



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE  
MÉXICO.**

**Facultad de Ciencias Políticas y Sociales.**

**TESIS.**

***Innovación* contra tradición. Milpa y campesinos a  
la sombra de los volcanes del Estado de México. Un  
estudio de caso.**

**Que para obtener el grado de licenciado en  
sociología presenta: Eduardo Michel Aguirre  
Martínez.**

**Director de tesis: Dr. Jorge Alejandro González  
Sánchez.**

**Sinodales: Dr. Erwin Stephan-Otto Parrodi, Dr.  
Roberto Bermúdez Sánchez, Dr. Ignacio Rubio  
Carriquiriborde y Dra. Frida Erika Jacobo Herrera.**

**Ciudad de México.**

**Año 2018.**



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.







## **Epígrafe, dedicatoria y agradecimientos.**

“El hombre que hace su casa tiene la misma aptitud que el pájaro que forma su nido. Si los hombres construyeran sus viviendas con sus propias manos, y se abastecieran por sí mismos de alimentos para ellos y sus familias, con sencillez y decoro ¿Quién nos dice que no se desarrollaría universalmente nuestra facultad poética, del mismo modo que los pájaros cantan mientras construyen sus nidos?”. (Thoreau, 2005: 49)

Antes de comenzar esta aventura participé en el proyecto CONACYT #214286 titulado *Rescate de especies subvaloradas tradicionales de la dieta mexicana y su contribución para el mejoramiento de la nutrición en México*. Donde un equipo conformado por distintas disciplinas investigaba tres quelites desde el enfoque químico, biológico, médico, económico y social para responder a la actual crisis agroalimentaria. Mi aporte fue la elaboración de un video-documental inscrito en el área social del proyecto, el cual fue posible gracias al apoyo de mis compañeros becarios Josue, Rosalinda y Anahí, todos ayudados en gran medida por Víctor Méndez, él es jefe del departamento audiovisual del CEIICH.

Fue gracias a Jorge González y Amanda Gálvez que conformamos este equipo que sin saber nada de videograbación, ni estar preparados para algo semejante, con espíritu inquebrantable y la ayuda adecuada logramos cumplir nuestro objetivo, lo nombramos *Quelites una historia de saberes y sabores*, está disponible en el canal del CEIICH y en la plataforma de YOUTUBE.

Debido a este trabajo previo pude darme cuenta de la importancia de los componentes tradicionales de la cultura campesina mexicana y que actualmente se están perdiendo, así decidí comenzar con la primer pregunta ¿De dónde viene lo que como? Esta llevó a otras, al final decidí investigar sobre la milpa y la alimentación campesina, quise saber cómo se relacionaban, deseaba conocer un poco de la producción alimentaria.

Adquirí las herramientas y la fe para seguir este camino en el seminario permanente de epistemología genética en el CEIICH, donde me junté con compañeros que compartimos historia académica y biográfica, Jorge González siempre guiándonos y propagando su llama como un incendio por las mentes de nuevos sociólogos, Josue Sánchez, Andrés Estrada, Denisse Madrigal, Rodolfo Bautista, Mariana Juárez, Francisco Ledesma, Anahí Martínez, Rosalinda Ramos, Gilberto Castillo, Emilia de Gyves, Irene Mazzoti y Carolina Hernández.

Lo dedico a la memoria de mi padre que no pudo ver concluido este esfuerzo pero desde temprana edad sembró la semilla de mi gran curiosidad y respeto por el campo y su gente, a Elena mi madre por todo el apoyo, amor y fe que deposita en mí, a mis hermanos Alan y a Evelyn que ahora es madre de Laura mi primera sobrina. A mi colega, amiga y mujer Alejandra Gallardo que debo agradecer por haber decidido acompañarme en este viaje que apenas emprendo.

Agradezco a mi sínodo y director de tesis por aportar sus conocimientos y experiencia para el mejoramiento de este trabajo de investigación.

A los que ya no están hoy pero ayer estuvieron, a mis amigos caninos Cano y Luis que me reconfortan en casa, a mi única ave Arquímedes. Atender sus necesidades muchas veces dio sentido a mi existencia y otras menos me la complicaron.

Por último queda agradecer a Eloy Arce por todo el apoyo que me brindó para la realización de mi trabajo de campo, a la familia Avilés por prestarme su cochera y brindarme su amistad, a la gente que vive a la sombra de los volcanes pero a contra luz del sistema económico especialmente a Doña Félix, Doña Lidia, Don Teodoro, Doña Teresa, Don José, Don Onécimo, Doña Isabel y don Eulogio.

## Índice.

|   |     |
|---|-----|
| Resumen. ....   | 1   |
| Introducción.....   | 2   |
| Capítulo I.....   | 6   |
| Marco Teórico. ....   | 6   |
| Construcción social de la realidad.....   | 6   |
| Conocimiento y representaciones sociales. ....  | 7   |
| Alimentación como cultura. ....   | 10  |
| Dimensión simbólica.....  | 11  |
| Política de globalización y producción agrícola.....  | 12  |
| Teoría del valor y el problema de la fórmula M-D-M'. ....   | 14  |
| Tecnología y teoría del actor red (TAR). ....   | 17  |
| Marco legal.....  | 18  |
| Derecho a la alimentación y políticas públicas en México. ....  | 18  |
| Marco metodológico.....   | 23  |
| Capítulo II.....  | 26  |
| Milpa-Agrosistema. ....   | 26  |
| Regalos del campo.....  | 29  |
| La cocina tradicional y la restauración colectiva.....  | 32  |
| Capítulo III. ....  | 35  |
| En la línea de salida. Rancho Santa Rosa- Municipio de Tepetlixpa. ....                               | 35  |
| Sobre la dieta de la familia campesina. ....  | 44  |
| La milpa tradicional como preservador de cultura y agrobiodiversidad en la zona de los volcanes. .... | 56  |
| Importancia de los campesinos, sus conocimientos tradicionales y su estilo de vida. ....              | 60  |
| Capítulo IV. ....   | 84  |
| Sobre el tianguis de Ozumba de Álzate.....  | 84  |
| Lo local y lo global. De tianguis, mercados y súper mercados. ....                                    | 92  |
| Experiencia y tradición contra <i>innovación</i> . ....   | 103 |
| Conclusiones.....   | 111 |
| Apéndice.....   | 116 |
| Glosario. ....  | 116 |
| Bibliografía.....   | 120 |

## ***Lista de Tablas.***

|   |     |
|---|-----|
| Tabla 1. Metodología.....   | 23  |
| Tabla 2. Diseño de diario de dieta .....  | 25  |
| Tabla 3. Población total, superficie y densidad de población, 2000, 2010 y 2015 ..... | 37  |
| Tabla 4. Diario de dieta. ....  | 46  |
| Tabla 5. Alimentos según frecuencia .....   | 47  |
| Tabla 6. Código de los interlocutores.....  | 116 |
| Tabla 7. Precios y productos.....   | 53  |
| Tabla 8. Clasificación de actantes en la dinámica de compra-venta en el tianguis..... | 90  |

## ***Lista de figuras.***

|  |     |
|--|-----|
| Figura 1. Violetas en la acera. ....   | 29  |
| Figura 2. Flor de Violeta.....   | 30  |
| Figura 3. Localización geográfica del municipio de Tepetlixpa. ....  | 35  |
| Figura 4. Croquis del terreno de la familia de Teodoro y Félix. ....   | 39  |
| Figura 5. Milpa de don Teodoro. ....   | 40  |
| Figura 6. Milpa de don Teodoro.....  | 40  |
| Figura 7. Productos frescos. ....  | 48  |
| Figura 8. Productos appertizados.....  | 48  |
| Figura 9. Productos refrigerados. ....   | 49  |
| Figura 10. Productos envasados al vacío o en atmósferas modificadas. ....  | 49  |
| Figura 11. Productos tratados con calor y con vacío.....   | 50  |
| Figura 12. Platos y productos preparados.....  | 50  |
| Figura 13. Cocina de doña Félix.....   | 52  |
| Figura 14. Haba cosechada por don Onécimo.....   | 61  |
| Figura 15. Onécimo y su zacate de maíz pozolero. ....  | 62  |
| Figura 16. Casa de María Isabel, su milpa está detrás de la casa. ....   | 62  |
| Figura 17. Maíz híbrido a la derecha y maíz criollo a la izquierda, cosechados en la milpa del señor José.....   | 63  |
| Figura 18. Sistema de siembra y cosecha en milpa tradicional y monocultivo extensivo. ..   | 79  |
| Figura 19. Localización de Ozumba de Álzate.....   | 85  |
| Figura 20. Cartografía del tianguis de Ozumba de Álzate en día martes -líneas de color solido-.....  | 88  |
| Figura 21. Diagrama del proceso de injerto de aguacate Hass. ....  | 96  |
| Figura 22. Injerto de aguacate Hass.....   | 97  |
| Figura 23. Rio entubado de “El salto”.....   | 99  |
| Figura 24. Pila de agua hecha de concreto para almacenar agua y distribuirla por gravedad hacia las mangueras que salen del lado izquierdo. ....         | 100 |
| Figura 25. Malla que filtra el agua de hojas y tierra.....   | 101 |
| Figura 26. A la derecha un anuncio de la delegación sobre el “acolchado”, a la izquierda una invitación a campesinos para comprar semillas híbridas..... | 105 |
| Figura 27. Envases de plaguicidas.....   | 106 |



## Resumen.

El sistema económico actual avanza hacia la asimilación de sistemas alimentarios locales, con la modificación de sus mecanismos en la producción, distribución y consumo, adaptándolos a su economía de mercado. En este sentido, el propósito de la investigación es describir y mostrar la importancia de conservar la milpa tradicional en la zona de los volcanes del Estado de México por medio de documentar y valorar el modo de producción campesino orientado más hacia valores de uso que de cambio en su alimentación desde un enfoque sociológico.

Para lograrlo, se utilizó una metodología complementaria entre dos técnicas: observación directa sistemática y entrevista en profundidad, con la finalidad de generar información acerca de los pensamientos, sentimientos y significados en relación con sus prácticas, tecnología y conocimientos respecto a maneras de hacer milpa para comprender su estado, función e importancia en la alimentación de los campesinos de la zona de los volcanes del Estado de México.

Algunos de los hallazgos fueron:

- a) Actualmente la milpa y los campesinos dependen en gran medida de los mercados y tianguis para asegurar su existencia.
- b) Debido a tal dependencia, la economía de mercado ha logrado interferir en el sistema alimentario local. De esta manera se ha sobrepuesto a la tradición con la modificación de los hábitos alimentarios y las nuevas formas de cultivar.
- c) Con base en (a y b) hay una constante pérdida de conocimientos de labranza, degradación de tierra, contaminación de agua, extinción de especies y abandono del campo porque desde las últimas décadas los nuevos campesinos lo conciben como negocio y no les es rentable.
- d) Todo resulta en una desvalorización del campo, sus productos y su gente.
- e) El papel de los abuelos o ancianos es importante porque son una resistencia potencial a la subordinación del sistema económico, debido a sus conocimientos y valores expresados en sus prácticas.
- f) Hacer milpa de forma tradicional es una manera de resistir y cambiar el rumbo de la asimilación por parte del sistema económico porque en sus dinámicas habilita un sistema alimentario local y soberano.

Palabras clave: Sistema económico, economía de mercado, industria, mercado, tianguis, alimentación, milpa, campesinado, innovación, tradición, hábitos y tensión.

## Introducción.

La región de los volcanes se ubica al sureste del Estado de México, es una zona fría-templada con lluvias de temporal y se compone por los siguientes municipios, Tlalmanalco, Amecameca, Ayapango, Ozumba, Atlautla, Tepetlixpa, Nepantla y en su perímetro Ecatzingo. Esta zona me cautivó porque tiene fuerte presencia campesina, hay tianguis tradicionales, su altura es de 2000 a 3000 msnm y cuenta con ríos y mantos friáticos que abastecen de agua a los municipios, proveniente de los cráteres de los volcanes Popocatepetl e Iztaccíhuatl. La vegetación endógena es de bosque templado en terreno irregular con presencia de lomas. Lo anterior ha configurado una zona agrícola de labranza tradicional y presencia campesina con cultura singular.

La fuerza política ha estado en manos del PRI desde 1950, pero actualmente en 2017 el PAN es quien gobierna en los ayuntamientos.

Visitar esta zona y hablar con algunos campesinos sobre sus problemas y alegrías me hizo reflexionar sobre el proceso de transformación que atraviesan actualmente, pues la hidrología, la biodiversidad e incluso la cultura campesina están en riesgo debido al avance de la economía de mercado. Comer en los tianguis y en casa de algunos campesinos me hizo conocer su culinaria tradicional y la importancia de sus milpas.

Por esta razón, el presente trabajo de investigación busca describir y mostrar la importancia de conservar la milpa mexicana tradicional en la zona de los volcanes del Estado de México con la construcción de conocimiento sobre el modo de producción campesino y su estilo de vida en relación con la alimentación.

No hay mayor enlace de comunicación entre los seres humanos y la naturaleza que en la alimentación, pues dependemos de ella para sobrevivir como organismos metabólicos de sangre caliente. Pienso que la milpa tiene una conexión directa con la culinaria tradicional porque existe desde aproximadamente 9 mil años atrás; esto significa que en los accidentes de la historia se han enlazado nuestros hábitos alimenticios con la flora y fauna existente. Si esto es así, mediante un estudio de caso con enfoque sociológico podríamos ver los

cambios en la culinaria tradicional basada en la experiencia y transmitida de generación en generación por la tradición.

Asimismo, la domesticación de la naturaleza se logró con el conocimiento empírico de la vida cotidiana y ha funcionado hasta el día de hoy. Los actuales paradigmas científicos están interfiriendo con la innovación tecnológica en la tradición. Así, los conocimientos heredados al calor de la brega se pierden. En consecuencia, surge un desconocimiento deliberado sobre la forma de producir alimentos, prepararlos y consumirlos.

Lo anterior también impacta en las formas de organización social, es decir, en la labranza de las milpas se han reducido los vínculos familiares porque los agroquímicos y la maquinaria agroindustrial llegaron para quitar la mano humana del cuidado de las plantas y la tierra. Las estructuras sociales en torno al estilo de vida campesino se han desestructurado a tal grado que aparece una desvaloración del campo y su gente.

Para comprender esta tensión, se abordará el proceso de cambio en los productos de las milpas, desde quelites hasta frutos injertados y la composición de la dieta de una familia campesina para describir el estado actual de cosas respecto a la alimentación y el campo. También nos introduciremos en la dinámica del mercado a escala local y global con la finalidad de observar el papel de las milpas y la flexibilidad de las dietas alimenticias en el marco de la asimilación de sistemas alimentarios locales por el sistema económico.

Para exponer esto, decidí que la presentación constara de cuatro capítulos con apartados. Adelanto dos conceptos fundamentales al lector para facilitar el entendimiento de mi postura, son milpa y campesinado. Después, en el marco teórico encontrará la carga teórica y conceptual.

El primer capítulo presenta los aspectos teóricos y metodológicos que sirvieron de bases para el desarrollo de las ideas y los problemas abordados en esta investigación, así como la manera en que se construyó y fue realizada la misma.

El segundo capítulo contiene elementos generales para introducir el contexto en el que se encuentra la milpa como problema en México y un panorama exploratorio de la alimentación con la finalidad de abordarla desde sus bases sociales. Asimismo se intentó abundar en la situación del quelite con la finalidad de enlazarlo con su origen en la milpa tradicional a manera de entrada.

Por lo que mi definición de milpa es cercana a la siguiente,

“Las milpas son pues policultivos que, a diferencia de las siembras extensivas de monocultivos agroindustriales, hacen un uso muy eficiente de los recursos naturales vitales para la agricultura: agua, radiación solar, suelo, nutrientes, espacio, etcétera, a la vez que reflejan y fomentan la diversidad cultural. Por ello la milpa produce una diversidad de alimentos que han posibilitado una dieta balanceada a la vez que proporciona beneficios incosteables para el ambiente, la biodiversidad, la cultura y la organización social en el trabajo agrícola”. (Álvarez-Buylla et al 2011: 6)

El lector podrá encontrar una discusión más amplia sobre la definición de la milpa en el capítulo III.

El tercer capítulo aborda aspectos específicos sobre la zona de los volcanes y el lugar de la familia campesina objetivo, es decir, aquí se concentrará la mayor parte de la investigación *in situ*, o bien, las descripciones y su análisis con base en las entrevistas en profundidad y el diario de dieta de dicha familia.

Relacionado con lo anterior, definir al campesinado resulta complicado y confuso porque según el enfoque puede ser de una u otra manera, por ejemplo: para Chayanov un campesino es un conservador limitado por la satisfacción de sus necesidades y para Marx una especie de emprendedor oportunista limitado culturalmente. Para Bartra, es el sujeto histórico del cambio y para los economistas neoclásicos un remanente de sistemas económicos pasados.

Pero necesito algo más descriptivo, el sociólogo Ruso Teodor Shanin lo define con sencillez,-

“El campesinado se compone de pequeños productores agrícolas que, con la ayuda de equipo sencillo y el trabajo de sus familias, producen sobre todo para su propio consumo [...] Tal definición implica una relación específica con la tierra, con la granja familiar y con la comunidad aldeana campesina como las unidades básicas de interacción social; una estructura ocupacional específica, e influencias de la historia pasada”.  
(Shanin, 1979: 215-216)

Con esta definición es posible observar la familia campesina y mostrar la postura que tomo frente a su clasificación analítica.

El cuarto capítulo es un esfuerzo por enlazar lo anterior con procesos de mayor escala para tratar de hacer aproximaciones sobre las estructuras que gatillan el proceso agroindustrial global en tensión con las milpas localizadas y sus mecanismos de conservación. Por último, las conclusiones derivaron de la exposición capitulada como esfuerzo para abrir camino hacia una nueva investigación con preguntas nuevas que retomen el tema de una manera más delicada y con retos más altos.

## Capítulo I.

### Marco Teórico.

El propósito de la investigación es describir y mostrar la importancia de conservar la milpa tradicional en la zona de los volcanes del Estado de México. Para lograrlo, reconstruiré la estructura de la dieta de los campesinos del rancho de Santa Rosa en el municipio de Tepetlixpa, así como sus modelos de clasificación de alimentos para saber si éstos son determinados por la política de globalización o por medio de la tradición en la posible relación entre su milpa y su alimentación.

Asimismo necesito conocer el estado actual de la milpa en la zona de los volcanes del Estado de México vía pensamientos y sentimientos en unión con las prácticas de sus campesinos respecto a este estilo de vida; de lo contrario, podríamos enfrentar la pérdida de especies, esto significaría, transformación de las milpas y desconocimiento de un proceso culinario tradicional alterno al de la restauración colectiva en el marco de la política de globalización hegemónica agroindustrial.

Las teorías y los conceptos relevantes para esta investigación serán presentados en adelante, distinguiendo entre ellas por apartados. Consideré importante comenzar por la teoría que ordena la realidad social debido a que es la de nivel de abstracción más alto.

Construcción social de la realidad.

Es importante pensar a la sociedad y su realidad como una construcción continúa, de lo contrario se caería en su seductora reificación. *“En otras palabras, no hay naturaleza humana en el sentido de un substrato establecido biológicamente que determine la variabilidad de las formaciones socio-culturales”* (Berger y Luckmann, 1968: 67)

Sin embargo, el entorno conduce el comportamiento humano como sistema adaptativo inverso dentro de su perímetro. Los seres humanos adaptan su entorno, a la par que la naturaleza los conduce y limita espacial, y temporalmente. Así, *“los mismos procesos sociales que determinan la plenitud del organismo producen el yo en su forma particular y culturalmente relativa”*. (Berger y

Luckmann, 1968: 68). De esta manera el organismo se construye del entorno natural y el “yo” del entorno social, la combinación de ambos entornos genera la singularidad de una persona que al relacionarse con otras ordenan la realidad como colectivo, es debido a esto que el orden social es “*una producción humana constante*”. (Berger y Luckmann, 1968: 71).

Según estos autores, toda actividad humana está sujeta a habituación, con esta facultad las personas restringen las opciones en su conducta. “*La habituación provee el rumbo y la especialización de la actividad que faltan en el equipo biológico del hombre, aliviando de esa manera la acumulación de tensiones resultantes de los impulsos no dirigidos*”. (Berger y Luckmann, 1968: 73).

Por último, “*la institucionalización aparece cada vez que se da una tipificación recíproca de acciones habitualizadas por tipos de actores*”. (Berger y Luckmann, 1968: 74); construidas en el curso de una historia compartida.

Esta teoría sirve para pensar que el actual estado de cosas puede cambiarse con el cuestionamiento de las reificaciones del sistema alimentario y las prácticas de productores, distribuidores y consumidores, pues continuamente en nuestras decisiones dentro del proceso que hay del campo al paladar en el día a día ayudamos a la construcción del nuevo sistema alimentario, o no.

Tales decisiones se toman con base en los esquemas tipificadores según Berger y Luckmann, pero hay una dimensión superior a la pragmática que nos lleva a las representaciones sociales que expondré a continuación.

Conocimiento y representaciones sociales.

Durkheim y Zerubavel serán los autores para comprender y explicar la relación del conocimiento como representación colectiva. Con las premisas de Durkheim se puede comprender la vida del campesino en su orden espacio-temporal, también se puede estudiar el cómo ha generado ciertos conocimientos, cómo los usa y su factor de transferencia y conservación de los mismos.

Para comenzar,-

“La observación establece, en efecto que esos puntos de referencia indispensables en relación a los cuales todas las cosas están clasificadas temporalmente, provienen de la vida social. Las divisiones en días, semanas, meses, años, etc., corresponden a la periodicidad de los ritos, de las fiestas, de las ceremonias públicas” (Durkheim, 2012: 64)

La dimensión temporal genera una regularidad pero también necesita la espacial, así se obtiene una asignación de valores a las prácticas que produce un sentido.

“Para poder disponer las cosas espacialmente hay que poder situarlas diferencialmente. Poner unas a la derecha, otras a la izquierda, éstas arriba, aquéllas abajo, al norte o al sur, al este o al oeste, etc.; lo mismo que para poder disponer temporalmente de los estados de conciencia hay que poder ubicarlos en fechas determinadas [...] Está claro que todas estas distinciones provienen del hecho de haber atribuido a cada región del espacio valores diferentes. Y como todos los hombres de una misma civilización se representan el espacio de la misma manera, es obvio dichos valores afectivos y las distinciones que de éstos dependen tendrán que serles igualmente comunes lo cual implica casi necesariamente que son de origen social. (Durkheim, 2012: 65)

Las categorías que componen el conocimiento se diferencian por la manera en que se forman, sea individualmente desde la corriente empirista o colectivamente desde la postura de Durkheim donde enuncia que,

“Las representaciones colectivas son producto de una inmensa cooperación que se extiende no solamente en el espacio sino en el tiempo; para formarlas una multitud de mentes distintas han asociado, mezclado, combinado sus ideas y sus sentimientos, en ellas series enteras de generaciones han acumulado su experiencia y su saber. Una intelectualidad muy particular, infinitamente más rica y compleja que la del individuo, está pues allí como concentrada”. (Durkheim, 2012: 69)

Tal fuerza de imposición de las categorías logra que la realidad social sea naturalizada como lo piensan Berger y Luckmann, pero Durkheim dice que *“Es la autoridad misma de la sociedad la que se comunica a ciertas maneras de pensar, que son algo así como las condiciones indispensables de toda acción común.”*- (Durkheim, 2012: 65).



De manera similar Zerubavel desde la sociología cognitiva ejemplifica: *“Cuando vemos personas comiendo sardinas y patos pero nunca peces dorados o loros, estamos además viendo la sociedad y sus reglas cognitivas en acción”*<sup>1</sup>. Las reglas cognitivas se imponen como las categorías para gobernar la conducta dentro de islas de significado *“Tal vez la mayor de las pruebas de la naturaleza social de la clasificación es el hecho de que diferentes culturas a menudo expulsan algo de la misma realidad en islas de significado diferentes”*<sup>2</sup>

En las categorías están los significados, de ahí las diferencias culturales entre pueblos porque cada uno se auto-distingue de otros.

“Aunque todas las culturas en efecto distinguen objetos comestibles de incomedibles, a menudo varían con respecto a los contenidos específicos de esas categorías. El mismo pescado crudo que muchos norteamericanos consideran incomedible, por ejemplo, es realmente considerado como un manjar en Japón. Por la misma razón, se trata sin lugar a dudas de las normas convencionales de clasificación que conducen a los occidentales a comer cerdos y vacas (que los musulmanes y los hindúes aborrecen estrictamente) pero evitan murciélagos, caballos y perros”.<sup>3</sup>

Para tener una mejor comprensión de los significados es necesario pasar al fundamento por el cual un alimento es seleccionado de entre otros. La cultura permite construir sistemas de clasificación, dictar normas cognitivas y construir islas de significado, así se abordará a la alimentación desde su componente cultural.

---

<sup>1</sup> “when we see people eating sardines and ducks yet never goldfish or parrots, we are likewise seeing society and its cognitive norms in action”. (Zerubavel, 1997: 54)

<sup>2</sup> “Perhaps the most evidence of the social nature of classification is the fact that different cultures often carve out of the same reality somewhat different islands of meaning” (Zerubavel, 1997: 54)

<sup>3</sup> “Although all cultures indeed distinguish edible from inedible objects, they often vary with respect to the specific contents of those categories. The same raw fish which many Americans consider inedible, for example, is actually regarded as a delicacy in Japan. By the same token, it is unmistakably conventional norms of classification that lead Westerners to eat pigs and cows (which Muslims and Hindus strictly abhor) yet avoid bats, horses, and dogs”. (Zerubavel, 1997: 54)

Alimentación como cultura.

García estudia el tema de la alimentación desde los cambios socioeconómicos y su impacto en los hábitos alimentarios desde la cultura, propone que:

“Las condiciones alimentarias han variado a través del tiempo y los grupos humanos se han adaptado a ellas, aprendiendo y creando conocimientos, pautas, creencias, reglas morales, arte, leyes y costumbres que en conjunto forman un todo complejo que conocemos como *cultura*. Ésta tiene que reflejar, tanto material como objetivamente, las condiciones en que una sociedad puede satisfacer sus necesidades, determinando la forma, el lugar y el tiempo con que cuenta para hacerlo”. (García, 2012: 16)

En este sentido, cada sistema alimentario construye una dieta específica con base en la singularidad de su entorno, en palabras del autor:

“Los sistemas alimentarios conforman dietas que están construidas culturalmente; de tal modo que los grupos humanos y los propios individuos, adquieren las cantidades y las combinaciones necesarias para satisfacer sus requerimientos alimenticios”. (García, 2012: 16)

En el caso de los mexicanos García hace una lectura histórica y enuncia que el maíz era antiguamente el alimento básico. Después con la invasión de los españoles hubo un choque de sistemas alimentarios, el europeo basado en el trigo y el del “nuevo mundo” basado en el maíz, con el tiempo se fueron mezclando hasta asimilarse.

“La dieta del mexicano no es producto de unos cuantos años, sino que proviene de los habitantes prehispánicos que hace miles de años lograron domesticar el maíz, el frijol y el chile, impulsando así el desarrollo de la agricultura y el tránsito del nomadismo al ser sedentario”. (García, 2012: 17)

De esta manera las transformaciones en los hábitos alimentarios resultan de una perturbación externa de tipo invasión, migración, etc., debido a que los seres humanos son indeterminados biológicamente -si se acepta la teoría de Berger y Luckmann- es que pueden variar sus hábitos porque,-

“La cultura como producto humano, no se transmite biológicamente, se aprende y es aprehensible; por lo tanto, se transmite social y mentalmente y puede cambiar, pero dentro de los límites de las condiciones materiales y objetivas que tienen los grupos humanos. Todo lo aquí expuesto nos indica que los alimentos y las bebidas responden a dietas que estructuran un sistema alimentario, resultado de una cultura y, por lo tanto, cualquier cambio en el consumo es posible, siempre y cuando se tomen en consideración las condiciones en que se ha dado y las posibilidades que pueda haber para cambiarlo. Sin embargo, hay que tomar en cuenta que tanto para cualquier sociedad como para cualquier individuo, el cambio significa abandono de ciertas costumbres y hábitos, muchos de ellos simbólicos y de identidad, que le dan sentido a sus vidas”. (García, 2012: 17)

El proceso de significación de los alimentos y sus prácticas pasa por la dimensión simbólica paralelo a la cultura, lo veremos en el apartado siguiente.

Dimensión simbólica.

Harris propone en su libro *Bueno para comer* que los alimentos deben cumplir con características culturales singulares, de lo contrario no se aprovechan como tales, propone el concepto de estómago colectivo para referir que “*la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío*” (Harris, 1999: 13). Si esto es así, ¿Cómo explicar la interferencia efectiva de las industrias de alimentos en los hábitos alimentarios de los campesinos de Tepetlixpa?

Si se tratara de un sistema rígido de categorías, la respuesta lógica sería el rechazo a la incorporación de nuevos alimentos, sin embargo, hay una fuerte aceptación por parte de los campesinos del municipio.

Las industrias de alimentos crean nuevos significados externos que se transmiten e interiorizan en los significados internos -estómago colectivo- gracias al amplio alcance de la publicidad y la masiva disponibilidad de sus productos.

Según Mintz-

“El significado interno surge cuando están produciéndose ya los cambios vinculados con el externo. Estos grandes cambios fijan, en última instancia, los límites exteriores para determinar horarios de labor, lugares de trabajo, horarios de las comidas, poder adquisitivo, cuidado de los hijos, espacios de ocio, y la

organización del tiempo en relación con el gasto de energía humana. Pese a su importancia para la vida cotidiana, se originan fuera de esa esfera y en un nivel de acción social totalmente diferente. Sin embargo, como consecuencia de esos cambios, individuos, familias y grupos sociales tienen que incorporar rápidamente a su práctica diaria o semanal comportamientos recién adquiridos, volviéndose así familiar lo extraño, impartiendo un significado adicional al mundo material, empleando y creando significación". (Mintz, 2003: 42 y 43)

De esta manera, se vuelve una tradición adicional beber refresco en familia, tomar cerveza en eventos sociales, comer pan empaquetado como cena, etc., incluso irradiar un halo de premio o detalle para con los seres queridos. Ese halo es el significado construido, así, la lucha en el campo de batalla del sistema de producción que observa Patel en el apartado siguiente se traslada al consumo.

Política de globalización y producción agrícola.

Actualmente existen mitos sobre el origen de los alimentos, parecidos al de la cigüeña y los bebés en temas de sexualidad, Patel escribe al respecto,

"El relato de cómo se producen los alimentos, aceptado por casi todos nosotros, se parece a los cuentos de hadas y a los programas infantiles de televisión. No revisamos hoy en día los mitos acerca de la producción de la comida que nos contaron de pequeños, y seguimos aceptando de manera acrítica las leyendas de felicidad pastoril, las historias de campesinos que enterraban una semilla en la tierra, que la regaban y esperaban que el sol saliera para que la planta creciera fuerte y sana. Se trata, sin duda, de una manera de explicar cómo se producen los alimentos. Y glosa sus momentos más importantes. Pero estos cuentos chinos sirven para taparles la boca a los miles de pobres del mundo rural. Cuando el origen de la comida se reduce a una sola frase de una etiqueta, todo lo que no llegamos a entender, todo lo que ni siquiera comprendemos que tendríamos que preguntar se convierte en un universo inmenso". (Patel, 2008: 12)

Relacionado con esto, De Sousa define al localismo globalizado para explicar cómo un fenómeno local es esparcido globalmente, en este caso, la economía de mercado y el sistema alimentario mundial impulsados por el sistema económico. -

“Podría denominarse localismo globalizado. Éste consiste en el proceso por el cual un fenómeno local dado es exitosamente globalizado, bien sea en la operación mundial de las corporaciones transnacionales, en la transformación del idioma inglés en lengua franca, en la globalización de la comida rápida o la música popular estadounidense o en la adopción mundial del derecho de propiedad intelectual estadounidense y la nueva lex mercatoria”. (De Sousa, 2002: 64)

Como resultado, el sistema económico por medio de las industrias alimentarias ha convertido en consumidores a la población, a la par que la economía de mercado a subordinado a los productores agrícolas.

“He aquí el meollo de la cuestión. La abundancia relativa de los estantes, los aparentemente bajos precios en la caja y la casi constante disponibilidad de alimentos son nuestra compensación. La «comodidad» nos mantiene anestesiados como consumidores. Así es como nos disuaden de hacer preguntas comprometedoras, no sólo cómo han sido manipuladas nuestras preferencias y nuestros gustos individuales, sino cómo es que nuestra libertad de elección en el momento de llegar a la caja elimina la libertad de elección de las personas que cultivan nuestros alimentos”. (Patel, 2008:13)

En este sentido, la relevancia de estudiar la milpa tradicional es que-

“El sistema de producción alimentaria es un campo de batalla, si bien poca gente ha tomado conciencia de la cantidad de bajas. Mientras que los consumidores han comenzado a luchar recientemente con los problemas de cómo comer bien, los agricultores pelean hace mucho tiempo contra la desaparición de sus libertades, y su batalla continúa hoy día”. (Patel, 2008: 19)

Por otro lado, Alvares-Buylla en equipo con los etnobotánicos Linares y Bye, escriben sobre la milpa desde su relevancia biológica, sin embargo, en el cuerpo de la investigación se explicará cómo la mano campesina guiada por conocimientos heredados es importante para el desarrollo y cuidado de las plantas, de esta manera la milpa es una construcción social.

En este sentido, es necesario abordar la base teórica sobre la actividad social en el modo de producción campesino en relación con el modo de producción capitalista. Para entender la articulación de ambos es útil la teoría del

valor y en específico la fórmula M-D-M de Marx para economías de subsistencia pero con la crítica de Palerm.

Teoría del valor y el problema de la fórmula M-D-M'.

La teoría del valor desde Ricardo y Smith propone básicamente que las mercancías<sup>4</sup> tienen un valor de uso VU y un valor de cambio VC, el primero refiere a la utilidad de la mercancía para satisfacer alguna necesidad y el segundo a la representación del valor en la economía de mercado para activar el intercambio, es decir, el precio. Actualmente parece imposible llegar al VU sin pasar primero por el VC, Palerm explica al respecto que M-D-M no es más que una concepción abstracta de un modelo económico anterior al capitalista,

“O sea, M-D-M': mercancías que se venden para obtener dinero y comprar otras mercancías.[...] Desde el punto de vista histórico-abstracto esta fórmula corresponde claramente a una forma precapitalista de desarrollo. Vale decir, a una economía en la cual el dinero y el mercado juegan un papel importante, pero el capital todavía no domina el sistema total ni tampoco la esfera de la producción”. (Palerm, 2008: 295)

De esta manera,

“La distinción es necesaria porque M' (la mercancía vendida) se produce al modo campesino y representa parte de sus cosechas, artículos de artesanías y animales domésticos. La afirmación anterior no es necesariamente cierta para M” (la mercancía adquirida), que con frecuencia es producida al modo capitalista y representa, por lo general, artículos manufacturados industrialmente” (Palerm, 2008: 296)

Mientras que,

“La función de D reviste, asimismo, un doble aspecto. Para el productor campesino el dinero tiene que consistir meramente en un medio para realizar los intercambios necesarios entre M' y M”. Sin embargo, para aquellos que están en la esfera de la circulación y la producción capitalista, el dinero asume, además, la naturaleza del medio necesario para realizar los valores y transformarlos en capital” (Palerm, 2008: 298)

Así, la función de la fórmula M-D-M dentro de un circuito de flujo de capitales genera plusvalor P+ de manera similar a D-M-D' porque,

---

<sup>4</sup> Mercancía=producto de trabajo humano, satisface necesidad, tiene valor de uso y valor de cambio.

“M’, al ser comprada y pagada en dinero al campesino, no es consumida de manera inmediata por el comprador. Por el contrario, el comprador la hace entrar en el proceso de circulación capitalista, sea vendiéndola de nuevo a otros que la van a consumir, o usándola como insumo en la producción de nuevas mercancías [...] En consecuencia, el productor campesino al adquirir M” con dinero permite de nuevo realizar valor y continuar el proceso de acumulación dentro del sistema capitalista dominante”. (Palerm, 2008: 297)

Es decir la función D tiene doble uso, uno como valor de cambio y otro como generador de acumulación, esto, al articularse el modo campesino de producción a la circulación capitalista y al regresar al ciclo de reproducción de la fuerza de trabajo campesina.

“La fórmula transformada puede demostrar, en efecto, que existe un intercambio desigual de valores en beneficio del sistema capitalista, y que la acumulación de capital se realiza, en buena medida, a expensas de los modos de producción no capitalistas” (Palerm, 2008: 299)

Palerm la reformula a M'D'-M”D”, donde la fuerza de trabajo campesina no es compensada al hacer el intercambio, por no valer el tiempo de trabajo socialmente necesario TTSN, así, al pagarle, ese dinero regresa a la circulación capitalista cuando el campesino reproduce su fuerza de trabajo al comprar productos industriales mientras que el comprador inserta la mercancía a la economía de mercado. Ambos eventos tienden a la continuación de la reproducción del capital.

El campesino,

“Es productor de su propia subsistencia, mano de obra efectiva y potencial (reserva de trabajo) para el modo capitalista de producción, y reproductor ampliado de la fuerza de trabajo en general”. (Palerm, 2008: 301)

Entonces, también tiene la capacidad de vender su fuerza de trabajo como mercancía -MT como lo abrevia Palerm- y al hacer esto reduce su venta de M’ para incrementar MT. El problema de esto es que se llegaría un punto donde el campesino se convertiría en

asalariado, históricamente no ha habido un fenómeno puro. Conforme las industrias avanzan por los campos reducen las posibilidades de producción de M' porque demandan MT pero no las extinguen.

“La venta de M', o sea de los excedentes posibles de los cultivos, cría de animales y artesanía, resulta ser un recurso para completar el autoabasto, al igual que la venta de MT, o sea el trabajo asalariado”. (Palerm, 2008: 309)

Según Palerm la paradoja consiste en que, -

“A medida que la empresa capitalista penetra y domina el campo concentrando la propiedad y la producción, no sólo reduce las posibilidades de producción del modo campesino (su producción de M'), sino que requiere cantidades crecientes de mercancía-trabajo, trabajo que de todas maneras ya no puede emplearse en producir M' por escasez de tierra o falta de mercado [...] El modo capitalista sólo puede seguir creciendo “si elimina al modo campesino” de la esfera de la producción y se apodera del control de los recursos (sobre todo tierra y “agua”), y “a la vez mantiene el modo campesino” para obtener de él la fuerza de trabajo no permanente. Esta paradoja establece un límite tanto al proceso de proletarianización del campesinado (MT creciendo contra M'), como a la expansión del capitalismo en el campo (modo capitalista creciendo contra modo campesino). (Palerm, 2008: 305)

En este sentido, el autoabasto es la actividad que genera P+ para la circulación capitalista, pues en él se genera el valor sin costos directos para las industrias. Peor aún, al reducir la capacidad de autoabasto, el campesino en el ciclo de reproducción de su fuerza de trabajo reproduce P+ al vender sus productos -producidos de manera no capitalista- y comprar productos -producidos de manera capitalista- según Palerm se trata de la raíz del intercambio desigual de valores.

No obstante, adelanto al lector que en esta investigación se encontró en Ozumba una forma de intercambio de tipo M-M que es una contramedida para la reproducción de la fuerza de trabajo campesina, en ella no se genera P+ de manera directa porque se cambia una mercancía por otra sin la función D. En efecto, es posible llegar al VU sin pasar por el VC lo cual considero interesante porque es un fenómeno que ocurre dentro de un área de circulación capitalista.



Otro aspecto relevante es el papel de la tecnología, pues debido a innovaciones en instrumentos, técnicas, modificaciones genéticas, agroquímicos y formas de conservación de alimentos ha sido posible la asimilación de sistemas alimentarios locales por el sistema económico. En adelante, Latour servirá para comprender el uso social de la tecnología.

Tecnología y teoría del actor red (TAR).

Según Latour *“Un actante es una lista de respuestas a pruebas, una lista que, una vez estabilizada, se engancha al nombre de una cosa y una sustancia [...] Cuanto más larga sea la lista más activo será el actor”*. (Latour, 1998: 131) un ejemplo de esto sería,

- El campesino
- El campesino/siembra
- El campesino/siembra/con/yunta
- El campesino/siembra/con/yunta/maíz

Para Latour la tecnología es el entorno material en relación con actividades sociales, su materialismo relacional integra cadenas de relación entre actantes humanos y no humanos,

“Nunca nos enfrentamos a objetos o relaciones sociales, nos enfrentamos a cadenas que son asociaciones de humanos (H) y no humanos (NH) [...] En lugar de eso siempre estamos frente a cadenas que se parecen a esto: H-NH-H-NH-NH-H-H-H-H-NH [...] Desde luego, una unión H-H-H se parece a las relaciones sociales mientras que la porción NH-NH-NH se parece a un mecanismo o una máquina, pero la cuestión es que tanto una como otra siempre están integradas en cadenas más largas”.

(Latour, 1998: 117)

Las actividades humanas requieren relacionarse con materia para tener sentido, por ejemplo: si el campesino es al campo, y el ciudadano es a la ciudad, la cadena del campesino se compone por su actividad en relación con herramientas y naturaleza en la labranza, pero al estar en su casa se relaciona con la materia de otra manera porque cada espacio singular restringe sus actividades, dormitorio, cocina, baño, sala etc., de igual manera para un ciudadano, su entorno material conduce la manera en qué desarrollará sus actividades.

“Estas transformaciones experimentadas por los actores son de crucial importancia para nosotros cuando seguimos a las innovaciones porque revelan que el actor unificado [...] es en sí mismo una asociación compuesta de elementos que pueden ser redistribuidos”. (Latour, 1998: 115)

Esta es la razón de que la interferencia de nuevos productos alimenticios modifique la composición de la cadena de relaciones en las actividades de producción, distribución y consumo. *“Los mismos grupos sociales fueron profundamente transformados por las innovaciones”* (Latour, 1998: 124)

Saldremos de las bases teóricas para exponer el marco legal. De esta manera se puede tratar el problema de alimentación desde una escala complementaria y traer conceptos de movimientos sociales como Vía Campesina con su propuesta de “Soberanía Alimentaria” y no sólo pensar el estado jurídico desde las políticas públicas nacionales o seguridad alimentaria.

Marco legal.

Derecho a la alimentación y políticas públicas en México.

El derecho a la alimentación figura en la proclamación de derechos humanos reconocido por la Constitución mexicana en un inicio 1989 y luego en las reformas estructurales en materia de derechos humanos en el 2011,

“No obstante, siendo un derecho tan básico para la vida su reconocimiento constitucional en México es muy reciente y los mecanismos destinados a implementarlo y cumplir con él son casi inexistentes, ya que en vez de abordar la alimentación como un asunto de derechos humanos, el Estado siempre lo ha tratado desde una perspectiva asistencialista” (Tello, 2013: 97)

Es decir, sin importar que el Estado mexicano forme parte de tratados internacionales como el PIDESC (Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales) no hemos experimentado una respuesta pronta y eficiente para garantizar el derecho a la alimentación. Las políticas públicas únicamente funcionan a través de programas asistencialistas como el programa “PROSPERA” o “SINHAMBRE” de SEDESOL (Secretaría de Desarrollo Social) en México y otros tantos anteriores que sólo distribuyen productos hiperprocesados entre una población seleccionada y condicionada para cumplir con la protección contra el

hambre. Sin embargo estos productos interfieren en las instituciones culturales de las comunidades o regiones, además de estimular una dieta basada en productos apertizados<sup>5</sup>, por lo tanto se trata de una protección contra el hambre y de una transformación del sistema alimentario local, no de un derecho humano a la alimentación de calidad.

Lo anterior se vierte en el concepto de seguridad alimentaria, La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura) señala la existencia de seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico, social y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos a fin de llevar una vida activa y sana<sup>6</sup>. Establece también que la disponibilidad de alimentos es condición, pero no garantía, porque la población puede tener hambre aún frente a la existencia de alimentos.

En este sentido, gran parte de nuestra población padece hambre, desnutrición, obesidad, sobrepeso y enfermedades derivadas de estas sin importar el estrato socioeconómico. ¡Es increíble!, parece un plan bien articulado la manera en que la enfermedad y la medicina convergen en una ganancia multimillonaria, un verdadero negocio que crece cada vez más. Ya perdimos la forma tradicional de labranza en el norte del país, también las chinampas y tierras ejidales producto de la revolución están siendo consumidas u ocupadas por la agroindustria.

Consecuencia de lo anterior es la creciente pérdida de la capacidad de elección sobre nuestros alimentos en su ciclo de vida. La mayoría de la población ya no puede elegir qué, cómo, cuándo y dónde producir alimentos para consumirlos o comercializarlos. Asimismo

“Una cuestión muy importante del aspecto simbólico de la alimentación es la forma en que, de generación en generación,

---

<sup>5</sup> “Es decir, son alimentos sometidos a una esterilización comercial dentro de envases cerrados. Responden a una tecnología desarrollada en el siglo XIX, pero que sólo ha alcanzado un nivel industrial en la segunda mitad del siglo actual. Mientras los envases permanezcan cerrados no necesitan de cuidados especiales para su almacenamiento” (Bello, 1998: 31)

<sup>6</sup> Plan de Acción de la Cumbre Mundial sobre Alimentación, derivado de la Declaración de Roma sobre la Seguridad Alimentaria Mundial, celebrada en Roma Italia, en noviembre de 1996, punto 1 del plan de acción.

se van transmitiendo pautas y costumbres, pues la cultura de una sociedad tiende a ser similar en muchos aspectos de una generación a otra. En parte, esta continuidad de estilos de vida se mantiene gracias al proceso conocido como endoculturación, una experiencia de aprendizaje —parcialmente consciente y parcialmente inconsciente— a través de la cual, la generación de más edad incita, induce y obliga a la generación más joven a adoptar modos de pensar y comportarse tradicionalmente. En este aspecto, los padres —y sobre todo la madre— juegan un papel esencial en la alimentación, pues no sólo indican qué comer, sino cuándo y cómo comer.

Este proceso tiene algunos límites; de hecho, uno de los más evidentes en las sociedades industriales modernas —donde la innovación y el cambio rebasan el conocimiento de los mayores— es el que hace que los más jóvenes adquieran pautas distintas a través de la difusión de la información, aspecto esencial para cambiar, crear o recrear conductas”.(García, 2012: 142)

Contra estas transformaciones resisten en la práctica los ancianos y las cocineras tradicionales gracias a los mercados y tianguis por medio de la demanda de sus productos. Es ahí donde podemos observar parte de nuestra agrobiodiversidad y conocimientos tradicionales en su conjunto. Por lo tanto, el neoliberalismo económico como modelo de Estado convierte el sistema alimentario propio de independiente a dependiente por medio de los productos y la sedición de conocimientos tradicionales.

Empero, movimientos sociales han logrado avances notables en materia de construir una independencia alimentaria, es el caso de “Vía Campesina” que en la Cumbre Mundial sobre Alimentación de 1996 llevó al debate público el concepto de “soberanía alimentaria” como una idea para proteger los mercados nacionales, la autosuficiencia, la libre elección en tipos de alimentos y agricultura.

Como resultado, en el año 2002 el concepto fue redefinido en el Foro de las Organizaciones No Gubernamentales-Organismos de la Sociedad Civil para la soberanía alimentaria como,

“El derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas.

Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades” (Rivera, 2008: 106)

Entonces, en el caso mexicano los problemas de alimentación son abordados desde programas sociales del tipo que mencioné anteriormente, en efecto, mientras no sean considerados y tratados desde una perspectiva de derecho humano jamás se logrará tener avances notables en aras de garantizar el derecho a la alimentación. En este sentido, hay despertares en la población rural del Estado de México, es decir, la gente no espera a qué el gobierno les resuelva, por el contrario, ellos mismos gracias a la conservación de sus milpas pueden tener alimento todo el año, es su única manera de sobrevivir ante la escasez de dinero.

Por esta razón se estudia la milpa mexicana porque es una manera alterna de modo de producción, ya existente y heredable, pues al combinar varias milpas obtenemos un sistema para la conservación de nuestra agrobiodiversidad y tradiciones, con la construcción, y protección de enclaves y consumos locales de productos libres de elementos químicos que enferman a nuestra población.

Esto significa que la conservación de las milpas hace prevalecer la biodiversidad mexicana presente en diversos platillos propios de nuestras culturas antiguas y su alimentación tradicional. En suma, es inseparable para la vista la milpa y la alimentación tradicional pues ambas son un reflejo, si esto es así, la pérdida de algún elemento en la milpa sería el posible fin de un estilo de vida y hasta la transformación de una identidad de un grupo humano. De aquí el énfasis en que la alimentación debe ser garantizada atendiendo la singularidad de cada cultura porque alimentación y cultura están enlazadas en la historia como un mecate de dos colores.

“Esta celebración de la milpa también apunta a la urgencia de rescatarla y reinventarla, pues esta es una de las pocas opciones para la conservación de la biodiversidad a la vez que se garantiza la seguridad alimentaria de México y el mundo entero. Las formas de producción campesina también

permitirían recobrar la soberanía alimentaria y laboral de nuestro país”. (Álvarez-Buylla et al 2011: 6)

Asimismo, conocimos el contexto y las mediaciones políticas en materia de alimentación y los problemas surgidos de la transformación en los hábitos alimentarios así como las contramedidas y las resistencias de la gente frente al avance de la agroindustria.

Después de la exposición anterior se presenta el marco metodológico, básicamente muestra el proceso de construcción del problema, las preguntas, las técnicas, métodos, el protocolo de observación en campo, el guión y el diseño de instrumentos. Para facilitar la información al lector se muestra de manera sintetizada lo anterior.

Marco metodológico.

Pregunta de investigación: ¿Cómo se relaciona la milpa con la alimentación en una familia campesina?

*Tabla 1. Metodología.*

| Preguntas específicas                         | Inciso | Técnica                         | Instrumento(s)  | Herramienta(s)   | Información generada   | Método de análisis   |
|---|--------|---------------------------------|---|--|--|--|
| ¿Por qué lo comen? y ¿Cuál es su procedencia? | a)     | Entrevista en profundidad       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Guion</li> <li>• Capacidad de escuchar</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grabadora de voz, Smartphone</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de audio.</li> </ul>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transcripción y codificación</li> <li>• Interpretación de resultados</li> </ul> |
| ¿Qué comen? y ¿Cómo lo comen?                 | b)     | Observación directa sistemática | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Diario de dieta</li> <li>• Protocolo de Observación</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matriz</li> <li>• Libreta</li> <li>• Bolígrafo</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro escrito sistematizado</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variaciones concomitantes</li> </ul>  |

Fuente: elaboración del autor.

La técnica a) Expuesta en la tabla 1 será utilizada para generar información personal que exprese todos los sentimientos y pensamientos de forma libre, conversacional y poco formal sobre aspectos alimenticios en el estilo de vida campesina con base en un guion previo a su realización.

La técnica b) Será usada para generar información sobre los alimentos consumidos en un periodo de tiempo en la familia.

En suma, las dos técnicas están pensadas en un diseño de investigación *in situ* por lo que se respetarán sus protocolos hasta donde sea posible sin negar la posibilidad de reacomodarlos en la investigación. En la tabla uno se muestra la síntesis de la metodología.

Las siguientes preguntas fueron pensadas como guión para responder mediante especificidades a la pregunta de investigación de orden más general. Se pensó que había una división marcada en las actividades por género. Adelanto al lector que contrario a esta percepción se encontraron mujeres que labran y hombres que cocinan, eventos que modificaron la dirección unilateral de cada guión combinándose.

### Guión de entrevista para hombres.

- ¿Qué es la milpa?
- ¿Qué come seguido? y ¿De dónde proviene?
- ¿Cómo hace su milpa?
- ¿Qué hay en su milpa?
- ¿Qué ventajas ofrece la milpa?
- ¿Qué hacen en la milpa en la localidad?
- ¿Por qué es importante seguir haciendo milpa?
- ¿Cuál es su motivo de continuar con su milpa?
- ¿Quién le enseñó a sembrar?
- De su cosecha ¿Qué come? y ¿Qué no?
- ¿Qué hace con lo que no se come?
- ¿Qué siente cuando está en su milpa trabajando a parte de cansancio?

### Guión de entrevista para mujeres.

- ¿Qué cocina seguido?
- ¿Es importante cocinar en casa?
- ¿Qué ventajas tiene cocinar en casa?
- ¿De dónde obtiene sus alimentos?
- Descripciones sobre su estilo de vida.
- ¿Qué le gusta de vivir en la localidad?
- Cuénteme ¿Cómo es un día normal de su vida?

Para el análisis y facilidad de convertir un fragmento de la entrevista a testimonio, se transcribieron los audios, se creó una codificación con los datos de los co-historiadores (*Bourdieu, 2013*) tales como nombre, edad, ocupación, fecha de elaboración de entrevista, genero, lugar de la entrevista y número de página de la transcripción donde se encuentra el contenido. Con esto se creó un código y para facilitar la lectura de los testimonios se corrigió su sintaxis.

### Protocolo de observación sistemática.

Se elaboró con base en las siguientes premisas para saber qué observar y registrar.



**I. ¿Qué se va a observar y en qué medida?**

Se observará la manera de comer de la Señora Félix y el Señor Teodoro y los alimentos según frecuencia por espacio-tiempo

**II. ¿Cómo se va a realizar?**

Se realizará la observación sistemática donde el autor observará acciones de las personas en relación con sus alimentos dentro de la familia objetivo por espacio-tiempo.

**III. ¿Dónde se va a llevar a cabo la observación?**

En situaciones cotidianas, desayuno, comida y cena.

**IV. ¿Cuándo se va a llevar a cabo?**

Se usará un muestreo instantáneo de tiempo.

Duración: 1 semana, siete días del domingo 19 de marzo de 2017 al 25 de marzo del 2017.

Sesiones: 1 sesión diaria ajustable (mañana y tarde)

Periodos: variabilidad de tiempo.

*Tabla 2. Diseño de diario de dieta*

|                  |      |  |
|------------------|------|--|
| DIETA            |      | Lugar: Ranchería Santa Rosa en el municipio de Tepetlixpa de la delegación de Nepantla Estado de México. |
| Diario de dieta. |      | Nombre(s): señor Teodoro y señora Félix  |
|                  |      |  |
| FECHA            | HORA | DESCRIPCIÓN  |
|                  |      |  |
|                  |      |  |
|                  |      |  |
|                  |      |  |
|                  |      |  |
|                  |      |  |
|                  |      |  |

Fuente: Diseño y elaboración del autor.

La tabla de diario de dieta se analizará con el método de las variaciones concomitantes de Emile Durkheim, básicamente detectaré normalidades y diferencias en los alimentos consumidos por periodo de tiempo para distinguir entre autoproducidos y externos y así clasificar por tipo según sus propiedades.

Con la finalidad de interpretar los resultados y poder enunciar en qué medida su alimentación se compone por productos de su milpa, de otras milpas o industrializados. Dispongámonos a comenzar la lectura que da entrada a esta investigación, con las bases y el proceso de investigación descrito anteriormente.

## Capítulo II.

### Milpa-Agrosistema.

Los quelites son plantas muy singulares que para mis fines sirven de referente para distinguir entre una milpa de labranza y una química, así *“El término quelite deriva del náhuatl quilitl que se usa para designar a las hierbas comestibles y que tiene sus correspondientes en diversas lenguas indígenas”*(Castro et al, 2011: 8). Es básicamente una planta, hierba, arbusto, árbol o flor de hojas tiernas comestibles, puede ser de crecimiento espontáneo o cultivado, se usa para comer y curar. En la actualidad en México existen más de 200 variedades sin contar las que se han extinto por el uso de herbicidas y el cambio climático. El consumo humano de estas especies es tan antiguo que nos perderíamos en un vistazo al pasado en búsqueda de su origen pues son parte de la milpa, por esta razón los quelites y la milpa están íntimamente conectados con nuestra culinaria mexicana.

La milpa es un agrosistema porque es un ecosistema alterado por el hombre para obtener alimentos donde al paso del tiempo han interactuado diversos factores biológicos, tecnológicos y culturales.

“La milpa fue una invención de Mesoamérica, y las plantas que la integran tradicionalmente son el maíz, el frijol y la calabaza, conocidas como la “tríada mesoamericana [...] Además, se asocian a una amplia variedad de plantas comestibles (quelites, verduras tiernas, chiles, tomates), plantas condimenticias, plantas medicinales y animales adaptados a vivir en este agroecosistema.” (Linares y Bye, 2011: 9)

Con base en lo anterior, para lograr reconocer un quelite basta el conocimiento tradicional heredado por generaciones o conocimientos de botánica,

el primero distingue con la experiencia compartida heredada a lo largo del tiempo por un grupo, mientras el segundo se basa en estudios bioquímicos de pocas décadas en laboratorios y sistemas de clasificación rigurosos; en ambos casos nuestra inteligencia individual es el resultado de un proceso colectivo, acumulable y perfectible. Entonces, para una familia campesina es necesario distinguir un quelite de otras hierbas que pudieran ser letales para comer o comercializar en un mercado local. De este modo,

“Clasificar es un acto mental universal que todos realizamos como seres humanos. Como los leopardos, las tortugas y las cigüeñas, cada persona, por ejemplo, distingue lo que es comestible ("alimento") de aquello que es incomedible. Por la misma razón que los conejos, antílopes, y urracas azules, todos los seres humanos distinguen lo que es peligroso de lo que es seguro”<sup>7</sup>

O bien, se acepta la teoría de la construcción social de la realidad de Berger y Luckmann donde proponen que existen instituciones que se componen por sistemas tipificadores que aparecen en nuestro actuar como cosas naturales, es decir, inmutables y obvias debido a que son heredados<sup>8</sup> e impuestas al individuo, en efecto, son externos a este y para conocerlos hay que atender a la realidad externa. Asimismo, las instituciones tienen por función regular la conducta del individuo, es decir, poseen cierto grado de autoridad.

Por otro lado, el vehículo por el cual se mueven y accionan las instituciones es el lenguaje. Su lógica interna posibilita que lo que es instituido parezca que no pueda ser de otra forma, por lo tanto aquellas proyectan realidad objetiva; entre más compartida sea la institución<sup>9</sup> por las personas, parecerá más real, siendo mayor su radio de cohesión e integración sobre cualquier comunidad. Sin embargo, las instituciones no son inmovibles debido a que la condensación de

---

<sup>7</sup> “Classifying is a universal mental act that we all perform as human beings. Like leopards, turtles, and storks, every person, for example, distinguishes that which is edible (“food”) from that which is inedible. By the same token, like rabbits, antelopes, and blue jays, all humans distinguish that which is dangerous from that which is safe”.(Zerubavel, 1997: 53)

<sup>8</sup>Es un depósito común de conocimiento constituido de las experiencias de una misma comunidad y transferido entre ellos así como actualizable por medio de su sistema simbólico o lenguaje.

<sup>9</sup> La función de la institución es primeramente ser una solución a determinado rango de problemas, reconocidos y compartidos por la colectividad

conocimientos se actualiza en la biografía de los individuos, es decir, la vida se abre camino, no permanece estable, cambia y se pone a prueba con el entorno para mantener su continuidad.

Debido a tales instituciones gatilladas por nuestras capacidades psicológicas superiores es que los quelites presentan singularidades fácilmente distinguibles, un aroma, un color, una forma en sus hojas y un tiempo. Muchos de los que son comestibles se encuentran en la milpa, aunque también podemos encontrarlos en su forma silvestre en los montes y hasta en su forma contaminada, en caminos, carreteras, depósitos de basura etc.

En agregación, el consumo del quelite responde a un problema de alimentación antiguo que no ha sido solucionado, en efecto, un alimento *“puede ser considerado como una mezcla de sustancias químicas, integradas en diversos sistemas fisicoquímicos”* (Bello, 1996: 6) cuya función es dotar de las estructuras químicas necesarias a un organismo para conservar la vida y continuar con las actividades vitales. No obstante, esta definición es insuficiente cuando introducimos al ser humano y sus representaciones simbólicas, porque el alimento adquiere una carga valorativa inmersa en un conjunto complejo de múltiples relaciones.

Por lo tanto, los hábitos alimentarios *“son accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios o creencias religiosas inexplicables”* (Harris, 1999: 13) y la zona de los volcanes aún conserva como muchas sociedades un sistema de creencias sobre alimentos dependiendo de la religión, región, temporada, complicaciones médicas, creencias antiguas, ocasión y estilo de vida. Pero el consumo de los quelites,

“ha disminuido considerablemente, debido al uso y abuso de productos químicos, a la pérdida de los hábitats donde crecen, así como a modificaciones en las preferencias alimenticias generados por la migración, cambios en la ocupación y en el nivel económico”.(Castro et al, 2011: 9)

Entonces, se puede decir que los quelites están por todos lados en México, quizá su resistencia a ambientes cálidos, húmedos y hasta secos se debe a que no requieren insumos químicos de ningún tipo, ni cuidados humanos, por esta

razón se considera al quelite en esta investigación como referente de una milpa libre de agroquímicos. Hasta aquí, hemos abordado la relación existente entre milpa y quelites. Describiéndola como una relación antigua entre seres humanos y plantas que se ha transformado con el paso del tiempo, por esta razón nos introducimos en cuestiones de clasificación y otras operaciones de conocimiento. Debido a que la tradición y la herencia como actividades cotidianas de carácter repetitivo han configurado un sistema de clasificación de alimentos con la finalidad de determinar lo comestible y lo incomedible. Enseguida se explicará brevemente cómo aparecen los quelites en las milpas y otros sitios.

Regalos del campo.

El crecimiento de los quelites al ser tan independiente del hacer humano se presenta como una teoría de generación espontánea, sin embargo, Pasteur logró demostrar en el siglo XIX que no hay vida que surja de la nada fundamentándose en las ideas y experimentos de Redi y Spallanzani, de la misma manera si aceptamos la teoría de biogénesis de Pasteur podemos pensar que los quelites deben provenir de algún otro ser vivo. Ahora bien, se ha dicho que los quelites crecen casi en cualquier lugar y condición ambiental, se ha encontrado *anoda cristata*<sup>10</sup> en aceras de Ozumba de Álzate ¿Cómo llega un quelite hasta ahí?

*Figura 1. Violetas en la acera.*



Fuente: Archivo del autor.

---

<sup>10</sup> Nombres comunes, alaches o violetas.

*Figura 2. Flor de Violeta.*



Fuente: Archivo del autor.

Quizá algunos tipos de animales como vacas, cerdos, aves, caballos y perros sean los responsables, imaginemos que un Alache creció cerca de donde pastaba una vaca, ella lo ingirió, dentro de ella las estructuras químicas del alache fueron metabolizadas pero se salvó una semilla la cual fue depositada en el excremento del rumiante y este fue vendido como abono a un campesino que posteriormente lo usó para sembrar un surco y así volvió a nacer el alache para recorrer otro ciclo, pues usó de agente dispersor a los animales y la práctica del campesino. Por lo tanto, en el conjunto de la biodiversidad de la zona de los volcanes toda vida está interconectada con otra. Esto significa que la extinción de una especie afecta directamente a la cadena trófica y por supuesto tiene su eco en las actividades sociales del ser humano porque una especie menos, es una comida menos, un ingreso menos, inclusive hasta la pérdida de identidad de un grupo humano.

Por otro lado, si bien los quelites tienen una resistencia al ambiente no pueden ser ampliamente comercializados en lugares con temperaturas mayores a 30° C con humedad porque se pudren rápidamente, esto significa que estas especies son abundantes en el centro y algunas partes del sur de México. Podemos encontrar algunas variedades como el cilantro, verdolagas, flor de calabaza, huauzontle, lechuga, acelga, orégano etc., sin ninguna dificultad en mercados locales debido a que las condiciones ambientales favorecen el tiempo de vida de la planta. Por el contrario en regiones como Sinaloa su exhibición está restringida a supermercados como “LEY” y “MZ” donde pueden modificar el

ambiente gracias a sus refrigeradores, mientras en sus tianguis y mercados únicamente podemos encontrar cilantro, lechuga y verdolagas que son usadas por comercios locales para preparar sushi, tacos de carne asada y platillos en restaurantes.

Lo mismo ocurre en Mérida, el mercado principal llamado Lucas de Gálvez, ofrece variedad de frutas, carnes y pescado pero en cuanto a verduras del tipo quelite es muy pobre, apenas podemos destacar la (*Cnidioscolus aconitifolius*) chaya que es un arbusto de hoja perenne, cilantro, orégano, verdolagas y no pueden faltar las especies de lechugas marchitas en la mesa del tianguero. En suma, algunos tipos de quelite de desierto no requieren de abundante agua para crecer aunque es en zonas con precipitaciones regulares donde abundan, no obstante, al ser comercializados desde hace siglos ya existen cultivos actualmente, pueden ser de riego.

En este sentido, el quelite al ser parte de la milpa y la biodiversidad mexicana está presente en una amplia variedad de platillos como ingrediente principal, condimento, o complemento, sin embargo, tiene un estigma muy fuerte que se remonta al pasado indígena pues es negado y discriminado por un amplio sector de la población que lo manifiesta en las frases, “los quelites son comida de pobres” “son comida de campesino” expresadas por los mismos consumidores habituales del quelite y por los reacios a degustar sus bondades.

“La presencia de los quelites en los mercados mexicanos es un reflejo de su importancia en la tradición culinaria de los diferentes grupos étnicos que habitan el territorio nacional, quienes incorporan a estas plantas en su dieta y las consumen de manera cotidiana”. (Castro et al, 2011: 23)

En este apartado se trató una pequeña parte de la aparente magia del crecimiento de los quelites, sus procesos de comercialización y la carga de representaciones simbólicas presentes en la culinaria mexicana, esto abre camino para abordar el tema de la cocina, su origen, cambios y la distinción de lo tradicional y lo restaurativo, con énfasis en la importancia de la relación entre la biodiversidad y la cocina que encontrará el lector en el siguiente capítulo.

La cocina tradicional y la restauración colectiva.

Cocinar es una actividad humana que permite observar aspectos culturales y civilizatorios,

“En sentido figurado, la palabra cocina significa el arte, o manera, de guisar de cada país y de cada cocinero [...] incluso dentro de un país, caben distinguir distintos tipos de ofertas culinarias, que presentan puntos comunes y características peculiares muy específicas, en función de las respectivas zonas geográficas”. (Bello, 1998: 9)

Cuando el ser humano distinguió maneras de combinar elementos y no sólo administrarlos nació la cocina, en efecto, la cocina tradicional de México tiene una de sus bases en las plantas debido a que sus culturas antiguas descubrieron maneras de consumirlas para sobrevivir. Tiempo después, *“El siglo XIX puede ser considerado como la época histórica en la que se conforman las particularidades alimenticias regionales”*. (Bello, 1998: 27) porque es cuando la integración de los dos mundos termina su fusión y sueldan las modificaciones generadas a partir de esto.

También es cuando la sociedad mexicana comienza a industrializarse, esto produce cambios económicos y sociales que pronto modificaron los estilos de vida, como consecuencia se gestó un estado de cosas que modificaron modelos de alimentación, es decir, la llegada de los españoles trajo consigo un modelo de alimentación occidental que se fusionaría con el nativo, asimismo la revolución industrial generó un modelo moderno de alimentación, basado en el consumo frenético; *contra fortunam* las dietas tradicionales aún se mantenían pero poquito a poco comenzaron a transformarse.

Estas dietas ricas en fibra y nutrientes necesarios para un estilo de vida activo han estado en un proceso de transformación pues los cambios globales irradian a las localidades con el avance hacia la integración mundial de los sistemas alimentarios locales; no obstante, la comunicación entre hemisferios facilitó la disponibilidad de alimentos y amplió la variedad en cuanto a preparación y consumo. *“De este modo, se ha alcanzado una mayor disponibilidad de materias*



*primas alimenticias, que ya no quedan relegadas a lo que se produce en el entorno, sino que abarca a lo producido en lugares lejanos". (Bello, 1998: 29)*

En este sentido, ya en el siglo XX la tecnología logró sofisticarse de tal manera que la era espacial nos trajo nuevas máquinas que significaron nuevas maneras de cocinar, es decir, nuevos ingredientes, y nuevas preparaciones debido a los conocimientos y aparatos destinados al control térmico de alimentos, así como avances en formas de conservación y almacenaje para postergar el tiempo de vida media de alimentos. Esto resultó en la apertura de nuevos espacios en la culinaria en cuanto a preparación y consumo. Referiremos a lo anterior como restauración colectiva y-

“Se entiende como restauración colectiva la preparación, comercial o no, de alimentos destinados a ser consumidos por grupos de personas. Esta modalidad de preparación puede tener en la actualidad orientaciones muy diversas, con planteamientos empresariales que difieren tanto en su concepción, como en sus motivaciones. [...] Así, se encuentran los calificativos de social, comercial, de masa, innovadora, convencional, diferida, etc.”. (Bello, 1998: 12)

Este modelo de alimentación es en su totalidad muy diferente de la cocina tradicional y sus cocineras tradicionales; es en este telón que se ilumina el nuevo espacio culinario que avanza discreto porque *“Este final del siglo XX ha supuesto una autentica promoción de la industria alimentaria y ahora muchas materias primas se presentan bajo aspectos bastante diferentes a los convencionales”*. (Bello, 1998: 29)

Entre las materias primas de la restauración colectiva encontramos,-

- Productos frescos.
- Productos appertizados o conservas.
- Productos congelados.
- Productos envasados al vacío o en atmósferas modificadas.
- Productos tratados con calor y con vacío.
- Productos texturizados
- Platos preparados. (Bello, 1998: 30)

Con base en la clasificación de Bello, los productos de la milpa corresponden a “productos frescos” o materias primas no procesadas,-

“Lógicamente representan las de uso más antiguo, de empleo cotidiano, y corresponden a los diferentes grupos clasificados en el Código Alimentario, algunas veces bastante perecederos: carnes y derivados, pescados y mariscos, huevos y derivados, leches y derivados, grasas comestibles, harinas y derivados, legumbres, verduras y hortalizas, frutas, condimentos y especias, edulcorantes, estimulantes y derivados, etc.”.(Bello,1998: 30)

La preservación de nuestra biodiversidad es necesaria para asegurar la existencia de nuestras cocinas tradicionales debido a que las modalidades de la restauración colectiva también consumen materias primas pero en mayor cantidad, exigencia y distribución geográfica. La razón es que-

“El ama de casa ha de cocinar unos cuantos platos para un grupo familiar, que puede ser más o menos reducido; mientras que, dentro del ámbito empresarial, el cocinero debe hacerlo para un número casi siempre elevado, de clientes, con la necesidad de cocinar a la vez diversos tipos de platos”.(Bello,1998: 43)

En efecto, la necesaria diversificación en el menú necesita productos de diversas zonas geográficas mientras que la cocinera tradicional sólo necesita lo local, materia prima disponible en su milpa, mercado o tianguis, su identidad y su entorno mezclado con su arte culinario condensándose en un platillo local de una región.

Puede ser referido como lo que Harris nombró “estómago colectivo” en su libro *Bueno para Comer* o sea, el grupo humano define lo qué es alimento y también lo que es nocivo, si esto es así, sus clasificaciones se fundamentan en experiencia y en la singularidad con el entorno, porque básicamente se come lo que existe, lo disponible y conocido en el entorno para ser aprovechado como alimento. Es la alimentación cotidiana una posibilidad de entre múltiples posibilidades.

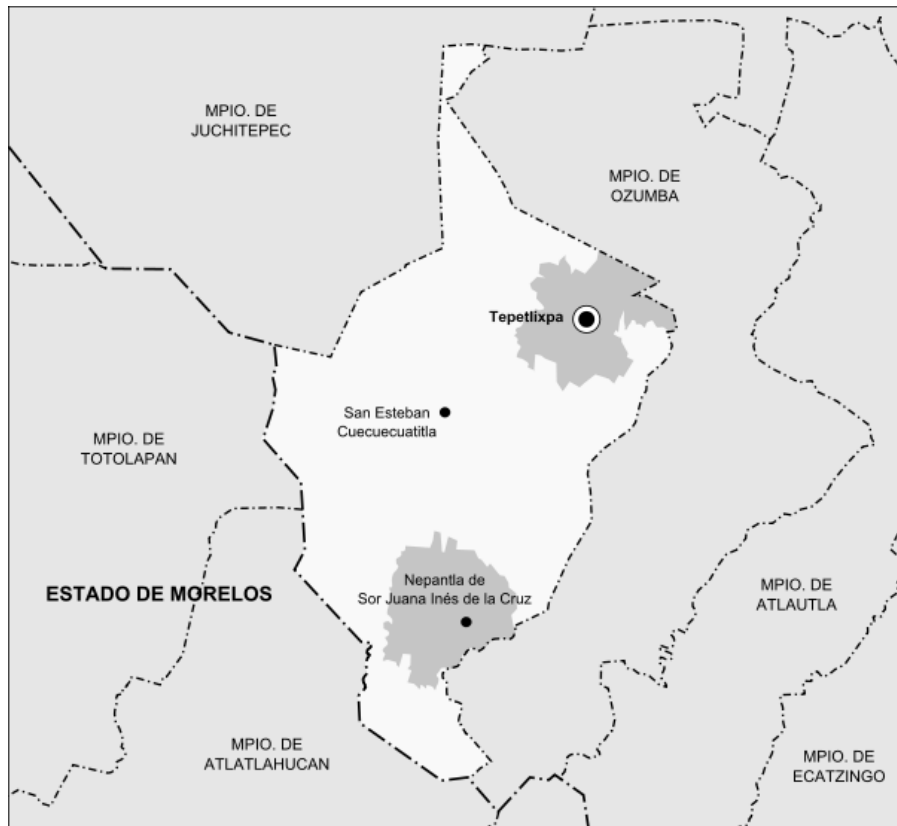
Ya se ha mostrado la relación entre tipo de cocina, grado de demanda y consumo de biodiversidad en las actividades de la cocina tradicional localizada y la restauración colectiva globalizante. Ahora, se procede a exponer la investigación *in situ* con convicción de que el capítulo primero cubre las bases teóricas que darán consistencia al tercero y el cuarto.

### Capítulo III.

En la línea de salida. Rancho Santa Rosa- Municipio de Tepetlixpa.

La ranchería de Santa Rosa se ubica en el Municipio de Tepetlixpa, delegación de San Miguel Nepantla en el Estado de México-México, colinda al noreste con Ozumba de Álzate al sur con Nepantla de Sor Juana Inés de la Cruz, al este con Santiago Mamalhuazuca y al oeste con la falda del volcán Popocatepetl y se posiciona en las coordenadas GPS: Latitud (dec): 19°0'2" de latitud norte y Longitud (dec): 98°49'04" de longitud oeste del meridiano de Greenwich.

*Figura 3. Localización geográfica del municipio de Tepetlixpa.*



Fuente: <http://mapserver.inegi.gob.mx/webdocs/prontuario/15094.pdf>

La localidad se encuentra a una mediana altura de 2060 metros sobre el nivel del mar, tiene un clima templado con sequía y humedad por precipitación pluvial en los meses de temporada, lo cual beneficia a los campesinos de la zona debido a ser buena tierra para cultivo de diferentes frutas, verduras y cereales. En efecto, el lugar es mayoritariamente rural y las actividades económicas de sus 9 familias son

agrícolas y de comercio con Ozumba de Álzate, en menor grado Cuautla y Amecameca.

Así, sobre la carretera federal hacia Cuautla, encontramos esta ranchería habitada por gente trabajadora del campo y una cultura singular conformada por la presencia de Chinelos<sup>11</sup>, prácticas ligadas al campo y el catolicismo. Los hogares que se aprecian desde la carretera se componen por hectáreas de cultivo de calabaza redonda y aguacate Hass injertado donde la casa figura en la parte baja de la loma por veredas de terracería extendidas de la carretera federal.

En este sentido, los campesinos locales aprovechan la fuerza de gravedad para sus sistemas de riego por nivel, pues construyen pilas de agua cerca de la carretera en terreno elevado y kilómetros de manguera penden hacia las milpas y huertas, así la presión del volumen del agua es aprovechada para llevarla hasta los cultivos.

Se trata de un método actual debido al uso de mangueras de polímero que requiere un esfuerzo extremo en su ejecución y mantenimiento, pues las constricciones del terreno, las tempestades y el tipo de suelo impiden que el riego sea rápido, además, en la ranchería hay actividades destructivas entre los vecinos, por ejemplo: quema de mangueras, quema de cultivos, derribe de pilas de agua, riñas, etc., estas complicaciones se suman en su recorrido por la manguera. Como resultado, se desperdicia mucha agua en su recorrido por la manguera antes de llegar a su destino. Una vez alcanzado después de horas, la tierra se humedece permitiendo la distribución del líquido sobre el terreno cultivado, lo cual permite una suficiente absorción de agua por el subsuelo para garantizar el crecimiento de las cosechas.

---

<sup>11</sup> Los Chinelos son danzantes que visten túnicas holgadas coloridas con decoraciones simbólicas al gusto de la persona que hace su atuendo, en la cabeza usan un sombrero de forma de cubilete y el rostro de la persona lo cubre una máscara alegórica a un señor caucásico con una peculiar barba puntiaguda. Su baile se caracteriza por un movimiento brusco que impulsa los hombros arriba y abajo mientras giran al ritmo de una comparsa de músicos locales en alguna fiesta representativa de la comunidad. Danzan por las calles con rumbo fijo hacia la zona donde los espera comida y bebida, los demás acompañantes ingieren y comparten bebidas alcohólicas por lo que muchas veces los Chinelos ya están ebrios antes de llegar. De ahí la frase “A emborracharse pa’ no tenerle miedo al Chínelo”.

Por otro lado, la pavimentación se acaba en la carretera federal, las veredas son de terracería, hechas a lo largo del tiempo por el paso de pisadas de calzado y ruedas de caucho, esto permite a la localidad trasladarse, pero debe cruzarse muchas veces en el terreno del vecino para llegar hacia otro punto; lo cual ha generado que los habitantes se conozcan y en general son familia.

Ahora bien, según el IGCEM (Instituto de Información Geográfica, Estadística y Catastral del estado de México) en 2014<sup>12</sup> el uso de suelo para agricultura era de 69.94% mientras que el uso de suelo de la zona urbana era 18.83% y la vegetación boscosa 11.23% en el municipio de Tepetlixpa, entonces la actividad económica agrícola es la principal en la ranchería Santa Rosa; resulta evidente, pues las nueve familias que la habitan se dedican exclusivamente al campo.

La siguiente tabla presenta información demográfica de escala municipal para después describir características singulares de la familia con la finalidad de tener una visión amplia y una específica.

*Tabla 3. Población total, superficie y densidad de población, 2000, 2010 y 2015.*

| Año  | Población total | Superficie (km2) | Densidad de Población (Hab/km2) |
|------|-----------------|------------------|---------------------------------|
| 2000 | 16 863          | 47.82            | 353                             |
| 2010 | 18 327          | 47.82            | 383                             |
| 2015 | 19 843          | 47.82            | 415                             |

*Fuente: IGCEM. Dirección de Estadística elaborado con información del INEGI. Censo General de Población y Vivienda, 2000. Censo de Población y Vivienda, 2010. Encuesta Intercensal, 2015.*

Con base en lo anterior se procede a describir las características de la familia y su hogar que conforman este estudio de caso. Se trata de una familia de

<sup>12</sup> Fuente: IGCEM. Dirección de Estadística elaborado con información del INEGI. Comisión de Límites del Gobierno del Estado de México, 2014.

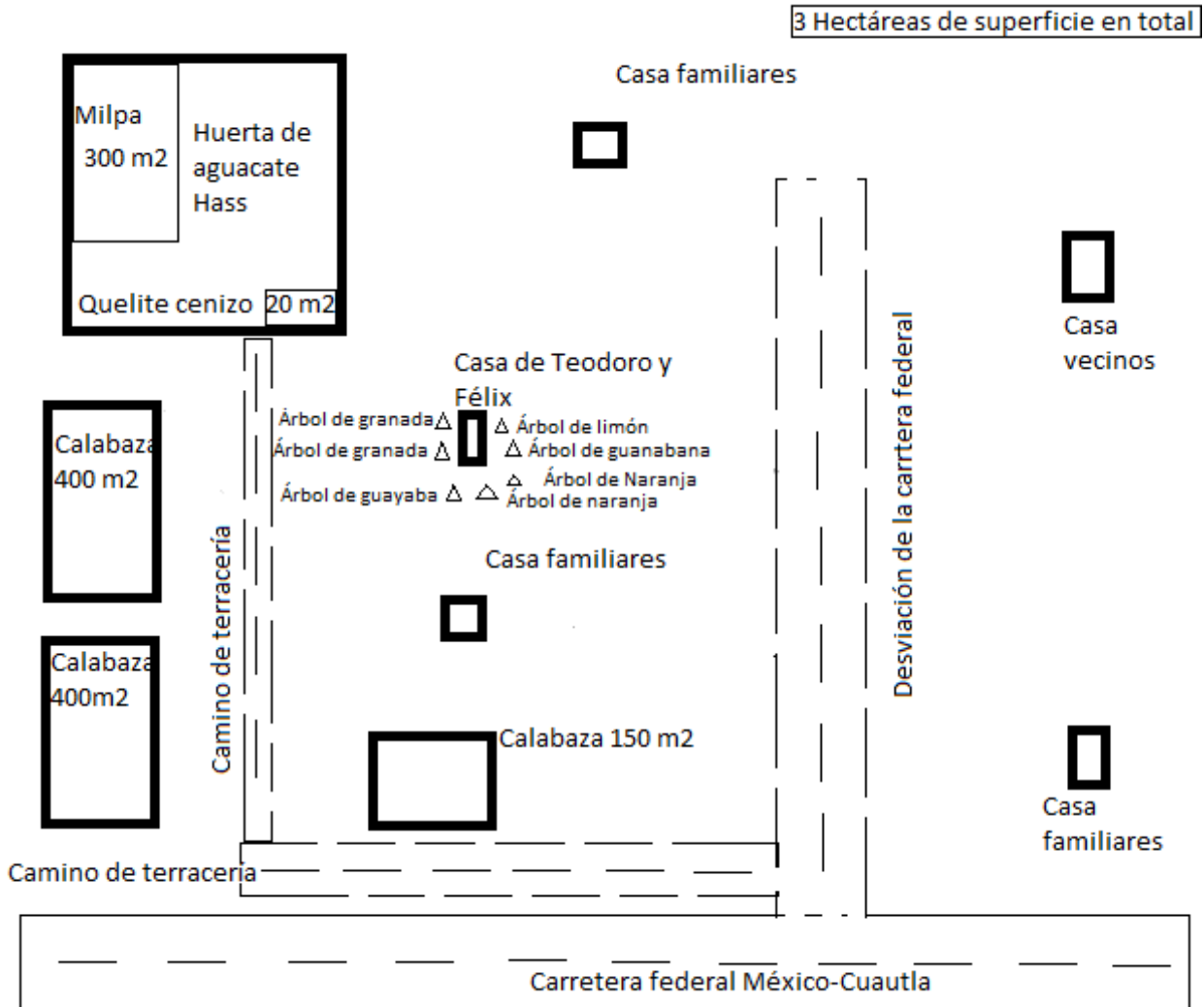
dos hermanos, un hombre, don Teodoro y una mujer, doña Félix que custodian 3 hectáreas en total -figura 4-, si las descomponemos en partes por cultivo tenemos 300 m<sup>2</sup> aproximadamente destinados a la milpa al lado noroeste de la casa, al este 800 m<sup>2</sup> de cultivos de calabaza divididos en dos secciones de surcos, al este un camino de terracería, y al sur en la loma 15 surcos de cultivo de calabaza en 250m<sup>2</sup> aproximadamente.

Además, en el perímetro de la casa encontramos árboles frutales de granada gris, naranja, guanábana, limón y hasta un arbusto de chaya mansa. También practican la avicultura, tienen en jaulas guajolotes, gallinas y pollos, los cuales son destinados al comercio en la plaza de Ozumba de Álzate una vez que adquieren peso y tamaño, cabe mencionar que son alimentados con maíz, agua y lombrices.

Todas estas maravillas orgánicas son producto de trabajo arduo y constante cuidado de los árboles que tienen una edad aproximada de 15 a 25 años. Las aves que tienen son adquiridas por reproducción de las mismas y por un programa del municipio que les regala cada año un par de aves, gallinas, guajolotes y gallos como apoyo, pero no les brindan un soporte económico para alimentarlas. Resultan ser una inversión más y de alto riesgo porque se venden muy baratos en proporción con el gasto de la compra de maíz para alimentarlos.

Esta es la razón de que no los comen, pues no conviene en términos monetarios invertir mucho dinero a las aves para después comerlas, les sale más caro hacer esto que ir al mercado y comprar por partes el pollo o guajolote para comer. En estos simples detalles puede apreciarse que el campo y sus actividades en crianza de animales pierden contra la economía de mercado y sus industrias de alimentos, pues desde la racionalidad costo-beneficio la respuesta lógica es comprar barato sin importar un beneficio mayor al inmediato.

Figura 4. Croquis del terreno de la familia de Teodoro y Félix.



Fuente. Elaboración del autor.

El croquis de la figura 4 corresponde a una forma gráfica de las descripciones vertidas anteriormente sobre la distribución y superficie de una parte del rancho de Santa Rosa que corresponde a la propiedad de los hermanos Teodoro y Félix. Las figuras 5 y 6 son fotografías de la singularidad de la milpa del señor Teodoro con un diseño circular.

*Figura 5. Milpa de don Teodoro.*



Fuente: Archivo del autor.

*Figura 6. Milpa de don Teodoro.*



Fuente: Archivo del autor.

La milpa de don Teodoro se compone por tres elementos, el árbol de aguacate, el maíz y el quelite cenizo, estos son sembrados en un terreno irregular; razón por la cual se forman círculos después de barbechar y meter rastra o yunta para evitar deslaves y pérdida de la semilla, así entre cultivos hay un metro de distancia aproximadamente para poder facilitar la “pizca” o sea la recolecta del maíz. Los hijos de doña Félix son cercanos a los labores pues también cultivan y viven de ese estilo de vida. Por ejemplo la hija de doña Félix recién se casó y construyó una casa en la vereda hacia los sembradíos de calabaza de su tío Teodoro porque a pesar de las dificultades de la vida en el campo, prefiere tener su terreno y seguir el negocio familiar debido a falta de oportunidades y su embarazo temprano; ella es actualmente madre de dos niñas que deja continuamente al cuidado de su mamá para realizar la labranza con ayuda de su esposo en la siembra y cosecha.

Asimismo, la forma de sembrar la milpa en círculos no es habitual y pocos lo hacen en terrenos de colina irregulares debido al riesgo de perder la semilla; no obstante en las figuras 5 y 6 se muestra que es posible hacer milpa hasta en terrenos de distribución no uniforme con esta técnica tradicional. En este sentido, la razón de sembrar aguacate, maíz y quelite obedece en el caso de esta familia a la racionalidad económica porque el aguacate se vende hasta en \$200 pesos el bote de 19 litros, el manojito de quelite se vende en \$25 y hasta \$30 pesos en



tiempo de sequía y cuando tienen maíz lo usan para hacer tortillas y alimentar a sus aves de corral.

Ahora bien, sobre la recolección la señora Félix comienza su día a las 6:30 a.m. en un día común y a las 2 a.m. en un día martes de plaza en Ozumba, el día lunes en vísperas de la plaza de Ozumba se despierta a las 6:30 para hacer desayuno y lo degusta hasta las nueve debido a que hace comida para 7 o más personas por los peones que ocupa su hermano. Para recolectar, tiene por tecnología un cuchillo de cocina pequeño, dos botes de 19 litros y dos bolsas grandes hechas con el material de los costales de semillas, viste una sudadera, un pants y zapatos negros. Se dedica desde las 10 a.m. hasta la 1 p.m. a la búsqueda de verdolagas, violetas y quelite cenizo en un terreno de calabaza que siembra otro de sus hermanos cerca de la carretera.

Tiene como refrigerio un bote de Red Cola de 3 litros ya a un cuarto de su contenido normalmente u otro refresco para saciar la sed producida por la exposición directa al sol en ese periodo, y para protegerse de la radiación UV sólo usa una sudadera con capucha y un pantalón deportivo de algodón. En este tiempo que se convivió con ella se pudo conocer un poco sobre su vida y su conocimiento sobre plantas pues para uno todo era verde, pero para ella había un universo bien diferenciado de plantas por nombres, tamaños, usos, colores, sabores, etc., de esta manera transcurrieron las horas platicando sobre sus hijos y el abandono de su exesposo que aún sufre debido a que se le complicó la vida como a muchas mujeres de la zona que crían a sus hijos por sí mismas.

Debido a este hecho en su vida comenzó con la recolección de hierbas medicinales árnica, toronjil, manzanilla etc., es cuando se inicia en la dinámica de comercio en Ozumba. Todo su embarazo lo pasó en la recolecta y venta de plantas medicinales. Posteriormente al nacimiento de su hija, pensó que era una manera de hacer dinero y adquirir más productos, entonces decidió continuar dichas actividades durante veinte años en los que aprendió a sembrar sus plantas medicinales y ya no se dedicaba a la pura recolección.

Actualmente ella y su hermano siembran quelite cenizo y toronjil, también entre sus cultivos de calabaza crecen estas plantas junto con verdolagas y violetas. Todo esto lo dedican a la venta. Hace 25 años aproximadamente que recuerdan los dos hermanos su primer experiencia en la plaza de Ozumba de Álzate.

Retomemos la descripción de sus actividades. Después de su trabajo en tierra alta, la señora Félix baja hacia su casa y se toma un descanso corto para volver a la labor de 1:30 p.m. a 4 p.m. en la recolecta de quelite cenizo, calabacitas y violetas, esta vez en su cosecha de riego destinada a la venta en el tianguis donde junta 20 manojos y dos botes de 19 litros de calabacitas o aguacate Hass en temporada.

Es un trabajo duro que apenas en tiempo de sequía se costea. La técnica consiste en distinguir un quelite o violeta y cortar sus retoños frescos, entre más grandes es más fácil quebrarlos, es importante no arrancar los pequeños porque se puede desprender la raíz y perder la planta, para evitar esto se busca entre el tallo tentando con los dedos hasta encontrar un punto débil donde se aplica una ligera fuerza girando la muñeca en dirección contraria al afiance de los dedos con el pulgar hasta que truena para después apilarlos en el antebrazo y los bíceps contra el pecho; una vez dominada esta técnica uno puede recolectar un manojito en pocos minutos, aproximadamente 50 cortes de planta por manojito que después se amarra con un hilo negro de plástico y se corta el tallo o “patitas” con machete hasta que quede parejo y se junta apilándolo con los otros en la sombra para evitar que se pongan “recios” o sea secos.

Se trata de un negocio apenas rentable en tiempos de sequía porque pocos tiangueros tienen el producto a la venta, lo cual provoca que al ser escaso sea caro y muy requerido; por el contrario, en temporada es un mal negocio que no mantiene un balance justo entre trabajo y ganancia porque se deprecian los quelites en un 50% o más debido a la amplia oferta en el tianguis, lo mismo pasa con el aguacate. Debido a esta dinámica en el tianguis los más beneficiados resultan ser los “coyotes” o revendedores que compran a precios bajos a los

productores para revender a buen precio y sin el esfuerzo de trabajar la tierra, sembrar, recolectar y transportar.

Ya en la madrugada del martes el señor Teodoro y la señora Félix llegan a la calle de "Mina" en Ozumba de Álzate a las 4 a.m. para descargar su producto recolectado previamente como se describió, lo acomodan encima de telas y comienza la venta, están ubicados frente a una casa grande de arquitectura colonial que tiene portón de madera y utilizan su escalón en el pórtico como asiento; así transcurre la mañana helada conforme la luz del sol comienza a iluminar las calles y los rostros de cientos de campesinos, y turistas. Cerca de las 9 a.m. ya han vendido todo, sólo quedan los quelites que para las 11 a.m. ya se han ido con una buena señora que hará un rico guisado.

"Esta diversidad de costumbres regula de manera efectiva y en diversas combinaciones la estructura de la unidad doméstica como un organismo estable que produce, vende mercancías y trabajo, consume y se reproduce. En consecuencia, la organización social de la unidad doméstica campesina equivale realmente a su organización económica". (Palerm, 2008: 308)

En este apartado se describieron las actividades de los dos hermanos, su historia de cómo llegaron a la plaza de Ozumba de Álzate y datos a escala municipal sobre demografía y localización geográfica, para después reducir la escala a las 3 Ha de la familia. En este punto se ofreció un croquis con la intención de tener un mejor entendimiento de las descripciones vertidas sobre el terreno para conocer los componentes de su milpa, así como su actividad comercial en el tianguis para explicar que las personas que se dedican al campo no son únicamente campesinos sino también comerciantes. Ahora se expondrá una parte que pretende ofrecer al lector una definición de dieta y la composición de la dieta habitual de la familia campesina estudiada mediante la reconstrucción de la misma en un periodo de tiempo de una semana -siete días- .

Sobre la dieta de la familia campesina.

Primero se definirá y problematizará el concepto de dieta, después se presentará el registro de la dieta de la familia campesina para poder organizar y jerarquizar la información, así se podrá realizar una interpretación de los datos.

El concepto dieta se ha encontrado ambiguo y hasta relativo a la disciplina o sentido común en la revisión realizada para su uso en este apartado, lo más cercano a mis fines sería que la dieta según García,-

“Es una construcción cultural, la situación geográfica, los recursos y el tiempo, le han dado sentido a distintos modos de alimentación, formando una cultura particular[...] creando así un tabú alimentario, reforzado simbólicamente por medio de la religión, donde se proscribía el consumo; tal es el caso de la carne de cerdo entre los árabes y los judíos”. (García, 2012: 16)-

Sin embargo, de los resultados obtenidos en el trabajo de campo se pudo observar que la dieta aunque tenga un registro histórico no termina ahí su complejidad, por el contrario, la dieta es una posibilidad de entre múltiples posibilidades porque la situación geográfica, recursos, tiempo y religión no son las causas eficientes que demuestren la composición de una dieta alimenticia, pues en la actualidad existe una combinación de elementos en cada dieta que no provienen del entorno inmediato, quizá las dietas previas a la política de globalización sí se definan como lo hace García pero en la experiencia en campo se pudo ver que la dieta de la familia campesina se compone en su mayoría por elementos externos a su entorno inmediato, lo cual es una prueba de que la alimentación es una posibilidad debido a nuestro metabolismo cambiante y flexible subordinado a las condiciones del presente.

En suma, la definición propia de dieta yace en pensar la alimentación como posibilidad en el aquí y el ahora, la razón es que la racionalidad en cuanto a conseguir y asegurar alimentos en el campo obedece a satisfacer una necesidad día a día con base en la combinación de variables como pobreza, temporada, accesibilidad, conocimiento, etc., esto prohíbe la construcción de una estructura

de dieta en la forma de “horario”. No existe tal organización debido a que la vida en el campo transcurre con cierta libertad de tiempo y toma de decisiones en el día a día debido a que la pobreza y la naturaleza no cooperan en cuanto a inmediatez, es decir, hay que cultivar y cuidar para cosechar en un tiempo largo o recolectar para vender, por eso, la alimentación es el resultado de las actividades sociales diarias.

Sin embargo, la alimentación es habitualmente una actividad diaria y esto obliga a los campesinos a organizarse para obtener alimentos sin tener que esperar meses. Una de estas formas es ir a vender hierbas y plantas al tianguis, ya que éstas crecen semana a semana o acudir a eventos sociales religiosos como fiestas patronales de pueblos aledaños, rosarios, festejos familiares como cumpleaños y relaciones de amistad como compadrazgo y comadrazgo.

Por lo tanto el registro de la tabla 4 no pretende ser una proyección de los alimentos que consume la familia semana a semana, tan sólo es el registro de lo consumido por la familia en la singularidad de una semana.

Tabla 4. Diario de dieta.

|                  |          |  |
|------------------|----------|--|
| DIETA            |          | Lugar: Ranchería Santa Rosa en el municipio de Tepetlixpa de la delegación de Nepantla Estado de México.   |
| Diario de dieta. |          | Nombre(s): señor Teodoro y señora Félix  |
|                  |          | Observaciones: clasificadores: (PL) producto local (PE) producto externo. Se realizó la observación en mes de sequía, marzo.   |
| FECHA            | Hora     | DESCRIPCIÓN  |
| 7/marzo/2017     | 3:20 pm  | Pechuga asada de pollo(PE) en guisado de calabaza (PL) con jitomate PE, cebolla (PL), ajo (PE) y chile cuaresmeño (PE), acompañado de tortillas (PL) y agua de limón azucarada (PE) o té de canela (PE). Sopa de pasta para la bebé (PE). Uso de cubiertos, ejemplo: la bebé fue alimentada por medio de una cuchara pequeña de metal.   |
| 19/marzo/2017    | 9:30 am  | Sopa de pasta en caldo (PE), azúcar (PE), refresco Red Cola de 3 lts. (PE), té de canela (PE), papas (PE) guisadas con cebolla (PE) y huevo (PE). Uso de cubiertos, ejemplo: la bebé fue alimentada por medio de una cuchara pequeña de metal.   |
| 19/marzo/2017    | 4:30 pm  | Fiesta de Atlatlahucan: mole rojo con pollo, arroz guisado con jitomate y granos de elote, refresco, cervezas. Presencia de cubiertos desechables platos, cucharas y vasos.  |
| 20/marzo/2017    | 9:30 am  | Sopa de lentejas (PE) con salchichas (PE) y té de canela (PE). No hubo presencia de cubiertos.   |
| 20/marzo/2017    | 4:30 pm  | Frijoles refritos(PE) en aceite(PE), cebolla (PL), chile cuaresmeño (PE), chipotle en lata(PE), pollo(PE), coliflor(PE), calabaza(PL),brócoli(PE) preparados en caldo de pollo con verdura y frijoles acompañados de agua (PL) y té de canela(PE) como bebida.<br>Este día comieron junto con los peones de albañil, familia y vecinos, las señoras prepararon comida para todos, 10 personas en total. Las tortillas son utilizadas como cubiertos, es decir, se toma la tortilla y se forma un valle para llevarlo a la sopa y de ahí hacia la boca. |
| 21/marzo/2017    | 9:00 am  | Plaza del martes en Ozumba: Pan de tlatloyo(PE), es parecido alocol pero de sabor salado y dulce.<br>Se los regaló una señora que vende ropa de bebé junto a su lugar de venta. Sin uso de cubiertos.  |
| 21/marzo/2017    | 3:00 pm  | Caldo de pollo con verduras, calabaza, cilantro, cebolla, ajo y bolillo sobrantes del día anterior. Uso de cubiertos.  |
| 21/marzo/2017    | 8:30 pm  | Té de canela (PE), bolillo (PE), frijoles (PE) preparados en un bolillo con frijoles y té como bebida. Sin presencia de cubiertos.   |
| 22/marzo/2017    | 9:30 am  | Papas(PE), cebolla(PE), tortillas(PE), canela(PE), preparadas en papas guisadas con cebolla y té de canela como bebida; las tortillas acompañan el guisado haciendo tacos, es decir, dentro de la tortilla se pone una cantidad de guisado y se enrolla para después comerla. Sin uso de cubiertos   |
| 22/marzo/2017    | 5:00 pm  | Chompantle (PL) o colorines, chile pasilla (PE), alas de pollo (PE), cebolla (PE), sal (PE) y tortillas (PE) duras componen un guisado de Chompantle en chile pasilla con pollo. Sin uso de cubiertos.   |
| 23/marzo/2017    | 9:30 am  | Canela (PE), huevo (PE), aceite (PE), chile cuaresmeño (PE), jitomate (PE), cebolla (PE) y agua (PE) fueron los ingredientes para hacer una salsa de huevo enchilada y agua como bebida o té de canela. Sin uso de cubiertos.  |
| 23/marzo/2017    | 4:00 pm  | Frijoles (PE), chile poblano (PE), cebolla (PE), ajo (PE), crema (PE), granos de elote (PE) fueron los ingredientes para un guisado de rajas con frijoles y agua como bebida. Sin uso de cubiertos   |
| 24/marzo/2017    | 10:00 am | Pan bolillo (PE), té (PE), tamales de chile (PE).uso de cucharas.  |

|               |         |   |
|---------------|---------|---|
| 24/marzo/2017 | 4:00 pm | Frijoles (PE), papa (PE), huevo(PE), harina(PE), chile cuaresmeño(PE), jitomate(PE), agua (PE), limón (PL), azúcar(PE) y crema(PE) se usaron para hacer totitas de papa capeadas en huevo y harina con salsa, tortillas y crema Alpura de un cuarto entera. Sin uso de cubiertos. |
| 25/marzo/2017 | 9:00 am | Canela (PE), sopa de pasta estrella (PE) y jitomate (PE) se usaron para hacer una sopa aguada con té de canela y tortillas. Sin uso de cubiertos.   |
| 25/marzo/2017 | 4:00 pm | Arroz (PE), jitomate (PE), huevos hervidos (PE) agua (PE) y limón (PL) se usaron para hacer una sopa de arroz enjimatada con huevo hervido. Sin uso de cubiertos.   |

Fuente: elaboración del autor.

Con base en la tabla 4 se realizó una búsqueda de productos por frecuencia. Así, en la tabla 5 se puede apreciar las veces en que aparece un producto de entre los 16 registros que corresponden a cada comida realizada en los siete días.

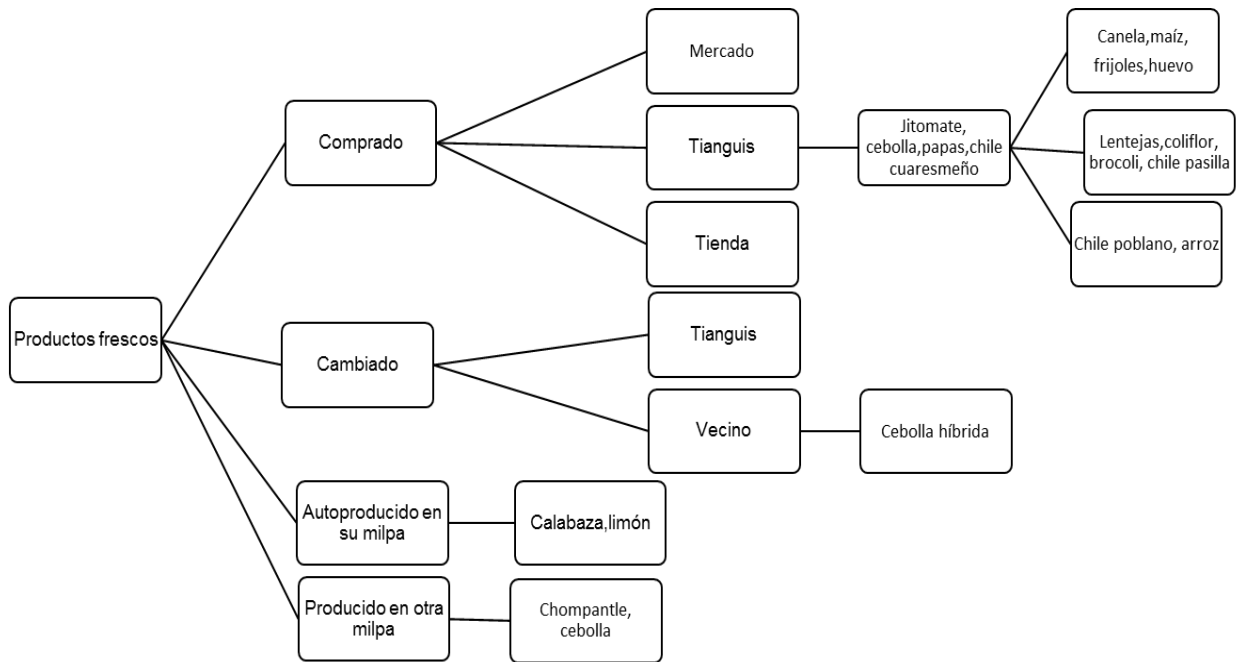
*Tabla 5. Alimentos según frecuencia.*

| Producto            | Frecuencia |
|---------------------|------------|
| Té de canela        | 9          |
| Cebolla             | 8          |
| Tortillas           | 6          |
| Pollo               | 5          |
| Chile<br>cuaresmeño | 4          |
| Jitomate            | 4          |
| Huevo               | 4          |
| Ajo                 | 3          |
| Limón               | 3          |
| Calabaza            | 3          |
| Papa                | 3          |
| Bolillo             | 3          |
| Pasta               | 3          |
| Frijoles            | 3          |
| Refresco            | 2          |
| Salchichas          | 1          |
| Lentejas            | 1          |

Fuente: Elaboración del autor con base en información de la tabla 4.

Después de construir la tabla de frecuencias se buscó organizar los productos para obtener la distribución y poder comprender en qué medida la alimentación de la familia campesina depende de fuentes externas para conseguir alimentos. Las siguientes figuras presentan los productos organizados por tipos, lugares y formas de adquirirlos.

Figura 7. Productos frescos.

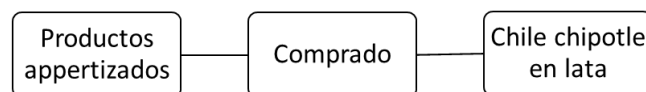


Fuente. Elaboración del autor con base en los registros de la tabla 4.

En la figura siete se puede apreciar que la mayor cantidad de productos se encuentran en la relación comprado-tianguis, mientras que en lo autoproducido en su milpa apenas vemos calabaza de sus surcos y limón de sus árboles entorno a la casa. También podemos ver que al comparar la tabla cinco con la figura siete la cebolla adquiere sentido, pues el vecino le regala o cambia constantemente con Teodoro este producto.

Figura 8. Productos appertizados.

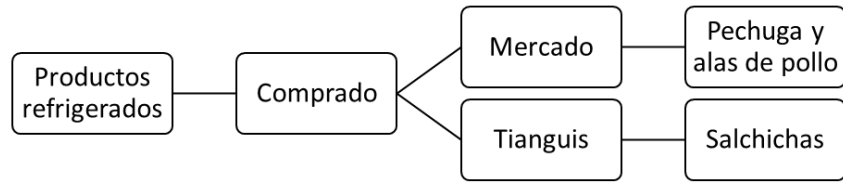
La figura 8 en relación con la tabla 5 muestra que hay un bajo consumo de productos appertizados en la familia campesina durante la semana de observación.



Fuente. Elaboración del autor con base en los registros de la tabla 4.



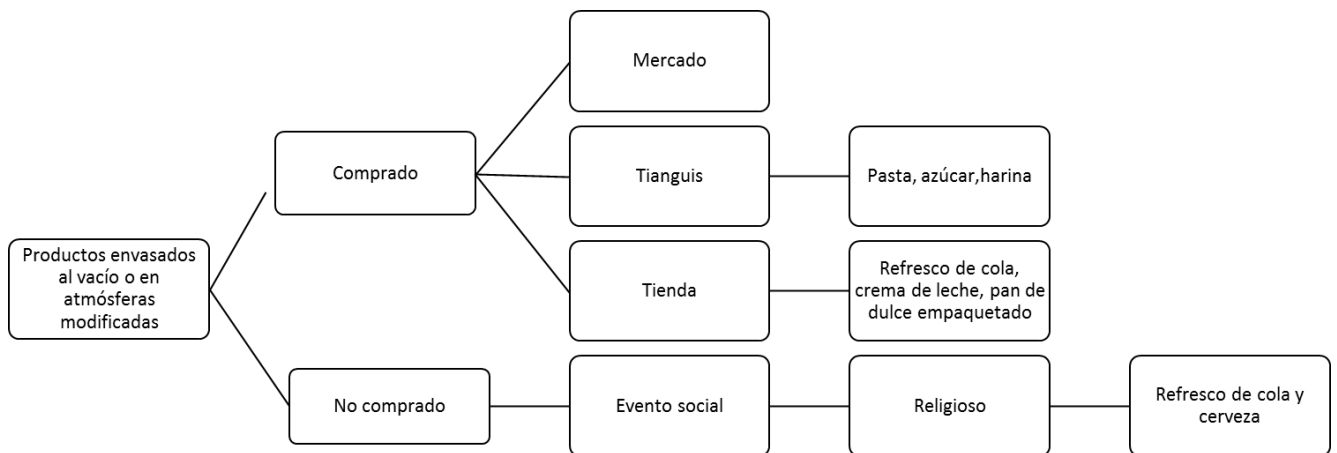
Figura 9. Productos refrigerados.



Fuente. Elaboración del autor con base en los registros de la tabla 4.

La figura 9 muestra dónde se adquirió la porción cárnica de la familia campesina durante la semana de observación.

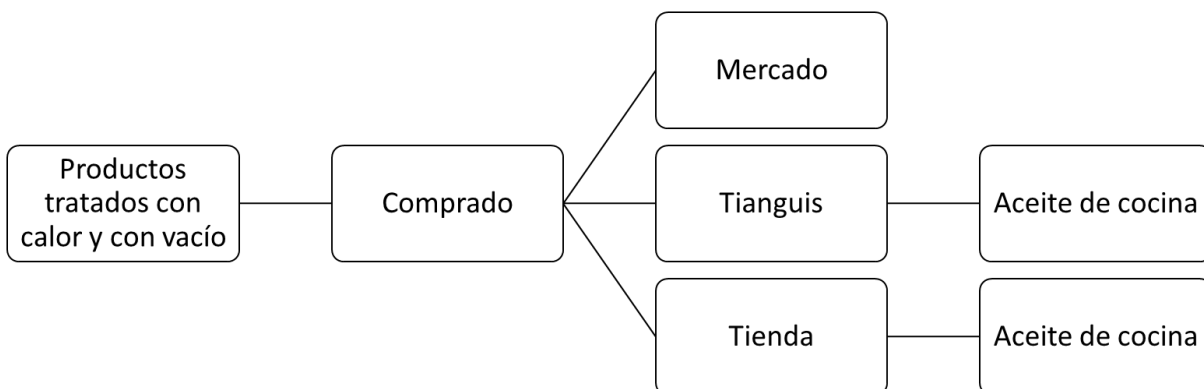
Figura 10. Productos envasados al vacío o en atmósferas modificadas.



Fuente. Elaboración del autor con base en los registros de la tabla 4.

La figura diez muestra el lugar y la forma de adquisición de productos envasados al vacío o en atmosferas modificadas. Se pudo apreciar que la tienda en la localidad de su casa es donde adquieren productos como, refresco, crema y pan de dulce empaquetado.

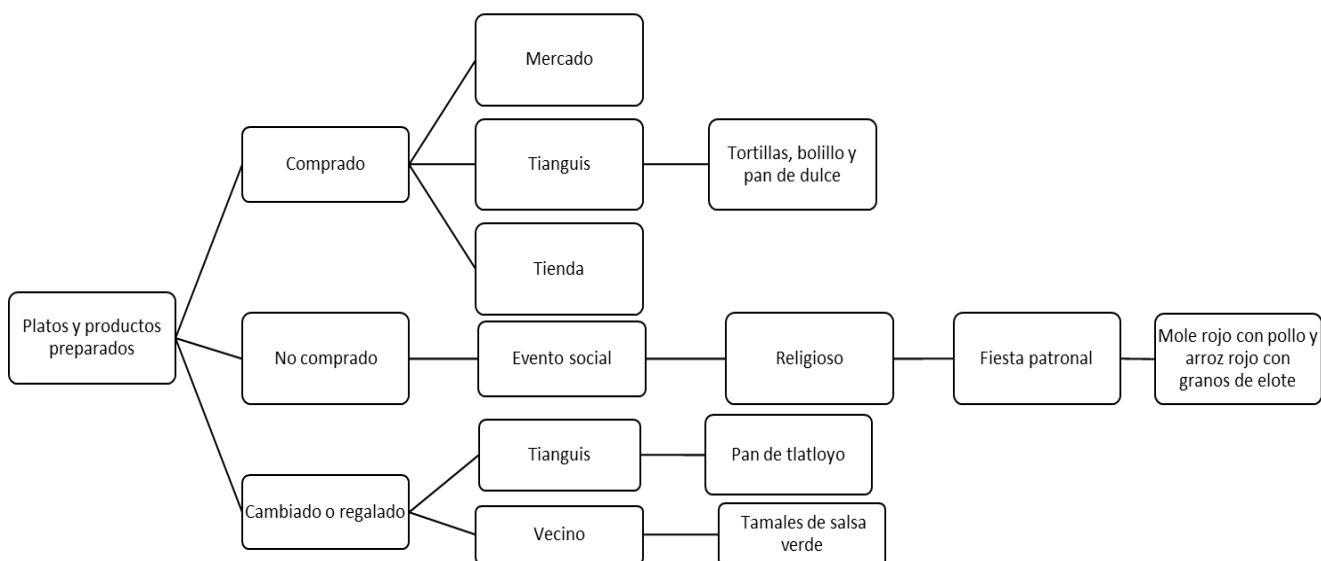
Figura 11. Productos tratados con calor y con vacío.



Fuente. Elaboración del autor con base en los registros de la tabla 4.

Debido a que la señora Félix usa aceite para sofreír algunos de sus alimentos, se consideró necesario rastrear el origen y la forma de adquisición de este producto, lo consigue en la tienda o en el tianguis cuando es día de plaza.

Figura 12. Platos y productos preparados.



Fuente. Elaboración del autor con base en los registros de la tabla 4.

Una forma importante de conseguir alimentos sin dinero de por medio es el trueque, otra igual de importante es acudir a eventos religiosos o simplemente a un festejo, puede ser una fiesta patronal, un rosario, un cumpleaños, etc., la simple razón de estar presente es una manera de adquirir un plato de comida gratis, entonces en la figura 12 se muestra en la relación -no comprado-evento

social-religioso- la adquisición de un plato preparado. También, la amistad activa la relación de cambio o regalo de algún producto o alimento. Por último, se consideró adecuado colocar las tortillas y el pan en esta categoría porque no se trata de productos frescos, ni sometidos a un proceso de conservación, pero sí son un producto preparado.

Debido a que en adelante se usarán fragmentos de la transcripción de las entrevistas se invita al lector a visitar la tabla número seis de códigos para facilitarle la distinción entre narrador e interlocutores con su testimonio. Podrá revisar la tabla 6 en el apéndice ubicado al final de este trabajo, ahí verá los códigos correspondientes a cada interlocutor para facilitar la distinción entre uno y otro.

Volviendo a la tabla 4 podemos ver un patrón entre los horarios de desayuno y comida, con una aleatoriedad en la cena, además de la variación en el día martes debido a que es un día especial donde los dos campesinos realizan la venta de su producto en Ozumba de Álzate, así la señora Félix dice que habitualmente consumen en su casa *“Frijoles, calabacitas, lo que uno tiene, los frijoles es lo que usamos más, la sopa [...] unas papitas....”*(F, 54, RC: 1) Asimismo, dentro del seno familiar se pudo identificar una ausencia en el uso de cubiertos, pues cada comida se acompañaba con tortillas que además de comida sirven de instrumento para llevar los alimentos hacia la boca.

Los alimentos son preparados en una cocina de piedra y tabique con fuego generado por brasas de leña dentro de un cuarto de tabique gris de 5 mts por 5 mts aproximadamente. Este tabique es el mismo material de la cocina, visible en la figura 13, está techada con lámina, sin puertas ni ventanas, dentro se encuentran unas canastas que penden de las traveses del techo donde guardan alimentos frescos como frutas y verduras. Su batería de cazuelas se encuentra colgada de la pared izquierda frente a las brasas del fuego que se levantan sobre una estructura en forma circular de tabiques donde en los extremos hay un comal de hierro fundido que transmite el calor de las brasas hacia los alimentos.

*Figura 13. Cocina de doña Félix.*



Fuente: Archivo del autor.

El comedor se encuentra frente a la entrada de la cocina, es una mesa rectangular con una capacidad máxima de 6 personas y a su lado derecho encontramos la loza limpia y transparente dentro de unos botes grandes de plástico rígido. En suma, al momento de comer, únicamente los niños comen con cuchara debido a que son incapaces aún de domesticar sus manos y poder manipularlas adecuadamente para comer por sí mismos, éste es un rasgo generalizado porque en las fiestas y familias donde se pudo convivir, al comer la mayoría de las veces los adultos lo hacían con tortillas grandes y gruesas -muy diferentes a las que acostumbramos en las tortillerías de la ciudad de México- y los niños con cuchara. Otro rasgo generalizado es que las comidas son en grupo, es decir, toda la familia come junta e invita a los vecinos y sus peones, a diferencia de la vida citadina donde cada miembro come regularmente de forma individual.

Por otro lado es importante recordar que los martes son un día especial porque no sólo es el día de venta sino el día de hacer la despensa del hogar, en palabras de doña Félix, *“Es muy importante ir a la plaza porque llevamos cualquier cosa, la vendemos y ya sale para la semana. Lo que traemos está caro”* (F, 54, RC: 2)

Entonces, el día lunes se comienza la recolección desde temprano, se prepara y se carga el producto en la camioneta, al llegar a Ozumba se descarga de madrugada para poder entrar y salir de la zona de venta. Una vez terminada la venta de los tres botes de calabazas en 50\$ cada uno, los 18 manojos de quelite en 25\$ cada uno y los 5.5 kg de verdolagas en 90\$ cerca de las once -fuera de la temporada de lluvias- el dinero ganado en la venta o sea los 690\$ se destina a la compra de gasolina, abarrotes, verduras y alimento para aves “*ahorita si vamos a la plaza nos gastamos 600 pesos, pero traemos alimentos para toda la semana*”(F, 54, RC: 2). Lo anterior se sustenta en la tabla 7.

Podemos observar que la ganancia corresponde con el testimonio y que la mayor parte es destinada a comprar alimentos, significa que la familia los adquiere gracias a la venta de sus productos. Se trata de una actividad muy importante en la que las familias de la zona están implicadas.

*Tabla 7. Precios y productos.*

|  |        |
|--|--------|
| Ganancia   | 690\$  |
| Producto   | Precio |
| 1 manojo de árnica   | 5\$    |
| 6 kg de alimento para ave  | 48\$   |
| Siete cuartillos de maíz   | 42\$   |
| 1 kg de azúcar, 1 aceite marca Victoria de 1 lt, 1 paquete de papel higiénico marca Vogue con cuatro rollos, 2 jabones marca Coruña para lavar ropa y 1 jabón en polvo marca Arcoíris de 900 gr. | 113\$  |
| 2 kg de jitomate, 1 kg de papa y 1 kg de chile cuaresmeño  | 39\$   |
| 11 bolillos  | 11\$   |
| Gasolina   | 150\$  |
| Total  | 408\$  |

Descripción: Tabla de precios y productos comprados por la señora Félix en el tianguis de Ozumba, martes 21/marzo/2017, elaboración del autor.

“El mandado” mostrado en la tabla anterior es la despensa con la que se alimentará la familia campesina de martes a martes o sea siete días, sin embargo, no puedo asegurar que no se hizo una extensión de la despensa, pues en la localidad hay una casa que destina un cuarto para tienda de abarrotes que ofrece productos variados de diversas industrias por ejemplo frituras variadas, pan, dulces, cerveza y refrescos. Es probable que la compra de refrescos y demás se haga en esa tienda, porque se logró captar una pila de envases de refresco Red Cola fuera de la cocina, también se observó a niños y ancianos de la localidad comer pan de “BIMBO”, Frituras de “Barcel” y dulces de “Ricolino”.

La familia estudiada no cierra la amplia composición de su alimentación a sus propios productos, por el contrario, requiere de productos externos, por ejemplo doña Félix dijo en la entrevista,

“cuando sembramos maíz lo utilizamos para hacer tortillas y comer, pero ahora que no tengo, lo compro. Y para hacer las tortillas sale mejor hacerlas que comprarlas, también se puede hacer atole de sal o se puede hacer atole de azúcar, el de sal lleva epazote, cuando voy al molino hago el atole o chilatole”. (F, 54, RC: 1)

Entonces la gente necesita conseguir dinero porque los abarrotes no entran en dinámica de "cambio" M-M, pues hay que pagar el precio establecido por la industria y el tendero para conseguirlos porque estos campesinos no viven sólo de lo que siembran en la actualidad.

De esta manera podemos observar que la alimentación como posibilidad es la combinación de diversas dinámicas sociales y disposiciones culturales que al combinarse crean un sistema abierto a la recombinación de sus elementos, tanto productos como conocimientos.

Esta familia no es, ni ha sido jamás una unidad aislada porque durante el paso de los años ha cambiado sus posibilidades alimenticias, ahora más dependientes en su estilo de vida pues las prácticas de nuevos tiempos se han asimilado hasta llegar a la configuración actual donde sus hectáreas de terreno

obedecen a la economía de mercado, pues la siembra es únicamente una forma de negocio y de paso de subsistencia, más no al revés como era hace unas décadas. Esto provoca un ambiente de descuido y devaluación al campo, la pérdida de la tradición llega con la resignificación de los vínculos entre tierra, plantas y gente.

Sobre lo anterior, el estilo de vida campesino transmuta su valor al entrar en el juego de la economía de mercado porque la competencia es brutal y la gente que desea incrementar su ganancia u obtener subsidios del gobierno lleva a la muerte sus tierras y al olvido sus conocimientos porque modifica su libertad de elección a tal grado que hace dependientes sus cosechas de químicos y plásticos, su alimentación de dinero y hasta su forma heredada de labrar se perturba con la introducción de máquinas. La permanencia o transformación de un sistema alimentario que significa la sobrevivencia de la población comienza y termina con los campesinos.

Una forma de resistir es la del trueque o cambio como es conocido en la localidad, donde se intercambia una mercancía por otra según la necesidad de los que lo hacen, así la alimentación de esta familia se debe también a esta dinámica para conseguir alimentos. Según la señora Félix se hace de la siguiente manera,-

“Como allá me conocen hartas señoras nomás les digo “cambiamos” y me cambian, los chiles, los plátanos porque hay muchos que les gusta el quintonil. Cambiamos cuando no he vendido, pongo bolsitas de a diez pesos y cambio tortillas o panes, así a nosotros nos conviene y a las que andan cambiando también. Las tortilleras, andan las señoras con sus canastas, llevan harto mandado porque cambian” (F, 54, RC: 3)

Así como ella, otras mujeres adquieren su despensa gracias a estos valores campesinos que aún se conservan en la dinámica social del tianguis y sirven como un espacio más para usar los productos de la zona o resignificar productos de importación en el intercambio local. Esta forma de trueque se ha mantenido desde el siglo XVII y permanece gracias a que aún hay un espacio, productos de la zona,

relaciones comerciales, y valores campesinos de cooperación y altruismo recíproco.

En esta parte se explicó que una dieta es el resultado de una combinación de diversas dinámicas sociales y disposiciones culturales con el entorno, que al combinarse crean una posibilidad de recombinación entre alimentos y conocimientos. Ahora se enunciará la importancia de la milpa en la vida cotidiana de los campesinos y su alcance más allá de lo local. El lector encontrará testimonios y citas textuales, pues la idea es discutir lo que enuncia el conocimiento científico y lo que dicen los hombres que se dedican y conocen la labranza.

La milpa tradicional como preservador de cultura y agrobiodiversidad en la zona de los volcanes.

Para comenzar, es necesario definir el concepto “milpa”, Linares y Bye lo definen desde sus raíces: *“El vocablo milpa deriva del náhuatl milli, parcela sembrada, y pan, encima o en, por lo que literalmente significa, “lo que se siembra encima de la parcela””*. (Linares y Bye, 2011: 9)

Por otro lado el señor Eulogio dice lo siguiente respecto a la milpa-

“Bueno, una milpa es el resultado del nacimiento del maíz, pero para obtener la planta se necesita tener un lugar apropiado para que crezca, esto viene a ser la preparación de la tierra y el conocimiento de la tierra del área donde se va a sembrar para un mejor desarrollo y producción. Es importante primero la labranza del terreno para poder sembrar posteriormente el maíz”. (E, 74, M: 16)

Es decir, la milpa no sólo es la coexistencia de plantas en un espacio, pues es el resultado del trabajo humano. Conocimientos y experiencia dentro de dinámicas sociales permiten construir una milpa. De esta manera

“Las milpas son pues policultivos que, a diferencia de las siembras extensivas de monocultivos agroindustriales, hacen un uso muy eficiente de los recursos naturales vitales para la agricultura: agua, radiación solar, suelo, nutrientes, espacio,



etcétera, a la vez que reflejan y fomentan la diversidad cultural. Por ello la milpa produce una diversidad de alimentos que han posibilitado una dieta balanceada a la vez que proporciona beneficios incosteables para el ambiente, la biodiversidad, la cultura y la organización social en el trabajo agrícola”. (Álvarez-Buylla et al 2011: 6)

Respecto a producción, Eulogio dice lo siguiente-

“Ahora, si vemos producción aplicada, lo que la gente de hoy está produciendo en cantidad y calidad nos vamos a la par, estoy hablando de tecnología de nuevas formas de cultivo, yo pienso que con la materia de aquellos tiempos, los conocimientos y ellos con su tecnología actual nosotros tenemos mejores productos más sanos y a la misma dimensión que con la mejor tecnología, nada más con el simple hecho de saber utilizar bien las tierras, y cómo revivir la tierra muerta porque la verdad ya no parecen tierras de cultivo, parecen de petate, decimos aquí. Ya no hay residuos de naturaleza acumulados, eso sirve para hacer adobe nomás. En Morelos cuarteaduras de 20 cm que ya no tienen los nutrientes de terrenos vivos vírgenes donde a un metro de profundidad antes todavía podíamos encontrar, palos secos o carbones o cosas así, ya no existen, están tan deterioradas sus tierras que sale más caro tratar de producir su producto. Ahora están metiendo abono de gallinaza pero ya no es el mismo, aplican unas técnicas que ya no son las de los últimos tiempos porque es más la degradación del terreno que su recuperación, yo en un año con la técnica mía, les recupero veinte años de su terreno que no hacen ellos con todo el abono que le puedan echar”. (E, 74, M: 24)

De acuerdo con el anterior testimonio Linares y Bye concuerdan que,

“La milpa es una vez y media más productiva que un campo de maíz mejorado en monocultivo extensivo. Los sistemas biodiversos y agroecológicos como la milpa producen una diversidad de alimentos a lo largo del año, no solo para la gente, sino también para sus animales. Además, albergan plantas medicinales que están disponibles a lo largo del año en caso de necesidad, y otras muchas plantas que son alimento de gran cantidad de insectos, algunos dañinos y otros comestibles, los que a su vez son alimento de otros animales, como parte de la cadena alimenticia. Asimismo, proporciona beneficios

incontables para el ambiente, como captación de suelo, de humedad y como refugio de infinidad de fauna”. (Linares y Bye, 2011: 10)

Debido a que la milpa alberga flora y fauna se puede considerar un sistema de supervivencia de distintas especies que conviven en simbiosis, pero al tratarse de una práctica humana, lleva un fin social y no se reduce a que otros animales se nutran, o plagas y hierbas crezcan, y se reproduzcan; lo que se pudo observar es que la mano humana es importante para el desarrollo y cuidado de la milpa, por ejemplo el “de uno” y el “de dos” se usan para abonar y para sofocar la hierba que crece junto a la planta de maíz, también se deshierba el perímetro para evitar que la maleza impida el crecimiento de los tallos y hasta se coloca un muñeco humanoide -espantapájaros- para ahuyentar depredadores. Todas estas prácticas dan como resultado un estilo de vida singular y los cultivos de las milpas están presentes en la alimentación de las familias.

Hay una relación de significados entre milpa y familia pues al agrandar la escala de nivel de organización se puede apreciar la manera en que las milpas y las familias de una localidad presentan rasgos comunes que los identifican y diferencian de otras localidades y/o de otras milpas. Asimismo, el estilo de vida campesino se define por su manera de trabajar para asegurar su alimento y su existencia. El campo al albergar flora y fauna comestibles se convierte en una fuente inagotable de alimento para las especies que lo habitan, pero todo esto se modifica al llegar los agroquímicos y hacer uso de ellos porque ocurre lo siguiente,-

“Todas las hierbas que nacen, los herbicidas las matan. Es más, si un animal anda cerca de donde fumigan, muere. Ahora con el maíz cuando se siembra para forraje no tiene la hojas secas; ya que se pasó el tiempo de elotes se juntan y se hacen manojos de zacate, le llamaban gavillas, se amogotaban y se juntaban para el proceso de alimentación del animal, se guardaba en botes, en bodegas y era para alimentarlos en tiempo de secas.

Don Eulogio continúa...

Y hay una parte importante, cuando viene la cosecha del frijol hay una plaga que se cosecha a la par. Todas las señoras llevaban una botella de vidrio del tamaño de un litro para cosechar el chapulín, es parte del maíz, entonces se cosechaban unos frijoles y se llenaban las botellas de chapulín. Eran una parte importante en la alimentación, inclusive junto con el maíz y solamente en esa época es cuando lo hay [...] también había conejo y ardilla para cazar, yo no necesitaba llevar comida cuando iba al campo, nomás tantita sal, un limón y la escopeta” (E, 74, M: 21)

Actualmente, en las entrevistas en profundidad realizadas se lee que el chapulín se ha extinto desde Nepantla hasta Amecameca, ya es imposible verlo en las milpas debido al uso excesivo de agroquímicos. Volviendo a la milpa,

“Al principio de la época de crecimiento de la milpa se cosechan los quelites que crecen en la parcela, y se recolectan cuando son tiernitos. En esta época podemos mencionar también a las verdolagas, quintoniles, quelites cenizos, malvas, lenguas de vaca y chivitos, entre otros muchos que crecen en la milpa espontáneamente”. (Linares y Bye, 2011: 10)

Algunos de los quelites mencionados anteriormente como los cenizos y las verdolagas son recolectados por los hermanos Teodoro y Félix, la importancia de esta actividad es altísima pues de la recolecta y la venta depende la posibilidad de obtener una despensa para pasar la semana con alimento, por tal razón la milpa y sus productos ayudan a la familia y viceversa, es decir, hay un vínculo hecho a la brega en la conservación entre tierra, plantas y gente, las tres se protegen y logran preservarse. Parece magia ante los ojos externos ver un día lunes cómo se deja pelón el cultivo de quelites y ya para el próximo lunes hay nuevos brotes que se pueden cortar para llevar a vender. Es un negocio rentable siempre y cuando existan los cuidados apropiados.

Asimismo,-

*“En la comida, acompañamos con tortilla nuestros guisados o preparamos una sopa de tortilla, unas enchiladas con pollo o un sin número de platillos que se originan en la milpa sin que lo tengamos presente”.* (Linares y Bye, 2011: 12) los

muros y edificios de concreto de la ciudad obstruyen el placer de contemplar el verdor, el silencio y los aromas del campo, no obstante, en nuestras cocinas aún existe una parte de las milpas, simplemente por esta razón estética no podemos perder las tierras, las plantas y la gente en su conjunto como milpa, si lo perdemos no quedará más que el mausoleo de las riquezas culinarias y conocimientos ancestrales de esta zona de México.

*“Con este simple ejemplo queremos recalcar que la milpa está presente en la vida de todos los mexicanos a lo largo del día y del año, en sus celebraciones, y no solamente es importante en la vida de los campesinos que la cultivan”.* (Linares y Bye, 2011: 12) porque más que hijos del maíz somos hijos de la milpa en su conjunto social y biológico, seamos campesinos o no, las milpas de la zona de los volcanes están en comunicación con mucha gente por medio de sus productos que aseguran la supervivencia de flora, fauna y cultura.

Los testimonios muestran que la milpa actual es diferente a la del siglo pasado, pues en la zona se ha pasado de milpas de labranza -tradicionales- a milpas químicas, sin embargo, aún existe gente con conocimientos de labranza. En el siguiente apartado abundaremos en estos conocimientos sobre la forma tradicional de hacer milpa, para tratar de demostrar su importancia y reflexionaremos sobre las transformaciones de lo tradicional a lo innovador.

Importancia de los campesinos, sus conocimientos tradicionales y su estilo de vida.

Conocimiento, tradición y estilo de vida presentan una combinación que podría llamarse cultura, es por esta razón que

*“Cada cultura, de acuerdo a sus saberes y tradiciones, ha seleccionado sus plantas y las ha combinado de forma personal imprimiéndole a la milpa su sello particular, en la selección y manejo de razas, elaboración de utensilios para su cultivo y procesamiento de productos, así como en la organización social en torno a su siembra y manejo”.* (Linares y Bye, 2011: 10)

En las milpas visitadas en la zona de los volcanes se obtuvo la composición de la milpa en cada familia, para los hermanos Teodoro y Félix, se había dicho que su milpa se siembra en círculo por la loma y se compone por maíz, aguacate y quelite como se aprecia en las figuras 5 y 6, en la familia de don Onécimo su milpa convive con una huerta, su milpa es de maíz, haba y nopal figuras 14 y 15, por otro lado, María Isabel únicamente siembra maíz o calabaza; por su parte Eulogio sembraba maíz, frijol y calabaza de guía y por último, don José siembra dos clases de maíz, el híbrido y el criollo, visibles en la figura 17.

Cada persona siembra según sus posibilidades económicas, sus fuerzas vitales, y sus conocimientos, en su mayoría salvo la señora María Isabel son gente mayor por arriba de los sesenta años de edad que aún conservan salud y deseos por trabajar su milpa.

Los motivos de continuar con su milpa van desde hacer negocio hasta supervivencia, por esta razón es necesario destacar el papel de los ancianos en el de la milpa, pues son en su mayoría quienes continúan y defienden sus técnicas y tecnología heredadas desde el conocimiento de lo que es el estilo de vida campesino. Por lo tanto se puede asegurar que también existe una relación muy fuerte entre las milpas y las actividades sociales de los ancianos de esta zona.

*Figura 14. Haba cosechada por don Onécimo.*



Fuente: Archivo del autor.

*Figura 15. Onécimo y su zacate de maíz pozolero.*



Fuente: Archivo del autor.

*Figura 16. Casa de María Isabel, su milpa está detrás de la casa.*



Fuente: Archivo del autor.

*Figura 17. Maíz híbrido a la derecha y maíz criollo a la izquierda, cosechados en la milpa del señor José.*



Fuente. Archivo del autor.

Las figuras anteriores son una muestra de los productos de las milpas visitadas y su composición en la búsqueda de responder ¿Qué es una milpa? y ¿Qué función tiene? Lo cual ya se abordó en el capítulo anterior, en adelante se usarán fragmentos de entrevistas para traer las voces de los campesinos sobre sus conocimientos, su estilo de vida y su importancia en la soberanía del sistema alimentario local. Primero rescataré de las entrevistas los fragmentos que traten sobre conocimientos sobre cómo se trabaja la milpa, abonos, fertilizantes etc., después sobre su estilo de vida, es decir, sus pensamientos y emociones respecto a vivir de esa manera y por último se tratará de demostrar la importancia de su labor.

Don Onécimo nos explica su forma de hacer la milpa,-

“Las enseñanzas de los abuelos, su sistema era que el terreno se limpiaba, muy bien barrido, nomás que se despeje ¿Por qué? porque cuando se mete el arado, ahorita hay tractores pero antes cuando yo hice uso de razón había un tractor allá lejos, vamos a decir que aquí en Tepetlixpa había dos

en todo el pueblo. Aquí habían muchos que trabajaban con animales, ahora si usted sale a la calle ya no ve caballos, sólo en las rancherías de ganado de vacas. Ahora nomás agarra uno tractor y barbecha rápido. Pero no, antes era limpiar terreno, meterle la rastra, meterle dos discos o más como quiera uno, primero los discos, en el segundo debe ser rastra y ya posterior nomás se surca con un arado, así es como se siembra como mis padres y mis abuelos. Antes por ejemplo los terrenos se sembraban sin químicos, ahora los químicos nos están matando”. (O, 69, A, T: 6)

Onécimo recuerda las enseñanzas de su papá y abuelo, luego las compara con la forma actual de trabajar el campo, nos dice

“Por lo mismo de que ya estamos en otros tiempos la siembra ya nomás se hace, no como mi papá sembraba o mi abuelo, antes era a pura yunta y ahora no, le metemos el tractor, claro más comodidades ¿No? pero esas comodidades no funcionan como deben de funcionar ¿Por qué? porque ya entonces las siembras ya no son cultivos de buena calidad, ya nomás siembra uno al trancazo, que me de lo que me va a dar y me conformo, sin embargo antes la tierra se sembraba para obtener más que maíz“(O, 69, A, EA, 20-03-2017, T: 6 y 7)

Debido a que actualmente dejó su oficio de taxista, se encuentra en dificultades económicas y volvió a la labranza, pero acepta que

“Siembro pero ahora no hay un seguridad de que uno trabaje para tener una buena yunta, para tener un tractorcito, pues tenemos que sembrar a como Dios nos ayude porque ya nomás barbechamos el terreno y dos meses o un mes, surcamos y es todo. Pero en las siembras cuando usted va a sembrar debe de surcar otra vez ya que esté surcado por la milpita, vamos a decir que tiene 30 cm le metes el "de uno" luego la segunda vez ya se le echa tierra otra vez, se le llama el despacho y ya se cultiva el terrenito. Ahora sí se necesita de ponerle su pastilla, y antes no, antes sin eso se daban las mazorcas”. (O, 69, A, T: 7)



Sobre el abono, don Onécimo recuerda que su papá realizaba una actividad que les parecía extraña, aunque muy efectiva para hacer crecer las mazorcas, él lo recuerda así-

“Con mi papá, como uno no sabía, pensábamos que estaba loquito y ¿Cuál era su loquera? Todo lo que es basura lo echaba en un montón, antes en un lugar se apilaba la basura pero ahora ya nadie lo hace porque ya tenemos nuestros terrenos cortos y el que tiene terreno grande no lo hace. Pero antes toda la basura que se veía podrida mi papá la echaba en costalitos, les llamábamos "angadillas" se las cruzábamos a un burro o caballo; le ponía dos palos y luego de cada lado sus cuadros a la medida de cada costal, ahí echábamos esa tierra podrida y la llevábamos al campo. Ahora le echas tú puño de abono químico, antes le echabas dos puños de tierra preparada y crecía el maíz. Entonces estaba bueno y sin químicos, ahora hasta agarran las bombas y fumigan las milpas pa' que no se vayan las hojas, porque quieren su milpa buena y le fumigan, antes nada de eso". (O, 69, A, T: 7 y 8)

La forma de hacer milpa de María Isabel se basa en un sistema de labranza similar al de Onécimo, nos dice que

“Primero se trabaja la tierra, luego se echa el “de uno” o sea tantita tierra, ya después al pasar un mes o dos otra vez se vuelve a trabajar, se echa abono e igualmente se vuelve a trabajar. Es el despacho o le dicen el “de dos” ya después solito crece, en caso de que se vea que tiene gusano o algo así, se fumiga y es todo. Nomás que sí hay que usar la yunta, hay que ir echando la tierra con la mano, ahí sí hay que ir agachada y echándole la tierra [...] Pues ya que están los elotes se cortan y cuando se secan pues hay que juntarlos, ya sea que saque la mazorca o saque la hoja, pero si la saca con hoja pues tiene que deshojar y es más laborioso”. (M, 43, AC, SM: 14)

La manera en que hacía su milpa Eulogio tiene los mismos pasos que el sistema de Onécimo y María Isabel, debido a que él vivió su niñez en la labranza del campo pero recuerda más elementos, como la importancia de la familia, lo que comía cuando iba al campo y la forma de organización social que habilitaba la labranza. Nos la narra comenzando con lo que sembraba.

“Bueno yo labré con la idea de sembrar dos cosas en el mismo momento, maíz y frijol, eran tres maíces y dos frijoles en el mismo lugar a un paso de distancia ya preparado el terreno porque la preparación del terreno es importante. Estamos en un área donde los terrenos no son parejos, entonces es un arte, inclusive los más viejos que aún sembraban con yunta de buey, tenían que tener la experiencia de la preparación para la milpa, por una razón, hay lomas aquí y en ellas no se pueden hacer surcos derechos, tenían que hacerse en círculos para que la tierra no se deslavara, no corriera de golpe y no los rompiera, es importante porque de esto depende que la lluvia no arrastre la semilla”. (*E, 74, M, N: 17*)

En el fragmento de arriba de la entrevista a Eulogio se encontró la razón de ¿Por qué la milpa de don Teodoro era tan diferente de las demás? Se trata de una forma muy antigua que la gente de la zona usa para hacer su milpa en presencia de lomas. Sobre la preparación del terreno dice que-

“Antiguamente se utilizaba la yunta, era la que abría los terrenos y se llamaba barbecho, se hacía con buey porque era lo más poderoso para abrirlos porque aquí son muy duros y pedregosos, entonces, sí se requiere un estudio concienzudo donde incluso se recurría a los más viejos para que trazaran los surcos, porque habían surcos de lado a lado y luego se metían pequeños surcos en las orillas que les llamábamos cornejales para ir recorriéndose y no perder terreno. Luego se hacían las curvas para que de tal manera el agua se fuera despacito sin romper los demás surcos, después de esta preparación viene la surcada que es con yunta, ahora de caballos, claro ahora

usan el tractor porque es más rápido y fácil pero tiene como desventaja que desaprovecha las orillas, entonces cuando se usa la yunta no porque se hace de orilla a orilla y nada más se deja un paso o un metro para cosechar”. (*E, 74, M, N: 17*)

Aquí figura una idea importante, Eulogio menciona que frente a dificultades se recurría a los más ancianos para trazar los surcos, pues eran los de mayor experiencia y conocimiento para dirigir la actividad. Asimismo, en el fragmento de abajo narra la importancia que tenía la labranza, porque acercaba a las familias y era una actividad familiar donde el conocimiento se transfería de padres a hijos, aquí aparece la idea de la mano humana sobre la naturaleza.

“Entonces cuando está surcado, la tierra ya está preparada para sembrar el maíz, por lo regular la familia tiene mucho que ver en esto, porque es el padre y los hijos los que van a sembrar. Antiguamente era más familiar, acercaba más a las gentes, además aprendía uno de niño, en mi caso mi padre me enseñó. Normalmente se hace el surco a mediados de mayo por las lluvias y se empezaba a sembrar porque la tierra ya estaba húmeda, entonces es un arte el sembrar, porque es como si se fuera marchando y a cada paso suelta los tres maíces, los dos frijoles, después viene una labor que es con un pie se tapa de un lado y con el otro pie se tapa del otro y se hace un montículo, se para uno encima de ellos, luego se avientan otros tres y dos, da uno el paso y cierra uno con un pie y cierra otro con el otro pie y hace otro montículo, siempre va a encontrar un montículo con dos pies, dos huellas a los lados para apretar el maíz”. (*E, 74, M, N: 17*)

Otro aspecto importante de la labranza es que permite proteger las semillas y conservar las variedades, además que es una tradición buscar las mejores mazorcas de la milpa y guardar sus granos para el mejoramiento de la misma especie a la par que es un ahorro recuperar las semillas en vez de comprarlas. Pero este interlocutor nos cuenta que se está perdiendo esta tradición en la zona,

también menciona el maíz pozolero de Tepetlixpa, recordemos que don Onécimo siembra una variedad de éste y aún la protege con la recuperación de su semilla.

“Ahora, hoy en día están buscando meter otro tipo de milpa, por ejemplo, la milpa conocida, pocos son los que han guardado sus maíces porque a cada cosecha se buscan las mejores mazorcas y se les quita la punta y la cola del maíz, sólo el centro es lo que se desgrana para el próximo año sembrar el maíz, su mismo maíz. Desgraciadamente en todo se busca engrandecer la economía con mejores cultivos y se van buscando otras semillas, pocos son los que guardan sus semillas en sí, aquí por ejemplo en Tepetlixpa hacían mucho maíz pozolero, era una tradición recuperar las semillas y volver a sembrarlas; desde hace veinte años que ya habían esas variedades y otras que han ido protegiendo sembrandolas de nuevo”.  
(E, 74, M, N: 17)

También hay un aspecto importante de género, esta investigación no tenía como objetivo abundar en ello, sin embargo la presencia de María Isabel hizo aparecer el tema, así Eulogio cuenta que el papel de la mujer en el campo era más amplio que el de los hombres, pues sembraba, hacía comida, cosechaban e incluso cuidaba a los niños y les enseñaba la labranza. En palabras de Eulogio

“De hecho la participación de las señoras, todas sabían sembrar, ellas llevaban el desayuno y ayudaban después, pero era en el centro del surco donde entre uno y otro había casi un metro con los montículos formados, en medio les queda un vacío, es ahí donde va a sembrarse el maíz. Desde chiquitos nos enseñaban con nuestros dos morrales uno de frijol y otro de maíz. Era tradicional en aquellas épocas comprar los morralitos de ixtle con figuras pintadas, eran pequeños, un par de kilos por morral. Toda la familia participaba, las señoras llevaban el desayuno a las diez u once de la mañana porque entraba uno desde las seis de la mañana y a las siete saliendo el

alba ya estaba uno con la yunta lista sembrando”. (E, 74, M, N: 17 y 18)

Continúa...

“De una a dos de la tarde uno se iba descansar, llegaba a las tres o las cuatro a su casa, la mayoría tenía sus propios terrenos, animales y herramientas para la siembra. Era raro el que no tuviera animales y rentara a otro para surcar, no había tanta camioneta tantos tractores como el día de hoy que modifican la armonía entre tierra, plantas y la familia que se ha ido perdiendo porque ahora un tractor no es lo mismo que un animal, inclusive el trato con los animales era una parte esencial porque la yunta es manejable, tiene que ser dócil, los animales se adiestraban, se compraban animales fuertes y bravos para este trabajo pesado. Hoy agarran el tractor, tres cuatro arados y le quitan la esencia a la siembra, aunque es muy conocido que el humano y el maíz tienen mucho que ver, eso se va perdiendo en estos aspectos, incluso hay tractores que barbechan y llevan la sembradora, hacen todo ya, se pierde la esencia de andar descalzo, sentir la tierra y sembrar tú propia milpa”. (E, 74, M, N: 18)

Aparece otro tema importante que es el tiempo, pues en el estilo de vida campesino transcurre en armonía con las actividades. El campesino es dueño de su tiempo debido a la singularidad de sus actividades y forma de trabajar, tiene un horario de trabajo, de descanso y de comer basados en la costumbre. Asimismo don Eulogio reflexiona sobre la relación entre los humanos, animales y plantas, concluye que al interferir la tecnología innovadora en forma de maquinarias se rompe un vínculo ancestral porque se altera la dinámica social, se modifican las combinaciones entre actividades sociales y entorno material.

“Luego después de un mes o dos se iba a ver la milpa para cuidar las mazorcas de depredadores como ardillas y pájaros, se ponía el espantapájaros porque hay que evitar la mayor pérdida en la germinación del maíz -que es cuando más les gusta a los animales-

porque si pierde después tiene que resembrar. Entonces esos bordos que van hacia los lados se empiezan a echar hacia el centro, pasa la yunta con el arado de un ala, y después usa el de zeta en la segunda movida de la tierra; la primera le echa uno tierra a la milpa y ya no queda abajo en el surco sino que se eleva, al rascar laterales y echarle la tierra la subimos, la sacamos del surco y queda ya encima del surco esa es la primer mano, en la segunda mano se vuelve a hundir, ahí sí entra el arado de dos alas y va aventando hacia los lados”.

Continúa...

“Es importante la medida de la milpa, cuando tiene quince cm se echa la primer mano o el “de uno” le dicen, cuando tiene aproximadamente cuarenta se echa el “de dos” que es el final, antiguamente en el de uno se usaba más gente, pasaban la yunta y le echaban la tierra, pero la gente la echaba con las manos mientras la protegía quitando hierba. En el de dos se trata de hacer un montículo más grande y echarlo a la planta, hoy en día se hacen las mismas cosas pero con el tractor, se hacía antes con toda la familia y se buscaban peones para el de uno y para el de dos -o despacho-, se usaba más gente por una razón, se deshiebaba y sí había pasto se tapaba con tierra para ahogarlo, era la mano humana protegiendo la milpa”. (*E, 74, M, N: 18*)

En el párrafo anterior, y el siguiente don Eulogio reflexiona sobre la distinción entre la labranza y la automatización con agroquímicos, dice que era importante la familia y los peones debido a la actividad exhaustiva de la siembra. Actualmente los terrenos son cortos y las ganancias monetarias no alcanzan para cubrir honorarios, por eso varios agricultores han optado por el uso de agroquímicos porque hacen lo mismo, eliminan hierba, fertilizan, protegen de depredadores, incrementan la duración de la cosecha etc., sin embargo, los cultivos son de menor calidad y se ha modificado o incluso perdido la dinámica social y formas de

organización entorno a la milpa junto con especies de plantas y animales que habían hace 60 años.

“Hoy en día ya no se usa la gente porque si hay hierba o pasto, echan el herbicida y el tractor mete el arado de dos alas y en una sola pasada arriman toda la tierra al centro levantando la milpa. La mano humana era importante porque había hierba que no es común, hierbas que se han ido perdiendo con el tiempo debido al uso excesivo de los herbicidas, las tierras se han ido deslavando y ahora tienen que buscar cómo recuperarlas porque hasta hace quince o veinte años no se usaban herbicidas, no se fumigaba el maíz, no se fumigaba el frijol no habían plagas de ese tamaño; conozco árboles que sí necesitaban fungicida en pequeñas dosis pero el maíz nunca”.  
(E, 74, M, N: 18 y 19)

Gracias al conocimiento heredado de su padre, don Eulogio reconoce plantas repelentes a ciertos insectos y cómo usarlas para proteger cultivos, así como la razón de usar peones y no herbicidas, nos cuenta que

“En las sombra del maíz era donde crecía la hierba por la humedad pero entre esa hierba habían unas repelentes contra insectos, esto la gente actualmente no lo sabe y usan el herbicida indiscriminadamente a tal grado que se han perdido inclusive hierbas medicinales, a mí me dio mucha tristeza cuando empezaron a utilizar el herbicida sistémico porque mata cualquier cosa, hasta humanos, entonces ¡al maíz! que nunca se le echaba nada ahora cuando se va a sembrar hay que desinfectar la tierra, abonar y ahora tratan de usar abono de gallina pero siguen usando el herbicida porque si lo usan ya no usan peones para deshierbar, entonces la gente estaba más pendiente del cuidado del maíz con el machete, ahí se veía realmente el que era un hombre de campo, en su cultivo, es la cara del campesino, el cómo tiene sus tierras, el cómo trabaja su maíz, el

cómo lo produce y hasta la cantidad, es en la calidad del maíz donde se ve la mano que le metió el hombre". (E, 74, M, N: 19)

Si la calidad del maíz y los cultivos depende del trabajo del hombre, ¿Qué tipo de cosechas dan los monocultivos químicos, pues ya no es la mano humana sino la interferencia de máquinas y químicos?

"Antiguamente no había mazorcas de tres elotes, de dos y uno nomás entonces cuando se formaba el montículo y empezaba a salir el pelito de la mazorca y la espiga, ahí es cuando la gente iba y revisaba su siembra porque va a empezar a jilotear, entonces el jilote es el maíz que todavía no está relleno nada más es como una especie de flor. Tiene que tener limpio de hierbas para cosechar, porque no se hace a máquina, se hace a mano y antiguamente se usaban muchachas o señoras que se alquilaban para ir a frijolear o "pizcar". Ahora vienen gentes de Oaxaca y Guerrero y ya es diferente, pero inclusive en una parte el frijol va a la par que el maíz enredado en su tallo, van las dos cosas y casi los dos se secan al mismo tiempo, primero se cosecha el frijol y después se cosecha el maíz". (E, 74, M, N: 19)

El fragmento anterior muestra una reflexión sobre los cultivos híbridos, también el cambio en las formas de cosechar y la intromisión de gente de otros estados en dicha actividad, por supuesto don Eulogio no celebra la presencia de otras gentes en tiempo de cosecha pues dice que esta actividad es familiar y local.

Según Eulogio pueden hacerse y usarse abonos, fertilizantes y fungicidas naturales, si se tiene conocimiento de plantas y creatividad para combinar sus propiedades. Narra lo siguiente

"Nosotros hicimos hoyos enormes en una barranca de 50 por 50 mts de cuatro metros de alto, tuvimos que escarbarlos con dinamita al 95% de TNT para desbanca el terreno, entonces en ese agujero en la barranca se tiran capas de pasto de 40 o 50 cm en los 50 mts,



luego se echaba una capa de abono de gallina,- el abono de gallina de aquel entonces no tenía tanto químico era natural-, o de cualquier otro abono se le echaba una capa de 5cm, luego se le echaba una capa de cal, luego una capa de tierra y así se iban acumulando una sobre otra hasta llegar a los cuatro, cinco, seis y siete mts. Después de esto se le echaba agua que se recolectaba de lavar los marranos, llenábamos tanques y esa agua era para echarla en la hierba, en cuestión de un mes en las noches iba uno a ver cómo el vapor salía de esa mezcla en descomposición y cuando esto se podría era abono natural que se echaba a los terrenos”. (E, 74, M, N: 22 y 23)

Este tipo de composta es diferente a la de don Onécimo y su padre pues incluye *lombricultura*, no simplemente es hacer el hoyo y mezclar, las lombrices son las que se encargan de comer y defecar entre las capas, así generan un abono natural de muy alta calidad. Si bien la *lombricultura* está tomando fuerza e impulso científico en la actualidad, desde hace más de 50 años había gente que la dominaba. Es importante adelantar al lector que por tradición no se entiende una estructura rígida, por el contrario, la tradición se modifica según el ingenio o torpeza de sus generaciones.

Derivado de su logro con el abono, don Eulogio inventó una forma de recuperar tierras muertas, consiste en lo siguiente-

“Se abría una brecha de profundidad de unos 30 cm se llenaba de esa tierra, se hacía otra pegada, se abría otra y otra en los surcos, más o menos se llenaban hasta el tope, luego se pasaba el tractor que era para barbechar y revolvió todo, luego se daba barbecho al revés, primero hacia un lado y luego se cruza de tal manera que queda plano, 50 cm de esa tierra está recuperada en un solo año y tiene la calidad de hace veinte años pero tiene que usar todo lo que se tira actualmente, hierbas y una cosa importante la cal natural de hueso molido y se hace un súper abono”. (E, 74, M, N: 23)

Los fungicidas y repelentes de Eulogio se basan en la mezcla de elementos naturales como ajo, chile y cebollas, desconozco su efectividad pero el punto es que del conocimiento tradicional pueden emerger innovaciones. En sus palabras-

“También aprendí una cosa hace más de 40 años aparte del abono de composta que le estoy diciendo, yo tenía una sed de conocimiento y la necesidad me llevó al uso del mismo, un americano y yo tuvimos que inventar fungicidas y repelentes pero naturales. Al frijol hay una plaga que se lo come. Era difícil para un americano que venía huyendo de insecticidas llegar a México y encontrar lo mismo ¿Con qué la combatimos? yo fui el primero que usaba ese terreno y el frijol estaba en su apogeo, yo había oído de hierbas que cuando se siembran juntas en vez de quitarle la vida ayudan a proteger, entonces empezamos a usar toneles de agua y empezamos a agregar, chiles, cebollas ajos molidos en licuadora y usar un poquito de cal, la que usan para el nixtamal, no química, se le echaba un poco y se meneaba, ya molido, empezaba a fermentar, se dejaban así tres días se creaba la fermentación y ya que se le echaba a las bombas de fumigar se esparcía por los cultivos, picaba como no tiene idea y con eso fumigaba”. (*E, 74, M, N: 23*)

La forma de trabajar la milpa de Don José se basa en el mismo sistema de los anteriores, nos dice-

“Bueno, antes se barbechaba se asegundaba y si se podía se terciaba, ese era todo el trabajo, luego venia la siembra, la rayada, se daba la primera la segunda y la tercer labor, yo no sabía para qué pero es que antes no había herbicidas entonces se ocupaban los labores y los que tenían dinero mandaban a talar” (*J, 94, A, T: 28*)

Aparece de nuevo la reflexión sobre los herbicidas y las labores de deshierbar con peones, es un cambio que ha impactado en la labranza.

Su forma de hacer abono es distinta a la que solía usar hace 50 años porque ahora siembra maíz híbrido y una variedad natural que llama “cielo”, requiere químicos y maquinaria porque trabaja él solo y sus fuerzas vitales se han reducido con el peso de sus 94 años. Con estas precisiones nos narra lo siguiente

“Yo lo que necesito es la cosechadora o la fertilizadora de abono químico, de eso como 600 gr por mata es suficiente, hace 50 años o más estaba sujeto a mi papá pero me compré un terreno, rompí la piedra y la saqué con su camión, fue la única vez que le pedí algo, entonces recuerdo que me quedé mirando el abono y la milpa , y dije no, yo no voy a matear planta por planta -tenía yo 30 años- llenaba el costal y a la carrera el chorro al surco, eran 27 surcos y alcanzó para esa caminata, levanté tres, cuatro costales, y de eso costal por surco en dos Ha, ahora sabe uno preparar los abonos, uno se le echa paja seca a los quince días, se vuelve a voltear y ya prendió el estiércol y sube una temperatura de 40°C natural, así era antes. Es que hay un detalle, soy técnico en conservación de suelo y agua, en quince días capté lo importante de los abonos, el PH es importantísimo para los cultivos y se puede modificar, por ejemplo los suelos de Chalco alcalinos no hay más que los sulfatos y nitratos, aquí el amonio nomás porque es residual se fija en el suelo y lo que absorba la planta porque aquí el suelo es ácido no alcalino” (*J, 94, A, T: 30 y 31*)

Aunque don José siembra una variedad híbrida y requiere abono químico, él prefiere el abono natural dice que muchos de los actuales campesinos desconocen sus bondades, es una joya que se desperdicia por la falta de conocimientos.

“Es que los campesinos no lo saben pero el abono natural tiene los elementos menores que son lo mejor para el campo, que por separado son caros, pero si lo hacemos natural es gratis nomás hay que conocer cómo sacarlos de los desperdicios. También aprendí la conservación de agua, el amontonamiento de agua y mantenerla con

hoyos en ciertas partes para el provecho de la milpa, y muchas cosas también de maquinaria e instrumentos que yo hice pero me los vendieron unos parientes por no saber lo que valían, no sabían que en esa máquina dejé mis pulmones, era una aplanadora para emparejar terreno”. (J, 94, A, T: 31)

De manera similar a Eulogio don José tiene conocimientos de conservación y recuperación de tierra, nos dice-

“También tapé una barranca en el campo, es una maravilla la conservación de tierra porque se recupera tierra para sembrar, y se usa mejor el agua, le digo ¡la conservación es una maravilla! y los abonos naturales también, hay que saberlos aplicar porque la máquina de abono químico es muy cara”. (J, 94, A, T: 31)

Ya vimos sus sistemas de labranza, sus reflexiones respecto a los cambios en el estilo de vida campesino, pero falta saber los motivos por los cuales continúan haciendo milpa y cómo se sienten al hacer esta labor.

Onécimo nos dice al respecto

“Cuando yo estoy sembrando la milpa o estoy ahí labrándola me siento feliz de saber que voy a recoger aunque sea nomás algo, no como antes pero lo que me dé es muy bueno, yo ya no lo hago por negocio nomás lo hago porque en parte ya no tengo trabajo y ahí voy sacando para sobrevivir y porque cuando mi papá vivía, tres años antes que él muriera todavía me dijo, “hijo no vayas a dejar el ejercicio ya nomás como loquito andas buscando tú cama pero hazlo porque si dejas el ejercicio te cargó el payaso” y sí es la verdad, pero mi papá se murió de 99 años y todavía cinco años atrás agarraba su machete y andaba “solando” le llaman así a cortar la hierba o por ejemplo agarraba su azadón, no trabajaba las 8 horas no pero unas tres horas sí y luego decía “ya tengo hambre hijo” vamos a las gordas pues vamos, muy buena onda fue mi jefe”. (O, 69, A, T: 11)

La principal razón de Onécimo para continuar con su milpa es generar alimentos para comer y tener un espacio y tiempo de recreación, pero también depurando la anécdota de su papá podemos apreciar que el vínculo del conocimiento y prácticas entre padre e hijo con la milpa tiene un significado fuerte que actualmente se está perdiendo.

El motivo de María Isabel es sembrar maíz para hacer tortillas, pues tiene un negocio de tortillería y realiza todo el proceso, desde la siembra hasta la venta de sus tortillas hechas a mano.

“Pues por ejemplo, el maíz yo hago tortillas y vendo tortillas. No pues yo cuando veo mi trabajo me da mucho gusto porque sí saco una buena cosecha a pesar de que está pequeño. Esta vez saqué 40 costalitos (*costales grandes de 40 kilos que ponderado por tamaño de mazorca serían unos 20 kilos por costal*) ya en desgranado fueron quince bultos y la carga es de tres bultitos (*600 kilos aproximadamente en 200 m<sup>2</sup>*)”. (M, 43, AC, SM: 14)

Eulogio abandonó la labranza porque cambió de estilo de vida y perdió su modo de producción, se dedicó a la construcción y actualmente da mantenimiento a casas y ranchos, tiene por actividad recreativa su taller y museo de escultura. Pero recuerda el cambio de lo tradicional a la innovación tecnológica, también hace una comparación en cuanto a la forma en que la gente valoraba la tierra, las plantas y las relaciones sociales, narra que-

“Antes era sembrar para tener durante todo el año y lo que sobrase se vendía para obtener dinero de ahí, hoy se ve con signo de pesos y sacarle y exprimirle todo lo que se pueda a la tierra, ya no se protege la tierra, ya no se protege la variedad que uno tiene de semillas, ya no se protege ese vínculo familiar, en el pueblo ya no existe, era importante que sin importar el tamaño de terreno se iban a ayudar y la comida era compartible, lo de una familia con otra”. (E, 74, M, N: 20)

Por último don José dice que su motivo es que tiene el terreno, está muy decepcionado y triste por el rumbo que ha tenido al campo en los últimos años. Al preguntarle sobre su motivación respondió lo siguiente-

“Que tiene uno el terreno, nada más, por eso ahorita tengo la idea de los borregos porque veo que no es rentable seguir labrando, pero ya tienen un año las borregas sin cría. Nos piden de condiciones para recibir apoyo para nuestro campo estar al corriente de pago, tener la propiedad, eso es lo que no funciona porque si siembra usted 50 Ha lo apoyan con dos ¿Pa’ qué sirve? Ahora ya otros se están manejando en sociedad mancomunada, es lo que todavía aquí en México no estamos preparados para sociedades cooperativas, acá cada quien quiere hacer lo que quiere”. (J, 94, A, T: 27)

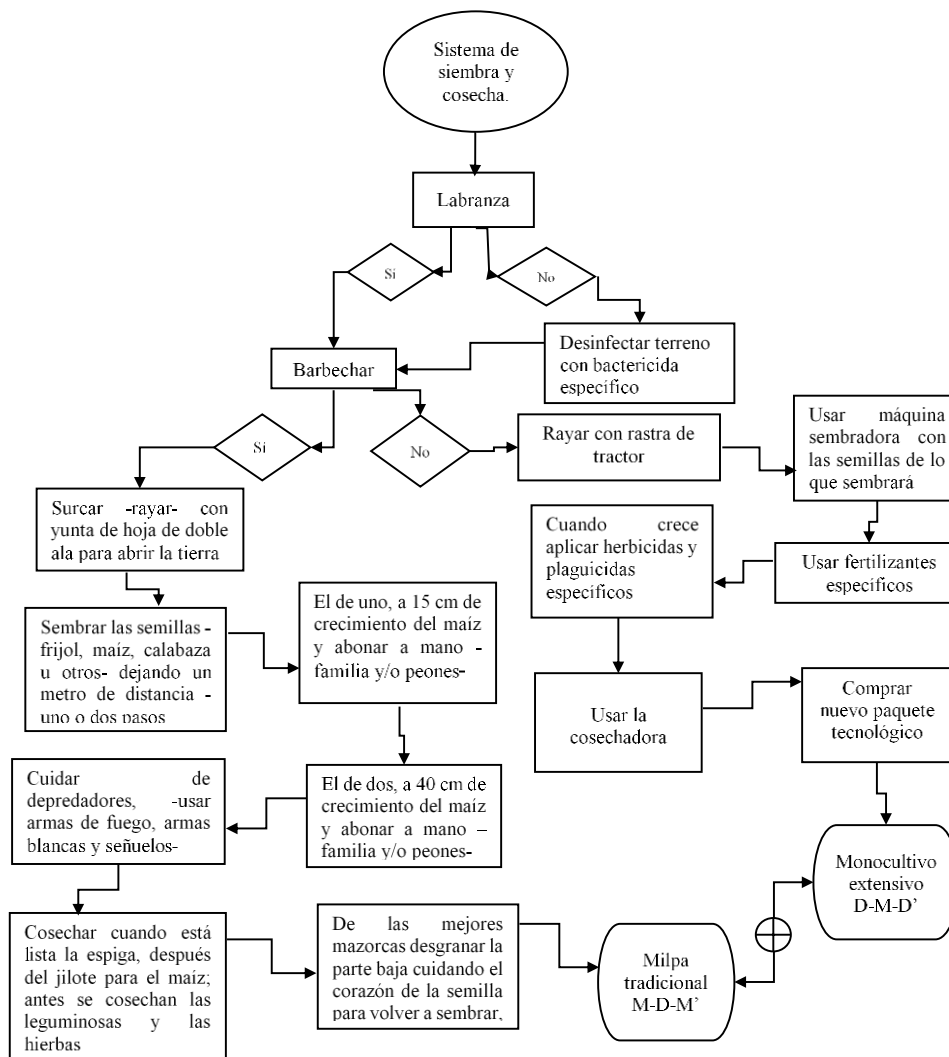
Para sintetizar y comparar los pasos que requiere el proceso de hacer una milpa tradicional y un monocultivo extensivo se diseñó el diagrama de flujo presente en la figura 18, en este se integran los dos por medio de la secuencia de pasos y decisiones que conducen hacia una u otra. Lo que define en mayor grado el tipo de milpa es la labranza porque engloba el trabajo tradicional, por esta razón se muestra la división que conduce directamente hacia los pasos de una milpa tradicional.

Por el contrario, en el monocultivo no es necesaria la labranza pues requiere de maquinaria, semillas y químicos. El barbecho tampoco y regularmente el tractor realiza todo el trabajo con la rastra, por eso se puede observar una relación después del paso de -desinfectar terreno- con -barbechar- en el diagrama de flujo.

De esta manera podemos observar la función de la fórmula M-D-M’ en el modo de producción tradicional y la función de la fórmula D-M-D’ en el modo de producción de monocultivo extensivo. La primera expresa que el campesino produce una mercancía para cambiarla por dinero y así poder apropiarse de otra producida industrialmente o no. Mientras que la segunda expresa la acumulación de capital al invertir dinero para producir mercancías y obtener más dinero.

No olvidemos que la expresión M-D-M' también contribuye a la acumulación en los circuitos de circulación capitalista porque las dos expresiones abstractas interactúan en la realidad funcionando simultáneamente porque coexisten en tensión, por ejemplo, cuando una industria produce algo que el campesino compra o básicamente en toda actividad de intercambio comercial que se realice con dinero. Sin embargo, el modo de producción campesino tiende más a los valores de uso mientras que la producción capitalista de mercancías tiende al valor de cambio.

Figura 18. Sistema de siembra y cosecha en milpa tradicional y monocultivo extensivo.



Fuente: elaboración del autor con base en los testimonios de las entrevistas realizadas.

Ya se ha dicho a lo largo de estas líneas que los campesinos son una de las bases de la sociedad, si esto es así, de ellos depende la existencia de las familias, de las organizaciones sociales y hasta del país porque todo ser humano necesita alimentarse, además su estilo de vida mantiene armonía con los ecosistemas y su biomasa pues hay codependencia directa para sobrevivir entre plantas y seres humanos.

Respecto a la soberanía alimentaria, aquí encuentran su lugar los campesinos pues la relativa libertad de elegir alimentos es generalmente una posibilidad y se compone por productos existentes de entre los cuales elegir, ahora bien, si los productos fueran en su totalidad externos, la localidad se quedaría como un globalismo localizado, dependiente en su totalidad de productos y con una alimentación sujeta a posibilidades reducidas e impuestas deliberadamente. Esto último es un estado de cosas que ya viven las personas de la zona, por eso al preguntarle al señor José sobre la importancia de cultivar respondió lo siguiente-

“¿Por qué? Porque estamos sujetos a lo que nos den, antes jamás veíamos las tortillas de maíz criollo duras, ahora nos están dando maíz forrajero desde hace años. Maseca no quiso aceptar el maíz criollo, porque un cuartillo da tres kilos de masa y no les conviene. Por ejemplo, unos compañeros en Ixtapaluca están cosechando mucho con cero labranza, pero yo no, yo dije que no, yo a la antigüita, por eso yo hago mis implementos para trabajar. Todo se ve en la amogotada, estos maíces híbridos los corta y no están secos, se chupan, el otro no se amogota aún fresca la planta. Ahora con esas semillas si no mete usted la máquina, es incosteable la cosecha, una razón es que no hay gente, otra porque se deja todo lo tirado, ninguno quiere levantar ya. Yo vi esa semilla en los años cuarenta, cuando compramos el primer tractor”. (*J, 94, A: 30*)

Por estas razones, la relevancia del conocimiento tradicional sobre productos del campo es importante a la hora de hacer las compras y saber qué-



está comiendo uno, de dónde viene y cómo fue producido, por quién y por qué, quizá las enfermedades como diabetes, hipertensión y obesidad sean causadas por este desconocimiento premeditado sobre la población citadina y rural por medio de la seducción de los ancianos y sus conocimientos,

¿Qué pasa? A nosotros nos está afectando con simplemente ver que ahora el hombre muere de paros cardiacos y de la próstata, mientras que las mujeres se mueren de cáncer y diabetes. Todas esas enfermedades yo las he tomado desde el sentido de cómo uno se está alimentando, el simple hecho de la vida. (O, 69, A: 8)

Resulta inaceptable e increíble el hecho de que la gente de campo muera de desnutrición, de hambre, ahora de diabetes, hipertensión y obesidad cuando ellos tienen alimentos con alto valor nutrimental. Los cuales tienen que vender porque tienen interiorizada la idea de tener dinero para comer, ahora requieren otros insumos para su dieta como los abarrotes, aunque ellos pudieran elegir sus mejores hortalizas para su consumo las venden cuando hay buen precio porque no costea su trabajo la incertidumbre de la economía de mercado-

“Pero sabe muy bien que el gobierno siempre manda lo mejor para Estados Unidos y nosotros nos comemos lo podrido, solamente cuando somos bien listos, no lo vendemos, nos lo comemos. Pero definitivamente a veces la necesidad obliga y tiene uno que vender porque lo están pagando bien y porque tiene precio, pero ahora el maíz está por los suelos, me acaban de comentar que en la plaza de Ozumba en el área de maíz el cuartillo se encuentra a cinco pesos, y para todo el trabajo que uno hace pues no rinde, ya no es negocio, no recupera uno todo el trabajo que le invierte”. (O, 69, A: 9)

Así como el presidente Echeverría expulsó a los estableros del Distrito Federal -Hoy Ciudad de México- con la imposición de multas al manejo de estiércol y forraje, ahora están presionando a los campesinos con los precios del maíz, la gasolina y los apoyos condicionados como “PROCAMPO”. Junto a esto, las contramedidas de los agricultores han sido de este tipo,

“Por ejemplo yo tengo un amigo que sembraba maíz y de cada año cosechaba más de 150 costales y de frijol igual. En su casa tenía a sus familias llenas de maíz, producido con abono, herbicidas y pastillas para que se conserve, para esto le ponen una bolsa de plástico y a medio metro le ponen dos o tres pastillas, lo amarran y ya que esté bueno el precio de maíz o el frijol lo sacan a vender porque saben que sí ganarán aunque de paso a nosotros nos están perjudicando porque ya es una semilla curada, eso de todo modos tarde que temprano nos está haciendo mal y eso lo hacen los que siembran en cantidad”. (O, 69, A: 10)

También el crecimiento de las ciudades por fronteras rurales ha hecho que las nuevas generaciones deseen salir del campo, las razones son varias pero el hecho es que-

“Los hijos ya no van al terreno porque se dedican a estudiar y todas esas enseñanzas se van perdiendo, a menos que ya no estudien entonces sí ya de grandes vuelven y eso si les va bien en la siembra. Yo he visto como en estos tiempos se ha ido reduciendo el cultivo de los terrenos y se han hecho fraccionamientos, el terreno de cultivo es poco ahora y han ido combinando los cultivos, ¡el maíz que es la esencia pues de nuestro México!”. (E, 74, M: 19)

Estos cambios internos en las familias también alcanzan su eco en la alimentación, pues cambian los gustos en las juventudes y se normaliza el no saber de dónde viene lo que se come porque deja de ser importante, la idea generalizada es hacer dinero para comer, para tener mujer, casa, perro, diversiones etc. A propósito de esta situación, se observó que las condiciones de las tierras de las familias visitadas eran irregulares, lo común era que los padres murieron y dejaron intestado el terreno, entonces sólo dos o tres hermanos siguieron trabajando el rancho como mejor pudieron. En otros casos primero se comenzó con la renta de partes del rancho a agricultores foráneos para terminar vendiéndoles las hectáreas. Debido a estos problemas junto con la competencia

entre agricultores de esta zona es que existe una falta de apoyo entre campesinos, se roban, se matan, se queman cosechas, se tumban pilas de agua, todo en aras de vender más que el vecino.

“Se ha perdido ese vínculo entre tierras, plantas e inclusive la familia, antes el dinero no se usaba tanto como hoy que se alquilan peones pa’ frijolear o pizcar, antiguamente era un vínculo entre familias, se decían: hoy vamos a tú terreno y hasta que acabamos de frijolear le pasamos al mío, no había dinero de por medio, era la ayuda mutua entre familia y familia. Hoy no se hace, ya se perdió ese valor campesino, ahora cada quien se rasca con sus propias uñas y le invierte lo que tiene y gana lo que puede”. (*E, 74, M: 20*)

Hace unas décadas las familias campesinas se apoyaban en la siembra y cuidado de los cultivos, también había animales en cada familia para trabajar y abonar, existía una red de estableros que cultivaban el alimento de esos animales, la cosecha se hacía en colectivo y no había interés monetario de por medio, sólo apoyarse unos con otros y compartir porque había mayor seguridad de venta. Esos valores han cambiado a tal grado que se usan peones de alquiler o cosechadoras, es decir, se rompió la estructura familiar en la labranza del campo, la economía de mercado venció a la tradición porque logró imponer nuevas tecnologías que generan dependencia y se hizo con el control del sistema de precios. De ahí la importancia de restaurar la estructura de lo que era el campo pero el ¿Cómo hacerlo? no será hallado en estas páginas pues es un problema que incluye el cambio climático, la extinción de especies, la contaminación de aguas, la restauración y mantenimiento de valores tradicionales que tensan con la innovación tecnológica y la integración mundial de los sistemas alimentarios locales.

En agregación, las armas eran y son parte importante en el campo pues con ellas se cuidan los cultivos de depredadores, se usan para cazar y para defender la tierra, sin embargo, en la actualidad los campesinos de la zona ya no

pueden portar armas fuera de su terreno ni cazar en los cerros, incluso hay un programa de desarme local en el cual el ejército mexicano les compra sus armas que la mayoría de las veces por necesidad se ven obligados a vender. Esto significa que las armas pasaron de ser un instrumento para defender la tierra y lo que hay en ella a un objeto de decoración que pende de las paredes de las casas. Esta situación se puede interpretar como una manifestación más de la transformación de la soberanía alimentaria porque los agroquímicos brindan una protección selectiva, más no una garantía de seguridad y defensa en las dinámicas del estilo de vida campesino.

Con la exposición de los testimonios sobre las transformaciones en la forma de labranza y sus consecuencias, los cambios en los precios y la rentabilidad de las actividades agrícolas, se mostró la importancia de conservar e impulsar las labranzas tradicionales, también llegamos a un punto de interrogante ¿El cómo hacerlo? Pues la solución requiere la restauración de un sistema alimentario nacional que ha estado en constante transformación. En el cuarto capítulo, se enlazará lo expuesto hasta aquí con procesos de mayor escala para hacer aproximaciones sobre las estructuras que gatillan el proceso agroindustrial global en tensión con las milpas y enclaves de comercio localizados así como sus mecanismos de conservación. Para esto, se usará de vehículo el tianguis de Ozumba de Álzate, pues es el enclave comercial de la zona que comunica lo local con lo global y viceversa.

## Capítulo IV.

Sobre el tianguis de Ozumba de Álzate.

El tianguis evoca tiempos antiguos fusionados con el presente, capturados en su estructura colonial, paisaje y las actividades sociales de su gente,

“Ozumba viene del náhuatl, atzompan (atl=agua, tzontli=cabello, pan=en o sobre) que significa “sobre los cabellos del agua, pertenece al Estado de México... fue fundada en 1525 por Francisco Atlanzincuilzin, quien fue el primer señor de este pueblo. Sus primeros evangelizadores

fueron los franciscanos quienes fundaron su convento posiblemente a finales del siglo xvi... Se localiza en la porción sureste de la cuenca hidrológica del Valle de México, entre las coordenadas 19° 02' de latitud norte y 98° 48' 14" de longitud oeste y a una altitud de 2,340 m. Limita al noreste con el municipio de Ayapango de Ramos Millán, al noroeste con Amecameca de Juárez, al este con Atlautla de Victoria, al oeste con San Esteban Tepetlixpa y Juchitepec de Riva-Palacio y al sur con el estado de Morelos".(Linares y Bye: 638)

*Figura 19. Localización de Ozumba de Álzate*



Fuente: Disponible en: <http://w0.fast-meteo.com/locationmaps/Ozumba-de-Alzate.12.qif>

Con el anterior contexto etimológico y geográfico, el tianguis tiene una antigüedad que se remonta al siglo XVII, su gente es amable y servicial, su clima es agradable para caminar por la plaza o recorrer los pasillos de la parroquia de la Inmaculada Concepción dedicada a Santa María Atzompan ubicada al lado izquierdo de la avenida José Antonio Álzate y data su construcción desde 1697; su paisaje se compone por una vista privilegiada del volcán Popocatepetl que se asoma al caminar entre las lomas de sus calles pavimentadas. Las casas tienen una fachada colonial y algunas son de arquitectura minimalista, sin embargo los colores rojo y blanco les sirven de uniforme, pues Ozumba de Álzate es parte del

programa de gobierno “Pueblos con encanto” del Estado de México gracias a su arquitectura colonial, paisajes y elementos culturales singulares. Así-

“El tianguis se celebra los días martes y los viernes, y convierte a esta ciudad de Ozumba de Álzate literalmente en una “Urbe-Mercado.” Con base en nuestro estudio hemos documentado que en este tianguis participan en la venta de plantas medicinales principalmente 5 estados del país (Estado de México, Morelos, Puebla, Distrito Federal y Querétaro). También hemos catalogado más de 2 000 tipos de productos. Solamente de los estados de Morelos y Estado de México participan 16 municipios: Amecameca, Juchitepec, Tepetlixpa, Ozumba, Atlautla, Ecatzingo (Estado de México); Jojutla, Tepalcingo, Jonacatepec, Ayala, Jantetelco, Cuautla, Yecapixtla, Atlatlahucan, Ocuituco y Tetela del Volcán”. (Linares y Bye, 2009: 639)

El tianguis de Ozumba trasciende al comercio local porque se compone de gente de toda la zona y productos de distintas partes de la región, y el mundo, en consecuencia, el papel del tianguis de Ozumba de Álzate es importante para la conservación de las milpas de la zona porque habilita todo un enclave comercial que permite a los campesinos sobrevivir.

Recordemos la vida del señor Teodoro y la señora Félix, si el tianguis llegase a dejar de existir, los productos de su rancho se quedarían sin mercado y la subsistencia de la familia sería vulnerada porque de la venta en el tianguis obtienen ingresos que apenas les permiten comprar su despensa -en el mismo tianguis- para pasar cada semana del año; es posible que como ellos existan más familias que dependan en su totalidad del comercio en el tianguis de Ozumba de Álzate debido a que es un fenómeno que lo trasciende y conecta con distintas regiones en sus relaciones comerciales y relaciones sociales de compadrazgo y amistad.-

“Ahí se encuentran productos de diversas regiones con el objetivo primordial de hacerlos disponibles para la manutención de los habitantes. El abasto de productos se realiza desde lugares lejanos con diferentes climas y culturas, gracias a los caminos y rutas comerciales actuales que permiten el transporte de los productos producidos en las zonas rurales hacia las ciudades.-

Estas relaciones comerciales continúan demandando el abasto de productos y plantas a los mercados de la ciudad y en especial al mercado central, o mercado nacional, que por la necesidad de surtirse han generado un mosaico de relaciones comerciales a nivel regional y local. Dichas relaciones son favorecidas por posición geográfica, diversidad climática, caminos y vías de comercialización apropiadas, así como por redes y relaciones sociales las cuales, pensamos, son un reflejo de las relaciones sociales establecidas desde la época de la Colonia y que se han llevado a cabo cotidianamente en esta área geográfica, la que a últimas fechas se ha visto favorecida por la gran demanda de productos posibles de cultivar en esta región que requiere la ciudad de México”. (Linares y Bye, 2009: 634)

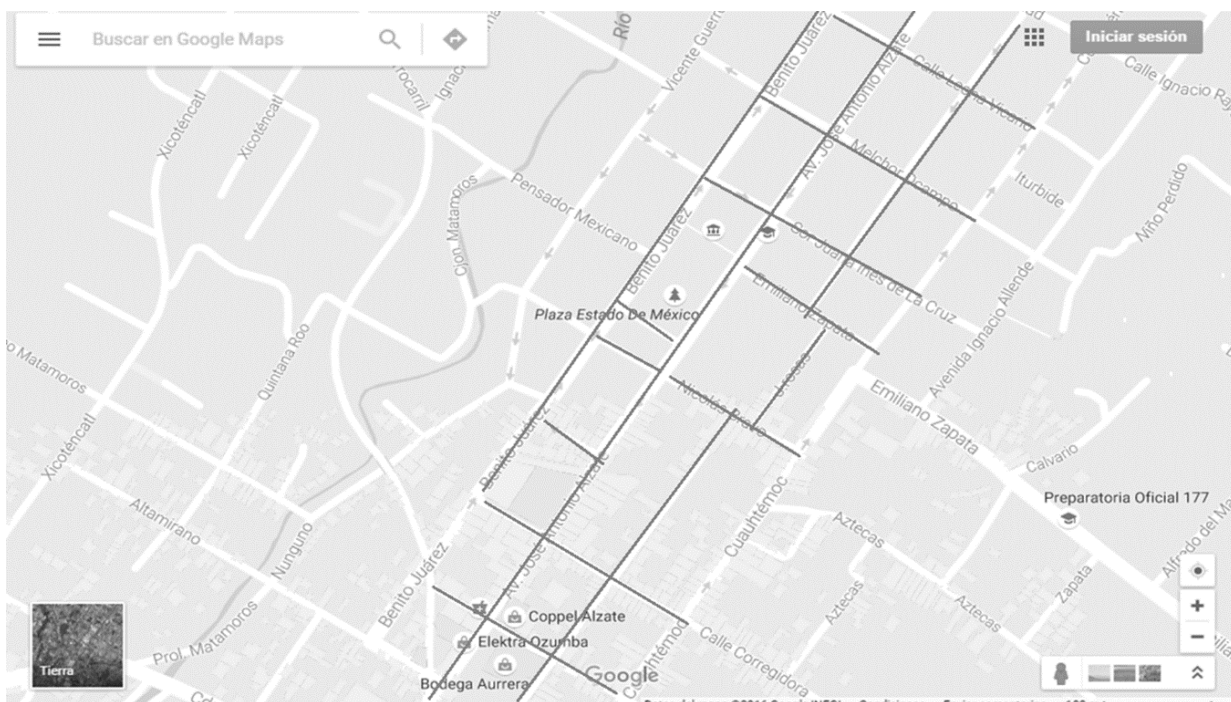
Por otro lado,-

“Se documentó la expansión del tianguis desde 1992 hasta 2005, principalmente en las secciones de zapatos, ropa, artículos usados y fruta. La sección de plantas medicinales se ha expandido moderadamente hacia las calles adyacentes, donde se intercalan con fruta y productos producidos en los huertos locales por los mismos productores de plantas medicinales”. (Linares y Bye, 2009: 642)

La expansión del tianguis obedece a la apertura de espacios para vendedores de otros lugares provenientes de Puebla y Morelos, estos se insertan en la dinámica del tianguis, pagan su cuota al ayuntamiento, ocupan un lugar y ofertan sus productos. Sin embargo los tiangueros con antigüedad no celebran la presencia de los externos porque dicen que reducen la ganancia de los campesinos locales al ofertar más barato que ellos. Situaciones como esta marcan la división y el descontento de la gente con la administración actual del “PAN” - Partido Acción Nacional- en el ayuntamiento.

“En el año 2005 el tianguis cubría un área aproximada de 500 m<sup>2</sup>”. (Linares y Bye, 2009: 639), al año 2017 la expansión mencionada ha hecho que de extremo a extremo el tianguis tenga una extensión de 1.10 km. En la figura 19 se muestra la distribución del tianguis de Ozumba por las calles centrales aledañas a su plaza de la constitución, podemos apreciar que el pueblo se transforma los días martes en una urbe-mercado como señalan Linares y Bye.

*Figura 20. Cartografía del tianguis de Ozumba de Álzate en día martes -líneas de color solido-*



Fuente: Elaboración del autor con base en tomas satelitales de Google maps.

Ya vimos cual es la importancia del tianguis de Ozumba para los campesinos de algunos de los municipios nombrados anteriormente, de igual manera en una mirada a mayor escala los tianguis y mercados son el soporte de la preservación de las milpas, es decir, las milpas no continuarían sin un lugar donde los campesinos puedan comercializar sus productos; también en el segundo capítulo se abordó el tema de los quelites porque estas hierbas junto con las plantas medicinales han desplazado al maíz, las calabazas y los frijoles en la milpa porque tienen un mejor precio, menor trabajo, estabilidad y ganancia por la gran demanda en el tianguis, razón por la que varias milpas de la zona ahora cultivan en mayor grado estas plantas para hacer negocio. Es en esta reacomodación de las milpas a las dinámicas del mercado donde se ve su fuerte enlace y la forma en que podrían conservarse o extinguirse.

Parece una contradicción que la milpa esté en peligro por cuestiones de mercado y que a la vez necesite al mercado para continuar. El detalle yace en las escalas, pues a una escala local y hasta regional la milpa puede abastecer sin



ningún problema, pero al entrar lo global al juego mercantil es cuando pelagra porque sus productos comienzan adaptarse a las demandas de las industrias y cada vez importa más el lucro sobre el valor de uso de los productos. Es lo mismo que sucede a los pequeños productores, la competencia eventualmente los aniquila o los hace dependientes del capital industrial por causa de no poder competir a la par de los grandes productores agroindustriales. *“En efecto, el campesino no sólo y exclusivamente, ni quizá principalmente, es un productor no capitalista de mercancías que se introduce al sistema capitalista”.* (Palerm, 2008: 300)

En lo anterior se incluyen las políticas públicas hacia el campo, el desconocimiento y la constante pérdida de saberes tradicionales sobre la labranza, la desvaloración generalizada del estilo de vida campesino y el avance de la ciudad por las fronteras rurales, estos procesos han hecho en conjunto el ambiente favorable para la modificación del campo mexicano que impacta directo en su soberanía alimentaria. En estricto sentido no hay conexión más grande entre los seres humanos y la naturaleza que la alimentación, el trabajo dignifica, mientras los paisajes naturales se miran en los platillos de la culinaria de cada región con base en la singularidad de su ecosistema y cultura. ¿Cómo alteraría la transformación de la soberanía alimentaria lo anterior?

Al enlazar un comercio local a uno regional y a la vez éste a uno nacional o internacional las ganancias dependen de la venta como resultado del mantenimiento en el tiempo de la misma y las relaciones comerciales entre productores y compradores, inclusive la estabilidad del precio se ve reflejada en la estabilidad de las relaciones comerciales y la cantidad de producto. Vuelvo al ejemplo del aguacate, la zona produce toneladas para exportar a Estados Unidos, sin embargo, al cerrar las fronteras la administración del presidente en turno Trump ocasionó que toda la producción se acumulara en la región, abaratando su costo y vendiéndose en cada esquina, sin embargo, al pasar unas semanas la Unión Europea solicitó los cargamentos de aguacate, llevándose gran parte, en efecto, el precio del aguacate Hass subió en la región y otros estados de

conseguir un kilo en Ozumba a \$20 pesos se encontraba a \$40 pesos y en la Ciudad de México hasta los \$50 y \$60 pesos.

*Ergo*, no se trata del final de los sistemas alimentarios locales sino de su modificación hacia las funciones de sistemas alimentarios de mayor escala. Por otro lado, la dinámica de compra-venta del tianguis se compone por la siguiente clasificación.

*Tabla 8. Clasificación de actantes en la dinámica de compra-venta en el tianguis.*

| <b>Tiangueros -venta-</b>        | <b>Marchantes -compra-</b> |
|----------------------------------|----------------------------|
| Productores con sistema de riego | Mayoristas                 |
| Productores de temporada         | Mayoristas medianos        |
| Productores y revendedores       | Industrias y Universidades |
| Revendedores-recolectores        | Menudistas habituales      |
| Revendedores locales             | Revendedores externos      |
| Revendedores regionales          | Doméstico-urbanos          |
| Revendedores locales             | Doméstico-locales          |
| Coyotes                          | Menudistas esporádicos     |

Fuente: Elaboración del autor.

La tabla 8 muestra la clasificación de los actantes involucrados en la relación material y actividad social de compra-venta en el tianguis, se buscó acomodar por compradores y vendedores según volumen, pero en el plano real la compra-venta no obedece la correspondencia entre columnas, pues son libres de comprar con quienes mejor les convenga según sus intereses. Esto significa que no siempre un mayorista le compra a un productor, ni que un marchante que comprará la comida del día le compre a un coyote. El tianguis en la actualidad se compone por diferentes productos, no sólo hay plantas medicinales, frutas y verduras, también

hay carne, electrodomésticos, aparatos electrónicos, ropa, instrumentos para labranza, cosas usadas, etc.

La afluencia de personas tanto vendedores y compradores crea una dinámica especial donde la compra se hace a pie de la calle, hombro con hombro de otro comprador, no obstante, la mayor actividad de compra-venta según lo observado ocurre de 9 a 11 a.m. así, en horas de madrugada, los mayoristas hacen sus compras para poder entrar y salir con su automóvil entre las calles que al paso del tiempo se visten de diferentes olores y colores. En efecto, la estrategia de los vendedores es llegar desde las cuatro a.m. o antes –se ha visto camiones desde las 10 p.m. del día anterior- para poder entrar, descargar el producto y llevar el automóvil a un estacionamiento cercano, de lo contrario hay que pagar al cargador que debido a su gran destreza con los “diablos” y la cuerda cobra sus honorarios en una tarifa establecida desde los 15 pesos hasta los 60 pesos por acomodar, cargar y llevar los productos, sean comprados o para vender hasta el lugar que requiera el que solicite sus servicios.

“Los compradores mayoristas medianos contratan cargadores en el tianguis para mover su carga, los cuales son modernos tamemes que emplean “diablitos” para mover la carga, de la calle de compra al estacionamiento donde se ubica la camioneta. Cada diablito pesa alrededor de una tonelada. Siempre son los mismos cargadores, expertos acomodadores que realizan un trabajo muy profesional ajustando los diferentes manojos para que no se caigan ni se maltraten durante este trayecto. También están organizados y pertenecen a un grupo de cargadores registrados por el municipio y tienen un número en su diablito. Lo cual, tal vez, es un reflejo de la organización social semejante a la de los tlamemes prehispánicos”. (Linares y Bye, 2009: 652)

Estos cargadores -diablos<sup>13</sup>- profesionales hechos a la brega provienen de municipios cercanos a Ozumba y la mayoría se conocen entre ellos, algunos con los que pudimos conversar son familiares y llevan en ese oficio toda su vida; inclusive sus padres y los padres de sus padres han sido cargadores.

---

<sup>13</sup> El diablo es un instrumento de carga parecido a una carreta pero de mayor angulación al moverlo, cuenta con dos llantas de caucho atravesadas en sus baleros por un eje de acero, se sueldan y arman en talleres con tubos huecos y soldadura por arco eléctrico.

Lo anterior demuestra otro estilo de vida que el tianguis con sus dinámicas internas habilita y conserva. La presencia de estos cargadores representa la magnitud de la riqueza del tianguis en cuanto a productos del campo y la importancia que tiene como centro abastecedor de productos para otras localidades.

Este apartado se dedicó a descripciones de localización, historia y estudio de dinámicas sociales internas en el tianguis, también vimos su importancia a nivel regional con el impacto en la vida de los campesinos y cómo aspectos externos alteran aspectos internos. En el siguiente apartado se presentará información de mayor dimensión para analizar la comunicación entre lo local y lo global, usaremos el tianguis de Ozumba para hacer saltos entre dichas escalas.

Lo local y lo global. De tianguis, mercados y súper mercados.

Es importante conocer cómo es la comunicación entre lo local -sistema alimentario/región/mercados/tianguis/milpas/campesinos- y lo global -sistema económico/economía de mercado/Agroindustria/industria de alimentos/tratados comerciales/supermercados- para comprender las modificaciones que resultan de lo segundo en lo primero.

“Aquí está mi definición de globalización: es un proceso por el cual una entidad o condición local tiene éxito en extender su alcance sobre el globo y, al lograrlo, desarrolla la capacidad para designar una entidad o condición social rival como local”.  
(De Sousa, 2002: 62)

Con la anterior definición se puede proceder a abordar el tema de lo local y lo global en sus fenómenos mercantiles, es decir, el tianguis y mercado como fenómenos locales y el supermercado como fenómeno global, no obstante “*Lo que llamamos globalización es siempre la globalización exitosa de un localismo dado. En otras palabras, no hay una condición global para la cual no podamos encontrar una raíz local, un empotramiento cultural específico*”. (De Sousa, 2002: 63) si esto es así, la oferta de un supermercado sería posiblemente deliberada y compuesta

por alimentos provenientes de distintas partes del mundo, todo condensado y disponible en una localidad siempre y cuando se tenga dinero para pagarlo.

Por el contrario, un mercado o tianguis, -regularmente se encuentran los dos fenómenos integrados-, ofertan productos locales, mayoritariamente las cosechas de la localidad están presentes en sus carpas o puestos y en el caso del tianguis de Ozumba de álzate los días martes de cada semana se puede apreciar una dinámica antigua de trueque llamada por los tiangueros “cambio” que anteriormente la señora Félix nos describió. Básicamente, consiste en tener relaciones de amistad de años como compadrazgo en el tianguis y si uno requiere algo que otro tiene, puede cambiar por algo equivalente o de costo semejante, este valor campesino jamás se verá en un supermercado, pues la actividad ahí es retacar un carrito de metal con ruedas en la medida que se avanza por los pasillos donde no hay vendedores, sólo productos y otros compradores, al terminar la lista se pasa a pagar a cajas donde acontece un intercambio de valores de cambio porque tanto el cobrador y el consumidor no ven el costó de producir una verdura o fruta, ni los componentes del alimento y mucho menos quién lo hizo, sólo el sistema transnacional alimentario oculta todo el proceso tras un código de barras al consumidor.

*“Una de las transformaciones más comúnmente asociadas con la globalización es la condensación del tiempo y del espacio, es decir, el proceso social por el cual un fenómeno acelera y se esparce a lo largo del globo”. (De Sousa, 2002: 63)* es increíble, pero la matriz de reproducción de estos supermercados es exponencial, actualmente hay franquicias de autoservicio en todos lados, ciudad, pueblo, sierra, desierto donde hay un espacio puede haber una de estas franquicias, asimismo a la par de la proliferación de los supermercados, los mercados, tianguis y hasta las tiendas familiares de abarrotes resisten en tensión.

En este sentido, la reducción de tiempo en producción ayuda a ganar espacio, es decir, se produce más para reducir la posible oferta de la competencia, más barato, más rápido es igual a menos espacio para la oferta local de alto costo

en producción, además de tardía por las leyes naturales de crecimiento de plantas y animales. Entonces, la industria alimentaria y sus productos hiperprocesados son lo que en esta investigación se refiere como lo global, y lo local sería la producción, distribución y consumo, internos en una localidad.

Ahora bien, De Sousa distingue dos formas de globalización, la primera ya fue definida en el apartado de antecedentes y sucede cuando algo local se expande haciéndose global,

“La segunda forma de globalización podría denominarse globalismo localizado. Éste consiste en el impacto específico de las prácticas e imperativos transnacionales en las condiciones locales que son de ese modo desestructuradas y reestructuradas para responder a los imperativos transnacionales. Tales globalismos localizados incluyen: enclaves de libre comercio; deforestación y masivo agotamiento de los recursos naturales para pagar la deuda externa; el uso turístico de tesoros históricos, de los lugares religiosos o ceremonias, de los artes y oficios, y la vida salvaje; desechos ecológicos; la conversión de la agricultura orientada a la exportación como parte del “ajuste estructural”; la etnicización del lugar de trabajo”. (De Sousa, 2002: 64)

Se usará la segunda forma de globalización para tratar de explicar la relación entre lo local y lo global. Para comenzar es necesario comprender que no existe forma pura del fenómeno local o global, pues la fusión a lo largo del tiempo prohíbe hacer aseveraciones sobre lo netamente local y lo netamente global porque las semillas modificadas y los agroquímicos han llegado del exterior a las parcelas locales de la zona de los volcanes, entonces este revoltijo de materiales genéticos no es un localismo ni un globalismo, es un globalismo localizado, es decir, lo global en lo local.

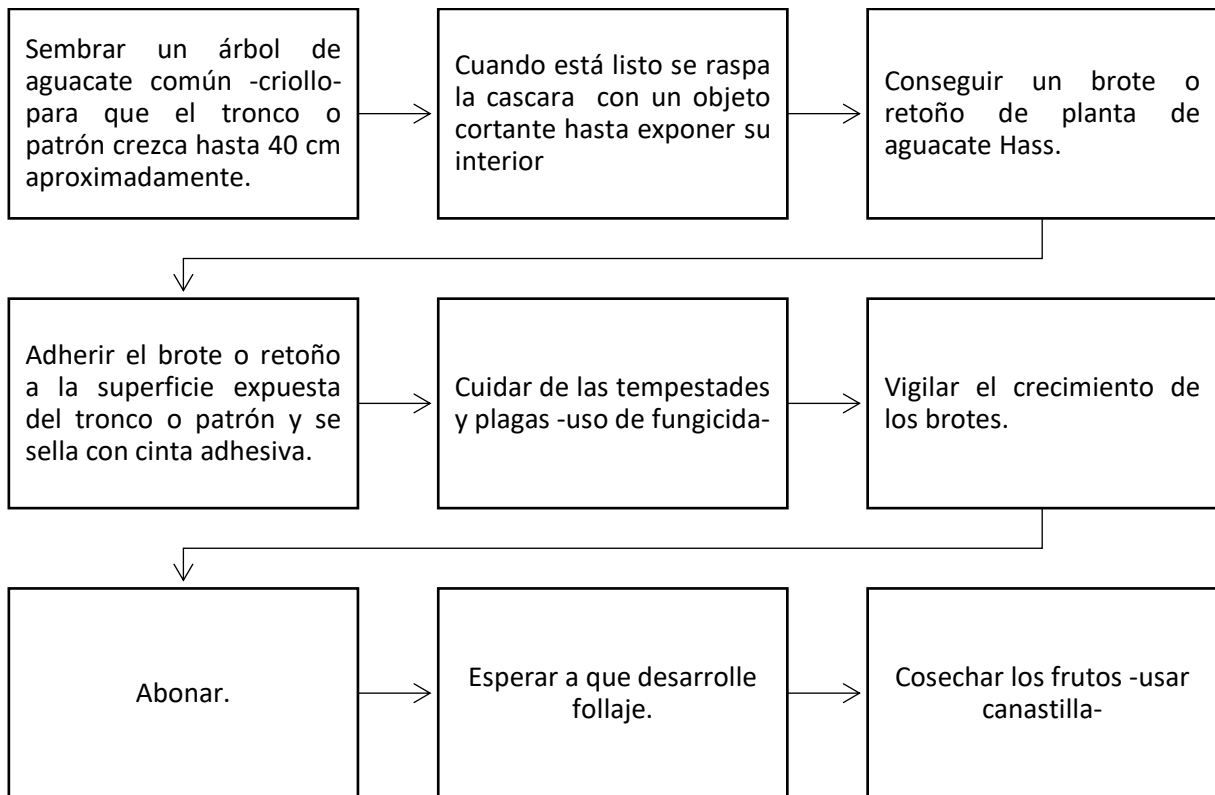
Lo anterior se puede graficar con los injertos de aguacate Hass, esta conversión de la agricultura local hacia la exportación ha afectado las milpas de la zona y su agrobiodiversidad, ya no hay chapulines en cantidad como hace 40 años, las milpas son químicas y sólo las que están al cuidado de ancianos conservan sus técnicas basadas en la experiencia y no en la innovación. En este sentido, los injertos de aguacate Hass en plantas de tronco o patrón nativo o

“corriente” -como lo nombra la gente de las rancherías- es la expresión del fin económico, pues el aguacate Hass alcanza un precio de hasta 200 pesos por bote de 19 litros al mayoreo fuera de temporada y el criollo o corriente tiene un precio de la mitad o menos por bote.

De esta manera en los ranchos de Tepetlixpa hay 100 árboles de aguacate Hass o más por rancho, al ser arboles altos y frondosos generan sombra, esto impide el desarrollo del maíz, leguminosas y verduras, lo cual le ha pegado a las milpas pues han sido reducidas en proporción de varias hectáreas hace 40 años a 300 mt<sup>2</sup> y como máximo 2 Ha. Asimismo el árbol de aguacate Hass requiere muchos cuidados y tratamientos químicos, bactericidas y fungicidas además de cuidar de depredadores aéreos como las aves.

Sin embargo, la técnica para injertar resulta simple para cualquier campesino o persona con conocimientos de labranza. Para una mejor comprensión del proceso se muestra en la figura 20 un diagrama con 9 pasos a seguir según la enseñanza que brindo al autor un hermano de don Onécimo de nombre Jesús que tiene una huerta de 800 m<sup>2</sup> aproximadamente de aguacate Hass. La ha injertado desde su infancia y ahora a sus 72 años vive de la cosecha y venta de sus aguacates.

Figura 21. Diagrama del proceso de injerto de aguacate Hass.



Fuente: elaboración del autor con base en testimonios de las entrevistas realizadas.

Estos pasos a seguir tienen como resultado un aguacate Hass nacido de un árbol de aguacate corriente, la diferencia es notable en sabor y aroma, por ejemplo en el aguacate Hass su hoja es gruesa y aromática, por eso tiene usos en la preparación de alimentos; por el contrario las hojas de aguacate corriente no sirven al ser frágiles e inodoras, no obstante, el sabor del aguacate criollo o mantequilla de un árbol corriente resulta para varios paladares incluyendo el propio como una delicia, pero al ser pequeño y de cascara frágil no soporta ser transportado ni pasa por las normas de calidad en tamaño y peso de aguacate impuestas por los Estados Unidos. Esta es la razón por la que se prefiere cultivar huertas de aguacate Hass sobre el aguacate mantequilla u otras variedades nativas de la zona.



*Figura 22. Injerto de aguacate Hass.*



Fuente: Archivo del autor.

Al tener la cosecha de aguacate Hass, los mejores con base en la medida impuesta por Estados Unidos se exportan y son pagados a buen precio según dice la gente, los sobrantes se vende en tianguis cercanos a la localidad, principalmente en Ozumba donde hay un tianguis especial para aguacate los días viernes. De esta manera, las huertas de aguacate satisfacen la demanda de un sistema alimentario externo e interno, de manera similar ocurre la modificación de la soberanía alimentaria, pues hay cierta libertad sobre la forma de producir, comerciar y labrar pero el producto es externo y con destino subordinado, esto demuestra que el campo mexicano se modifica para satisfacer necesidades de sistemas transnacionales alimentarios volviéndose dependiente. En resumen, no es una invasión que destruya lo existente para construir sobre las ruinas, sino que convierte determinados mecanismos en vez de eliminarlos para aumentar la eficiencia con la subordinación del destino de la producción.

Asimismo, este conocimiento para hacer los injertos no es de la zona, pues en charlas con la gente entrevistada hablan sobre la presencia de estadounidenses que vienen a ofrecer negocio o personas de la zona que emigran a EU regresan con ese conocimiento y lo ponen en práctica para hacer negocio, de esta manera las rancherías cedieron terreno de milpa a las huertas de aguacate Hass que demanda Estados Unidos.

Tan sólo en el Super Bowl de 2015 “Los envíos a Estados Unidos muestran un incremento de 102 mil 900 toneladas, para un total de 365 mil 639 toneladas, es decir, mil 214 contenedores exportados”<sup>14</sup>. La APEAM (Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de México) en su página: <http://www.apeamac.com/que-es-apeam/> muestra que hay más de 22 mil productores, 49 empacadoras y 943,621.49 toneladas exportadas en 2016.

Con el ejemplo anterior se muestra que-

“La división internacional del globalismo asume el siguiente patrón: los países centrales se especializan en localismos globalizados, mientras que la opción de los globalismos localizados es impuesta a los países periféricos. El sistema mundial es una red de globalismos localizados y de localismos globalizados”. (De Sousa, 2002: 64)

Por lo tanto, el globalismo localizado es parte del mercado tradicional campesino de Ozumba de Álzate, sólo la gente es local pero sus productos ya no son netamente locales, sin embargo el mercado se mueve y sirve todavía para la distribución de productos de la zona como verduras, frutas, carnes, semillas, maíz y utensilios de barro a la vez que mantiene las formas antiguas de los valores campesinos de intercambio y apoyo.

De igual manera en Tétela del volcán, los días miércoles hay un tianguis y en la entrada entre a la catedral y el ayuntamiento, justo en la explanada hay vendedores tradicionales que únicamente llevan sus costales de fruta y se ponen en un rincón a vender por cubeta o costal; en la ocasión que se visitó el lugar

---

<sup>14</sup> fuente: <http://sagarpa.gob.mx/saladeprensa/2012/Paginas/2015B057.aspx>

había mayoritariamente aguacate Hass, ciruelas, duraznos, artesanías, chocolate hecho a mano, tortillas, limones, cebollita morada, ajo, quelites, etc., pero la presencia de los costales de aguacate era imponente, esto significa que se pudo observar un globalismo localizado en una forma ancestral de comercio.

Ahora bien, aproximadamente a 2 km sobre la carretera federal se llega a “El Salto” es el rio que abastece a la zona de abundante agua potable, por tal razón dicen los habitantes de Tetela del volcán que su fruta es la mejor por la altura y el agua del rio que viene de los cráteres de los volcanes, sin embargo, al llegar al rio se comenzó a notar una manguera negra gruesa que salía hacia los campos y se perdía entre la maleza; al adentrarse más se pudo ver una parte del rio por el cual reptaban kilómetros de mangueras gruesas de color negro, parecían cables de una nave espacial y lucían de la siguiente manera,-

*Figura 23. Rio entubado de “El salto”.*



Fuente: Archivo del autor

La razón de entubar el rio es generar un sistema de riego por nivel con la ayuda de pilas de agua que se conectan a la manguera y la distribuyen hasta albercas cerca de los ranchos donde se usa para el riego de las huertas y milpas, es una manera innovadora que ayuda a que los cultivos no sean de temporal pues

no dependen de las lluvias, sin embargo, el caucho de las mangueras ahí quedará por siglos. De esta manera es como en Tetela del Volcán encontramos un paraíso frutal y una producción de aguacate Hass descomunal. También, destacan sus paisajes y los vestigios fósiles sobre la carretera federal que demuestran otros rumbos de la evolución pues se puede encontrar pendiente de barrancas una clase de planta que es de otras eras geológicas yace ahí en medio de la nada adornando y seguramente en simbiosis con el paisaje natural .

En adelante se presentan las pilas hechas a lo largo del río para el sistema de riego de los agricultores aledaños a “El Salto”, consiste en construir unos rectángulos de tabique y cemento de aproximadamente 2 x 1 mts que acumulan agua en su interior y la expulsan a presión por las mangueras conectadas a los orificios de la pila, de esta manera el sistema de riego conduce el agua hasta los cultivos.

*Figura 24. Pila de agua hecha de concreto para almacenar agua y distribuirla por gravedad hacia las mangueras que salen del lado izquierdo.*



Fuente: Archivo del autor.

Entonces, cada pila de agua es construida según los conocimientos e ingenio de la persona, por ejemplo, se pudo ver unas hechas con costales apilados de arena

y grava, otras de tabique adherido con cemento, y otras más completas con tabique y revestimiento de cemento con una malla colocada en la superficie para filtrar el agua de residuos orgánicos y tierra. Todas son funcionales pero varían en su costo de elaboración y trabajo, no obstante, desconozco el estado legal de estas pequeñas construcciones así como su antigüedad.

*Figura 25. Malla que filtra el agua de hojas y tierra.*



Fuente: Archivo del autor.

Las imágenes anteriores muestran el sistema de riego en Tetela del volcán y son un fenómeno de la innovación sobre la tradición de esperar a las temporadas de lluvia para degustar los frutos. De manera semejante, operan las corporaciones que mandan sus productos a los supermercados, es decir, obtienen materias primas de países periféricos, las procesan, empacan y distribuyen hacia los supermercados donde el país de origen es EU pero se oculta el verdadero origen de la materia prima con la que fue hecho el producto, es la metáfora del libro de Eduardo Galeano sobre las venas abiertas de América Latina, tales venas se pueden imaginar como las mangueras del río, se está drenando más rápido que su capacidad de recuperarse y un día los cráteres terminarán de descongelarse y



toda la agricultura de esta zona basada en este sistema de riego enfrentará grandes problemas, según cuenta Eulogio-

“Había lugares con riachuelos de agua donde se podía beber el agua de las barrancas porque nadie defecaba u orinaba en ellas. Eran pequeñas y había piedras que tenían hoyos, entonces cuando llovía se llenaban y uno podía ir a beber agua en esos lugares, ya no existen. (E, 74, M: 21)

El agua de esas barrancas contaminada por los drenajes de nuevas casas también es usada por campesinos para sistemas de riego por nivel como el descrito en el capítulo IV, pues sin importar que agentes contaminantes tenga la planta, se siembra, se cultiva, se cosecha y se vende fuera de temporada a buen precio, de ahí la precaución sobre consumir productos fuera de su temporada porque en su mayoría son de riego de aguas residuales. Frente a esto no existe una regulación de *facto* o de *jure* pues es una práctica muy común en las rancherías que tienen cerca una corriente de agua susceptible de ser usada para el riego de sus cultivos, pero esta gente no sabe que las sustancias que lleva el agua residual como la sosa, los detergentes, aceites de cocina y todo lo que sea vertido al drenaje va a contaminar su tierra y en un futuro la esterilizarán.

Por último, la inmersión de procesos globales en dinámicas locales no es una invasión que destruye lo existente para construir sobre las ruinas, sino que modifica determinados mecanismos en la producción, distribución y consumo en sistemas alimentarios localizados, en vez de eliminarlos para aumentar la eficiencia con la subordinación del destino de la producción. De esta manera podemos comprender cómo las milpas, sus productos, los campesinos, los mercados y los tianguis adquieren una recombinación en sus elementos y disposiciones culturales debido a la interferencia de sistemas alimentarios de mayor escala.

Ahora es turno de explicar en el siguiente párrafo la forma en que la economía de mercado impulsada por avances científico-tecnológicos ha logrado modificaciones en el sistema alimentario local de la zona de los volcanes y reflexionaremos sobre dichas transformaciones, para esto se discutirá la tensión

entre experiencia e innovación, así como una breve historia oral sobre algunos hechos históricos que modificaron el campo mexicano.

Experiencia y tradición contra *innovación*.

Se ha dicho que los alimentos de producción local singulares a cada zona geográfica son los que se han usado desde tiempos antiguos y cuando los límites tecnológicos, los conocimientos y la naturaleza negaron las cosechas fue cuando se tuvo que salir de la localidad para buscar alimento o comerciar, este podría ser el origen de las corporaciones de la agroindustria. Así,-

“La producción de alimentos cocinados, así como los métodos culinarios aplicables para la transformación gastronómica de los ingredientes, han evolucionado a impulso del desarrollo tecnológico y científico. En consecuencia, los equipos y utillajes de trabajo han sufrido notables modificaciones en función de las nuevas fuentes de energía térmica y de los materiales innovados. Así, el uso de gas, de electricidad, de ondas electromagnéticas, del acero inoxidable, del plástico etc., han producido alteraciones relevantes dentro del trabajo culinario” [...]-

“También la mejora de las técnicas de almacenado, tales como la refrigeración, ultracongelación, pasteurización, esterilización, empaquetado a vacío, etc., ha permitido incrementar la vida media de lo cocinado, al facilitar la buena conservación de los mismos”. (Bello, 1998: 29)

De esta manera se ha modificado la composición de la alimentación porque se ha sustituido lo tradicional por lo de una manipulación más fácil en su preparación y consumo. Estas nuevas tecnologías e innovaciones en alimentos han impactado en las producciones agrícolas, pues se han brincado las barreras biológicas a tal punto de modificar los genes de una planta con la finalidad de probar nuevas maquinarias y químicos para expandir el comercio transnacional,

“Desgraciadamente se creen muy inteligentes y son tan soberbios, por ejemplo, en este año quien sembró pepino transgénico le fue bien y ganó su lotería, siempre de la cosecha a la venta es un azar, sin embargo le va a salir más caro porque le metió productos químicos que le degradaron la

tierra. Ahora algunas industrias agrícolas lo que hacen es comprar tierras o ejidos parte por parte, antes no se podía, entonces se van haciendo de más y más terreno, ya no alquilan sino compran la tierra y en vez de dejarla descansar y renovarla la explotan porque les falta conocimiento y respeto por la tierra, apenas están empezando con la lombricultura cosa que yo manejaba hace cuarenta años, y apenas están incursionando en ello”. (E, 74, M: 25)

Asimismo, la diferencia entre una milpa tradicional y una química es que la calidad y producción es mayor además de sustentable en la tradicional, esto si se tiene conocimiento de la tierra, gente, animales, y deseo constante por cuidar y trabajar la milpa, por el contrario, una milpa química sólo requiere un paquete tecnológico una persona que se dedique a sembrar, un tractor, fertilizadora, cosechadora, semilla modificada y es todo.

Esta es la razón por la cual las formas de organización social entorno al cultivo de las milpas se rompe, pues con herbicidas ya no se requiere deshierbar y cuidar el terreno, con fungicidas y bactericidas se evitan las plagas, y los insecticidas matan todo lo que esté cerca del perímetro de la milpa hasta seres humanos.

Posteriormente, para cosechar se puede usar peones o la cosechadora, sin embargo ya se ha explicado cómo los tractores desperdician espacio con la rastra, de igual manera las cosechadoras dejan mucho maíz tirado por los surcos. Al menos en esta parte de cosechar aún no hay máquinas que sean tan eficientes como la mano humana y aún hay peones para hacer este trabajo.

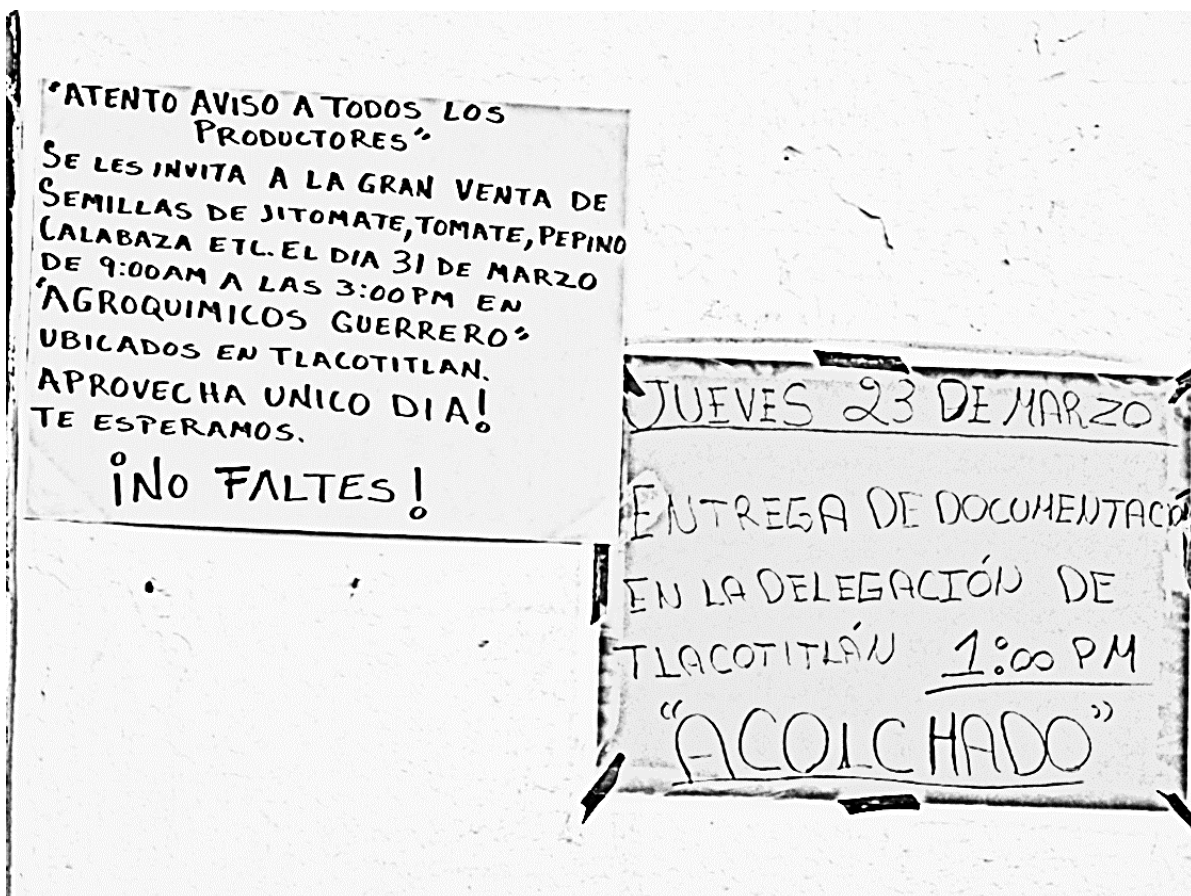
“Yo estoy en contra de que hoy no se usen peones, esas formas antiguas quiero protegerlas, hoy están metiendo elementos como el plástico, yo desde esa época ya podía manejar los sistemas por goteo. No sé si conozcan al señor que inventó un sistema digestor para producir abono y gas, pues yo lo conocí y con el gringo aprendí a manejar un tractor multiusos, así tuve la oportunidad de tener jardines para uso doméstico porque nos manteníamos de la hortalizas que yo sembraba. Teníamos gallinas, conejos, perros, marranos, etc., por ejemplo, si queríamos huevo



o algo siempre había y es algo de lo que me siento afortunado porque conocer mucha gente me dio muchas formas de conocer estilos de vida diferentes”.(E, 74, M: 23 y 24)

De acuerdo con don Eulogio se pudo observar una creciente pérdida de las milpas y sus formas tradicionales de labranza que incluían a la familia y los animales, pero ¿Cuál es la causa de esto? el gobierno del Estado de México, y sus presidencias municipales estimulan y apoyan la innovación tecnológica sobre zonas agrícolas tradicionales, prueba de esto es la figura 25 sobre semillas híbridas y el “Acolchado”; este último es una bolsa de plástico que cubre los surcos de calabaza, pimientos, pepinos, cebollas etc., para una supuesta protección de las tempestades, depredadores y conservación de humedad.

Figura 26. A la derecha un anuncio de la delegación sobre el “acolchado”, a la izquierda una invitación a campesinos para comprar semillas híbridas.



Fuente: Archivo del autor.

El acolchado es un apoyo que la delegación les concede a los campesinos de la zona, se desconoce el origen de esta ddiva así como los requisitos para adquirirla, sin embargo se pudo observar que los agricultores lo usan en sus cultivos de calabaza, tomates, pimientos, chiles, pepinos etc., después de cosechar, la práctica general es quemarlo junto con la basura. ¿Por qué no se reutiliza o almacena como los envases de plaguicida en un centro de recolección similar?

*Figura 27. Envases de plaguicidas.*



Fuente: Archivo del autor.

Las anteriores figuras 25 y 26 son un refuerzo visual del testimonio de los interlocutores sobre el uso de agroquímicos, pérdida de semillas y el estímulo del gobierno sobre esta manera innovadora de trabajar el campo.

“Miren el plástico, no lo reutilizan lo queman, pues no que estamos con el problema ecológico que tiene el mundo y también están haciendo cosas para producir y guardar más alimentos, pero a ¿Qué costo? Los

insecticidas ya no los usan en Estados Unidos porque ya vieron las consecuencias en cuanto a tierras, cultivos y ganado. Estoy enfermo de Hipoglucemia, resultado de las sales para engorda de animales y todo lo que les inyectan me provocaron una pancreatitis. Los nuevos cultivos no son de nuestros antecesores, no son ya las semillas antiguas sino modificadas que no nos sirven a la larga para nutrirnos, maíces, pepino, y el chile ¡óigame! Aquí he probado unos chilotes pa' rellenar sin sabor, son peor que hierbas, no sirven". (E, 74, M: 24)

Don Eulogio reflexiona en el fragmento anterior sobre la manera en que los campesinos usan el plástico que les brinda el ayuntamiento de Tepetlixpa, después piensa en su enfermedad y la liga con su cambio de alimentación debido a que dejó la labranza y así concluye que los nuevos cultivos no son lo que comían nuestros antecesores. Así logra extrapolar su reflexión a la modificación genética de los alimentos desde productos agrícolas hasta ganaderos en el mundo actual y cuestiona si realmente sirven para nutrir a la gente.

“Ahora en casi todo el mundo están alterando los alimentos, no sólo el maíz, si tiene uno sus gallinas que nutre con cosas naturales y no con alimento de granja compare un huevo de estos con uno de los de granja, se ve la diferencia que existe en su interior, entonces vámonos al maíz, a los cultivos de cualquier cosa, están por los suelos, la carne no nutre lo único que sabe es la grasa que tiene. Ahora los pollos, en uno de casa su carne es blanca, no es rosa como la que venden en las pollerías porque la pintan, echan el pollo muerto en agua y luego lo tiñen con una pintura para volverlo color rosa porque a la gente no le gusta la carne blanca”. (E, 74, M: 24)

De igual forma en Tlalmanalco el gobierno está impulsando el uso de agroquímicos y semillas híbridas de maíz para forraje, sin embargo-

“Los químicos modernos generan cero labranza pero aquí no funcionan, no funcionan porque el suelo es muy pesado, otro problema es que ya no llueve. Donde yo siembro renté a unos tomateros de Sinaloa y desde

entonces cero lluvia, una o dos veces al año llueve y es todo, por eso pienso en sembrar algo que sea resistente a la sequía. Lo que ayuda aquí son los suelos de humedad, pero el maíz hasta donde yo sé es de las plantas que más agua consume, mil litros por planta en su desarrollo ¿Dónde la agarro? Por eso las zonas que ya tienen riego pues son privilegiadas". (J, 94, A: 26)

La reflexión del señor José es muy completa pues él tiene 86 años de experiencia en la labranza y conoce sobre tierras, es el único por la zona que aún hace labranza tradicional con abonos naturales pues el gobierno le apoya con dos Ha para siembra de maíz híbrido pero él por su parte prefiere sembrar maíz criollo e invierte sus propios recursos para hacerlo porque dice que el maíz híbrido no lo quieren ni los animales. No sirve pero es rendidor al momento de venderlo, ahí compensa su inversión del maíz criollo. En suma, las Ha de esta zona son en su mayoría químicas y dedicadas al monocultivo de maíz híbrido, parece ser que la política del Estado ya logró absorber a los campesinos y la degradación de la tierra se acelera.

Con base en lo anterior cuando alcancemos el pico del petróleo ¿Qué haremos con toda la agricultura basada en derivados del combustible fósil? Puedo inferir que todo el sistema colapsaría pues desde la genética de los alimentos modificados hasta las formas de comercio se interrumpirían. En consecuencia, este tipo de globalismo localizado significa un peligro porque al conectar todo el sistema alimentario mundial y al caer su fuente de alimentación fósil se apagará como las luces de una ciudad al fallar una planta eléctrica. De aquí la importancia de continuar y expandir las formas tradicionales que ya están hechas, sólo hay que hacerlas bien, no es necesaria la innovación tecnológica cuando existe experiencia y tradición; pero el gobierno mexicano ha tenido una carrera frenética por convertir el campo en aras de un progreso falso por medio de desaparecer instituciones e introducir innovaciones tecnológicas sin cuidado alguno, sobre esto el señor José apunta,

“Ahora yo extraño la Productora Nacional de Semillas, la PRONASE ahí había un precio regular de semillas, sabía usted para qué iba a trabajar, con cuánto contaba, ahora no, actualmente, señor Peña Nieto para darle atole con el dedo al pueblo a tres pesos el kilo de maíz, tres mil pesos la tonelada ¿A dónde vamos? Eso lo estamos viviendo los agricultores, los apoyos que nos dan son una burla, una limosna de 500 pesos mensuales condicionados porque al principio no importaba si llegaba tarde o no podía ir, ahora si no llega a la hora que es ya no se la dan hasta el otro mes, y si falta tres veces se la quitan, es con la intención de quitarnos la dadiva”. (J, 94, A: 28)

Don José recuerda los tiempos en que había instituciones que regulaban y protegían los precios del maíz, ahora con la economía de mercado y la imposición deliberada de los precios sobre la producción del campo los productos y su gente están desvalorizados, por eso abandonan su estilo de vida campesino. De esta manera, se debilita cada vez más el sistema de producción del sector primario que impacta en los otros sectores creando la dependencia.

Él ha vivido la transformación agrícola en Tlalmanalco debido a sus 94 años de edad, así sus testimonios permiten observar que cuando interviene alguna instancia de gobierno desde 1952 con el presidente en turno Adolfo Ruiz Cortines significa un golpe al campo mexicano.

“Con Ruiz Cortines, hubo un golpazo, él nos acabó con el zacate, yo no sabía que se exportaba para Holanda porque allá no tienen, era lo que dejaba dinero aquí, pero cerró la frontera y se acabó, recuerdo que enviaba hasta diez toneladas, pero papá gobierno manda. Antes como llovía, daba el campo, la tabla de producción era de tres por uno, tres cargas por cuartillo, en México le daban siete. (J, 94, A: 29)

En agregación, don José nos narra una experiencia de cómo el gobierno de Ruiz Cortines y luego Echeverría le pegaron al campo,-

“Pasaron como quince días hasta que se terminó la época de cría, ahí se le amontonaron los establos a Don Adolfo Ruiz Cortines y se desplomó el precio del maíz, vendí 120 aquí afortunadamente pero perdí mucho, mil toneladas por cuarenta y cinco pesos, ya no volvimos a almacenar, eran cerros de paca, recuerdo que yo con mi papá habíamos pagado todas nuestras deudas, volvimos a nacer pero con el Elotazo nos desplomamos otra vez. El pobre que tenía su yunta tenía la pastura segura y el que no, tenía su terrenito dos tres Ha,- media Ha, mi zacate era buen trabajo y como no, aseguraba la pastura trabajando. Luego ocurrió otro garrotazo que nos dio Don Luis “Echeverría nos acabó, no se lo cuento yo, esto lo sabe la historia, sacó todos los establos del Distrito Federal, entonces el poquitero que tenía dos tres vaquitas compraba unas cuantas pacas”. (J, 94, A: 26)

“Por ejemplo: en esos tiempos había un señor en una colonia que actualmente es de ricos en la Ciudad de México que vendía paca, un día lo fuimos a ver porque nos compraba cielo y fue sincero, nos dijo: no muchachos yo que más quisiera ayudarles pero no me lo van a comprar al precio que traen, lo último me lo compraron casi regalado, el señor fue político, era senador y andaba conectado con los de arriba, por eso supe lo que hizo Don Luis Echeverría a los establos, los ahogo con multas al manejo y distribución del estiércol de ganado, por ejemplo: porque iba destapado multa, porque iba escurriendo multa, porque se iba el agua al drenaje con estiércol multa, por eso construyó la famosa cuenca. (J, 94, A: 26)

Los apuntes de historia respecto a las condiciones del campo del señor José dejan ver que desde el final de la segunda guerra mundial el gobierno mexicano comenzó con políticas que afectaban directamente a los agricultores ¿Por qué estos golpes al campo? Parece que las corporaciones de la industria alimentaria buscaban crear dependencia de sus productos al transformar los

sistemas alimentarios locales por medio de interferir en los hábitos de consumo de la gente con nuevos productos fabricados con ciencia y tecnología culinaria que garantizarían su aceptación, y cautivarían cualquier paladar. En resumen, el campo dejó de ser una fuente de alimentación local para transformarse en una fuente de materia prima para las industrias de la alimentación e industrias agroquímicas.

En consecuencia, el papel de la milpa tradicional es importante en este contexto pues es una resistencia frente al avance de la agroindustria y una alternativa frente al colapso del sistema alimentario mundial al alcanzar el pico del petróleo. Hasta ahora, la armonía entre especies y ecosistema que genera la milpa ninguna forma innovadora tecnológica ha podido lograrla, así como ningún platillo nuevo será tan rico en nutrientes, ni mejor en sabor que la comida tradicional elaborada con instrumentos, técnicas y sazones singulares. No es que la postura de este trabajo de investigación sea retrograda, más bien es un esfuerzo por entender las formas tradicionales frente a la innovación que no siempre es mala. Se pretendió demostrar que las formas tradicionales en cuanto a agricultura y alimentación son tan eficientes como la mejor tecnología, además conservan relaciones sociales y formas de organización en su ejecución, que con el avance de la agroindustria norteamericana por el país ya hemos perdido en el norte, en el centro y sur aún están en tensión pero el peligro es inminente.

## Conclusiones.

Por último, la relación entre milpa y alimentación existente en las familias campesinas se ha transformado con la perturbación de productos externos en las dietas tradicionales locales porque la alimentación es una posibilidad de entre múltiples posibilidades que obedece a los cambios en el metabolismo de las personas, su contexto socio-cultural en el presente, la disponibilidad y accesibilidad de alimentos. Asimismo, un reduccionismo histórico no basta para explicar la composición de una dieta, pues la explosión combinatoria entre los alimentos que se consumen actualmente prohíben un entendimiento de su origen, por lo tanto, es importante concentrarse en el presente, en las formas cotidianas

de asegurar la alimentación porque la dieta, si bien, puede presentar regularidades, es cambiante y flexible en los hábitos alimentarios.

Es debido a la alimentación como posibilidad que la restauración colectiva y los productos hiperprocesados tengan una fuerte aceptación; tanto en familias ciudadinas como campesinas, pues estos productos son diseñados para estimular los sentidos y provocar placer en el consumidor con la finalidad de cautivarlo.

De manera similar la selección de alimentos en el campo opera con lógica difusa, no en lógica formal como estructura debido a la variabilidad y singularidad de las condiciones de vida de cada día en un estado de cosas libre como es el estilo de vida campesino, por el contrario, el sistema económico pretende convertir en información cada alimento natural con la finalidad de interferir en los hábitos alimentarios de las personas, para transformar la extensión de posibilidades en una dieta estructurada, esto significa que al tener una dieta como estructura hay una reducción de elementos que la componen.

En efecto, la estandarización del sistema alimentario mundial obedece a los intereses de corporaciones transnacionales de una política de globalización hegemónica, no a una nueva forma de organización de los sistemas alimentarios locales, es el poder de la agroindustria proveniente de un localismo globalizado defendido e impulsado por corporativos industriales, los cuales hacen modificaciones a los hábitos alimentarios de las localidades, así convierten a los habitantes y su sistema de producción en dependientes de productos externos<sup>15</sup>.

Como resultado de lo anterior, lo que en una cultura es alimento en otra es nocivo, es por esta razón que la agroindustria y su ejército de científicos pueden interferir en los hábitos alimentarios al introducir nuevos productos diseñados para

---

<sup>15</sup> Reitero que la alimentación es una posibilidad de entre múltiples posibilidades, no es un sistema cerrado o estructura que sólo acepta determinados elementos debido a nuestros hábitos cada vez más pragmáticos, es decir, pienso que se mantiene como posibilidad porque es un sistema cambiante en comunicación con el entorno, ejemplo de esto es que somos omnívoros.



estimular determinadas partes de los sentidos humanos. Al pasar el tiempo, se fusionan con la tradición al consumirse día tras día. Lo anterior significa que la comunicación entre la tradición singular y la naturaleza de una localidad se rompe, pues se deja de obtener los productos directos del entorno con la modificación de los tipos de agricultura locales y la reconstrucción de los relativos hábitos alimentarios, ambos en favor de los intereses agroindustriales de corporaciones nacionales y transnacionales.

La perturbación en el ecosistema de la zona de los volcanes puede verse en la extinción del chapulín por el uso indiscriminado de agroquímicos, resultado de la transformación de la labranza tradicional a la restauración agroquímica y el ejemplo del aguacate Hass en el tianguis campesino de Tetela del volcán, en consecuencia, la pérdida de valores campesinos de cooperación se generó al modificar las formas tradicionales de cosechar y labrar con la familia y entre familias.

Mutaron de un estado indeterminado pero conducido por los hábitos alimentarios a dietas estructuradas, es decir, ahora son dependientes de productos externos como refrescos, pan, embutidos, maíz, y formas específicas de consumo, horarios, lugares, uso de dinero, uso de nueva tecnología, etc., en efecto, tenemos la supresión de la voluntad de elegir qué, cómo y cuándo cultivar por causa de la economía de mercado que subordina el sistema de producción y el destino de los productos, recordemos el ejemplo de la producción de aguacate Hass en la zona.

Sin duda, el sistema alimentario de la zona está siendo transformado en el interés de la economía de mercado, los mismos campesinos jóvenes han perdido los valores ancestrales por la tierra, los cultivos y el apoyo mutuo; ejemplo de esto es que actualmente entre las rancherías existe envidia y odio que se demuestran en el robo de herramientas, animales, y quema de cosechas en aras de vender más en los mercados locales o exportar, pienso que esto se debe a la desvaloración tanto en sus actividades sociales, como en sus ideas sobre el estilo de vida campesino y la pérdida del entorno material.

En este sentido, se notó una fuerte presencia de gusto por la cultura del narcotráfico manifestada en gustos musicales, formas de vestir y dirigirse hacia los otros, prueba de esto es que en la zona han ocurrido múltiples homicidios debido a los controles por los cultivos de marihuana y amapola que hay en la región. Pienso que es una desviación generada de la modificación de la agricultura y el estilo de vida tradicional por parte del sistema económico y la economía de mercado.

Por falta de tiempo no fue posible estudiarlo con más profundidad, pero queda el tema para después. Con esfuerzo, aún sobreviven las labranzas tradicionales de yuntas y abonos naturales porque los ancianos de la zona defienden y continúan con el uso de sus conocimientos tradicionales basados en la habituación sin importar que las nuevas generaciones ya no tengan interés en esas instituciones ancestrales ¿Qué pasará con esos conocimientos? ¿Cómo afectará al campo y la alimentación la falta de herederos de tradición?

También, debido a que los ingenieros agrícolas no han creado una tecnología de cosecha eficiente, aún hay trabajo para la mano humana en esta actividad, varios jóvenes de la zona se dedican a frijolear, pizar y rayar terreno, lo hacen porque no hay otra forma de ganarse la vida, pero sus deseos son ir a la ciudad de México y encontrar trabajo de albañilería. De esta manera los campos son abandonados por las juventudes y los terrenos se han perdido, así las Ha destinadas a los cultivos de milpa se han reducido a metros cuadrados o como máximo 2 y 3 Ha por familia. Cabe señalar que dentro de éstas ya no se cultiva el maíz y el frijol en proporción a lo que era hace 40 o 50 años, ahora se siembran plantas medicinales -incluyendo marihuana y amapola-, quelites, calabaza y maíz híbridos, otras milpas se han convertido en huertas de aguacate Hass y otros frutos.

Quizá el futuro de los sistemas alimentarios esté en las formas del pasado, pues han sobrevivido durante milenios y las nuevas tecnologías provenientes de los paradigmas innovadores de la ciencia experimental pretenden vencer a la experiencia heredada de siglos de tradición, cabe mencionar que la tradición no ha permanecido inmovible, por el contrario, ha tenido transformaciones debido al

ingenio de la gente o su ignorancia. Los productos diseñados genéticamente tienen pruebas de laboratorio que terminan en degradación, en contraste con el cruce de especies durante milenios en los campos, donde las variedades de plantas se prueban directo en la naturaleza, ahí mueren o mejoran.

El otro lado del asunto consiste en la constante transformación del campo y la voluntad de producir, distribuir, elegir, preparar y consumir alimentos en los últimos 70 años, aquí yace la importancia de los campesinos y sus conocimientos porque son uno de los cimientos de la sociedad, si se acepta que la organización de las sociedades humanas nace de la necesidad de asegurar alimentos para sobrevivir. Sin su trabajo y estilo de vida se pone en riesgo la biodiversidad - incluyendo flora y fauna- en proporción de la pluriculturalidad. Así, la debilitación de la voluntad tanto en la forma de producir y consumir los alimentos es una estrategia para modificar los sistemas alimentarios locales, no destruirlos sino convertirlos en dependientes. Ejemplo de lo anterior fue lo dicho acerca del uso de armas de fuego al final del capítulo VII, lo cual muestra que el campesino en del siglo XXI está acorralado, cada vez más controlado y modificado en su estilo de vida a la dependencia.

Sea cual sea la creencia de nuestros orígenes, el hecho es que estamos conectados con otras especies y dependemos de ellas para sobrevivir, cada asentamiento humano ha tenido comunicación con su entorno y ha generado formas de producir alimentos, distintas cocinas, sistemas religiosos, lenguajes, etc., son singulares a cada localidad, pues no surgimos como una unidad a lo ancho del globo, por el contrario, la dispersión y diversidad ha hecho de nuestra especie lo que somos. Por esta razón no estamos listos para una integración global de los sistemas alimentarios locales, porque aún no desaparecemos las nacionalidades, razas ni creencias religiosas.

“Las raíces de la resistencia del campesinado a realizar las predicciones sobre la desaparición de su modo de producción a nivel mundial se encuentran en parte, como he mostrado, en la necesidad que tiene el propio capitalismo agrario de usar mano de obra barata temporal, y de disponer de una gran reserva de fuerza de trabajo que se mantiene a sí misma gran parte del-

año y que se reproduce a sí misma de manera ampliada sin costo directo para el sistema capitalista”. (Palerm, 2008: 318)

Después de conocer un poco de la producción alimentaria nace en mí un gran interés por saber cómo se construye el comportamiento alimentario en alguna sociedad, es necesario saberlo para entenderlo y si es posible darle regresión hacia alimentos de cocina tradicional con el objetivo de observar aspectos culturales en acción.

## Apéndice.

*Tabla 6. Código de los interlocutores.*

| Nombre    | Félix                              | Lidia                              | María                     | Onécimo                    | Eulogio                              | José                       |
|-----------|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------|----------------------------|--------------------------------------|----------------------------|
| Código    | F,54,RC,F, 7-03-2017, T            | L,82,H, F, 20-03-2017, T           | M,43,AC,F, 22-03-2017, SM | O, 69, A, M, 20-03-2017, T | E, 74, M, M, 23-03-2017, N           | J, 94, A, M, 24-03-2017, T |
| Edad      | 54                                 | 82                                 | 43                        | 69                         | 74                                   | 94                         |
| Ocupación | Recolectora-comerciante            | Hogar                              | Agricultora comerciante   | Agricultor                 | Mantenimiento                        | Agricultor                 |
| Genero    | Femenino                           | Femenino                           | Femenino                  | Masculino                  | Masculino                            | Masculino                  |
| Fecha     | 7-03-2017                          | 20-03-2017                         | 22-03-2017                | 20-03-2017                 | 23-03-2017                           | 24-03-2017                 |
| Lugar     | Ranchería de Santa Rosa Tepetlixpa | Ranchería de Santa Rosa Tepetlixpa | Santiago Mamalhuazuca     | Tepetlixpa                 | Nepantla de Sor Juna Inés de la Cruz | Tlalmanalco                |

Fuente: Elaboración del autor con base en (Bourdieu, 2013)

## Glosario.

**Actante.-** “Un actante es una lista de respuestas a pruebas, una lista que, una vez estabilizada, se engancha al nombre de una cosa y una sustancia [...] Cuanto más larga sea la lista más activo será el actor”. (Latour, 1998: 131)

**Agricultor.-** Del lat. *agricultor*, -ōris.

1. adj. [agrícola](#).

2. m. y f. Persona que se dedica a cultivar o labrar la tierra.

**Alimento.-** “puede ser considerado como una mezcla de sustancias químicas, integradas en diversos sistemas fisicoquímicos” (Bello, 1996: 6)

**Campesinado.-**

“El campesinado se compone de pequeños productores agrícolas que, con la ayuda de equipo sencillo y el trabajo de sus familias, producen sobre todo para su propio consumo [...] Tal definición implica una relación específica con la tierra, con la granja familiar y con la comunidad aldeana campesina como las unidades básicas de interacción social; una estructura ocupacional específica, e influencias de la historia pasada”. (Shanin, 1979: 215-216)

**Classification.-**

Classifying is a universal mental act that we all perform as human beings. Like leopards, turtles, and storks, every person, for example, distinguishes that which is edible (“food”) from that which is inedible. By the same token, like rabbits, antelopes, and blue jays, all humans distinguish that which is dangerous from that which is safe. (Zerubavel, 1997: 53)

**Cocina.-**

*“En sentido figurado, la palabra cocina significa el arte, o manera, de guisar de cada país y de cada cocinero [...] incluso dentro de un país, caben distinguir distintos tipos de ofertas culinarias, que presentan puntos comunes y características peculiares muy específicas, en función de las respectivas zonas geográficas”.* (Bello, 1998: 9)

**Dieta.-**

*“es una construcción cultural, la situación geográfica, los recursos y el tiempo, le han dado sentido a distintos modos de alimentación, formando una cultura particular[...] creando así un tabú alimentario, reforzado simbólicamente por medio de la religión, donde se proscribe el consumo; tal es el caso de la carne de cerdo entre los árabes y los judíos”.* (García, 2012: 16)

**Estómago colectivo.-** *“la comida, por así decirlo, debe alimentar la mente colectiva antes de poder pasar a un estómago vacío (Harris, 1999: 13)*

**Globalización contra hegemónica.-** Consiste en crear diálogos interculturales<sup>1</sup> con una hermenéutica diatópica para dar otro rumbo al fenómeno integrador de la globalización, de manera que sea horizontal -globalización contra hegemónica- , o bien, abrir y sostener canales de comunicación entre culturas asumiéndose incompletas, vulnerables y dependientes entre ellas, para que se ponga fin al narcisismo nacionalista.

**Globalización hegemónica.-** Impulsa y defiende un modelo de producción económico singular, el capitalista, porque prevalece a los modelos socialistas del siglo pasado, si esto es así, la tendencia homogeneizadora de la globalización es dirigida por una ideología determinada de razón occidental impuesta verticalmente.

**Hábitos alimentarios.-** *“Son accidentes de la historia que expresan o transmiten mensajes derivados de valores fundamentalmente arbitrarios o creencias religiosas inexplicables” (Harris, 1999: 13)*

**Habitación.-** Según Berger Y Luckmann es un carácter repetitivo del comportamiento humano permite el perfeccionamiento de su acción y reduce las múltiples posibilidades de actuar frente a alguna situación, cuando construye y comparte ciertos modos de realizar un acto, resultando en una reducción del caos y tendencia al orden.

**Homodúplex.-**

“El hombre es doble, hay dos seres en él: uno individual, cuya base está en el organismo y cuyo círculo de acción se encuentra, por ello mismo, estrechamente limitado, y un ser social que representa dentro de nosotros la más elevada realidad en el orden intelectual y moral que nos es dado conocer por medio de la observación: me refiero a la sociedad”.  
(Durkheim, 2012: 70)

**Institución.-** se compone por sistemas tipificadores que aparecen en nuestro actuar como cosas naturales, es decir, inmutables y obvias debido a que son heredados<sup>2</sup> e impuestas al individuo, en efecto, son externos a este y para conocerlos hay que atender a la realidad externa y no introspectiva. Asimismo, las

instituciones tienen por función regular la conducta del individuo, es decir, poseen cierto grado de autoridad.

Por otro lado, el vehículo por el cual se mueven y activan las instituciones es el lenguaje, su lógica interna posibilita que lo instituido parezca que no pueda ser de otra forma, por lo tanto proyectan realidad objetiva, entre más compartida sea la institución<sup>3</sup> por las personas, parecerá más real, siendo mayor su radio de cohesión e integración sobre “Z” comunidad. Sin embargo, las instituciones no son inmovibles debido a que la condensación de conocimientos se actualiza en la biografía de los individuos, o bien, la vida se abre camino, no permanece estable, cambia y se pone a prueba con el entorno para mantener su continuidad.

### **Materias primas.-**

“En el ámbito culinario, se entiende como materias primas, o ingredientes de base, aquellos productos alimenticios que son esenciales para la elaboración de las diferentes preparaciones culinarias [...] fueron los productos de producción local, supeditados a las características de cada zona geográfica, los que se han usado desde siglos”. (Bello, 1998: 28)

### **Milpa.-**

“Las milpas son pues policultivos que, a diferencia de las siembras extensivas de monocultivos agroindustriales, hacen un uso muy eficiente de los recursos naturales vitales para la agricultura: agua, radiación solar, suelo, nutrientes, espacio, etcétera, a la vez que reflejan y fomentan la diversidad cultural. Por ello la milpa produce una diversidad de alimentos que han posibilitado una dieta balanceada a la vez que proporciona beneficios incosteables para el ambiente, la biodiversidad, la cultura y la organización social en el trabajo agrícola”. (Álvarez-Buylla et al 2011: 6)

**Producto primario.-** Producto que se remonta a las leyendas antiguas por su continuidad comestible cotidiana y tiene un aferramiento sólido a la identidad de un grupo humano, de tal manera que su desaparición genera caos. (De Garine Igor y Luis Alberto Vargas)

**Quelite.-** *“El término quelite deriva del nahuatl quiltil que se usa para designar a las hierbas comestibles y que tiene sus correspondientes en diversas lenguas indígenas”.* (Castro et al, 2011: 8),

## Restauración colectiva.-

*“Se entiende como restauración colectiva la preparación, comercial, o no, de alimentos destinados a ser consumidos por grupos de personas[...] así, se encuentran los calificativos de social, comercial, de masa, innovadora , convencional, diferida, etc.”. (Bello, 1998: 12)*

**Soberanía alimentaria.-** Fue creado por vía campesina y presentado en la cumbre mundial de alimentación en 1996, posteriormente organismos de la sociedad civil lo definieron en el foro de las ONG en el año 2002 como,

“El derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas.

Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades”.(Rivera, 2008: 106)

## Bibliografía.

- Álvarez-Buylla Rocas, Elena; Carreón García, Areli; San Vicente Tello, Adelita. 2011. *Haciendo Milpa. La protección de las semillas y la agricultura campesina*. Ciudad de México, CU-UNAM en colaboración con Semillas de Vida A.C. Ed.
- Bello, Gutiérrez, José. 1998. *Ciencia y tecnología culinaria. Fundamentos científicos de los procesos culinarios implicados en la restauración colectiva*. Madrid-España, Díaz de Santos S.A.
- Berger, Peter y Luckmann, Thomas .1968. *La construcción social de la realidad*. Buenos Aires, Amorrortu Ed, Cap. I, II Y III.
- Bourdieu, Pierre coord. 2013, *La miseria del mundo*, México, FCE.
- Castro, Delia Lara et al. 2011. *Los quelites. Tradición milenaria en México*. Estado de México. Universidad Autónoma De Chapingo.
- De Sousa Santos, Boaventura. 2002. *Hacia una concepción multicultural de los derechos humanos*, Bogotá D.C. ILSA Ed.
- Durkheim, Émile. 2012. *Las formas elementales de la vida religiosa .Y otros escritos sobre religión y conocimiento*. Ciudad de México. FCE.



- Durkheim, Émile y Mauss Marcel. 1996. *Sobre algunas formas primitivas de clasificación: contribución al estudio de las representaciones colectivas*. Barcelona. Ariel Ed.
- García, Pedro. 2012. *La alimentación de los mexicanos*. Ciudad de México-México, CANACINTRA.
- Harris, Marvin. 1999. *Bueno para comer*. Madrid-España, Alianza Ed.
- Latour, Bruno. 1998. *La tecnología es la sociedad hecha para que dure*, en M. Domenech y F.J. Tirado (comps.). *Sociología simétrica-Ensayos de ciencia, tecnología y sociedad*. Barcelona. Gedisa. Pp.109-142
- Linares, Edelmira y Bye, Robert, 2009. *La dinámica de un mercado periférico de plantas medicinales de México: el tianguis de Ozumba, Estado de México, como centro acopiador para el mercado de Sonora (mercado central)*. Ciudad de México, UNAM, Instituto de Investigaciones Históricas, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Linares, Edelmira y Bye, Robert. 2011. *¡La milpa no solo es maíz!*, en Álvarez-Buylla Rocés, Elena; Carreón García, Areli; San Vicente Tello, Adelita. *Haciendo Milpa. La protección de las semillas y la agricultura campesina*. Ciudad de México, CU-UNAM en colaboración con Semillas de Vida A.C. Ed. Pp. 9-12
- Mintz, Sidney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad*. México D.F. Ediciones de la reina roja S.A. de C.V.
- Palerm, Ángel. 2008. *Antropología y marxismo*. Prólogo de Eric R. Wolf, Presentación de F. Besserer- México: Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social: Universidad Autónoma Metropolitana: Universidad Iberoamericana.
- Patel, Raj. 2008. *Obesos y Famélicos: Globalización, hambre y negocios en el nuevo sistema alimentario mundial*. Barcelona. Marea Ed.
- Rivera G. Marta. 2008. *Soberanía alimentaria: limitaciones y perspectivas en la cátedra de estudios sobre alimentación y pobreza*. Diputación de Córdoba. Oficina de cooperación internacional. Universidad de Córdoba.
- Shanin, Teodor. 1979. *Campesinos y sociedades campesinas*. México. FCE.
- Tello Moreno, Luisa Fernanda. *El derecho a la alimentación en México: La necesidad de abordarlo desde una perspectiva de derechos humanos*. Volumen 8. Número 22. Enero-Abril de 2013. Pp. 97-120
- Thoreau, Henry. 2005. *Walden o la vida en los bosques*. México D.F. Tomo Ed.
- Zerubavel, Eviatar. 1997. *Social mindscapes. An invitation to Cognitive Sociology*. Cambridge, Harvard University Press.