente distintas a las de la rutina semanal corriente, que se expresan, muchas de ellas, según modos culturales bien establecidos y aun ritualizados -como las danzas, por ejemplo-, permitiendo la continuidad de elementos culturales tradicionales que, con frecuencia, sólo se manifiestan en la feria y en algunas otras ocasiones excepcionales (1971, p. 187).

Otro trabajo importante sobre las ferias de Cuaresma en Morelos lo desarrolla Ramiro Gómez-Arzápalo (2015) quien las enmarca en un cuadrante regional que interconecta las ferias de Amecameca y Chalma, en el Estado de México; y las de Mazatepec y Tepalcingo, en Morelos. En su trabajo destaca que dentro de dicho cuadrante participan numerosas poblaciones que de alguna manera forman parte de una red festiva. Esta red se encuentra articulada por el aspecto religioso, el cual representa cosmovisiones que se comparten por los diferentes pueblos campesinos que intervienen en el ciclo festivo. Sin embargo, este mismo autor no pierde de vista que también dentro de estas fiestas se representan una serie de relaciones económicas, políticas y sociales entre los pueblos de Morelos y Estado de México. En este sentido, Ramiro Gómez Arzápalo señala que su trabajo parte de:

tomar como línea conductora de esta ponencia la interrelación entre pueblos de una región que se auspicia bajo la figura o

tutela de los santos en la dinámica de la religiosidad popular, tratando de destacar la interrelación entre los pueblos que se ven involucrados en un ciclo anual de celebraciones rituales que motiva el intercambio económico a través de las ferias, favorece la creación de un proceso identitario que supera el pueblo singular y propicia la creación de lazos sociales entre pueblos distantes. En este proceso los santuarios funcionan como referentes indispensables (2015, p. 100)

En el caso de las ferias de Cuaresma, en el estado de Morelos, están dos: la de Tepalcingo y la de Mazatepec. Cada una conecta a diversas poblaciones del Estado de México, la de Tepalcingo con la región de Amecameca y la de Mazatepec con la de Chalma. Sin embargo, es importante señalar que además de estos pueblos del Estado de México, las ferias son un lugar de confluencia de poblaciones de Puebla, Ciudad de México y Guerrero, que llegan como parte de una peregrinación, turismo religioso o para comercializar productos varios: canastos de palma, molcajetes, artículos de cuero y dulces típicos de amaranto, calabaza, cacahuete, etc. (Bonfil, 1971; Gómez, 2015; Toledo, 2021).

Cabe destacar que ante la emergencia sanitaria declarada por el gobierno de México por la pandemia del COVID-19 en el 2020, las ferias de Cuaresma y las celebraciones propias de la Semana Santa tuvieron que suspenderse o realizarse con ciertas adecuaciones. Estos cambios repercutieron en los aspectos religioso, económico, social y cultural, pues “Los patrimonios culturales, a diferencia de lo que suele creerse, no son elementos atemporales y mucho menos finiquitados” (Oliveira-Estrada, 2023, p. 69). Lo que sucede en los ámbitos internacionales y nacionales, tiene afectaciones a nivel local que los sujetos viven e interpretan desde sus propios contextos, ajustándose a ellos con los elementos a su alcance.

En las páginas siguientes se describirán dichas transformaciones en el caso de la feria de Cuaresma que se lleva a cabo el quinto viernes en Mazatepec, Morelos. Estos datos fueron

recolectados entre marzo del 2020 y abril del 2021 mediante el empleo de medios digitales y pláticas informales.

La gente, el espacio y lo cotidiano.
La feria del Señor de Mazatepec

Antes de adentrarnos en el tema que compete aquí, cabría retomar lo señalado en las primeras páginas de este artículo. La feria del Quinto Viernes de Cuaresma, en honor al Señor del Calvario en Mazatepec, es una de las más importantes en el poniente de Morelos. Esto debido a la gran confluencia de personas entre las que destacan peregrinos y comerciantes que llegan desde los estados de Puebla, Ciudad de México, Guerrero y Estado de México. Los dos últimos son los que generan mayor impacto debido a la cantidad de personas que vienen desde pueblos cercanos a Chalma y Ocuilan, en el Estado de México; y Taxco y Tlamacazapa, en Guerrero.

El pueblo se transforma totalmente desde que se inician los preparativos para recibir a los peregrinos y comerciantes. Se hacen las divisiones para los comercios en el paraje conocido como “La Loma”, se instalan cocinas provisionales con un fogón elaborado de barro, se empiezan a levantar divisiones con carrizo, bambú y hojas de palma, se instalan los primeros mateados. En el caso de los peregrinos, la gente de Mazatepec, acondiciona sus hogares para recibir algunos peregrinos con los que mantienen relaciones de amistad y parentesco, muchas de ellas, de varias generaciones. Asimismo, para aquellos peregrinos que no llegan directo con alguna familia en el pueblo o que son vendedores ambulantes, se acondiciona el atrio de la iglesia de San Lucas también en el paraje de “La Loma” o el auditorio municipal, todo con la finalidad de que puedan tener algún espacio para dormir, debido a que en la región existen sólo entre ocho y diez hoteles u hostales.

Figura 1. Antes del COVID-19



Fotografía de Erandy Toledo Alvarado, marzo de 2018, Mazatepec, Morelos.

El significado de la feria, entonces, va más allá de la cuestión religiosa, se juegan también relaciones económicas, sociales y culturales que trascienden en el tiempo y que se han modificado frente a la pandemia por COVID-19 y otros desastres como el sismo de 2017 en Morelos. Tanto el COVID-19 como el sismo de 2017 hicieron estragos en la vida ritual de los pueblos del poniente de Morelos, en especial en la feria del Señor de Mazatepec, la cual es una de las de mayor importancia porque forma parte de su cotidianidad, ya que año con año convergen en un mismo espacio comerciantes, peregrinos y visitantes.

La feria del Señor de Mazatepec y las modificaciones tras la pandemia

El 23 de marzo del 2020 fue declarada la Jornada Nacional de sana distancia debido a la llegada de la epidemia por COVID-19 a tierras mexicanas. Esta jornada incluía como medidas preventivas para frenar el avance del virus: distancia física de 1.5 metros entre personas, el lavado frecuente de manos, evitar aglomeraciones y actividades consideradas como “no esenciales”. Esta “nueva normalidad” causó escepticismo entre la sociedad y pasó algún tiempo para que dichas medidas empezaran a ser parte de la vida cotidiana de las personas del poniente de Morelos, debido a que los casos en la región eran contados.

En principio, se pensó que esto sería algo que tan solo duraría unas semanas, pero la situación se alargó más allá de eso, lo que generó una serie de conflictos. El adaptarse a la “nueva normalidad” requirió tiempo, tanto que hasta la fecha la gente rumora que el virus no existió, por lo que la aplicación de dichas medidas sanitarias involucró también el descrédito de ciertos sectores de la población que se han visto históricamente olvidados y desplazados por el Estado y las políticas implementadas desde arriba, que más que resolver sus problemáticas, las han profundizado.

En un trabajo realizado por Joel Trujillo Pérez se relata el negacionismo del COVID-19 y de las medidas sanitarias implementadas por el Gobierno Federal mexicano entre empleados informales de la Ciudad de México. Señala que:

dichas medidas no despertaron la aceptación esperada en la población, pues las respuestas fueron diversas, desde aquellas que dieron puntual seguimiento a las indicaciones, pasando por aquellas que dudaban, pero las seguían (2020, p. 143).

En el poniente se esperaba la feria dedicada al Señor de Mazatepec y estábamos en vísperas de la Semana Santa, pero el famoso “quédate en casa” del Subsecretario de Salud federal,

Hugo López-Gatell, era una frase de constante referencia entre la gente. En el 2020 esta celebración causó una serie de controversias debido a que las autoridades municipales lanzaron un comunicado con la suspensión, en especial porque su realización violaría las medidas definidas por el Gobierno Federal. Sin embargo, algunas misas se celebraron para recibir a las peregrinaciones que llegaron hasta el Santuario (Toledo, 2021).

La noticia de la celebración de estas misas en el Santuario, con motivo de la llegada de peregrinos durante la celebración del Quinto Viernes de Cuaresma, causó reacciones diversas en redes sociales, desde aquellos que criticaban las medidas de las autoridades hasta las que justificaban el arribo de las peregrinaciones. No obstante, la pandemia siguió su curso y ante las críticas y las medidas a las que se sumó el obispado, el Santuario tuvo que cerrar sus puertas al público.

Durante los meses que siguieron, la pandemia se hizo más cercana, familiares, amigos y vecinos empezaron a contagiarse del virus. Las campanas de la iglesia no dejaban de sonar en punto de las 21:00 horas y el párroco celebraba una misa diaria con motivo de los muertos y enfermos por el COVID-19.

Esta “nueva normalidad” fue algo a lo que poco a poco la gente del pueblo se fue adaptando, entre escépticos y dogmáticos, la cotidianidad siguió su curso. En el caso de los primeros, criticaban las medidas sanitarias y la censuraban, mientras que los segundos trataban de seguirlas debido a que Mazatepec es un pueblo meramente campesino en el que la migración internacional es el pan de cada día.²

² Entre los lugares preferidos a donde van los migrantes se encuentran Estados Unidos y Canadá. Algunos son migrantes temporales y otros se han asentado en estos países debido al recrudecimiento de las leyes migratorias y al aumento de la violencia y el crimen organizado en la región. Los estados del vecino país al que llegan los mazatepequenses son los de California y Nueva York, en los cuales se tienen enclaves importantes y significativos que han permitido el asentamiento de la gente de Mazatepec en dichos lugares (Toledo, 2018).

Entre los campesinos, la pandemia causó estragos, especialmente en lo referente a la venta de productos que durante el 2020 no pudieron comercializar como la calabaza italiana o el cacahuete, de gran importancia para las posadas decembrinas y que durante ese año no se celebraron. Por otro lado, en el caso de los migrantes que se van a Estados Unidos o Canadá durante algunos meses del año, tuvieron también problemas para conseguir contratos en alguno de estos países y permanecieron en la región hasta el 2021, cuando las primeras dosis de las vacunas para frenar el COVID-19 empezaron a aplicarse en el mundo.

En el 2021 la situación pandémica en Mazatepec empezó a tomar otros tintes, las primeras vacunas llegaron a aplicarse en el municipio, el semáforo epidemiológico cambió en reiteradas ocasiones en el estado hasta llegar a amarillo, antes de la Cuaresma. Esto trajo nuevas adaptaciones, las iglesias abrieron sus puertas para realizar misas de bautismo, bodas, XV años y algunas celebraciones religiosas importantes, todo ello bajo las medidas sanitarias que iniciaron en el 2020.

La Cuaresma llegó para el 2021, y el ciclo ritual en Mazatepec poco a poco se adaptaba a las medidas sanitarias y a la “nueva normalidad”. Ante el cambio del semáforo epidemiológico, los rumores sobre la celebración de la feria del Quinto Viernes de Cuaresma se hicieron más fuertes y la incertidumbre creció debido a que se había anunciado la cancelación de la feria en honor al Señor de Chalma, en el Estado de México; y la de Tepalcingo, en Morelos (Sánchez, 2021).

Sin embargo, del 16 al 21 de febrero de 2021, en Morelos se implementó el operativo “Peregrino Seguro Operativo 2021” por parte de las autoridades, para cuidar que el paso de los peregrinos a Chalma por la entidad fuera seguro y sin contratiempos. Esto contradecía los comunicados oficiales y el “quédate en casa” del Gobierno Federal (Estada, 2021).

En el caso de Mazatepec, se lanzó un comunicado por parte de las autoridades municipales sobre la cancelación de los

festejos propios de la feria dedicada al Señor de Mazatepec desde febrero de 2021, aunque la celebración se esperaba para el 19 de marzo (Albarrán, 2021). Las especulaciones y los rumores crecieron sobre la llegada de algunas peregrinaciones debido a que el semáforo estaba en amarillo. Familias en el pueblo empezaron a recibir llamadas de algunas personas que llegaban durante esas fechas a visitar el santuario y que se hospedaban en sus hogares. En dichas llamadas les pedían alojamiento para uno o dos días, tiempo que se quedarían para ir a visitar el pueblo y el santuario. Así lo expresó Guillermina, originaria del pueblo de Cuautlita, en el municipio de Tetecala, y que desde que se casó se fue a vivir a Mazatepec y año con año recibe a los compadres del Estado de México:

nos llamaron ayer mis compadres, estamos esperando a que lleguen. Dicen que este año si vienen porque el año pasado estaba muy fuerte el virus, pero que este año si llegan a la casa. Estamos limpiando, mi marido ya fue a buscar unas iguanas para que les invitemos. Dicen que solo vienen un día, suben, comen y se van (marzo, 2021).

El Quinto Viernes llegó, pero ese año no se vio la misma cantidad de gente que otros años, en el pueblo y en los alrededores, como sucedía antes de la pandemia. La afluencia fue baja, pero sí hubo movilización de personas, en especial en el paraje donde se ubica el Santuario. Ahí se pudo observar una gran cantidad de autobuses con excursiones desde el Estado de México que llegaban, descendían por unos minutos, visitaban el Santuario y se retiraban debido a que llegó la Guardia Nacional a resguardar el espacio, además, de tanto en tanto pasaba una patrulla de Protección Civil con los altavoces prendidos y pidiendo que no permanecieran mucho tiempo en ese espacio, que los alimentos no los ingirieran en grupos grandes y que de ser posible se retiraran.

Figura 2. La Loma y el Santuario del Señor de Mazatepec



Fotografía de Erandy Toledo Alvarado, 19 de marzo de 2021, Mazatepec, Morelos.

El sábado, domingo y lunes, la cantidad de personas fue en aumento y algunos comerciantes se instalaron dentro de terrenos particulares con el objetivo de vender sus productos. En otros puntos del pueblo y sobre la carretera federal, se podían observar grandes camiones de redilas con familias enteras de hasta 10 miembros, con anafres, sillas y mesas plegables, preparando sus alimentos. Algunas familias prestaron sus patios para que vendedores y peregrinos instalaran sus casas de campaña para poder pasar la noche.

Figura 3. Los que llegaron a vender



Fotografía de Erandy Toledo Alvarado, 20 de marzo de 2021, Mazatepec, Morelos.

Aunque el viernes parecía que se resguardaría el paraje donde se encuentra el Santuario, los siguientes días no hubo la misma seguridad y comenzaron a llegar una mayor cantidad de comerciantes que se colocaron sobre las calles principales que conectan con el paraje de “La Loma” y en cuya cima se encuentra el Santuario.

Para el 2022 la feria del Señor de Mazatepec se celebró, fue el primer año después de la pandemia que se hacía. Sin embargo, las condiciones fueron diferentes, pues era común ver a peregrinos, visitantes y comerciantes con cubrebocas; cordones sanitarios donde los empleados del Ayuntamiento Municipal ofrecían gel antibacterial y donde se limitaba la entrada al Santuario a cierta cantidad de gente cada hora. Hubo revisiones constantes a los puestos de venta de comida y supervisión de los cercos en puntos estratégicos del paraje donde se lleva a cabo la feria.

En lo que respecta al año 2023 la feria se realizó como de costumbre, aunque aún fue común observar algunos comerciantes, visitantes o peregrinos usando cubrebocas. No obstante, los cercos sanitarios ya no estuvieron presentes, ni la supervisión por parte del Ayuntamiento y los Comités encargados.

Reflexiones finales

Los pueblos del poniente y sus festividades no sólo han sido transformados en el contexto de la pandemia, durante el 2017 también tuvieron que hacerse ciertas adaptaciones debido al sismo del 19 de septiembre que tuvo como epicentro la zona limítrofe entre el estado de Morelos y Puebla. Cabe señalar que el COVID-19 fue el que causó mayores cambios debido a la emergencia sanitaria y a la Jornada Nacional de Sana Distancia. Como vemos “El patrimonio se activa cuando son relevantes para la historia o para un sector social y son cambiantes como la cultura misma” (Olvera-Estrada, 2023 p. 69).

Entre el escepticismo, se han aplicado las medidas pertinentes por parte de las autoridades federales, estatales y municipales, así como las eclesiásticas, pero la gente sigue en permanente adaptación ante las medidas y busca seguir con lo único certero que tienen frente a la incertidumbre de esta pandemia: sus relaciones tejidas con el tiempo entre pueblos del poniente de Morelos, Guerrero y Estado de México, mediante sus ciclos rituales.

La pandemia representa para la gente del poniente una ruptura de su cotidianidad. El riesgo de contagio puso en peligro esta tradición pues como patrimonio vivo “...es frágil, puesto que, como su nombre lo alude, no es tangible” (Olvera-Estrada, 2023, p. 69).

Cabe señalar que la feria del Señor de Mazatepec se ha convertido en parte de su vida cotidiana, ya que año con año asisten desde otras partes de Morelos y estados hasta “La Loma” no sólo para visitar el santuario, sino también al encuentro de sus amigos, compadres y vecinos del poniente. La pandemia sólo vino a mostrar la fragilidad y lo cambiante del patrimonio vivo que es el que mayores ajustes tiene por su carácter oral.

Bibliografía

- ALBARRÁN, A. (11 de febrero de 2021). Se queda Mazatepec sin su feria. *El sol de Cuernavaca*. <https://www.elsoldecuernavaca.com.mx/local/se-queda-mazatepec-sin-su-feria-6349058.html>
- BONFIL, G. (1971). Introducción al ciclo de ferias de cuaresma en la región de Cuautla, Morelos, México. *Anales de antropología* (pp. 167-202). IIA-UNAM.
- ESTRADA, M. (16 de marzo de 2021). En Cuernavaca se resguarda a peregrinos rumbo a Chalma. *El Sol de Cuautla*. <https://www.elsoldecuautla.com.mx/policiaca/en-cuernavaca-se-resguarda-a-peregrinos-rumbo-a-chalma-6370674.html>
- GÓMEZ-ARZÁPALO, R. (2015). Cristos, santuarios y jerarquías sagradas en Chalma, Amecameca. En A. Juárez y R. Gómez-Arzápaló (Coords.). *Los Cristos en la vida ritual de las comunidades indígenas mesoamericanas* (pp. 73-116). Artificio Editores.
- OLVERA-ESTRADA, L. (2023). Patrimonios culturales en riesgo, ¿causa o pérdida con causa? *MAGOTZI Boletín Científico de Artes del LA*, 11(21), 69-77. <https://doi.org/10.29057/ia.v11i21.790>
- Sánchez, J. (1 de febrero de 2021). Cancelan feria de Cuaresma en Tepalcingo por COVID-19. *El regional*. <https://www.elregional.com.mx/cancelan-feria-de-cuaresma-de-tepalcingo-por-el-covid-19>
- TOLEDO, E. (2016). *Configurando territorios. Transformaciones y nuevas dinámicas agrícolas entre los productores de Mazatepec, Morelos* [Tesis doctoral]. UAEM.
- TOLEDO, E. (25 de marzo de 2018). Migración internacional en una familia campesina del poniente morelense. *El Sol de Cuernavaca. Suplemento cultural "El tlacuache"*, 822. <https://www.pressreader.com/mexico/el-sol-de-cuernavaca/20180325/281998968002488>

- TOLEDO, E. (2021). Crónicas de la pandemia desde el poniente de Morelos. En L. Corona y L. Morayta (Coords.). *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, COVID-19* (pp. 131-138). SNPICD-INAH.
- TRUJILLO-PÉREZ, J. (2020). La vida social del Covid-19: una etnografía del escepticismo y el negacionismo en poblaciones informales de Ciudad de México. *Perifèria, revista de recerca i formació en antropologia*, 25(2), 141-153

Patrimonios culturales en la
mira de políticas públicas y de
la Iglesia católica

K'ÓOBEN O FOGÓN “TRADICIONAL”:
¿PATRIMONIO CULTURAL EN RIESGO O
FACTOR DE RIESGO PARA FAMILIAS MAYAS?

Teresa Quiñones Vega
Centro INAH Yucatán

Entre los mayas peninsulares el fogón “tradicional”, en lengua maya *k'óoben*, es un espacio de gran relevancia para las familias y la cultura maya; en él se cocinan los alimentos del día a día y se transmiten conocimientos y saberes.

En los últimos años, los gobiernos de los diferentes niveles han promovido fogones altos y con chimenea para sustituir el fogón de tres piedras, con el argumento de que el *k'óoben*, en particular el humo que genera la combustión de la leña, pone en riesgo la salud de las familias mayas, en especial de las mujeres.

Este trabajo pretende mostrar, por un lado, el valor del fogón o *k'óoben* para las familias y la cultura maya, y por otro, cómo algunas acciones de gobierno pueden desvalorizar o poner en riesgo un bien cultural como el fogón por no considerar la importancia que tiene para la población maya.

K'óoben, fogón de tres piedras

En lengua maya se usa la palabra *k'óoben* para referirse a la cocina y al fogón, este último es el punto central del espacio en donde las familias mayas elaboran las comidas cotidianas.¹ Por el vocablo *k'óoben* se puede inferir que el fogón es la parte

¹ En las comunidades mayas, durante el tiempo ritual, la preparación de la comida festiva o ritual se lleva a cabo, por lo general, en el patio o solar de la familia que encabeza el festejo.

medular o principal y que define a este espacio como cocina o lugar para preparar los alimentos. La importancia del fogón entre los mayas peninsulares es tal, que pese a diversos programas de gobierno o de la sociedad civil, y de ideas para “dignificar” la vivienda o “mejorar” las condiciones de vida, persiste su uso sin que ello signifique que no incorporen o adapten elementos.

La casa maya, puede tener una o dos piezas, cuando son dos, una se destina como cocina. La casa, ya cada vez menos, se construye con materiales percederos de la región: el cimientado con piedras o mampostería; el techo con troncos, huano o palma y bejucos; las paredes de bahareque, tierra o barro; y el piso puede ser de tierra o cemento, principalmente.² Aunque por la dificultad de conseguir estos materiales, y por los programas de gobierno, cada vez se restringen más para la construcción de la cocina; en su lugar se suele usar bajareques sin revestimiento, lo cual permite la circulación del viento y del humo del fogón (Pierrebourg, 2014, p. 156). La cocina, por lo general, es una pieza aparte y puede tener dos puertas, una frente a la otra, esto también permite una mejor ventilación; una puerta comunica a la casa o cuarto principal y la otra, al patio. En los últimos años ya es común ubicar el fogón en un lugar semiabierto, una especie de terraza sin paredes, “libre” (Quiñones, 2018a).

El fogón tradicional se instala sobre el piso o tierra; consta de tres piedras grandes y duras o “macizas” para que aguanten el calor.³ Las tres piedras forman una especie de triángulo y entre estas se colocan trozos de leña; es sobre las piedras

² Sobre la casa maya puede consultarse Pierrebourg y Ruz, 2014; y Sánchez y García, 2014.

³ Estas pueden durar de 10 a 15 años, o hasta más tiempo; la selección de las piedras para el fogón es resultado del conocimiento y experiencia que tiene la población maya con respecto a las características de las piedras en cuanto a su resistencia y consistencia. En ocasiones las piedras son sustituidas por bloques.

que se pone la olla, la parrilla o el comal, según el alimento a preparar (Figura 1).

Muy cerca del fogón se ubica la banquetta, una mesa redonda o cuadrada pequeña de madera, de 40-45 centímetros de altura, en la que se tortea, se preparan las comidas, y la familia consume los alimentos.⁴ Alrededor de la banquetta se colocan algunos banquillos, de 20-25 centímetros de altura, en los que se sientan las personas que vayan a tortear, cocinar o comer. También cerca, o alrededor del fogón, es común encontrar varios aditamentos que se utilizan para cocinar: comal, asador, tenazas o pequeños maderos para mover la comida, cucharones y ollas (Figura 2). Arriba del fogón se colocan varios accesorios que sirven para cocinar o para depositar alimentos: *pe'et* (aro que estén arriba del fogón, de tal manera que el humo que produce la leña vaya directo a lo que está depositado, ya sea grasa del cerdo sacrificado, carne o alguna pieza de caza, etc., con la intención de conservarlos por algunos días o para que se impregnen del humo y adquieran cierto sabor. La parte más alta del techo, en dirección de donde se ubica el fogón, se usa para depositar entre los maderos, bolsas o sacos con semillas de maíz, chiles y frijoles para usar en el siguiente ciclo agrícola, la idea es que el humo del fogón preserve las semillas por más tiempo, especialmente libre de insectos.

⁴ Cabe mencionar que hasta hace algunos años esta pieza de la cocina se heredaba de madre a hija, e incluso de abuela a nieta, razón por la cual es muy apreciada entre las mujeres mayas.

Figura 1. Elaboración de tortillas junto al fogón



Fotografía de Teresa Quiñones, Tihosuco, Q. Roo, 2016.

Figura 2. Mujer maya asa pescado en fogón



Teresa Quiñones. Tihosuco, Q. Roo, 2010.

El uso del fogón en la vida cotidiana y ritual

La población maya prefiere, gusta y aprecia más la comida elaborada en el fogón por el uso de la leña, hay quien dice que “sabe mejor y agarra más sabor la comida”. Le Breton consi-

dera que el acto de comer es “un acto sensorial total” por los diferentes sentidos que se activan (Le Breton citado en Lutz, 2008, p. 216).

Las mujeres mayas saben regular o controlar la candela del fogón, colocando o retirando a cierta distancia los troncos de leña, en ocasiones dejan el carbón que queda de la leña para que la comida hierva lentamente y “sepa mejor”. En el fogón y en la banqueta las mujeres preparan uno de los alimentos más importantes de la dieta de las familias mayas, la tortilla, la cual se elabora a mano y está presente en las dos o tres comidas que hace la familia en el día a día, así que por lo general se tortea igual número de veces que se come; y por supuesto, en el *k'óoben* se elaboran gran variedad de guisos que se consumen en la vida cotidiana (Figura 3).⁵

Figura 3. *K'óoben* / Fogón “tradicional” maya



Teresa Quiñones. Tihosuco, Q. Roo, 2010.

⁵ En la cocina maya hay diferentes tipos de tortillas y entre las comidas cotidianas están los frijoles o algún guiso con pollo o puerco; calabazas, huevos, chaya, etc. fritos; pepitas de calabaza tostadas para preparar pipián; y también varias bebidas, especialmente atoles de maíz (Quiñones, 2018a).

En la cocina maya se aprovecha el humo de la leña del fogón, como ya se mencionó, para conservar alimentos por algunos días y también para que el humo se impregne y adquiera un sabor especial que es del gusto de la población.⁶ El calor y brazas del fogón sirven para preparar una comida que en lengua maya se llama *tóoksel*, en la cual se usan ibes (una variedad de frijol local) tiernos cocidos, pepita de calabaza tostada y molida, y cebollina picada, todo se pone en una olla y se revuelve junto con unas piedras previamente calentadas en el fuego del fogón.⁷

En el fogón, por lo general, se acumula una cantidad considerable de ceniza por el permanente uso de la candela desde que amanece hasta que anochece. Cuando no se cocinan alimentos, el fuego del fogón se usa para calentar el agua para el baño, ya que persiste la creencia de que no es bueno para la salud bañarse con agua fría; también, aunque cada vez menos, las personas adultas mayores colocan brasas de leña encendidas bajo sus hamacas para calentarse cuando baja la temperatura. Hay mujeres que mantienen encendido su fogón toda la noche, para ello usan diferentes tipos y cantidades de leña,⁸ o sea, solo dejan unas cuantas brazas, para que se vayan consumiendo lentamente durante la noche de tal manera que al amanecer solo aviven el fuego e inicien la elaboración de alimentos o calientan el comal para hacer las tortillas. A la ceniza

⁶ El humo sirve para ahumar (en lengua maya *buts'bil*) carne, embutidos o piezas de algún animal cazado que se consumen en diferentes guisos (caldos, pipián, etc.), incluso algunos elotes cocidos en horno bajo tierra o “pibinales” se disponen arriba del fogón para que se conserven y adquieran un sabor especial por el humo (Quiñones, 2018a y 2018b).

⁷ Para elaborar esta comida no se usa cualquier tipo de piedra, estas deben ser pequeñas, redondas y se buscan debajo de la tierra para que estén “limpias”, se sacan y se lavan muy bien.

⁸ Sobre las especies maderables que sirven como leña véase Quiroz y Cantú (2012, pp. 287-288).

del fogón se le dan varios usos,⁹ uno de ellos es para cocer alimentos mediante el *mukbil* o *muka'an*, técnica en la que se entierra o se asa bajo cenizas (Barrera, 1980, p. 534). Con el *mukbil* se suelen hacer varias comidas, básicamente se usan animales pequeños: ardilla, paloma o codorniz y tuza, incluso aves pequeñas del solar o porciones de carne de puerco. Por lo general, lo que se quiera cocinar se envuelve en hojas de plátano y se entierra entre las cenizas del fogón para que se cuezan, encima se colocan carbones pequeños; también, con esta técnica se cuecen huevos, tomates, chiles y tubérculos como el camote.

Las diferentes técnicas y formas de preparación de comidas en el fogón, los olores y sabores de los alimentos, y los diferentes usos que le dan al humo, ceniza, brazas del fogón, permiten entender la persistencia del *k'óoben*. Aunado a esto, en torno al fogón y la banqueta se reúne la familia, toma decisiones importantes y transmite saberes sobre el monte, la milpa, el solar y por supuesto de la cocina; también es un espacio para la ritualidad de las familias mayas.

El fogón está vinculado a la vida ritual, especialmente de las mujeres. Datos etnográficos dan cuenta de que en algunas comunidades mayas se acostumbra enterrar entre las cenizas del fogón el *tuuch* u “ombligo” (residuo del cordón umbilical) de la niña recién nacida, incluso en algunas localidades hasta la placenta. Depositar tanto la placenta como el ombligo de la niña en el fogón es para “marcar” el ámbito que le corresponde por su género.¹⁰

⁹ En Tihosuco, Quintana Roo, nos indicaron otros usos que la población maya da a la ceniza del fogón: para lavar ropa, según porque elimina más rápido la tierra o suciedad, de hecho, hemos observado que junto a la batea donde lavan, es común encontrar un bote con agua de color gris y es agua con ceniza donde remojan la ropa antes de tallarla; también sirve para lavar o limpiar las tripas del cerdo con las que elaboran embutidos; y otro uso es medicinal, es útil para retirar verrugas.

¹⁰ En Xocén, al oriente (Terán y Rasmussen, 2005, p. 263), Yotholín, al sur

Es precisamente por las tres piedras del fogón y de los tres “pies” de la banqueta que a la niña, según el discurso ritual o la costumbre, a los tres meses de nacida se le hace el ritual del *jéets méek’*, la forma de abrazar a la niña/o a horcajadas, y es un ritual de agregación vigente en las comunidades mayas de la Península de Yucatán (Quintal y otros, 2015). Hay localidades que durante el ritual a la niña se le lleva a la cocina para enseñarle “todo el trabajo”, en otras se acostumbra que a la niña se le muestren uno a uno los utensilios de la cocina: molino de mano, banqueta, ollas, etc. y se le explique su uso.¹¹

En la comunidad de Tankuché, Campeche, al parecer se hace el ritual llamado *waaj muuch*, el cual se lleva a cabo en la banqueta y fogón, se le practica a la niña que inicia su aprendizaje en hacer tortillas a mano, con la intención de que a las tortillas que elabore se les levante el hollejo, habilidad muy apreciada entre la población que indica que la mujer sabe tortear.¹²

El humo del fogón y la salud

Cerca del 40% de la población mundial, principalmente de países en desarrollo, usan carbón o biomasa para cocinar o calentar sus hogares (Torres-Duque y otros, 2016). En México, para 2020, en el 12.48% de las viviendas habitadas y sus casi 18 millones de ocupantes, empleaban para cocinar leña o carbón;

(Quiñones, 1990, pp. 114-116) y Huhí, en el centro (Maas 2014, pp. 95-99) del estado de Yucatán.

¹¹ Puede verse Gómez y Tec (1992, p. 13), y Romero (1986, p. 11).

¹² *Waaj* significa en español, tortilla; y *muuch*, rana; el batracio emite un sonido, *waaj*, y al hacerlo se infla su saco vocal o membrana, situación parecida a lo que se espera le ocurra a la tortilla una vez cocida, que indica que “está en su punto” y que la mujer que tortea sabe hacer esa tarea, así que suponemos que se pretende, mediante el ritual, dotar a la niña de esta habilidad. La información la proporcionó la Dra. Cessia Chuc Uc, al escuchar la ponencia que presentamos sobre el tema en la ciudad de Campeche en 2016.

en la Península de Yucatán, en el 20.72% de las viviendas y sus ocupantes (poco más de un millón); de los tres estados de la Península, era Yucatán donde en más viviendas se utilizaba este tipo de combustible, con el 27.49% (INEGI, 2020).

Se han hecho estudios en diferentes partes del mundo en torno a los daños que produce el humo de leña. Según estos, la combustión de la biomasa afecta al ambiente, tanto por el uso del recurso como por la contaminación que produce, y la exposición a combustibles sólidos, como la leña, es un factor de riesgo para enfermedades respiratorias (López, 2015; Torres-Duque y otros, 2016).

Por estas razones es que a nivel mundial se ha promovido el uso de estufas de leña con chimenea o “ahorradoras”, para cambiar los fogones “tradicionales” o sin chimenea, con la intención, según López, de “mejorar la salud de los usuarios, conservar los recursos y reducir emisiones de gases de efecto invernadero” (2015, p. 4). Sin embargo, ha tenido poco éxito la implementación de estas estufas, por múltiples razones, entre ellas está el que en el diseño no se consideran aspectos culturales y sociales, ni se incluye el conocimiento local ni tampoco la participación de la población (López, 2015).

Al fogón tradicional, por el uso de leña, se le vinculó con la deforestación. No obstante, a finales de la década de 1980, investigaciones mostraron que el fogón no ponía en riesgo la conservación de los recursos, más bien era la actividad ganadera la causa principal de la deforestación (López, 2015, pp. 5-6).

En México, a principios de 1980, se inicia la promoción de estufas con chimenea, aunque es hasta la década del 2000, en el gobierno de Felipe Calderón (2006-2012), que se dotan de miles de este tipo de estufas a viviendas de localidades de mayor marginación, esta política continuó en el sexenio siguiente (2012-2018) (López, 2015). De acuerdo con Quiroz y Cantú (2012), esta política pública guarda relación con convenios internacionales, firmados por el gobierno mexicano, para la disminución de emisiones de carbono a la atmósfera, por ello

reparte estufas ecológicas o con chimenea, para mostrar que está trabajando en la materia. Sin embargo, como los mismos autores señalan, la emisión de gases de efecto invernadero de los fogones sin chimenea es mínimo comparado con los generados a partir de los hidrocarburos.¹³ Además, un estudio a nivel internacional contradujo la idea de que el uso de leña y carbón vegetal fuera uno de los principales responsables de la degradación forestal y de la emisión de gases efecto invernadero, el impacto al ambiente por el uso de leña para cocinar es menor a lo que se había considerado (Ferriz, 2018, pp. 2-3).

El fogón sin chimenea también es considerado un riesgo para la salud, básicamente por el humo de la leña. Sin embargo, son necesarias más investigaciones, en particular en la Península de Yucatán entre familias mayas, en donde como vimos, el uso de la leña para cocinar es alto, siendo el fogón tradicional el más usado pues pese a los programas de gobierno o de otras instancias para promover la estufa con chimenea, según datos de 2020, más del 90% de las viviendas que usa leña para cocinar en la península no disponen de fogones con chimenea (INEGI, 2020). Sería importante que futuros estudios consideren productos como botellas y bolsas de plástico, principalmente, que usa la población para encender el fogón, los cuales posiblemente estén causando problemas de salud que las abuelas mayas no padecieron porque no tuvieron acceso a estos.¹⁴

¹³ Quiroz y Cantú (2012) citan información del Instituto Nacional de Ecología (2009): "...en 1990 México contribuyó con el 2% de las emisiones globales de CO₂, cuya distribución por sectores fue de la siguiente manera: sector industrial, 41.6%; agricultura, ganadería y silvicultura, 30.5%; transporte, 21.3%; residencial, 5.3%; y otros 1.1%. El 84% de la energía total final se generó a partir de hidrocarburos y el 16% por hidroeléctricas, geotermia y biomasa (leña, bagazo y otros)" (INE citado en Quiroz y Cantú, 2012, pp. 285-286).

¹⁴ Las abuelas mayas usaban el hueso u olote (*bakal*), los "cabos" o residuos de velas, entre otros.

Cabe señalar que una de las razones por las que las mujeres mayas no han adoptado las estufas con chimenea es por su altura (70 cm aproximadamente), según los promotores, es para evitar la exposición al calor, sin embargo, les resulta a las mujeres muy cansado tortear o cocinar paradas ya que no es posible usar la banqueta cerca de la estufa, tal y como la población maya está acostumbrada.

Varios estudios reportan que el humo del fogón tradicional o sin chimenea, es un riesgo para la salud porque puede generar enfermedades respiratorias, principalmente: infección respiratoria aguda, enfermedad pulmonar obstructiva crónica (EPOC), bronquitis, asma, tuberculosis, cáncer pulmonar (Torres-Duque y otros, 2016). En el estado de Yucatán se hizo un estudio sobre la EPOC y su relación con el humo de la leña del fogón; los investigadores, Briceño y otros (2020), reportaron que en 2017 hubo 307 muertes por esta enfermedad, de las cuales el 51.14% fueron hombres y 48.85% mujeres, esta información no coincide con los datos que indican que son las mujeres las que más padecen esta enfermedad por su exposición al humo de leña; y a diferencia de lo que ocurre a nivel nacional, en Yucatán fue en la estación de verano y no en la de invierno cuando ocurrió el mayor número de muertes, lo cual contradice que la mortalidad de EPOC está ligada a climas invernales (Briceño y otros, 2020). Por su parte, Torres-Duque y otros han indicado que no todos los estudios han encontrado la vinculación entre la exposición a combustibles de biomasa y EPOC, y que "... buena parte de los estudios que documentan esta asociación provienen de zonas situadas a alturas grandes o intermedias, donde, por la baja temperatura, se cocina a lo largo de todo el año dentro de los domicilios, con mala ventilación, como sucede durante el invierno" (Torres-Duque y otros, 2016, p. 427).

K'óoben ¿patrimonio en riesgo o factor de riesgo para los mayas?

Parto de la idea que el fogón / *k'óoben* es parte del patrimonio cultural de los mayas peninsulares y lo hago considerando dos aspectos,¹⁵ primero, por el uso que por siglos los mayas han hecho del *k'óoben*,¹⁶ transmitiendo este y los conocimientos en torno a él de una generación a otra, porque (posiblemente) es visto como una herencia¹⁷ de sus abuelos, un bien heredado de los “antiguos” y que pese a la modernidad, las políticas públicas e incluso al estigma de pobreza por usarlo, siguen haciéndolo sin que eso signifique que no le hagan cambios o adaptaciones; y segundo, por los conocimientos, costumbres y cultura sensorial que la población maya ha generado y sigue generando al respecto.¹⁸ El *k'óoben* no es un elemento aislado, independiente, forma parte de la vida de los mayas y a partir de este producen y reproducen parte de su cultura.

¿El fogón maya o *k'óoben* está en riesgo? Al parecer hay resistencia por parte de la comunidad maya a cambiar el fogón tradicional de tres piedras para cocinar sus alimentos (Quiñones, 2018a). No sólo es una cuestión económica, porque el uso de leña para cocinar es más barato que el gas, o en ocasiones se obtiene recolectando en los montes. La persistencia del uso del *k'óoben* está en su sustrato cultural, algo heredado

¹⁵ Lo ideal sería preguntar a los mayas si reconocen al *k'óoben* como parte de su patrimonio cultural, pero en este momento por la pandemia de COVID-19, no es factible.

¹⁶ El fogón tradicional mesoamericano de las tres piedras fue reportado por Coe como un método de cocción de uso común entre los mayas (Götz, 2014, p. 186).

¹⁷ Zamora (2011, p. 102) destaca que la noción de patrimonio se refiere fundamentalmente a bienes heredados.

¹⁸ Por ejemplo: uso y manejo de diferentes tipos de leña y de piedras, formas de cocinar y técnicas de cocimiento, rituales y costumbres, olfato y gusto propios, entre otros.

de los abuelos y abuelas, y en especial, por la forma de cocinar los alimentos y el sabor que imprime la leña a la comida, también por los diferentes usos que dan al humo y a la ceniza, además, junto con la banqueta, constituye un espacio de socialización y convivencia familiar.

Es posible que algunos materiales que se requieren para el fogón puedan, en algún tiempo, ponerlo en riesgo, en especial la leña. Cada vez es más difícil de obtener leña por diferentes motivos (apertura de carreteras, crecimiento de la mancha urbana, ganadería y mecanización de tierras de cultivo, etc.), en especial en los ejidos que con los cambios en la Constitución, se parcelaron y privatizaron las tierras,¹⁹ eso ha complicado la obtención de leña, y principalmente aquella que no produce tanto humo;²⁰ y en menor medida están los programas gubernamentales, que sin suficiente información, promueven otras formas de fogón que no responden a la cultura local, pero que generan cambios o adaptaciones al tradicional.

Quizá lo que más pone en riesgo al *ke'óoben* es que se le vincule con la pobreza, al igual que sucede con la casa maya o “tradicional” construida con materiales de la región. El Consejo Nacional de Evaluación de la Política de Desarrollo Social (CONEVAL), en la medición de la pobreza, usa varios indicadores para determinar las carencias de la población, interesa destacar dos sobre la vivienda: la “calidad y espacios”, y el “acceso a los servicios básicos”. En cada caso se enlistan varios criterios, pero basta con que la vivienda que se habita tenga uno para que se considere a los que la habitan en “situación de carencia”, entre estos criterios están si el material de los muros de la vivienda es de barro o bajareque, carrizo,

¹⁹ Con la reforma, en 1992, al artículo 27 de la Constitución, se permitió la venta de tierras ejidales.

²⁰ Mayas de Tihosuco, Q. Roo, reconocen que el *ja'abin* (*piscidia communis*) arroja poco humo y tiene inclusive un olor agradable, a diferencia del cedro o el *chakaj* (*bursera simaruba*) que expulsan mucho humo, aunque la gente resaltó que si la leña está bien seca se genera poco humo.

bambú, etc., y si el combustible que se usa para cocinar o calentar los alimentos es leña o carbón sin chimenea (CONEVAL, 2014, pp. 58-60). Es decir, vivir en una casa tradicional, con paredes de barro y cocinar en fogón sin chimenea, es vivir en situación de carencia, o sea, en pobreza.

Los gobiernos promueven casas “dignas”, las cuales son de mampostería y materiales no perecederos y estufas ecológicas o con chimenea, para “bajar” (o reducir) los indicadores de carencias, sin importar si los modelos van acorde a la cultura de la población o al medio ambiente en el que viven estas poblaciones. Por su parte, las familias mayas optan por una casa de mampostería, porque se promueve no sólo como segura si no como digna, representa progreso, que la familia está mejorando y ya no es pobre. Algo similar ocurre con el fogón tradicional, aunque acá vemos cierta resistencia a cambiarlo. Muchas familias mayas que cambian su casa tradicional, conservan la cocina o un espacio libre o semi-abierto donde colocan el fogón de tres piedras o de bloques, lo cual puede interpretarse que existe una preferencia por el *k'óoben* que por la estufa con chimenea o de gas, aun cuando esta última pudiera ser más cómoda o fácil de usar, pero no para las mujeres mayas, que están acostumbradas a tortear y cocinar sentadas; hacer estas tareas en la estufa puede resultar sumamente complicado y cansado, además el sabor que cocinar en leña le impregna a la comida, es otra razón suficiente para continuar usando el fogón. Hemos observado que incluso familias que tienen estufa de gas, ocasionalmente la usan, especialmente es en tiempo de lluvia cuando el espacio del fogón o la leña tiende a mojarse.

Lo que no parece poner en riesgo al fogón es la idea del daño que pueda provocar a la salud. Mujeres mayas señalan que ni el calor ni el humo de la leña del fogón les produce reumatismo o problemas respiratorios; para las mujeres, las personas que se enferman es porque no se cuidan después de tortear o cocinar y se exponen al viento, a la lluvia o consu-

men cosas frías. Algunas mujeres mencionaron que sus madres y abuelas usaron fogón de tres piedras, vivieron en casas de guano y bajareque, y murieron no por enfermedad sino por tener “edad”, más de 80 años, a diferencia de ahora que personas de 50 o 60 años, mueren de diabetes.

Comentarios finales

El fogón o *k'óoben*, como ya lo hemos mencionado en otras ocasiones (Quiñones, 2018a), no es una pieza aislada en la cocina maya, su cercanía con la banqueta hace de esta última una extensión del fogón, su proximidad permite a las mujeres, con un simple movimiento, colocar la tortilla en el comal, lo cual no les resulta cansado, como sí sucede en los fogones con chimenea, además, en la banqueta y el *k'óoben* se hace la tortilla, pieza fundamental de la comida de los mayas peninsulares, y constituyen un espacio fundamental de socialización entre las familias mayas.

Sería importante llevar a cabo investigaciones sobre el fogón maya en localidades de la península para comprobar si realmente constituye un riesgo para la salud, y si así fuera, difundir la información a la población maya, trabajar con ella para diseñar un *k'óoben* lo más apegado a su forma propia de cocinar o a los usos que le dan, desde la ceniza hasta el mismo humo. Tener conocimiento científico sobre los riesgos a la salud asociados al fogón tradicional, contribuiría quizá a dejar de estigmatizar su uso como signo de pobreza. Dar información confiable a la población maya es fundamental para que tomen sus propias decisiones y no se les impongan acciones o políticas, que no contribuyen a su salud y bienestar, pero que sí ponen en riesgo conocimientos y saberes generados, por generaciones, en las comunidades mayas.

Resulta contradictorio que al fogón tradicional por un lado se le estigmatice como signo de pobreza y, por otro lado, igual que la casa maya o tradicional, son explotados en términos

turísticos. En restaurantes en la ciudad de Mérida se instalan fogones que simulan el *k'óoben* (usan gas y no leña), pretendiendo “escenificar” el “fogón maya” para que sean observados por los comensales, entonces ¿si el fogón tradicional es un riesgo para la salud, por qué se difunde entre el turismo?

Bibliografía

- BARRERA, A. (Dir.). (1980). *Diccionario maya Cordemex*. Ediciones Cordemex.
- BRICEÑO, E., FALCÓN, E., VÁZQUEZ, C., VIDAL, E., Y MÉNDEZ, N. (2020). Análisis epidemiológico de la mortalidad por enfermedad pulmonar obstructiva crónica en el estado de Yucatán en 2017. *Neumología y cirugía de tórax*, 79(1), 31-36. <https://dx.doi.org/10.35366/93427>
- FERRIZ, E. (2018). *Empleo del co-diseño para la mejora de la sostenibilidad en comunidades rurales: desarrollo de cocinas mejoradas en México* [Trabajo fin de grado]. Universidad Politécnica de Madrid. http://oa.upm.es/53612/1/TFG_ELENA_FERRIZ_BOSQUE.pdf
- GÓMEZ, C. Y TEC M. (Coords.). (1992). *Ceremonias y creencias de origen maya*. Unidad Regional de Culturas Populares.
- GÖTZ, C. (2014). La alimentación de los mayas prehispánicos vista desde la zooarqueología. *Anales de Antropología*, 48(1), 167-199. [https://doi.org/10.1016/S0185-1225\(14\)70494-1](https://doi.org/10.1016/S0185-1225(14)70494-1)
- INEGI. (2021). *Censo de Población y Vivienda 2020*. <http://inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#tabulados>
- LÓPEZ, O. (2015). Diseño, construcción y evaluación de las estufas de leña en Yaxcabá, Yucatán, mediante la investigación acción participativa [Tesis maestría, CINVESTAV]. XDOC.MX. <https://xdoc.mx/documents/diseo-construccion-y-evaluacion-de-dos-estufas-de-lea-en-5e94c-f953d300>

- LUTZ, B. (2008). Reseña de “El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos” de David Le Breton. *Argumentos*, 21(57), 213-218. <https://www.redalyc.org/pdf/595/59511124009.pdf>
- MAAS, H. (2014). Nacimiento y pertenencia en la casa maya. En A. Sánchez, y A. García (Eds.). *La casa de los mayas de la península de Yucatán: historias de la maya naj* (pp. 89-100). Plaza y Valdés México.
- PIERREBOURG, F. (2014). La vivienda en su medio, la vivienda en sus diversidades. En F. Pierrebourg y M. Ruz. (Coords.). *Nab, otoch. Concepción, factura y atributos de la morada maya* (pp. 141-196). Secretaría de Educación del Gobierno del estado de Yucatán.
- QUINTAL, E., QUIÑONES, T., REJÓN, L., BALAM, P., GÓMEZ, J. Y SOLÍS, I. (2015). Rituales del ciclo de vida entre los mayas de la península de Yucatán. En L. Báez (Coord.). *Develando la tradición. Procesos rituales en las comunidades indígenas de México*. 1, 221-291. INAH.
- QUIÑONES, T. (1990). Maternidad y vida cotidiana en las mujeres campesinas. [Tesis de licenciatura]. Universidad Autónoma de Yucatán.
- QUIÑONES, T. (2018a). K’oben: cocina, fogón en la comida cotidiana de mayas peninsulares. En M. Domínez, M. Gallegos, R. Armijo, y M. León, M. (Eds.). *Los investigadores de la cultura maya: Gastronomía en la cultura maya: usos cotidianos* (pp. 241-252). UAC.
- QUIÑONES, T. (2018b). Aprovechamiento de animales silvestres en la comida maya. En C. Morales, G. Rozat, y C. Mapes (Coords.). *Comida Mexicana. Riqueza biológica, contextos y evolución histórica* (pp. 183-197). Secretaría de Cultura / INAH.
- QUIROZ, J. Y CANTÚ, C. (2012). El fogón abierto de tres piedras en la península de Yucatán: tradición y transferencia tecnológica. *Revista Pueblos y Fronteras Digital*, 7(13), 270-301. UNAM. <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=90624811010>

- ROMERO, C. (1986). *El jet's mek*. Unidad Regional de Yucatán de Culturas Populares.
- SÁNCHEZ, A. Y GARCÍA, A. (Eds.). (2014). *La casa de los mayas de la península de Yucatán: historias de la maya naj*. Plaza y Valdés México.
- TERÁN, S. Y RASMUSSEN, C. (2005). *Xocén. El pueblo en el centro del mundo*. UADY.
- TORRES, C. GARCÍA, M. Y GONZÁLEZ, M. (2016). Enfermedad pulmonar obstructiva crónica por humo de leña: ¿un fenotipo diferente o una entidad distinta? *Archivos de Bronconeumología*, 52(8), 425-431. Sociedad Española de Neumología y Cirugía Torácica. <http://dx.doi.org/10.1016/j.arbres.2016.04.004>
- ZAMORA, E. (enero de 2011). Sobre patrimonio y desarrollo. Aproximación al concepto de Patrimonio cultural y su utilización en procesos de desarrollo territorial. *PASOS Revista de turismo y patrimonio cultural*. 9(1). Universidad de la Laguna. http://www.pasosonline.org/Publicados/9111/PS0111_09.pdf

CACERÍA Y RITUALES: EL PATRIMONIO PERSEGUIDO

Patricia Balam
Ella F. Quintal
Centro INAH Yucatán

Introducción

Por siglos, los mayas han practicado la cacería. Desde antes de la conquista cazaban una diversidad de animales no sólo como fuente de alimentos sino sobre todo, en el caso del venado, por motivos religiosos (Brown en Dehouve, 2008, p. 7) pues era una ofrenda especialmente grata a los seres poderosos intangibles (Landa, 1973; Montoliu, 1976; Arias, 1995; Antochiw y Alonzo, 2010; Quintal y otros, 2023).

Von Nagy (1997, p. 27) destaca no sólo lo anterior sino también la presencia del cérvido en las artes. Así, en los Códices de Madrid, de Dresde y de París, aparecen, según este investigador, venados como comida ritual, *ah- ceh- mah* (pan o tamal de venado).

En registros etnohistóricos, los venados están asociados a dos seres poderosos intangibles: el Zip y la Xtabay (Von Nagy, 1977, p. 35 y Landa, 1973, pp. 74, 75 y 94).

Según Landa, en el mes Zip los cazadores veneraban "... a los dioses de la caza Acanum, Suhuyzip y Sipitabai entre otros" (1973, p. 94). Dice también Landa que los mayas "... tenían por cosa horrenda cualquier derramamiento de sangre si no era en sus sacrificios, y por eso siempre que iban de caza invocaban al demonio y le quemaban incienso; y si podían le untaban el rostro con sangre del corazón de tal caza" (1973, p. 76).

Para Thompson, en Yucatán, el Zip "... protege al venado de los cazadores, y lo vigila como los hombres al ganado, hace que falle el tiro el cazador y si este persigue al Zip, las

avispas salen de entre el nido de su cornamenta y lo pican” (1975, p. 373).¹

En la cultura maya actual, el Zip es un ser que suele aparecerse ante cazadores que abusan de la práctica de la cacería. Se dice que es “de viento”, porque cuando el cazador le “tira”, aparentemente se desploma, pero cuando el cazador se acerca a recobrar la presa, no encuentra nada o encuentra a una serpiente. Cabe añadir que en la cosmovisión de los mayas de la península, entrar en algún tipo de contacto con “vientos” es un mal presagio que resulta en alguna enfermedad o incluso en la muerte.

Redfield y Villa Rojas (en Von Nagy, 1997, p. 35), establecen una relación entre los *pabuatunes*,² y los santos católicos. Y así, consideran que San Gabriel, asociado al norte, es el patrón de los venados. Sin embargo, en diversas comunidades de Yucatán y Campeche, el santo patrón de los venados es San Eustaquio, cuya hagiografía está relacionada con cérvidos y cazadores. En algunas representaciones del santo aparece un gran cérvido que lleva entre sus cuernos una cruz. Tenemos así que la cosmovisión maya ha terminado por sustituir la cruz de San Eustaquio por un panel de avispas entre los cuernos del Zip, guardián maya de los venados.³ En Kankab, en el sur del es-

¹ Por lo general, en comunidades de la península, el Zip, o dueño de los animales, se aparece a los cazadores “enviciados”, o sea, aquellos que abusan de la práctica cinegética. Se le representa, casi siempre, como un gran venado que lleva entre sus cuernos un panel de avispas. “Encontrarse” con el Zip resulta en algún tipo de enfermedad para el cazador en cuestión. En otras comunidades de la Península, el Zip es un venado pequeño que de igual manera se aparece ante los cazadores abusivos (Quintal y otros, 2023, pp. 243-286).

² Los *pabuatunes* son cuatro, están asociados a la cardinalidad y suelen ser invocados por los especialistas religiosos mayas en las plegarias propias de algunos rituales como el de petición de lluvias.

³ Una revisión somera, sobre todo de fuentes secundarias, no nos proporciona suficiente información para entender por qué el Zip lleva un panel

tado, se hacían hasta hace algunos años, novenas en honor de San Eustaquio.⁴

En la península de Yucatán predominan tres clases de venados: dos subgéneros de *mazama* y una del género *odocoileus*. Los *mazama* son de tamaño pequeño. Llamados en maya *yuuk*, unos son de color café rojizo (*mazama americana*) y otros de color gris (*mazama gouazoupera*). Los *odocoileus* son conocidos como venados cola blanca, son de mayor tamaño y en maya son llamados *kéej* (*odocoileus virginianus yucatecensis*).

La cacería es una actividad, que se lleva a cabo “...no solo en las áreas forestales de diferentes edades que conforman los mosaicos de paisajes (selvas secundarias, maduras y manejadas) sino también en las áreas cultivadas (milpas), pues la mayoría de las especies de caza son visitantes ocasionales, regulares o frecuentes de esas áreas” (Valdivia, 1994, citado por Toledo y Barrera, 2008, p. 349).

Los mayas actuales utilizan varias estrategias para la cacería: por batida, clamoreo o *p’uuj*; por paseo del monte o *ximbal ts’oon*; por espía o *ch’uk*, y la cacería por “lampareo”. Estas “técnicas de cacería” deben ser consideradas como un complejo incorporado de conocimientos, habilidades, destrezas, representaciones, sentimientos y sensaciones, que permiten el desempeño de los cazadores en el marco de sus formas de vida, culturas locales y regionales.⁵

En este trabajo nos acercaremos a las formas en que estas diversas dimensiones (saberes, destrezas, actitudes, creencias)

de avispas entre los cuernos. Thompson refiere en el capítulo 9, acerca de los mitos mayas de la creación, varios en los que el héroe da muerte a uno de los personajes que se convierten en una piel de venado y que es rellena con serpientes y con insectos que pican (1975, pp. 397-446). En este sentido, la idea del panal de avispas en los cuernos del venado podría tener un “antecedente” en estos mitos.

⁴ Solís Iván, III Congreso Internacional de Cultura Maya, Mérida, 2011.

⁵ Véase Quintal, Balam, Gómez y Solís, sobre el tema de los cazadores-milperos de la península de Yucatán, en el marco del Programa Nacional de las Regiones Indígenas de México, INAH (2023, pp. 243-286).

relacionadas con la cacería, y sobre todo con la cacería en batida que se lleva a cabo con el fin de hacer ofrendas a unas cruces objeto de veneración, se expresan en un actividad que, no obstante permite la jurisprudencia vigente, resulta, en la práctica, perseguida.

La cacería

Sobre el tema de la cacería y el aprovechamiento de la fauna silvestre en la península de Yucatán, se han escrito ya varios trabajos, la mayoría de los cuales han sido realizados por investigadores de las áreas de la biología, la zoología y la ecología humana. Trabajos que se ocupan preferentemente del uso y aprovechamiento de los animales silvestres y del manejo sustentable de los ecosistemas. Son pocos los estudios centrados en cuestiones que tienen que ver con el aspecto cultural y social de la actividad cinegética.⁶

En otro trabajo⁷ nos hemos acercado al tema de estas técnicas o estrategias cinegéticas a partir de información recogida en campo, así como de la que ofrecen varios trabajos de investigadores que se han referido a la temática.⁸

En comunidades y localidades mayas de la península de Yucatán, la cacería de animales silvestres obedece cuando menos a cuatro razones: el autoconsumo, la venta de carne,⁹ la protección de la milpa de animales que se alimentan de los cultivos, y los motivos rituales, ceremoniales y celebratorios en los que la ofrenda y el consumo de comida es sobre todo de carne de venado, o de guisos que contienen carne de venado.

⁶ Véanse los trabajos de Yah (1993), Arias (1995), Montiel, Arias y Dickinson (1999), Montiel y Arias (2008), Montiel (2010), Segovia y otros (2010), Chablé y González (2010).

⁷ Véase Quintal, Balam, Gómez y Solís, (2023, pp. 243-286).

⁸ idem

⁹ Véase Santos-Fita, 2013.

La predilección por la carne de venado para el sustento familiar en la vida cotidiana es muy importante para los campesinos –cazadores mayas. Por otro lado, la cacería no es sólo cuestión de subsistencia, es un aspecto central en la cosmovisión indígena: no olvidemos a los héroes gemelos del *Popol Vuh*, cazadores con cerbatanas.

Hasta mediados del siglo XX, probablemente en rituales y celebraciones en honor tanto de seres sobrenaturales como de santos, santas y la virgen, patronos y patronas de pueblos y barrios, la ofrenda de comida se preparaba con carne de venado, por lo que antes de la celebración, los hombres de la comunidad salían en batida de caza para proveerse de una o de varias piezas de venado. Los rituales colectivos agrícolas como el *ch'a cháak* (petición de lluvia) o el *janli k'ol* (ofrenda para agradecer la cosecha), significaban una batida previa para cazar venados.¹⁰

La estrategia de caza colectiva o batida es conocida en lengua maya como *p'uj*. Implica una organización cuidadosa de los participantes y suele ser coordinada por un cazador de experiencia, al que en algunas comunidades llaman “maestro cazador” y en otras, “líder”. El grupo de cazadores está formado por personas con habilidades diferentes que son ubicados en la formación de batida según dichas habilidades y

¹⁰ Es muy probable que en nuestros días los cazadores hagan una sencilla ofrenda antes de salir de caza. En el siglo XVII, en el famoso Auto de Fe de Maní, fueron quemados libros e “ídolos” supuestamente reverenciados por los mayas de ese tiempo. En la obra *Don Diego Quijada, alcalde mayor de Yucatán* (1938), que contiene documentos sobre el juicio que se hiciera al obispo Landa en relación con el citado Auto de Fe, se apunta que los mayas de ese siglo veneraban a sus “antiguos ídolos” en cuevas, donde les ofrendaban pidiendo lluvia, buena cosecha y buena caza (Scholes y Adams: XLV). En los años ochenta del siglo XX, en la Comunidad de Ek'Balam, en el oriente del estado, algunos de sus habitantes, cazadores, ofrendaban velas o algo de dinero, a dos figuras de piedra que habían sido recuperados en una parcela del ejido y llevadas al pueblo a casa de unos de los ejidatarios.

capacidades. En un trabajo ya citado (Quintal y otros, 2023), se incluye información del nombre que reciben en maya cada una de las personas que participan en la batida según su posición y habilidades. El grupo incluye a hombres, niños y perros (Figura .1).¹¹ Niños y perros constituyen el grupo de “clamo-reo”, los perros ladrando y los niños gritando, para atemorizar a la presa que es empujada hasta donde se encuentran los “tiradores”. La disciplina es férrea pues una falta puede conducir no sólo al fracaso de la batida sino mucho peor aún, a herir, incluso matar, a un compañero cazador.

Figura 1. Cazadores y perros



Fotografía de Patricia Balam, 2016.

Cabe destacar aquí que la cacería, sobre todo la del venado, implica como se ha mencionado, habilidades y conocimientos aprendidos en comunidad de generación en generación. El sólo hecho de aprender a “tirar”, es un largo proceso que se inicia cuando el campesino tiene edad suficiente para sostener el arma. Entonces su padre, su hermano o algún pariente, le

¹¹ Acerca de la participación de los niños en las batidas, véase Gómez Guzmán, Jorge y Patricia Balam Gómez (2019, pp. 91-101).

van enseñando cómo cazar. El cuerpo del aprendiz poco a poco va introyectando los movimientos y gestos corporales propios y característicos. Aprende a reconocer la presencia de animales en el monte, por indicios que la futura presa va dejando a su paso, a reconocer los vientos para no situarse en una posición que denuncie su presencia al olfato del animal, a “beneficiar” al animal, incluso a disponer la carne del venado en el horno subterráneo para cocerla “pibil”.

Integran al grupo de cazadores, en ocasiones hasta cien personas, sobre todo cuando se trata de una cacería con el objetivo de conseguir carne para ofrendar a las entidades sobrenaturales o las(os) patronas(es) de la comunidad. Dado que se trata de una cacería con fines rituales, esto es, cuyo motivo es la ofrenda y el consumo de comida ceremonial, los límites de las parcelas individuales, incluso las fronteras de las tierras y ejidos de las comunidades en las que se va a llevar a cabo el festejo o el ritual, suelen diluirse, por lo que los cazadores se internan en montes de diferentes comunidades.

En lo que sigue se presentarán descripciones de en qué consisten las batidas de caza, a partir de la experiencia con cazadores en dos comunidades que veneran conjuntamente a Tres Cruces.

En relación con lo anterior, cabe aquí anotar que hasta hace algunas décadas y aún hoy, en algunas poblaciones mayas y mestizas, se marcan (ban) los límites o “cabos” de los pueblos, con cruces. Las cruces, situadas por lo general en disposición cardinal y en relación con los caminos que salen del pueblo o comunidad, tienen una función protectora. A veces, estas cruces de madera, descansan sobre un pequeño montículo de piedra, pero otras veces están sobre un altar y protegidas por algún cobertizo de láminas o incluso por un pequeño oratorio o capilla. Puede suceder que en estos cabos a salidas de los pueblos haya más de una cruz. A veces los devotos que pasan a pie por estos caminos, les hacen alguna ofrenda de flores, veladoras, o simplemente se persignan. En

el caso que nos ocupa, estas cruces de cabo o de camino son veneradas por los cazadores en el mes de mayo.¹²

La cacería de la Santa Cruz

En dos comunidades yucatecas cercanas a la ciudad de Mérida tienen lugar, sobre todo la última semana de abril y la primera de mayo, cuatro batidas, con el objetivo de conseguir carne de venado para llevar a cabo los festejos a la Santa Cruz. Se trata en realidad de rosarios y misas en honor de tres cruces a las que los cazadores de las dos comunidades consideran sus protectoras (Figura 2).

La veneración a las cruces es parte de la “tradición” de muchas comunidades mayas peninsulares. Se las venera sobre todo el tres de mayo. En las comunidades que aquí se consideran, las actividades para la festividad en honor de la Santa Cruz tienen la particularidad de llevarse a cabo con cacería ritual para la obtención de venados como ofrenda a las cruces y para el consumo ceremonial.

¹² Véase Quintal y otros, 2003.

Figura 2. Las tres cruces



Fotografía de Patricia Balam, 2016.

Para esta fiesta se han organizado los hombres en dos grupos de cazadores para practicar la modalidad de caza en batida en el monte. Las batidas se hacen durante los sábados. Cada grupo de cazadores sale dos sábados, al amanecer.

Las presas serán ofrendadas el domingo en la modalidad de comida en caldo que se repartirá entre los cazadores y quienes

asistan al rosario. Al domingo siguiente se prepara la carne cocida “pibil” (cocida en horno subterráneo), en forma de carne deshebrada (*tsik*) la cual se adereza como “salpicón”, esto es, con una “salsa” hecha de rábano, cilantro y ocasionalmente cebolla, picados, y naranja agria (*citrus augusteum*).¹³ Son cuatro cacerías y ofrendas de venado, con repartición de comida para los cazadores, o sea, cada sábado (de cacería) y domingo (de rezos con comida), durante un mes, como puede observarse.

*Los cazadores*¹⁴

En este apartado se describen diferentes aspectos de la batida del 17 de abril de 2016. Fue la primera de las cuatro batidas. Se trata de dos grupos de cazadores: uno conocido como “San Juan” y otro grupo al que llaman “del pueblo”. El grupo de San Juan está formado por “socios”, que no son más que amigos y familiares. Los grupos citados, intercalan sus batidas, no las hacen dos sábados continuos, sino que es un sábado por grupo; el domingo hacen el “rezo”. Para esta festividad, las cruces son trasladadas al pueblo vecino en camionetas hasta la casa del encargado de los rezos de ese año. Las cruces están permanentemente en sus respectivas capillas fuera de la mancha urbana. Ahí permanecen todo el año, en el monte

¹³ Los mayas de la actualidad utilizan diferentes técnicas de preparación de carne. Una de ellas es la llamada *chakbil* “es una técnica de cocimiento rápido” sobre todo para carne de aves y de verduras. Cuando se trata de cocer carne de mamíferos se llama al procedimiento *chee chak* (Pereza, 1980: 302). Lo pibil implica cocimiento en horno subterráneo. Para entender la diferencia entre comer carne cruda y cocer en horno subterráneo véase Levi-Strauss (1968, p. 131).

¹⁴ Este apartado se presenta sobre todo a partir de la experiencia de campo de Patricia Balam, quien junto con un amigo, que es cazador, participó en la primera batida. Es bastante raro que una mujer participe en este tipo de actividades, pero quizá la amistad con algunos cazadores explica su presencia en la batida.

(salvo unos días en el mes de mayo cuando se las lleva a la casa del encargado de hacerle sus “rezos”), pues como son cruces protectoras de cazadores, deben estar en los lugares de caza, cultivo, etc., ya que es el territorio que deben cuidar y donde se desenvuelven sus devotos.

Figura 3. Comida ritual



Fotografía de Patricia Balam, 2016.

Al amanecer del sábado arriba citado, cerca de las 4:30 de la mañana, se reunieron unos 90 cazadores, distribuidos en diferentes domicilios, eligiendo como punto de encuentro el domicilio de algún cazador que tuviera camioneta para, de esta forma, ir al monte. Otros, se fueron en motocicletas o bicicletas directamente al monte que fue elegido para llevar a cabo la batida. Esa madrugada podía observarse el movimiento inusual de muchos hombres con escopetas a la espalda, caminando o en vehículos como los arriba mencionados, para dirigirse al punto de encuentro previamente acordado. Se percibía un ambiente festivo, de alegría por la actividad que estaba por llevarse a cabo.

El domicilio de uno de los cazadores está a unos 20 km del ejido. En la parte trasera de la camioneta del cazador con el que íbamos había unos quince cazadores y unos cuantos perros. Por el camino se veían otros vehículos dirigiéndose en caravana hacia el mismo lugar, y como hemos dicho, se

percibía la alegría entre los participantes. Varios, independientemente del vehículo que usaran para transportarse al monte, asistían acompañados de sus perros de caza caminando a lado de sus dueños.

Al llegar al lugar (monte), sobre la misma carretera “blanca” (no pavimentada), los cazadores que habían llegado antes nos pidieron que avanzáramos más aún, en el entendido de que ese lugar ya estaba “ocupado” por ellos. Se escuchaban risas, bromas y gritos en maya, en un ambiente de alegría.

El grupo de los 90 cazadores fue dirigido por los líderes, dos o tres cazadores que indicaban en qué lugar del ejido se distribuirían el “tendido” de cazadores. La voz “tendido” hace alusión al cerco, al despliegue de los cazadores, tanto para introducirse monte adentro sobre terreno, como para tomar sus respectivos puestos en el cerco de la caza.

Se sabe en la localidad que durante este tiempo de caza, nadie, absolutamente nadie debe asistir a sus actividades de agricultura o pastoreo por precaución, porque en esta actividad interviene un gran número de participantes, lo que incrementa el riesgo de accidentes.¹⁵

Los cazadores se introdujeron al mismo tiempo en su respectiva porción de monte y en ese mismo orden se fue instalando cada cazador en su lugar, considerando una distancia de 40 metros entre cazadores. Todavía había oscuridad en ese momento. Una vez en nuestros puestos, había que esperar que “cruzara” el venado para dispararle.

A las seis y media de la mañana aproximadamente, comenzaron a escucharse los primeros ruidos de los clamoreadores, quienes desde más allá de los primeros cazadores van movilizándose mediante gritos, ladridos y sonidos, a los venados para

¹⁵ El tema de los accidentes ha sido una constante en la historia de la cacería con escopetas en la península. A veces, para la investigación del accidente se acuda a las autoridades; otras, la propia comunidad lo resuelve de manera interna (Quintal y otros, 2010).

acorrallarlos hacia los “tendidos” de cazadores. Durante los 40 minutos de clamoreo se escuchaban palabras como insultos en lengua maya (con afán de bromas, no de ofensas), ladridos de los perros, movimientos de los árboles, movimientos intempestivos de posibles animales, indicaciones que se daban los clamoreadores entre ellos (como por ejemplo, “delante de ti”, “ahí están los venados”). Se oyeron hasta once detonaciones de escopetas.

Como se dijo ya, por supuesto, ese día solo se observaron cazadores, porque incluso, unos muchachos que atrapan pájaros, entraron al monte y al ver el movimiento de batida, se regresaron enseguida al pueblo. Se sabe que ese día, al amanecer, el monte está destinado sólo a la batida.

Al salir de nuevo a la carretera hicieron comentarios jocosos como “besarle la mano al cazador” que logró “tirar” un venado. Se trata de una antigua costumbre que en algunas comunidades del oriente del estado aún se practica con respeto pero que en la batida que se describe tuvo un sentido de “recordatorio en broma”, o al menos no se pudo observar directamente un “besamanos” como se ha observado con otros cazadores que lo hacen como signo de respeto. Otros comentarios referían a que se les escaparon algunos venados, o que tal vez la pericia de los cazadores en cuestión fuera dudosa. Como fuere, no hubo conflictos, tampoco accidentes ni desacuerdos. Más bien, estuvieron contentos de obtener cinco presas para las ofrendas a las cruces. Los venados fueron puestos en una sola camioneta y llevados al oratorio.

La persecución de los cazadores

Algunos cazadores han pasado por la “experiencia” de haber tenido algún incidente con la policía. Uno de ellos platicó que en una ocasión iba en la *pick up* de regreso de una batida. En la parte de atrás iban otros cazadores y los venados cazados.

Fueron detenidos por una patrulla. Les quitaron las escopetas y los venados. Tuvieron que ir a Mérida a declarar. Finalmente les dejaron ir.

Otros cazadores han tenido este tipo de “encuentros” con policías. Reportan que en general los policías no son violentos. A veces, incluso, los cazadores “se arreglan” con los agentes.

Cuando los detienen en la carretera, los cazadores declaran que son campesinos, que no tienen dinero, que cazan para comer, para dar le alimentos a sus hijos, incluso para vender porque tienen que completar el gasto familiar.

El tema de la cacería es controvertido. Algunos hablan del peligro que significa la posibilidad de herir, incluso de dar muerte a otro cazador, por error. Pero la policía detiene (o detenía) por lo general, con el argumento legal de “portación de armas de fuego” sin permiso.

Si nos acercamos a la literatura al respecto, vemos que en Yucatán existe ya jurisprudencia en ese sentido. El trabajo de Herrera (2010) sobre peritaje antropológico, menciona uno de los casos más antiguos de peritaje antropológico en Yucatán (2001), acerca de esta cuestión de “portación de armas”. El abogado del acusado, ya encarcelado, solicitó al entonces Instituto Nacional Indigenista (INI) un peritaje antropológico. En el peritaje que fue entregado al juez, se destaca que el señor acusado “... consideraba el arma como una parte de su indumentaria tradicional y la utilizaba para espantar animales así como para cazar de vez en cuando en su parcela. Se indica en este peritaje que para los habitantes de la zona es común y normal llevar una escopeta consigo, para cazar, ya que cuando están trabajando en la milpa, pueden cazar o asustar animales. Estas escopetas las llevan al hombro o bien en la parrilla de sus bicicletas junto con sus implementos de trabajo” (Herrera, 2010, p. 42). Gracias a este peritaje, el Magistrado del Tribunal Unitario aceptó como válido el argumento. El acusado fue absuelto y se le regresaron el arma y fianza.

Figura 4. Oratorio de las cruces



Fotografía de Patricia Balam, 2016.

En otro texto (Herrera y El Makaqui, 2016, p. 55) se asienta que al revisar peritajes antropológicos en Yucatán entre 2010 y 2013, se observa que del total de 122 peritajes, 61 fueron por portación ilegal de armas de fuego.

Cabe aquí señalar que, dado el uso generalizado de armas para cacería en las comunidades, no es inusual que el arma que en un momento dado lleva el cazador, no sea de su propiedad. Tal es la vigencia de esta práctica que cuando quien “tira” a la presa con un arma que no es de su propiedad, debe entregarle una parte del venado al dueño de la escopeta. En este contexto es común que quien porte el arma no tenga el permiso consigo y, por otro lado, la jurisprudencia sustenta el derecho del campesino-cazador a llevar el arma “como parte de su indumentaria”.

Es probable que por la existencia de dicha jurisprudencia sobre la legitimidad de la portación de armas de fuego por parte de los cazadores-milperos mayas, se empiece a detener a cazadores con el argumento de que podrían causar disturbios.

En más de una ocasión nos ha sorprendido escuchar, incluso de investigadores aún no familiarizados con las formas de vida de los mayas peninsulares, la preocupación o cuando menos la sorpresa que experimentan al inicio, cuando por primera vez se encuentran con un grupo de cazadores que regresando de una batida, circulan por las carreteras o las calles de la comunidad en motocicletas o bicicletas con sus escopetas, o cuando por las tardes, los milperos regresan de sus milpas en bicicleta portando al hombro o en la parrilla de la misma, su arma.

En estas situaciones salta a la vista el desconocimiento de la cultura maya campesina. Y es que estas armas son realmente un instrumento de trabajo de los mayas milperos, pues con ellas defienden los productos de sus milpas del “ataque” de animales como mapaches, pájaros y otros animalitos que también viven del maíz, pero que sin control alguno de parte del milpero pueden acabar con toda una milpa en un abrir y cerrar de ojos.

Si bien el campo yucateco, y en general el de la península, no es uno donde la violencia con armas sea cotidiana, cuando se reportan casos, rara vez en estos, está involucrado el uso de una escopeta, pudiéndose afirmar con cierta confianza que estas armas se usan casi con exclusividad para la cacería.

Perseguir la cacería significa poner en riesgo la reproducción y transmisión de conocimientos transmitidos de generación en generación, acerca del monte y de los animales que en él viven, de las costumbres de estos, del conocimiento sobre los vientos, de la cosmovisión maya en el aspectos de creencias ancestrales acerca de cómo disponer de lo que el monte ofrece sin poner en peligro a los animales y su reproducción, pues hemos visto lo que puede suceder al cazador “enviciado” que caza para vender la carne. La propia cultura maya

tiene sus propias formas de veda, mismas que devienen del profundo conocimiento que tienen de sus montes y de los seres que en él viven.

Bibliografía

- ANTOCHIW, M. Y ALONZO, R. (2010). El venado, la primera ganadería de Yucatán. *Hechos de Yucatán*. Gobierno del Estado de Yucatán.
- ARIAS, L. (1995). La cacería en Yaxcabá, Yucatán. En E. Hernández, E. Bello y S. Levy. *La milpa en Yucatán: un sistema de producción agrícola tradicional (I)*. Colegio de Posgraduados.
- CHABLÉ, J. Y DELFÍN, H. (2010). Uso tradicional de fauna silvestre. En R. Duran y M. Méndez (Eds.). *Biodiversidad y Desarrollo humano en Yucatán*. CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA.
- DEHEUVE, D. (mayo-junio, 2008). Cuadernos de Etnología 4. *El venado, el maíz y el sacrificado*. *Diario de Campo*.
- GÓMEZ, J. Y BALAM, P. (2019). *Los niños mayas y su proceso de aprendizaje en la práctica de la cacería. Los investigadores de la cultura maya*. Universidad Autónoma de Campeche.
- HERNÁNDEZ, S. Y SEGOVIA, A. (2001). La cacería de subsistencia en el sur de Yucatán. En M. Guerra, S. Calmé, S. Gallina y E. Naranjo (Eds.). *Uso y manejo de Fauna Silvestre en el norte de Mesoamérica*. Secretaría de Educación de Veracruz, INECOL, ECOSUR.
- HERRERA, J. (2010). *Peritaje antropológico*. INDESOL.
- HERRERA, J. Y EL MAKAKUI, A. (2016) La experiencia del peritaje antropológico en la población maya del estado de Yucatán, México. *Antropologías del Sur*, 3(6).
- LANDA DE, D. (1973). *La relación de las cosas de Yucatán*. Fondo de Cultura Económica.
- LEVI-STRAUSS, C. (1968). *Lo crudo y lo cocido*. Fondo de Cultura Económica.
- MONTIEL, S. Y ARIAS, L. (abril-junio, 2008). La cacería tradicio-

- nal en el Mayab contemporáneo: una mirada desde la Ecología Humana. *Revista Avance y Perspectiva* @. CINVESTAV.
- MONTIEL, S., ARIAS, L. Y DICKINSON, F. (julio-diciembre, 1999). La cacería tradicional en el Norte de Yucatán: una práctica comunitaria. *Revista Geografía Agrícola: Estudios regionales de la agricultura mexicana*, 29. Universidad Autónoma de Chapingo.
- MONTOLIU, M. (1976). Algunos aspectos del venado en la religión de los mayas de Yucatán. *Estudios de Cultura Maya* [Vol. X]. UNAM.
- PERAZA, M. (1986). *Patrones alimenticios en Ichmul, Yucatán. Sus determinantes socioeconómicos, ecológicos y culturales*. Universidad Autónoma de Yucatán.
- QUINTAL, E., BALAM, P., GÓMEZ, J. Y SOLÍS I. (2014). Cazadores-milperos en comunidades de la Península de Yucatán. INAH.
- QUINTAL, E., BASTARRACHEA, F., BRICEÑO, F., MEDINA, M., QUIÑONES, T. Y REJÓN, L. (2010). De la costumbre al camino angosto: sistemas normativos y alternativas religiosas en la Península de Yucatán. En E. Quintal, A. Castilleja y E. Masferrer (Coords.). *Los dioses, el evangelio y el costumbre, ensayos de pluralidad religiosa en las regiones indígenas de México* [Tomo 3]. INAH.
- QUINTAL, E., BASTARRACHEA, F., BRICEÑO, F., MEDINA, M., PETRICH, R., REJÓN, L., REPETTO B. Y ROSALES, M. (2003). Solares, rumbos y pueblos: la organización social de los mayas peninsulares. En S. Millán y J. Valle (Coords.). *La comunidad sin límites*, 1. INAH.
- SANTOS, D. (2013). Cacería y milpa maya: El subsistema productivo de las milpas comedero-trampas. En *Cacería de subsistencia, manejo y conservación de fauna silvestre en comunidades rurales de la Península de Yucatán, México*. [Tesis doctoral]. El Colegio de la Frontera Sur.
- SCHOLLES, F. Y ADAMS, E. (1938). *Don Diego Quijada. Alcalde Mayor de Yucatán*. José Porrúa e Hijos.

- SEGOVIA, A., CHABLÉ, J., DELFÍN, H., SOSA, J. Y HERNÁNDEZ, S. (2010). Aprovechamiento de la fauna silvestre por comunidades mayas. En R. Duran y M. Méndez (Eds.). *Biodiversidad y Desarrollo humano en Yucatán*. CICY, PPD-FMAM, CONABIO, SEDUMA.
- SOLÍS, I. (2011). *San Eustaquio y la cacería del venado. Intercambio recíproco en una comunidad maya del sur de Yucatán* [Ponencia]. Tercer Congreso Internacional de Cultura Maya, Yucatán, México.
- TOLEDO, V. Y BARRERA, N. (2008). *La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales*. Icaria Editorial.
- VON NAGY, C. (1997). Some Comments on the Madrid Deer-Hunting Almanacs. En V. Bricker y G. Vail (Eds.). *Papers on the Madrid Codex* [64]. Middle American Research Institute, Tulane University.
- YAH, D. (1993). *La cacería del venado*. Dirección General de Culturas Populares, Unidad Regional Yucatán.

PABELLONES Y PALMAS DE FLOR DE MAYO, ARTESANÍA RITUAL EN RIESGO

Lourdes Rejón Patrón
Centro INAH Yucatán

Este artículo presenta algunos aspectos del trabajo de florería realizado en dos pueblos del poniente de Yucatán, con material etnográfico recolectado durante los años 2015 y 2020, en el marco del Programa Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México.¹ Se menciona también el contexto ritual en el que aparece esta labor y la problemática de su continuidad como artesanía ritual en el entorno de la vida moderna y urbanizada, a la que se han integrado los municipios cercanos a la ciudad de Mérida en donde encontramos esta preciosa actividad.

En Yucatán, la producción de artesanía ritual con flores es una actividad tradicional poco conocida, propia de localidades del poniente del estado, como Hunucmá y Tetz. Se elabora con las pequeñas y perfumadas flores de mayo (*Plumeria rubra*) de varios colores, que crecen del árbol llamado Flor de mayo, propio de muchos solares de los pueblos mayas de la península de Yucatán.

Encontramos algunos de estos bellos trabajos de florería en el contexto de las fiestas tradicionales como ofrenda para los cristos, santos y vírgenes donde se elaboran las palmas, los pabellones y otros arreglos de flores para decorar los altares de las iglesias y de las casas particulares durante las fiestas de Corpus Christi en junio y el “Mes de María” en mayo.

¹ El Programa Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México, financiado por el Instituto Nacional de Antropología e Historia, integró entre 1998 y 2020 a diferentes equipos regionales. El equipo Península de Yucatán estuvo coordinado por la Dra. Ella Fanny Quintal Avilés.

Hacia la década de 1970, aún se hacían de manera tradicional las palmas y pabellones en el pueblo de Hunucmá para decorar el altar de la iglesia, durante los novenarios del Cristo Negro de Sisal en el mes de noviembre; esta costumbre desapareció cuando la fiesta se redujo a un solo rosario y actualmente, nada más una familia elabora estas artesanías de flor de mayo para decorar el atrio de la iglesia durante la fiesta de Corpus Christi. La manufactura de las palmas es ocasional porque entre 2015 y 2019 únicamente las encontramos dos veces en dicha fiesta. No obstante, esta familia hace cada año los “pabellones” de flor de mayo, actividad que sólo fue interrumpida entre 2020 y 2021 por la pandemia y retomada más adelante.

Debido a que sólo una familia produce este tipo de artesanía, instituciones promotoras de la cultura declararon que la artesanía tradicional elaborada con flor de mayo se encuentra en condiciones de riesgo y pérdida, por lo cual realizaron acciones para su conservación. Así, en 2010, el PACMyC (Programa de Acciones Culturales Multilingües y Comunitarias)² apoyó con recursos económicos a un grupo de la comunidad para la elaboración de un pabellón de flor de mayo que decoró un espacio del atrio de la iglesia, durante la fiesta de Corpus Christi.

Artesanías ceremoniales o artesanías rituales

En las comunidades mayas de Yucatán, las fiestas del catolicismo popular son una motivación para que se elaboren diversos tipos de artesanías ceremoniales o artesanías rituales como ofrenda para el santo patrón protector de pueblos, barrios e incluso de familias en cuyo honor se hacen fiestas,

²El programa PACMyC es un proyecto nacional que se lleva a cabo desde hace más de dos décadas. En Yucatán lo implementa la Secretaría de la Cultura y las Artes, del Gobierno del Estado, desde la Dirección Regional de Culturas Populares Indígenas y Urbanas, Unidad Regional Yucatán.

procesiones, novenarios, se organizan bailes y corridas de toros. Los devotos participan en cumplimiento de alguna promesa y las organizaciones de fieles (gremios, nocheros, socios) se encargan de costear algunos gastos del culto (Quintal, 1993, p. 50). Para renovar su fidelidad al santo, llevan artesanías, rituales, los ramilletes, las velas decoradas y aquellas que se elaboran con flores, para que sean depositadas ante el altar de la casa o de la iglesia.

Las artesanías ceremoniales que nos ocupan son prácticas culturales que forman parte del patrimonio cultural³ del grupo social que las elabora porque su origen se relaciona con la creación y la producción de sus ancestros, a los que llaman “los antiguos” o “los abuelos”; estos conocimientos han sido transmitidos de generación en generación y recibidos como herencia histórica. Cada grupo que elabora esta artesanía le otorga un gran valor simbólico y su conocimiento constituye un elemento significativo de su identidad como pueblo.

La artesanía de flor de mayo

Como se mencionó, la artesanía elaborada con flores es poco común en la península de Yucatán, sin embargo, para algunos pueblos mayas es tradición elaborar estas artesanías para ofrecer a sus santos, utilizando especialmente la flor de mayo.

En lengua maya, *nicté* significa flor, aunque se refiere especialmente a las flores pequeñas, nombre que corresponde perfectamente a la flor de mayo, mientras que la palabra *lol* también significa flor y hace referencia a flores de mayor tamaño o de mayor número de pétalos.

³ Se entiende como patrimonio cultural al conjunto de manifestaciones u objetos nacidos de la producción humana que una sociedad ha recibido como herencia histórica, a los cuales le otorga un valor excepcional y constituyen elementos significativos de su identidad como pueblo (Lull Peñalba, 2005, p. 181).

En Yucatán, las primeras lluvias del año, que ocurren en abril, benefician a las actividades agrícolas, la apicultura, la ganadería y la floricultura; florecen los árboles del monte y las plantas de ornato que se cultivan en los solares o patios del pueblo. Aunque todo el año florecen las matas de flor de mayo, con estas lluvias comienzan a llenarse de copiosos ramos de flores, muy propias para las devociones marianas como ocurre en el pueblo de Tétiz, donde esta temporada es deseada por todos y marcadora del tiempo de fiesta; son tan representativas, que en el imaginario de las mujeres mayas existe la idea de que dicha flor emite su fino perfume solo en mayo.

Entre los mayas de Yucatán, el significado de la flor de mayo se asocia a los conceptos del amor, del placer y de la reproducción, relacionado con rituales de iniciación femenina desde épocas lejanas. Existen registros de ceremonias sobre el matrimonio y la magia amorosa en fuentes históricas coloniales como *Los Cantares de Dzitbalché*, traducidas por historiadores como Martha Iliá Nájera (2007) y otros.⁴ El ritual del “Recibimiento de la flor” narrado en dicha fuente histórica, nos habla de la ceremonia matrimonial en un espacio público (centro del pueblo o casa de la novia).

El “Canto de la flor”, *kay nicté*, era un rito para guardar o recuperar a un amante, donde un grupo de mujeres, bajo la dirección de una anciana, se reunían en la noche en un manantial de una roca en el bosque bajo la luz de la luna. Mientras que el grupo de cantores desnudos danzaban alrededor de ella, el paciente, también desnudo, tiraba flores de plumería dentro del agua, transformando el agua en una poción de amor (Curl, s/f).

En la actualidad, los pobladores de la zona maya de Campeche aún conservan el significado de la flor de mayo, como se ha registrado en etnografías sobre rituales del ciclo de vida,

⁴ Véase también a John Curl, http://www.famsi.org/spanish/research/curl/dzitbalche_intro.html

específicamente en el *mu'ujul* o el pago del “precio de la novia”. Quintal y otros, describen este ritual, citando que “en un momento se colocan nueve flores de mayo blancas alrededor de un plato, con la corola dirigida al interior del recipiente; entre flor y flor, pone un botón de la misma flor, luego le sigue una rama pequeña de ruda (*Ruda chalepensis*)” (2015. p. 249. Tomo I).

En la cosmovisión y la literatura yucateca, la flor de mayo ocupa un sitio importante y se le asocia, por medio de leyendas, con la figura femenina de princesas y jóvenes vírgenes. Una canción de la tradicional trova yucateca, escrita por Luis Rosado Vega en 1922 y música de Ricardo Palmerín, dice lo siguiente: “Por eso tiene la flor de mayo tan grato aroma, tan suave olor, y es porque el alma de aquella niña quedó volando de flor en flor”.

La flor de mayo se usa también en ritos católicos dedicados a la Virgen María. El biólogo Castillo Acal (2017), opina que la amplia distribución del cultivo de la flor de mayo como planta de ornato en los huertos mayas, fue probablemente influenciado por la ideología católica traída por los españoles desde siglos antes, combinándose con la percepción cultural de la *Plumeria rubra* de los mayas prehispánicos.

El adorno principal de una de las tradiciones marianas más difundidas en Yucatán es “la presentación de flores”, que se realiza todas las noches del mes de mayo: se reza y canta el rosario en la iglesia, con la asistencia de niños y niñas vestidas de blanco quienes llevan canastas de flores de mayo para llenar la “M” de María, instalada al pie del altar. Algunos pueblos han convertido esta tradición en una actividad más establecida, en la cual se crean organizaciones de vecinos, con una lista de representantes llamados “nocheros/nocheras” que se encargan de proveer las flores de mayo, cada día del mes. En el pueblo de Tetiz, esta práctica es más compleja porque los nocheros se encargan de decorar el altar de la iglesia con diferentes tipos de adornos florales elaborados artesanalmente con flores de mayo. Se

confeccionan diversos tipos de ornamentos como las jiladas, los pabellones, los ch'ilibes, los adornos y las palmas.

Las jiladas (hiladas), son tiras de flores unidas con hilo de henequén, que sirven para hacer los pabellones o para colocarlas en las orillas del altar o en las bancas de la iglesia. Los pabellones son cortinas hechas con jiladas de flores, para cubrir un espacio específico como el fondo de un altar casero o una parte del altar de la iglesia.

Los ch'ilibes⁵ son palillos de palma de guano de hasta 50 cm de largo, a los que se le introducen las flores y se colocan en jarrones, formando floreros para decorar las imágenes y cuadros religiosos que están a lo largo de la iglesia. Después de la fiesta, los palillos se guardan para ser utilizados el próximo año luego de haber servido en la iglesia, los cuales se limpian bien retirando las flores marchitas y luego se ponen a secar al sol alcanzando una vida útil hasta de cinco años.

Los arreglos florales llamados adornos, son estampas con soporte de cartón y maderas de hasta dos metros de altura, sobre los que se hilvanan las flores. Se pueden representar palomas, un angelito, una canasta, o cualquier figura del agrado del nochero. Los ornamentos llamados palmas, son hojas de palmeras de coco decoradas con flores. Su elaboración consiste en pelar o retirar la corteza de la hoja, dejando solo las varillas sin desprenderlas del tronco de la palma, en donde se insertan las flores de mayo.

La flor de mayo en Hunucmá y Tetiz

En el poniente de Yucatán existe una región anclada en la historia que se manifiesta actualmente en peregrinaciones con

⁵Viene de la palabra maya *ch'ilib* que significa palillo. Plural *ch'ilibo'ob*, chilibes sería la forma castellanizada.

las imágenes santas que visitan una o más comunidades.⁶ En esta región, los santos más importantes son la Virgen de Tetiz y el Cristo Negro de Sisal. La virgen es llevada desde su santuario, en Tetiz, a varios municipios del poniente como Hunucmá, Celestún, Kinchil y Ucú. El Cristo Negro de Sisal,⁷ que se encuentra en la iglesia de Hunucmá, es llevado en peregrinación hasta el cercano puerto de Sisal, durante el mes de agosto.

La iglesia de Tetiz es un santuario mariano dedicado a la Virgen de la Asunción, también llamada la Virgen de Tetiz o “La Pobre de Dios”, a su recinto acuden numerosos fieles de los municipios y comunidades del poniente que comparten la misma devoción mariana. Hunucmá y Tetiz conservan la bella tradición de producir artesanías de flor de mayo para decorar altares familiares y de las iglesias, para ofrecer a la Virgen de Tetiz y a Corpus Christi.

La mayoría de los pobladores de Tetiz siembran árboles de flor de mayo en su patio, y en mayo, cuando llega el “mes de la virgen”, cada casa tiene una buena producción de flores para que los nocheros preparen los adornos de flores que decoran el altar de la iglesia. Existen 30 grupos de nocheros(as), que son agrupaciones de feligreses organizados en sociedades parentales, encargados de preparar los adornos de flores para el altar. Cada nochero entrega un adorno el día de su encargo. Se hacen imágenes de animales, canastas, y todo tipo de iconografías, como ofrenda a la virgen, actividad que existe desde hace más de cuatro décadas y se ha transferido de una generación a otra en las familias de los nocheros.

⁶ Ver a Quintal y otros (2003, p. 344).

⁷ Según la tradición, este Cristo negro fue encontrado en la playa del puerto de Sisal de donde toma su nombre, posteriormente fue llevado a la parroquia de Hunucmá. Es hasta la segunda mitad del siglo XX cuando inicia la tradición de llevar cada año a la imagen sagrada, en peregrinación, desde la iglesia de Hunucmá hasta la capilla de Sisal.

Don Raúl comenta: “nosotros no tenemos socios, nomás entre hermanos. Somos cuatro, cada uno con su familia. Somos Poot, todos los Poot. El día 15 es mi noche”. Cada grupo entrega su ofrenda floral, también es su responsabilidad pagar la misa, comprar voladores para “broncear”⁸ la misa, comprar las hostias y el vino de consagración que servirá en los servicios religiosos. Luego de la misa nocturna se continúa la celebración en casa del nochero. Don Raúl nos dice que durante la celebración nocturna se queman objetos rituales que tienen forma de animales u objetos: “Esa noche hay veces que hay ciprés,⁹ hay venado, hay toro, hay voladores de luces, hay bombas grandes, luces de tres tiempos, hay de todo, bueno es ver que salga bonito... Eso le corresponde al nochero”.

En el pueblo de Tetiz, los adornos pueden medir hasta 2.5 x 1.50 metros, fabricados con paños de cartón y maderas delgadas que dan forma a la imagen deseada. Al cartón se le hacen orificios para insertar las flores de mayo, que han sido unidas con hilo de henequén (sosquil), una vez terminado, se humedece el cartón para conservar la vitalidad de las flores. Por lo general se hacen dos adornos, para colocar uno en cada lado del altar, en medio queda la Virgen. También se hacen adornos más pequeños para ubicarlos en otros espacios del presbiterio.¹⁰

⁸ *Broncear la misa* significa usar voladores o cohetes para marcar los tiempos rituales de la ceremonia: aviso, inicio y final de la misa.

⁹ El ciprés es un juego de pirotecnia usado en los días de fiesta. Se trata de quemar un objeto (monigote, cuadro o imagen) fabricado artesanalmente con materiales explosivos y colocado en la punta de un mástil. El objetivo de esta actividad es proporcionar un espectáculo pirotécnico que provea diversión, expectación y juego durante la fiesta. En el caso de Tetiz, se trata de un ciprés en forma de cuadro. Pregunté a Don Raúl: El Ciprés, ¿qué es? Me respondió: “*Es una cosa que se prende y se va quemando, y de último Uuuiim, aparece la imagen de la Virgen y se prenden los foquitos alrededor de la Virgen*”.

¹⁰ El presbiterio es un espacio dentro de la iglesia que se encuentra más elevado y es el recinto de los presbíteros o sacerdotes que proclaman y recitan los rituales católicos sagrados, también es donde preparan el acto eucarístico de comunión para los fieles. (<http://gloriawandrous.blogspot.com/2013/09/>)

Hasta hace dos décadas, la estructura o esqueleto del adorno se hacía con maderitas y se forraba con pedazos de tallo del árbol de plátano, que cortaban en forma de placas y las unían con palillos de madera al esqueleto del adorno. Se usa el tallo de plátano porque es suave y tiene la característica de mantener la humedad requerida para conservar viva la flor. Sin embargo, la escasez de matas de plátano y el detrimento del trabajo agrícola como actividad principal, contribuyeron a que deje de usarse este tronco y se cambie por los paños de cartón.

Para hacer esta artesanía es necesario recolectar las flores 30 horas antes de la entrega de la ofrenda, en esta colecta participa todo el pueblo, especialmente los parientes y colaboradores de la familia del nochero, quienes se encargan de ir a casa de los vecinos que tienen árboles de esta flor y con anterioridad han ofrecido regalarla de buena voluntad. Las flores de mayo pueden ser rojas, rosadas con amarillo y blanco con amarillo. Las más comunes son las blancas. Al iniciar el trabajo artesanal es necesario clasificarlas por su color y colocarlas en el piso sobre hojas de guano, algunas veces se rocían con pintura aerosol de diferente color, para formar los dibujos o motivos del diseño. Las flores aprovechables para este trabajo deben bajarse del árbol y ser colocadas en cubetas de plástico para su transportación. Se desechan aquellas que han caído al piso porque su vida útil es corta y se marchitan muy rápido. Se colectan más de diez cubetas de flores para ser llevadas a la casa del nochero en donde un grupo de personas hará el trabajo artesanal.

Una nochera nos cuenta que al llegar a la casa las flores, deberán extenderse en el piso, esta tarea le ocupa tres habitaciones (de 4 x 4 m cada una) del interior de su casa. Las flores se colocan sobre hojas de guano para hidratarlas con agua de Mejoral (paracetamol), como método de conservación. Una persona se encarga de rociar cada media hora las flores durante toda la

partes-del- templo-catolico.html. Consulta 16 de abril de 2021).

noche para evitar que se marchiten. “Al otro día temprano, a las seis o siete de la mañana, comienza la tarea de enhilar. Ay quien enhila ch’ilibes, hay quien enhila sosquil, hay quien enhila en varias cosas y hay otros que van haciendo el dibujo.”

El trabajo artesanal es intenso, hay mucho trajín en el que se ocupan hasta treinta personas que incluyen amigos, vecinos y parientes que quieran ayudar. Participan sobre todo mujeres enhilando las flores; algunos hombres realizan tareas específicas como conseguir y trasladar las flores, acondicionar los espacios de trabajo, rociar las flores por la noche. Allá reciben el desayuno que consiste en tamales colados y chocolate, el almuerzo es comida de chirmole o la llamada “comida blanca”.¹¹ El trabajo debe concluir a las cuatro de la tarde, para iniciar el ritual de entrega, cuando el nochero lleva la ofrenda (los adornos) a la iglesia, acompañado de otros miembros de la familia.

En cada esquina se queman voladores y se oyen los acordes de un grupo de charanga o con un equipo de sonido asentado en un triciclo. Los otros colaboradores se van a su casa para bañarse y para asistir a la misa de las ocho de la noche. Cuando termina el servicio religioso, la familia del nochero se coloca frente al altar para tomarse fotos del recuerdo de su ofrenda; imágenes que son enviadas a todos los familiares y subidas al Facebook para que sean vistas por los parientes migrantes que viven en EU. Luego, todos regresan a la casa del nochero(a), en donde les espera una verbena con varios eventos que se realizan en la calle. Se reparten tortas, refres-

¹¹ El chirmole o chilmole es un guiso regional llamado relleno negro en otras regiones de la península. Se elabora con carne de cerdo o ave, condimentada con polvo de chile quemado al carbón. Este guiso es caldoso, de color negro y goza de gran aceptación entre la población maya. La “comida blanca” o relleno blanco, es un guiso caldoso hecho con carne de ave, asada al carbón con diversos condimentos y se sirve con salsa de tomate. En otros pueblos se llama “pebre”. Ambos guisos se elaboran durante los rituales familiares y comunitarios.

cos, hay bachata¹² y para ofrecer mayor diversión a la fiesta, algunos nocheros financian la “quemada del toro” o del “venado”, monigotes llenos de juegos pirotécnicos que se queman mientras recorren toda la calle. También suelen contratar a un grupo de jaraneros, de niños o de personas mayores, para que bailen la danza de las cintas utilizando el traje regional.

En mayo de 2020, con la emergencia sanitaria impuesta por la presencia del coronavirus, se cambió la forma de celebrar a María en el mes de mayo. Los nocheros del pueblo de Tetiz entregaron su ofrenda floral con decoraciones menos elaboradas. Ya no se hicieron adornos sofisticados que implicaban la participación de numerosos ayudantes; se hicieron ch’ilibes de flores para colocar en jarrones. La misa nocturna ha tenido un aforo regulado para recibir a los nocheros, sus parientes y unos cuantos fieles más. Permaneció el uso de voladores para marcar los tiempos de entrega de la ofrenda y de la misa, así como la participación de la charanga. No se permitió la quema de objetos rituales en la calle, ni las convivencias en casa del representante del grupo, para evitar la concentración de gente.

En el pueblo de Hunucmá, la producción de artesanía de flor de mayo se prepara en el mes de junio, durante la celebración de Corpus Christi. Se elaboran palmas, pabellones, jiladas y ch’ilibes que decoran los cuatro altares con ofrendas de frutas y panes, que se colocan en las esquinas del atrio de la iglesia.

Hasta hace cuatro décadas, esta artesanía se hacía también a fines del mes de noviembre, durante el novenario dedicado al Cristo Negro de Sisal que se encuentra en el altar de la iglesia de Hunucmá. En esta fecha se hacían palmas y ch’ilibes decorados con flores de mayo, en donde participaban varias familias organizadas al estilo de sociedades

¹²La bachata es un baile que se realiza en la casa del nochero. Amenizado con música popular, discos y bocinas electrónicas.

gremiales, para llevar a cabo esta actividad. Los grupos de familias se dividían la obligación de llevar una ofrenda floral durante los tres días que duraba la celebración. Cada grupo compartía con sus miembros los gastos para la comida de todos los integrantes que contribuían en la elaboración de las palmas, y otros gastos de la celebración. Esta tradición desapareció hacia 1980, cuando la celebración al Cristo Negro de Sisal se redujo a un solo día de rosario en la iglesia, el 18 de noviembre, debido a la desintegración de las sociedades de fieles que participaban. Don Felipe, antiguo milpero de Hunucmá, nos contó cómo se hacía la celebración al Cristo de Sisal en 1960:

Eso de la entrada de las palmas es para noviembre. Eso existía de antes, pero ya no hay. Es del Santo Cristo de Sisal. Es famoso, el novenario (que) se hace [...] Es palma para noviembre. Mi tío, de parte de mi papá, lo hacía en la calle, con palos, todo en la calle, es el presidente de ese grupo, como yo. Se tocaban los tímboles, la jarana, empezaba la fiesta el sábado en la noche, domingo, lunes, tres días. Y la gente nada vendía de cerveza, nada de trago, nada de trago. La gente llevaba sus maíces, sus gallinas, sus pavos, y esas tinajas de barro, así grandes, que se llenaban con pura horchata, llegan los socios, lleva su maíz, su pavo, le dan su horchata, te quedas a conversar allá. Desde el sábado, hay su baile, después amaneciendo domingo empiezan a matar los pavos, esa vez cincuenta, sesenta pavos [...].

Después agarraban la palma de coco así entero. Había mucha flor de mayo, empiezan a enhilarlo así en las orillas, empiezan a enhilar, a enhilar, mucho trabajo, todos los socios lo están haciendo. Cuando llega el domingo, a las doce del día empieza la vaquería¹³ en la calle. Y después mientras están haciendo las palmas. Cuando llame la misa como a las cuatro y media de la tarde, termina la vaquería, seis palmas, cinco palmas, lo llevan

¹³ La vaquería es el momento de las fiestas patronales en el que se toca y baila la jarana, que es la danza de los pueblos mayas de Yucatán. Se acompaña con música de jarana tocada por una charanga o una orquesta de músicos mayas.

a la iglesia, cuando venga de la iglesia el lunes en la misa en la mañana, lo vuelven a traer, ves cómo está la gente, ya mataron el pavo, almuerzan, está la gente allá, es todo, se pone bueno... Es eso, novenario del Santo Cristo de Sisal, era siempre de noche. Ya no hay novenario, ya no hay las palmas, solo pagan su misa y “amor seco”¹⁴ había “amor seco”, lo bajan y lo traen. Qué lástima que no lo siguen haciendo porque es una tradición. Pues dijo el padre que lo sigan haciendo, se hizo, pero solo dos personas lo hicieron, pero no lo hicieron bien y listo, lo dejaron de hacer. Pero esa vez no había nada de venta de cerveza, no había nada, entre ellos lo hacían todo. ¿Por qué lo dejaron de hacer? Es que ahora la gente no quiere trabajar sin ganar dinero. Es eso, es que es mucho trabajo y la gente no quiere (hacerlo ahora), dice la gente que pierde su día. No quiere venir, no quiere dejar su trabajo.

Hoy, la artesanía de flor de mayo en Hunucmá solo se produce durante la fiesta de Corpus Christi, esta depreciación u olvido parece no representar gran preocupación entre los vecinos del pueblo, sin embargo, algunos reconocen con nostalgia que son pocos los devotos que preparan las palmas decoradas de flores, pues se ha reducido no solo la cantidad y variedad de ofrendas de este tipo, sino también las ocasiones de presentarlas en el calendario ritual de las fiestas católicas.

Los pueblos de Hunucmá y Tetiz

El pueblo de Tetiz cuenta con 4,550 habitantes (INEGI, 2020), es cabecera del municipio del mismo nombre, con el 97% de católicos (4,394) y 26% de hablantes de lengua indígena. A diferencia de Hunucmá, Tetiz no ha tenido un acelerado

¹⁴ Amor seco (*Gomphrena perennis*) es una planta silvestre con una florecita de color violeta que se cultiva en Yucatán y se usa en las celebraciones a los difuntos durante el mes de noviembre, (https://es.wikipedia.org/wiki/Gomphrena_perennis).

crecimiento y urbanización, por lo que los teticeños aún mantienen espacios amplios en el solar de las familias, sembrando árboles que producen bienes consumibles a la población, entre ellos, el de la flor de mayo. Es así como la permanencia de estas condiciones socioeconómicas y ambientales en las que vive el pueblo, influyen positivamente en el sostenimiento de la tradición de elaborar artesanía floral para los rituales religiosos.

El caso del municipio de Hunucmá es distinto, ya que en las últimas seis décadas la población creció de manera exponencial.¹⁵ En la actualidad, el pueblo de Hunucmá tiene 28,412 habitantes, de los cuales,¹⁶ el 90.7% se define como católico (25,776 personas) y el 12% se considera hablante de lengua indígena.¹⁷

La historia de los municipios de Tetiz y Hunucmá nos muestra que, entre 1950 y 1990, formaron parte de la llamada zona henequenera, interada por 59 municipios del norponiente de Yucatán,¹⁸ en la cual se producía fibra de henequén bajo el control económico y político de una industria paraestatal. Los campesinos vivían con un modelo económico que combinaba la producción de henequén, de milpa y la explotación del monte, que los hacía no depender del trabajo henequenero, porque tenían el control de la mayor parte de su territorio y de sus procesos productivos, en el espacio que no tenía henequén. Hacia 1990 quebró la industria henequenera y cambió la estructura agraria de toda la zona. Con la llegada de la Nueva Ley Agraria de 1992 y el PROCEDA en 2000, se

¹⁵ En 1960, el municipio de Hunucmá tenía 8,161 habitantes, para el año de 2020 alcanzó una población de 35,137 (Fuente: Censos INEGI).

¹⁶ Fuente INEGI, Censo 2020.

¹⁷ En el pueblo de Hunucmá, la población (de 5 y más años) que habla lengua indígena es de 3,131 personas (Fuente: Censo del INEGI, 2020).

¹⁸ La conformación de las regiones de Yucatán, con los municipios que las integran, hasta 1990, es tomada de la propuesta de Eric Villanueva (1990).

inició un nuevo proceso de cambio que llevó a los ejidatarios a perder poco a poco el orden territorial del ejido y el control de sus procesos productivos.

Las labores agrícolas son las que ocupan al menor porcentaje de población como vemos en el siguiente cuadro.¹⁹

Cuadro 1: Porcentaje de población por sector económico

MUNICIPIO	PRIMARIO	SECUNDARIO	TERCIARIO
Hunucmá	9.03%	28.8%	61.04%
Tetiz	24.36%	23.51%	51.33%

Fuente: Censo 2020 INEGI.

Actualmente, los hunucmenses perciben el espacio que habitan, su territorio, de manera diferente al que vivieron sus padres y abuelos porque ya no se realizan actividades en el monte, no hay planteles de henequén ni milpas, los campesinos ya no se benefician de la actividad forestal (corte de leña y fabricación de carbón). De manera semejante, un menor porcentaje de los habitantes de Tetiz, se dedica a las labores agrícolas, los sistemas agrícolas de temporal como la milpa ocupan, desde hace tres décadas, menos espacios del ejido; solo se cultivan hortalizas en áreas pequeñas con inversión privada, uso intensivo y riego.

En el caso de Hunucmá, grandes áreas del ejido han sido desatendidas de la actividad agrícola y las porciones de territorio cercanas a la zona habitada, están siendo invadidas por empresas inmobiliarias para abrir nuevas superficies urbanizadas. El tamaño de las viviendas se ha reducido y los solares ocupan cada vez menos espacio para dar cabida a nuevas construccio-

¹⁹ Fuente: Censo de Población y Vivienda 2020. Principales resultados por localidad (ITER) y Cuestionario ampliado, índice 6.

nes de la familia ampliada o para vender y fraccionar el espacio urbano, ya que el aumento de la población activó el mercado inmobiliario de este pueblo. El cultivo de flores de ornato en los solares es todavía una costumbre generalizada, aunque esta práctica no siempre incluye al árbol de flor de mayo debido a la extensión de espacio que requiere, especialmente cuando se trata de viviendas de interés social obtenidas con créditos hipotecarios, cuya superficie máxima es de 8 x 15 m.

A estas condiciones estructurales se suman las afectaciones del clima, que contribuyeron a que la población abandonara la artesanía de flor de mayo en detrimento de los saberes tradicionales. Los pobladores de Hunucmá y Tetz mencionan que, en los últimos diez años, el paso de huracanes y tormentas diezmaron las plantas de flor de mayo, afectando la cosecha de flores cuando la requerían. Pero la gente no renovó su cultivo porque cambiaron las costumbres debido a una reducción del tamaño de los solares. Quienes lamentan la pérdida de esta artesanía floral señalan que “la gente ya no hace las palmas porque no tiene tiempo, “porque todos trabajan”, tienen un empleo o una ocupación salarial no agrícola, generalmente fuera del pueblo y no tienen tiempo de hacerlo, pues la elaboración de esta artesanía ritual requiere de la pertenencia a algún grupo de laicos católicos que tienen juntas previas y durante el tiempo de la fiesta dedican dos o tres días a esta actividad ritual. Las nuevas formas laborales hacen imposible el cumplimiento de esta práctica tradicional.

La celebración al Cristo de Sisal, en noviembre, es una conmemoración católica que aún se respeta en Hunucmá, pero no pone en acción a toda la comunidad como ocurre con la fiesta de Corpus Christi. La mayoría de los católicos realiza en esta fecha, novenas familiares o rezos en la iglesia. Como se ha mencionado, hasta la década de 1980, dos familias de Hunucmá, cada una con su propia organización, emprendían tareas destinadas a cumplir cada año con la entrega de las palmas de flor de mayo como ofrenda al Cristo de

Sisal. Estas organizaciones desaparecieron cuando murieron los jefes de familia y los hijos decidieron no continuar con la manda porque “ya no tienen tiempo” para hacerlo. Dos de los hijos migraron a la ciudad de Mérida y los que aún viven en el pueblo, abandonaron la actividad ritual.

En resumen, la disminución de la actividad artesanal que nos ocupa se relaciona con un conjunto de elementos que son: el deterioro del medio ambiente como producto de las deforestaciones y el cambio climático, el avance de la urbanización, la reducción del tamaño de los solares urbanos, el cambio de actividades económicas de la población en deterioro de la actividad agrícola, los cambios en la estructura agraria del ejido.

Con todo lo anterior, la cultura del pueblo de Hunucmá se vio afectada y transformó la vida ritual de los pobladores con el abandono de actividades tradicionales que probablemente no se encontraban fuertemente arraigadas a la identidad y la vida comunitaria, como es la desaparición de sociedades laicales, adoradoras del Cristo Negro de Sisal. Esto no quiere decir que la gente haya abandonado el culto al Cristo, porque esta devoción católica aún se mantiene, solo que la actividad ritual se ha centrado en las celebraciones del mes de agosto, cuando se lleva a cabo la peregrinación de la imagen santa a la población de Sisal, actividad con gran peso en la vida comunitaria.

Aunque desaparecieron las sociedades adoradoras del Cristo Negro de Sisal, la fabricación de palmas de flor de mayo no se perdió, ya que una familia elabora esta palma decorada durante la celebración de Corpus Christi. En esta fiesta que se realiza en junio, existen 25 sociedades de laicos o grupos de socios, que realizan diversas actividades religiosas y profanas durante diez días de fiesta; una de las cuales es la entrega de ofrendas entre las que sobresale la artesanía de flor de mayo, sobre todo las jiladas y los ch’ilibes que decoran todo el atrio de la iglesia. Los pabellones y las palmas de flor de mayo son elaborados por la familia que cada año presenta una u otra

artesanía; al parecer tiene preferencia por los pabellones, pues hace algunos años que no vemos las palmas de flor de mayo en la fiesta de Corpus Christi.

No podemos decir que se perdió la práctica de elaborar artesanía de flor de mayo, porque numerosas jiladas y ch'ilibes se ofrecen durante la fiesta de Corpus Christi. Pero es evidente que hay un relativo abandono de los productos más elaborados: los pabellones, y especialmente las palmas. Por lo mismo, este abandono representa un deterioro de los saberes tradicionales y del patrimonio inmaterial del pueblo de Hunucmá, pero también un daño al patrimonio biocultural de este grupo poblacional, porque “como ha señalado Boege (2010) y otros autores, la biodiversidad presenta una estrecha vinculación con los procesos culturales y para abordar el tema del patrimonio cultural es indispensable incorporar las dinámicas ambientales y reconocer la organicidad común de la diversidad cultural y la biológica” (Hersch, 2017, p. 16).

Patrimonio cultural inmaterial en riesgo

La noción de patrimonio cultural inmaterial en riesgo ha sido definida por la UNESCO para señalar aquellos elementos de la cultura inmaterial, conocimientos, saberes y prácticas tradicionales que se han conservado de manera oral, de generación en generación, que por diferentes causas presentan un franco riesgo de afectarse o incluso de desaparecer. En el año de 2003, en París, la UNESCO20 realizó una convención en la

²⁰ La UNESCO es una institución mundial que enfatiza la relevancia de los esfuerzos por preservar el patrimonio cultural, pues de este modo se enfatiza el desarrollo individual y comunitario al respetar los valores y tradiciones étnicas que se atribuyen a un desarrollo sustentable a nivel comunitario, regional y global. Un avance importante ha sido la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, aprobada por la Asamblea General de la UNESCO en 2003, la cual entró en vigor en 2006 y que hasta el momento ha sido ratificada por 136 Estados miembros,

cual dispuso una serie de lineamientos para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial, a la cual podrían unirse todos los países interesados. México se sumó a esta propuesta, y en acuerdo con la normatividad, elaboró un listado de los elementos que forman parte del patrimonio cultural inmaterial de las diferentes culturas que integran nuestro país, el cual debía actualizarse regularmente. Así como un inventario de los conocimientos, saberes y prácticas tradicionales que por diferentes motivos pueden considerarse que están en riesgo.

En México, la Dirección General de Culturas Populares, dependiente de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, al igual que otras instituciones de cultura, se encargaron de hacer el inventario de las expresiones culturales identificadas como patrimonio cultural inmaterial en riesgo. En la lista elaborada por la Unidad Regional de Culturas Populares del Estado de Yucatán, se encuentran los conocimientos, técnicas y diseños tradicionales para la elaboración de objetos artesanales de uso ceremonial, como estandartes, pabellones, cortinas y adornos hechos con flor de mayo, y adornos de palma tejida, entre otros.

Como una medida de preservación, este trabajo busca hacer un registro con las características y la ubicación de los saberes tradicionales sobre la elaboración de artesanías de flor de mayo, contribuyendo a enfrentar el riesgo, deterioro o pérdida causados por factores sociales, políticos, económicos y ambientales, en particular el cambio climático atribuido principalmente a la actividad humana, en especial al uso de combustibles fósiles. Existen diferentes tipos de peligros naturales, principalmente huracanes e inundaciones, que son comunes en esta zona peninsular. También resulta potencialmente peligroso para la florería artesanal, la variación a largo plazo de las temperaturas y los patrones climáticos del planeta.

Otro tipo de amenazas son las de origen antropogénico,

entre ellos, México (Villaseñor y Zolla, 2012, p. 77).

como el abandono de las actividades agrícolas del monte y del traspatio, el abandono de las tradiciones y rituales festivos católicos, la migración hacia las metrópolis y el cambio en los patrones urbanos de las comunidades mayas que se percibe en una variación del espacio de las viviendas, porque las nuevas familias construyen sus casas en terrenos pequeños con minisolares donde sólo pueden sembrar uno o dos árboles, los más útiles, como el limón, la naranja agria o un árbol frutal.

El gobierno de México tiene una política “de rescate” al Patrimonio Cultural Inmaterial, en la cual se suele promover como patrimonio aquellas prácticas que tienen un potencial especial para proyectar al país al extranjero y su consecuente aporte a la economía regional, mientras que muchas otras expresiones, quizás menos espectaculares y aparentemente “humildes”, son generalmente ignoradas. De cualquier forma, este procedimiento llamado “proceso de patrimonialización” pone en movimiento una serie de efectos (económicos, políticos y culturales) y juegos de poder que inciden sobre el conjunto de relaciones sociales que les dan origen y, en consecuencia, conllevan la posibilidad de modificarlas.²¹ Lo que aquí se llama rescate, que surge de las mismas instituciones de gobierno, se transmite a la comunidad a través de personas que muchas veces no son los “portadores de cultura”.²²

Como veremos más adelante, esta situación ocasiona conflictos entre los grupos de la misma población, intere-

²¹ Sobre este tema, ver Villaseñor y Zolla, 2012, p. 80.

²² En 2002 se llevó a cabo la Reunión Internacional de Expertos de la UNESCO, en Río de Janeiro, en donde entre otros puntos a tratar se acuñó el término “portadores de cultura”, para designar aquellos miembros de una comunidad que de manera activa reproducen, transmiten, transforman, crean y forman cultura. En esta misma reunión se enfatizó que los miembros de las comunidades practicantes son quienes deben decidir sobre las prácticas culturales a ser salvaguardadas, así como las formas en que estas deben ser protegidas (Villaseñor y Zolla, 2012, p. 78).

sados en promover aquellos elementos de su cultura que consideran como su patrimonio.

En el 2010, en el pueblo de Hunucmá, se hizo un intento de patrimonialización de la artesanía floral, a través del PACMyC, con la agencia de un maestro de secundaria originario de la localidad, que no estaba vinculado directamente con la elaboración de las artesanías de flores. El proyecto de “rescate” argumentó el riesgo de pérdida de este patrimonio inmaterial y propuso que, con financiamiento institucional, se rescate la costumbre de instalar esta artesanía en los espacios perdidos en la fiesta de Corpus Christi como son la entrada y los costados de la iglesia.

El docente, gestor del proyecto, fue quien solicitó los recursos económicos, hizo la documentación y recolectó la firma de la familia Cauich, quienes son los artesanos portadores de cultura. Cuando se aprobó el proyecto, los artesanos quisieron disponer del dinero, pero el maestro no aceptó, porque figuraba él mismo como representante, ocasionando el enojo de los portadores de esta tradición. El grupo de la familia Cauich, elaboró los pabellones de flores en los lugares indicados, solo para cumplir con el objetivo del proyecto PACMyC de 2010, pero se negaron a darle continuidad. El proyecto no alcanzó a sostenerse en los años subsiguientes porque el planteamiento no surgió entre los portadores de cultura, sino de un poblador ajeno a la práctica artesanal, mismo que utilizó el argumento del riesgo para obtener fondos de la institución gubernamental.

Finalment, quiero señalar que este trabajo ha intentado documentar las condiciones en las que se encuentra la práctica tradicional de la florería e identificar algunos grupos que la elaboran, así como llamar la atención sobre los procesos socioeconómicos y los factores ambientales que ponen en riesgo y dificultan la protección del patrimonio inmaterial estudiado.

En los casos analizados, referentes a los municipios de Hunucmá y Tetiz, aún es vigente la práctica de elaborar arte-

sanía de flor de mayo para ofrecerla a las imágenes católicas durante las celebraciones en su honor. Los pobladores dicen que ya no es tan fácil conseguir flores para preparar las ofrendas, debido a que esta actividad se ha visto afectada por el deterioro de las condiciones ambientales y sociales asociadas al entorno del cultivo del árbol de flor de mayo, práctica que es tradicional en la mayoría de los pueblos mayas de la península. Otro tipo de cambios, en la tradición estudiada, tiene que ver con la disposición de las personas para preparar las ofrendas florales, pues como se ha visto, las actividades económicas actuales de la población limitan a los fieles católicos la posibilidad de dedicar hasta 48 horas continuas del trabajo colectivo que requiere la preparación de esta artesanía ritual. En el caso de Hunucmá, se ha visto que los donantes prefieren preparar ofrendas menos elaboradas, como los ch'ilibes y jiladas, que ocupan menos tiempo de trabajo y llevan menor cantidad de flores. Se han dejado de preparar los pabellones y palmas, exceptuando a una familia que aún sigue con la tradición.

En el pueblo de Tetiz, el riesgo de pérdida es menos notorio, aunque la gente comenta la actual dificultad para obtener flores de mayo. Los grupos implicados se encuentran siempre dispuestos a trabajar el tiempo necesario para cumplir con la promesa de preparar las ofrendas florales durante “el mes de María”, porque se trata de una celebración que incluye a toda la comunidad organizada. Recordemos que esta fiesta se realiza en un santuario mariano y tiene gran importancia entre todos los pueblos y comunidades del poniente yucateco.

Bibliografía

CASTILLO, D. (27 de abril de 2017). *Las flores del huerto maya. Desde el Herbario CICY*, 9, 75-78. Centro de Investigación Científica de Yucatán. https://www.cicy.mx/Documentos/CICY/Desde_Herbario/2017/2017-04-27-Castillo-Acal-Las-flores-del-huerto-maya.pdf.

- CURL, J. (s.f.). Los Cantares de Dzitbalché. Poesía Maya Antigua. En J. Curl (Trad. y Comp.). *Antiguos poetas mesoamericanos*. FAMSI, Fundación para el avance de los estudios mesoamericanos. http://www.famsi.org/spanish/research/curl/dzitbalche_intro.html
- HERSCH, P. (mayo-agosto de 2017). Patrimonio cultural y participación social: una articulación imprescindible., *Diario de Campo*, 1(2), 5-25. Secretaría de Cultura, INAH.
- LLULL, J. (2005). Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Arte, Individuo y Sociedad*, 17, 175-204.
- NÁJERA, M. (2007). *Los Cantares de Dzitbalché en la tradición religiosa mesoamericana*. Instituto de Investigaciones Filológicas, UNAM.
- QUINTAL, E. (1993) Cerería. *Lo cotidiano y lo ritual en las artesanías yucatecas*, 2, 43-55. Cultur Servicios, Gobierno del Estado de Yucatán, Conaculta, INAH.
- QUINTAL, E., BASTARRACHEA, J., BRICEÑO, F., MEDINA, M., REPETTO, B., REJÓN, L. Y ROSALES, M. (2003). *Ulu'umil maaya w'iniko'ob*. La tierra de los mayas. En A. Barabas (Coord.). *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México*, 1, 273-360. INAH.
- QUINTAL, E., QUIÑONES, T., REJÓN, L., BALAM, P., GÓMEZ, J., SOLÍS, I. (2015). Rituales del ciclo de vida entre los mayas de la península de Yucatán. En L. Báez (Coord.). *Develando la tradición. Procesos rituales en las comunidades indígenas de México*, 1, 221-291. INAH.
- VILLANUEVA, E. (1990). *La formación de las regiones en la agricultura: el caso de Yucatán*. Maldonado Editores, INI, FCA-UADY, CEDRAC.
- VILLASEÑOR, I. Y ZOLLA, E. (marzo, 2012). Del patrimonio cultural inmaterial o la patrimonialización de la cultura. *Cultura y representaciones sociales*, 6(12), 75-101. <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/mx/>

LA ELABORACIÓN DE SOMBREROS DE PALMA: EN PELIGRO DE EXTINCIÓN¹

Martha Medina Un
Centro INAH Yucatán

En el sur de Yucatán, particularmente en el municipio de Ticul, se desarrolló la manufactura de sombreros como una actividad económica que involucró a las poblaciones cercanas en las diversas fases del proceso productivo durante la mayor parte del siglo XX. Los sombreros se elaboran a partir de una variedad de palma silvestre llamada bom o *bom xa'an* (*Sabal yapa*), en el idioma maya de la región (es endémica de la península de Yucatán). Se da en los solares domésticos, montes, y pasa por un proceso doméstico y familiar a cargo de las mujeres, quienes realizan el corte, secado, deshebrado y tejido de tiras. Las mujeres son las que aún ahora cortan las palmas en los solares, en el monte suelen ir acompañadas de los señores. Posteriormente, estas tiras tejidas de la palma son adquiridas por los dueños de los talleres que elaboran los diversos modelos de sombreros destinados al consumo regional, y que en los siglos XIX y XX fueron de exportación.

En las últimas décadas del siglo pasado, el uso del sombrero de palma se vio afectado. Por un lado, se incrementó el uso de una prenda que sustituyó al sombrero en la indumentaria de la población: la gorra de beisbol, que, al parecer, es más económica y tiene mayor duración. Por otro lado, conseguir la planta de la palma fue cada vez más complicado debido a su disminución paulatina en muchos solares domésticos y montes, por diversas razones como veremos más adelante.

¹ El material presentado en este trabajo se recopiló en el Programa Etnografía de las Regiones Indígenas de México, del INAH, y de la Dra. Ella Fanny Quintal, coordinadora del Equipo Península de Yucatán.

Así, los talleres empezaron a carecer de la demanda del producto ya elaborado y la materia prima empezó a escasear, en consecuencia, los talleres fueron cerrando. Para 1970 quedaban 14 talleres pequeños, en la actualidad solamente existen, o podríamos decir, resisten, cuatro talleres pequeños, tres en la comisaría de Pustunich, perteneciente al municipio de Ticul, y uno en la cabecera municipal.

Ello ha permitido ahora ver en el paisaje matutino en algunas casas, las ramas de la palma expuestas al sol, y al atardecer o en las noches observar algunas señoras a las puertas de sus casas tejiendo las tiras de hoja de palma. La elaboración de sombreros de palma es una actividad que continúa resistiendo ante la moda, la industria que produce sombreros de otros materiales y la globalización. Es una práctica cultural en riesgo de desaparición.

En este texto presentaremos, en primera instancia, los puntos de reflexión del tema de este artículo, la transmisión del conocimiento, el sentido biocultural del proceso de la elaboración de sombreros y por último los usos del patrimonio y el riesgo de su desaparición.

Se hará una breve reseña histórica de la producción de sombreros en la región del sur. Aportaremos información sobre a la materia prima utilizada para la confección, el proceso del tejido de la hoja de guano o huano² (como también se le conoce a la palma) y la costura (se cose en máquina de pedal), la situación actual de esta actividad artesanal y se realizarán algunos comentarios finales.

² *Guano* o *huano*, se escribe de las dos formas, aunque en el lenguaje cotidiano es más común usar *huano*.

Elementos para la reflexión

Para reflexionar sobre la manufactura de los sombreros en este municipio de Yucatán, y la pervivencia del cultivo y preservación de la planta de la palma, consideramos importante retomar tres elementos: la transmisión del conocimiento, el patrimonio biocultural y los usos y riesgos de la práctica de la manufactura de sombreros.

Transmisión del conocimiento. La elaboración de sombreros en la península de Yucatán tiene una antigüedad registrada en el comercio local, regional e internacional, de más de 176 años (Suárez Molina, 1977, pp. 364-365); es una actividad que ha resistido por muchas décadas y que al parecer ocupó a hombres y mujeres de varios municipios de Yucatán. Se trata de una práctica que ha pasado de generación en generación durante las cuales también ha registrado algunos cambios. Ha sido desempeñada por mujeres, hombres y niños en alguna fase del proceso de elaboración. En este sentido es pertinente considerar que la transmisión del conocimiento es un punto importante que destacar, por la forma en la que fue pasando de una generación a otra, como una parte más de los saberes tradicionales de los pueblos en los que los abuelos y abuelas han cumplido una función primordial.

La transmisión del conocimiento en los pueblos indígenas se inicia desde los primeros años de vida. En trabajo de campo, ha sido posible observar que los niños, desde que pueden caminar, aprenden con los padres y abuelos cuestiones relacionadas con el trabajo de la agricultura, los animales del monte; con las abuelas y madres, acerca de los tipos de plantas de diversas variedades: frutales, medicinales, tipos de leña, entre otras cosas. El aprendizaje se inicia desde una edad tan temprana que algunas veces los propios niños no recuerdan, por ejemplo, la edad que tenían cuando fueron la primera vez a la milpa, porque al parecer los llevaban desde muy pequeños, apenas se trataba de observar lo que hacían

los adultos y sus hermanos(as) mayores. De la misma forma, los niños y niñas fueron aprendiendo sobre la selección de las hojas de palma y el tejido de las tiras de la palma, posteriormente de la costura del sombrero, de una forma simple y algunas veces lúdica.

Patrimonio biocultural. Otro punto que destacar es la importancia del manejo tradicional, en términos ecológicos, que los pobladores le han prodigado al cuidado de la palma, esto a su vez ha repercutido en la práctica de la elaboración de sombreros. En el ámbito ecológico, en la actualidad se habla de sostenibilidad, concepto entendido como "...la necesidad de hacer compatible la conducta humana con el entorno en que esta se desenvuelve." (Llull Peñalva, 2005: 200). La actividad consciente de proteger determinadas plantas, por sus características especiales, y que ahora se denomina manejo sostenible de los bienes naturales, es una práctica antigua entre los pueblos mayas que permitió la preservación de diversas variedades de la palma. De generación en generación se transmitió el conocimiento del cuidado de los tipos de palmas, las más adecuadas para la elaboración de los sombreros o para los techos de las casas: cuándo se deben cortar las hojas, dónde cortarlas y como salvaguardar los cogollos para que se reproduzcan nuevas plantas en los solares o en las milpas.

Todo lo anterior constituye un conocimiento ancestral como refiere la siguiente cita: "El *xa'an* era considerado por los mayas de tanta utilidad que cuando destruían montes para hacer sus sementeras de maíz dejaban con vida estas plantas sin tocarlas y procuraban que no llegara a ellas el fuego de las quemas preparatorias de las siembras del mencionado grano" (Suárez Molina, 1977, p. 195). La variedad mencionada servía para techar las casas y según Caballero, Martínez y Garma, se preserva en las milpas, en los lugares en los que se desmonta y quema, en los huertos familiares y también en los potreros de los municipios con actividad

ganadera (2001, pp. 2-3). Las palmas en sus diversas variedades se usan para techar las casas, el *pasel*,³ los corrales para los animales del solar y los ruedos taurinos para las fiestas patronales, entre otros usos.

Usos, desusos y riesgo de extinción de los sombreros. El sombrero es una pieza que ha pasado por diferentes fases en su uso. Primero, fue de uso cotidiano (trabajo) y de gala para los hombres principalmente de los diversos grupos sociales de los municipios y localidades de Yucatán y de la península de Yucatán durante el siglo XIX y la mayor parte del siglo XX. Sin embargo, la producción de sombreros empezó a disminuir después de la década de 1970, entre otras causas por el uso de la gorra típica del beisbol. Algunas personas comentaron que el costo de los sombreros se incrementó por la dificultad para conseguir el guano; las gorras eran más baratas y en ocasiones las recibían como regalo de los comercios; además la venta de sombreros de materiales sintéticos, más baratos, para quienes se interesaran todavía por usar la prenda, impactó también la demanda. En tercer lugar, influyó también que de los años setenta en adelante, el guano de las diversas especies de la región se comercializó en los desarrollos turísticos, para la construcción de palapas en las instalaciones recreativas de Cancún, y posteriormente de toda la Riviera Maya. Como consecuencia, el precio de la hoja subió, lo que motivó que muchos ejidatarios vendieran las palmas que se distribuían en sus terrenos. Cuarto: el uso del sombrero empezó a ser considerado “pasado de moda”, algo que sólo usaban “los grandes y los viejos”. Así, el municipio de Ticul, que en 1960 registró más de 60 talleres de confección de sombreros, con un mínimo de 10 operarios cada uno, registra en la actualidad

³ *Pasel* es una “choza o tienda en el campo, casilla de pequeña paja de un ala o ramadilla... una enramada o pequeña choza sin paredes, a veces con techo de palma, que sirve como refugio temporal para vigilar la milpa”. (Barrera Vásquez, 1995, p. 631).

sólo cuatro talleres que resisten y trabajan con menos de 10 operarios cada uno. En quinto lugar, antes del COVID-19, la elaboración de sombreros pasó por un incipiente y breve periodo de recuperación, durante el cual, los dueños de los talleres se adaptaron a las nuevas demandas de las tiendas turísticas y las fiestas. La sexta fase se vive desde abril de 2019 con la pandemia de COVID-19, que paralizó la economía y en la que también se realizaron ajustes de diseño de productos con la fabricación de cubrebocas costurados de palma, para afrontar una nueva crisis.

Sin embargo, aún quedan habitantes en los pueblos del sur (Ticul, Dzan y Oxkutzcab) que cuidan y protegen los cogollos de la palma, ya sea para tejer o para vender a otras tejedoras. Aída Castilleja se refiere a estas acciones individuales y colectivas, por las que cada comunidad puede (o no) reconocer el sentido de lo propio, como algo que heredaron de sus ancestros y que como tal lo valoran y preservan, si bien pueden tener un sentido económico, es algo que les pertenece y que tienen, que sienten que deben de resguardar (Conversatorio, 29/abril/2021, CNAN, Youtube).

Antecedentes

La elaboración de sombreros en la península de Yucatán se remonta a las primeras décadas del siglo XIX en el que se encuentran los primeros datos que confirman esta actividad artesanal. Las localidades productoras de sombreros fueron Ticul, Sotuta, Espita y Bécab. En aquel periodo se registró la exportación al extranjero de sombreros de palma, entre otros productos, como el palo de tinte, maderas de construcción, jarcias, sogas e hilos de henequén, fibra de henequén, costales, cueros de ganado vacuno y de venado, sebo, tabaco y muchos más. Este periodo se caracterizó por el proteccionismo a la actividad sombrerera pues los Reglamentos de Comercio prohibían la importación de sombre-

ros de paja con excepción de los de jipijapa, llamados así por la región de Jipijapa del Ecuador.

Según los datos estadísticos recopilados por Suárez Molina (1977, p. 365), la producción sombrerera, solamente de Ticul, en 1845 se estimó en 200 docenas de sombreros tejidos y de aproximadamente 10,000 piezas de “balaes”⁴ o sombreros costurados rústicos. Don Sixto García, hacendado yucateco, fue quien importó de Ecuador los vástagos de la palmera conocida como “jipi” (*Carludovica palmata*), con la finalidad de sembrarlos en sus propiedades en el área de Bécál (hoy Campeche), con los años se dejó de importar sombreros ecuatorianos.

Durante la segunda mitad del siglo XIX la producción de sombreros se concentró mayormente en las localidades de Ticul y Sotuta, comercializándose tanto al mercado interno como externo. En el mercado de Mérida se cotizó la docena de sombreros “balaes” de cinco a 14 reales,⁵ y la docena de sombreros finos a un costo de dos a cuatro pesos. Al exterior se enviaban sombreros de paja a la Habana (Cuba), Nueva Orleans (Estados Unidos) y a Belice. Suárez Molina refiere que las exportaciones a esos tres destinos entre 1875 y 1876 reportó ventas por un valor de \$5,198.00, cantidad que superó las ventas de azúcar a Nueva York (Estados Unidos) y Londres (Inglaterra), de sal a granel a la Habana (Cuba) y Belice, de tabaco a Nueva York (Estados Unidos), Liverpool (Inglaterra) y Belice; y de maíz a la Habana, con un valor total exportado de \$143,043.00 registrados en aquel periodo.

A finales del siglo XIX el municipio de Ticul se consolidó como el principal productor de sombreros del estado de

⁴ Es posible que el apelativo “balaes” se derive de la palabra maya *ba'al* que significa cosa (Barrera Vásquez, 1995, p. 31) y que posiblemente los hombres y mujeres mayas que se dedicaban a su elaboración se refirieran así en lengua maya a ese tipo de sombrero y los compradores mestizos, castellanizaran la palabra *ba'al* en plural como “balaes”, para referirse a los sombreros más corrientes o rústicos.

⁵ En el siglo XIX 8 reales (plata) eran igual a un peso (Güemes Pineda, 2005).

Yucatán y según el censo, 324 personas estaban dedicadas a esa actividad productiva. Halachó, población fronteriza con el estado de Campeche, a unos pocos kilómetros de Bécál, se posicionó como el segundo productor y registraba 149 personas en la fabricación de sombreros.

Hasta las primeras décadas del siglo XX se distinguían cuatro tipos de sombreros: finos, “balaes” (costurados), pintos (*bu’ulil waj* o tortilla de frijol) y el blanco (Barrera Vásquez, 1995: 69). El fino se caracterizaba por ser tejido con tiras muy delgadas de hoja de palma; el *balaes* se caracterizaba por ser fabricado con tiras tejidas, posteriormente costuradas en máquina de coser; el pinto o *bu’ulil waj*, según Hernández Fajardo (1977, pp. 892-893, t. IV) era de ala ancha, copa chata de gruesa paja amarilla alternada con negro, de allí el nombre en maya, este sombrero era usado por los indígenas mayas. El blanco era de ala corta y de un tejido diferente, totalmente blanco, aunque ocasionalmente podía estar combinado con colores, este sombrero era para los “mestizos” (en Yucatán esta palabra refiere a los indígenas).

La Segunda Guerra Mundial fue el periodo de auge de la sombrerería peninsular, apogeo que duró hasta los años sesenta, cuando en Ticul hubo más de cincuenta talleres que tenían entre seis y doce máquinas de coser. En algunos casos el patrón del taller era el dueño de todas las máquinas y en ciertos talleres los patronos aceptaban más operarios con sus propias máquinas.

Richard Thompson (1974), antropólogo norteamericano, quien realizó una investigación en la localidad de Ticul en la década de 1960, refiere que se fabricaban dos tipos de sombrero: el fino y el corriente. El corriente, era de uso diario para el trabajo; el fino era de estilo euroamericano de los años cuarenta: fedora (modelo de sombrero de origen italiano) de ala ancha.

En información recogida en campo, un antiguo productor de sombreros relató que se elaboraban dos tipos de sombre-

ros: el sombrero para los campesinos, llamado de “araña”, de ala ancha (de 10 centímetros); y el blanco, de mestizo yucateco, que podía ser de dos o cuatro “pedradas” o número de hundidas en la copa, y ala de 8 o 9 centímetros; también de forma ocasional fabricaban, sobre encargo, un sombrero parecido al de mestizo yucateco, un sombrero blanco de ala corta y copa alta que sólo se fabricaba para algunos señores de la clase alta ticuleña (Medina Un, 2005).

La planta: el huano

Para la fabricación de los sombreros se requiere de las hojas de la planta conocida en maya como *xa'an*, y en español como guano o huano. Muchos investigadores han estudiado las especies de palmas de la península. Caballero afirma que “diversos estudios etnobiológicos han mostrado que durante más de 1000 años; la palma de guano (*Sabal spp*) ha proporcionado a los mayas de Yucatán alimento, medicinas, utensilios, forraje, materiales para construcción, materia prima para artesanías y otros diversos productos para la unidad doméstica” (2001, p. 2).

Pérez García y Rebollar Domínguez (2008) refieren tres especies de palmas *Sabal* que por su versatilidad son consideradas las de mayor uso en la península de Yucatán: *Sabal maurittiformis*, *Sabal mexicana* y *Sabal yapa* (2008, p. 54). Las tres especies pueden crecer 20 metros o más de altura. La *Sabal maurittiformis* es conocida como guano blanco y en lengua maya como *botan*. La llamada *xa'an*, *Sabal mexicana*, es la de menos altura y se le conoce también como guano o *bon*, *xa'an* en maya. La *Sabal yapa* tiene el nombre común de guano, guano macho, en maya, *xa'an*, *julok xa'an*. Las autoras mencionan que las hojas jóvenes de las especies *Sabal maurittiformis* y *Sabal mexicana* se usan para la manufactura de esteras, sombreros, canastos, escobas y artesanías, por ser de fibras flexibles (2008, p. 56).

La palma o guano fue parte del paisaje natural de la península, sin embargo, ha disminuido por varias razones; como ya se mencionó, por los desarrollos turísticos, primero en Quintana Roo (1970) y en años recientes (a partir del siglo XXI) en los hoteles, restaurantes, balnearios, de las costas yucatecas y de otros destinos turísticos como Izamal, Valladolid, Chichén Itzá y Uxmal, en los que se han construido palapas, cabañas y sombrillas fijas de playa con el guano. Además, los montes donde antes se podía conseguir el guano, cercanos a las zonas urbanas, son cada vez menos ante el crecimiento de la mancha urbana. El costo de la hoja es más alto y las familias han optado por construcciones con techos de cemento, láminas de zinc, cartón u otros materiales.

Caballero, Martínez y Garma (2001) explican que son tres los espacios donde aún existen palmas de la especie *Sabal*: los potreros (ganadería), milpas, y en los huertos domésticos (en los solares), pero la demanda para el uso comercial que ha tenido en las primeras décadas del siglo XXI hace que buena parte del producto que requieren las familias que manufacturan artesanías de guano para comercializar en los centros turísticos, tenga que ser comprado en otras regiones fuera de la península.

La afirmación de Caballero, Martínez y Garma concuerda con la información de campo. Los productores de sombreros y algunas de las tejedoras del guano entrevistados coincidieron en afirmar que el guano o *xa'an* lo recolectan en sus patios, donde siempre han tenido los cogollos, y como es una planta “muy noble”, se reproduce sola, solamente deberán de cuidar las plantas nuevas y cortar las hojas correctamente, es decir tomando las de abajo para que el árbol continúe creciendo, y así sucesivamente deberán ser todos los cortes para permitir que la planta prolongue su vida por varias décadas (Medina, 2005). Otras tejedoras comentaron que como ya no tienen las plantas en sus solares, las hojas de guano las deben comprar en el mercado de Oxkutzcab, mu-

nicipio que colinda con Ticul, o viajar a Peto, y en ocasiones hacia algún municipio del estado de Campeche, aunque esto repercute en la disminución de la ganancia en la venta de las tiras tejidas, por el costo del pasaje de autobús o taxi.

Tejido de las tiras y la confección de los sombreros

Para la confección de sombreros de esta zona se requiere del tejido de las tiras de guano, que posteriormente serán usadas como el material para fabricarlos. El proceso se inicia eligiendo las hojas más “tiernas” de guano, en palabras de las tejedoras (“jóvenes”, en la voz de los biólogos), por su flexibilidad. Se exponen al sol para que queden secas y posteriormente hacer las tiras de los anchos deseados, según el tejido, ya sea corriente o fino. En el corte de las tiras es muy importante la destreza y la experiencia de la tejedora, pues todas las tiras deben ser del mismo ancho para que el tejido sea proporcionado, así como el producto final. Cada tejedora usa para este proceso un alfiler, o aguja de coser, de manera que solamente hacen un pequeño orificio con la punta del alfiler en un extremo de la palma y lo deslizan a lo largo de la hoja del guano. Cuando ya tienen suficientes tiras, las juntan y amarran; llaman a esto “cocoyo” o, en otros lugares de la península,⁶ “mazo”.

La técnica para tejer es la misma desde hace muchas décadas, pero presenta dos cambios: el primero es que antes se realizaba en el interior de las cuevas por las condiciones de humedad y frescura (de donde fueron extraídos materiales como el *sascab*, palabra maya que refiere la tierra blanca que se

⁶ En la península de Yucatán se elaboran sombreros finos de jipijapa en varias localidades Halachó, del estado de Yucatán, y del municipio de Calkiní, Campeche, siendo la más antigua Bécál, a la que se han sumado, en décadas recientes, otras comunidades, como resultado de la intervención estatal en la promoción del aprendizaje del tejido de sombreros y la organización de grupos de tejedoras (Medina Vidal, 2018).

usa en la construcción de casas), a la que se accedía por una escalera de madera y donde tenían sus bancos para sentarse (o piedras para tal fin) y agua. Cuentan que cuando “velaban”, y tejían toda la noche, se iluminaban con una hoguera con desechos de las hojas de guano y la encendían exactamente debajo del hueco de la entrada para que el humo saliera directamente al exterior. En época de “secas” (en Yucatán la temporada de lluvia se limita a cuatro meses del año, de junio a septiembre) es frecuente rociar el guano para preservar su humedad y flexibilidad. Actualmente las mujeres tejen en los patios de sus casas al atardecer, o en la noche en el interior de sus casas, es posible que aún alguna familia conserve la cueva, pero ya no es algo común como lo fue hace varias décadas debido a que muchas cuevas fueron convertidas en sumideros sanitarios. En Halachó, Yucatán, y en las comunidades de Calkiní, Campeche, se siguen usando y algunas son de construcción reciente.

Un segundo cambio es que ahora son solamente las mujeres mayores las tejedoras, quienes ocasionalmente son acompañadas por sus esposos. Hace 40 años, el tejido de huano todavía era una actividad que reunía a niños y mujeres de diferentes edades, en la que también participaban ocasionalmente algunos hombres para compartir algunos ratos de ocio y diversión entre las charlas amenas. Es posible que en aquellas épocas, además de ser una actividad económica, fuese un espacio lúdico y de convivencia no solo familiar, porque en ocasiones podía entrar a la cueva a tejer una vecina o amiga, acompañada de alguno de sus hijos.

El ambiente descrito líneas arriba permitió, durante muchas décadas del siglo XX, la transmisión de los conocimientos a los niños y niñas⁷ que bajaban a las cuevas con sus madres, en las que aprendían los primeros pasos para el tejido

⁷ Para leer más sobre la transmisión del conocimiento del tejido en los Petenes campechanos, ver Medina Vidal, 2018.

básico y al manejo y cuidado del guano; posteriormente se les enseñaba poco a poco a deshebrar el guano con una aguja, todo ello en un ambiente familiar y vecinal que permitía la convivencia entre personas de diferentes edades, parentesco y sexo.

Los tipos de tejido que aún se siguen realizando son seis, según la calidad. En términos generales son los finos y los corrientes. El tejido fino puede ser el delgado blanco (de diferente ancho) y el calado (hay diferentes modelos de calado). El corriente tiene tres variedades: el calado, el macizo y el *pich* (en alusión a los picos del pájaro conocido en Yucatán con ese nombre en maya, cuyo nombre es tordo, *Dives dives*).

Las mujeres tejen tiras de cuatro hilos generalmente. Miden el largo en brazas⁸ (hace varias décadas la braza se medía de la mano extendida al hombro del otro brazo, aunque en décadas recientes la braza ya era más corta, de la mano al hombro del mismo brazo). Con quince brazas se completaba un pedazo, rollo, o *xel* en el idioma maya; también fue una unidad de medida de la época de la colonia, como otras que en la actualidad continúan usándose en la península. Cada pedazo o rollo se vendía, en 2019, en \$4.50 o hasta en \$6.00 según la calidad del tejido.

El productor de sombreros lleva los rollos o pedazos al taller. Con tres rollos se puede costurar un sombrero, pues se requieren treinta brazas para un sombrero de los de mestizo o “balaes”, ahora también llamados de “araña”. Cuando los encargos son específicos, como por ejemplo, de sombrero de charro, la cantidad de brazas se incrementa.

El proceso de costura puede llevar en promedio 20 o 30 minutos, aunque los más diestros lo pueden hacer en 10 minutos. Se inicia tomando en las manos un extremo de la tira del tejido

⁸La braza es una unidad de medida heredada de la colonia que equivale a una vara, cada vara tiene aproximadamente 83 centímetros, aunque esta medida no era exacta y variaba de una región a otra.

de guano y se miden siete centímetros para doblarlo y unirlo, después se vuelve a girar para ir formando un centro. A partir del segundo giro se cose a máquina (costura) para adherirlos definitivamente, a partir de este punto denominado “ano”, se continúa cosiendo en espiral para formar el fondo del sombrero, posteriormente la copa y finalmente el ala, esta puede medir, según el tipo de sombrero, ocho, diez o doce centímetros.

Después de coser el sombrero, el operario lo pone en los moldes de madera (generalmente fabricados de los árboles de *pich* (*Enterolobium cyclocarpum*) y el *k'uché* (cedro, *Cedrela odorata* L.), y con la ayuda de una piedra de superficie lisa va golpeando suavemente el sombrero para alisarlo y para darle forma a la copa y al ala. Posteriormente, el sombrero se lleva al exterior para exponerlo a los rayos del sol de la mañana y mediodía para que quede totalmente seco. En caso de que el sombrero que se está fabricando sea blanco, debe pasar por un proceso de pintado y secado sucesivamente, hasta que adquiere la blancura debida; al mismo tiempo se le va dando la forma a la copa, con dos, tres o cuatro “pedradas”. En caso de que los encargos requieran sombreros de colores o combinados, las tiras de tejido de guano son teñidas de los colores solicitados, después pasan por un proceso de secado y posteriormente se cosen.

La producción de sombreros antes del COVID-19

En los años previos a la pandemia que inició en 2020, la producción de sombreros estaba en una situación de aparente estabilidad comercial para los pocos sombrereros que todavía quedan en Pustunich (a pesar de la competencia con los productos de plástico) debido a la demanda por la celebración festiva de los rituales de vida (bautizos, quince años, bodas), eventos académicos (festivales de fechas patrias, de fin de curso o carnavales escolares), las fiestas patronales que incluyen

la “vaquería”, un baile popular en el que los bailarores varones necesariamente llevan sombreros blancos “finos”: las celebraciones de las fiestas patrias (16 de septiembre), y la venta al turismo en las ciudades de Mérida, Izamal, Valladolid, Puerto Progreso, Cancún y la Riviera Maya.

Los productores de los talleres de Ticul y la Comisaría de Pustunich pasaban por un pequeño repunte comercial que los impulsó a incursionar en la elaboración de otros productos de tejido de palma para la decoración de salas de fiestas, restaurantes, o recuerdos para eventos especiales como bodas, bautizos y festejos de quince años. De esta nueva exigencia de sombreros, un artesano de Pustunich comentaba que ahora solicitan cuatro tipos de sombreros: mestizo, norteco, sombrero y viva México.

Comentarios

La producción de sombreros en esta pequeña región del sur del estado de Yucatán tiene una larga historia, cuyos conocimientos han sido transmitidos de generación en generación, primero tejiendo el huano en las cuevas durante la tarde o la noche, y en la actualidad, en las noches, a las puertas de las casas o en los amplios patios delanteros que aún tienen algunas familias. Sin embargo, el relevo generacional está afectado por los “tiempos modernos” (en voz de una tejedora) pues la transmisión del conocimiento era de abuelas a nietos; ahora, las tareas escolares, la televisión, los videojuegos y los teléfonos celulares ocupan el tiempo que antaño se dedicaba a tejer con las abuelas y la familia. Todavía existe el interés de los abuelos en transmitir el conocimiento, como refiere una nota periodística⁹ publicada en febrero de 2019, en el que una niña

⁹ <https://www.yucatan.com.mx/yucatan/la-elaboracion-de-sombreros-una-tradicion-familiar>.

de 11 años es enseñada a costurar sombreros, por el abuelo, en el afán de preservar la tradición; el abuelo afirma: "...que los padres de familia y autoridades deberían incentivar a que los menores de edad aprendan oficios que están en peligro de extinción". Porque no sólo la práctica de la preparación del huano y el tejido han disminuido drásticamente, sino el oficio de costurar el tejido y crear sombreros u otros productos. El comentario del abuelo expresa la preocupación de los mayores porque la transmisión del conocimiento está en riesgo de desaparecer.

El valor cultural que tiene el tejido y la confección de sombreros no se limita a las acciones de tejer, costurar y vender, sino que tiene una gran importancia desde la perspectiva de patrimonio biocultural en tanto que, las especies de la planta *Sabal* han sido cuidadas, protegidas y preservadas, como afirman Caballero, Martínez y Garma (2001); Suárez Molina (1997), y que hemos observado en nuestro trabajo de campo, en diferentes épocas, en los huertos familiares o solares de las familias de las comunidades del sur del estado. Estamos ante un patrimonio biocultural que ahora está más amenazado por la demanda de palma para más desarrollos turísticos en el oriente, sur y la costa del estado de Yucatán, en las dos décadas recientes. Al respecto, un sombrero afirma que es importante promover el cultivo de la palma para tener en el municipio la materia prima que se necesita, dado que se producen con ella otros productos para la venta al turismo.

Los usos de los productos derivados del tejido de la palma se han adaptado a la demanda que la globalización económica ha generado en la región, pues algunas tiendas de Mérida ocasionalmente adquieren productos como sombreros y abanicos, aunque generalmente lo hacen a un precio muy bajo. Las fiestas y celebraciones se convirtieron en una alternativa comercial para la diversificación de modelos de productos derivados del tejido de huano.

La pandemia del COVID-19, en el año 2020, irrumpió en la actividad pues la economía se interrumpió con el cierre de escuelas y la prohibición de celebraciones masivas (graduaciones, festivales escolares, bodas y fiestas en general) que se impuso para mitigar la propagación del virus. Las medidas necesarias ante la pandemia han puesto a las tejedoras, a los operarios y los cuatro dueños de talleres, una vez más, en una situación de resistencia ante el peligro de extinción. Por este riesgo, el Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias (PACMyC) de la Dirección General de Culturas Populares de la Secretaría de Cultura, desde hace algunos años incluyó en los criterios para la salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial lo siguiente: “criterios de pertinencia... proyectos encaminados al manejo y aprovechamiento del entorno natural y a la preservación y registro y transmisión de conocimientos y saberes de prácticas que se han conservado de manera oral de generación en generación y que presentan un franco riesgo de desaparición, como son: la selección, cultivo y preparación de plantas, como materia prima de uso artesanal: como el henequén, el huano, la sansevieria, la palma de jipi y diferentes especies de bejucos; junto con la elaboración y aplicación de tintes naturales”.

Asimismo, es evidente el riesgo de extinción de una actividad en la que tanto la materia prima como el conocimiento transmitido de forma oral, de generación en generación, descendió, de 70 talleres con un promedio de 10 operarios cada uno, a tener en la actualidad apenas cuatro talleres en los cuales no hay más de 5 operarios.

Bibliografía

ÁLVAREZ, C. (1977). *Diccionario Etnolingüístico del Idioma Maya yucateco colonial*. UNAM.

BACAB, N., (15 de febrero de 2019). La elaboración de som-

- breros, una tradición familiar. *Diario de Yucatán*. <https://www.yucatan.com.mx/yucatan/2019/02/15/la-elaboracion-de-sombreros-una-tradicion-familiar.html>
- BACAD, N. (24 de marzo de 2019). Ya escasea el guano. *Diario de Yucatán*. <https://www.yucatan.com.mx/yucatan/2019/03/24/ya-escasea-el-guano.html>
- BARRERA, A. y otros. (1995). *Diccionario Maya*. Editorial Porrúa.
- CABALLERO, J., MARTÍNEZ, A. Y GAMA, V. (noviembre, 2001) El uso y manejo tradicional de la palma de guano en el Área maya de Yucatán”, *Biodiversitas*, 6(39), 1-6.
- CICY, *Flora de la Península de Yucatán*. Herbario. Unidad de Recursos Naturales del Centro de Investigación Científica de Yucatán. https://www.cicy.mx/sitios/flora%20digital/ficha_virtual.php?especie=1
- Coordinación Nacional de Antropología INAH. (29 de abril de 2021). *Patrimonios tangible e intangible desde la investigación* [Video]. Youtube. <https://www.youtube.com/watch?v=r4A1Pjz9O0&t=8624s>
- GÜEMES, A. (2005). *Mayas, gobierno y tierras frente la acometida liberal en Yucatán, 1812-1847*. Colegio de Michoacán, Universidad Autónoma de Yucatán.
- HERNÁNDEZ, J. (1977). Historia de las Artes menores. *Enciclopedia Yucatanense*, 4, 823-897. Edición Oficial del Gobierno del Estado de Yucatán.
- LLULL, J. (2005) Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Arte, Individuo y Sociedad*, 17, 175-204. <https://revistas.ucm.es/index.php/ARIS/articulo/view/ARIS0505110177A/5813>
- MEDINA, M. (octubre, 2005). Los sombreros olvidados de Ticul. *INA’J Semilla de maíz*, 50-55.
- MEDINA, A. (2018) Trayectorias de los tejedores de jipijapa de la región de los Petenes frente a la intervención gubernamental en el contexto de la globalización. [Tesis doctoral]. CIESAS.

- PÉREZ, M. Y REBOLLAR, S. (2008) Formas de aprovechamiento de algunas palmas de la Península de Yucatán. *Contactos*, 53, 53-60.
- PROGRAMA DE APOYO A LAS CULTURAS MUNICIPALES Y COMUNITARIAS (PACMYC) DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CULTURAS POPULARES DE LA SECRETARÍA DE CULTURA. (2023). *Criterios de dictaminación Patrimonio Cultural Inmaterial y Criterios de Pertinencia*.
- SUÁREZ, V. (1977). *Evolución económica de Yucatán a través del siglo XIX*. Ediciones de la Universidad de Yucatán.
- TERÁN, S. Y RASMUSSEN, C. (1981). *Artesanías de Yucatán*, PESISIP. Arte y Comunicación.
- THOMPSON, R. (1974). *Aires de Progreso: Cambio Social en un pueblo maya de Yucatán*. Instituto Nacional Indigenista.

UNA LECTURA A LA GESTIÓN DE LOS BIENES RELIGIOSOS EN UN POBLADO ÑÑÑHÖ (OTOMÍ) DEL SUR DE QUERÉTARO, MÉXICO

Ricardo López Ugalde
Centro INAH Querétaro

Introducción

Por su carácter polisémico, el patrimonio cultural engloba escenarios donde instituciones y agentes aducen lógicas particulares para significar, manejar y administrar determinados bienes culturales, evidenciando la diversidad cultural de nuestras sociedades, pero también la construcción de relaciones de poder (Bonfil, 1999). Considero que la religiosidad indígena es un contexto útil para constatar esta pluralidad de sentidos, usos y manejos vertidos sobre elementos de especial arraigo cultural, sin perder de vista los entramados de fuerzas que permean dichos encuentros.

Mediante un acercamiento etnográfico al poblado ñññhō (otomí) de Santiago Mexquititlán, en el sur de Querétaro, México, analizo algunas formas que han caracterizado la gestión de sus bienes religiosos en los últimos años, situación que ha involucrado a su mayordomía junto a otros actores como el sector eclesiástico, el ayuntamiento municipal y distintas facciones del poblado. Planteo que el sistema de cargos religiosos en Santiago actualmente constituye una plataforma performativa que, además de reiterar las ligas ancestrales con el entorno vivido y cuidar los bienes muebles e inmuebles asociados al templo principal, participa del reajuste de fuerzas al interior del poblado a través del manejo y administración de un espacio devocional comunitario.

Las bases de la religiosidad en Santiago están cimentadas en la dinámica de su templo comunitario, edificio histórico que remite a los orígenes del poblado y sus linajes, así como en

su mayordomía, estructura que sustenta el tratamiento ritual a los santos mediante normas prescritas por los fundadores del poblado. Aunque la idea de patrimonio cultural no es de uso común entre sus habitantes, en este trabajo se contempla un elemento sustantivo para la identidad comunitaria, a saber, la vida del antiguo templo junto con las tareas desarrolladas por su mayordomía para su sostenimiento material y ceremonial.

Por su relevancia en el imaginario comunitario, la mayordomía santiaguera asume un carácter de patrimonio cultural intangible o vivo que no puede ser desligado del recinto religioso sobre el que ejerce sus funciones, ya que remite a “usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas — junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes— que las comunidades [...] reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (UNESCO, 2003, p. 2). Como se destacará, el ejemplo no solo remite a la manutención física de un edificio, sino a la vitalidad y reconfiguración de un órgano comunitario sobre el que descansa su cuidado y la vida ritual del poblado.

A partir de los datos expuestos será importante considerar cómo se ha reconstituido este órgano local a partir de diferentes intereses y actores que buscan acceder al cuidado y protección del templo; como se argumentará, la pervivencia de la mayordomía en Santiago no sólo plantea la continuidad mecánica de una institución local, sino la efectiva participación comunitaria para involucrarse en las reflexiones sobre su funcionalidad contemporánea y la intromisión de actores con facultades no reconocidas, tarea que no es exclusiva a los integrantes de dicho órgano.

La casa de dios, herencias ancestrales y cargos religiosos

En el sur de Querétaro, la presencia otomí testifica la continuidad histórica y cultural de antiguas migraciones indígenas

procedentes de los actuales Hidalgo y Estado de México, que durante el siglo XVI poblaron esta zona a raíz de las medidas político-administrativas impulsadas por la corona española en su expansión hacia el centro y norte del actual México (Crespo y Cervantes, 1990).

A través de elementos culturales como la lengua, la vestimenta o la religiosidad, los núcleos otomíes del municipio de Amealco proyectan las condiciones vivas de sus sistemas simbólicos y sus ejes normativos, apreciándose como ámbito fundamental de su vida colectiva la religiosidad comunitaria¹ a través de su ritualidad, edificios y formas de organización.

Los templos comunitarios (*dānijä*; *dä*=grande, *ngu*=casa, *jä*=dios) son un tropo de los parentescos filiales que definen el carácter histórico y mítico de las nociones locales de *comunidad*. Considerados por algunos autores como “centro articulador” del espacio comunitario otomí (Prieto y Utrilla, 2003, p. 166), estos edificios recuperan retóricamente las extensiones sustantivas de la comunidad a través de su condición de residencias de los *antepasados* (*tsidāhmú*, *tsitā*) —en tanto fundadores del pueblo— y como epicentro de la *mayordomía* principal, lo que confirma las observaciones hechas por Soustelle (1937 [1993]) y Galinier (1990) respecto de las transformaciones de los cultos familiares otomíes, transitando de su condición *sanguínea* hacia su correlato sustentado en la *afinidad* vecinal y la continuidad del trato a los santos fundadores del pueblo.

En estos templos se localizan las residencias de los antepasados, concebidos como ánimas antiguas que se volvieron santos y que principiaron el trazo del pueblo, de sus conse-

¹ Cabe destacar la extendida presencia, en el poblado, de congregaciones y feligreses adscritos a otras denominaciones religiosas como Testigos de Jehová, Nueva Jerusalén y Pentecostales, situación que no ha impedido su participación en ciertas actividades vinculadas al sistema de cargos católicos del templo principal de Santiago, como sucede con las elecciones de fiscal.

cuentos barrios y de sus prácticas y prescripciones rituales definidas por el término de *el costumbre* (*ar muu*), categoría que configura principios clasificatorios de las relaciones sociales con las divinidades que nutren el catolicismo local otomí (López, 2014).

En Santiago Mexquititlán, el templo articula buena parte de la vida ritual y política comunitaria, ya que en él se llevan a cabo las principales celebraciones a los santos tutelares y antepasados, además de ser un sitio predilecto para deliberar y tomar decisiones sobre asuntos que competen al recinto y sus bienes. De acuerdo con Valverde (2009), los orígenes del poblado se ubican en el siglo XVI con el otorgamiento de dos mercedes de tierras a otomíes de Jilotepec, evento asociado a reacomodos espaciales favorecidos por las estancias ganaderas españolas en el sur de Amealco y la consecuente necesidad de “fuerza de trabajo” (pp. 20-21).

De lo señalado por Valverde, destaca el hito fundacional del poblado mediante merced real de tierra con superficie de 500 varas (p. 22) en cuyo centro estaría dispuesto el templo; este acontecimiento se complementa con la tradición oral santiaguera que consigna los nombres de hombres y mujeres bajo el rol de personajes fundadores, mismos que registra Van de Fliert (1988) de la siguiente manera: “don Joaquín, don Castillos Velázquez, don Francisco Mateo, don Diego, don Mateo Francisco [...], doña María Pascuala Magdalena y doña María Angélica Magdalena” (p. 53). Estos personajes reiteran el inicio del poblamiento de Santiago, además de confirmar las personalidades de los antepasados venerados al interior del templo sobre el altar del lado derecho dedicado a las Ánimas del purgatorio y a San Calaverita, entidades regentes que custodian, entre otros aspectos, el cuidado y continuación de las tradiciones rituales integradas a *el costumbre*, que prescribieron.

Aunque con una ocupación temprana, los orígenes del templo han sido datados en el siglo XVIII, con etapas constructivas que se prolongaron hasta el siglo XX (CNMHQ, 2003). El

espacio devocional comunitario² (*ar böi ar tsinijä*= la tierra de la iglesia) está comprendido por un conjunto arquitectónico presidido por la nave del templo (Figura 1), lugar primordial de la ritualidad comunitaria, asociado metonímicamente con el cuerpo del santo patrono Santiago apóstol a partir de la presencia de 5 efigies de este distribuidas de manera equidistante en su interior, entre ellas el lienzo del retablo principal —la cabeza—, dos Santiagos de bulto montados a caballo —dos brazos—, y dos pinturas del apóstol —dos pies— (López, 2008).

El resto de los lugares integrados al espacio devocional comprenden, el atrio bardeado, donde antaño se encontraba el antiguo camposanto y el descanso, además del calvario y algunos cuartos anexos utilizados como sacristía, salones de reuniones para grupos pastorales y un quemadero de ceras ofrendadas al santo patrono. Este espacio devocional se complementa con un terreno que bordea al conjunto arquitectónico señalado, donde se desarrollan procesiones y se montan altares en ocasiones específicas del ciclo ritual, además de ser utilizado como punto de mercadeo mediante la colocación de un tianguis dominical y durante días festivos.

² Son importantes las reflexiones de Abramo (1992; 1996) sobre la composición del *espacio ritual* del poblado a partir de sus dimensiones internas y externas. Considero que esta caracterización corre el riesgo de fragmentar la integralidad de dicho lugar. En este trabajo se subraya la dinámica territorial de un *espacio devocional comunitario* para destacar las maneras en que la ritualidad y la gestión, encaminadas por la mayordomía, intersectan y vinculan al templo con sus ámbitos procesionales, ofrendísticos y festivos.

Figura 1. Espacio devocional comunitario en Santiago Mexquititlán



Fuente: elaboración propia a partir de INEGI (2023).

La dote del templo se complementa por bienes inmuebles antiguos y de reciente hechura, entre los que sobresalen artículos litúrgicos, archivos, un conjunto de aproximadamente 14 santos en bulto y lienzos distribuidos en los ocho altares secundarios del recinto, además del altar principal del santo patrono. Sobre estos elementos recae el cuidado y tratamiento de la mayordomía, distribuyendo actividades específicas en función de las obligaciones contraídas por la adquisición periódica del cargo religioso, a través de un esquema electivo denominado el *atorón*; tradicionalmente, a través de este, el fiscal en funciones utilizaba una antigua lista de habitantes del poblado, en calidad de jefes de familias, que designa los turnos consecutivos para asumir los cargos del templo por vía patrilínea, con el objetivo de realizar anualmente un recorrido pormenorizado en las viviendas de dichas personas y confirmar su interés por asumir el cargo que se le ha confiado (López, 2008).

En años recientes, el sistema de cargos de Santiago ha experimentado transformaciones que abarcan el desuso de ciertos deberes contraídos por los cargos, los modos de nombramiento y los tiempos de mandato; estas transformaciones también han impactado en la reducción del número de sus

integrantes;³ permanecen los cargos de fiscal y los de mayor primero y segundo como los de preeminencia dentro de la jerarquía de este órgano comunitario.

Una particularidad del reglamento que rige a este sistema de cargos es su carácter oral, cuyo contenido es conocido principalmente por los ancianos que mantienen una interacción estrecha con la ritualidad del templo; la transmisión de sus fundamentos se realiza verbalmente a través de consignas, mediante el ejemplo recibido en los actos realizados por los cargueros, y mediante amonestaciones que ocasionalmente emiten los ancianos ante los desvíos de la tradición.

Idealmente, la gestión de las personas en el cargo de fiscal tiene una duración de 3 años,⁴ al término de los cuales se verifica una elección en asamblea donde participan habitantes de los barrios del poblado para elegir al próximo fiscal mediante mano alzada. Este cargo representa la autoridad principal del templo, teniendo el control y custodia de sus bienes inmuebles y de los lugares que integran el espacio devocional, situación que se enfatiza con el resguardo de las llaves del templo, además de vigilar el desempeño de los mayordomos y administrar los gastos y requerimientos materiales derivados del mantenimiento del edificio, de sus servicios básicos y de las misas dominicales. De acuerdo con testimonios locales, cuando menos desde la década de los años 70 del siglo XX, otra de las tareas que ha ejercido el fiscal ha sido la recolección de dinero entre los comerciantes del tianguis dominical y durante la feria patronal, actividad desarrollada bajo ciertas particularidades propias de las con-

³ Entre las principales causas que la población identifica se encuentran los cambios religiosos del poblado y las polémicas constantes en torno al funcionamiento de los cargueros del templo principal.

⁴ Por lo menos desde la última década, este periodo de actividades asignado a los fiscales ha sido alterado de manera unilateral por los cargueros en turno, extendiendo sus gestiones hasta durante seis años, situación que agrava el descontento de algunos habitantes.

diciones políticas del contexto comunitario en los últimos cuarenta años (López y otros, 2019).

Por su parte, los mayordomos son cargos temporales de especial relevancia en el desarrollo de los rituales del templo, cuya gestión se cumple durante 1 año de trabajos; en ellos recae la organización y ejecución de las festividades en honor a los santos que cada uno custodia, la manutención semanal, limpieza y depósito de ofrendas en los altares donde residen, el traslado de las imágenes en procesiones y visitas cuando son invitados a otras fiestas patronales de la región, además de preparar y circular alimentos y bebidas durante la festividad de los santos custodiados (López, 2014).

Figura 2. Reunión comunitaria para tratar aspectos relacionados al templo, Santiago Mexquititlán, Amealco, Querétaro



Fotografía de Ricardo López Ugalde, 2019.

Hasta hace algunos años, la amplia participación del pueblo en la adquisición de este tipo de cargos permitió que llegaran a existir hasta 56 cargueros laborando simultáneamente

en los menesteres del templo, dividiéndose en grupúsculos de cuatro cargueros para el cuidado de cada uno de los santos. En la actualidad, el esquema de la mayordomía se ha reestructurado para solventar los mismos requerimientos repartidos en menor cantidad de personas, por lo que el modelo que opera en el poblado distingue dos principales mayordomos hombres —Mayor primero y Mayor segundo—, quienes solicitan el apoyo de tres ayudantes o *vasarios* entre sus conocidos, familiares o vecinos de confianza, integrando dos subgrupos de cuatro hombres junto a sus esposas —ocho personas en total— quienes se asignan alguna de las dos hileras de altares en el templo para ejecutar los menesteres rituales de dicha fracción de santos.

Aunque no es explícito en el reglamento oral, en los últimos años han existido casos donde se ha depuesto de sus cargos religiosos a personas cuya gestión se ha considerado deshonesto o de mal funcionamiento ceremonioso, sin que en ello exista mayor referencia testimonial acerca de los mecanismos avalados por la tradición para concretar dichas modificaciones forzadas, siendo la *asamblea* el esquema deliberativo que ha operado recientemente para legitimar tales decisiones.

El espacio devocional, un entramado de fuerzas

Como se constata a través de los datos etnográficos expuestos anteriormente, el templo de Santiago Mexquititlán, al igual que la mayoría de los templos otomíes del sur queretano, mantiene en su sistema de cargos religiosos un órgano de administración del espacio devocional y sus bienes, que despliega ejercicios autodeterminados; a través de este se prevé *de jure* la participación de los habitantes involucrando a los jefes de familia en los menesteres de la casa del santo, lo que contrarresta la participación de la parroquia y sus agrupaciones pastorales en las que también se integran varios habitantes de la comunidad.

El templo de Santiago ha estado inmerso en el ejercicio doctrinal y administrativo de la iglesia católica regional; integrado a la diócesis de Querétaro desde mediados del siglo XX, el templo está articulado al territorio parroquial de la Inmaculada Concepción que tiene asiento en el vecino poblado mestizo de La Torre. Inmerso en las tareas pastorales y espirituales que encabeza el párroco, Santiago Mexquititlán no ha estado ajeno al desarrollo de controversias que lo han situado en el imaginario de la diócesis como un núcleo “reactivo” y de confrontación abierta ante las injerencias sacerdotales en la ritualidad local, el cuidado de los bienes inmuebles y los esquemas consuetudinarios para elegir a los integrantes de su mayordomía (López y otros, 2019).

En su carácter de guías espirituales y regentes de la vida religiosa en la parroquia, los párrocos de la Inmaculada Concepción han participado de la vida ceremoniosa del poblado bajo un rol asignado de agentes externos, a través de la impartición de los sacramentos o de las celebraciones litúrgicas; esta condición se acentúa durante confrontaciones, donde algunos habitantes de Santiago les han asignado un perfil de “trabajadores” que perciben un salario entregado por el pueblo para que realicen sus tareas, sin que ello les permita adquirir derechos sobre el templo, sus bienes y la organización del culto local.

En el año 2012, teniendo como antecedente el ausentismo y negligencia del fiscal en sus deberes, emergió una polémica en el poblado por la realización simultánea de dos procesos electorales para la remoción de esta persona, los cuales dieron como ganadores del puesto a dos habitantes distintos, uno de ellos ligado a los intereses del delegado municipal en turno (López, 2012). Ante esta situación, un grupo de habitantes, en compañía del delegado municipal, impulsó reuniones con dos objetivos, el primero, solicitar al fiscal ausente el reporte pormenorizado de sus actividades y de las finanzas del templo, y el segundo, la ratificación de su candidato como fiscal legítimo. En dichas reuniones participaron vecinos interesados en

el asunto, los mayordomos, los fiscales en pugna, el delegado municipal y el párroco, acompañados por representantes de la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas (actual INPI), el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) y la presidencia municipal, quienes fungieron como testigos de tales encuentros.

Conforme se sucedieron las reuniones, a la controversia por el abandono del templo a causa del fiscal ausente, se vincularon acusaciones de desvío del dinero procedente del cobro de tarifas a los tianguistas dominicales del predio contiguo al templo y de las limosnas que recibían los santos durante sus procesiones en el poblado, por lo que solicitaban oficializar su destitución. Finalmente, la población ratificó el nombramiento de la persona que sustituiría al fiscal, pero un año después, en otro sector de la población emergió nuevamente la discusión por el funcionamiento del fiscal que habían elegido, solicitando la exposición de su informe de actividades y de las finanzas del templo mediante asambleas generales a las que fueron invitadas nuevamente las instituciones señaladas.

En este último episodio, destacó la posición que asumió el sacerdote como contraparte de las denuncias de los inconformes, enfatizando su beneplácito con el trabajo desempeñado por el fiscal al defender su continuidad en el cargo; simultáneamente, el párroco desconoció la competencia tanto de las instituciones que fungían como observadoras del proceso, como de aquellos actores locales que no reconocía dentro del esquema de gobierno parroquial del templo por el que abogaba, entre ellos, los mayordomos, sus vasarios, la delegación municipal y personas alineadas a otras denominaciones religiosas.

A través de las intervenciones del sacerdote durante tales reuniones y del contenido de las misivas que los órganos pastorales del templo hicieron circular para fijar su postura respecto del conflicto, tomó forma un discurso que acentuaba el carácter tutelar de los agentes eclesiásticos para contro-

lar las actividades religiosas y los bienes del templo, teniendo como ejes principales las siguientes ideas: a) la potestad de la parroquia de la Inmaculada Concepción sobre el espacio devocional de Santiago Mexquititlán; b) la conceptualización heterodoxa de la religiosidad del poblado, lo que suponía desconocer el ámbito comunitario que reiteraba el sistema de cargos, anteponiendo a este la condición pastoral que situaba a la parroquia como ámbito jurisdiccional, donde el sacerdote y los grupos pastorales fungían como únicos guías espirituales del pueblo con atribuciones para definir el uso y manejo del templo; y c) derivado de lo anterior, la prerrogativa que se adjudicó el sacerdote para regular la administración del templo y sus bienes, mediante la intención de redactar unilateralmente un reglamento que circunscribía las tareas y actividades de la mayordomía y del espacio devocional, invalidando el reglamento oral que prevalecía en el pueblo.

La postura asumida por el párroco acrecentó la inconformidad de los habitantes que participaron en las reuniones, por lo que convocaron a una última reunión con calidad de asamblea general, en la que el fiscal tendría que exponer su informe de actividades y, con base en ello, los asistentes valorarían la posibilidad de una nueva elección para ocupar dicho cargo.

Finalmente, el 1 de mayo de 2013, después de altercados entre las facciones del poblado, se desarrolló la asamblea general con una participación de 300 habitantes procedentes de los barrios de Santiago Mexquititlán, y mediante votación a mano alzada, se optó por la elección de un nuevo fiscal. Sin embargo, algunos aspectos de dicho proceso evidenciaron inconsistencias en los mecanismos tradicionales electivos del cargo de fiscal asociadas a la intromisión del párroco en los comicios. En primer término, el fiscal saliente condicionó la emisión de su informe de actividades y gastos a que estuviera presente el párroco; en segundo término, el fiscal saliente había concedido al sacerdote el papel de custodio de las llaves del templo, por lo que ambas situaciones motivaron la moles-

tía de los asistentes a la asamblea, recriminando las atribuciones que se habían asignado al sacerdote.

Dos semanas después, ante las decisiones estipuladas durante la asamblea para cambiar al fiscal, y anteponiendo los designios del obispo de Querétaro, las represalias del sacerdote se manifestaron a través de un comunicado donde informaba la suspensión temporal de los oficios litúrgicos en el templo, hasta que se concretara la reubicación del tianguis dominical fuera del terreno contiguo al templo, situación que no prosperó.

Aunque con una injerencia menos evidente, es fundamental señalar sintéticamente el carácter que la delegación municipal ha asumido en últimas décadas sobre ámbitos concernientes al templo de Santiago; si bien en el imaginario local existe una división plena entre las esferas religiosas y político-administrativas del poblado, ha sido reiterada la intrusión de los delegados municipales durante las asambleas para elegir y destituir a los fiscales en turno. En opinión de habitantes, esto prevalece a causa del recurso monetario que conlleva la administración del perímetro que circunda al templo, particularmente el cobro del uso del suelo a los tianguistas dominicales y a los comerciantes durante la feria patronal, así como las limosnas colectadas durante las procesiones anuales con las imágenes del santo tutelar.

Sobre este tópico no es explícito el reglamento oral del sistema de cargos, y en los últimos 50 años se han desarrollado diversas componendas respecto al cobro y administración de dichos recursos, otorgando derechos diferenciados a delegados y fiscales, a través de la conformación de acuerdos discrecionales y escasamente socializados entre el grueso del poblado, cuya vigencia depende en buena medida de la calidad de las relaciones que vinculan a ambos cargos (López y otros, 2019). De ello que, en la última década, los delegados han impulsado la deposición de los últimos cuatro fiscales, utilizando a su favor tanto el disgusto de los habitantes por la

ausencia de claridad en el manejo de los recursos monetarios que recaen en el fiscal, como la prolongación injustificada de su nombramiento más allá de los tres años especificados por la costumbre local.

Como ejemplo, en el año 2019, un sector del poblado recuperó el debate por la calidad de la gestión del fiscal en turno, imputándole la complicidad con el delegado municipal en el desvío de recursos que ingresaban al templo por las recaudaciones referidas. Una vez que se acordó desarrollar la asamblea para elegir al nuevo fiscal, el delegado convino clandestinamente la designación de una persona de su confianza para participar en los comicios, de manera que, a través de dicho fiscal, pudiera prolongar el cobro y administración del dinero del tianguis.

Mediante una votación impregnada de irregularidades⁵ que generó altercados entre ambos bandos, el resultado favoreció al candidato impuesto por el delegado; para afianzar la connivencia, semanas después comparecieron el delegado municipal y el fiscal electo ante la secretaria del ayuntamiento de Amealco, en la cabecera municipal, para manifestar un acuerdo constatado en un acta signada por las partes, donde establecían el convenio de recaudar y administrar, en partes iguales, el cobro del derecho de piso a los tianguistas dominicales.

Apuntes finales

A través de la información presentada ha sido posible caracterizar el perfil actual del sistema de cargos en Santiago Mexquititlán, esquema en el que ha recaído *de jure* la administración de los bienes del espacio devocional, tarea nuclear en la que

⁵ Durante dicha asamblea, en ambas facciones se registraron situaciones de acarreo de personas procedentes de comunidades vecinas, así como alteraciones a las listas de votantes.

se superponen la parroquia y la delegación municipal. Como órgano comunitario vigente, la mayordomía es identificada por sus habitantes como reducto de las herencias culturales de sus antepasados, llegando a concebirla como uno de los principales patrimonios comunitarios junto a otras expresiones culturales como la vestimenta tradicional de las mujeres, la elaboración de muñecas artesanales y el uso de la lengua *nāñbō*. Sin embargo, las modificaciones que ha experimentado el sistema de cargos en el poblado motiva reflexiones sobre sus alcances para construir acuerdos y admitir o limitar maneras diferenciadas de gestionar los bienes religiosos comunitarios. En ello es evidente cómo la injerencia de la parroquia y la delegación municipal han comprometido la capacidad de decisión de los habitantes en cuanto a la protección y manejo de los bienes religiosos de su templo; en opinión de algunos habitantes, esta situación vulnera la continuidad de dicha práctica asociativa en dos sentidos, 1) el desánimo de las personas para integrarse al sistema de cargos a causa de la confrontación, anomalías y politización que han caracterizado a las elecciones de fiscal, y 2) la inoperancia y transgresión de la normativa oral que rige el funcionamiento de la mayordomía.

Es útil considerar algunas transformaciones que ha experimentado en las últimas décadas el funcionamiento de este sistema de cargos, no sólo en cuanto a las funciones atribuidas al fiscal y a la delegación en la administración del dinero obtenido por el tianguis dominical, sino en la calidad de la participación comunitaria. Sobre esto, la disminución de integrantes de la mayordomía contrasta con la intensa participación comunitaria en los procesos electivos del cargo de fiscal, reducto para deliberar asuntos que reiteran la filiación de las personas con sus antepasados y con el pueblo mismo.

Considero que el sistema de cargos de Santiago ha adquirido un carácter de dispositivo que encauza periódicamente ejercicios performativos de diferentes facciones del poblado, a fin de expresar posicionamientos políticos a través de alian-

zas y negociaciones coyunturales sobre un asunto genuino como la herencia cultural del pueblo; por ello, ha sido funcional la conformación de una retórica acusatoria que, por una parte, exhibe públicamente las gestiones del fiscal en turno y, por otra parte, construye compromisos renovados en las gestiones iniciadas por el fiscal electo.

En este juego de fuerzas es indiscutible el papel de la parroquia y la delegación municipal, instancias que participan intencionadamente en el control del espacio devocional, con las cuales se entretajan alianzas y cooperación para consolidar el posicionamiento político de las facciones del poblado, aspecto que no es ajeno a la posibilidad de usufructuar o controlar los recursos generados por la administración del espacio devocional.

Las recientes controversias en torno al espacio devocional del poblado han desbordado el ámbito de lo religioso, mostrando un contexto articulado por relaciones que vulneran los ejercicios de autodeterminación comunitaria para tomar decisiones en torno a sus bienes religiosos. Estas condiciones son evidentes en el papel asumido por la parroquia como guía espiritual que busca el perfeccionamiento litúrgico de la religiosidad local —lo que anticipa una confrontación con ciertas formas asumidas por la mayordomía—, así como en las acciones de la delegación que en años recientes ha operado como extensión del ayuntamiento municipal para reordenar y capitalizar espacios públicos de la comunidad; pero ¿qué tipo de relaciones se tejen entre las facciones del poblado que emergen en tales coyunturas?

Si bien la vigencia del sistema de cargos en Santiago desborda las experiencias de autodeterminación en el control y usufructo de sus bienes religiosos, equilibrando circunstancialmente la participación eclesiástica y delegacional, este juego de alianzas ha motivado episodios de violencia y vejaciones entre los pobladores. En el año 2019, frente a la necesidad de negociar y construir acuerdos comunes entre las facciones confrontadas, dichas condiciones obstaculizaron ejercicios deliberativos que

podieron potenciar los sustentos comunitarios, impidiendo el involucramiento plural de los interesados en la conservación y salvaguardía de sus bienes religiosos.

La pervivencia de la mayordomía plantea tanto la continuidad de una tradición organizativa heredada por los antepasados, como una serie de derroteros que no pueden obviar sus componendas políticas, situación que permea el interés de los habitantes por adquirir un cargo religioso dentro de este órgano. La injerencia de la parroquia y la delegación, las decisiones unilaterales de los últimos fiscales para prolongar su periodo de gestión y la falta de transparencia en el manejo de los recursos derivados de la administración del espacio devocional son solo algunos factores que reflejan el carácter lábil de la normativa oral que regula el actuar y las funciones de los cargos que integran la mayordomía.

En este contexto, resulta fundamental el interés renovado de los habitantes para legitimar dicha normativa, restringiendo con ello la intromisión de actores o instancias, esclareciendo las funciones de cada cargo e impulsando mecanismos que garanticen su aplicabilidad, principalmente en lo concerniente al manejo transparente de los recursos recaudados y a las elecciones de fiscal. La fortaleza y continuidad de este órgano local no radica tanto en su carácter de tradición inmutable, sino en su versatilidad y reinención mediante la agencia que puedan asumir los pobladores para validar dicho recurso normativo, ratificar sus reglamentos y asegurar su funcionamiento a través de una efectiva participación comunitaria que no solo compete a los integrantes de la mayordomía.

Bibliografía

- Abramo, M. (1996). *Ar nts'upa*. Semana Santa en Santiago Mexquititlán. En J. Jáuregui (Coord.). *Cultura y comunicación: Edmund Leach in memoriam*. UAM.

- ABRAMO, M. (febrero, 1992). La lucha por la recuperación de las tierras comunales y de los espacios rituales en Santiago Mexquititlán, Querétaro. *Voz crítica*, 4, 4-7.
- BONFIL, G. (1999). Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados. *Antropología. Revista Interdisciplinaria del INAH*, 3-15. <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/antropologia/article/view/20950>
- CNMHI. (2003). *Catálogo Nacional de Monumentos Históricos Inmuebles*. Gobierno del Estado de Querétaro.
- CRESPO, A. Y CERVANTES, B. (abril-septiembre, 1990). Raíz colonial de la tradición otomiana en la región Guanajuato-Querétaro. *Historias. Revista de la Dirección de Estudios Históricos del Instituto Nacional de Antropología e Historia*, 24, 87-108.
- GALINIER, J. (1990). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. UNAM.
- LÓPEZ, R. (2008). *Reporte etnográfico sobre organización religiosa y ritualidad en el poblado de Santiago Mexquititlán, Amealco, Querétaro* [Documento Interno]. Centro INAH Querétaro.
- LÓPEZ, R. (2012). *Reporte etnográfico de reuniones y asambleas generales realizadas en Santiago Mexquititlán, Amealco, Qro., con motivo del cambio del fiscal* [Documento interno], Centro INAH Querétaro.
- LÓPEZ, R. (2014). Santiago Mexquititlán. En A. Vázquez y D. Prieto (Coords.). *Los pueblos indígenas del estado de Querétaro. Compendio monográfico*. Universidad Autónoma de Querétaro.
- LÓPEZ, R. y otros.(2019). *Dictamen antropológico sobre el espacio ritual comunitario de Santiago Mexquititlán, Amealco, Querétaro* [Documento interno]. Centro INAH Querétaro.
- PRIETO, D. Y UTRILLA, B. (2003). *Ar ngú, ar bnini, ya meni*. La casa, el pueblo, la descendencia (los otomíes de Querétaro). En S. Millán y J. Valle (Coords.). *La comunidad sin límites. Estructura social y organización comunitaria en las regiones indígenas de México*. INAH, Conaculta.

- SOUSTELLE, J. (1937 [1993]). *La familia otomí-pame del México central*, Fondo de Cultura Económica.
- UNESCO. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*.
- VALVERDE, A. (enero-abril, 2009). Santiago Mexquititlán: un pueblo de indios, siglos XVI-XVIII. *Dimensión Antropológica*, 16(45), 7-44. INAH.
- VAN DE F., L. (1998). *Otomí en busca de la vida (ar ñãñho bongar nzaki)*. Universidad Autónoma de Querétaro.

Riesgos hasta
en las cocinas

EL CICLO RITUAL DE LA LLUVIA EN LOS YUMHU DE IXTENCO, TLAXCALA

Jorge Guevara Hernández
Centro INAH Tlaxcala

Introducción

La propuesta de los tres ciclos rituales en el año agrícola yumhu, dedicados al fuego, el agua y a los lazos intracomunitarios, ha sido la clave para la comprensión global del trabajo campesino, entendido tanto como un trabajo físico, tangible y medible, como un trabajo metafísico, reflejado en los mitos y rituales. No se hace nada más un solo trabajo, sino que el campesino realiza los dos.

Esto es debido a que los destinatarios de los rituales convergen con las etapas del maíz. El ciclo del fuego, cuando es semilla y hasta que se siembra; el ciclo del agua, desde que brota la planta hasta que madura; y el ciclo a la reciprocidad comunal, desde que se levanta la cosecha de mazorcas, se almacena en el granero familiar, hasta la fiesta del niño dios-maíz el dos de febrero.

La comprensión simbólica de los ciclos rituales propuestos se encuentra en “el mito de la creación del mundo”,¹ dado a conocer por Garibay (1985) en la *Historia de los mexicanos por sus pinturas*, pues narra cómo se formaron todos los elementos físicos y simbólicos que ahora se encuentran interrelaciona-

¹ El mencionado mito de creación nos relata propiamente el ordenamiento del mundo, en el que los hermanos Quetzalcóatl y Huitzilopochtli empezaron por crear el fuego. Luego siguió la creación de la humanidad, nombrando primero al hombre y luego a la mujer. Luego crearon el tiempo, el lugar de los ancestros, el agua y sus dioses, del agua, la tierra y, el séptimo y último acto de creación, fue el maíz.

dos en la siembra del maíz. Sin embargo, la explicación del mito de creación es enriquecida y mejor comprendida por la descripción etnográfica de los tres ciclos en conjunto. Ciertamente, la alternancia del fuego, representado por el sol, y el agua, representada por la lluvia, fue un postulado antiguo que lo encontramos en el mito de los cuatro soles y en la idea que sugiere la palabra *atlachinolli*, literalmente, agua y fuego, nombre con el que se le conocía a la “guerra florida”, supuestamente con el fin de obtener cautivos para sacrificio.

Por el ejemplo etnográfico, se puede decir que la alternancia del fuego y el agua representa el ciclo natural que debe seguirse para lograr la cosecha de maíz. Cada elemento cumple una función complementaria, uno fecunda y el otro fertiliza. Son opuestos, pero en la magia religiosa que expresan los rituales se juntan y desarrollan una puesta en escena donde el maíz nace y crece debido a la alternancia del fuego y el agua.

El ciclo ritual de la lluvia

La creación del tiempo hizo que se distinguiese una época de lluvias y una época de secas. La primera, en términos de rituales, inicia con la fiesta de la santa cruz y concluye con dos celebraciones a dos clases de difuntos, en un primer grupo los ahogados, accidentados y los(as) niños(as) del limbo; en un segundo grupo, los infantes, en un lapso de tiempo que comprende de mayo a octubre. En este ciclo se realizan una serie de rituales de apariencia católica, pero que desde una exégesis nativa revela el milenarismo culto a la lluvia y son asumidos como los adecuados para el crecimiento y desarrollo de la planta de maíz. Veamos secuencialmente tales festejos.

El día tres de mayo se celebra el Día de la Santa Cruz. En Ixtenco se hace una misa y se bendicen las cruces que llevan para ese momento los fieles. La cruz es un símbolo de larga data y de significados diversos: es el eje del mundo, abre portales de comunicación con la divinidad, expresan la vitalidad

de la vida y se le asocia con la lluvia. Los cerros y montañas son un buen lugar para colocar una cruz (Figura 1). También, con cuatro cruces dibujan simbólicamente las mojoneras del espacio urbano y las enfloran en este día. Tres cruces y un encino son las mojoneras que delimitaron el territorio municipal desde el siglo XVI hasta el XVIII.

Luego, sigue la rogativa del 15 de mayo a San Isidro Labrador, considerado el “santo de los campesinos” y, por esta razón, los campesinos lo consideran como un intermediario confiable con los dioses del agua de la lluvia. La misa la organiza el comisariado ejidal y luego del evento viene una convivencia donde hay comida y refrescos.

Sigue la fiesta de Corpus Christi, considerada la segunda en importancia después de la del santo patrono. Una vez establecido un vínculo entre Cristo y la semilla de maíz, con la bendición del dos de febrero, en la fiesta del “cuerpo de cristo” se pide que, precisamente, la planta se llene de cuerpo, es decir, se formen los elotes que pueden llegar a ser mazorcas. Por otra parte, este se considera un día funesto (Hernández, 2014, p. 80) para ir a trabajar al campo, puesto que puede venir una calamidad sobre los cultivos. Lo mejor es acudir a la procesión.

El día 13 de junio se celebra a San Antonio de Padua porque dos barrios lo tienen como patrono, al del norte se le denomina Primero y al del sur, Segundo. Son los barrios localizados en el extremo poniente del pueblo y forman parte de los llamados “barrios de arriba”. Con esta fiesta se inicia un trecenario que abarcará hasta la fiesta del santo patrón del pueblo. La adopción del nombre del santo quizá se deba a su historia de vida, pues se dice que este santo vivió en una gruta, lo que para los yumhu es importante ya que la gruta se asocia a las deidades del agua que viven en una cueva.

El 24 de junio es la fiesta de San Juan Bautista, el patrono, que sin duda ejemplifica el culto a la deidad del agua, por eso conviene detenerse un poco en su celebración y de manera su-

cinta describirla junto con el significado que transmite. Es igualmente considerado un día funesto si se pretende realizar alguna actividad agrícola. Antes de describir el festejo, conviene declarar que los yumhu han reasignado nuevas significaciones al santo, totalmente distintas a lo que la catequesis católica les enseña.

Figura 1. Cruz del acueducto de agua rodada, ubicada en la montaña



Fotografía de Jorge Guevara.

Por ejemplo, la escena del bautizo de Jesús por Juan en el río, captada en la escultura con Juan sosteniendo en la mano derecha la jícara con la que bautizó (Figura 2), es interpretado como que Juan es el dueño del agua, por eso la coloca sobre la cabeza de Jesús. Lo que dijo un campesino refuerza la idea de quién es el dueño: “Hay que celebrar bien a San Juanito porque si no se puede enojar y mandarnos una sequía”.

Figura 2. La mano de San Juan



Fotografía de Jorge Guevara.

Uno más mencionó que tal calamidad ocurriría “cuando baje su dedito pulgar”. Pero es la procesión de San Juan la que aporta elementos definitorios de la identidad acuática: lo primero, es que existen dos sanjuaneros, uno que no abandona su lugar y se encuentra en el extremo sur del templo, en un nicho, identificado igualmente como cueva. La otra escultura es la que sirve para la procesión. Esta se coloca al interior y cerca de la entrada del templo (Figura 3).

Figura 3. San Juan y el arco de semillas



Fotografía de Jorge Guevara.

Lo que resalta es el arco que circunda al santo, se le conoce como “arco de semillas”, que bien puede ser identificado como símbolo de la cueva primordial llamada Chiapa, lugar de residencia de los dioses del agua que, ante la súplica del jefe yumhu, la abandonaron para recrear una réplica de la arquetípica cueva en La Malinche, por lo que desde entonces el volcán ha sido considerado un lugar sagrado por tal motivo.

En la procesión se cuentan siete arcos de semilla que se colocan en las esculturas: la “buena” y la de la procesión; en la puerta del templo, en la puerta norte del atrio y en los tres siguientes cruces de calles del pueblo sobre la calle 2 Norte, acceso principal que comunica Ixtenco con Huamantla. La procesión, que inicia a las cero horas del día 24 de junio, cruza estos arcos para salir del templo y hacer un recorrido sobre alfombras de aserrín, hace un recorrido de forma cuadrangular, donde el templo es el centro. Por lo tanto, la procesión “visita” cuatro esquinas. En cada una de estas esquinas se coloca una mesa que funge como un altar, dentro de una especie de enramada, con troncos, como las columnas que sostienen la estructura temporal, donde se colocan plantas de maíz.

El recorrido nocturno de san Juan es en sentido levógiro, es decir, contrario al sentido de las manecillas del reloj, por lo que se puede decir, metafóricamente, que la salida del santo ocurre en otro tiempo distinto al tiempo normal. La exégesis es que el dios del agua sale de las siete cuevas, *Chicomoztoc*, para visitar los campos de cultivo de maíz localizados en los alrededores del pueblo, hacía los cuatro rumbos del universo.

La siguiente fiesta que celebran es la del 16 de julio, dedicada a la Virgen del Carmen y que cuenta con una mayordomía importante. En la teología católica se le considera la Reina del Purgatorio, pero con la resignificación que hacen los yumhu es la Señora del Inframundo, el lugar de los ancestros y del agua. La procesión que se le hace coincide con el inicio de la

canícula, un periodo difícil para el ser humano, los animales y las plantas. Por esta razón, para sobrellevar la canícula se proponen dietas, ayunos, y se pide el amparo celestial.

El festejo de Santiago el Mayor, el 25 de julio, es un festejo de barrio por ser el nombre del localizado en el extremo oriente del pueblo, sin embargo, también es considerado el santo del pueblo por la reinterpretación que hacen, primero porque junto con su hermano san Juan, el evangelista, eran considerados como “hijos del trueno”, es decir, del dios de la lluvia. Tal título le valió para ser nombrado el santo patrono del “barrio de abajo”.

Después viene el festejo a la Virgen de la Asunción, 15 de agosto, asociada con la época del jilote, cuando es posible cortar el elote tierno para comérselo sazonado con pericón, condimento que, a la vez, fue desojado en cada esquina que cruzó la que porta el cesto de elotes, porque por cada uno de los elotes que cortó tiene que dejar una hoja de pericón. Es un “trueque”, dijo Mateo Cajero.

En términos rituales, se termina la canícula el ocho de septiembre, fecha en que se festeja la natividad de la Virgen María, organizada por una mayordomía de mujeres. Es considerado un “día funesto”. La fiesta marca el inicio de la maduración de la planta. Se cree que después de la canícula se pueden presentar tempestades o trombas, granizadas “atípicas”, por lo que los campesinos emplean dos métodos: sahúman las cuatro esquinas del campo de cultivo, o con la llamada “palma bendita” tratan de alejar el granizo de la milpa.

Cuando no es posible hacerlo en el campo de cultivo, el procedimiento contra el granizo, que está al alcance de todos, consiste en que la persona mayor de la unidad doméstica, en cuanto observe la formación de una nube negra, que es la que “trae el granizo”, debe tomar la palma bendita con la mano y salir a increpar a la nube pidiéndole, de forma enérgica y hasta grosera, que se aleje y que vaya a otro lado a hacer daño, menos en los campos de cultivo de la localidad. El sustento mágico de

esta creencia en el poder de la palma es que se considera que la palma es una planta solar que rehúye al frío y que bien puede detener al granizo, que es considerado frío y dañino, pues “que-ma” a las plantas, impidiendo su crecimiento.

El día 28 de septiembre se festeja a los arcángeles, en especial, el nombre de Gabriel, pues es el nombre de dos barrios. La teología católica sobre Gabriel lo considera exclusivamente en su papel de anunciador de la inmaculada concepción. La resignificación es que viene a recordar que ya se acerca el festejo a los difuntos, en concordancia con las mariposas grises que se presentan en el mes de septiembre, que se consideran son las ánimas de los difuntos. Se dice que las mariposas desaparecen en octubre porque emigran a la montaña La Malinche, el lugar de los ancestros y del agua.

Finalmente, llegan unas fiestas dedicadas a tres clases de difuntos especiales, con las que se da por concluido el ciclo ritual de la lluvia. Las fiestas se realizan por separado, es decir, se le dedica un día sólo a una clase de difunto. La primera se da el 28 de octubre, es la conmemoración de los ahogados, accidentados, y se enfloran dos cruces localizadas en dos lugares: el del accidente o ahogamiento y el de su lugar en el cementerio. Al día siguiente, 29 de octubre, se prenden veladoras por las almas de los niños que no fueron bautizados y por eso se cree están atrapados en un lugar liminal, el limbo. Es obvio que lo resignifican y son aquellos bebés que no alcanzaron a ser educados en la cultura propia. El día 31 se recuerda a los niños y niñas que ya fallecieron y que sí fueron bautizados. Se pone una cruz junto a un retrato del niño, se ponen flores blancas y se coloca una ofrenda con su alimento favorito, un juguete u otra cosa con la que el infante haya desarrollado un apego. Se prende una veladora, cuando se consume se da por concluido el ritual.

Hay claramente dos tipos de agrupaciones simbólicas: la de los niños(as), por una parte, y la de los ahogados, accidentados y los niños del limbo, por la otra. Y con tales festejos

a difuntos especiales, se señala la finalización del ciclo ritual dedicado a la lluvia.

Discusión

Cabe hacer, por último, una argumentación sobre si el patrimonio cultural, que representa el ciclo de la lluvia, está en riesgo o no de su probable desaparición en los yumhu de Ixtenco. Como se podrá notar, las festividades y rituales que realizan en este ciclo, y en los otros, descansan en un sistema de cargos que tienen en el mayordomo de la fiesta patronal la máxima expresión. Este era elegido en el barrio al que le tocaba organizar el festejo, mediante el sistema de votación directa en una asamblea; en caso de no haber postulantes, hasta la década de los ochenta del siglo XX, la decisión recaía en el “mandón”. Después de ese periodo se llegó al acuerdo de quitarlo como figura de poder y ahora es la asamblea la única que lo elige. A la par de la desaparición del “mandón” fue creciendo el papel del presidente municipal.

La Cámara de Diputados local contribuyó al desmantelamiento de las figuras con poder comunitario, desapareciendo al llamado Juez de Paz, hacía los años noventa. Este representaba la autonomía comunitaria al sancionar las normas de convivencia y las penalidades en caso de su ruptura.

Desde entonces, hay una especie de cooperación entre las mayordomías y el municipio, para la realización de la festividad patronal, no tanto para las otras festividades, por lo que la disputa simbólica del poder se centra en la fiesta patronal, y este es el riesgo latente de que el poder comunitario se desplace totalmente a los partidos políticos.

Otra consecuencia de esta disputa simbólica se manifiesta en la fragmentación de la memoria histórica, de la secuencia ritual enunciada en el presente trabajo, por lo que se piensa que un solo ritual, la fiesta patronal, sea la representativa del

ciclo pluvial. Además de aislar la fiesta de los muertos accidentados y los niños sin bautizar, del resto del ciclo dedicado a favorecer la lluvia, lo que hace que la gente pierda la verdadera conexión simbólica que existe en los festejos populares.

Esta pérdida se puede revertir si se divulga que más que, un ritual dedicado a la petición de lluvia, se trata de todo un complejo simbólico que intenta controlar la lluvia para beneficio de los habitantes. Es decir, el conocimiento de la secuencia de los rituales que se celebran en el período de lluvias, se convierte en la manera cultural de defender una cosmovisión integral de la comunidad indígena.

Conclusiones

De la lectura de lo antes escrito se derivan las siguientes conclusiones:

1. Hay un calendario agrícola que se empalma con un calendario religioso.
2. Los rituales católicos son resignificados por los yumhu en función de su milenario calendario agrícola del maíz.
3. En Ixtenco se distinguen tres ciclos rituales: el dedicado al fuego, el del agua y el de la solidaridad comunitaria, que están en concordancia con las etapas del maíz; en el primero es semilla, en el segundo ocurre el crecimiento y el desarrollo de la planta, y en el tercer ciclo ritual se realiza la cosecha y el disfrute de la misma, redistribuyéndola.
4. El ciclo ritual de la lluvia dura de mayo a octubre.
5. Cada mes realizan ceremonias religiosas que atañen a la lluvia. Inician con el culto a la cruz, la enfloran, siguen con la rogativa de lluvia y de cuerpo al maíz, en mayo y junio, hasta la petición directa, en junio y julio, al dios de la lluvia y a quienes presuntamente están relacionado con él. A la Señora del Inframundo se le pide ayuda al inicio de la canícula, para que las lluvias continúen. A la Señora de

los Elotes Tiernos se le pide que terminen de madurar las plantas. A la Señora, en su cumpleaños, se le agradece el ciclo agrícola. La fiesta al arcángel sirve para anunciar que a un mes está la fiesta de los difuntos. La celebración con cruces enfloradas a los ahogados, accidentados, y la dedicada los(as) niños(as) difuntos(as), son rituales de agradecimiento por el ciclo ritual a la lluvia y recuerdan a los que ya están en el Tlalocan.

6. El dios de la lluvia se ha mimetizado en san Juan Bautista, tal identificación es consistente tanto por lo que significa para los yumhu como por lo que realiza en su procesión anual.

Bibliografía

- GARIBAY, Á. (Ed.). (1985). *Teogonía e historia de los mexicanos: tres opúsculos del siglo XVI*. Editorial Porrúa.
- GUEVARA, J. (2004). El paisaje ritual de los yumhu de Tlaxcala. En A. Barabas (Coord.). *Diálogos con el territorio: procesiones, santuarios y peregrinaciones* [Vol. 4], 170-181. Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- GUEVARA, J. (2019). *Magia y trabajo en la siembra del maíz* [Informe]. Centro INAH Tlaxcala.

LOS UTENSILIOS Y ARTEFACTOS UTILIZADOS POR LOS “MILPEROS ANTIGUOS”, EN EL ORIENTE DE YUCATÁN¹

Alejandro Cabrera Valenzuela
Centro INAH Yucatán

Introducción

En las últimas décadas, en algunos municipios y comunidades indígenas del oriente del estado de Yucatán, se han presentado variaciones en los tres sectores de actividad de la PEA (Población Económicamente Activa), a saber, una disminución en la actividad del sector primario, y un alza en el sector secundario y terciario de la misma; de acuerdo con cifras del INEGI (Instituto Nacional de Estadística y Geografía). Esto quizá, es consecuencia de la migración al Caribe Mexicano, con fines laborales, desde la década de los setenta del siglo pasado.

Este fenómeno social, en la milpa tradicional, ha ocasionado impactos y esto se refleja en el plano social y comunitario, donde, no sólo se ha interrumpido la transmisión de conocimientos y saberes tradicionales relacionados con el cultivo de la milpa y los productos asociados a ella, si no que, consideramos, otros efectos pueden verificarse en la manufactura de utensilios y artefactos que los milperos utilizan en diferentes fases de la siembra, el crecimiento y la cosecha de la milpa.

En la cultura tradicional existen procesos a través de los cuales padres, abuelos y tíos, inculcan a los niños conocimientos

¹ La información que presentamos en este trabajo es producto de varias temporadas de campo en el marco de varias líneas de investigación del Programa Nacional de Investigación Etnografía de los Pueblos Indígenas de México, del INAH. El equipo península de Yucatán estuvo coordinado por la Dra. Ella F. Quintal.

y destrezas, como la manufactura y uso del bastón plantador (*xul*), del *leek* (*lagenaria siceraria*), como depositario de semillas en el momento de la siembra; del calabazo (*lagenaria siceraria*), como contenedor de agua para beber; la manufactura de deshojadores de elote con hueso de venado u otros animales, o la manufactura y el uso del *xuxak* (canasto para la cosecha).

Estos son algunos de los elementos culturales que en las nuevas generaciones, y en algunas localidades, han ido cayendo en desuso; por ende, consideramos que es importante registrar y documentar su valor cultural, y al mismo tiempo considerarlos como patrimonio cultural en riesgo.

Este trabajo se compone de dos apartados. En el primero, exponemos información general del área de estudio. En el mismo, con información estadística del INEGI, analizamos el caso de Chemax, municipio milpero por excelencia, en el oriente yucateco. y las repercusiones que esto ha ocasionado. En este mismo apartado tratamos sobre las características y usos de algunos de los utensilios y artefactos utilizados por los milperos tradicionales y las nuevas valorizaciones económicas y de corte étnico que se presentan ante el panorama del turismo presente en la zona.

En un segundo apartado presentamos algunas reflexiones en torno al Patrimonio Cultural y a los elementos culturales en cuestión. Finalmente presentamos un apartado de consideraciones finales.

Los milperos en el oriente de Yucatán y las repercusiones de su inserción en el mundo exterior

Estudios recientes como el de Quintal y otros (2003) sostienen que:

En el oriente del estado [de Yucatán], encontramos comunidades que conforman la zona maicera ‘tradicional’. Los habitantes de estas poblaciones se dedican al cultivo de mil-

pas de autoconsumo. Completan su economía con trabajo migratorio a los polos turísticos del Caribe Mexicano y en los ranchos de ganadería comercial del norte de la entidad. Es quizá la región más tradicional en cuanto a prácticas ceremoniales y rituales (Quintal y otros, 2003, pp. 296-300).

Los trabajos de construcción del complejo turístico Cancún, en el Caribe Mexicano, desde la década de los setenta y en las décadas posteriores, hasta nuestros días, han ocasionado impactos en las comunidades mayas del oriente de Yucatán. Como ejemplo, exponemos datos de uno de los municipios de la zona, en el cual se cultiva un alto porcentaje de hectáreas con milpa tradicional. Chemax,² es cabecera del municipio del mismo nombre. Se ubica en el oriente del estado de Yucatán, zona también conocida como “región maicera”.³ Para 2020 registró una población total de 38,934 habitantes. En la cabecera se concentra el 45% de la población municipal. La población de 5 años y más maya-hablante es el 84%.⁴ La población católica es el 70%; 26% practica otras religiones y un 4% no reportó religión (INEGI, 2020).

En Chemax se cultiva la milpa tradicional, pese a que los pobladores refieren que “la milpa no da para vivir”. Cada milpero trabaja dos hectáreas en promedio; se practica en montes bajos del ejido debido a que los montes altos con que cuenta se ubican a unos 12 kilómetros de la cabecera municipal. La milpa incluye maíz (*Zea mays* L.) y otros cultivos como cala-

²La fiesta en honor al santo patrono, San Antonio de Padua, es muy singular en esta localidad, pues incluye celebraciones llevadas a cabo en el templo católico y rituales coordinados por especialistas rituales (*jimeeno'ob* en la lengua maya yucateca), en el marco de la misma fiesta patronal.

³Valladolid es centro nodal (Molina, 1988), del llamado “oriente maicero o tradicional”; por ser en esta parte del Estado donde los campesinos mayas explotan aún en gran medida los “montes” de sus ejidos, con el cultivo del maíz a través del sistema de roza-tumba-quema.

⁴Para el año 2020, el porcentaje estatal de hablantes de lengua indígena de cinco años y más era de 24.33%.

baza (*Cucurbita moschata*), chile (*Capsicum Annuum, L.*), y frijol (*Phaseolus vulgaris L.*), básicamente. El tipo de maíz que por lo general se siembra es el nativo y se le conoce como *xnuk nal* o *pais ix'i'im*.

Una revisión de información del INEGI nos muestra la transformación de la actividad económica de Chemax. Se puede ver, como a nivel municipal, el sector primario de la PEA, en 1950, registró un 97%; en el período de los 70 a los 80 el cambio es notorio, pues este mismo sector disminuye de 90% a 76%. En el censo del 2000, para este mismo sector, se registró un 63%;⁵ y en mismo documento para 2020 encontramos que: en el sector primario solo se ocupan el 28%, en el sector secundario el 32% y un 39% en el sector terciario. Es decir, de 1970 al 2020, el sector primario sufrió una disminución de 62% (INEGI, 1950, 1970, 1980, 2000 y 2020).

A nivel cabecera municipal, Chemax, década a década ha ido incrementando el número de habitantes; esto se explica en parte, por la llegada de familias extensas que antes vivían en sus tierras de cultivo y que han establecido residencia en la cabecera de su municipio. Este fenómeno según hemos ido documentando, se debe a la inserción de los hijos a las escuelas básicas, de nivel medio superior, y a la participación de las mujeres en programas de asistencia social del Gobierno Federal —muchos de ellos obtenidos a través de la inserción de los hijos en las escuelas—.

En concreto, el impacto de estos cambios va directo sobre los niños y jóvenes mayas, quienes primero son privados en gran parte de todo lo relacionado al trabajo del campo para ser incluidos en las aulas escolares; posteriormente, a través de la migración, se suscita la inserción de los jóvenes en nue-

⁵ A nivel estatal, en Yucatán, la PEA del sector primario pasó de 55%, en 1970, a 9% en el año 2020. Así, vemos que la PEA del sector primario en Yucatán tuvo una pérdida de 46% en cincuenta años.

vos campos laborales, sea en la rama de la construcción o en el sector servicios, esto en las ciudades intermedias de la zona o en el Caribe Mexicano.

Utensilios y artefactos utilizados por los “milperos antiguos”

Los milperos en su quehacer cotidiano hacen uso de diferentes herramientas para ayudarse en su labor y hacer menos laborioso su trabajo, entre ellas, el machete y el hacha, durante la roza y tumba del monte; el *xuul* o bastón plantador, lo mismo que el calabazo o *leek* —depósito de las semillas— al momento de la siembra; la coa es utilizada en el deshierbe cuando la planta del maíz, la calabaza y el frijol se encuentran en crecimiento. Al tiempo de la cosecha utilizan un canasto que en lengua maya yucateca se conoce como *xuux* o *xuuxak*; de igual manera utilizan un deshojador de elotes —hecho de cuerno o hueso de venado— que en la lengua maya conocen como *bakche’*.

En todo el proceso de selección del monte, tumba, roza y quema, siembra y crecimiento del maíz, cosecha y almacenamiento, es común que muchos milperos lleven a cabo ofrendas de *saka’* —bebida de maíz—, para pedir permiso por los trabajos que pretenden realizar, o para agradecer a los *yumtsilo’ob* o señores del monte la cosecha lograda. En estas ofrendas el uso de recipientes como la jícara es indispensable para presentar la ofrenda líquida.

En este trabajo, sólo abordaremos algunos de los utensilios y artefactos que consideramos, son cada vez menos fabricados por diferentes razones y motivos como a continuación exponemos.

Antes de continuar, haremos un paréntesis para comentar que el término “milperos antiguos”, se refiere. en entrevistas informales, a milperos de entre 40 a 60 años, y se menciona cuando se alude a las formas de trabajo que llevaban a cabo sus abuelos y a los utensilios y artefactos que eran propios

del trabajo de la milpa; en ese mismo orden de ideas señalan algunos de ellos: “antes de que todo fuera moderno”.

En el Diccionario de la Real Academia Española, encontramos que utensilio, según una de las definiciones, proviene del latín *utensilia*, “útil, necesario” y tiene entre otros significados: “objeto fabricado que se destina a un uso manual y doméstico”.⁶ En el mismo diccionario, *artefacto*, según una de las definiciones, proviene del latín *arte factum*, “hecho con arte”, y tiene entre otros significados: “objeto, especialmente una máquina o un aparato, construido con una cierta técnica para un determinado fin”.⁷

De acuerdo con la información y definiciones anteriores, enlistamos algunos utensilios y artefactos que consideramos pueden ser un patrimonio cultural en riesgo, dado que sus funciones esenciales están quedando supeditadas a otros valores de uso.

a) Utensilios de los milperos

Dado el uso cotidiano que tienen aún, el *leek*, el calabazo y el *xunxac*. consideramos caben dentro de esta categoría: “objeto fabricado que se destina a un uso manual y doméstico”. Nuestro interés en ellos va en el sentido de que cada vez su cultivo y cuidado –en el caso del *leek* y el calabazo– son menos frecuentes. En el caso del *xunxac*, implica la ubicación y selección de bejucos especiales en los montes altos de los ejidos –donde aún cuentan con este tipo de vegetación–; para luego cortarlos, y después de trabajarlos, lograr la manufactura del recipiente adecuado.

En estos cultivos y conocimientos de los montes encontramos bienes bioculturales que van perdiendo presencia en el bagaje y capital cultural de las nuevas generaciones, al no propiciarse la transmisión de conocimientos y saberes tradicionales.

⁶ <https://dle.rae.es/utensilio?m=form>

⁷ <https://dle.rae.es/artefacto?m=form>

El *leek* es empleado para guardar las semillas para la siembra del año siguiente. Sobre esto, Domínguez Aké (1996), apunta que en Muxupip, –municipio ubicado al nororiente de Mérida en la ex zona henequenera– se tenía por costumbre:

desgranar las diferentes clases de semillas que uno tenga, poner un montoncito de cada una en la mitad de un leek y depositarlas el 31 de diciembre por la noche en un pe’et que cuelgue en un jacal de techo de zacate sin bajareque para que les dé libremente la brisa. Se baja el leek con las semillas la mañana del primer día de febrero, cuando hayan terminado las cabañuelas y la semilla que tenga el cotiledón hinchado será la de mejor cosecha ese año. Por lo tanto el milpero debe destinarle más espacio en su milpa (Domínguez Aké, 1996, p. 181).

Además del uso anterior, utensilios de este mismo tipo son utilizados para depositar las tortillas calientes recién salidas del comal.

Otro utensilio es el calabazo, que se usaba para llevar el agua de consumo, y que está cada vez más en el abandono por los nuevos milperos. Con relación a los primeros trabajos, que el aprendiz de milpero lleva a cabo, y la relación que establece con los utensilios propios de un “milpero antiguo” puede leerse este fragmento:

Muchas veces a regañadientes se toman las primeras clases de esa actividad [trabajo de la milpa], cuando los niños son los encargados de cargar el pozole, el calabazo de agua o alguna herramienta para efectuar la labor. El primer contacto con el sol en pleno campo, el sudor, los espinos y el p’op’ox, el frío y las mojadadas, van formando el carácter del futuro milpero, quien conforme se adentra en la labor, ayudado por su edad, le va tomando gusto a eso de hacer producir la tierra, incluso entre las piedras. Compartir el escaso alimento, tomar agua en la misma boca del calabazo y contarse las alegrías y tristezas mientras se trabaja bajo el quemante sol, son cosas que llevan a enlazar el sentimiento de compañerismo que solo se consigue cuando se alcanza un máximo de riqueza espiritual (Chalé Mex, 2010, p. 143).

Al respecto, Domínguez Aké señala lo siguiente: “el uso de envases de Coca Cola y Cloralex de parte de los campesinos de Muxupip para cargar el agua que llevan a su trabajo, comenzó a principios de los años ochenta. Actualmente (1993) sólo algunos campesinos tienen su calabazo para llevar agua. La mayoría de las personas que trabajan en el campo, sino utilizan los envases antes mencionados, compran calabazos de plástico para tal fin.” (Domínguez Aké, 1996, p. 151)

Un tercer utensilio es el *xuuxac* o cesto para cosechar. El desuso parcial de este utensilio puede deberse quizá, a la incursión de los nuevos milperos, es decir, personas entre 30 a 50 años, en otras actividades principales, o al uso de otros utensilios como las bolsas de nylon.

Antes de avanzar veamos información etnohistórica y algunas características de este utensilio encontradas en Hoil Gutiérrez (2010), en donde leemos la siguiente información:

Durante la Colonia, cuando llegaba el momento de la cosecha, los mayas utilizaban un objeto para depositar la mazorca que arrancaban de la mata. El Diccionario calepino de Motul nos da cuenta de ello, que lo define como ‘*xuuxac*: cesto grande’... Este objeto se construye exclusivamente con bejucos, pero bejucos especiales y resistentes. La boca y el fondo tienen un diámetro de aproximadamente 60 cm y una altura de 80 cm. [...] Así, tenemos que la palabra *xuux* se traduce como cesto y *ac* como bejuco. Por lo que el significado literal es el de ‘cesto de bejuco’

Respecto a la pervivencia del uso del *xuux* hasta nuestros días, el mismo Hoil Gutiérrez señala:

Probablemente el *xuux*, al igual que el *xul*, tuvo una continuidad durante toda la colonia, logrando pervivir hasta nuestros días. Esta pervivencia se dio gracias a que el *xuux* cumplía con otras funciones importantes, para el almacenamiento de

granos de maíz, frijol, ibes,⁸ pepita y chile. Incluso es en este objeto donde se desgrana el maíz cuando esta actividad no se lleva a cabo golpeando los elotes con una madera (Hoil Gutiérrez, 2010, p. 168).

Por nuestra parte, hemos documentado también que algunos de los utensilios y artefactos que usaban los “milperos antiguos”, hoy día están siendo utilizados como objetos exóticos de decoración en pórticos de restaurantes turísticos (tal es el caso del *xuuxac*).

b) Artefactos de los milperos

El *bakche'* y el *xuul*, son artefactos, según la definición de la Real Academia Española. Al igual que en el caso de los utensilios anteriores, encontramos bienes bioculturales aprovechados, como las astas de venado que sirven para la manufactura de deshojadores de maíz o maderas para manufacturar el *xuul* o bastón plantador, tal como a continuación exponemos.

Figura 1. *Xuuxac* como arte decorativo



Fotografía de Alejandro Cabrera, Mérida, 2021.

⁸ *Ib* (*Phaseolus lunatus* L.) o *ibes*, en plural, en la lengua maya. “Los ibes se obtienen de una planta que crece como trepadora, con flores desde blancas a rosadas o hasta púrpuras, el fruto es una vaina dentro de la cual puede haber hasta cuatro semillas” (Ruíz Gil y Martínez, 2017, p. 142).

En trabajo etnográfico realizado a principios del año 2000 y años subsecuentes, en comunidades milperas del oriente de Yucatán, era común observar que en la actividad de deshojar los elotes, cada familia contaba con uno o más artefactos propios para romper la punta del elote y con ello facilitar el deshoje sin mayor complicación. Estos artefactos eran fabricados con los cuernos o huesos de las piezas de venados cazados. En el caso de los cuernos, se aprovechaban aquellos alargados y delgados, para facilitar el manejo y el uso al momento de utilizarlos en la pizca de los elotes en la milpa o al momento de deshojar las mazorcas para luego desgranarlas y obtener el maíz para el nixtamal.

En el caso de los huesos de venado, se aprovechaba la tibia. Después de retirarle la carne, era quebrada de tal manera que la parte a utilizar para formar el artefacto quedase puntiaguda y filosa, para romper la punta del elote con precisión.

Es menester comentar que en la información de las fuentes etnohistóricas y contemporáneas, no se menciona que el *bakche'* se manufactura con huesos de la tibia de venado, como los que nosotros pudimos constatar.

Figura 2. *Bakche'* o deshojador de elotes, manufacturado con huesos de venado. Colección particular



Fotografía de Alejandro Cabrera, Mérida, 2017.

Sobre este artefacto, Hoil Gutiérrez nos da la siguiente información etnohistórica trabajada en diccionarios coloniales:

Este pequeño objeto cuya longitud es de apenas 15 cm. y con el grosor de un dedo fue y sigue siendo una herramienta inseparable del milpero durante y después de la cosecha. En el Diccionario Calepino de Motul se encuentra el término de *culbilche*' y lo define como 'un instrumento de madera conque cogen los indios las mazorcas de las cañas del maíz, sacándolas de sus camisas y cubiertas ...El Diccionario Maya Cordemex utiliza un nombre semejante al anterior aunque se refiere a la misma herramienta. El término que utiliza es el de *bakche*' y lo define como 'trozo puntia-gudo de madera, de *katsim*, *ha'bin* o *chakte*' o de cuerno de venado, que sirve para desprender y despojar la mazorca de sus envolturas o sus brácteas durante la cosecha (Hoil Gutiérrez, 2010, p. 169).

Ajeno a lo ya expuesto, hoy día, estos artefactos son promovidos como "arte maya" en boutiques de objetos ornamentales para el cuerpo, como es el caso del *bakche*'.

Figura 3. *Bakche*' (arte maya)



Fotografía de Alejandro Cabrera, Mérida, 2021.

En cuanto al *xul*, o *xul maskab*, o bastón plantador, podemos encontrar en las remembranzas de los milperos antiguos, lo importante que era para el aprendiz de milpero conocer las herramientas de trabajo y cómo emplearlas en el momento adecuado, tal es el caso del bastón plantador. Domínguez Aké lo define como *xúul*: “palo de un metro y medio de altura más o menos con un megatón [sic] de hierro en la punta” (Domínguez Aké, 1996: 183). Es decir, una punta de hierro puntiaguda, que se adaptaba al extremo desgastado de una madera que servía de mango o soporte al mismo. En algunas comunidades es solo la madera la que sirve de bastón plantador, sin la punta de hierro.

Figura 4. *Xul maskab* o punta de bastón plantador, forjado en hierro. Colección particular



Fotografía de Alejandro Cabrera, Mérida, 2021.

Sobre el mismo particular, Hoil Gutiérrez apunta que en Ixil, a principios de la segunda mitad del siglo XVIII, los instrumentos de hierro eran utilizados e incluso algunos los denominaron con nombres mayas por su semejanza, en cuanto a su función, con los instrumentos mayas. “Por ejemplo en un testamento se enlistó un objeto como *'xul maskab'*, el cual se refiere a la punta del bastón plantador pero hecho de hierro. La palabra *'maskab'* hace alusión al hierro” (Hoil Gutiérrez, 2010, pp. 162-63).

Como ha sucedido con el *xuux* y el *bakche'*. El *xul maskab* o punta de hierro del bastón plantador, es otro de esos artefactos que hoy día se ofertan en tiendas de antigüedades como objetos para decoración, o “cosas antiguas”, sin que nisiquiera quienes los ofertan sepan explicar cuál es su origen o verdadero uso práctico.

Reflexiones en torno al patrimonio cultural en riesgo

Hasta este momento hemos tratado sobre algunos de los utensilios y artefactos utilizados por los “milperos antiguos”, debido a que en últimos años observamos que su producción y reproducción ha caído en desuso siendo sustituidos algunos de ellos por otros objetos y con ello consideramos que se está interrumpiendo la transmisión de saberes y conocimientos de los “milperos antiguos” hacia sus hijos y nietos.

En 2012 y en 2017, el equipo regional península de Yucatán llevó a cabo la aplicación de cuestionarios con niños de sexto grado de primaria, en varias comunidades de la península de Yucatán, sobre la transmisión de conocimientos, saberes, y sobre educación formal e indígena. En ambos estudios, una de las localidades fue la cabecera municipal de Chemax.

En 2012, el cuestionario se aplicó a 38 estudiantes, entre niños y niñas, del sexto grado de una escuela Primaria Urbana Federal; el 52% del sexo masculino y el 48% del sexo fe-

menino.⁹ En este estudio resultó que el 55% del total reportó tener conocimiento sobre el trabajo de la milpa. De estos 21 niños y niñas,¹⁰ el 57% correspondió al sexo femenino y el 43% al masculino. De los 21 niños y niñas, 67% de los niños respondió que fueron por primera vez a la milpa con el padre y 33% mencionó que con el abuelo. En el caso de las niñas, un 25% dijo que fue con el padre, otro 33% respondió que ambos padres y un 42% dijo haber ido con algún pariente (abuelos, hermanos, primos). Al sumar las respuestas en donde aparecen referidos el padre y ambos padres, como quienes llevaron a los niños(as) la primera vez a la milpa, tenemos un 62%. Lo anterior es una muestra quizá de que existe un trabajo continuo de transmisión de conocimientos sobre el tema, aun en el ambiente urbano adverso a la agricultura en el que están creciendo estos niños(as). Los abuelos y otros familiares están presentes en las respuestas de los niños(as), pero en menor frecuencia.

Del total de 38 niños y niñas encuestados(as), en respuesta a sus habilidades en relación con las herramientas de trabajo, resultó que el 72% respondieron ser diestros con el machete y la coa. Cabe destacar que los niños reportaron saber usar el hacha, en un 47%. Quizá porque en la comunidad existe un gran número de albañiles, mencionaron saber utilizar otras herramientas como martillo, marro, barreta, pico y cuchillo. De las actividades de la milpa que saben realizar, el 76% respondieron saber realizar de una a tres actividades, sobresaliendo las de sembrar, cosechar, leñar y chapear.

⁹ Las edades de los niños iban de los 11 a los 15 años, y de las de las niñas, de los 11 a los 14 años. Del total de niños y niñas, 12 años fue la mayor frecuencia, con 58%, seguida de 13 años, con 21%. El 84% de los niños y las niñas tienen ambos apellidos mayas y del 16% restante, uno de sus apellidos es maya. El 74% de los niños y niñas hablan lengua maya. El 92% de los padres de los niños y las niñas hablan lengua maya.

¹⁰ 12 niños y 9 niñas.

El trabajo del campo resultó agradable para un 65% de los niños, al 30% no le gusta y el 5% no contestó la pregunta. De las niñas, al 78% les agrada el trabajo del campo; en contraposición, un 11% respondió que no le gusta ir al campo; el 11% restante no contestó a la pregunta del cuestionario.

En 2017, como parte de la investigación llevada a cabo, se aplicó una encuesta a los alumnos del sexto grado de una primaria indígena urbana de la cabecera municipal de Chemax. Fueron un total de nueve preguntas y con ellas se pretendió conocer cuál es la competencia de los alumnos para hablar la lengua maya; también se indagó sobre la ocupación de los padres, y de manera particular se preguntó a los niños(as) dónde les gustaría trabajar de grandes, cuál es la importancia que tiene para ellos estudiar y por qué.¹¹

En las respuestas de los niños, los trabajos en los que más se ocupan sus padres son el de albañil (50%) y el de palapero¹² (20%), y como lugares de trabajo se refirieron la cabecera municipal de Chemax, Valladolid y el Caribe Mexicano. Como anotamos líneas arriba, esto ha sido así desde la década de los setenta, con la creación de Cancún. Las madres de familia –según respondieron niños y niñas– se desenvuelven en el ámbito doméstico familiar.

Ahora sus razones para estudiar y sus expectativas laborales a futuro. De los 20 estudiantes, el 100% contestó que sí es importante estudiar. Las 20 respuestas las agrupamos en cin-

¹¹ El 70% de los estudiantes tiene ambos apellidos mayas; el 15% tiene apellido paterno no maya y materno maya; el 5% tiene apellido paterno maya y materno no maya. El 5% tiene dos apellidos de origen español, y por último, el 5% sólo anotó un apellido de origen maya. Edades: el 60% de los estudiantes tenían 11 años de edad, el 20%, 12 años, y el 20%, 10 años de edad. Sexo: 60% son niñas y 40% niños. Lengua maya: 85% dijo sí hablar la lengua maya y el 15% expresó que no.

¹² Constructor de cabañas ecológicas con maderas, guanos o zacate de la región, en el Caribe Mexicano.

co bloques por considerar que guardan relación; los bloques de respuestas según nuestros criterios fueron:

a) La importancia de la educación como fuente de saber. Un 20% respondió que la escuela les permite: “aprender”, “aprender a estudiar”, “estudiar para aprender más”.

b) La importancia de la educación y el “sueño” de la profesionalización. Un 35% aportó razones como: “para aprender más, de grande ser inteligente y ser maestra”, “porque puedo ser maestra”, “importante para ser maestra”, “porque así puedo ser maestra”, “porque quiero aprender muchas cosas nuevas y ser una gran maestra. Quiero luchar por mi sueño y quiero que sea realidad”, “para poder trabajar de ingeniero”, “porque si estudio mucho lograré mi sueño de ser doctor”.

c) La importancia de la educación y su relación directa con las oportunidades de “trabajo”. Un 25% respondió que es necesario: “para buscar trabajo”, “porque puedes trabajar en cualquier parte. Para terminar mi carrera”, “porque cuando seas grande tienes que tener los papeles para que te den trabajo y para aprender más”.

d) La importancia de la educación y los deseos de “ser alguien” (asociado a tener dinero). Un 10% refirió: “Para que sea alguien en la vida y tener dinero”, “para disfrutar y mandarle dinero a mi mamá y mi esposa”.

e) La importancia de la educación en la vida intercultural, local y en el Caribe Mexicano, en donde un 10% argumentó que es necesario asistir a la escuela: “para poder estudiar bachiller y para poder saber inglés”, “para saber leer y escribir; en letra maya y español”; respuestas de una niña y un niño respectivamente. El padre de la niña es albañil y trabaja en Cancún; la madre, lava ropa ajena, en Chemax, y ella quiere “lavar ropa en Tulum”. El niño no contestó sobre la ocupación del padre, pero él quiere ser albañil.

De las niñas, el 59% quiere ser maestra cuando sea grande;

el 25% quiere ser doctora, 8% (una) quiere ser licenciada y 8% (una) quiere “lavar ropa en Tulum”. En el caso de los niños, el 50% quiere ser albañil, 12% quiere ser doctor, 12% quiere ser ingeniero, 12% quiere ser cocinero y 12% quiere ser chofer.

En síntesis, en este desencuentro, los niños y jóvenes se alejan de las formas particulares de su cultura, para conocer el medio ambiente circundante, para extraer de él los bienes necesarios de vida y con ello poner en riesgo saberes, conocimientos y prácticas ancestrales de vida.

El patrimonio cultural en riesgo y la exotización de algunos elementos culturales

En lo subsecuente, acudimos a la siguiente definición de patrimonio cultural:

como el conjunto de manifestaciones u objetos nacidos de la producción humana, que una sociedad ha recibido como herencia histórica, y que constituyen elementos significativos de su identidad como pueblo. Tales manifestaciones u objetos constituyen testimonios importantes del progreso de la civilización y ejercen una función modélica o referencial para toda la sociedad, de ahí su consideración como bienes culturales (Llull Peñalba, 2005, p. 181)

La definición anterior admite la reproducción sociocultural de un grupo étnico, aunque, como el mismo autor señala, el concepto de patrimonio cultural es:

... un concepto relativo, que se construye mediante un complejo proceso de atribución de valores sometido al devenir de la historia, las modas y el propio dinamismo de las sociedades. Así, la selección de objetos a los que se otorga una serie de cualidades superiores, que justifican la necesidad de su conservación y transmisión para las generaciones futuras, puede cambiar con cierta frecuencia. De resultas de ese relativismo, las personas

interaccionan de manera distinta con los bienes culturales, favoreciendo su protección en unos casos, y desentendiéndose de su cuidado en otros (Lull Peñalba, 2005, pp. 179-180).

A nivel regional, podríamos considerar que en la actualidad, el consumo de “lo étnico”, de “lo maya”, queda implícito en las políticas públicas nacionales y estatales que proponen al turismo y el ecoturismo en las comunidades mayas como ejes centrales para obtener el desarrollo planteado, incluidas la educación y capacitación del personal, a distintos niveles, para atender la creciente y boyante oferta turística.

Nuestra zona de estudio —la zona oriente de Yucatán—, en las últimas tres décadas ha vivido el avance del capital turístico (privado y gubernamental) a través del ecoturismo, concretamente con el turismo rural, en donde hemos documentado que las poblaciones mayas receptoras han ido revalorando y resguardando utensilios, artefactos y técnicas ancestrales de molienda de granos y cocina, entre otros, para mostrarlos a los turistas nacionales y extranjeros interesados en conocer diferentes aspectos y manifestaciones culturales de las poblaciones mayas. Desde las comunidades mayas, estos proyectos de desarrollo son vistos como oportunidades de trabajo y empleo.

Desde la óptica de Vacheron (2019), el Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) puede constituir una oportunidad nueva al turismo, aunque puede suscitarse la paradoja del turismo a la que él llama *el síndrome del escorpión*, en donde el fenómeno del turismo tiene el riesgo de matar lo que desea, tal como sucedió entre el escorpión y la rana. Por lo tanto, señala: “si no se mitigan los riesgos que penden sobre la viabilidad del PCI, este podría dejar de sentirse como un patrimonio vivo. Las representaciones o los bienes pueden seguir produciéndose para un público turista o de extranjeros por razones puramente comerciales” (Vacheron, 2019, p. 124).

De las familias campesinas se ha dicho que les caracteriza el que pongan en juego, para su reproducción, una serie

de actividades productivas, desde la actividad agrícola, el uso diversificado del medio ambiente y el trabajo asalariado de forma más o menos periódica; pero ahora, en respuesta a las nuevas exigencias que impone la estructura económica de las regiones económicas, el campesino incluye en la visión a largo plazo y en la reproducción familiar, el que estudien sus hijos, ante la comprensión de que la actividad agrícola los mantendrá en condiciones de precariedad y excluidos de la vida social tal y como en la actualidad se desenvuelven.

En aras de la educación y de la preparación académica, los/las jóvenes llegan a formar parte de la creciente demanda de mano de obra para la zona turística del Caribe Mexicano y de la creciente y emergente oferta turística y ecoturística en la zona de Valladolid, centro nodal de la región oriente de Yucatán.

Bibliografía

- CHALÉ, F. (2010). *Cuentos campesinos*. ICY-Conaculta.
- DOMÍNGUEZ, S. (1996). *La milpa en Muxupip*. Conaculta.
- HOIL, J. (2010). El sistema milpero de los mayas. Cambios y continuidades durante la época colonial. En J. Quijano (Coord.). *Entre ir y quedarse... estructura agraria y migraciones internas en la Península de Yucatán* (pp. 95-122). Letra Antigua, CIESAS Peninsular.
- INEGI (2021). *Censo general de población y vivienda, 1950-2020*. Tabulados Básicos.
- LLULL, J. (2005) Evolución del concepto y de la significación social del patrimonio cultural. *Arte, Individuo y sociedad*, 17, 175-204.
- MOLINA, V. (mayo-junio, 1980). Regiones y centros urbanos regionales en Yucatán. *Yucatán Historia y Economía. Revista de Análisis Socioeconómico Regional*, 4(19).
- QUINTAL, E., BASTARRACHEA, J., BRICEÑO, F., PETRICH, R., MEDINA, M., REPETTO, B., REJÓN, L. Y ROSALES, M. (2003).

- Solares, rumbos y pueblos: organización social de los mayas peninsulares. En S. Millán y J. Valle (Coords.). *La comunidad sin límites* [Vol. 1] (pp. 291-403). INAH.
- RUIZ, P. Y MARTÍNEZ, J. (2017). *Desde el Herbario*, 9, 142-146. Centro de Investigación Científica de Yucatán.
- VACHERON, F. (2019). El patrimonio Cultural Inmaterial en la historia cultural y el desarrollo sostenible. *Pensar el patrimonio Cultural Inmaterial. Salvaguardia de ida y vuelta 2010-2018*, 122-128. Secretaría de Cultura, INAH.

EL HUAXMOLE EN OAXTEPEC, MORELOS: SABORES DE IDENTIDAD REGIONAL Y LOCAL

Tania Alejandra Ramírez Rocha
Centro INAH Morelos
Exalumna UAEM

El huaxmole¹ es reflejo de procesos sociales como los movimientos migratorios, las herencias culinarias desde las culturas mesoamericanas prehispánicas y como elemento de identificación identitaria regional y local en el México contemporáneo.

El interés por comprender las significaciones sociales del huaxmole en Oaxtepec, se origina en gran medida por una inquietud personal, ya que hay familias que lo preparan frecuentemente, a veces una vez por semana, pero no se encuentra fácilmente a la venta, a pesar de ser un sitio turístico en cuyo mercado se venden diferentes guisados y antojitos.² Por lo que, mediante entrevistas breves, dos a profundidad, además de un cuestionario breve elaborado en Google Forms y enviado por la red social WhatsApp, se buscó indagar sobre la relación entre la elaboración, consumo y gusto por el huaxmole. Los resultados conducen la reflexión entre el cruce sobre las localidades de origen de los habitantes de Oaxtepec, sus colonias, y la identificación del huaje con la toponimia e historia del lugar.

El capítulo se divide en tres secciones. La primera aborda las referencias del árbol del huaje y las semillas, en fuentes

¹ Una versión abreviada de este texto se publicó con anterioridad en el número 990 del Suplemento cultural *El Tlacuache*, titulado “El huaxmole en Oaxtepec, Morelos”. Por lo que se retoman fragmentos de este artículo previo.

² Es el término utilizado para referirse a las quesadillas, tacoyos, gorditas y sopes.

históricas prehispánicas. La segunda se centra en la relación de Oaxtepec, la preparación y consumo del huaxmole; en la tercera se analizan los resultados del cuestionario breve sobre la percepción que tienen los entrevistados, del huaxmole.

Es un guisado³ o platillo preparado en una región amplia del territorio mexicano, y muy posiblemente, las semillas del guaje o *huaxin* (en moseuale o náhuatl) formen parte de diversos guisados en distintos estados de la República, ya que el Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), señala en su portal electrónico, que el árbol del huaje (*Leucaena leucocephala*), de donde se obtiene la semilla para el huaxmole, se encuentra en Baja California Sur, Campeche, Chiapas, Coahuila, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Morelos, Nayarit, Nuevo León, Oaxaca, Puebla, Querétaro, Quintana Roo, San Luís Potosí, Sinaloa, Sonora, Tabasco, Tamaulipas, Tlaxcala, Veracruz y Yucatán.

Los especialistas en gastronomía, como la chef Cruz Balderas (2021) refiere que el platillo se prepara en los estados de Oaxaca, Puebla, Morelos y Guerrero. La forma de prepararlo o recetas, son muy variadas, pero algunos de los ingredientes comunes son el ajo, la cebolla, chiles rojos, la carne de cerdo o res. Es un guisado que se le relaciona a la cultura mixteca de Puebla y de Oaxaca. Paloma García (2018) señala que, de octubre a noviembre, en la Mixteca poblana, en la localidad de Tehuacán, Puebla, es la temporada del huaxmole o mole de caderas. Se prepara con los huesos del chivo. Las semillas, agrega García (2018), son utilizadas desde la época prehispánica. En esta región se le agrega el chile costeño, el cilantro y jitomates.

Mintz (en Good y Corona, 2011), antropólogo pionero en los estudios sobre la cultura y las relaciones de poder que rodean a la comida, ha destacado que la tradición cultural mesoa-

³ Recurro al término de *guisado* porque es el utilizado por la mayoría de las personas entrevistadas.

americana ha generado una compleja y variada riqueza culinaria, que en contra posición con Estados Unidos, le ha permitido hacer frente a las directrices de la globalización respecto a la industria de los alimentos y de la comida procesada e industrializada. Laura Corona y Catherine Good (2011, p. 15), a manera de pregunta plantean: ¿Por qué la comida tiene el potencial de crear unidades sociales, reproducir comunidades y asegurar la continuidad cultural? El estudio social de la cocina, la comida y sus insumos, implica el preguntarse, por ejemplo, qué representa un guisado para un grupo social, cómo se come, cuándo; cómo influye el medio ambiente y la domesticación de plantas o animales; qué tipo de rutas comerciales existen y qué productos viajan en estas.

Por tanto, algunas preguntas eje son ¿qué significa y representa el huaxmole para algunos de los habitantes de Oaxtepec?, ¿dónde y cuándo se elabora y come?, ¿quiénes lo preparan? Como señalan Good y Corona (2011), en la comida se reflejan los cambios y resistencias ante las estructuras político-económicas del poder, que buscan imponer modelos de consumo, sabores y gustos en las culturas latinoamericanas. En la historia reciente, el modelo neoliberal de la década del ochenta del siglo pasado ha dado paso a los alimentos elaborados bajo la noción de “comida rápida”, que implica cambios en la alimentación.

Señalan las autoras (2011) que la importancia del estudio sociohistórico de las comidas y las cocinas devela los espacios y formas de resistencia cultural de larga duración, ante los diversos sistemas políticos y económicos que han perseguido las prácticas y actividades de mayor cooperación colectiva y creación de lazos sólidos comunitarios. “La creación cultural puede ser una expresión de esta, ya que ha sido una respuesta eficaz de los pueblos mesoamericanos, para asegurar su supervivencia colectiva a lo largo de 500 años de colonialismo europeo, expansión de los Estados nacionales y la imposición del neoliberalismo” (2011, p. 30).

En este sentido, es posible preguntarnos la importancia política de la continuidad de la elaboración y disfrute del huaxmole, en diversas regiones del país.

Huellas del huaje en la historia

En los códices podemos encontrar registro del *huaxin*, guaje o huaje, representado como un manojito de dichas vainas. En el códice Xólotl (lámina X.050) está representado con el siguiente manojito. Marc Thouvenot (1987), ha relacionado algunos de los glifos del códice con elementos relativos al guaje, como puede ser el árbol, las vainas y las semillas.

Figura 1. Glifo Huaxin del códice Xólotl. Posible interpretación



Fuente: Tlachia. Contextos pictográficos del Náhuatl. Recuperada el 12 de agosto de 2021, <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

Existen alrededor de cuatro referencias al término, ya que recordemos que, en la escritura de los códices, la fonética de ciertas palabras permite la escritura de otro vocablo. Por ejemplo, para referirse al poblado de Oaxtepec / Huaxtepec, se recurre a dicho glifo y el del cerro; en otros casos, se alude directamente al árbol o a las vainas.

Figura 2. Imágenes del guaje en el códice Florentino lib. XI, fo. 123



Fuente: <https://florentinecodex.getty.edu/book/11/folio/ir>

En el códice Xólotl se han encontrado las siguientes referencias: Lámina X.010, foja 33: Huihuaxtzin; lámina X.030.A.20: Huihuaxtzin; lámina X.020.A.24: huihuax... altepetl tlacamecayotl; lámina X.050.H.22: Huihuaxte... altepetl; lámina X.040.D.14: Huaxtepec altepetl; lámina X.100.K.18: Huaxtepec.

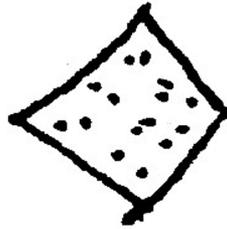
Figura 3. Códice Xólotl, X.050. Lámina 50



Fuente: Tlachia. Contextos pictográficos del Náhuatl, recuperada el 9 enero de 2023, en http://thouvenotmarc.com/textos/codice_xolotl.html.

Las semillas están también representadas en el códice Xólotl, asociadas a las “semillas aceitosas”. Los analistas señalan que no se puede determinar que se refieran directamente a las semillas del *huaxin*, sin embargo, está la referencia a las semillas y por sus características, se puede inferir o sugerir que sean semillas de *huaxin* o guaje.

Figura 4. Chian, glifo de semilla aceitosa. Códice Xólotl. Posible interpretación. Lámina X.050



Fuente: Tlachia. Contextos pictográficos del Náhuatl. Recuperada el 12 agosto de 2021, <https://tlachia.iib.unam.mx/xolotl/X.050>.

Pilcher (2006) encuentra —dentro de los llamados “libros de cocina”, el de *La cocinera poblana y el libro de las familias*, de fines del siglo XIX, escrito por Narciso Bassols— referencias a platillos de “origen indígena” entre los que destaca el *huaxmole*, *cuitlacochis* y *tlatlaoyos*. Pilcher (2006) argumenta que los diccionarios gastronómicos que preceden al de Bassols, se centraron en platillos de origen europeo o bien con una escasa atención a los “platillos populares” o “de la calle”.

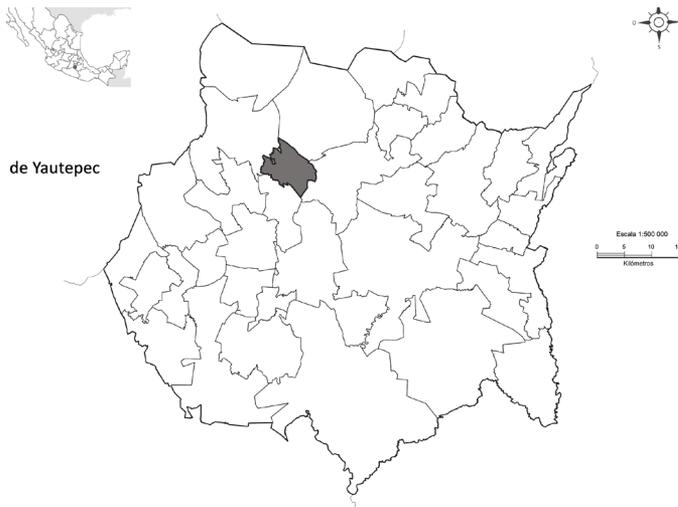
Oaxtepec y su relación con el huaxmole

Oaxtepec es una localidad del municipio de Yautepec, en el estado de Morelos. Se ubica entre las dos ciudades principales del estado, Cuernavaca (la capital; región occidente) y Cuautla (región oriente). Las localidades que conforman el municipio oscilan entre los 1,100 y los 1,400 metros sobre el nivel del mar. Oaxtepec se encuentra entre las localidades más pobla-

das del municipio, y colinda con otras de gran concentración poblacional en el municipio, como Cocoyoc.

La población de Yautepec es de 105,780 habitantes (INEGI, 2020) y en la cabecera municipal es de 44,353 habitantes, es decir el 42% del total de la población. En Oaxtepec se registran 7,097 habitantes; en Cocoyoc 10,178. Este número aumenta en Oaxtepec si sumamos las colonias que a nivel sociocultural⁴ lo conforman, más la población que habita en los fraccionamientos⁵ pertenecientes a Oaxtepec.

Figura 5. El municipio de Yautepec, Estado de Morelos



Fuente: INEGI. Marco Geoestadístico Nacional, 2021. Disponible en www.cuentame.inegi.org.mx

⁴ El Censo de Población y Vivienda, de los años 2010 y 2021, contabiliza las colonias que circundan a Oaxtepec como colonias independientes a esta localidad, sin embargo, la población recurre al término de “Oaxtepec y sus colonias” pues se traza un cierto vínculo social entre dichos espacios (para más información véase Ramírez, 2021).

⁵ El número de habitantes que reporta el Censo de Población y Vivienda del año 2021 (INEGI), en los fraccionamientos, es para someterse a duda, ya que en la vida cotidiana de la localidad se observa un movimiento de personas y automóviles que hace cuestionar si viven de manera cotidiana 16 o 8 personas.

La colonia Ampliación Santa Rosa registra 419 habitantes; en Corral Grande 1,199; en San Martín (José Ortiz), 65; en ampliación El Capulín 65; Huertos el Mirador, 65 habitantes; fraccionamientos Real de Oaxtepec 16, Los mangos residencial, 8 personas, y en la colonia Palo Mocho (Emiliano Zapata) se reportan 367 personas. El número de habitantes de la región que socioculturalmente comprende a Oaxtepec es de 9,301 personas, es decir el 9% del total municipal.

Personas entrevistadas de Oaxtepec señalan que el huaje “desparasita” y “mata lombrices”. Peralta (y otros, 2017) indica en un estudio realizado en la Mixteca oaxaqueña, en dos comunidades (Santiago Huajolotitlán y Cacaloxtotec) cercanas a Huajuapán de León, que el consumo de las semillas es utilizado para tratar parásitos intestinales. Las personas diferencian sus cualidades antiparasitarias (sirve para las amibas) y como antihelmíntico (arrojar lombrices) debido a que algunos afirmaron haber visto las lombrices al ser expulsadas después de haber comido las semillas.

Otros usos medicinales son la corteza o las hojas de guaje en infusión y el licuar semillas crudas en agua e ingerirlas en ayuno por uno o tres días para tratar padecimientos relativos a la parasitosis intestinal y amibiasis, o bien hervir las hojas e ingerir la bebida por 30 días en ayuno (Peralta y otros, 2017).

En entrevista realizada el 14 de julio, con una habitante de Oaxtepec, que es originaria de la costa chica de Guerrero, y su esposo, que es originario y ha radicado en Oaxtepec, refieren que el huaxmole es un guisado que “es de aquí, de Oaxtepec”. La señora refiere que en “su tierra” “no lo hacen”. Agrega: “Yo soy de Oaxaca y ahí no lo hacen. Yo aquí lo aprendí. Lo hago con carne de res y más antes se podía hacer con carne de venado”. Indica que anteriormente, cuando había más venados en la zona, se podía cocinar con carne de venado; subrayando que es un platillo que se puede modificar conforme “el gusto”, “ya es de gusto de cada quien lo que quiera echar de carne”. Su esposo refiere que existe diferencia si se prepa-

ra con carne de puerco o de res. “Con la carne de puerco se hace más espeso y con carne de res, como que se hace como el clemole, como más aguado, más caldo”.

Una persona, originaria de la localidad cercana a Huajuapán de León (Oaxaca), nos señala que ella aprendió a cocinar el huaxmole de su mamá, en Oaxaca, considerando que es un lugar donde se sabe preparar el platillo. La receta que comparte mientras conversa con su comadre, es la siguiente: “Primero se compra la carne de puerco. ¿Porque es con puerco, verda comadre? La compras con hueso y macicita, para que sepa sabroso. Y luego, se desvena el chile, pero también pues... aquí no hay chile costeño. Pues es chile costeño, y yo le revuelvo con el puya. Les echo de los dos, y ya de ahí, se echa a remojar tantito pa’ que se le quite lo caliente. Ahí con la lumbrita, no más tantito; que suavice pa molerlo. Le echan su ajo, su comino, y luego se pelan los tomatitos, los tomates⁶ también. Así cruditos se le echan cuando se está friyendo [sic] el chile, y la carne se friye [sic] bien, bien, y le pones el chile y se fríe bien, bien. Ya después le pones huaje” (Raquel Ramírez en entrevista, julio 2021).

Figura 6. Huaxmole de cerdo con hoja de aguacate



Guisado de la señora Raquel. Fotografía de Tania Ramírez. Agosto de 2021.

⁶ La señora Raquel, en plática posterior, me especificó que deben ser tomates de los amarillos porque son más dulces.

La señora Raquel explica que el huaxmole es un guisado caliente porque la semilla del guaje es caliente. Para habitantes de Huitzilac y Ocuilan en el Estado de México, el árbol de huaje es un árbol de “tierra caliente”, por lo cual, es poco observable su presencia en el entorno ambiental de la zona noroeste del estado.

Figura 7. Huaxmole, guisado de la señora Raquel



Fotografía de Tania Ramírez. Agosto de 2021.

Figura 8. Raquel Ramírez en el centro vacacional IMSS, Oaxtepec



Fotografía de Patricia Ramírez, 2019.

La señora Xenorina Jiménez Franco, de 83 años, originaria de Totolapan, Morelos, pero que ha radicado en Oaxtepec desde hace aproximadamente 50 años, comparte la forma en que lo prepara: “Hay diferentes maneras de prepararlo, pero yo lo preparo como ahora. Siempre me gusta la carne de puerco. Entonces compro costillita y compro maciza, de las dos, y la pongo a cocinar la carne aparte. Le pongo un ajito, un pedacito de cebolla y su sal. Y el guaje yo lo muelo en la licuadora. Antes era en el metate. Los guajes los pongo con chiles, su ajito, cebolla. Yo nomás lo preparaba así. No le ponía, ves que ahora que el cilantro, no, yo era el puro huaje molido. Y ya le ponía jitomates para que, luego el guaje se siente picoso o así, pero le ponía unos dos o tres jitomates a un manojo de guajes. Y le ponía su ajito, su cebolla, mientras mi cazuela ya se está calentando. Ya que estaba caliente... antes guisábamos con manteca, ahora ya es aceite, ya le pongo su aceite y ya que está bien caliente el aceite, le pongo el guaje ya molido. Pero para esto hay dos modos. Le pongo la carne, la escurro y ya se pone a freír para que agarre buen sabor el guisado, ya que anda bien fritita, ya le pongo el guaje, con el jitomate, la

cebollita y el ajo. Y ahí le estoy moviendo, que se sazone, y esa es toda la gracia del huaxmole que yo hago”. Comenta que su hija lo prepara agregándole cilantro, ya de forma diferente al que ella prepara. Ella no le agrega cilantro porque le da un sabor más fuerte al huaje.

El cambio del uso de manteca al aceite, señala Xenorina, se debe principalmente a una cuestión “de salud”, ya que considera que la manteca puede afectarle por el hecho de tener diabetes. Asimismo, expresa que actualmente es más fácil conseguir aceite que manteca. El aceite lo encuentra en cualquier tienda de abarrotes y la manteca debe acudir a la carnicería.

La señora Xenorina refiere que el huaxmole se puede cocinar con la carne que “sea de tu gusto”, puede ser puerco, res o pollo. Tanto ella como la señora Raquel y su comadre Rebeca, explican que hay dos tipos de guaje, el rojo y el verde. El rojo se da en época de calor, previa a las lluvias o aguas, hacia el mes de abril. Ambos se usan para la elaboración del guisado.

En plática con un grupo de cuatro jóvenes, en el mes de abril de 2021, cuyas edades oscilan entre los 22 y 26 años, y que habitan en Oaxtepec, refieren que el platillo “es de aquí”, pues existe una relación entre la toponimia del lugar, la presencia de árboles de huaje, especialmente visibles en el centro vacacional IMSS Oaxtepec, y el nombre del platillo. “El huaxmole es de aquí, porque aquí hay muchos árboles de huaje, que hasta tú puedes ver. El huaxmole lleva huaje y aquí se llama Oaxtepec, porque hay muchos árboles de huaje, por eso aquí se hace”. Uno de los jóvenes, de 24 años, considera que el guisado es de la localidad, porque “no ha visto que lo hagan en otro lado”. Una mujer recuerda que hace como 15 años, ella oía que a los que son de Oaxtepec, les decían los “guajes”.

Figura 9. Cerro con árboles de huaje en el centro vacacional del IMSS en Oaxtepec, Morelos



Fotografía de Patricia Ramírez, 2022.

En conversación con un joven que labora en Oaxtepec, pero radica fuera de la localidad, nos comenta que él no ha visto que vendan el huaxmole “así en cualquier lado”. Sólo una señora que cuenta con un local a bordo de la carretera, a la altura de la colonia Santa Rosa, nos indica que lo prepara por pedido.

En el mercado de Oaxtepec, por lo observado en el área de “cocinas” o donde se vende “comida corrida”, es decir guisados, no se oferta el huaxmole. Una persona que labora en el mercado, en el área de “antojitos”, comenta que ella, en su cocina, lo prepara, pero no para venta, sino para comer ella, su familia y las trabajadoras. Algunos puestos que venden comida, ubicados en la carretera federal, y cercanos a la cancha de fútbol junto al convento, no venden dicho guisado. En el restaurante de “La güera Emilia”, ubicado en el centro de la localidad, tampoco se oferta en la carta o para venta al público.

Figura 10. Cerro con árboles de huaje en el centro vacacional del IMSS en Oaxtepec, Morelos



Fotografía de Patricia Ramírez, 2022.

Al preguntarle a una señora habitante de Oaxtepec el porqué no se vende el guisado en varios locales de venta de guisados y comida, nos responde que “tiene un sabor fuerte, que a lo mejor a muchos no les gusta, porque sí sabe fuerte el guaje”.

¿El huaxmole no lo venden en los mercados o en las comidas?
No, ese no. Si viene alguien de afuera, está difícil que lo consiga. Ahora en donde venden comida, venden muchas cosas, el mole, el adobo, pero no el huaxmole (entrevista con la señora Xenorina, agosto, 2021).

Existe además la noción de que las generaciones jóvenes lo elaboran poco o no saben cocinarlo. Algunas mujeres mayores a los setenta años, que fueron entrevistadas, señalan que la generación de sus nietas lo preparan poco o desconocen su forma de elaboración.

Hay también “dichos” o “bromas” que se hacen del huaxmole, antes de comerlo, por su sabor y aroma “fuerte”. La se-

ñora Xenorina, comenta que cuando lo prepara, a veces sus hijas de broma le dicen que no lo van a comer “porque van a besar al novio”. También la señora Raquel comenta que antes de comer el guisado, sus hijos e hijas a veces le decían que iban a ir por un chicle porque luego le iban a dar un beso a su novio o novia.

En Tlayacapan, la señora Hilda Manzanares, también refiere que el huaxmole tiene un sabor “fuerte”; ella lo cocina poco porque explica que a sus hijos “casi no les gusta”; su hija comenta que “sabe muy fuerte”. Por otro lado, una mujer de 33 años, que habita en Cuernavaca desde hace 20 años aproximadamente, comenta que en la localidad de Tres Marías, municipio de Huitzilac (noroeste del estado de Morelos, situada a 2,810 m.s.n.m.), no se prepara el guisado de huaxmole, inclusive refiere que no había oído de ese platillo. Señala que sus abuelos maternos son de Huitzilac, su mamá también nació ahí, al igual que ella. Cuando entró a la secundaria se mudó a Cuernavaca, y hasta el momento no había escuchado del guisado. Explica que una de las posibles razones puede ser el clima y las plantas que se dan en la zona de tierra fría. Indica que ella no ha visto árboles de huaje en Huitzilac, y por eso no hacen platillos con las vainas. Platicando sobre el tema, refirió que dentro de la relación comida e identidad local, encuentra al “mole de difunto”,⁷ como un platillo especial de la zona norte.

La mamá de Mónica refiere que el mole de difunto se da de comer el día en que se sepulta a la persona. “Se da de comer con romeritos y papitas, no lleva camarón como en diciembre... para dar las gracias a los acompañantes —y agrega— los días de rosario solamente se da pan con café o té... en ocasiones se les da otra cosa, tamales, galletas, chilaquiles, pero sin

⁷ Es un tipo de mole que se da únicamente en el sepelio, cuando fallece una persona, y cuando llevan la cruz de la persona al panteón. “El mole de difunto lleva romeritos, papas, chícharos y zanahorias. Según yo, no lleva carne porque hay difunto” (Mónica, plática 16 de septiembre de 2021).

carne porque se debe evitar”. Cuando no se encuentran los romeritos se elabora con espinacas, y cuando fallece un bebé, se debe de dar un guisado “más ligerito” (entrevista 27 de febrero de 2022).

En entrevista con una persona de 35 años, y cuya familia habita en Ocuilan (municipio del estado de México, colindante con el municipio de Huitzilac y Cuernavaca, en Morelos) señala que no se elabora el huaxmole, se prepara más bien, una salsa de huajes, es decir, se muelen los chiles con las semillas, pero no se agrega carne, porque al ser una salsa, se agrega al alimento preparado. El otro uso de las semillas es cocinar el huevo en salsa verde y se le agregan las semillas enteras, sin molerse.

Mediante conversaciones con tres personas que provienen del estado de Querétaro, pero radican en Oaxtepec desde hace más de treinta años, comentan que desconocen la preparación del huaxmole. Expresan que han escuchado del guisado pero no lo han probado. Una mujer, hija de una señora proveniente de Querétaro, de aproximadamente treinta años, que nació y vive en Oaxtepec, nos comenta que sólo ha escuchado del guisado, el cual nos indica que es originario de Oaxtepec, pero no lo ha probado; refiere que su mamá tampoco lo cocina.

En este sentido, encontramos que la migración proveniente de Oaxaca, con una presencia que he observado a nivel cualitativo, en las colonias de Corral Grande y Santa Rosa, conocen y han probado el huaxmole, y en algunos casos lo saben cocinar, en tanto que personas relacionadas al estado de Querétaro desconocen de su preparación e incluso el sabor del guisado.

Una probable e inicial explicación del porqué en unas regiones del estado se elabora con mayor o menor frecuencia, se debe las migraciones poblacionales, a las condiciones del medio ambiente (clima y altura, entre otras, que dan la clasificación usada comúnmente entre los habitantes de Morelos, como “tierra fría” y “tierra caliente”) y las regiones culturales.⁸

⁸ Catherine Héau (2006) indica que en el siglo XIX existía la región Suriana, que abarcaba el actual estado de Morelos, y una parte de México, Puebla,

Las migraciones, las actividades económicas y las características del entorno ambiental, dejan su huella en la cocina. Los movimientos permanentes de personas entre regiones generan y diversifican los guisados, los platillos, los sabores y los aromas de la cocina. El huaxmole es reflejo de las contribuciones y combinaciones que cada persona y lugar le aporta. Las mujeres, generalmente encargadas de su preparación, reconocen que se cocina de formas muy diferentes, según “el gusto” de cada quien, pero a la par, queda contenida una significación del guisado como un elemento único de un lugar; que le da identidad. En las entrevistas se puede escuchar el “que debe de llevar”, “aquí así se hace” o “no he visto que lo hagan en otro lado”, “yo aquí lo aprendí a hacer”. Una habitante de alrededor de 70 años, que proviene de Santiago Tapextla, en la región afromexicana de la costa chica oaxaqueña, comenta que conoció y aprendió a preparar el guisado en Oaxtepec, porque en su localidad de origen no lo preparan.

Sin embargo, quienes habitan en Oaxtepec, y cuentan con familiares, o provienen de localidades oaxaqueñas de la región Mixteca, colindante con Puebla, han probado o elaboran el huaxmole, lo que podría ser un elemento cultural culinario que ha viajado en los estados que comprendían la región Suriana del siglo XIX.

El huaxmole puede incorporar, por ejemplo, huesos del chivo, en la zona poblana de Tehuacán. García (2018) señala que desde la época virreinal, la zona cría el chivo para su venta en regiones vecinas. En la época de escasez de agua, se le sacrifica para evitar el costo extra de abastecerle de agua y alimentos, por lo que es la temporada en que se prepara el hueso de cadera o huaxmole en la zona.

Guerrero. López (2016) señala que se extiende al estado de Oaxaca, en la región colindante con Puebla. En la región Suriana viajaron elementos culturales de identificación como el corrido o bola suriana, y muy probablemente guisados o platillos han circulado entre esta amplia región.

El cilantro o el comino, por ejemplo, son elementos que pueden estar o no presentes, y no necesariamente se asocia a la forma de prepararlo de un lugar, sino “al gusto”. El chile costeño es otro ingrediente que está presente en la preparación del huaxmole en la Mixteca poblana o oaxaqueña, pero en Oaxtepec, no es fácil de encontrarlo. Mujeres que prearan el huaxmole con chile costeño y habitan en Oaxtepec, señalan que lo traen directamente de sus localidades de origen, cercanas a Huajuapán de León. La señora Raquel, originaria de Guadalupe de Ramírez, comenta que el chile costeño es uno de los ingredientes que le da un sabor muy rico y especial al guisado. “Cuando voy a mi pueblo, sobre todo en octubre que es la fiesta de allá, y se pone muy bonito, vienen todos; todos los del norte, lo que estamos aquí en Oaxtepec, los de México y de otros lados pues, y yo es cuando más voy, me traigo chile costeño, sal y pan. Vieras que le da un sabor bien rico la sal de allá y el chile costeño”.

En el caso de la señora Xenorina, se observa el recorrido cultural del guisado, ya que su mamá se lo enseñó, su mamá lo aprendió en Totolapan, cuando al casarse llegó a vivir a la localidad. Su mamá nació en Cuautla pero de niña se fue a vivir a la Ciudad de México y al casarse llegó a Totolapan; considera que muy probablemente tiene influencia de cómo se prepara en Cuautla, pues su mamá lo aprendió a cocinar a su vez de su mamá (la abuela materna de Xenorina) que es de Cuautla y vivió también algunos años de su vida en la Ciudad de México.

En Oaxtepec y las colonias que lo conforman, como Santa Rosa y Corral Grande, existe una presencia de personas provenientes de localidades cercanas a Huajuapán de León, como es Guadalupe de Ramírez y Zocoteaca. Es una tarea pendiente realizar estudios genealógicos y cuantitativos que den cuenta de este hecho social, que puede ser observable por las redes de “amigos”, “familiares” y “conocidos” de personas que sus abuelos o padres nacieron en Guadalupe de Ramírez.

En la colonia Corral Grande, por ejemplo, una de las tiendas de abarrotes cierra generalmente en fechas cercanas al 12 de octubre, cuando se celebra una de las principales festividades de la localidad.

La señora Xenorina, refiere que ella llegó a la colonia Santa Rosa “cuando había muy pocas casitas, namás la de mi comadre Raquel y la mía, y otra por allá abajo”, pero considera que se fue poblando la colonia con personas provenientes de Oaxaca y de Guerrero. La construcción del centro vacacional del Instituto Mexicano del Seguro Social detonó el crecimiento de la urbanización en la zona. Tanto el esposo de la señora Raquel como el de la señora Xenorina, trabajaron en dicho lugar.

Percepciones del huaxmole

Se realizó un cuestionario breve mediante Google Forms, con el fin de conocer algunos elementos de percepción sobre el huaxmole y de los conocimientos sobre el guisado entre quienes habitan en Oaxtepec y localidades vecinas. Se formularon diez preguntas, entre ellas, la edad, por la posible correlación entre generación y los saberes del guisado (conocerlo, probarlo, sabor, aroma y cocinarlo). Veintiséis personas respondieron el cuestionario que circuló vía WhatsApp. El rango de personas que respondieron fue de 23 a 55 años; el promedio fue de 29 años. El 80% respondió que lo conoce y el 20% lo desconoce. Ante la pregunta de si les gusta o no el huaxmole, encontramos una variedad de respuestas por parte de quienes lo han probado, como:

- Sí, me gusta el sabor del guaje y por su conbinación de los principales elementos de la salsa, tomate, jitomate cebolla y cilantro.
- Sí, es fuerte y muy aromático.
- Sí, porque el sabor es unico y la mezcla entre chiles hace que tenga un sabor único.

- Si, es un platillo típico de Oaxtepec y tiene un excelente sabor y sazón.
- Si por qué su sabor es único, me gusta mucho la combinación de los chiles y el sazón que deja la hoja de aguacate.
- Masomenossssss, me sabe raro pero aveces bueno.⁹

A la mayoría le gusta el sabor, refieren al “sabor fuerte” o “aromático” y dos personas respondieron que precisamente por el sabor y olor fuerte del huaje, no les gusta el huaxmole.

Respecto a la pregunta de dónde lo han probado, el 90% señala que “en la casa”, “con la familia” o con “su abuela”. Se observa una estrecha relación entre cocina, casa, familia, abuela y mamá, ya que respondieron: “en casa de mi abuela”, “en mi casa”, “en casas”, “en casa de mi familia de Morelos”, “con la familia de mi esposo en Cuernavaca”. Únicamente una persona respondió que en fondas y puestos de comida, y otra aludiendo a los estados “Morelos y Guerrero”/ “Morelos y Oaxaca”. El guisado se encuentra relacionado al ámbito de lo familiar, a un saber de las mujeres, y asociado al espacio de la casa. En este sentido, el huaxmole puede significar un elemento delimitador “de lo propio”, particular de la familia.

Sobre si conocen de la venta del guisado en algún establecimiento de comida, el 20% señala que no conoce de su venta comercial y otros respondieron que en “fondas de Oaxtepec”, “en Tlayacapan y pueblitos aledaños” o “en Oaxtepec”.

Respecto a la pregunta de dónde consideran que es el guisado, nos acercamos a la percepción del huaxmole como un elemento conformador de una identidad regional y local. Cuatro personas respondieron que es de Oaxtepec; cinco

⁹Los mensajes han sido transcritos con la misma redacción con la que fueron enviados.

respondieron que es del estado de Morelos, seis consideran que es de Oaxaca. Algunas personas consideran que es de Oaxaca y Morelos, otras de Guerrero y Morelos, y el resto desconoce su procedencia.

Algunas de las respuestas fueron:

- Supongo que es de Oaxtepec, por su etimología, pero en general de todo el estado de Morelos pues es un árbol que está presente en casi toda su geografía.
- De Oaxtepec, Morelos y también de Oaxaca.
- Del centro del país.
- Segun yo es de Oaxtepec.

*Así fueron escritos.

El 50% indica que lo come muy rara la vez y el otro 50% lo come una o dos veces al mes. Respecto a la pregunta de cuáles ingredientes contiene el huaxmole, respondieron:

- Huaje jitomate Chile silantro ajo cebolla carne de res o puerco o al gusto sal y consume de pollo al gusto y para servir con limón al gusto.
- Carne de puerco, el guaje, chile guajillo, jitomate, cilantro, ajo, comino y cebolla.
- Guaje, jitomate, guajillo, pollo, sal, pimienta, comino, ajo, chile ancho, norzuisa.
- Guaje, chile guajillo, tomate, ajo, cebolla, hojas de aguacate, carne de puerco.
- Guajes, tomate verde, jitomate, chile verde, ajo, cebolla, carne de cerdo.
- Guaje, tomate, jitomate, chile, cebolla, cilantro, ajo, puerco y sal.
- Carne de puerco, tomate, cerrano, cebolla ,ajo, guajes.
- Huaje, Chile pasilla o puya, carne de res y olores.
- Tomate, chiles, guajes, cilantro y carne de puerco.
- Guaje, hojas de aguacate, guajillo, jitomate, etc.

- Guaje, jitomate, cebollas, chiles, sal, ajo.
- Chile de árbol o costeño, jitomate, huajes.
- Huaje, jitomate, chile guajillo.

El huaje, jitomate, chile guajillo y carne de puerco, son ingredientes que se encuentran de forma constante en lo señalado por las personas que respondieron el cuestionario. Sobre la pregunta si han preparado el guisado, el 60% indica que no y el 40% que sí.

Un elemento social que puede encaminarse a la percepción social sobre la relación entre el huaje, Oaxtepec y el huaxmole, es el evento que se ha efectuado durante varios años en la localidad, denominado “La feria del Huaje”, donde se realizan degustaciones y concursos de guisados/platillos elaborados con la semilla del huaje. El 15 de noviembre de 2019 y el 18 y 19 de noviembre de 2016, se invitó a la población a participar como asistentes a dicha feria. En una nota periodística del Diario de Morelos del año 2016, se indica que desde hace cuatro años se realiza La feria del Huaje, en Oaxtepec. “Érick Marbán mencionó que de acuerdo a los orígenes en el significado del nombre de Oaxtepec, ‘En el cerro de guaje’, es como surge desde hace cuatro años esta idea de algunos pobladores, con la colaboración de ayudantes, en retomar esta cocina tradicional” (Guillermo Tapia, Diario de Morelos, 18 de noviembre de 2016).

Reflexiones finales

El huaxmole representa lazos sociales en la conformación de los espacios de “lo propio”, de “la familia” y la “casa”. Al preguntar sobre dónde han probado el guisado, aparecen los términos antes mencionados, en relación con “la abuela” y “la madre”. El huaxmole representa un saber; un conocimiento del área femenina donde el haberlo probado en la casa, coci-

nado por la madre o abuela, delimita lazos de vínculo con la familia y de reconocimiento de un saber.

En el guisado viajan saberes regionales que dejan huella sobre los movimientos migratorios en los territorios, formando símbolos de identidad y pertenencia a un espacio cultural. El saber prepararlo y tener el gusto por el “sabor fuerte” del huaje, da un sentido de diferenciación de unas personas frente a otras, formando una colectividad. Aunque la continuidad generacional en el saber preparar el huaxmole corre riesgo de pérdida. Por ejemplo, en el caso de la señora Raquel, de sus 10 hijos (6 mujeres y 4 hombres) todas las mujeres saben cocinarlo, pero las hijas e hijos de las 6 mujeres, quienes oscilan entre los 25 y los 39 años, señalaron que no lo han cocinado solas. Particularmente, en el caso de las nietas de la señora Raquel, han ayudado en su elaboración; conocen todos o algunos de los ingredientes, pero no lo han cocinado por su cuenta. Por lo que, la pérdida de este saber, implica el olvido de conocimientos relacionados al uso de la flora local, como es el uso de la vaina del huaje y de las hojas del aguacate.

El huaxmole es un elemento de identidad cultural para la localidad, observable por la relación que hacen sus habitantes con la toponimia y el observar en el entorno ambiental, la presencia del árbol de guaje. Asimismo, el que sea un guisado o platillo difícil de encontrar en los comercios de venta de comida, dota de un vínculo especial de identificación para sus habitantes, tal vez traducible en un aspecto que traza una diferencia frente al turista o quien va de paso. Sin embargo, el que no se encuentre el huaxmole en diversos espacios relativos a la cocina (mercados, restaurantes, cocinas, comidas corridas, etc.), puede acortar los espacios y la continuidad de un saber culinario de amplias y profundas raíces, pero mientras perviva el “gusto” por el huaje, pervive el huaxmole.

Los saberes culinarios y los gustos por sabores y aromas son formas de resistencia ante los cambios estructurales político-económicos que imponen formas de consumo alimen-

tario que desconocen de los recursos que se disponen en un medio ambiente determinado, y que en muchas ocasiones distan de contenidos nutrimentales y encaminan a las poblaciones al consumo de productos provenientes de la industria e ingeniería alimenticia.

Bibliografía

- Consejo Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). *Leucaena leucocephala*. <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/mimosaceae/leucaena-leucocephala/fichas/ficha.htm>
- Perspectivas antropológicas e históricas*. INAH.
- CRUZ, L. (28 de febrero de 2021). El huaxmole, guaxmole o salsa de guajes. *La Unión de Morelos*. <https://launion.com.mx/morelos/sociedad/noticias/156190-el-huaxmole-guaxmole-o-salsa-de-guajes.html>
- GARCÍA, P. (2018). *Huaxmole: el mole de caderas de temporada, en la sierra Mixteca de Puebla*. Animalgourmet. <https://www.animalgourmet.com/2018/11/02/huaxmole-el-mole-de-caderas-de-temporada-en-la-sierra-mixteca-de-puebla/>
- GOOD, C. Y CORONA, L. (2011). Introducción: estudiando la comida y la cultura mesoamericana. En C. Good, y L. Corona (Coords.). *Comida, cultura y modernidad en México*.
- HÉAU, C. (2006). La reapropiación ideológica de la idea de “raza” entre los campesinos morelenses a fines del siglo XIX y durante el Porfiriato. Un esbozo de antropología histórica desde la perspectiva de “los de abajo” y a partir de sus propios textos. *Cultura y representaciones sociales*, 3(6).
- INEGI. (2021). *Censo por localidad-Morelos. Censo de población y vivienda*.
- LÓPEZ, A. (2016). *El carnaval en Morelos, de la resistencia a la invención de la tradición (1867-1969)*. Libertad bajo palabra.

- PERALTA, y otros, (2017). Uso antropocéntrico del guaje *Leucaena esculenta* (Moc. & Sessé Ex. Dc.) Benth, en dos comunidades de la Mixteca Baja oaxaqueña. *Polibotánica*, 43, 349-364.
- PILCHER, J. (mayo-agosto, 2006). “¡Tacos, joven!” Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana”. *Dimensión Antropológica*, 13(37).
- RAMÍREZ, T. (2021). Experiencias y percepciones ante la pandemia por COVID-19, en Yautepec, Morelos. En L. Corona y L. Morayta (Coords.). *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia, COVID-19*, 223-237. INAH-SNPICD .
- TAPIA, G. (18 de noviembre de 2016). Invitan al Festival del Guaje, en Oaxtepec. *Diario de Morelos*. <https://www.diariodemorelos.com/noticias/invitan-al-festival-del-guaje-en-oaxtepec>
- THOUVENOT, M. (1987) [Tesis doctoral]. Escuela Superior de Ciencias Sociales.

COCINA Y DANZA. PATRIMONIO CULTURAL DEL PUEBLO DE SAN BARTOLO AMEYALCO, CIUDAD DE MÉXICO

Laura Elena Corona de la Peña¹
DEAS

Introducción

La cocina, entendida como un sistema de conocimientos, prácticas y elementos materiales, a través del cual un grupo humano piensa y concreta su alimentación, adaptándola a las circunstancias que vive, puede a su vez contemplarse como patrimonio biocultural de los pueblos. Desde esta perspectiva, en este texto analizo cómo la cocina de un pueblo de la Ciudad de México, vinculada a la fiesta, constituye una expresión de su patrimonio biocultural y enfrenta circunstancias particulares. Desarrollo este análisis a partir del caso específico de las danzas de arrieros del pueblo de San Bartolo Ameyalco. La fuente principal de este trabajo es el registro etnográfico intermitente que el historiador Leonardo Vega y yo hemos realizado desde 1999, mismo que ha incluido entrevistas tanto a los integrantes de las cuadrillas de arrieros, como a personas del pueblo. Otras fuentes importantes han sido documentos históricos, informes de trabajo de campo y de archivo, materiales bibliográficos, geográficos y estadísticos, así como algunos textos que hemos publicado² y otros que están en proceso de edición.

¹ Profesora investigadora de la Dirección de Etnología y Antropología Social del INAH. laura_elenacorona@hotmail.com

² Corona de la Peña & Mora Vázquez, 2003, Corona de la Peña & Vega Flores, 2007.

Es importante recordar aquí que los investigadores del INAH construimos nuestra materia de trabajo a partir de un concepto operativo: el patrimonio cultural, y que uno de los objetivos que tenemos es promover el respeto y uso social del mismo. En mi caso, desde hace quince años me he dedicado a la investigación de las cocinas de México como patrimonio biocultural, aplicando como marco teórico metodológico la antropología de la comida.³ En mi trabajo de investigación, docencia, difusión y divulgación en particular, prevalece el interés en estudiar el patrimonio biocultural con el objetivo de conocer y aportar a su defensa y a la defensa de sus usos sociales. Esta perspectiva es compartida por un grupo de colegas que en distintos periodos participamos en el Programa Nacional Etnografía de las Regiones Indígenas de México (PNERIM), y que cuando este programa se suspendió en el año 2020, conformamos un colectivo de trabajo para seguir colaborando. A este grupo se han sumado compañeros de otros centros de trabajo del INAH y de otras instituciones. Este trabajo lo divido en tres partes: en la primera, abordo brevemente algunos de los procesos de patrimonialización que se dan en el caso de las cocinas de México, en la segunda describo el caso de estudio y en la tercera presento mis reflexiones generales.

³ Describo el marco teórico metodológico de este tipo de estudios en Laura Elena Corona de la Peña, “Antropología de la comida. Estudios convergentes y divergentes en el México contemporáneo”, en Ricardo A. Fagoaga, Anne W. Johnson y Fernando I. Salmerón (eds.) *Antropología hecha en México*, Montevideo, Asociación Latinoamericana de Antropología, col. Antropologías Hechas en América Latina, texto próximamente disponible en <https://www.asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/index.php/publicaciones/coleccion-antropologias-hechas-en-america-latina>

Procesos de patrimonialización

A partir de lo que el doctor en historia Bolfy Efraín Cottom Ulin (2001, p. 82) llama: “concepto antropológico de patrimonio cultural”, y de la propuesta del doctor en etnología Eckart Boege Schmidt (2008) sobre patrimonio biocultural, para el estudio de las cocinas de México, entiendo al patrimonio biocultural como la apropiación colectiva de un legado o bien común generado en torno a las cocinas,⁴ que implica por un lado usos sociales particulares, y por otro la responsabilidad social e institucional de su cuidado, resguardo y transmisión.

Además de una definición operativa del patrimonio biocultural, en el caso de las cocinas de México, me parece necesario entender y problematizar a los propios procesos de patrimonialización, para este fin considero de gran utilidad la tipología propuesta por el doctor en antropología social Javier Hernández Ramírez (2018), quien habla de exopatrimonialización, cuando esta es impulsada por fuerzas o agentes externos; patrimonialización negociada, cuando intervienen tanto agentes locales como externos que negocian los contenidos patrimonializables; y endopatrimonialización cuando es resultado de la dialéctica interna y de los procesos globales a nivel local. A partir de la propuesta de Javier Hernández es posible explicar muchas de las circunstancias que se han dado recientemente en torno a las cocinas de nuestro país, especialmente a partir del nombramiento otorgado por la UNESCO, el 16 de noviembre de 2010 a “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”.

El propio nombramiento de la UNESCO puede explicarse como un proceso de exopatrimonialización en el que los principales actores fueron el Conservatorio de la Cultura Gastro-

⁴Entendidas como el conjunto de conocimientos, espacios y prácticas desarrolladas en torno al acto de comer.

nómica de México (CCGM) y un grupo de restauranteros, quienes finalmente lograron que se otorgará el nombramiento, después de que en el año 2005 no prosperó la solicitud realizada con otro expediente que estaba centrado en el maíz (Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2004). A partir del nombramiento hecho por la UNESCO, el CCGM ha fungido como organismo consultor de esta instancia y también ha estado vinculado al desarrollo de políticas públicas como la Ley Federal de Fomento a la Gastronomía Mexicana, aprobada por la Cámara de Senadores el 29 de abril de 2016, que no prosperó en la Cámara de Diputados; esta ley es el antecedente directo de la Ley de Fomento a la Cocina Mexicana, que fue aprobada por la Cámara de Diputados y recibida en la Cámara de Senadores el pasado 29 de abril de 2021. Esta legislación ha tenido serias implicaciones en las cocinas locales y regionales porque, por un lado, ha generado expectativas en las personas sobre posibles beneficios a través del turismo, y por otro lado, instancias como el Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México, han capitalizado los beneficios de incidir en este tipo de instrumentos legales y han desarrollado programas cobrados de “capacitación” para otorgar reconocimientos como cocineras o cocineros tradicionales, entre los cursos que ofrecen, llama la atención el de higiene.

Procesos de patrimonialización negociada los encontramos en distintos nombramientos hechos por autoridades locales para reconocer como patrimonio a diversas manifestaciones culturales, en específico para las cocinas de México. Podemos mencionar algunos ejemplos, como el caso de Tlaxcala, en donde gracias al trabajo de investigación y difusión que ha realizado Irad Santacruz Arciniega y el grupo que coordina —Las Guardianas de la Tierra del Maíz—, el Congreso local declaró como Patrimonio Cultural Inmaterial, en 2009, a la cocina tlaxcalteca, y en 2014, a la bebida del cacao. A estas declaraciones se suma, en el 2016, el decreto por el cual el 27 de marzo es reconocido como Día de la Cocina Tlaxcalteca. Más recientemente, el 4 de

febrero de 2021, el pleno de la LXIII Legislatura de Tlaxcala declaró en sesión pública electrónica, al Queso de Tlaxco como Patrimonio Cultural y Gastronómico del Estado de Tlaxcala; y el 18 de marzo de este mismo año, por solicitud de los panaderos de Totolac y Huactzinco obtuvo este mismo reconocimiento el pan de fiesta.

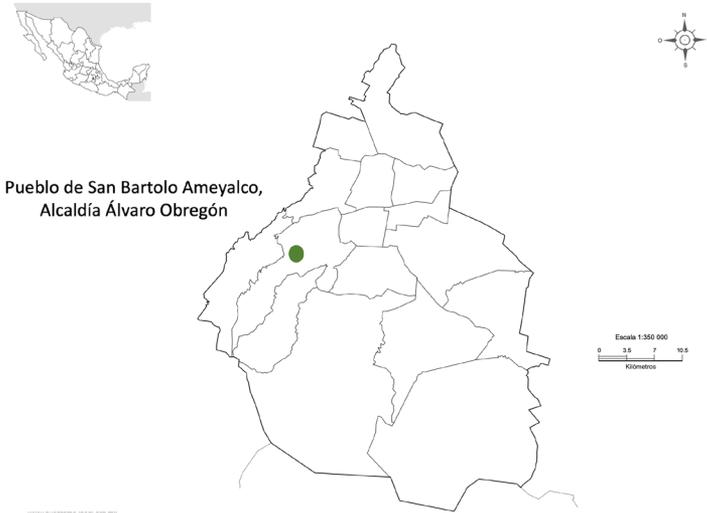
Para el caso de la endopatrimonialización en el ámbito de las cocinas de México, podemos hablar, por ejemplo, del reconocimiento que se hace en distintas festividades a especialistas locales, al encomendarles la preparación de grandes cantidades de comida como es el caso que refiere el historiador Leonardo Vega Flores (2021) de los atoleros, tamaleros, arroceras y carniceros que participan en La Junta y La Rejunta del pueblo de Milpa Alta, para la peregrinación a Chalma; o bien las *abuelitas* o *nanitas* que se encargan de la preparación de la comida ritual entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz como refiere la antropóloga Elizabeth Peralta González (2011, pp. 168-170).

La comida en las danzas de arrieros en San Bartolo Ameyalco

Al oriente de la actual alcaldía de Álvaro Obregón, en las faldas del cerro Atesquillo, se encuentra el pueblo de San Bartolo Ameyalco (Figura 1). Este espacio de bosque dentro de la Ciudad de México ha sido muy valorado por inmobiliarias y por familias de alto poder adquisitivo que han ido urbanizando el entorno del pueblo con conjuntos habitacionales y centros comerciales. Todavía en los primeros años del siglo pasado, las actividades principales de las personas del pueblo eran la agricultura, la recolección de leña y la producción de pulque, hoy en día se dedican a diversas ocupaciones tanto en el pueblo como en otros lugares de la Ciudad de México. Con todo, siguen siendo distintivos del pueblo su ojo de agua, sus fiestas y sus danzas de arrieros.

Como parte de su investigación para el proyecto *La etnografía de los grupos originarios y los inmigrantes indígenas de la Ciudad de México*, el Mtro. Leonardo Vega realizó trabajo de campo y entrevistas en el pueblo de San Bartolo durante 1999.⁵

Figura 1. Ubicación del pueblo de San Bartolo Ameyalco, Alcaldía Álvaro Obregón, Ciudad de México



Fuente: INEGI. Marco Geoestadístico, diciembre 2018. Disponible en www.cuentame.inegi.org.mx

Las autoridades ejidales y los representantes de bienes comunales del pueblo le explicaron que ambos grupos coordinaban sus trabajos para cuidar el bosque porque conside-

⁵Parte de ese trabajo, realizado por el Mtro. Leonardo Vega Flores, se incluye en los capítulos 1 y 2 del libro *La fiesta Patronal de San Bartolo Ameyalco*, Mora Vázquez, Teresa (coord.), del que el Mtro. Vega es coautor. Otra parte se publicó en “La Convivencia de Danzas de Arrieros del Distrito Federal y del Estado de México”, Corona, Laura Elena y Vega Flores, Leonardo, en Teresa Mora (coord.), 2007, *Los pueblos originarios de la Ciudad de México: atlas etnográfico*, México, INAH, Gobierno del DF, pp. 193-195. ISBN 978-968-03-0269-7

raban de gran importancia esta tarea ya que, además de ser un espacio de riqueza natural, el bosque es una importante área de recarga de los acuíferos. También le relataron que anteriormente en este bosque se podían ver árboles de oyamel, ocote, capulín, madroño y aile, distribuidos a distintas alturas, pero a raíz de la intensa urbanización que inició desde los años setenta del siglo pasado, el bosque se ha reducido mucho, por lo que ya no es posible, como antes se hacía, recolectar plantas medicinales y comestibles. Además de plantas, varias especies de animales han desaparecido del lugar, es el caso, por ejemplo, de jilgueros, zopilotes, gallinas de monte, entre otras aves; de los venados, ardillas, serpientes de cascabel y chirrioneras.

En 1999, el Mtro. Vega realizó recorridos en ese bosque acompañado por los representantes de bienes comunales, y refiere en su informe⁶ que entonces tuvo oportunidad de ver todavía personas con mulas cargadas de leña, granjas de cría de puercos y un cultivo experimental de hortalizas, también menciona que le hablaron de la existencia de entre 50 y 60 plantas medicinales,⁷ no tenemos información de cuántas sigan utilizándose. De acuerdo con estos informes de campo, a principios del siglo XX las personas sembraban en el pueblo maíz, avena, chícharo y cebada, mientras que quienes recolectaban leña la vendían en casas, restaurantes, panaderías y fábricas, en Las Águilas, Tlacopac, Mixcoac, Axiotla, Olivar de los Padres y Coyoacán. En particular, las panaderías solici-taban encino porque a diferencia del oyamel no genera tizne y arde bien. Las personas que en esos tiempos vendían leña, actualmente se dedican a otras actividades porque desde hace al menos 35 años se redujo drásticamente la demanda de este producto.

⁶ Vega Flores, 1999.

⁷ Árnica, cola de caballo, mirto, zarzaparrilla, plumajillo, poleo, estafiate, flor de ocote (también es comestible) y yerba del golpe, entre otras.

Como parte de la investigación que realizamos en el año 2016, sobre los pascualitas en la danza de arrieros en San Bartolo, tuvimos oportunidad de visitar en el mes de julio la milpa de la familia de Jesús Pablo González Gutiérrez. Jesús es originario del pueblo y es uno de los maestros de danza de arrieros. Durante la visita observamos distintos tipos de terreno en los que había milpas de temporal. Para acceder a este espacio se tiene que caminar porque los vecinos han impedido la construcción del camino, pues saben que con el paso de autos se incrementará el flujo de personas y también se propiciaría la construcción de viviendas en el lugar. En la milpa del Sr. José Guadalupe Ramírez Rosales, suegro de Jesús González, había plantas de maíz de distintas alturas, papa cimarrona y papa sembrada. Ellos nos platicaron que a veces también siembran ahí avena que sirve como forraje para sus animales.

En la milpa del Sr. José Guadalupe no siembran frijol, pero otras personas del pueblo sí lo cultivan en sus milpas, que además les proporcionan plantas medicinales como la Yerbamora, o comestibles como los quintoniles o la tatamba, que es una especie de frambuesa silvestre. Es importante saber que también existen en la milpa plantas tóxicas que deben aprender a identificar desde la niñez. Al tratarse de cultivos de temporal solo hay una cosecha anual, el maíz jilotea en agosto y se levanta en los meses de octubre y noviembre. En el pueblo de San Bartolo Ameyalco se produce maíz blanco, amarillo, azul, rojo y pinto, algunas personas además de frijol y avena siembran habas o calabaza. Jesús González tenía 36 años en 2016 y nos relató que a lo largo de su vida ha sido testigo de cómo se han reducido las tierras de cultivo en su pueblo. En su niñez la mayor parte de las tierras del pueblo tenían milpas y para el 2016 calculaba que solo quedaba el 25% de lo que conoció. Todavía el maíz criollo es muy apreciado en el pueblo, sobre todo el azul y actualmente quienes tienen milpas reservan la cosecha para

algunas festividades, mientras que cuando él era niño se producía suficiente maíz para el consumo cotidiano.

Según nos comentó Jesús, el sabor del maíz azul criollo es totalmente distinto y se aprecia muy bien si se prepara en tamales. Las señoras del pueblo que preparan sus tortillas para vender acuden desde temprano a los dos molinos de nixtamal que aún existen en el pueblo, pero la mayoría de las personas consumen las de las tortillerías, donde saben que utilizan Ma-seca o masa traída de otros lugares.

Las danzas de arrieros en el pueblo de San Bartolo Ameyalco

En nuestro país, las danzas de arrieros más extendidas son las de “hacienda” y de “puerto”, en ellas se recuerda a la arriería como un sistema a través del cual se trasladaban, a lomo de mula, los productos de las haciendas y las mercancías que llegaban a los puertos. Las cuadrillas de danza de San Bartolo son tipo hacienda, como las de Lerma, Ocoyoacac, Metepec, Xonacatlán, Calimaya, Huixquilucan, y Tenango del Valle, municipios del Estado de México, así como las de cinco alcaldías de la Ciudad de México: Álvaro Obregón, Magdalena Contreras, Tlalpan, Cuajimalpa y Milpa Alta. En su libro, Guillermo Linnarte (1998) menciona que este tipo de danza tiene orígenes otomíes, específicamente ubicados en el pueblo de San Jerónimo Acazulco,⁸ Estado de México, según este autor la danza de arrieros surgió en el año de 1833; sin embargo, es muy posible que sea aún más antigua porque la arriería se desarrolló desde la Colonia. Sería necesaria mayor investigación para poder aclarar este punto.

⁸ Isabel Hernández (2016, p. 259) menciona como origen reconocido de las danzas en Ocoyoacac el llamado “Reglamento” (similar a lo que en San Bartolo conocen como: “La Relación”) proveniente de San Jerónimo Acazulco, que fue establecido en la década de los años treinta del siglo XX.

Los grupos de danza de arrieros se denominan a sí mismos, cuadrillas. En el pueblo de San Bartolo Ameyalco hay hoy en día cuatro cuadrillas, en tres de ellas solo participan hombres (Figura 2) y en la cuarta solamente mujeres. En 1921 se formó la primera cuadrilla que se presentó, en 1922, durante la fiesta dedicada al Dulce Nombre de Jesús, que se celebra el primer domingo de enero. La segunda cuadrilla se formó en 1985 y se nombró “Cuadrilla Juvenil” porque la mayor parte de sus integrantes eran muy jóvenes, este grupo se presenta en el mes de agosto durante la festividad patronal. En 2008 se formó una tercera a la que sus integrantes llaman: “Danza de arrieros. Dulce nombre de Jesús del pueblo de San Bartolo Ameyalco”, porque se presenta en la octava (tornafiesta) de dicha festividad. La cuadrilla que se formó en 2019 y se presentó el 24 de agosto de ese mismo año, en la fiesta patronal, es “La Danza de Arrieras de San Bartolo Ameyalco”,⁹ que fue impulsada por Nidia Ortega González, quien participó en el papel de “patrona”; y por su padre Agustín Ortega Nava, quien ha representado por muchos años el papel del “negrito”, en la cuadrilla que se presenta en enero. Es interesante que cada nueva cuadrilla se formó a partir de integrantes de las anteriores, a excepción de “La Danza de Arrieras”, en la que se trataba de mujeres familiares de los integrantes de las otras danzas. Con cada cuadrilla se abrieron nuevos espacios de presentación de la danza y además mantienen comunicación entre ellas.

Todas las danzas de arrieros en el pueblo de San Bartolo siguen la tradición que recibieron del pueblo de San Pedro Atlapulco, Estado de México, le llaman “la relación”, tanto al documento donde están los versos, como al conjunto de

⁹ Llama la atención que también en danzas del Estado de México la participación femenina es relativamente reciente, así lo relata Isabel Hernández (2016: 254), formando cuadrillas mixtas que no son muy aceptadas por algunas personas que argumentan que el oficio de los arrieros se desarrollaba solamente por hombres.

todas las actividades de la danza, desde su presentación en el templo (antes de iniciar la danza), cuando van a saludar al santo patrón al que visitan, hasta la despedida en el templo al concluir. A partir de entrevistas a integrantes de la danza, conocimos varias versiones sobre cómo se inició la danza de arrieros en este pueblo; todas coinciden en que personas de San Pedro Atlapulco, a las que conocieron en el Desierto de Los Leones, fueron quienes enseñaron la danza en San Bartolo. El Sr. Amado Jiménez y Bobadilla (1926-2017), quien participó en la danza desde que era muy pequeño, platicó que algunos vecinos del pueblo, en el año de 1920, fueron a comprar paja al Desierto de los Leones y ahí conocieron a unas personas del pueblo de San Pedro Atlapulco, uno de ellos ese año era patrón de la danza en su pueblo, él les platicó sobre ella y los invitó para que la conocieran, así lo hicieron y como les gustó mucho, se pusieron de acuerdo para que los maestros, Alejo Molina y Pascual Morales, acudieran a San Bartolo para enseñarles la danza y organizar la primera cuadrilla. Este grupo se presentó por primera vez en enero de 1922, acompañado por músicos que también venían de San Pedro Atlapulco.

Figura 2. Presentación de “La Danza Arrieros”, en el Pueblo San Bartolo Ameyalco



Fotografía de Laura Elena Corona, 28 de agosto de 2016.

En las danzas de arrieros de San Bartolo Ameyalco podemos distinguir cuatro grupos de personajes: los patrones, el negro y sus secuaces, el hatajo, y los pascualitas (Figura 3). Cada personaje desarrolla un papel, tiene una indumentaria y una parafernalia específica. De igual manera, cada uno de los grupos además de su representación en la danza, tiene funciones definidas en la organización de los preparativos. Para los fines de este texto nos referiremos solamente a los pascualitas, que es el nombre que se le da a quienes representan en la danza a las mujeres que acompañaban a los arrieros para prepararles los alimentos. Los pascualitas se visten como los arrieros del hatajo, con pantalón y camisa de manta, ceñidor, gabán y huaraches. En la cuadrilla de arrieras usan falda negra larga, faja roja y blusa blanca bordada, pero tanto en las cuadrillas de hombres como en la de mujeres estos personajes llevan además sombrero de palma de mujer con flores o lis-

tones, y si es posible, también portan un delantal blanco largo bordado en punto de cruz.

Figura 3. Pascualitas entregando comida durante “La Danza Arrieros” en el Pueblo San Bartolo Ameyalco



Fotografía de Laura Elena Corona, 28 de agosto de 2016.

Entre los pascualitas hay un jefe o una jeda; en la danza de arrieras le llaman “la nana”, y es quien se encarga de dirigir los trabajos en la cocina, así como de los preparativos, los cuales incluyen hacer la lista de compras de ingredientes, licor, naranjas, platos, jarros de barro y desechables para que los patrones la surtan con oportunidad, además de conseguir las ollas de barro y otras provisiones. La participación de los pascualitas en las danzas de hombres incluye diálogos con los patrones y otros arrieros que tienen una línea argumental de bromas de doble sentido y en las que los pascualitas en turno usan su creatividad y conocimiento de las personas del pueblo. Los pascualitas también juegan con los patrones sirviéndoles chocolate caliente y volteando la taza de cabeza para ver si tienen la destreza de darle vuelta sin echarse encima el contenido. En el caso de “La Danza de Arrieras”, los diálogos y bromas se adaptan para no ser de doble sentido ni pesadas.

Quienes son pascualitas (Figura 4), además de saber cocinar, deben cuidar su presentación personal (ropa impecable y bien planchada, sombreros bien cuidados). Los pascualitas realizan todas las tareas de la cocina con maestría y además se encargan de lavar todas las ollas mientras platican, y a veces se toman una copa en el caso de los hombres. Al entrevistar algunos de los hombres que representan este papel, fuera del contexto de la danza, nos comentaron que en su vida cotidiana no cocinan y son sus mujeres quienes se encargan de esa actividad doméstica; a excepción de uno de los jefes de pascualitas que tiene un excelente sazón y cocina para las fiestas de su familia, e incluso recibe pedidos para las fiestas de otras familias, su esposa está orgullosa de su participación en la danza y lo acompaña en todo el proceso.

Figura No. 4. Sr. Juan Romero, pascualita de “La Danza Arrieros” en el Pueblo San Bartolo Ameyalco



Fotografía de Leonardo Vega Flores, 28 de agosto de 2016.

La comida en la danza

Los pascualitas instalan su “cocina” en una de las esquinas del corral y durante los dos días¹⁰ en los que transcurre la presentación de la danza, cocinan la mayor parte del tiempo: por la mañana preparan atole de granito y chocolate, que ofrecen a los patrones acompañado de pan dulce; para la comida, dan mole acompañado de tortillas, arroz rojo con chícharos y zanahorias. En la danza de arrieras preparan el mismo menú y lo obsequian al público, me explicaron que las integrantes de la danza no comen nada de lo que cocinan las pascualas para evitar ensuciar su ropa y para que alcance para las personas. En 2019 prepararon dos litros de chocolate y aproximadamente 60 litros de atole de granito con maíz criollo pinto (granos combinados azul y blanco) que traen de sus milpas, le agregan piloncillo, agua y masa. Chocolate y atole se entregaron en jarros de barro que se obsequiaron. La comida incluyó arroz rojo y mole con pollo, con dos tortillas, y una pizca de sal, servida en platos de barro que se obsequiaron, a quienes no alcanzaron se les dio la comida en platos desechables.

En el caso de las danzas de arrieros de San Bartolo, la comida es una parte central de su presentación, y hasta la fecha han mantenido fijos los platillos que se ofrecen. El maíz es uno de los pocos ingredientes de origen local que siguen utilizándose, antes se contaba también con el jitomate para el arroz y algunas especias para el mole, pero ahora se compran en otros lugares; sin embargo, el recuerdo permanece. Otro recurso vinculado a la comida, que es muy importante para su sazón, es la leña que se usa como combustible, tanto en la comida de la fiesta como en la que preparan los arrieros, por eso se hace hincapié en cocinar con la leña que obtienen del cerro, para esto es necesario contar con el permiso del comisariado ejidal. Existen relatos locales sobre distintas en-

¹⁰ La danza de arrieras solamente se presentó un día en el corral.

tidades no humanas que pueden encontrarse en los campos y principalmente en el ojo de agua; sin embargo, no hemos tenido referencia de su vínculo con los cultivos.

La comida y la bebida tienen un papel central durante los distintos jarabes y diálogos que forman las diversas partes de la danza. Según nos han comentado los integrantes de las cuadrillas, por tratarse de una danza tipo hacienda, debe darse alcohol de caña —le llaman “guía”— y lo ofrecen a los hombres en pequeños vasos desechables para representar uno de los productos importantes de las haciendas; otras bebidas que se ofrecen son el chocolate de agua y el ya mencionado atole de granito. Durante el jarabe llamado “Del piloncillo”, se reparten naranjas que representan otro de los productos de las haciendas, y mientras tanto los pascualitas se dedican a limpiar con escobeta y agua limpia las barras de piloncillo que se usaran para el atole de granito. Los pascualitas preparan todos los alimentos que se ofrecen durante la danza, en la mayor parte de los platillos todo el proceso se hace en el lugar y lo único que se lleva ya preparado son las tortillas, el pan y el caldillo de jitomate para el arroz.

Sobre las tortillas, comentan que hace menos de 20 años los pascualitas traían su nixtamal de maíz blanco criollo y lo molían en el metate para preparar las tortillas durante la presentación de la danza, actualmente la masa o las tortillas se compran en la tortillería y solo llevan el metate como adorno. A veces llevan un kilo de masa para hacer algunas en el comal.

Entre los distintos jarabes que incluye la danza en términos culinarios destaca el conocido como: “La Comida”, durante este jarabe los patrones, acompañados de los xocoyotes y los severitos, permanecen sentados sobre cajones adornados con papel de china de colores, representando la comida de los arrieros, mientras tanto, los pascualitas reparten al público la comida que prepararon, en platos de barro que se regalan a los presentes. El papel de xocoyotes y severitos está a cargo de niños de

menos de 10 años y representan a los hijos de los patrones, de hecho xocoyote en algunos lugares es una forma de nombrar al hijo menor que será quien cuide de los padres y herede su casa. Jesús González considera que “La comida representa un gesto de agradecimiento a las personas que los acompañan”, una forma de decir “gracias por venir a verme, gracias por interesarte en la danza, te invito un taquito, te invito una galletita, es un sinónimo de agradecimiento para la gente que te va a ver”.

En otros momentos de la danza se reparten galletas colocadas en charolas y se lanzan al aire dulces para los niños, estos los lleva cada arriero(a) en su morral. Representan también productos de las haciendas. Además de la comida preparada durante la representación, en los ensayos, los patrones en turno ofrecen comida y bebida a los arrieros, de acuerdo con sus posibilidades económicas. La última comida con la que se cierra la presentación de la danza es la cena que ofrece el patrón después de que realizan “La Despedida” en el templo.

Reflexiones generales

En las danzas de arrieros del pueblo de San Bartolo Ameyalco, la comida tiene un papel central. A través de su estudio, en el contexto de las festividades, encontramos elementos importantes de la historia local y de lo que las personas consideran importante conservar para transmitir a las siguientes generaciones, lo que desde el INAH se llama patrimonio biocultural. En el caso de las danzas de arrieros de este pueblo, podemos hablar de un proceso de patrimonialización endógena considerando la tipología propuesta por Javier Hernández, y resulta muy significativo que si bien, en el transcurso del siglo XX existieron otros tipos de danzas en el pueblo: la danza de arrieros y la danza de vaqueros que se representó en pocas ocasiones, la más significativa ha sido sin duda la danza de arrieros que ha tenido continuidad en las presentaciones

de sus cuatro cuadrillas desde que se iniciaron hasta la fecha. Este tipo de danza, además de involucrar a un gran número de personas en sus cuatro cuadrillas, ha generado un importante proceso de reflexión local sobre la historia de la danza en el pueblo, sus documentos y protagonistas.

En particular, la comida en la danza es un aspecto de gran riqueza para el análisis antropológico desde muchas perspectivas, este trabajo ha permitido seguir la historia de la comida festiva y cotidiana en el pueblo, así como las transformaciones que se han dado a través del tiempo. En este sentido destacan dos cuestiones, por un lado, el desplazamiento de las tortillas de maíz criollo nixtamalizado por las que se compran en las tortillerías del pueblo, que incorporan harina de Maseca y masas traídas de otros lugares; y por otro lado el desplazamiento de la leña para cocinar por el uso de gas LP. Estos desplazamientos se hacen evidentes en la cocina local en la que solo se mantiene el uso de leña para las preparaciones de las festividades, incluida la propia danza de arrieros; mientras que en el caso de las tortillas, incluso para la danza, actualmente se usan las de tortillerías, aun cuando en la segunda mitad del siglo XX, los pascualitas todavía molían en metate el *nixcomil* y cocían las tortillas en comal de barro durante su presentación.

La presencia de milpas y la convicción de los vecinos de no construir el camino, nos revela su preocupación ante esos fuertes procesos de urbanización que les han cambiado el entorno y que también han generado una exigencia de servicios entre los que destaca el agua de su preciado manantial. La lucha por este recurso ha generado enfrentamientos violentos con la policía para defenderlo porque, como nos comentaron (en 1999) los vecinos, varias veces se ha tratado de surtir a los complejos habitacionales de lujo con el agua de su manantial y traerles a las personas de San Bartolo agua del sistema Cutzamala. En mayo de 2014, por ejemplo, resultaron heridos 101 pobladores y 22 policías en un enfrentamiento de los vecinos con los policías que resguardaban una obra hidráulica con la

que se pretendía llevar agua a Santa Fe y a la zona exclusiva de Rancho San Francisco (Redacción AN, 2014). En noviembre de 2015 (Sinembargo.mx, 2015) también hubo un enfrentamiento de los vecinos con granaderos en el lugar donde se realizaba una obra hidráulica para surtir al pueblo con agua del Sistema Cutzamala, las labores fueron suspendidas el 14 de febrero ante la inconformidad presentada por la Asociación Ameyalli, integrada por vecinos del pueblo.

Muchos de los cambios que se han dado en el entorno del pueblo de San Bartolo Ameyalco son resultado de un amplio proceso de urbanización impuesto en todo el país desde mediados del siglo XX y que ha sido mucho más agudo en la Ciudad de México. Aquí el patrimonio natural, el bosque y el manantial, han sido y siguen siendo parte importante de la vida, de la cultura y de la historia del pueblo. La drástica reducción de milpas a su vez es parte de este proceso y se vincula, en el caso de la comida, a la introducción de productos de la agroindustria, harinas de maíz, uso de maquinaria para elaborar las tortillas. Todos estos elementos del patrimonio biocultural del pueblo de San Bartolo Ameyalco han sufrido los embates de la modernidad, los vecinos han buscado formas de defender lo que es más significativo para ellos como es el agua de su manantial. También, a través de la existencia de sus danzas de arrieros, mantienen espacios donde se transmite a los más jóvenes importantes elementos de su cultura y donde a su vez, no sin dificultades, se logran cambios significativos como fue la aparición de la danza de arrieras. Esta transmisión de conocimientos y de emociones vinculadas a lo propio, sin duda es fundamental para que se mantenga una identidad local en la que el entorno natural es central, de ahí la importancia de su existencia.

Bibliografía

- BOEGE, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. INAH, CNDPI.
- Consejo Nacional para la Cultura y las Artes (2004). *Pueblo de maíz: la cocina ancestral de México; ritos, ceremonias y prácticas culturales de la cocina de los mexicanos. Expediente técnico para la postulación como patrimonio inmaterial y oral de la humanidad de la UNESCO*, Conaculta. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000231647>
- CORONA, L. Y VEGA, L. (2007). La Convivencia de Danzas de Arrieros del Distrito Federal y del Estado de México. En T. Mora. *Los pueblos originarios de la Ciudad de México: atlas etnográfico*, pp. 193-195. INAH, Gobierno del D.F.
- CORONA, L. Y MORA, T. (2003). La danza de arrieros en San Bartolo Ameyalco. en T. Mora Vázquez. *La fiesta patronal de San Bartolo Ameyalco* (pp. 65-107). INAH.
- COTTOM, B. (2001). Patrimonio cultural nacional: el marco jurídico y conceptual”. *Derecho y Cultura*, 4, 79-107.
- HERNÁNDEZ, J. (julio, 2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *CUHSO: Cultura - Hombre - Sociedad*, . 28(1), 154-176.
- LINARTE, G. (1998). *La Danza de los Arrieros*. Editorial Norte/Sur.
- Peralta, E. (2011). Las ofrendas alimentarias en el ritual de “levantamiento” entre los totonacos de Coahuilán, Veracruz. En C. Good y L. Corona. *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (pp. 167-189). ENAH, INAH.
- Redacción. (22 de mayo de 2014). Arde Ameyalco: 22 policías heridos; 101 pobladores lesionados; 5 detenidos. *Aristegui Noticias*.

- Redacción. (15 de noviembre de 2015). Pobladores de San Bartolo Ameyalco, en la delegación Álvaro Obregón, se enfrentan con granaderos. *Sin Embargo Mx*.
- VEGA, L. (1999). *Reporte de recorrido realizado el sábado 28 de agosto en compañía del representante de Bienes Comunales*. INAH, DEAS.
- VEGA, L. (6 de agosto de 2021). La comida, alimentación de la vida y las relaciones sociales en la Mayordomía del Señor de Chalma de Milpa Alta. *Suplemento cultural El Tlacuache*, 989, 1-9.

PATRIMONIOS ALIMENTARIOS: UNA APROXIMACIÓN A LOS RECETARIOS DIGITALES EN TIEMPOS DE PANDEMIA EN MÉXICO

Erika María Méndez Martínez¹

Grupo de Investigación Multidisciplinaria Vida y Cocinas

Introducción

En este texto retomo la ponencia que presenté el 30 de septiembre de 2020, en el evento virtual titulado “Miradas etnográficas a la comida durante la pandemia por COVID-19”,² agrego mayor información a partir de la actualización de referencias bibliográficas, así como testimonios acerca del uso de recetas retomadas de recetarios digitales.³ Este trabajo comenzó en los inicios del confinamiento en México, con la realización de un estado del arte (entre abril y agosto del 2020) sobre alimentación y COVID-19, pero conforme continuó la pandemia, la investigación documental se prolongó hasta mediados del 2021.⁴ Fue en este periodo que identifiqué que en los primeros meses del confinamiento había pocos libros sobre el tema, así como algunos artículos sobre los hábitos alimenticios y las experiencias del confinamiento provocado por COVID-19,

¹erikazoom@outlook.com

² Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=FIni8PxYQEE> (CNAN-INAH, 2020).

³ Un primer acercamiento al tema fue publicado en el artículo “Recetarios digitales para el confinamiento: comidas sabrosas y económicas” (Méndez, 2021).

⁴ Algunos de estos resultados forman parte de la *Base de Datos sobre Alimentación y COVID-19 en México*. Disponible en <https://difusiondeas.wixsite.com/comidacovid>

partiendo de las prácticas y representaciones alimentarias que mostraban la importancia de la alimentación cotidiana en el confinamiento, la cual atravesó diversos discursos y normas (desde la organización social, la salud, el cuerpo y el género) que devinieron en prácticas que se fueron (re)configurando durante la pandemia (Gaspar y otros, 2020).⁵

Encontré también que se publicaron una gran cantidad de notas o reportajes periodísticos, así como textos en suplementos científicos y culturales, cuyo eje central fue el abasto, la adquisición de alimentos y el incremento del consumo de productos industrializados.⁶ Entre los pocos libros que se habían publicado y difundido en línea abordando el tema de la alimentación y COVID-19, se encontraban los recetarios digitales, los cuales se publicaron entre abril del 2020 y mayo del 2021.

El objetivo del presente trabajo es mostrar los recetarios digitales que se publicaron en español, en y para los tiempos de la pandemia en México (entre mayo del 2020 y mayo del 2021), destacando las recetas e ingredientes que las personas que participaron en ellos consideraron importantes de registrar. Los testimonios en el contexto de la emergencia sanitaria fueron diversos y hubo quienes manifestaron que la comida como patrimonio cultural debía ser documentada para ser transmitida a futuras generaciones, a través de un recetario; ante ello, esta primera aproximación me ayuda a reflexionar acerca de los patrimonios en riesgo, en este caso, ante el COVID-19.

⁵ Durante la actualización bibliográfica para este trabajo, se identificó la publicación del capítulo “Alimentación y COVID-19. Reflexiones preliminares en la Ciudad de México” (Corona de la Peña y Vega Flores, 2021) y del artículo “Sobre las cenizas. Un acercamiento al abasto y a la cocina cotidiana durante la pandemia por COVID-19 en San Juanico Nextipac, Iztapalapa” (Santillana, 2021).

⁶ Al respecto, PepsiCo reportó que durante la pandemia sus ingresos orgánicos aumentaron 3% en México, en su división de *snacks* o botanas, y Bimbo anunció una cifra récord de ventas para el tercer trimestre del 2020 (Sánchez, 2020; Grupo Bimbo, 2020).

Al respecto, cabe señalar que las causas que propician la pérdida de los patrimonios culturales son diversas, como lo son también aquellas que contribuyen a su recuperación. “Los patrimonios son relevantes para la historia o para un sector social y son tan cambiantes como la cultura misma, por lo que un elemento que hoy es patrimonio, en cierto tiempo, hay probabilidades de que ya no lo sea” (Olvera, 2023, p. 69).

Cabe señalar que durante el 2020 y el 2021, se publicaron en versión digital en México, el *Manual de prevención y tratamiento del COVID-19 con plantas medicinales de los Altos de Chiapas* (Colectividad Nichim Otanil, 2020) y el libro *Infusiones y plantas medicinales. Recetario para épocas de pandemia* (Cooperativa Tetlcalli, Casa de Piedra, 2020). También se publicó la guía *Sobreviviendo a la COVID-19 en México. El remedio olvidado* (CONABIO, 2021), ésta es una adaptación al contexto mexicano de la guía original elaborada para los pueblos de África, *Surviving COVID-19: The neglected remedy*. En ella se promueve el consumo de alimentos nutritivos y sanos, producidos sin plaguicidas y sin químicos agregados, y enfatiza la necesidad de recordar y aprender de las dietas tradicionales, como lo son las canastas regionales del bien comer. Estos tres trabajos mencionados, al no contener recetas para preparar alimentos como sopas, guisados, panes o postres, no se consideraron dentro del grupo de recetarios digitales de cocina.

Patrimonios alimentarios y recetarios

Para ubicar al recetario y en específico al recetario digital, considero necesario subrayar en primer lugar, que los patrimonios se han multiplicado en las últimas dos décadas en especial en América, Europa y Asia, pero los patrimonios alimentarios son más recientes y se les conoce por determinadas características como: construcciones estandarizadas y globales, casi siempre apoyadas por los sectores gubernamentales y organismos

internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). De estos patrimonios destacan la “cocina tradicional mexicana” (UNESCO, 2010a), “la gastronomía francesa” (UNESCO, 2010b) y “la dieta mediterránea” (UNESCO, 2013).

Los patrimonios alimentarios, entendidos como el conjunto de elementos materiales e inmateriales de las culturas alimentarias considerados por los grupos como una herencia compartida y que incluye casi todo lo relacionado a lo alimentario, es decir, desde los productos agrícolas, hasta recetarios, técnicas y la simbólica alimentaria, deben entenderse tanto en lo local como en el ámbito del patrimonio alimentario global (Bak-Geller Corona, Matta y Suremain, 2019).

Los patrimonios alimentarios verticales enuncian la utilidad mercantil o comercial por parte de los diversos grupos de poder como son el sector turístico o gastronómico, así como las instituciones patrimoniales, cuyo reflejo se puede ver en las políticas públicas nacionales. Por otra parte, están los patrimonios horizontales, estos son impulsados por grupos campesinos o indígenas y en los últimos años se han multiplicado a través de diferentes vías, festivales, recetarios, proyectos de turismo gastronómico, entre otros (Bak-Geller Corona, Matta y Suremain, 2019).

El patrimonio alimentario al que me refero en este trabajo es el recetario. Considerado este como “una fuente de información cultural de un grupo, y a la vez, bien cultural portador de significaciones y valoraciones en torno a su alimentación” (Espinoza, 2016, p. 133), a través del cual se puede entender tanto a un grupo como un momento histórico, a partir de las diferentes formas en que se transforman y se consumen los alimentos. Considerando este antecedente:

la importancia del recetario como documento etnográfico radica en el hecho de que podemos leer en él las directrices mediante las cuales se organiza un grupo cultural, desde su memoria

colectiva, la visión histórica que de sí mismos tienen, sus preferencias de preparación y gustativas, las cuales arrojan información sobre su *habitus* y mecanismos de socialización” (Espinoza, 2016, p. 133).

A través del recetario, entendido este como un grupo organizado de recetas designadas para la preparación de alimentos y bebidas, podemos conocer qué ingredientes han sido seleccionados, cuáles son más apreciados, qué sabores buscan destacar, las formas de preparación, las tecnologías utilizadas, las técnicas culinarias, el contexto social en que se consumen, los usos simbólicos, así como “la adopción de una variedad de reglas referentes a la accesibilidad y combinación de alimentos” (Messer, 1995, p. 53). Estos elementos que se encuentran en un recetario impreso están también en el recetario digital.

Metodología

La metodología empleada en este trabajo se basó en la revisión de fuentes bibliográficas, hemerográficas y digitales. Los recetarios digitales que se analizaron en este trabajo fueron difundidos en Internet entre abril de 2020 y mayo de 2021, son de acceso abierto y de libre descarga, es decir, que son gratuitos.⁷

Al iniciar la búsqueda de los recetarios digitales en Internet, el primer resultado que se encontró es que hay cientos de blogs para preparar comida sana (como *Cookpad* o *Kiwilimón*),⁸ cientos de recetas dispersas para cocinar durante la pandemia

⁷ Excepto los libros *Recetas “Anticovidianas”* (CESAL, 2021) y *Los de afuera en tiempos de COVID-19. Historias y recetas mexicanas* (Ornelas, 2020), el primero se vende en España y el segundo en Amazon Kindle.

⁸ Véase el blog de *Cookpad*, <https://cookpad.com/mx> y el de *Kiwilimón*, <https://www.kiwilimon.com/>

(como las del chef Enrique Olvera),⁹ pero muy pocos recetarios digitales para los tiempos de confinamiento que incluyeran recetas para preparar desayunos, comidas y cenas, postres, panes y bebidas, en un solo documento.

En abril de 2020, fue publicado en Brasil, *Quarentena sem carne. Receitas saborosas e nutritivas para aguentar firme o isolamento social* (Gerhardt, 2020), un recetario escrito en lengua portuguesa y de descarga libre. El libro contiene múltiples opciones para cocinar sin carne, así como sugerencias de conseguir proteínas a través del consumo de leguminosas, haciendo hincapié en que se puede fortalecer el sistema inmunológico a través de hábitos alimentarios saludables. El 17 de abril de 2020, fue publicado en Panamá, *Cocina en tiempos de cuarentena* (Ceballos, 2020), un recetario también de descarga libre. El objetivo de este libro fue presentar recetas con alimentos que formaran parte de la canasta (cesta) básica latinoamericana, es decir, que los ingredientes fueran accesibles, económicos y que pudieran prepararse en cualquier cocina.

A partir de este resultado surgieron muchas preguntas: ¿qué características debería tener un recetario para los tiempos de COVID?, ¿debería contener recetas para preparar platillos y bebidas saludables?, ¿prácticas?, ¿económicas?, ¿con ingredientes accesibles y locales? Estos cuestionamientos surgieron porque ha sido durante la pandemia que se ha resaltado que la comida, el comer y el cocinar, atravesaron reconfiguraciones al interior de muchos hogares, y si por una parte muchas personas incrementaron el consumo de productos industrializados (Godoy y Macas, 2020; Barros, 2020), otras personas han buscado alternativas alimentarias (IPN, 2020), entre estas se encuentran las recetas para los tiempos de la pandemia, como las que pueden fortalecer el sistema inmunológico o ayudar a

⁹El chef Enrique Olvera compartió para la cadena CNN en Español, algunas recetas (como las laminillas de pescado) que ayudan a cuidar la salud ante el coronavirus (Ledezma, 2020).

las personas que padecieron COVID-19 (Leyva y otros, 2021; Bueno y otros, 2021; Riley y Duke, 2021).

Recetarios digitales para los tiempos de COVID-19 en el mundo

El Consorcio PREDIMED-Plus, integrado por especialistas en nutrición humana, se ha enfocado en la investigación sobre nutrición en España, en específico han estudiado cómo la dieta mediterránea puede ayudar a prevenir enfermedades cardiovasculares. El proyecto PREDIMED-Plus pertenece a la Unidad de Nutrición Humana de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut, de la Universitat Rovira I Virgili (URV), y realizó el *Menú especial COVID-19* (Consorcio PREDIMED-Plus, 2020), el cual fue difundido en abril de 2020 a través de Internet, en formato PDF, de manera gratuita. Este recetario cuenta con 14 menús para preparar comidas y cenas sanas que buscan proteger el sistema inmunológico.

En el 2021, también en España, se dio a conocer el libro, *Recetas "Anticovidianas"* (CESAL, 2021), el cual fue coordinado por el sociólogo especializado en nutrición y gastronomía, Miguel Ángel Almodóvar. El trabajo reunió recetas seleccionadas por más de 20 chefs y fue realizado con el apoyo de la ONG CESAL y Reale Seguros. El objetivo de este trabajo fue presentar recetas que pudieran prepararse en casa con ingredientes que ayudaran a fortalecer el sistema inmunológico, pero también que el costo de su preparación no superara los cinco euros. Este recetario sólo se encuentra en versión impreso, y con su venta, la ONG busca promover la formación y el empleo en grupos vulnerables (Corresponsables, 2021).

En el mismo año, nutriólogos del Hospital Universitario Clínico San Cecilio, en Granada, España, publicaron el libro, *Comer en familia en la época del COVID. Recetario interactivo para toda la familia* (Leyva y otros, 2021), cuyas recetas están inspiradas en la cocina andaluza y en las características de la dieta medi-

terránea. El trabajo tuvo por objeto ser una guía alimentaria para las familias en los tiempos de la pandemia (personas enfermas con síntomas leves de COVID o en recuperación tras el alta hospitalaria). Además de compartir menús semanales y 36 recetas, también incluyeron recomendaciones básicas para realizar compras adecuadas de víveres (seguras, sostenibles y saludables), normas de higiene y seguridad alimentaria para evitar la contaminación de los alimentos.

En el 2021, integrantes del Laboratorio de Patogénesis Microbiana de la Facultad de Ciencias Biológicas de la Pontificia Universidad Católica de Chile, publicaron el libro, *Alimentación e inmunidad: cocinando en tiempos de pandemia* (Bueno y otros, 2021).¹⁰ Este trabajo estuvo dirigido al público en general y su objetivo fue compartir conocimientos alimentarios y de salud a través de un lenguaje simple, cuyas 24 recetas, consideradas científicamente saludables y equilibradas, beneficiaran el organismo y ayudaran a mantener el sistema inmune fuerte, durante la pandemia. Las recetas que forman parte de este libro son fáciles de preparar, para ello consideraron ingredientes de bajo costo, pero ricos en nutrientes.¹¹

También en el 2021, pero en Inglaterra, los chefs Ryan Riley y Kimberly Duke (2021) escribieron el libro *Taste & Flavor*, que contiene 18 recetas pensadas para aquellas personas que perdieron el sentido del olfato y del gusto a consecuencia del COVID-19. El libro está escrito en inglés y puede descargarse en versión ebook de manera gratuita.

¹⁰ También cuentan con una página web llamada *Alimentos en inmunidad*, <https://www.alimentoseninmunidad.cl/>

¹¹ La Universidad Centroamericana de Nicaragua publicó el documento *Requerimientos nutricionales y de alimentación para la persona con COVID-19* (2021). No se expone en este trabajo puesto que son indicaciones de alimentación que recomiendan seguir durante el proceso de enfermedad y la convalecencia, y sólo incluye la receta de un batido alto en proteína y de un suero casero, en <https://www.uca.edu.ni/wp-content/uploads/2021/09/Recetario.pdf>

En el 2020, la chef Soledad Emilia Ornelas Amador presentó su recetario *Los de afuera en tiempos de COVID-19. Historias y recetas mexicanas* (Ornelas, 2020), y en él cuenta la experiencia de siete cocineros que viven fuera de México e incluyó 47 recetas mexicanas que han sido adaptadas para que puedan prepararse en cualquier país del mundo. La obra digital o impresa, que no especifica en dónde fue editada, puede adquirirse en *Amazon Kindle*.¹²

Finalmente, mencionar el proyecto *Authentic Mexican Cocina*, que llevaron a cabo madres migrantes en Estados Unidos, con el apoyo de la organización sin fines de lucro JUST.¹³ Esta iniciativa, que consistió en un taller en línea, tuvo por objetivo mostrar las recetas tradicionales de la cocina mexicana de las madres migrantes que durante la pandemia se quedaron sin empleo e ingresos y que tampoco tuvieron acceso al paquete de ayuda federal (Agencia EFE, 2020). Y si bien no se trata de un recetario, las mujeres que impartieron las clases eligieron las recetas familiares que quisieron compartir y quedaron reunidas en un taller.

Considerando lo anterior, sugiero revisar y reflexionar acerca de las actividades cotidianas como el comer y el cocinar en tiempos de pandemia, retomando para ello un patrimonio alimentario que ha acompañado a muchas personas en estos tiempos: el recetario digital.

¹² En el 2020, la diseñadora chilena, Ignacia Hofmann, publicó en Amazon el libro *Menú Covid-19: recetas compartidas en tiempos virales*, el cual reúne historias de personas de diversas partes del mundo que cuentan cómo cocinaron algunas recetas durante el confinamiento y que, a su vez, compartieron en las redes sociales.

¹³ La organización JUST, tiene su sede en Texas, Estados Unidos y cuenta con una página web, <https://hellojust.com/>

Recetarios digitales en tiempos de pandemia en México

A lo largo de la pandemia se vivieron diferentes momentos en México: el confinamiento, la “nueva normalidad” y posteriormente, los semáforos en color rojo, naranja, amarillo y verde, que dictaron las actividades que podían realizarse o no.¹⁴ Ante ello, el cocinar y el comer preferentemente en casa, siguieron siendo actividades que no se dejaron de hacer, debido a la continuación de las clases en línea y del trabajo desde casa. Y es aquí que sugiero que el recetario digital permite conocer aquellos ingredientes y preparaciones que han sido importantes para las familias mexicanas en estos tiempos de COVID-19.

En este apartado, destaco dos recetarios que pueden ser considerados dentro de los patrimonios alimentarios verticales, porque han sido editados y difundidos por instituciones culturales del Estado mexicano. Estos libros de cocina fueron publicados en español en versión digital, uno en mayo de 2020 y otro en mayo de 2021, fueron difundidos en Internet, son de acceso abierto y de libre descarga.¹⁵

El primer acercamiento a los recetarios digitales es a partir de una revisión de los datos generales como son: título de la obra, autor(es) o editor(es), edición, formato y descripción de la obra. Un segundo acercamiento es el culinario, para ello consideraré los ingredientes, recetas y preparaciones de las comidas y bebidas, categorías de comidas y secciones de los recetarios.

Compartiendo sabores. Recetario en comunidad (Secretaría de Cultura, 2020). Este recetario reúne en 27 páginas, 22 recetas que compartieron hombres y mujeres de México, quienes

¹⁴ De acuerdo con los datos de la Secretaría de Salud, hasta el 19 de diciembre de 2022 se contabilizaron 6,645,812 defunciones a nivel mundial y 331,030 defunciones en México por COVID-19 (Subsecretaría de Reversión y Promoción de la Salud, 2022, pp. 1-2).

¹⁵ Cabe resaltar que quienes no tienen conexión a internet o no cuentan con un dispositivo, no pueden acceder a ellos, sin embargo, esta problemática queda fuera de los alcances de este trabajo.

respondieron a la convocatoria lanzada por la Secretaría de Cultura, durante la contingencia por COVID-19 y se difundió de manera digital en mayo de 2020. El editor fue la Secretaría de Cultura y la difusión se dio a través de la página oficial y de redes sociales como Facebook.

El recetario *Compartiendo sabores*, está dividido en dos partes, una breve introducción y las 22 recetas, las cuales provienen de 10 estados de la República Mexicana; cada receta incluye el nombre de la persona, el lugar de donde la enviaron, el nombre de la receta, los ingredientes y las instrucciones de preparación.

Este recetario está conformado por preparaciones que son parte de las gastronomías locales de México, como: pollo con cazuelitas, queso relleno, huevos motuleños, tesmole de res, chilcatole verde, fiambre de res, chiles de camino, huaxmole, brazo de reina, gelatina de elote, sopa de flor de calabaza (Figura 1), enchiladas michoacanas, garnachas orizabeñas, conejitos de pulque, atole champurrado, pico de gallo verde, chiles habaneros en vinagre, vinagreta para ensaladas, tamal de mollejas, tortitas de queso tipo pancakes, tacos de canasta gourmet, pata de res en chile verde.

Si bien las recetas que se encuentran en este libro digital no indican en qué contexto se consumen, es decir, si son parte de las comidas de diario o de días festivos, lo que sí refiere son las instrucciones debidamente detalladas. Un ejemplo es la receta del tamal de mollejas (Figura 2), de María Cristina Arenas Berrocal (Xochimilco, Ciudad de México). Se trata de una receta que forma parte de la memoria de los pueblos de tradición lacustre como lo es Xochimilco, pero que también incluye ingredientes que anteriormente se obtenían en lo que se llamó piedemonte (Bedolla y Venegas, 1997).

Figura 1. Receta de sopa de flor de calabaza

Sopa de flor de calabaza

María del Rosario Meza ManzanoCoyoacán, Ciudad de México

INGREDIENTES:
2 manojos de flor de calabaza, 250 g de champiñones, 1 ½ elotes desgranados, 2 calabazas, 1 ½ litros de caldo de pollo, 2 ramitas de epazote.

INSTRUCCIONES:

1. Desinfecta la flor de calabaza y quita el pistilo, de tal modo que quede solo la flor.
2. Quita la piel de los champiñones y rebánalos.
3. Desinfecta las calabazas y córtalas en rodajas.
4. Desinfecta los granos de elote.
5. Calienta a fuego medio el caldo de pollo y agrega los granos de elote.
6. Cuando estén suaves los granos de elote, agrega los champiñones y calabazas, cuece durante 10 minutos más.
7. Incorpora la flor de calabaza junto con el epazote. Deja hervir entre 10 y 15 minutos más.
8. Sirve en plato sobero y decora con un par de hojitas de epazote.



Secretaría de Cultura, 2020, p. 15.

Figura 2. Receta de tamal de mollejas

Tamal de mollejas

María Cristina Arenas BerrocalXochimilco, Ciudad de México

INGREDIENTES:
250 g de mollejas de pollo, crudas y limpias, 250 g de hígados de pollo crudos, 8 piezas medianas de nopales, 1 cebolla mediana, epazote al gusto, 100 g de manteca, 200 g de tomate, chile serrano al gusto, sal al gusto.

INSTRUCCIONES:

1. Remoja las hojas de maíz en agua tibia, cuando estén suaves, retira del agua y escúrrelas. Reserva.
2. Pica las mollejas, los hígados, los nopales y los tomates en cuadros medianos. Rebana la cebolla en rodajas. Mezcla todos los ingredientes y añade el epazote, el chile y la sal al gusto.
3. Pon una cantidad suficiente de la mezcla en una hoja de maíz y envuelve con tres hojas más, para que quede una capa gruesa de hojas. Repite este paso hasta terminar con la mezcla.
4. Calienta un comal grande, de preferencia en leña o carbón, cuece los tamales cuando el comal esté muy caliente y baja el fuego. Voltea los tamales cada 5 minutos durante 45 minutos.
5. Sirve y acompañan con tortillas y frijoles de la olla.



Secretaría de Cultura, 2020, p. 24.

La receta del tamal de mollejas, que lleva también hígados de pollo, es parecida en sus ingredientes, en su forma de preparación y de cocción, al mextlapique de tripas (que lleva tripas de pollo, pato o guajolote, mollejas e hígados de pollo). De acuerdo con Cristina Barros y Marco Buenrostro (2016, pp. 52-53), la vida de los antiguos mexicanos estaba vinculada al agua y en ese entorno lacustre, además de obtener peces de agua dulce y batracios, también podían cazar aves, tal es el caso de los patos, cuyas tripas se usaron para diversos platillos, entre ellos los mextlapiques, pero el pato fue el protagonista de muchos otros: pato en totopahua, pato en mixmole, pato en lenguas de vaca, pato cocido con barro (Bedolla y Venegas, 1997). Lo que puede advertirse con la receta compartida por la señora Arenas Berrocal, de Xochimilco, es que esta receta es parte del patrimonio de los pueblos lacustres de la Cuenca de México y que aún, hoy día, se continúa preparando.

El recetario *digital 60 recetas 60. La comida como patrimonio desde la pandemia* (INBAL, 2021) reúne en 271 páginas, 60 recetas de 60 personajes de la vida cultural de México y se publicó en mayo de 2021. Fue editado por el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura; dicho trabajo forma parte de su campaña llamada “Conocer para Conservar”. El resultado es un recetario en el que participaron intelectuales, quienes compartieron su experiencia patrimonial alimenticia. La difusión se dio a través de la página oficial del INBAL, de la Secretaría de Cultura y del Museo de Arquitectura, así como en la red social de Facebook de la Subdirección General de Educación e Investigación Artísticas del INBAL.

El recetario *60 recetas 60*, se encuentra dividido en cuatro partes: presentación, introducción, recetas y semblanzas. Como puede apreciarse en el Cuadro 1, el recetario está conformado por 60 recetas mexicanas, españolas, griegas, así como de la cocina judía y oriental, cada receta incluye el nombre de la persona, el nombre de la receta, los ingredientes, el modo de preparación, así como una breve reseña donde los

intelectuales comentan algún recuerdo de la misma, de quien les enseñó a prepararla, del comerlo en familia, experiencias de preparar una receta encontrada en internet o una reflexión sobre la alimentación en tiempos de COVID-19.

Cuadro 1. Recetarios digitales en tiempos de pandemia en México

TÍTULO DEL RECETARIO DIGITAL	NÚMERO DE RECETAS	PROVEEDORES DE LAS RECETAS	COMIDAS Y BEBIDAS	PRINCIPALES INGREDIENTES (DISPONIBLES EN TIANGUIS Y MERCADOS)
<i>Compartiendo sabores. Recetario en comunidad (2020)</i>	22 (compartidas por hombres y mujeres)	Guanajuato, Yucatán, Veracruz, San Luis Potosí, Ciudad de México, Morelos, Jalisco, Michoacán, Estado de México, Tlaxcala	Guisados Sopas Atoles Postres Pan	Chile, maíz, tomate verde, pepita de calabaza, pulque, chile, flor de calabaza
<i>60 recetas 60. La comida como patrimonio desde la pandemia (2021)</i>	60 (compartidas por hombres y mujeres)	México (Oaxaca, Veracruz, Yucatán). España Grecia Cocina judía Cocina oriental	Guisados Sopas y caldos Salsas Tortillas de harina Postres Pan Atoles Bebidas	Nopales, hongos, frijoles, papa, chiles, huauzontle, verdolagas, huitlacoche, maíz

Fuente: elaboración propia con base en los recetarios digitales *Compartiendo sabores* (Secretaría de Cultura, 2020) y *60 recetas 60* (INBAL, 2021).

Algunas de las recetas mexicanas que forman parte de este acervo son: coloradito oaxaqueño, enchiladas veracruzanas, cochinita pibil, chileatole, sopa de nopal, clemole, pozole rojo, mole de olla, aguachile, tepache, revoltijo de cuaresma, dulce de frijol, tortitas de huauzontle, pan de muerto, asado de boda estilo Zacatecas, tamalitos de frijol Omealca, chile de dedos, taco de aguacate, verdolagas con carne de puerco, enchiladas rancheras y huevos ahogados. A continuación, la receta de las tortitas de huauzontle (Figura 3).

Cuadro 2. Receta de tortitas de huauzontle. Receta de Martha López Castillo

INGREDIENTE	CANTIDAD	OBSERVACIÓN
Huauzontles	1 kg	
Queso	1/2 kg	El de su preferencia (quesillo, panela, chihuahua, manchego)
Harina de trigo	c/s	Para capear
Huevos	5 piezas	
Aceite	c/s	Para freír
Sal	Al gusto	

Para la salsa

INGREDIENTE	CANTIDAD
Cebolla	Al gusto
Jitomates	2 o 3 piezas
Ajo	2 dientes
Chiles guajillos	6 o 7 piezas
Sal	Al gusto

Fuente: INBAL, 2021, p. 164.

Figura 3. “Las tortitas de huauzontle. Una tradición muy nuestra”



Fuente: INBAL, 2021, p. 165.

Aunque no es el caso de este trabajo investigar el alcance y uso del recetario digital, recientemente recordábamos en la familia que, durante el confinamiento, tuvimos la oportunidad de quedarnos en casa y pedíamos la despensa a domicilio; en este periodo, tuvimos más tiempo para cocinar y una de las recetas que más preparamos fueron las tortillas de harina. Para ello, en casa retomamos la receta de mi madre (quien aprendió a prepararlas al estilo de Baja California) y nos apoyamos también en las que encontramos en Internet. Al revisar el libro *60 recetas 60*, me sorprendió saber que la receta de tortillas de harina al estilo de Coahuila, que compartió Ana Lilia Cepeda, lleva leche, ya que nosotros en lugar de este ingrediente, le agregamos agua (Figura 4).

Cuadro 3. Receta de tortillas de harina. Receta de Ana Lilia Cepeda

INGREDIENTE	CANTIDAD
Harina de trigo	1 kg
Manteca vegetal	250 g
Leche	1 litro
Polvo para hornear	1 cucharadita
Sal	Al gusto

Fuente: INBAL, 2021, p. 70.

Para concluir este apartado, cabe resaltar que en ambos recetarios destacan platillos y bebidas que se preparan con ingredientes mesoamericanos como el maíz, el chile, tomate verde, pepita de calabaza, flor de calabaza, pulque, nopales, hongos, frijoles, verdolagas, huauzontle y huitlacoche; con ellos las personas han compartido más de 60 recetas de guisados, sopas y caldos, postres, pan, atoles y bebidas, como el tepache.

Si bien ambos recetarios buscaron reunir y compartir recetas que se han preparado durante la pandemia, los dos son

diferentes, tanto en el diseño como en la presentación de las recetas. Respecto al diseño, *Compartiendo sabores. Recetario en comunidad*, no incluye fotografías del platillo final, solamente ilustraciones de utensilios o ingredientes. Pero el recetario *60 recetas 60. La comida como patrimonio desde la pandemia*, contiene 133 fotografías tanto de los ingredientes como del platillo final. Lo que habla de la importancia de compartir no sólo la receta y el modo de preparación, sino también que el recetario está creado por personajes de la vida cultural y el arte. Estos recetarios digitales son ahora un testimonio y un acervo importante del patrimonio alimentario, y como tal, ahora son parte de la historia de los recetarios en México, de la historia de las pandemias en México... de la historia misma de este país.

Figura 4. Tortillas de harina preparadas en casa



Fotografía de Erika Méndez, junio de 2020.

Reflexiones finales

El patrimonio alimentario al que me he referido en este trabajo, ha sido el recetario digital, y en los primeros años de la pandemia (2020-2021), se publicaron dos recetarios de cocina, ambos editados por instituciones culturales del Estado

mexicano. A través de este primer acercamiento a los recetarios digitales en tiempos de COVID, he tratado de subrayar el papel que empieza a tener el recetario digital, sobre todo en un momento crítico como lo ha sido la pandemia, que nos obligó a estar en confinamiento por varios meses y en el que tuvimos la necesidad de cambiar nuestras actividades cotidianas, entre ellas, cocinar.

Por otra parte, cabe reflexionar que en *Compartiendo sabores. Recetario en comunidad* y en *60 recetas 60. La comida como patrimonio desde la pandemia*, se incluyeron recetas que están relacionadas con la adquisición y disponibilidad de los ingredientes, la memoria y el gusto. Por ejemplo, encontramos recetas que se han preparado durante la pandemia con ingredientes que han podido conseguirse durante este periodo, que se tenían a la mano; recetas que evocaban el recuerdo de la madre, de la infancia o de la familia; pero también aquellas que eran gratas al paladar de quienes las preparan, y son las que se han compartido en ambos recetarios digitales, es decir, se trata de recetarios publicados en y para los tiempos de la pandemia.

Si bien en México no se han publicado aún libros de cocina con una mirada de salud o nutricional, que incluyan recetas para personas que padecieron COVID-19, que estén en recuperación o que requieran fortalecer el sistema inmunológico, estos primeros recetarios publicados en versión digital, son un testimonio de que diversas personas e incluso instituciones culturales del Estado, consideraron que la comida, como patrimonio cultural, debía ser documentada para poder ser transmitida a futuras generaciones. Estos recetarios digitales son ahora un acervo importante del patrimonio alimentario, una fuente de información cultural y son también parte de la historia de los recetarios en México.

Los recetarios digitales expuestos, en tanto patrimonio alimentario, posibilitan conocer las valoraciones en torno a la alimentación y ello me ha permitido reflexionar que la importancia del recetario como patrimonio, más que encontrarse en riesgo en tiempos de pandemia, ha contribuido como un

elemento para visibilizar y comunicar aspectos de la alimentación y de la gastronomía. Destaco aquí que en ambos recetarios se encuentran manifestaciones de la memoria culinaria de los pueblos, tanto de tradición mesoamericana como mestiza, incluso española, griega, judía y oriental. Por lo que el patrimonio cultural, a partir de dicho planteamiento, está contribuyendo a la recuperación de la memoria culinaria de diversos grupos en México.

Considerando lo anterior, cabe señalar que pese a los tiempos difíciles y de incertidumbre que vivimos a raíz de la pandemia por COVID-19, la cocina ha sido un espacio que no ha dejado de experimentarse, de habitarse... Quizás, estos tiempos de crisis nos obliguen a replantearnos las relaciones con la comida, con los alimentos y buscar otras opciones más seguras, sostenibles y saludables, promover el consumo de alimentos nutritivos, sanos, locales, producidos sin plaguicidas y sin químicos agregados, e incluso, retomar las dietas tradicionales y locales que en México, son diversas. Tal vez buscar opciones que nos permitan comer más sano y que nos ayuden a cuidar nuestro sistema inmunológico. Un primer esfuerzo lo encontramos en las recetas que forman parte de los recetarios digitales para los tiempos de la pandemia.

Para concluir, destaco que en esta primera aproximación a los recetarios digitales en tiempos de pandemia (2020-2021), solamente se expusieron las publicaciones de las instituciones culturales del Estado, porque para el periodo revisado no se encontraron recetarios digitales de grupos campesinos, indígenas o afrodescendientes. Falta conocer qué de su patrimonio alimentario fue importante para ellos: cocinar, comer y compartir. Queda pendiente aprender y reflexionar acerca del consumo de quienes tuvieron acceso a los productos frescos y de temporada de un huerto, un traspatio, un solar, una milpa, una chinampa o a través de la pesca. Queda pendiente descentralizar los estudios, conocer y aprender de quienes viven en otras geografías.

Bibliografía

- AGENCIA EFE. (21 de mayo de 2020). Desempleadas por el COVID-19, madres migrantes venden recetas por internet. *Hydrocálido Digital*. <https://www.hidrocalidodigital.com/desempleadas-por-el-covid-19-madres-migrantes-venden-recetas-por-internet/>
- BAK-GELLER, S., MATTA, R. Y SUREMAIN, C. (2019). Introducción. Los contornos ambivalentes del patrimonio alimentario. En S. Bak-Geller, R. Matta y C. Suremain (Eds.). *Patrimonios alimentarios: Entre consensos y tensiones*. (pp. 17-29), Colegio de San Luis, Institut de Recherche pour le Développement.
- BARROS, C. (27 de junio de 2020). Alimentos industriales contra la dieta tradicional mexicana. *La Jornada Ecológica*. <https://ecologica.jornada.com.mx/2020/06/27/alimentos-industriales-contra-la-dieta-tradicional-mexicana-6716.html>
- BARROS, C. Y BUENROSTRO M. (2016). *Tlacualero. Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos*. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán. <http://fahho.mx/Tlacualero.pdf>
- BEDOLLA, A., VENEGAS, J. (1997). *La comida en el medio lacustre. Culhuacán*. INAH, Centro Comunitario Culhuacán
- BUENO, S., VALLEJOS, O., SCHULTZ, B., Y OTROS. (2021). *Alimentación e inmunidad: cocinando en tiempos de pandemia*, Pontificia Universidad Católica de Chile, Instituto Mileno Inmunología e Inmunoterapia, Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo del Gobierno de Chile. https://alimento-seinmunidad.cl/docs/Libro_Alimentos_e_Inmunidad_Cocinando_en_tiempos_de_pandemia.pdf
- CEBALLOS, R. (Coord.). (2020). *Cocina en tiempos de cuarentena*. <https://payhip.com/b/U5QD>
- COLECTIVIDAD NICHIM OTANIL. (2020). *Manual de prevención y tratamiento del COVID-19 con plantas medicinales de los Altos de Chiapas*. <https://www.revistaenheduanna.com.mx/>

- wp-content/uploads/2020/06/1592539197690_Manual-colectivo-versi%C3%B3n-para-impresi%C3%B3n.pdf
- COMISIÓN NACIONAL PARA EL CONOCIMIENTO Y USO DE LA BIODIVERSIDAD (CONABIO). (2021). *Sobreviviendo a la COVID-19 en México. El remedio olvidado*, . https://coronavirus.gob.mx/wp-content/uploads/2021/03/SobreviviendoCOVID19_Mexico.pdf
- CONSORCIO PREDIMED-PLUS. (2020). *Menú especial COVID-19*, Universitat Rovira I Virgili, Institut Catalá de la Salut, Hospital Universitari Sant Joan. <https://fundadeps.org/wp-content/uploads/2020/04/Men%C3%BAAs-Recetas-PREDIMED-PLUS.pdf>
- COOPERATIVA TETLCALLI. (2020). *Infusiones y plantas medicinales. Recetario para épocas de pandemia*. Cooperativa Tetcalli. <https://sites.google.com/view/tetcalli/inicio>
- COORDINACIÓN NACIONAL DE ANTROPOLOGÍA-INAH. (2020) *Miradas etnográficas a la comida durante la pandemia por la COVID-19* [Video]. YouTube. <https://www.youtube.com/watch?v=FIIn8PxYQEE>
- CORONA, L., Y VEGA, L., (2021). Alimentación y COVID-19. Reflexiones preliminares para la Ciudad de México”. En L. Corona y L. Morayta (Coords.), *Miradas históricas y antropológicas sobre la pandemia* (pp. 239-297). INAH. [https://www.academia.edu/44922548/Alimentación_y_COVID_19_Reflexiones_preliminares_en_la_Ciudad_de_México](https://www.academia.edu/44922548/Alimentaci%C3%B3n_y_COVID_19_Reflexiones_preliminares_en_la_Ciudad_de_M%C3%A9xico)
- CORRESPONSABLES. (2021). *ODS. Recetas “anticovidianas”, más de 20 prestigiosos chefs lanzan un libro para prevenir la COVI-19 y promover el empleo en colectivos vulnerables*. . <https://www.corresponsables.com/actualidad/ods10-recetas-anticovidianas-prestigiosos-chefs-lanzan-libro-prevenir-covid19-promover-empleo-colectivos-vulnerables>
- ESPINOZA, M. (2016). El recetario como documento etnográfico. La comida de caza en Extremadura. *ETNICEX: Revista de Estudios Etnográficos*, 8, 129-142. <https://dialnet>.

unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6331957

- GASPAR, M. Y OTROS. (2020). Comer en tiempos de confinamiento: gestión de la alimentación, disciplina y placer. *Periferia, revista de recerca i formació en antropologia*, 25(2), 63-73. <https://doi.org/10.5565/rev/periferia.764>
- GERHARDT, R. (Ed.). (2020) *Quarentena sem carne. Receitas saborosas e nutritivas para aguentar firme o isolamento social*. Greenpeace Brasil. <https://www.greenpeace.org/brasil/publicacoes/quarentena-sem-carne-receitas/>
- GODOY, J. Y MACAS, B. (13 de junio de 2020). El sistema alimentario vigente: enemigo de la salud. *Ojarasca*. <https://ojarasca.jornada.com.mx/2020/06/13/el-sistema-alimentario-vigente-enemigo-de-la-salud-5215.html>
- GRUPO BIMBO. (2020). *Grupo Bimbo reporta resultados récord para un tercer trimestre*. <https://www.grupobimbo.com/es/prensa/comunicados/productividad/grupo-bimbo-reporta-resultados-record-para-un-tercer-trimestre>
- INSTITUTO NACIONAL DE BELLAS ARTES Y LITERATURA. (2021). *60 recetas 60. La comida como patrimonio desde la pandemia*. Subdirección General del Patrimonio Artístico Inmueble del INBAL. <https://contigoenladistancia.cultura.gob.mx/detalle/recetas-la-comida-como-patrimonio-desde-la-pandemia>
- INSTITUTO POLITÉCNICO NACIONAL. (7 de junio de 2020). *Hacia [la] nueva normalidad es necesario modificar hábitos alimenticios: investigadora IPN* [Comunicado]. <https://www.ipn.mx/assets/files/ccs/docs/comunicados/2020/06/c-090.pdf>
- LEDEZMA, A. (8 de julio de 2020). Recetas sanas en tiempos de COVID-19 por Enrique Olvera. *CNN en Español*. <https://cnnespanol.cnn.com/video/coronavirus-en-mexico-recetas-sanas-en-tiempos-de-coronavirus-enrique-olvera-laminilla-de-pescado-salud-perspectivas-mexico-pkg/>
- LEYVA, M., ZARCO, P. Y DE LA BASTIDA, L. (2021). *Comer en familia en la época del COVID. Recetario interactivo para toda*

la familia, Hospital Universitario San Cecilio de Granada. <https://www.picuida.es/ciudadania/wp-content/uploads/2021/03/Comer-en-familia-en-la-epoca-covid19.pdf>

- MÉNDEZ, E., (marzo-abril, 2021). Recetarios digitales para el confinamiento: comidas sabrosas y económicas”. *Cuadernos de Nutrición*, 44(2), 55-58.
- MESSER, E., (1995). Perspectivas antropológicas sobre la dieta. En J. Contreras. *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y cultura* (pp. 27-81). Universitat de Barcelona.
- OLVERA, L. (2023). Patrimonios culturales en riesgo, ¿causa perdida o pérdida con causa? *MAGOTZI Boletín Científico de Artes del LA*, 11(21), 69-77. <https://repository.uaeh.edu.mx/revistas/index.php/ia/article/view/7906/9725>
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA. (2010a). *La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva - El paradigma de Michoacán*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA. (2010b). *La comida gastronómica de los franceses*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-comida-gastronomica-de-los-franceses-00437>
- ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA EDUCACIÓN, LA CIENCIA Y LA CULTURA. (2013). *La dieta mediterránea. Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal*. <https://ich.unesco.org/es/RL/la-dieta-mediterranea-00884>
- ORNELAS, S. (2020). *Los de afuera en tiempos de COVID-19. Historias y recetas mexicanas*. <https://www.amazon.com.mx/Los-Afuera-tiempos-Covid-19-Historias/dp/B08K9WNNGL>
- SÁNCHEZ, S. (22 de julio de 2020). Pepsico apuesta por las botanas para satisfacer los nuevos hábitos de consu-

mo. *Forbes México*. <https://www.forbes.com.mx/pep-sico-apuesta-por-las-botanas-para-satisfacer-los-nuevos-habitos-de-consumo/>

SANTILLANA, S. (2021). Sobre las cenizas. Un acercamiento al abasto y a la cocina cotidiana durante la pandemia por COVID-19 en San Juanico Nextipac, Iztapalapa. *Punto de vista*, 12(19), 169-181. <https://journal.poligran.edu.co/index.php/puntodevista/article/view/3302>

SECRETARÍA DE CULTURA. (2020). *Compartiendo sabores. Recetario en comunidad*. Dirección General de Vinculación Cultural. <https://contigoenladistancia.cultura.gob.mx/assets/uploads/blog/documentos/compartiendo-sabores-recetario.pdf>

SUBSECRETARÍA DE PREVENCIÓN Y PROMOCIÓN DE LA SALUD. (27 de diciembre de 2022). *Informe Técnico Diario e Informe Semanal COVID-19*. <https://www.youtube.com/watch?v=ksjYzaEWljo>

UNIVERSIDAD CENTROAMERICANA. (2021). *Requerimientos nutricionales y de alimentación para la persona con COVID-19*. Universidad Centroamericana. <https://www.uca.edu.ni/wp-content/uploads/2021/09/Recetario.pdf>

Patrimonios en riesgo. Múltiples miradas,
de Laura Elena Corona de la Peña, Luis Miguel Morayta Mendoza,
Carlos Agustín Barreto Zamudio y Milton Gabriel Hernández García
(coordinadores), se terminó en diciembre de 2024.

El patrimonio cultural es un legado a través del cual los pueblos reconocen, valorizan y transmiten de generación en generación lo que constituye el sostén central para su vida, tanto en términos materiales como relacionales y simbólicos. La antropología y otras disciplinas estudian distintos aspectos de este tipo de patrimonio. En este volumen se reúne un conjunto de trabajos que abordan una dimensión particular: la vulnerabilidad del patrimonio biocultural en distintas áreas geográficas de nuestro país. El propósito es mostrar distintos procesos de construcción del riesgo y del riesgo mismo, especialmente, por ciertas políticas y acciones de gobierno, ciertamente aquellas que favorecen a los intereses ajenos, como los grupos que saquean los recursos naturales y demás patrimonios de las comunidades, del país. Como lo muestran los autores de este volumen, en esto se ven afectados los sistemas alimenticios, la ritualidad, la producción agrícola y artesanal. También se presentan algunas de las estrategias que los pueblos y colectividades afines construyen frente a la construcción del desastre.

El patrimonio en riesgo no es un fenómeno que se esté considerando apenas. En el decenio de 1950 y a través de las políticas indigenistas, las estructuras del poder promovieron una ideología occidental, que buscaba la integración económica, lingüística y cultural de los pueblos indígenas por considerarlos "atrasados". Aún hoy, el cambio de algunas prácticas económicas y religiosas es parte de las estrategias para lograr el "desarrollo" y el "progreso", considerados necesarios para el "avance" del país. En consecuencia, se había permanecido como tema poco importante la salvaguarda del *patrimonio*. Es ahora que, frente a amenazas y desastres, se ha ido priorizando como objetivo central la defensa de su uso social. Esta obra es una ventana a tal proceso.



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL
ESTADO DE MORELOS

