



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE MÉXICO

FACULTAD DE TURISMO Y GASTRONOMÍA

CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y ESTUDIOS TURÍSTICOS
MAESTRÍA EN ESTUDIOS TURÍSTICOS



“El abasto alimentario: una preservación biocultural y turística del patrimonio gastronómico, caso San Gregorio Macapexco, Estado de México”

T E S I S

POR ARTÍCULO DE INVESTIGACIÓN

QUE PARA OBTENER EL GRADO DE
MAESTRO EN ESTUDIOS TURÍSTICOS

P R E S E N T A

ARTURO MIRANDA OSORNIO

DIRIGIDA POR:

DR. EN A. F. HÉCTOR FAVILA CISNEROS
DR. EN A. S. ANDRÉS LOPEZ OJEDA
DRA. EN A. S. LAURA REYES MONTES

Septiembre 2013



Toluca, Méx., 28 de junio de 2013.

**COMISIÓN ACADÉMICA
PROGRAMA DE MAESTRÍA Y
DOCTORADO EN ESTUDIOS TURÍSTICOS
P R E S E N T E**

Por este medio nos permitimos informar que damos por liberada la investigación "**El abasto alimentario: una preservación biocultural y turística del patrimonio gastronómico, caso San Gregorio Macapexco, Estado de México**" del Lic. en Gastronomía Arturo Miranda Osornio, una vez atendidas las observaciones formuladas, de modo que pueda seguir el proceso para la obtención del grado de Maestro en Estudios Turísticos.

Sin más por el momento quedamos de Ud.

**ATENTAMENTE
PATRIA, CIENCIA Y TRABAJO
"2013, 50 Aniversario Luctuoso del Poeta Heriberto Enríquez"**

DR. HÉCTOR FAVILA CISNEROS
Tutor académico

DR. ANDRÉS LÓPEZ OJEDA
Tutor adjunto

DRA. Laura Reyes Montes
Tutor adjunto

Ccp. Dra. Elva Esther Vargas Martínez, coordinadora del CIETUR.



Toluca, México, a 4 de julio de 2013

DRA. EN C.A. ELVA ESTHER VARGAS MARTÍNEZ
COORDINADORA DEL CIETUR
P R E S E N T E:

Por medio de la presente, me permito informarle que el trabajo de tesis **"El abasto alimentario: una preservación biocultural y turística del patrimonio gastronómico, caso San Gregorio Macapexco, Estado de México"** que presenta **Arturo Miranda Osornio**, alumno del Programa de Maestría y Doctorado en Estudios Turísticos de nuestra Facultad, cumple con los criterios teóricos-metodológicos, por lo que doy mi voto **aprobatario** para que se proceda a su defensa.

Sin otro particular, le envío un cordial saludo y quedo de Usted.

Atentamente
"Patria, Ciencia y Trabajo"
"2013, 50 Aniversario luctuoso del poeta Heriberto Enríquez"

DRA. BACILIZA QUINTERO SALAZAR
PROFESORA DE TIEMPO COMPLETO

c.c.p. Interesado
c.c.p. Archivo

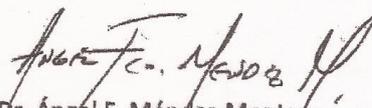
Dr. Ángel F. Méndez Montoya
Universidad Iberoamericana
México, DF.
8 julio de 2013

Dra. Elva Esther Vargas Martínez
Coordinadora del Centro de Investigación y Estudios Turísticos
Facultad de Turismo y Gastronomía
UAEMex

Estimada Dra. Vargas Martínez,
Por medio de este documento le confirmo que mi evaluación a la
tesis del alumno Arturo Miranda Osornio es **APROBATORIA**.

Para cualquier aclaración o comentario al respecto, no dude en
comunicarse conmigo.

Atentamente,


Dr. Ángel F. Méndez Montoya
mendezaf@hotmail.com

RESUMEN

En la presente investigación se realiza un acercamiento a la etnografía del proceso de abasto alimentario en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México, partiendo del objetivo de analizar y describir el proceso de preservación biocultural del Patrimonio Gastronómico de la técnica de abasto alimentario los escamoles, en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco Estado de México, y las repercusiones que el turismo puede tener sobre éste. Se aplicó una metodología etnográfica consistente en el desarrollo de la observación participante en la comunidad, después, la aplicación de una serie de entrevistas semiestructuradas a los informantes clave, obteniendo por resultado, conocimientos sobre la forma de abasto de los escamoles o yijis, y las maneras que se tienen para preservar esta cultura alimentaria, como elemento de su patrimonio cultural. Para con ello, discutir el papel que puede tener el turismo al buscar potenciar estos recursos como un producto.

ABSTRACT

In the present investigation is performed ethnography approach to food supply process Otomi community of San Gregorio Macapexco, Morelos, State of Mexico, based on the objective of analyze and describe the process of Gastronomic Heritage biocultural preservation technique escamoles (*liometropum apliculatum*) food supply, community Macapexco Otomi of San Gregorio State of Mexico, and the impact that tourism can have on it. To which ethnographic methodology was applied consistently in the development of participant observation in the community, and then, the application of a series of semi-structured interviews of key informants, obtaining result, knowledge on how to cope with the Escamoles or yijis, and the ways you have to preserve this food culture, as part of their cultural heritage. For thus discuss the role that tourism can have when looking enhance these resources as a product.

AGRADECIMIENTOS

Dedicado a la memoria de mi Mamá Toñita...

Agradezco a Dios por todas las bendiciones que me ha dado en la vida y porque a pesar de todo nunca me ha dejado solo.

Doy gracias también a mis padres, Lucía y Arturo, por haberme dado la libertad de dirigir mi destino, y por ser un ejemplo de fortaleza ante las pruebas que nos pone la vida. A mis hermanos Chío, Carlos y Chuchito, por estar conmigo en las buenas y en las malas, y aunque nunca los dejare de ver como mis niños pequeños, siempre estaré con ustedes.

También un agradecimiento muy especial a mi tutor académico, el Dr. Héctor Favila, por sus invaluable enseñanzas, y porque en ésta travesía, más que un profesor, es un gran amigo. A la Dra. Laura Reyes, por su valioso tiempo, sus enseñanzas y su paciencia para conmigo. Al Dr. Andrés por su comprensión y su apoyo. Al Dr. Francisco Méndez por sus palabras de aliento y el reconocimiento a éste trabajo. A la Dra. Baciliza, por dedicar su tiempo en la revisión de éste documento.

Agradezco a mis amigas Verito y Mony, por estar conmigo en este camino, que en ocasiones se me ha tornado oscuro, pero su amistad siempre me ha devuelto a la luz. También a Krystal, que en este tiempo también me ha entregado su apoyo incondicional.

Un agradecimiento especial a la familia Monroy Mercado, por haberme abierto las puertas de su casa y llenarme de cariño y apoyo sincero

Y a ti, también te agradezco por los momentos que me regalaste y que a pesar de todo, siempre ocuparas un lugar muy importante en mi vida.

Y a todas las personas que han confiado en mí.... GRACIAS

INDICE

RESUMEN	6
ABSTRACT	7
AGRADECIMIENTOS	8
INTRODUCCIÓN	16

CAPÍTULO I ANÁLISIS DE FUNDAMENTOS

1. Cultura y Patrimonio	32
1.1. Concepciones sobre la cultura	32
1.2. Un acercamiento teórico al patrimonio cultural	38
1.3. El patrimonio cultural y su clasificación	41
1.3.1. El patrimonio cultural inmaterial	42
1.4. Patrimonio cultural gastronómico	47
1.4.1. ¿Qué es la cocina?	47
1.5. Una breve discusión sobre gastronomía	51
1.6. El sistema de alimentación	53
1.6.1. La producción/abasto alimentario	54
1.6.2. La distribución de los alimentos	57
1.6.3. La fase de la preparación	58
1.6.4. La fase del consumo	60
1.7. Lo biocultural de la alimentación	62
1.8. Turismo Cultural	67

1.8.1. El turismo	67
1.8.2. Una aproximación al turismo cultural	70
1.8.3. Clasificación del turismo cultural	72
1.9. Desarrollo metodológico de la investigación	73
CAPÍTULO II: GENERALIDADES DE SAN GREGORIO MACAPEXCO, ESTADO DE MÉXICO	
2.1. Contexto geográfico de la comunidad	80
2.2. Antecedentes históricos de la comunidad	82
2.3. Clima, flora y fauna de San Gregorio Macapexco	86
2.4. Ubicación de la comunidad a partir de la tradición oral propia de los lugareños	87
2.4.1. Parajes que integran a la comunidad	88
2.5. Uso y manejo de los recursos naturales por los pobladores de San Gregorio Macapexco	89
2.5.1. Fauna	90
2.5.2. Flora	92
2.6. Cosmovisión de la población sobre las especies animales de la comunidad de San Gregorio Macapexco	96
2.7. Cosmovisión de la población sobre su entorno ambiental	99
2.8. Actividades económicas de la comunidad de San Gregorio Macapexco.	101
2.8.1. Agricultura	101
2.8.2. Crianza de ganado ovino	101
2.8.3. Crianza de aves domésticas	102

2.8.4. Producción y venta de pulque	102
2.8.5. Crianza de ganado mayor	104
2.8.6. Recolección	104
2.8.7. El comercio de abarrotes y verduras	105
2.9. Elementos culturales tradicionales de San Gregorio Macapexco, Estado de México	105
2.9.1. La fiesta patronal de San Gregorio Macapexco	105
2.9.2. Fiestas funerarias	108
2.9.3. Vestimenta y bordados	109
2.9.4. Leyendas tradicionales de la comunidad	110
2.9.5. El juego entre los niños	112
2.10. Breve acercamiento a la cultura alimentaria de la región	112

CAPÍTULO III: ETNOGRAFÍA DEL ABASTO ALIMENTARIO EN LA COMUNIDAD DE SAN GREGORIO MACAPEXCO, ESTADO DE MÉXICO

3.1. El ciclo alimentario en San Gregorio Macapexco	114
3.1.1. Temporada de lluvias	115
3.1.2. Temporada de sequía	119
3.2. El abasto de los escamoles en la comunidad de San Gregorio Macapexco	122
3.2.1. Identificación del nido	122
3.2.2. Extracción del panal	127
3.2.3. Limpieza y distribución de los yijis	128

3.3. La recompensa	131
3.4. Significado social del reparto de los escamoles	132
3.5. Cosmovisión sobre los escamoles humanizados	133
3.6. Cosmovisión sobre los escamoles y su preservación	134
3.7. Ciclo de los escamoles en la comunidad de San Gregorio Macapexco	136
3.8. Usos culinarios y consumo de escamoles en San Gregorio Macapexco	138
CAPÍTULO IV: EL POTENCIAL TURÍSTICO DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS (ANÁLISIS DE RESULTADOS).	
4.1. Breve análisis del proceso de abasto de los yijis o escamoles bajo la perspectiva de Jack Goody	140
4.1.1. La fase de la producción	141
4.1.2. Los aspectos de la producción	142
4.2. La distribución de los yijis	144
4.2.1. La transacción	144
4.2.2. Los aspectos de la distribución de los yijis	145
4.3. La fase de la preparación de los yijis	146
4.4. Las fases y aspectos del consumo de los yijis	148
4.5. El abasto de escamoles como parte del patrimonio cultural de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México	154
4.6. El potencial turístico del patrimonio cultural gastronómico de las comunidades rurales	156
4.7. Resultados: Artículo de investigación	159
CONCLUSIONES	174

BIBLIOGRAFÍA	178
ANEXO 1: Recetario	183
ANEXO 2: Imágenes de los trabajos de campo	191

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Mapa de ubicación de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México. (rediseño personal)	81
Figura 2. Base de la cruz atrial de la capilla de San Gregorio Macapexco, donde se observa el año de su fundación. (Trabajo de campo 2011-2012)	84
Figura 3. Retablo de la capilla de San Gregorio Macapexco. (Trabajo de campo 2011 – 2012)	85
Figura 4. Vista panorámica de San Gregorio Macapexco (trabajo de campo 2011-2012)	86
Figura 5. Maguey pulquero protegido contra la lluvia. Trabajo de campo 2011-2012	103
Figura 6. Ceñidores tradicionales atando un nicho religioso. Trabajo de campo 2011 – 2012	109
Figura 7. Servilleta bordada en punto de cruz por mujer de la comunidad, aludiendo basada en especies animales que se observan en los montes de San Gregorio Macapexco. Trabajo de campo 2011 – 2012	110
Figura 8. Planta llamada caishi. Trabajo de campo 2011 y 2012	117
Figura 9. Actividades periféricas del proceso de recolección de papas de monte: pastoreo de borregos y recolección de hierbas. Trabajo de campo 2011 – 2012	121

Figura 10. Terreno agrietado y seco, por donde las hormigas construyen sus caminos. Trabajo de campo 2011 – 2012	122
Figura 11. Limpieza de la tierra para buscar los caminos de las hormigas. Trabajo de campo 2011 – 2012	123
Figura 12. El camino de la hormiga en la tierra. Trabajo de campo 2011 - 2012	
Figura 13. Proceso de enseñanza de un adulto hacia un niño, sobre las estrategias para la identificación de los caminos de las hormigas. Trabajo de campo 2011 – 2012	126
Figura 14. Yijis en proceso de limpieza. Trabajo de campo, 2011 – 2012	129
Figura 15. Orificio de panal de yijis protegido para evitar se inunde con el siguiente período de lluvias. Trabajo de campo 2011 – 2012	135
Figura 16. Escarbado en distintas áreas: toreo del panal. Trabajo de campo 2011 – 2012	142
Figura 17. Escarbado con las manos en búsqueda del panal. Trabajo de campo 2011 – 2012	143

INDICE DE CUADROS

Cuadro1. Regiones que integran a San Gregorio Macapexco y sus características según los pobladores de la comunidad. Trabajo de campo 2011-2012	88
Cuadro 2. Principales especies animales reconocidas por la población de San Gregorio Macapexco. Trabajo de campo 2011 – 2012	90

Cuadro3. Principales productos vegetales, tanto de recolección, como de cultivo en San Gregorio Macapexco. Trabajo de campo 2011 – 2012 **93**

INTRODUCCIÓN

El hombre a través del tiempo y el espacio se ha manifestado de distintas formas y en diferentes ámbitos, definiendo así, las características culturales de los pueblos del mundo y con el pasar de los siglos, dichas manifestaciones culturales, ya sean tangibles y/o intangibles se van convirtiendo en un legado histórico que nos permite conocer cómo se desarrollaron los pueblos desde la antigüedad hasta nuestros días, y por su importancia, a todo ese legado lo consideramos como parte de nuestro patrimonio.

En este sentido, lo que concierne al ámbito de la alimentación no escapa de dicha connotación patrimonial, ya que la cultura alimentaria se ha ido transformando a lo largo de la historia, al mismo tiempo que las sociedades humanas, y no solo en lo que se refiere exclusivamente a la elaboración de los alimentos, sino que dichas transformaciones abarcan desde los procesos de abasto, procesamiento y consumo de los alimentos, hasta conformar el patrimonio gastronómico de las diferentes regiones del mundo.

Todo ello se convierte en un tema de interés para los investigadores en diversas áreas del conocimiento científico, especialmente en lo social, siendo la Antropología, la Historia, la Sociología, principalmente, las que se han encargado de realizar estudios sobre la cultura alimentaria, tanto en los países de origen de los investigadores como en otros de su interés.

Así se observa que, los principales estudios desarrollados en lo concerniente al patrimonio cultural de los pueblos, han sido desarrollados en países como España, Italia y Francia en lo que corresponde al viejo mundo; y en el caso de Latinoamérica, los países que están en la punta de las investigaciones sobre dichos temas son Argentina, Venezuela, Chile, Brasil, Perú y México.

Dichos estudios se basan principalmente en planteamientos sobre las concepciones acerca del patrimonio cultural, como es el caso de Lima y Rego (2010), quienes describen, como ha sido el proceso de conformación de los estudios sociales sobre el patrimonio cultural en función del papel que han jugado los antropólogos en dichos temas (Lima y Rego; 2010: 133)

Así mismo, Salgado (2008) menciona al patrimonio cultural como “un discurso de poder y conflicto que disciplina con el fin de originar una construcción social y cultural que procura civilizar y homogeneizar en base a modelos establecidos” (Salgado; 2008: 13). En este caso, se puede observar una connotación de cierta forma política en lo que se refiere al patrimonio, mostrándonos que dicho concepto se estudia desde distintas ópticas de las áreas sociales.

Por otra parte, también existen autores que ven al patrimonio cultural desde la perspectiva económica, como es el caso de Ester Massó Guijarro (2006), quien en su ensayo sobre “La Identidad Cultural como Patrimonio Inmaterial: Relaciones Dialécticas con el Desarrollo”, habla acerca de las posibilidades económicas que se tienen al tomar en cuenta al patrimonio cultural, en este caso el inmaterial, como activador de las economías de los pueblos que poseen recursos de éste tipo (Massó; 2006: 89)

En el área del Derecho, también se encuentran discursos que hablan sobre la importancia del patrimonio cultural, en este caso para su conservación, integrando la participación de las comunidades poseedoras de dicho patrimonio, con las autoridades de dichas comunidades, como es el caso de Nila Leal González (2008), quien habla de la importancia que tiene el hecho de que las instituciones reconozcan la importancia del patrimonio cultural indígena, y la generación de leyes que ayuden a la salvaguarda del mismo (Leal; 2008: 28)

En el caso del Turismo, también se han desarrollado investigaciones donde se nos muestra la importancia del patrimonio cultural como producto turístico, un ejemplo de ello se puede encontrar en las investigaciones que desarrollan las universidades españolas al respecto. Como muestra, Fernández (2006) en su artículo: “De tesoro ilustrado a tesoro turístico: el cambiante significado del

patrimonio cultural”, refleja como las naciones, en este caso España, definen la importancia histórica de algunos objetos para la consolidación de una identidad basada en un “pasado idealizado”, y de esta forma, con el paso de los años existe una creciente demanda por los turistas en conocer los elementos que dan identidad cultural a dicho país (Fernández; 2006: 1).

Con los antecedentes anteriores se puede observar que, efectivamente, ya hay un camino recorrido en cuanto a investigaciones sobre patrimonio cultural en diferentes partes del mundo. En el caso de México en los últimos años, ha iniciado un interés por estudiar al patrimonio cultural que nos caracteriza e identifica de los demás países. Un ejemplo de ello es Arizpe (2006) quien, en “Los debates Internacionales en torno al Patrimonio Cultural Inmaterial”, habla sobre la importancia que ha tomado el estudio y reconocimiento del patrimonio cultural en diferentes partes del mundo y específicamente en México, resaltando el trabajo desarrollado por el INAH, que es la institución gubernamental encargada de la salvaguarda y difusión del patrimonio cultural en México; pero también hace una reflexión sobre los posibles efectos negativos que pueda tener dicha divulgación de la cultura sobre la libertad y autonomías de las culturas locales (Arizpe; 2006: 13).

Por otra parte, continuando en los estudios sobre el patrimonio cultural en México, Mantecón (2003), desarrolla un estudio sobre “Los usos del Patrimonio Cultural en el Centro Histórico”, haciendo una reflexión sobre los efectos que ha tenido en la sociedad el uso de los monumentos históricos como recurso turístico, principalmente para los extranjeros, lo cual impacta directamente en la población nativa, quien ya no puede desarrollar actividades a las que anteriormente estaba acostumbrada, debido a que el uso actual que se le da al Centro Histórico es meramente contemplativo.

Los casos anteriores abren un panorama sobre lo que se está desarrollando en cuanto a investigaciones del patrimonio cultural en el mundo y México. Así mismo, en lo que concierne al punto de lo alimentario y su relación con el turismo, nuevamente observamos que la batuta en dichas investigaciones la llevan los países del viejo mundo, siendo España y Portugal los que se encuentran a la cabeza.

Un ejemplo de ello se encuentra en la obra de Espeitx (2004), quien describe como la relación que existe entre el patrimonio cultural y el turismo, y en este sentido, en la cultura alimentaria de los pueblos se han detectado muchos puntos a favor que la convierten en un factor altamente patrimonializable y en consecuencia de gran valía para el turismo (Espeitx; 2004: 193).

Por otra parte, tomando en cuenta la relación existente entre patrimonio cultural, turismo y alimentación, la gran mayoría de los estudios realizados al respecto van enfocados al rescate de la cocina tradicional de diferentes pueblos, lo cual otorga, en cierta forma, identidad a los propietarios de dicho patrimonio, y en consecuencia tratan de convertirlo en un elemento del turismo para que así, otras culturas puedan conocerlo, un ejemplo de ello es la propuesta de Feo (2005), quien aborda el turismo gastronómico en Asturias, donde habla acerca de la gastronomía y el turismo en España, así como de las principales fiestas, jornadas, y demás eventos gastronómicos, que se desarrollan para dar a conocer la cultura alimentaria de la región (Feo; 2005: 77).

Lo anterior es solo un ejemplo de lo que se ha venido trabajando en las universidades del viejo mundo en torno al patrimonio cultural y el turismo. En el caso de Latinoamérica, también encontramos ya un camino andado en investigaciones y propuestas al respecto, como lo es el caso de Argentina, que para ejemplificar, se encuentra el trabajo desarrollado por Marcelo Álvarez (2009), “Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Huamahuaca – Argentina”, donde el autor desarrolla un análisis crítico de la relación existente entre el turismo, la alimentación y la producción culinaria, que de acuerdo a la tradición con que cuenta en la zona estudiada se convierte en patrimonio y por ende, producto para el turismo, dejando de manifiesto también las consecuencias de dicho proceso para la identidad de las comunidades en cuestión (Álvarez;2009: 161).

En el caso de México, encontramos también estudios desplegados desde la óptica de las ciencias sociales, como la Antropología, que muestra un amplio panorama sobre la alimentación, como es el caso de los aportes

proporcionados por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM, en donde, desde hace años se trabaja en temas relacionados con la cultura alimentaria desde tiempos precolombinos hasta nuestros días.

Siguiendo el camino de la óptica antropológica, son muy interesantes e importantes los aportes desarrollados por Vargas (2002) sobre la bioculturalidad de la alimentación, es decir, la capacidad del ser humano para crear cultura a partir de su alimentación, así como lo que propone junto con Igor de Garine (1997) sobre la clasificación de los alimentos dentro de las sociedades humanas, teniendo en primer lugar a los alimentos básicos, constituidos por el alimento indispensable del grupo, ejemplo, el maíz en Mesoamérica; alimentos primarios, aquellos que se consumen de forma continua en torno al alimento básico, como el chile, frijol, calabaza, etcétera; los alimentos secundarios, constituidos por aquellos que se consumen de forma ocasional, y los alimentos periféricos, siendo todos aquellos que se consumen por motivos especiales.

Por otra parte, Paris Aguilar Piña (2002), se ha encargado de desarrollar investigaciones, de carácter metodológico, cuyo resultado ha sido la propuesta de una metodología para el estudio de la antropología alimentaria. Todo esto ha permitido desarrollar una teoría alimentaria, pero desde la antropología (Aguilar; 2002).

En el caso de la perspectiva histórica, se encuentran los aportes realizados por Janet Long, investigadora del Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, quien en su obra *Conquista y Comida, consecuencias del encuentro de dos mundos* (1997) hace referencia a como fue el proceso de transformación de la dieta del nuevo mundo a partir de los aportes alimentarios a consecuencia de la conquista española a estos territorios y como se fueron integrando dichos alimentos, como el trigo, la caña de azúcar, los cítricos, la carne, etcétera, para dar base a la alimentación hispanoamericana. Así mismo, en la línea histórica se encuentra José Luis Juárez López, quien en sus obras *La lenta emergencia de la Comida Mexicana* (2005), y *Nacionalismo culinario, la cocina mexicana en el siglo XX* (2008) desarrolla una descripción de cómo ha ido evolucionando nuestra cocina en sus distintos momentos históricos. Y como gastronoma,

Diana Kennedy, en su obra *Recetas para el Alma* (2006), muestra, a manera muy coloquial, una descripción de la alimentación de los pueblos de México incluyendo algunas recetas típicas de las localidades. Así también, ya más relacionados con el turismo, están los aportes de Alicia Bernard y Patricia Domínguez (S/F): *Rutas de Arte y Gastronomía, una propuesta inexplorada*, donde, a partir del estudio de la historia de la cocina mexicana, tomando como ejemplo el Estado de Oaxaca, proponen una ruta gastronómica que incluye la historia de lugares como Mitla, Tlacolula y la zona Mixteca, así como la alimentación tradicional de los sitios como un posible potencial turístico.

Por otra parte, en el caso particular de las cocinas indígenas, se encuentran las publicaciones a cargo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes que versan sobre recetarios como la colección *Cocina Indígena y Popular de México* (1999), proyecto encabezado por José Iturriaga, al realizar un rescate de recetas de platillos en algunas comunidades indígenas de nuestro país; así también, la colección *Fiestas populares de México* (2000), entre otros, que dan un acercamiento a la cultura alimentaria ya específica de cada región de nuestro país.

En estas y otras publicaciones se observan aportes sobre el consumo de insectos, quelites, hongos, maíz, frijol, y chile, entre otros alimentos y de las diferentes combinaciones alimentarias que las comunidades desarrollan para su alimentación.

En el caso del Estado de México y sus grupos indígenas, principalmente Mazahuas y Otomíes. Esta el caso de Cortés (2005), quien aborda las festividades religiosas de los otomíes en el estado de México (Cortés; 2005), o Molinar Palma (2005), quien habla de la importancia del papel de la mujer en la vida doméstica (Molinar; 2005), se observa también un abanico de investigaciones desarrolladas en torno a temáticas como las fiestas patronales, la vida cotidiana de las comunidades, los usos de las plantas, tanto medicinales como alimentarias; cosmovisión y religión, entre otros temas. Dichas investigaciones desarrolladas principalmente en comunidades del Valle de Toluca y Temoaya (Colín; 2005).

Particularmente, en el caso de las comunidades otomíes del poblado de San Bartolo Morelos, Estado de México, aparece un estudio realizado por Ramón Arrizabalaga, sobre la visión cultural de la medicina en la comunidad de San Lorenzo Malacota (Arrizabalaga; 1997).

Con este breve acercamiento al estado en cuestión del tema que nos ocupa, se puede observar claramente que aún existe una ausencia de investigaciones referentes a estudiar los diferentes sistemas alimentarios de los pueblos originarios que aún existen en nuestro país, y a raíz de la reciente declaratoria por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), sobre la comida mexicana como patrimonio inmaterial de la humanidad, es preciso que se desarrollen estudios al respecto, con objetivo de crear propuestas desde distintas ópticas, tanto disciplinares como metodológicas, para la salvaguarda de dicha patrimonialización sobre nuestra cocina.

Así mismo, en el caso de la cultura alimentaria y particularmente sobre el sistema de abasto alimentario y su relación con el ambiente y el turismo, de la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, perteneciente al mismo poblado de San Bartolo Morelos, en el Estado de México, existe un gran vacío de información en dicho terreno, debido a que no se han desarrollado estudios que aborden la temática a pesar de que la comunidad, aún en nuestros días, conserva muchos aspectos de su tradicionalidad en cuanto a su cultura alimentaria. Es aquí donde se encuentra la importancia del desarrollo de esta investigación, para con ello contribuir a visibilizar y documentar la preservación que la comunidad ha tenido sobre su cultura alimentaria a partir de la técnica de abasto alimentario, en este caso de los escamoles, ya que dichos alimentos son de los más importantes en la alimentación de la comunidad.

En este sentido, San Gregorio Macapexco, Estado de México, al ser una comunidad indígena otomí, aún conserva gran parte de sus costumbres y tradiciones, que los pobladores han aprendido y heredado de generación en generación, pero también es bien sabido, que por la llegada de factores externos, como lo son el caso de las telecomunicaciones, los programas de apoyo social, las migraciones de la misma población en búsqueda de los

satisfactorios a sus necesidades económicas, poco a poco se ha mermado el conocimiento y aplicación de la técnica de abasto alimentario en cuestión, y de seguir así, podrían incluso desaparecer, lo cual sería una pérdida invaluable de una parte del patrimonio cultural gastronómico de la comunidad, y hasta de la propia cultura mexicana, debido a que en la comunidad de San Gregorio, a diferencia de otros poblados, es de las únicas que aún conservan sus hábitos y costumbres alimentarias desde épocas ancestrales.

Por ello, con el desarrollo de ésta investigación, se contribuirá, primeramente a la documentación de la mencionada técnica de abasto alimentario, ya que el conocimiento sobre éstas se ha transmitido de generación en generación entre los miembros de la comunidad, lo que constituye una parte importante de su patrimonio cultural inmaterial. Dicha técnica consiste en la obtención tradicional de escamoles y su relación con la alimentación de emergencia (debido a que solo se consumen en temporal de sequía) y con el ambiente de la comunidad, proceso con el cual, ellos logran la seguridad alimentaria, entendiendo a ésta, como las distintas estrategias que las comunidades generan para asegurar el alimento en épocas difíciles (Vargas; 2001).

Posterior a la documentación, la difusión de ésta cultura alimentaria como parte del patrimonio gastronómico de la región, contribuirá a su permanencia en la sociedad, tanto local como regional, a partir del estudio biocultural y turístico que de ella se realice, tomando en cuenta el sentir de los poseedores de dicha cultura, lo cual se hace, y debe ser, importante para el diseño de proyectos posteriores, donde se quiera relacionar al turismo en comunidades con las características como las de San Gregorio Macapexco, tratando de hacer que no sea en detrimento de las culturas a la vez de procurar no afectar los usos y costumbres de las comunidades, para lograr así que el turismo se construya de una forma armoniosa con la cultura de las comunidades.

Hasta este punto se ha observado la importancia que tiene el desarrollo de investigaciones sobre el patrimonio alimentario y su relación con la conservación del mismo, esto es, al describir la cultura alimentaria de cada comunidad, permite su difusión hacia otros sectores de la población para

quienes les es desconocido, y con ello, también se contribuye a la permanencia del mismo, aportando también a la construcción y salvaguarda del patrimonio gastronómico.

En el caso de la comunidad de San Gregorio Macapexco, que al no tener investigaciones al respecto, y al aplicar los conceptos de bioculturalidad, abasto alimentario y turismo, se puede contribuir a la salvaguarda del patrimonio gastronómico con que cuenta dicha comunidad.

Para ello, fue necesario cuestionarse sobre ¿Cómo se lleva a cabo la preservación biocultural y turística del patrimonio gastronómico a partir de las técnicas de abasto alimentario en la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México?, ¿Cómo se puede conocer y entender el sistema de abasto alimentario a partir de la descripción del contexto geográfico de San Gregorio Macapexco, Estado de México? Y por último, al estudiar el contexto histórico de dicha comunidad ¿Cómo ha sido el proceso evolutivo de su sistema de abasto alimentario? Al buscar dar respuesta a las cuestiones mencionadas, es como se llega al planteamiento de las hipótesis y los objetivos de investigación que se enuncian más adelante.

Para, el desarrollo de la presente investigación, fue necesario tomar en cuenta, en primer lugar, los conceptos que sirvieron de guía fundamental, como es el caso de la bioculturalidad de la alimentación, el patrimonio cultural intangible, el abasto alimentario, el turismo y algunos conceptos de sobrevivencia cultural. En este sentido, también elegir a los autores primarios, que manejan dichos conceptos y encausarlos a la propia investigación para su adecuado progreso.

Es así, que en primer lugar, se tomó la propuesta de Luis Alberto Vargas Guadarrama sobre la bioculturalidad de la alimentación, donde dice que: *“los humanos hemos rodeado al acto alimentario de emociones y sentimientos en el marco de la cultura. Además obtenemos placer y hemos integrado profundamente a la comida en nuestra vida social. En consecuencia, podemos calificar a la alimentación como un proceso biocultural”* (Vargas; 2010: 68).

En esta propuesta teórica, Vargas presenta a la alimentación humana como un acto, tanto biológico (en función de las necesidades fisiológicas) como cultural (los procesos culturales generados alrededor del alimento), y para efectos de la investigación en cuestión, se apega directamente a lo que se quiere abordar con respecto a los procesos de abasto alimentario para la posterior elaboración de platillos y los procesos culturales que la comunidad de San Gregorio Macapexco, desarrollan en torno a dichos procesos.

Así mismo, en el caso del abasto alimentario, se tomó, como autor primario, la propuesta de Paris Aguilar Piña, quién propone dicho concepto como:

La obtención. En tanto función operativa es el acto en que se establecen las consideraciones y estrategias para conseguir el alimento y los elementos necesarios para someterlo a algún proceso. Esta etapa presenta dos variables, mismas que pueden ser complementarias o independientes dependiendo de las condiciones específicas en las que se lleva a cabo el proceso. Éstas son: a) la producción directa tanto de la materia prima alimenticia como de los instrumentos y técnicas necesarios para su procesamiento y b) la obtención mediata e inmediata a través de la caza, pesca, herencia (en cualquiera de sus formas), recolección, compra o intercambio de los mismos. (Aguilar; 2002: 50-51).

Aquí, el punto que se toma en cuenta es la parte de la obtención mediata e inmediata, debido a que el proceso de abasto elegido, que es el de la obtención de escamoles, es un alimento que se obtiene a partir de la recolección del mismo, y relacionándolo con el concepto de bioculturalidad de Vargas antes mencionado, en dicho proceso se puede observar la relación biológica con la cultura generada a partir del mismo.

Todo lo anterior tiene una relación estrecha con el patrimonio cultural de los pueblos, por ello es importante tomar en cuenta las concepciones que se tienen de él, y para efectos de la propia investigación, por ello se retoma la propuesta de Guillermo Bonfil Batalla sobre Patrimonio Cultural:

Cuando hablamos del patrimonio cultural de un pueblo, a lo que nos estamos refiriendo es, precisamente, a ese acervo de elementos culturales –tangibles unos, intangibles los otros– que una sociedad determinada considera suyos y de los que echa mano para enfrentar sus problemas (cualquier tipo de

problemas, desde las grandes crisis hasta los aparentemente nimios de la vida cotidiana); para formular e intentar realizar sus aspiraciones y sus proyectos; para imaginar, gozar y expresarse. Ningún acto humano (recordando siempre que el hombre es un ser en sociedad) puede imaginarse ni realizarse más que a partir de un acervo cultural previo; aun los actos biológicos naturales de la especie se efectúan en forma diferente (y se les otorgan significados diferentes), porque ocurren siempre en un contexto, el conjunto de elementos que integran el patrimonio cultural desempeña un papel de primera importancia. (Bonfil; 2003, 47)

De acuerdo a lo anterior, en el caso de la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco es posible observar como los pobladores hacen uso de estos conocimientos que han aprendido generacionalmente referentes a las técnicas de abasto alimentario en tiempos de emergencia, ya que las personas, en el momento que van adquiriendo el conocimiento sobre las formas de cómo hacerse llegar de los alimentos, inconscientemente lo van arraigando como parte de un acervo cultural que deben transmitir a las demás generaciones.

Por otra parte, también Mireia Viladevall i Guasch, define al patrimonio cultural como: *“aquel aspecto cultural al cual la sociedad le atribuye ciertos valores específicos, los cuales, a grandes rasgos, podrían resumirse en: históricos, estéticos y de uso”* (Viladevall; 2002: 17).

Con esta definición de patrimonio cultural, al hablar de los valores que se le atribuyen, debido a que son saberes y conocimientos que conforman un patrimonio intangible, el caso de la técnica de abasto alimentario de los escamoles, pueden ser consideradas como parte del patrimonio cultural gastronómico de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, debido a que en dicha población, de cierta forma, las técnicas mencionadas aún conservan ese valor histórico que la propia comunidad les ha otorgado con el paso de las generaciones.

En relación a la concepción de sobrevivencia cultural, tomare como base la propuesta de Edward Taylor, citado por Arias en (2007), quien dice que la sobrevivencia:

“son conjuntos de hechos como: costumbres, procesos, opiniones, etcétera., que han pasado por la fuerza del hábito, a un nuevo estado

de la sociedad, distinto de aquel al que tuvieron un marco original, y así perduran como pruebas y ejemplos de una situación cultural más antigua, que ha evolucionado a otra más nueva, en donde perduran suficientes costumbres pasadas para ser reconocibles, aunque al adoptar una nueva forma, se han adaptado a las nuevas circunstancias, hasta el punto de que todavía mantienen su lugar por sus propios méritos.” (Arias, 2007: 111-112).

Este concepto fue retomado para entender el proceso evolutivo que han tenido las técnicas de abasto alimentario de los escamoles, en la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, y su permanencia en dicha comunidad hasta nuestros días.

Por último, como una de las propuestas de la presente investigación también es la preservación turística del patrimonio gastronómico, el concepto clave será el de turismo cultural propuesto por la Organización Mundial del Turismo (OMT), citado por Claudia Toselli (2003), en donde se le define como: *“el movimiento de personas debido esencialmente a motivos culturales como viajes de estudio, viajes a festivales u otros eventos artísticos, visitas a sitios o monumentos, viajes para estudiar la Naturaleza, el arte, el Folklore y las peregrinaciones”* (Toselli; 2003: 3).

Entendiendo esta concepción de turismo cultural y atendiendo a las preguntas de investigación antes mencionadas, la comunidad ha logrado una preservación biocultural de su patrimonio gastronómico y a partir de ello, existe una probabilidad de lograr la preservación de dicho patrimonio cultural intangible desde un punto de vista turístico.

Tomando en cuenta las perspectivas mencionadas, se pudo responder a las preguntas planteadas para esta investigación, tomando en cuenta también, que los autores mencionados fueron los autores primarios, mientras que en el proceso de la investigación se tomarán en cuenta a algunos autores secundarios que aborden directa o indirectamente los conceptos base y que contribuyan al buen desarrollo de la misma.

De acuerdo a lo antes mencionado y tomando en cuenta las características de la investigación, las hipótesis que guiaron el trabajo fueron las siguientes:

- A partir del rescate y documentación de las formas de abasto, proceso y consumo tradicionales de los escamoles, es posible dar a conocer el patrimonio cultural gastronómico y turístico de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México.
- Al describir la geografía de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, se puede entender el proceso de las técnicas de abasto alimentario, específicamente de la técnica de los escamoles.
- Al conocer los antecedentes históricos de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, se puede comprender el desarrollo que han tenido las técnicas de abasto alimentario y su importancia para el patrimonio turístico y gastronómico.
- La aplicación del método etnográfico permite conocer, rescatar y preservar el patrimonio cultural gastronómico del abasto alimentario, de las tres técnicas ancestrales de obtención de escamoles, hongos y quelites.
- El desarrollo de una propuesta turística a partir del patrimonio gastronómico, permite la conservación y preservación del mismo para evitar su olvido, así también, que otros conozcan la importancia que tiene en la identidad local.

Sabiendo, lo anterior, se tuvo por objetivo el analizar y describir el proceso de preservación biocultural del Patrimonio Gastronómico de la técnica de abasto alimentario, de los escamoles en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco Estado de México, y las repercusiones que el turismo puede tener sobre éste, así mismo, describir los antecedentes geográficos de San Gregorio Macapexco, Estado de México, referir los antecedentes históricos de San Gregorio Macapexco, Estado de México, describir la técnica de abasto de escamoles en la comunidad, investigar y analizar mediante el método etnográfico, el cómo se preservan las tres técnicas de abasto alimentario, rescatar las recetas de elaboración tradicional de platillos a partir de la obtención de los escamoles, y otras tradicionales de la comunidad.

Para el caso de la investigación propuesta, como se realizó en el seno de un grupo étnico, el método de investigación viable para su desarrollo, es el método etnográfico, entendiéndolo como aquel que se interesa por lo que la gente

hace, como se comporta, como interactúa entre sí para descubrir sus creencias, valores, perspectivas y motivaciones con el propósito de investigar sus significados e interpretaciones (Sánchez, 2008: 73 en Bellido, 2008).

La etnografía es un método empleado por el antropólogo para estudiar la cultura *in situ*, a razón de que viene del griego *ethnos* = campo. Como el objeto de estudio son las formas de preservación biocultural del abasto alimentario como parte de la cultura alimentaria de la región, la cual se desarrolla en el contexto de la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, la etnografía será de perfecta ayuda para desarrollarla. tomando en cuenta que dentro de su clasificación se encuentra la etnografía participante y la no participante, la aplicación para éste estudio esencialmente será la participante, estudiando y analizando las estrategias que la comunidad ha perfeccionado para dicha actividad, y su consecuente permanencia como parte de su patrimonio cultural inmaterial, siendo la interacción del investigador dentro de la comunidad, una parte de gran importancia para el alcance de los objetivos planteados.

En un primer momento, se buscó la forma de tener contacto con la comunidad donde se realizó el estudio, esto fue, definir a los informantes con quienes, posteriormente, se tuvo la oportunidad de participar de una forma muy vivencial y directa dentro el grupo para observar cada una de las características que arrojen información sobre el tema en cuestión.

Ya estando dentro de la comunidad, se procedió a obtener información mediante el desarrollo del diario de campo, buscando no invadir la intimidad de los informantes. En caso de que los integrantes de la comunidad, así lo permitiesen, se procedió a la toma de fotografías e incluso grabaciones de video o de voz del tema en cuestión y para la obtención de información más detallada, se diseñaron entrevistas semi estructuradas dirigidas a los miembros de la comunidad que muestren mayor conocimiento del tema estudiado. Todas estas técnicas permitieron la documentación de los procesos estudiados, para obtener mayor información y poderla justificar a partir de tales evidencias.

Ya que se obtuvo la información deseada, se procedió a verificar la confiabilidad de la información confrontándola con el marco teórico (tomando como base la los conceptos citados en el apartado de la fundamentación

teórica) y analizarla también desde los enfoques histórico, antropológico y turístico, en miras a obtener una investigación multi e interdisciplinaria. Posterior a ello, se procedió a analizar, interpretar y buscar explicar los resultados buscando aportar una discusión más amplia, para la generación del producto o productos de la investigación.

Es así que para la generación de conocimiento en la Gastronomía, la aplicación de la etnografía, fue, para este trabajo, y lo es en general, una herramienta de gran valor para acercarse a la realidad en donde se gesta la propia gastronomía, y con ello, poder entender de donde viene y hacia donde puede ir.

Por otra parte, el plan de estudios de la Maestría en Estudios Turísticos que ofrece la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEM, establece diferentes áreas de investigación, en éste sentido, el tema de investigación se desarrolló, por sus características en el área de *Turismo, Cultura y Gastronomía*, en la sub línea *Patrimonio Gastronómico desde un enfoque cultural*, aterrizando en la línea de investigación *Estudio Biocultural del Patrimonio Gastronómico*, debido a que el estudio propuesto titulado: “*El abasto alimentario: una preservación biocultural y turística del patrimonio gastronómico, caso San Gregorio Macapexco, Estado de México*” tiene correspondencia con las líneas antes mencionadas.

Así, el documento que aquí se presenta se compone por cuatro capítulos, un apartado de conclusiones y otro referente a los anexos. En primer lugar, el Capítulo I, titulado se aborda una breve discusión sobre los conceptos que apoyaron a la comprensión del objeto de estudio, tales como cultura, patrimonio cultural, gastronomía, sistema de alimentación, por mencionar algunos, donde a partir de la discusión de distintas posturas teóricas que se han desarrollado en los últimos años a partir de distintos autores, permitió desarrollar conceptualizaciones particulares que permiten comprender mejor a la investigación.

En cuanto al Capítulo II Generalidades de San Gregorio Macapexco, Estado de México, hace referencia a la descripción de la comunidad, al no haber estudios previos que se hayan desarrollado sobre la misma, se recurrió a la etnografía y a la historia oral, para con ello, reconstruir el pasado de la comunidad y con ello, escudriñar en su evolución, desde su fundación hasta la actualidad.

Así mismo, el Capítulo III Etnografía del abasto alimentario en la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, aborda específicamente lo referente al sistema alimentario, y el ciclo anual alimentario de la comunidad, iniciando desde una perspectiva general a describir los elementos que integran a la alimentación local, para después, desarrollar una breve etnografía sobre el abasto alimentario, específicamente de los escamoles, o yijis, como los denomina la comunidad.

En el caso del Capítulo IV el Potencial Turístico del Patrimonio Cultural Gastronómico en las comunidades indígenas, se aborda una breve explicación del sistema de abasto alimentario a partir de los conceptos discutidos en el capítulo primero, y al mismo tiempo, una breve discusión sobre el potencial turístico de estos recursos culturales alimentarios. También se incluye en este capítulo el artículo de científico derivado de ésta investigación.

Por último, en el apartado de conclusiones, se elaboran breves recomendaciones cómo se puede abordar al patrimonio cultural alimentario de las comunidades indígenas, desde la perspectiva del turismo, buscando un equilibrio en ambas partes. De igual manera, en el apartado correspondiente a los anexos, se la recopilación de una serie de recetas tradicionales de la comunidad, tanto preparaciones a base de escamoles, como preparaciones generales.

CAPITULO I

ANÁLISIS DE FUNDAMENTOS

1. Cultura y patrimonio

1.1. Concepciones sobre la cultura

El ser humano, desde su aparición en la tierra, se ha caracterizado por la constante búsqueda de la satisfacción de sus necesidades, que de acuerdo a lo propuesto por Maslow (1998), en su *Teoría de la Realización Humana*, las que encabezan la lista son las fisiológicas, como el comer y el vestir, pero también, con el paso de los años, aparecen otras, como las de seguridad, afiliación, reconocimiento y autorrealización.

Es así, que para dar solución a las necesidades que la propia evolución humana fue, y sigue generando, el hombre se encontró en la obligación de crear distintas estrategias para resolver los problemas que se fueron presentando en su camino.

De la misma manera, con el pasar de los años, todas las acciones que el hombre desarrolló, como la cacería, la pesca, la recolección de vegetales, el curtido de pieles para el vestido, la construcción de viviendas, etcétera, se fueron convirtiendo en conocimientos que heredó a las generaciones posteriores para la solución a sus propias necesidades. Siendo estas generaciones subsecuentes, las que, basados en los conocimientos adquiridos de sus ancestros, adecuan los conocimientos base, a su realidad y en dicho proceso; sus conocimientos se van impregnando de valores, tanto sociales, como emocionales, que poco a poco se van consolidando en algo que se ha denominado cultura.

En este sentido, la cultura, al ser una creación del hombre, también se ha visto envuelta en una serie de controversias en torno a su definición y a sus alcances, los cuales se han abordado desde las ópticas de distintas áreas del

conocimiento, como es el caso de la Antropología y la Filosofía, por mencionar algunas, siendo la primera, la que ha tomado dentro de su campo de estudio al concepto en cuestión.

Como punto de partida, la cultura es definida por la Real Academia Española como “el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimiento y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etcétera” (RAE, 2012), esto significa que todas las creaciones del ser humano tienen la connotación de cultura, ejemplo de ello son los distintos tipos de vivienda que se han diseñado a lo largo del tiempo, la cosmovisión que se tiene del mundo que rodea al hombre en determinadas épocas de la historia, y por supuesto, las formas de obtener, procesar y consumir los alimentos, forman parte de la cultura. Todo este proceso en su conjunto se desarrolla por los grupos humanos, tomando como punto de partida, el contexto geográfico en el que se desarrollan, pero también, en función de los conocimientos que generacionalmente se han adquirido, y las normas sociales que el grupo al que se pertenece, impone para mantener el equilibrio, entre el hombre con su ambiente, y con el propio hombre.

De acuerdo con Barfield (2000), el primero en darle el uso antropológico al concepto de cultura fue Tylor quien la definía como un “todo complejo que incluye conocimiento, creencia, arte, moral, derecho, costumbres y cualesquiera otras capacidades y hábitos adquiridos por el hombre como miembro de una sociedad” (*ídem*). Esta conceptualización de finales del siglo XIX pone de manifiesto varios elementos que se pueden traer al plano de lo culinario, ya que la preparación de los alimentos, desde las formas de obtenerlos, como los medios para distribuirlos, prepararlos y consumirlos, obedecen a los conocimientos que de ellos se tienen y que derivan en el engranaje de tradiciones que alrededor de ellos se construyen.

Otro punto de vista es el propuesto por Viladevall (2003) quien propone:

Por cultura entendemos el mundo específicamente humano. Si bien éste tiene una base material, también es producto de una construcción histórica, formando una unidad dialéctica. Ambas de una manera directa o indirecta, han

sido modificadas por el hombre a través del tiempo, a la vez que él como individuo y como grupo social también lo ha hecho. (Viladevall, 2003: 17)

Con esto se observa que la cultura, al ser una cualidad humana, al igual que el hombre, no se ha mantenido estática a lo largo de los años, sino que con el pasar del tiempo se ha ido construyendo y enriqueciendo hasta llegar a lo que hoy se sabe de ella.

Otro aporte en torno a su definición se encuentra en la obra de Spengler: *La decadencia de Occidente* (1993), quien desde la Filosofía, dice que:

(...) las culturas son obra de un alma colectiva que se expresa en ellas y son, al mismo tiempo, organismos, seres vivos, que nacen, florecen, decaen y finalmente mueren. Toda cultura es pues algo perecedero, cuya vida es semejante a la de cualquier otro ser finito (...) (Spengler, 1993: 31).

En esta cita, Spengler hace referencia a que la cultura es algo que tiene un período de vida finito, pero también deja ver que al mismo tiempo, incluye un proceso de renovación constante, que permite al hombre crear y recrear continuamente a su cultura, tomando como base lo que sus ancestros han desarrollado, para dar como resultado un elemento nuevo que les permitirá identificarse de los demás grupos humanos y también de otros períodos de la historia de la humanidad, y con ello, también cumplir con la función moral de legar algo nuevo a su descendencia, que a su vez continuará el ciclo de creación y recreación de la cultura.

Algo muy similar dice Hanners: “la cultura también se mueve, aunque la gente no se mueva” (Hanners, 1998: 211), esto es, la cultura es dinámica y en constante transformación, aunque en ocasiones los cambios sean casi imperceptibles debido a la naturaleza de la sociedad donde se desarrolla, pero los cambios, con el paso del tiempo se hacen evidentes.

Siguiendo esta línea del dinamismo de la cultura, Rodríguez afirma que es “una práctica social simbólica y significativa, que crea y recrea la realidad y cobra vida en las propias relaciones sociales” (Rodríguez, 1991: 152).

Si se observa, cada una de las esferas en las que se ha desenvuelto el hombre, desde el principio de sus tiempos, lo que mencionan los autores

citados tiene mucho de razón, al percibir que la cultura se encuentra en un constante proceso de transformación, y ello es lo que propicia las dificultades para encontrar un consenso general en cuanto a la definición que ésta pueda tener, pero en lo que sí están de acuerdo los autores, es que la cultura está en constante movimiento.

Por otro lado, Krotz (2004) a raíz de las controversias que se han generado en torno al concepto de cultura, documenta una serie de “ideas falsas” en torno a este término. En primer lugar, ejemplifica que la cultura no es una propiedad de una sola persona o grupo de personas, por ello el decir “Mengano es una persona sin cultura (...) desde el punto de vista de la antropología, tal expresión carece de sentido, todos los seres humanos, por definición, tienen cultura” (Krotz, 2004: 13), y no por pertenecer a un sector de la sociedad, o por poseer gustos hegemónicamente aceptados, no se tiene cultura. Ejemplo de ello, en torno a la gastronomía, si a un sujeto le gusta comer una sopa instantánea sentado en la banqueta de su casa, no tiene menos cultura que aquella persona que tiene la posibilidad de comer sentado en una silla finamente tapizada, frente a una mesa con una serie de cubiertos que le permitan degustar un fino corte de carne, ambientado por la más selecta música clásica.

Otra de las ideas falsas que Krotz describe en torno a la cultura es el hecho de que exista una jerarquía natural entre las culturas, lo cual queda demostrado con las citas anteriores, al ser la cultura un elemento de la vida que se encuentra en constante movimiento, cada región del mundo y cada grupo social posee cultura que no puede tener mayor o menor importancia que las otras, porque a fin de cuentas todas son culturas. Esto lleva a la siguiente idea falsa sobre la cultura propuesta por el autor, sobre las culturas puras y las culturas mezcladas, que en nuestros días resulta aún más difícil definir la existencia de una cultura pura, debido a que por la globalización y el auge de los medios de comunicación, lo que antes sucedía en otro punto del planeta, era difícil que en este, se conociera pero poco a poco, la ruptura de barreras entre pueblos permitió que hoy se conozcan la gran mayoría de los contextos del mundo y las sociedades vayan adoptando factores externos y apropiarlos a su cultura y beneficiarse de ellos.

Es así entonces, que la cultura se encuentra en todos los aspectos de la vida cotidiana del ser humano, y no solo se relega a los recintos sagrados para albergarla, como lo describe Krotz, al decir que es falso que la cultura se limite a las bibliotecas, teatros o museos. Si esto fuera cierto, lo que se aborda en esta investigación podría estar fuera de la concepción cultural, debido a que la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, al desarrollar sus estrategias de abasto alimentario, lo hace a partir de su entorno ambiental y recreando en los montes lo que generacionalmente han aprendido en torno a la obtención de los escamoles. Pero, como la cultura, no sólo está guardada en los aparadores de los recintos destinados a resguardarla, las actividades que se desarrollan en la vida cotidiana del ser humano, independientemente del sector social al que pertenezcan, o a los espacios en los que se desarrollen, también son cultura.

Con esto, es perceptible que el definir a la cultura es una tarea ardua, que seguirá rodeada de muchas controversias, y son varios los autores que han dedicado su vida a dicha empresa, desde las distintas caras del conocimiento científico, pero la gran mayoría convergen en el hecho de que la cultura, no solamente es creación, sino también, requiere ser transmitida a la posteridad. Un ejemplo de esta concepción, es la propuesta por Beckow, citado por Ballart:

(...) todo lo que puede ser transmitido o comunicado, son ideas por medio de las cuales pueden producirse, utilizarse o valorarse pautas de comportamiento y artefactos. Así, la cultura humana consiste simplemente en las ideas que los seres humanos poseen y utilizan para comprender el mundo. Y solo los seres humanos muestran capacidad para dar forma a un sistema cultural; solo los hombres pueden producir significado o dar sentido a las cosas (...) (Beckow, 1982:16; citado por Ballart, 1997: 15).

Es así que, de las especies vivientes que existen en el planeta, es el ser humano el único que puede transformar el entorno que lo rodea para satisfacer sus necesidades fisiológicas, y a partir de estos procesos de transformación crear significaciones que les permiten desarrollar sus propias cosmovisiones del universo, y es con ello como se van engranando los eslabones de los grupos humanos para generar la cultura que van a heredar a las generaciones subsecuentes.

En este sentido, en relación a la cuestión de los legados culturales, es posible observar que gran parte de las actividades cotidianas del hombre, de sus creencias, de sus hábitos, en este caso alimentarios, han sido generacionalmente aprendidos, repetidos y transmitidos porque forman parte de la cultura, como lo dijera Bonfil Batalla (2012) en México Profundo:

La cultura abarca elementos muy diversos: incluye objetos y bienes materiales que ese sistema social organizado que aquí denominamos pueblo, considera suyos: un territorio y los recursos naturales que contiene, las habitaciones, los espacios y edificios públicos, las instalaciones productivas y ceremoniales, los sitios sagrados, el lugar donde están enterrados nuestros muertos, los instrumentos de trabajo y los objetos que enmarcan y hacen posible la vida cotidiana, en fin, todo el repertorio material que ha sido inventado o adoptado al paso del tiempo y que consideramos nuestro –de nosotros- los mayas, los tarahumaras, los mixes. (Bonfil, 2012: 47).

Así, todos los espacios y objetos que han diseñado nuestros ancestros, forman parte de la cultura, y cada ser humano los impregna de valores y significados, tanto prácticos como emocionales, y por ello busca preservarlos para la posteridad, ya sea desde la cuchara con que comía la abuela, hasta la gran mansión que ha pertenecido a la familia y que es signo de la importancia que ésta haya tenido a lo largo de sus generaciones.

Pero no solo esto incluye la cultura. También se deben tomar en cuenta los elementos intangibles de la misma, lo que la hace aún más compleja y que ha sido motivo de las controversias en torno a ella:

Se transmiten también, como parte de la cultura que se hereda, las formas de organización social: que deberes y derechos se tienen que observar entre los miembros de la familia, en la comunidad, en el pueblo, en su conjunto; como solicitar la colaboración de los demás y cómo retribuirla; a quién acudir en busca de orientación, decisión o remedio. Todo lo anterior lleva a otro campo: los conocimientos que se heredan. (...) Se transmite también, como parte de la cultura, un abanico de sentimientos que nos hacen participar, creer, sin el cual y por su correspondencia con el de los demás miembros del grupo, sería imposible la relación personal y el esfuerzo conjunto. (*ibídem*).

Con estas concepciones sobre la cultura que aporta Bonfil Batalla, queda claro que la cultura, abarca, lo que ya se mencionó en líneas anteriores, todos los elementos de la vida del ser humano, y al ser una creación del hombre, incluye también todo ese conjunto de elementos intangibles, que han dado cuerpo a los grupos humanos.

Entonces, con todo lo anterior, y para el caso del tema objeto de la presente investigación, en materia de la comunidad de San Gregorio Macapexco, donde la convivencia de la población, en gran parte está definida por los conocimientos y sentimientos que generacionalmente los integrantes de la comunidad han aprendido, la cultura se tomará como aquella creación y manifestación humana que incluye los rasgos distintivos de los grupos sociales que la generan, pero también incluye la serie de conocimientos que se han integrado y reintegrado con el paso de los años y a su vez, los sentimientos que todos estos elementos generan en sus integrantes y que al mismo tiempo les dan identidad y sentido de pertenencia ante el grupo y por ello es que los reproducen y conservan para la posteridad como el legado que dejarán de su paso por este mundo.

1.2. Un acercamiento teórico al patrimonio cultural

Después de haber abordado las conceptualizaciones que se tienen en torno a la cultura desde distintos puntos de vista, es perceptible que todas las creaciones del hombre, independientemente de los fines para las cuales hayan sido diseñadas, tienen una serie de valores que el propio ser humano les impregna a sus obras, y por ello, las considera dignas de ser preservadas para que sus descendientes las conozcan como parte de su legado, como parte de su patrimonio.

Es así que todas estas creaciones se van almacenando, tanto en la memoria individual como en la memoria colectiva de los grupos, a razón de que “somos lo que somos porque podemos recordar lo que hemos sido y lo que fueron quienes nos antecedieron” (Sáizar, 2011: 9), y el hombre recuerda su pasado, porque se identifica con él, porque es importante por ser es el patrimonio que heredo de sus antepasados, en el cual se encuentra gran parte

de la esencia que los identifica y que, al mismo tiempo representa la importancia de formar parte de ese grupo al que se pertenece.

Las concepciones sobre el patrimonio, al igual que la cultura, en los últimos años se han visto envueltas en una serie de controversias en torno a su definición, siendo la óptica antropológica y la histórica las que más aportaciones ha desarrollado en torno al tema, así mismo, países como España, Italia, Francia y Portugal, en Europa, y Argentina, Venezuela, Chile, Brasil, Perú y México en la América Latina, son quienes van a la cabeza en torno a las nociones e investigaciones en torno al patrimonio.

Como punto de inicio para la discusión en torno al concepto de patrimonio, el Diccionario de la Real Academia Española lo define de la siguiente forma: “hacienda que alguien ha heredado de sus ascendientes” (RAE, 2012).

En esta primera definición del patrimonio, se observa que hace referencia a los bienes que una persona hereda de sus antepasados, y al relacionarla con las palabras anteriores hace hincapié sobre los bienes materiales que posee una persona o grupo en determinado momento de su historia.

Siguiendo a Sáizar (2011), los ancestros de quienes heredaron dicho patrimonio, tuvieron que concebirlo dentro de su memoria colectiva, y en ese proceso, darle una serie de valores, tanto prácticos como espirituales, para con ello poder legarlos a sus descendientes como signo del valor que le asignaron en su momento; pero también como muestra de su paso por la tierra, para que así puedan ser reconocidos aún después de muertos y dignificados por sus acciones como signo importante también para arraigar el sentido de pertenecer a dicho grupo.

Con esto se entiende que el concepto de patrimonio, no solo alude a los elementos tangibles, sino también comprende a todo lo intangible. Retomando el ejemplo de la cuchara donde comía la abuela, o la mansión que ha pertenecido a una familia de generación en generación. Para los poseedores de dichos bienes, no solo es importante si la cuchara esta hecha a base de un metal precioso con incrustación de piedras preciosas, o si la mansión alberga esculturas de marfil y está construida con bloques de mármol de las más

recónditas regiones del mundo y tiene una cocina cubierta con cuadros de talavera poblana del siglo XVII, sino lo que en ocasiones importa más, es lo que representa el objeto, así sea solo un molcajete de piedra, si éste perteneció a un ser querido o a alguien que haya sido reconocido socialmente, o incluso, haya sido el molcajete donde se haya inventado alguna preparación, sus poseedores le otorgan una serie de valores, que van más allá de lo material, para posicionarse en lo intangible, que para muchos, es lo que mayor valor tiene.

En este sentido, el patrimonio adquiere una connotación cultural, que, basándose en la conceptualización de cultura que se desarrolló inicialmente, los conceptos se engranan para crear uno nuevo, el de patrimonio cultural, esto a razón de que:

El patrimonio ha sido una pieza clave en el devenir de la historia humana, porque gracias a él los conocimientos, los valores, las emociones, los ideales, etc., se heredan de una generación a otra; permite por tanto el progreso de cualquier grupo social, no solo por la experiencia y conocimientos en él condensados, sino porque además es una liga intelectual y emotiva entre el pasado, el presente y el futuro. (Viladevall, 2003: 17-18)

Actualmente, la institución internacional encargada de encabezar los estudios sobre el patrimonio cultural, para la salvaguarda del mismo, es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO, por sus siglas en inglés), cuyo origen se encuentra en 1942, cuando los gobiernos de los países europeos que combatían a las fuerzas de la Alemania Nazi, se reúnen en Inglaterra en la Conferencia de Ministros Aliados de Educación, (CAME) para idear las estrategias para restaurar la educación en los países afectados por la guerra.

Años más tarde, al término de la Segunda Guerra Mundial, nuevamente se reúnen países de todo el mundo para constituir a la UNESCO, cuyas funciones como institución inician a partir de 1946, cuyo objetivo primordial es la “construcción de la paz en la mente de los hombres y las mujeres”, a través de la educación, la sustentabilidad y la salvaguarda del patrimonio cultural de los pueblos (UNESCO, 2012).

En el caso de México, la institución encargada de dicha actividad es el Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia. Ambas instituciones, se dedican a la investigación, documentación y salvaguarda del patrimonio cultural de la nación desde inicios del siglo XX.

Pero en esencia, ¿qué es el patrimonio cultural?, varias han sido las discusiones en torno a la existencia del mismo, y se pueden observar desde distintos ángulos. Rodríguez (2010), hace una breve, pero completa reseña de las esferas en las que se ha tratado el tema del patrimonio cultural a partir “del elenco de bienes que se encuentran al amparo de él” (Rodríguez, 2010: 76).

Para poder entender plenamente a que se refiere el patrimonio cultural, varios han sido los autores como instituciones, que lo han clasificado en dos grupos básicos, para con ello, establecer la definición y alcances del mismo.

1.3. El patrimonio cultural y su clasificación.

El patrimonio, al ser un resultado de la cultura del hombre, está integrado por distintos elementos a saber:

- A) Patrimonio cultural material: integrado por todos aquellos elementos tangibles, producto de la creación, inventiva e imaginación del hombre, plasmado en obras que reflejan los conocimientos y sentimientos del momento, que a su vez se integra en:
 - a. Patrimonio cultural mueble: integrado por pinturas, esculturas, manuscritos, objetos decorativos, etcétera.
 - b. Patrimonio cultural inmueble: constituido por todos aquellos monumentos históricos, edificaciones, sitios arqueológicos, etcétera.
 - c. Patrimonio subacuático: comprende los restos de naufragios, ruinas de ciudades sumergidas, etcétera.
 - d. Patrimonio cultural inmaterial o intangible: tradiciones orales, artes de espectáculo, rituales, cocina, etcétera.

- e. Patrimonio natural: lugares naturales que tengan un valor excepcional desde el punto de vista estético o científico. (Barrera, Favila, Quintero, González; 2011).

Como se observa, el patrimonio cultural, en todas sus manifestaciones, está integrado por el reflejo de los conocimientos, y sentimientos del hombre, los cuales plasmo en una serie de objetos para heredarlos a su descendencia como signo de la grandeza del momento que le toco vivir, y al estar impregnado de todo ello, los individuos que los reciben, les dan la connotación de patrimonio, para continuar con su conservación y con ello la prolongación de la generación que los diseñó.

Pero quizás el patrimonio más susceptible a desaparecer, de los antes mencionados, es el patrimonio cultural inmaterial, debido a que con el paso del tiempo y las rupturas de fronteras, tanto geográficas como culturales, los individuos entran en contacto con distintas manifestaciones humanas y en ocasiones se deja a un lado lo propio.

Ejemplo de esto se puede observar en hoy por hoy, en lo que refiere a la comida, y específicamente, en el caso de México, al estar constantemente susceptible a la llegada de nuevos productos alimentarios y a la dinámica social que envuelve a los individuos, poco a poco se han ido modificando, o dejando atrás las costumbres y tradiciones que se aprendieron de los antepasados. Aunque también, por otro lado, se encuentran las agrupaciones de carácter civil o académico, que pugnan por la reivindicación de dicha cocina patrimonial y con ello su salvaguarda como parte del patrimonio cultural inmaterial del país.

1.3.1. El patrimonio cultural inmaterial.

En base a lo anterior, es imperioso comprender a lo que se refiere específicamente el patrimonio cultural inmaterial, a razón de que en gran medida, lo que respecta a la cocina y todo lo que la rodea, está integrado por elementos intangibles que le han dado cuerpo a las cocinas, no solo a las de México, sino a las del mundo entero.

En este sentido, la UNESCO (s/a) define al patrimonio cultural inmaterial de la manera siguiente:

El patrimonio cultural no solo comprende los monumentos y las colecciones de objetos. Abarca también tradiciones y expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, o saberes y técnicas tradicionales de fabricación de objetos artesanales. Aunque esos elementos no son materiales –en el sentido de que no son tangibles– constituyen una parte muy importante de nuestro patrimonio cultural. Son el patrimonio cultural inmaterial, una forma viva del patrimonio que se recrea continuamente y evoluciona a medida que adaptamos nuestros usos y tradiciones al mundo que nos rodea. Nos infunde con respecto a nuestras culturas, un sentimiento de identidad y pertenencia. A medida que el mundo cambia, la modernización y la mecanización se incorporan a este proceso vivo y, en muchos casos, pueden incluso propiciar y fomentar la creatividad. No obstante son los pueblos quienes siguen desempeñando un papel esencial en la creación y perpetuación del patrimonio cultural inmaterial. (UNESCO; s/a: 2)

Es así que el patrimonio cultural inmaterial, se refiere a ese patrimonio vivo que se sigue desarrollando, a pesar del paso del tiempo, en el seno de los pueblos humanos, manifestado en sus conocimientos y creencias en torno al mundo en el que viven, pero también a las ideologías que se tienen para mantener la cohesión de los grupos, y con ello la permanencia del mismo.

La UNESCO (S/F), también hace referencia, dentro de lo inmaterial del patrimonio, a que “depende de aquellos cuyos conocimientos de las tradiciones, técnicas y costumbres se transmiten al resto de la comunidad, de generación en generación o a otras comunidades” (id). Con esto se observa que dicha institución, al referir a esta parte del patrimonio como un elemento vivo que se encuentra en una constante evolución y recreación, indudablemente, lo que concierne a la cocina no le es ajeno.

Las cocinas del mundo, se encuentran en una constante recreación y reconstrucción, lo que inminentemente habla de una evolución, que está impregnada de toda una serie de sentimientos e imaginarios, que la población

plasma en ella, desde las distintas estrategias para hacerse llegar de los alimentos, como también en las maneras que se tienen para transformarlos en platillos agradables a los sentidos (olfato, oído, vista, tacto, y gusto); las formas que se tienen para degustarlos, el lugar, los acompañantes, las horas del día en que se comen los alimentos. Todo esto innegablemente tiene una carga de significados que hacen de las cocinas algo intangible.

Todos estos conocimientos, no solamente en torno a las cocinas, sino a la cultura del hombre en general, son transmitidos generacionalmente, de padres a hijos, a través de la tradición oral, lo que hace que dichos saberes, no sean olvidados, sino trasciendan fronteras de tiempo y espacio, como parte del legado de los ancestros. Y esto, al mismo tiempo se convierte en un factor de cohesión de los miembros de la comunidad, al sentirse identificados con los conocimientos que han heredado de sus antepasados, y así también, se transforma en un elemento de identidad y sentido de pertenencia al grupo en el cual se han generado dichos saberes, y en consecuencia, los nuevos poseedores de dicho legado, lo conservan como un elemento importante de su patrimonio heredado.

Sin embargo, para que este proceso tenga existencia, este patrimonio inmaterial, debe mantener una vigencia, la cual se ve reflejada en las capacidades que estos saberes les dan a sus poseedores para resolver ciertos problemas que aquejan a la colectividad. Un ejemplo se observa cuando algunos grupos, principalmente en las comunidades rurales, desarrollan procesiones con las imágenes religiosas protectoras del pueblo –el santo patrón- , alrededor de las tierras de cultivo, para realizar la petición de lluvias que les asegure una buena cosecha.

Muchas de estas actividades tienen sus orígenes en tiempos prehispánicos, a razón de que los pueblos mesoamericanos eran inminentemente religiosos, pero con el mestizaje cultural sufrido en el siglo XVI, todos estos sentimientos religiosos se van transformando para dar paso al engranaje con las devociones de la religión traída por los conquistadores. Pero al seguir teniendo vigencia, aunque se haya cambiado la forma de la imagen, el significado sigue siendo el mismo, porque persigue los mismos fines, en el caso del ejemplo, el

aseguramiento de las lluvias para el siguiente período agrícola, con lo cual se verán también asegurados los alimentos de la comunidad.

Es por eso, que dichos conocimientos sobre el sacar a procesión al santo patrón, y más en los temporales de sequía, para pedirle las lluvias que aseguren el cultivo y con ello, el alimento, siguen teniendo vigencia porque “una sociedad determinada los considera suyos (...) y echa mano de ellos para enfrentar sus problemas” (Bonfil; 2003: 47).

Es así, que la vigencia del conocimiento heredado de una comunidad, se va convirtiendo poco a poco en un patrimonio intangible. Caso contrario, atendiendo a lo que se mencionó anteriormente sobre la cultura como algo vivo, el ejemplo de las procesiones de los iconos religiosos por las tierras de cultivo, no se pueden observar en un asentamiento urbano cosmopolita, donde la dinámica de la sociedad es totalmente distinta, a razón de una serie de transformaciones y adaptaciones que ha sufrido con el paso de la historia. Por tanto, si anteriormente se practicaban estos ceremoniales religiosos, por la evolución de la población, en otro momento, histórico, pierden vigencia, y por ende no son practicados, y con ello, lo intangible del patrimonio adquiere otras connotaciones.

Un ejemplo que puede ilustrar lo anterior se observa en una tradición mexicana por excelencia, y que ha otorgado a los mexicanos, lo que en líneas anteriores se describió, como sentido de pertenencia: la tradición de día de muertos.

El culto a los muertos, cuyo origen, igualmente se remonta a tiempos precolombinos, ha caracterizado al pueblo de México hasta los tiempos actuales, al grado de convertirse en 2008 como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad (UNESCO; 2012). Esta tradición, en algunos pueblos de México, como es el caso de Mixquic y Xochimilco, por mencionar algunos, sigue teniendo vigencia, a razón de que sus habitantes la siguen desarrollando como parte de una necesidad por estar en comunicación con sus muertos, pero también, como lo describe Octavio Paz (2004), dentro de su ambiente festivo, como una ruptura con la cotidianidad, para estar en contacto con sus antepasados, recordándolos, llorándoles, y por supuesto, invitándolos a comer

los alimentos especialmente preparados para la ocasión, que aluden al temperamento festivo que identifica al mexicano *“de todo hace fiesta”*.

En contraposición, pero también aludiendo al espíritu festivo, en otros puntos del país, principalmente en los que han alcanzado un nivel elevado de urbanización, se observa que, la tradición festiva de día de muertos se ha transformado, para dar paso a la llegada de otras culturas como la del Halloween, donde los participantes, principalmente niños, dejaron de lado la tradición nacional, para dar paso a la reproducción de una tradición extranjera, que poco a poco se ha ido coagulando en el gusto popular; mientras que la tradición mexicana del día de los muertos, se ha convertido en un escenario donde a manera de espectáculo, distintas agrupaciones, tanto académicas como civiles, tratan de acercar a los miembros de la sociedad urbana a esta tradición mexicana, basándose en su carácter de patrimonio cultural inmaterial, pero con significaciones totalmente distintas a las que viven los protagonistas principales de dicha festividad.

Es por esto, que si las discusiones en torno a la conceptualización de patrimonio cultural han sido, de cierta forma compleja, lo que concierne a lo inmaterial del patrimonio cultural, es mucho más complejo, por todos los elementos que se tienen que tomar en cuenta.

Es así entonces que el patrimonio cultural inmaterial, después de analizar las posturas anteriores, es posible entenderlo como todas esas expresiones vivas de la cultura, que están cargadas de un complejo conjunto de significados que la sociedad que los crea les va adicionando con el paso del tiempo, basadas en lo que han aprendido generacionalmente, y que sigue teniendo vigencia para la comunidad que las desarrolla, a razón que les permite dar solución a determinadas problemáticas del momento, y al mismo tiempo, les otorga una forma particular de ver y comprender al mundo que los rodea, lo que a su vez, imprime en sus integrantes, identidad y sentido de pertenencia, y con ello, la permanencia de dicho patrimonio.

También, es claro, que lo intangible del patrimonio cultural, es lo que está más susceptible de transformación, originando en los últimos años, con la ruptura de fronteras culturales, que los distintos grupos humanos estén más

cercanos al contacto con otras formas de cultura, y en consecuencia a la adaptación de nuevas formas de concebir al mundo que los rodea, y por tanto dejar en segundo plano su propio patrimonio cultural, o en situaciones más extremas, abandonarlo, para adoptar lo venido de otros lugares.

1.4. Patrimonio cultural gastronómico.

Como se mencionó en líneas anteriores, en lo que compete a la parte de la cocina, en gran medida está impregnado de cuestiones intangibles, por los distintos procesos que han evolucionado para dar forma y continuidad a las cocinas del mundo, y con ello, convertirlas en un motor importante de la identidad y cohesión de los grupos humanos que las desarrollan. En este sentido, también es de gran importancia, entender que es lo que encierran teóricamente las conceptualizaciones al respecto.

Hasta este punto ya se han puesto en la mesa de discusión las diferentes posturas en torno a las conceptualizaciones en torno al patrimonio y al patrimonio cultural, y también se ha establecido que lo que concierne a las cocinas, en gran medida también forma parte de lo intangible del patrimonio cultural. Es así, que ahora toca el turno a abordar las conceptualizaciones en torno a la cocina, para con ello llegar a una conceptualización del patrimonio cultural culinario y/o gastronómico.

En este sentido, en primera instancia, el definir el concepto de cocina, también ha causado revuelo dentro de las distintas áreas del conocimiento humano, siendo los principales aportes a su estudio, los emanados desde la Antropología, específicamente, en la parte de la comida.

1.4.1 ¿Qué es la cocina?

Al hablar de cocina, en primer lugar, la mente se posiciona en vislumbrar a aquel espacio físico destinado a la transformación de alimentos. Sin embargo, con los estudios que se han hecho en torno al tema en los últimos años, se observa, que dicho concepto va más allá de esas cuatro paredes.

En primer lugar, la RAE (2012) define al concepto de cocina como: “pieza o sitio de la casa en el cual se guisa la comida”. En esta definición, como ya se mencionó, dicha institución encargada de dar formalidad a los vocablos de la lengua castellana hace énfasis al espacio físico de una casa o edificio, que está destinado a la producción de los alimentos. En una segunda definición, alude a lo siguiente: “Aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces horno. Puede calentar con carbón, gas o electricidad” (*íd*). Como se observa esta conceptualización reduce aún más al concepto para especificarlo en el equipo comúnmente conocido como “*estufa*”.

Retomando la idea de la cocina, como parte de la cultura del hombre, se encuentran otras posturas teóricas que la acercan más a este punto, como es el caso de la propuesta de Hernández (2008), quien a partir de las concepciones de cocina, como lugar o espacio físico, dice que los sitios que aquí interesan “son aquellos donde la comida es protagonista y pueden ser grandes como una cocina, o pequeños como una cucharita. Y los eventos que en ellos suceden, pueden ser breves como una pizca de sal o largos como una comida de tres platos” (Hernández; 2008: 11).

Esto demuestra que el concepto de cocina, no solo hace referencia al espacio físico, sino que trasciende fronteras de tiempo y espacio, raíz de su complejidad, para convertirse en un universo donde interactúan los elementos que el autor citado denominara como “una especie de Trinidad: alimento, cocinera(o) y comensal” (*ibídem*), donde cada uno de ellos juega un papel importante para el desarrollo de la cocina, y si faltase alguno, no se podría concebir su existencia.

Un ejemplo de esto se puede observar, dentro de la cocina mexicana, cuando se elabora un platillo tan común como los chilaquiles, que con el paso de los años se ha ido transformando y enriqueciendo para llegar a lo que hoy imaginamos al hablar de él. Dentro de su preparación, el encargado de dicha actividad, ya sea en el escenario de la cocina doméstica: el ama de casa; o en un restaurante, el cocinero profesional; ambos inconsciente o conscientemente, toman en cuenta para su preparación, factores como de donde vienen los ingredientes empleados, si se adquieren en una “recaudería” donde el

personaje que atiende es conocido y amigable, o da un buen precio y un excelente producto, o en su defecto, si se tiene que elegir al proveedor del restaurante a partir de los costos que ofrece por los ingredientes. Ambos cocineros, toman en cuenta las formas de abasto de los ingredientes requeridos para estos chilaquiles.

Posterior al proceso de abasto, en el momento de la preparación del alimento, probablemente, el cocinero del restaurante solo desarrolla dicha actividad, en función de cumplir con los estándares de sabor, porciones y tiempos requeridos por el establecimiento, y esporádicamente, agregará al platillo parte de lo que haya aprendido de su contexto familiar para dar un sabor más significativo al platillo que va a degustar el comensal. Por otra parte, el ama de casa, probablemente atenderá a la receta que le haya enseñado quien la instruyó en la actividad de cocinar, y en el momento de la preparación, tomará especial atención en los conocimientos adquiridos, como puede ser, dentro de los imaginarios en torno al alimento, “que si alguien la hace enojar, la salsa quedará en extremo picante”. De igual manera con todos los procesos que implique la preparación del platillo.

En el momento del consumo, el cocinero del restaurante solo entregará el platillo al mesero para que éste lo entregue al comensal y ahí termina su participación; mientras que en el caso del ama de casa, probablemente ella sea quien distribuya la cantidad de alimento tomando en cuenta la jerarquía familiar, el momento del día en que se degustará el alimento, etcétera.

En éste proceso de preparación de los chilaquiles, en distintos escenarios, se observa, que a pesar de ser el mismo platillo, se toman en cuenta elementos distintos, como los fines con que se prepara, los procesos aplicados a su preparación y los aspectos de su consumo. Probablemente, en el caso del ama de casa, si creció en un contexto muy tradicionalista, todo esto lo enseñará a su descendencia, quienes a su manera, lo reproducirán como parte del legado familiar, pero también, atendiendo a los avances tecnológicos del momento.

Un ama de casa del siglo XIX prepararía la salsa para los chilaquiles empleando para ello, un molcajete o un metate para la molienda de los ingredientes, y a la hora de servir el platillo agregara ingredientes complementarios que se encuentren a su alcance; mientras que una cocinera del siglo XXI empleará una licuadora para la molienda de la salsa, y en ocasiones optará por comprar la salsa ya procesada lista para consumirse.

Con este ejemplo, es entonces, que el concepto de cocina se constituye a partir de todos los elementos que giran en torno al alimento, desde las maneras de su obtención, las formas en que se distribuye, las técnicas y herramientas empleadas en su transformación para convertirse en un platillo organolépticamente aceptable, la ritualidad que encierra su consumo, y los efectos, tanto físicos como emocionales que puede generar dicho platillo en el comensal.

Lo anterior en conclusión llevan a una conceptualización más amplia de la cocina ubicándola como una actividad cultural (porque está impregnada de todos los elementos socialmente aprendidos para la preparación de un platillo) dedicada a la transformación de alimentos en platillos organolépticamente aceptables (porque más allá de satisfacer una necesidad biológica de alimentarse, satisface a una necesidad psicológica de alimentar al estómago psicológico); y que a su vez depende del contexto, tanto histórico como del contexto geográfico en el que se desarrolla.

La conjunción de todos estos elementos van definiendo los aspectos que identifican a cada una de las cocinas del mundo, haciéndolas únicas e irrepetibles, y por tanto, interesantes y al mismo tiempo intrigantes, lo que genera en las personas que no participan en su gestación, el deseo de conocerlas, degustarlas, sentirlas, y al mismo tiempo, convertirlas en algo digno de patrimonializarse, desde la perspectiva de lo intangible.

1.5. Una breve discusión sobre gastronomía

Otro punto de controversia en los últimos años es sobre la conceptualización de la gastronomía y sus diferencias frente al concepto de cocina. En este sentido, Gastronomía, partiendo de una definición etimológica, proviene de los vocablos griegos “*gaster* – gastros: estómago y *nemo*: yo distribuyo, administro. Se empezó a usar a mediados del siglo XIX y se le dio la definición de: tratado de la glotonería” (Jimeno; 2008: 141).

Partiendo de esta postura, una de las primeras aproximaciones al quehacer de conceptualizar a la gastronomía, se observa en el trabajo de Arquestrato, quien, en palabras de Luján (1997), fuera el primer tratadista gastronómico, quien escribiera un poema titulado “Gastronomía, Gastrología o Hedypatheia, palabra esta última que quiere decir tratado de los placeres” (Luján; 1997: 28).

Pero “la gastronomía empezó a tener importancia histórica en el momento en que la ostentación de la riqueza se reflejó en la opulencia de los banquetes, importancia que aumentó cuando dichos banquetes se usaron también para la política y la diplomacia” (Jimeno; 2008: 143).

A raíz de lo anterior es como el concepto de Gastronomía se fue filtrando en el interés de los pensadores, pero es Brillant Savarin quien en 1825 publica su obra titulada “La Fisiología del Gusto”, marcando con ella un referente para la discusión teórica sobre el concepto de Gastronomía (Monroy y Martínez; 2008).

En dicha obra, Savarin define a la Gastronomía de la manera siguiente:

“La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport a l’homme, en tant qu’il se nourrit.

Son but est de veiller a la coservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle y parvient en dirigeant, par des prínicipes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments”. (Savarin; 1848: 27).

Este pequeño fragmento extraído de una edición realizada a mediados del siglo XIX se puede entender en español de la manera siguiente: “Entiendase

por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación. Tiene por objetivo velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos. Esto lo consigue dirigiendo con principios fijos, a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos”.

Esta postura de Savarin, en torno a la definición de la Gastronomía se ha mantenido vigente hasta la actualidad. Sin embargo, en los últimos años, a raíz del auge de la misma, tanto en el ámbito profesional de cocina, como en el ámbito académico, dicha conceptualización se ha sometido a rigurosas críticas, con miras a desarrollar una definición actual de la Gastronomía, que albergue lo más posible de lo que se supone que abarca.

En este sentido, la Real Academia de la Lengua Española define a la gastronomía como: “Arte de preparar una buena comida” (RAE; 2012). Al observar esta postura, se advierte que hace referencia únicamente a la parte de la preparación de los alimentos, y deja de lado todos los demás elementos como las maneras de hacerse llegar de los ingredientes, las técnicas que se emplean para convertirlos en platos, y las maneras de mesa que cada pueblo, familia, o incluso, cada persona, tiene en el acto de comer.

Otra postura se observa en Fernández (1988) quien hace referencia a la gastronomía como el estudio de la relación del hombre con su alimentación y su entorno. Aquí ya se amplía la perspectiva teórica frente a la tarea de conceptualizar a la gastronomía, al abarcar ya la relación del hombre con su entorno ambiental en función de la preparación de los alimentos.

Es así que también, al comparar estas propuestas frente a las que ya se analizaron previamente en torno a las conceptualizaciones de cocina, la tarea se torna más compleja porque se podría caer en confundir a una con la otra. Problemática a la que se han enfrentado diversos pensadores desde su área de conocimiento, siendo principalmente la Antropología y actualmente los que egresan de una formación profesional en Gastronomía, quienes encabezan las listas por el interés de definir a este concepto.

Por tanto, para motivos de este trabajo, se entenderá a Gastronomía desde el punto de vista de Fernández, a razón de que es la propuesta que abarca más aspectos que intervienen en la tarea de obtener, preparar y consumir alimentos, añadiéndole, que cada gastronomía de las distintas partes del mundo, estará supeditada a la manera en que sus creadores entienden el mundo y al mismo tiempo, las características ambientales en el que se desarrollan y el momento histórico al que pertenece, para con ello observar una gastronomía de carácter histórico y una gastronomía de carácter regional.

Ahora bien, después de haber observado las diferentes propuestas teóricas sobre patrimonio, patrimonio cultural, cocina y gastronomía, toca el turno a conceptualizar al patrimonio cultural gastronómico. Que si bien hasta este punto se ha advertido que cada conceptualización está inmersa en una serie de controversias originadas por las distintas posturas teóricas de los autores, para el caso del patrimonio cultural gastronómico resulta aún más compleja su definición.

Retomando la idea de la UNESCO sobre patrimonio cultural inmaterial, entonces el patrimonio cultural gastronómico también se puede entender como todas aquellas manifestaciones de la cultura referentes a las formas de alimentarse, que abarca tradiciones y expresiones vivas en torno a la comida, imaginarios con respecto al abasto de alimentos, y al procesamiento de los mismos, protocolos de mesa, ritualidad en torno a la comida; los cuales se han ido aprendiendo y heredando de generación en generación, como parte de la convivencia e integración social alrededor de la mesa, y que al mismo tiempo generan en sus poseedores, identidad y sentido de pertenencia frente a su comida.

1.6. El sistema de alimentación.

Hasta este punto se ha aterrizado en que el patrimonio cultural gastronómico, abarca los elementos de abasto, procesamiento y consumo de los alimentos, pero no se ha definido en qué consisten cada uno de ellos.

Para desarrollar esta parte del trabajo, se toma como punto de partida la propuesta teórica desarrollada por Goody referente al sistema de alimentación, quien lo estructura de la manera siguiente:

(...) el estudio de los procesos de obtención y transformación del alimento cubre cuatro áreas principales, la del crecimiento, asignación, cocción y comida, que representan las fases de la producción, distribución, preparación y consumo:

<i>Proceso</i>	<i>Fase:</i>	<i>Locus</i>
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/almacenamiento	Distribución	Granero/Mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa

A los que debe agregarse una quinta fase, a menudo olvidada:

Limpieza	Eliminación	Fregadero (Goody, 1995: 55)
----------	-------------	-----------------------------

En esta pequeña esquematización que el autor citado desarrolla sobre el sistema alimentario, se observan claramente los procesos y las fases en que se desarrolla el acto de la alimentación humana, así como los lugares en los que se ejecutan dichos procedimientos.

1.6.1. La producción/abasto alimentario

En este sentido, para el caso de la investigación que aquí se desarrolla específicamente se toma como base, la parte de la producción o abasto de los alimentos, a lo cual Aguilar (2002) agrega lo siguiente al respecto:

A) Las fases de producción (F/P)

Vegetales	Animales
Preparación del terreno	Preparación del establo, forraje, pastores
Siembra	Cría
Cultivo	Pastoreo
Casecha	Sacrificio
conservación (incluye semillas)	protección de los animales

A₁) Los aspectos de la producción (A/P)

a) los items de la producción
b) la fuerza de trabajo (y la división del trabajo)
c) los recursos productivos, tierra, agua, y agentes fertilizantes
d) La tecnología y las técnicas de producción
e) La cantidad y calidad producidas, que se relacionan con la escasez y la abundancia, con la viabilidad de la unidad de producción y con el descarte de los excedentes

Fuente: Aguilar, 2002: 16-17.

En la esquematización anterior es posible observar que el autor, tomando como punto de partida lo expuesto por Goody (1995), toma en cuenta los distintos elementos que intervienen en la obtención de los alimentos, esto es, el abasto.

En este sentido, atendiendo a las necesidades de esta investigación, se entenderá a la producción de los alimentos como abasto, el cual es definido por la RAE (2012) como: “provisión de bastimentos, y especialmente de víveres”.

Por otra parte la Distribuidora e Impulsora Comercial (DICONSA, 2006) refiere al abasto alimentario como “la oportunidad de hacer llegar productos y servicios a la población que habita las zonas más alejadas de los centros urbanos y así satisfacer sus requerimientos alimentarios” (DICONSA, 2006: 13).

Esta conceptualización, desde el punto de vista gubernamental, en el caso de México, hace referencia al abasto como una estrategia para llevar a la población de bajos recursos, los productos alimenticios que puedan contribuir al desarrollo de una dieta saludable. Siendo esta estrategia principalmente encaminada a las comunidades rurales del país. Sin embargo, dichas comunidades tienen sus propios mecanismos para hacerse llegar de los recursos alimenticios que necesitan para subsistir, basándose en conocimientos que los pueblos han aprendido, reproducido y adaptado generacionalmente, en función de lo que se encuentra en su entorno ambiental.

Es así, que el abasto alimentario, entonces sigue correspondiendo esquemáticamente a lo propuesto por Goody (1995) en las fases y aspectos de la producción de alimentos las cuales tienen que ver con las estrategias que los distintos grupos humanos en la tierra, desarrollan para preparar los terrenos de

cultivo, la siembra y cuidado de las plantas, las formas de organización que se tienen para la cosecha de los productos y las maneras que se diseñan para conservar dichos productos para proveer de alimento en los tiempos en que éste sea de menor acceso. Lo mismo sucede para el caso de la crianza de los animales que también forman parte de la dieta de los seres humanos; proceso que inicia desde los momentos en que se tienen que preparar los espacios físicos donde se va a dar resguardo a los animales, su reproducción, alimentación, sacrificio, reparto y formas de conservación de las carnes; pero también, la protección de las especies, particularmente para continuar con su reproducción y con ello, asegurar la presencia de carne para la alimentación del grupo humano.

Pero también, el autor considera, aspectos como el trabajo de los miembros de los grupos humanos para el desarrollo de las actividades de abasto, los recursos con los que se cuentan, siendo estos prácticamente dependientes del entorno ambiental donde se desarrollan las actividades de producción; así mismo, las tecnologías que se diseñan para la buena ejecución de la producción, las cuales se verán reflejadas en la calidad y cantidad de productos obtenidos, ya sean animales o vegetales.

En este sentido, como lo menciona Harris (2011), “las cocinas más herbívoras se asocian con poblaciones densas cuyo hábitat y cuya tecnología de producción alimentaria no pueden sostener la cría de animales para carne sin reducir las cantidades de proteínas y calorías disponibles para los seres humanos” (Harris, 2011: 17-18). Con esto se expone claramente lo ya mencionado sobre la relación existente entre el abasto de alimentos y el entorno ambiental donde se desarrollan dichas actividades.

Algo muy importante que también se debe mencionar, son los imaginarios que rodean a la producción, esto es, los distintos simbolismos que los grupos humanos generan en torno a la producción, ya sea que estén relacionados con seres superiores que gobiernen el universo, o algunas supersticiones que se tengan en torno a algunas especies tanto animales o vegetales, lo cual le da a el abasto alimentario, una connotación cultural en torno a su desarrollo.

Es así, que después de exponer las fases y aspectos que conciernen al abasto/producción de alimentos, se concluye que esta etapa del sistema de alimentación, se refiere a las distintas técnicas y estrategias que los grupos humanos diseñan y desarrollan para la obtención de sus alimentos, pero también para el aseguramiento de los mismos para los tiempos en que estos sean de difícil acceso; dichas técnicas y estrategias dependen tanto del contexto ambiental, en el que se ejecutan, y se van modificando y adaptando según las necesidades del momento histórico en el que se encuentra el grupo que las reproduce, lo que le da una connotación cultural a dicho proceso.

1.6.2. La distribución de los alimentos.

Siguiendo la propuesta teórica de Goody (1995) en torno al sistema de alimentación de los grupos humanos. El autor menciona que dicha etapa está directamente afectada por la naturaleza del producto, esto es, dependiendo de las características ambientales es como se van a generar las estrategias para la conservación de los alimentos y con ello buscar el aumentar su vida útil, generando para ello, técnicas como el ahumado o el secado para las carnes, lo cual se ve esquematizado de la siguiente manera:

Tipos de transacción (T/T)

- a. Asignación dentro de la unidad de producción (por ejemplo las diferentes esposas en una familia poligámica)
 - b. Regalo, sin expectativa de retribución
 - c. Intercambio “recíproco”
 - d. Mercado
 - e. Transferencia obligatoria, céntrica o no céntrica, hacia arriba o hacia abajo
 - f. Destrucción
- (Goody, 1995: 66).

Por otra parte, el autor hace referencia a los aspectos de la distribución, refiriéndolos de la siguiente manera:

- a. La naturaleza de las transacciones internas
- b. y externas
- c. la uniformidad de la distribución interna
- d. la tecnología del almacenamiento

- e. la tecnología de transporte
- f. la periodicidad de la distribución (Goody, 1995: 67)

De esta manera es posible observar que en los distintos grupos humanos que existen en la tierra, desarrollan los procesos de distribución o reparto, en este caso de los alimentos, obedeciendo a la propia estructura social en la que se encuentra constituido el grupo, y de ello va a depender el aseguramiento del alimento para todos los miembros que integran el grupo. Del mismo modo, dicho aseguramiento da pie al diseño de técnicas y estrategias para la conservación de los productos alimentarios de acuerdo con la temporalidad del propio producto, como del entorno ambiental en el que se ubica la población.

Es claro también, que un elemento importante para decidir la distribución alimentaria, está reflejada en la fuerza de trabajo, es decir, de acuerdo al esfuerzo desarrollado por los miembros participantes de la comunidad en el proceso de abasto alimentario, será la cantidad de producto que les corresponda, tanto para él como para su propia familia, lo que hace que cada uno de los integrantes del grupo se esfuercen para la obtención de gran cantidad de alimento, que a su vez les permitirá asegurar la comida para cada uno de los integrantes del grupo.

1.6.3. La fase de la preparación

Uno de los elementos importantes dentro del sistema de alimentación, en todos los pueblos del mundo, es el tratamiento que se le da a los productos obtenidos, ya sea de la recolección, pesca, agricultura, ganadería, etcétera, para convertirlos en platillos organolépticamente aceptables, es decir, que sean agradables, en cuestión de sabor, color, aroma, textura, esto es, la cocina, actividad que desde su origen ha sido destinada a ser manufacturada por las manos femeninas, a lo que también se ha denominado, cocina doméstica.

Siguiendo la línea de Goody (1995), refiere que esta fase del sistema de alimentación de los grupos humanos está integrada por las siguientes fases y aspectos:

La preparación del alimento comprende tres fases (F/Pr):

- a. trabajo preliminar: la matanza de animales y el carneado, el descascaramiento de frutos secos, el desgrane, zarandeo y molienda de cereales;
- b. cocción: la aplicación de calor u otros agentes transformadores (frío, vinagre, sal, etc.);
- c. elaboración del plato:

en tanto que los aspectos (A/Pr) que debemos considerar son:

- a. quien cocina, con quién (grupo de cocina) y para quién (grupo de consumo)
- b. la tecnología de cocción (fogón, recipientes, instrumentos, horno, asador y combustibles). (Goody, 1995: 68).

El autor hace referencia sobre que en las sociedades preindustriales, los vínculos entre los pasos del sistema de alimentación, están íntimamente relacionados, y a su vez, se desarrollan en el ámbito doméstico, esto es, para la satisfacción inmediata de la necesidad de alimentación. Sin embargo, hoy por hoy, se sigue observando en los distintos grupos humanos del planeta, y los de México no son la excepción, que gran parte de las actividades encaminadas a la preparación de los platillos, están estrechamente relacionadas con las distintas estrategias que se desarrollan para el abasto y distribución de los alimentos. Ejemplo de ello se observa claramente en el seno de las comunidades indígenas del país, donde, a pesar de la tecnificación e industrialización de la nación, se siguen desarrollando técnicas y estrategias ancestrales para la obtención de los alimentos, sean estos de origen animal o de origen vegetal, y el abasto de los mismos va encaminado directamente a la vida doméstica o familiar.

Otros puntos de importancia a rescatar en la fase de preparación de alimentos, se encuentra en el trabajo colectivo, esto es, las distintas manos que intervienen en los procesos de cocción, que principalmente son desarrollados

por las manos femeninas, quienes son educadas desde pequeñas en las artes de la cocina, para que cuando formen su propia familia, conozcan de las técnicas de preparación y cocción de los alimentos, que al mismo tiempo también hace referencia a que se trata de una fémina bien educada digna de encargarse de la alimentación de una familia. A su vez, en el marco de la interacción entre el personal de cocina, de cierta forma permite la cohesión de sus miembros, específicamente femeninos y con ello la repetición y preservación de su cocina común.

1.6.4. La fase del consumo.

Después de haber terminado la preparación de los platillos, uno de los momentos cumbres del sistema de alimentación es el consumo de los platillos, en donde se ven reflejados los esfuerzos de las fases anteriores, es así que, continuando con la propuesta de Goody, establece lo siguiente:

El consumo de los alimentos consiste en las siguientes fases (F/C):

- a. reunión de los participantes
- b. servicio o distribución del alimento cocido
- c. ingestión del alimento
- d. limpieza

en tanto que los siguientes aspectos (A/C) requieren comentario:

- a. la distribución en el tiempo (comidas diarias, festines, ayunos, etc.)
- b. la estructura de la comida
- c. los modos de la comida (sacralización, “modales en la mesa”, limpieza, servicio)
- d. la tecnología de la comida (mesa, recipientes, instrumentos, etc.)
- e. quién come con quién (el grupo de comensales)
- f. la diferenciación de la cuisine. (Goody, 1995: 69).

En esta fase del sistema de alimentación, los seres humanos, como ya se mencionó en líneas anteriores, es donde encuentran plasmada la recompensa por el esfuerzo realizado en la búsqueda de los alimentos. En la mayoría de los pueblos de la tierra, sin temor de decir que en todos, es observable que esta

parte del consumo, no se desarrolla únicamente comer por comer, sino que dicho acto está regido por una serie de patrones y estatutos establecidos por la propia sociedad y que al mismo tiempo son aceptados por sus miembros, donde se enmarcan imaginarios en torno a la hora de la ingesta del alimento, protocolos que se deben observar ya sea en una comida doméstica, o en una comida festiva, y para los tiempos actuales, también se observa que la fase del consumo se desarrolla dependiendo de la propia evolución del grupo.

Tomando como ejemplo a las familias urbanas, cuyos pilares, padre y madre, dedican gran parte del día al trabajo para el sostenimiento del hogar, probablemente los hijos acepten y reproduzcan las maneras de mesa que observan de sus amigos, familiares, o de las personas con las que comparten la ingesta de los alimentos. Mientras que en las familias rurales, el esquema del consumo de alimentos puede ser totalmente distinto, siendo la tradición familiar la que dicta las diferentes normas a seguir para el consumo de la comida, y es en este punto, donde el autor antes citado, hace referencia a la diferenciación de la cuisine, que tendrá que ver con los sabores de la comida los cuales deben ser socialmente aceptados, así como las formas de presentación de los platillos, y los modales que los comensales deben observar a la hora de comer.

Por otra parte, el mismo autor aporta una última fase del sistema de alimentación, la cual consiste en la eliminación, fase que toma en cuenta los mecanismos que se tienen para deshacerse de los restos de la comida. Así mismo, cabe mencionar que otra etapa posterior a esta parte de la eliminación de los restos de comida, puede estar enmarcada en el “replanteamiento de la necesidad” esto es, cuando el grupo ya termino de consumir los alimentos, y ahora comienza a pensar en que es lo que se llevará a la boca en la siguiente hora de comida.

Esta postura es muy común en el ámbito doméstico, donde las encargadas de la preparación de los alimentos, después de haberlos llevado a la mesa donde se reúnen los miembros participantes de la ingesta alimentaria, comienzan a cuestionarse sobre qué es lo que pueden preparar de comer para el siguiente momento de la comida, y como se harán llegar de dichos alimentos para convertirlos en platillos aceptables para sus comensales.

Es así, que en base a lo anterior, el sistema de alimentación de los distintos grupos humanos que pueblan el planeta, desarrollan este sistema de una forma continua, pero dependiendo de los recursos ambientales que se encuentren en su entorno, de lo cual también se desprenderán los aspectos culturales que rodeen el acto de abasto, distribución, procesamiento y consumo de los alimentos, y que a su vez le dan una identidad específica a su propia cuisine.

1.7. Lo biocultural de la alimentación.

Después de haber discutido el sistema de alimentación humana, desde la perspectiva de Goody (1995) se observa también, que tanto el entorno natural que rodea a los grupos humanos, como la cultura que van a desarrollar en sus terrenos de influencia, van a estar íntimamente ligados, lo cual se refleja en los procesos de abasto alimentario.

En este sentido, Jiménez (1998) explica lo siguiente:

(...) nada hay más imperioso e inescapable que el alimento que sustenta a diario el cuerpo. La obtención del alimento, es por consiguiente, el hecho más estrictamente animal de nuestra conducta, una vez cumplido el acto reproductivo que da vida a cada ser humano. Nacer y alimentarse para vivir son dos realidades que nos colocan, de partida, en ese plano puramente animal que compartimos con los demás seres vivos. Sin embargo, esta realidad natural se convierte por su propio carácter de extremo en el mejor ejemplo de la condición supraorgánica de la cultura. Podría pensarse por un momento que puesto que comer es necesidad biológica y nuestro instinto de conservación nos lleva a alimentarnos, poco nos diferenciaríamos en esto de los demás animales y, menos aún, de otros grupos humanos. Pero ocurre todo lo contrario de acuerdo con la capacidad de la cultura para encontrar formas muy distintas de responder a unas mismas necesidades. Estas respuestas, además, evolucionan en el tiempo y se adaptan a condiciones naturales muy diversas hasta producir la infinita gama de formas culturales que componen la historia y el presente de la humanidad” (Jiménez, 1998: 18).

Al observar la cita anterior, la alimentación, en todas las especies vivas de la tierra, y especialmente en los animales, es una de las necesidades primordiales para poder sobrevivir. Dicha actividad se desarrolla instintivamente en la mayoría de las especies animales, pero también es observable, que dentro de la categoría animal, existen organismos que al identificar organolépticamente alimentos que pueden ser nocivos para su bienestar, los hacen a un lado y prefieren los productos que intuyen serán de poco o nulo riesgo.

Sin embargo, dentro de las especies vivientes en la tierra, el ser humano es quien, a partir de la búsqueda de los alimentos, a lo largo de los años, ha diseñado una serie de técnicas y herramientas que le facilitan la obtención de los alimentos, adaptándose al entorno ambiental en el que se desarrolla, pero al mismo tiempo, adecuando al mismo entorno a sus necesidades, para hacer más práctica y funcional, la forma de abastecerse de los alimentos, y con ello, generar estrategias para asegurar el alimento para tiempos en los que éste puede ser de difícil acceso.

Es así que, como lo menciona Escobedo, Zaballa y Álvarez (1998), el elemento básico que dio origen a actividades culturales como la cacería, pesca, recolección y posteriormente a las actividades agropecuarias, fue la constante búsqueda de los satisfactores a la necesidad de alimentación. Es en este punto donde se encuentra lo biocultural de la alimentación, pero en esencia ¿Qué es lo biocultural?

Desde distintas perspectivas del pensamiento científico se ha trabajado la conceptualización del término en cuestión, siendo principalmente la Antropología, la encargada de la discusión al respecto, tomando como punto de partida estudios realizados en torno a comunidades rurales de distintas partes del mundo.

Un ejemplo de esto se puede observar en los trabajos realizados por Meggers (1976), en sus estudios sobre la *Amazonia – Hombre y cultura en un paraíso ilusorio*, donde al desarrollar una serie de descripciones sobre la interacción de los pueblos amazónicos con el entorno ambiental en donde se desenvuelven y las diferentes estrategias que ellos mismos desarrollan para

mantener el equilibrio hombre – naturaleza, indirectamente pone de manifiesto la relación de la cultura con el ambiente, es decir, lo biocultural.

En esta obra, Meggers, hace referencia a la interacción del hombre y la naturaleza para la equilibrada interacción entre ambos en los ecosistemas de *terra firme*, donde las condiciones, tanto climáticas como geográficas dificultan dicha relación. En el ámbito de la alimentación humana, también la autora hace referencia, tanto a los productos que se encuentran en la región amazónica, como de las distintas maneras que los pobladores han desarrollado para abastecerse de ellos y asegurar que toda la población tenga asegurado el alimento.

Por otra parte, Rappaport (1987), desarrolla un estudio sobre ecología humana aplicado en una población de Nueva Guinea, específicamente en la población de los *tsembaga*, desarrollando una descripción sobre la vida cotidiana de la gente haciendo especial énfasis en las relaciones que ellos sostienen en su entorno ambiental, así como las relaciones de parentesco, tanto interno, como las relaciones de amistad con otras poblaciones aledañas y los ciclos rituales que se desarrollan en la población. En este último, el ritual más importante desarrollado por el pueblo de los *tsembaga* es el *rumbin* y el *kaiko*, ambos partiendo del cerdo y la crianza del mismo.

En estos rituales en torno a la crianza y matanza de los cerdos, se puede observar, según lo descrito por Rappaport, que la población los desarrolla, atendiendo a necesidades grupales, como son el proteger a la población del parasitismo de los animales, como también proteger los cultivos, esto con el fin de mantener el aseguramiento de los alimentos.

Siguiendo esta línea sobre los estudios desarrollados en torno al hombre y las distintas relaciones que ha establecido con el entorno ambiental donde se desenvuelve, se encuentran los aportes de Pritchard (1992) acerca de los *Nuer*, una población de origen Africano.

En el estudio que efectúa sobre *Nuerlandia*, como el mismo la adjetiva, se refiere a “las relaciones que se producen dentro de un sistema territorial, entre

grupos de personas que viven en zonas espaciales bien definidas y son conscientes de su identidad y de su carácter exclusivo” (Pritchard, 1977: 16).

En dicho trabajo, describe las distintas estrategias que la población desarrolla para el abasto alimentario, así como los distintos mecanismos para la distribución y conservación de los alimentos. Así mismo, describe las estrategias que el pueblo desarrolla para combatir las inclemencias geográficas en las que sobrevive, como es el caso de los sistemas de protección frente a las inundaciones, así como los cambios de residencia para defenderse de los temporales de sequía, que por consiguiente derivan en la escasez de alimentos.

En el caso de México, los estudios relacionados a la bioculturalidad apenas se están desarrollando tomando como punto de partida a las comunidades rurales. Un ejemplo de ello, es la obra *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México* de Eckart Boege (2010), documento en el cual se desarrollan una serie de temáticas encaminadas principalmente al análisis de la situación actual del campo rural mexicano, la lengua, la cultura, la biodiversidad, pero sobre todo, algunos estudios de caso acerca de las experiencias que las poblaciones indígenas del país han tenido sobre las formas de conservación de sus entornos ambientales.

Al observar los estudios citados anteriormente, cuyo eje central es la relación que existe entre los distintos grupos humanos con su entorno ambiental, aunque los grupos estudiados se encuentren a kilómetros de distancia, convergen en un punto, la cultura que se desarrolla a partir de las condiciones propuestas por las características ambientales que rodean al grupo y esto a su vez les obliga a diseñar una serie de herramientas para combatir las problemáticas causadas por las inclemencias geográficas en las que se desarrollan. Pero esto no se queda solo en el diseño de técnicas y estrategias para corresponder a las distintas situaciones a las que se enfrentan, también les da la pauta para desarrollar una serie de construcciones mentales encaminadas a la homeostasis del grupo, como es el caso del estudio sobre el ritual de los cerdos, donde claramente se perciben dichas estructuras mentales que desarrolla la comunidad en torno a la crianza y matanza del cerdo, con los

objetivos de mantener el equilibrio, tanto de salud como alimentario en la población.

Es así, que como en este y en todos los pueblos de la tierra, atendiendo principalmente a las necesidades básicas de alimento y vestido, las sociedades van generando conocimiento a partir del ecosistema en el que se encuentran y del que obtienen los satisfactores a sus necesidades, es decir, la cultura.

En este sentido, el hombre, al diferenciarse de las demás especies vivientes del planeta, por ser el único capaz de desarrollar cultura a partir de la búsqueda constante de la satisfacción a sus necesidades, entonces lo biocultural viene a ser esta cultura que el hombre genera a partir del entorno ambiental en el que se desarrolla y al mismo tiempo, es lo que le permite la permanencia y posteridad del grupo, también le permite el equilibrio entre el propio hombre y la naturaleza, para que con ello se logre el aseguramiento de los satisfactores a sus necesidades.

Relacionado con la alimentación, como ya se mencionó en líneas anteriores, también el hombre es el único que puede desarrollar cultura a partir de la satisfacción a la necesidad alimentaria, esto es, partiendo de lo expuesto anteriormente sobre el sistema de alimentación, el hombre desarrolla cultura desde el momento que busca las maneras para abastecerse de los alimentos, las maneras de conservar los productos para lograr el aseguramiento del mismo para tiempos de emergencia (esto es, cuando escasean los alimentos de una determinada temporada del año o incluso una etapa de la historia del pueblo); las distintas formas que se han desarrollado para transformar los alimentos en platillos que no solo satisfagan al estómago, sino también al gusto, tanto personal como colectivo; también, las maneras y protocolos de mesa que se han establecido a lo largo de los años y que las sociedades han reconocido, aceptado y reproducido en torno a la hora de la ingesta de los alimentos. Pero no solo se queda en estos puntos, el aspecto cultural, también abarca la serie de imaginarios de los pueblos en torno a sus alimentos, donde se refleja la cosmovisión que tienen sobre el mundo.

Esto hace ver que la alimentación, es un acto biocultural, que no solo va a desarrollarse por los hombres únicamente por el instinto de comer, sino que

también va a estar íntimamente ligado a los preceptos culturales que los propios grupos humanos desarrollan a partir de las maneras de obtener, procesar y consumir los alimentos, los cuales están diseñados a partir del contexto ecológico en el que se desarrollan, lo que va a dar como resultado la gran diversidad de cocinas que existen en el mundo, y que con el paso de los años, a partir de la ruptura de las fronteras de tiempo y espacio, se han ido enriqueciendo o desarrollando nuevas formas de cocina.

1.8. TURISMO CULTURAL

1.8.1. El turismo

Hasta este punto, se observa que la alimentación del ser humano, al ser un acto biocultural, es lo que también genera el interés por conocer otras cocinas del mundo, de las cuales se haya tenido conocimiento por comentarios, historias de viajeros o por los distintos medios de comunicación, que hoy por hoy tienen gran parte de responsabilidad sobre la ruptura de fronteras culturales entre los distintos pueblos del mundo.

Es así, que toda esta gama de cocinas se convierte en objeto de interés de tanto estudiosos como viajeros que buscan solo conocer sitios lejanos a su lugar de origen, donde indudablemente también buscarán la forma de alimentarse a partir de las cocinas locales. En este sentido, entonces, las cocinas locales se convierten en un eje motor para el desarrollo del turismo, a razón de que el turista, para el desarrollo de su viaje, toma en cuenta que es lo que va a comer en el lugar que visita y cuánto va a invertir en ello, tanto en tiempo y dinero.

Entonces, como la cocina, gastronomía están muy relacionadas en la actualidad al ámbito del turismo, también es necesario desarrollar una breve conceptualización del mismo y sus implicaciones en el ámbito de lo alimentario.

Como punto de partida, la institución a nivel mundial encargada de la normatividad sobre la actividad turística es la Organización Mundial del

Turismo, la cual menciona que “(...) las actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos a su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocios y otros” (Sancho, s/f: 11).

Así mismo, la Organización Mundial del Turismo (OMT) también menciona que el Turismo:

“es un fenómeno social, cultural y económico relacionado con el movimiento de las personas a lugares que se encuentran fuera de su lugar de residencia habitual por motivos personales o de negocios/profesionales. Estas personas se denominan visitantes (que pueden ser turistas o excursionistas; residentes o no residentes) y el turismo tiene que ver con sus actividades, de las cuales algunas implican gasto turístico” (OMT, 2012).

Con lo anterior se observa entonces que la actividad turística, inminentemente tiene que ver también con la economía, tanto de los visitantes, como el gasto que van a realizar para el desarrollo del viaje; como con la economía de los receptores, quienes se verán de cierta forma beneficiados monetariamente, y el gasto que viajeros van a desarrollar durante su estadía en el lugar visitado.

Siguiendo con la línea institucional, el Gobierno Mexicano define al Turismo como: “el desplazamiento momentáneo que realizan las personas y comprende las acciones que efectúan durante sus viajes y estancia fuera de su entorno habitual” (Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública, 2006).

En otra postura de discusión, desde el ámbito académico, Acerenza (1999) se refiere al Turismo como:

“Un fenómeno social de carácter complejo, que puede ser interpretado de distintas formas, según sea la función que, en un momento dado, tengan las personas relacionadas con él. Pero independientemente del punto de vista particular que puedan tener los diferentes sectores dedicados a esta actividad, el turismo, desde el punto de vista conceptual, no es sino un conjunto de relaciones y fenómenos producidos por el desplazamiento y permanencia de personas fuera de su lugar normal de domicilio, motivadas fundamentalmente por una actividad no lucrativa. El turismo es, por consiguiente, una forma particular del uso del tiempo

libre, y una forma especial de recreación y no incluye, por tanto, todas las formas de uso que puede hacer el hombre de su tiempo libre ni todas las formas posibles de recreación. Es, esencialmente, una actividad relacionada con la educación, el placer, el descanso y la recreación, aunque puede estar relacionado, también, con algún otro tipo de actividad (...) En la práctica, y para determinados propósitos, el turismo puede ser clasificado de diversas formas, cada una de ellas orientada a una necesidad específica e, incluso, puede ser identificado en función de más de una de sus características” (Acerenza, 1999: 49).

Estas conceptualizaciones, tanto institucionales, como desde el ámbito académico, hacen referencia a desplazamientos que desarrollan las personas, desde su lugar de origen a otros sitios generalmente desconocidos, ya sea por fines de recreación, o para efectuar algún tipo de negociación; y en este segundo caso, no deja de lado la parte recreativa del viaje, e innegablemente la alimentación mientras su estadía en el lugar visitado.

Ahora bien, entendiendo al Turismo como ese desplazamiento con diversos fines, pero que en su desarrollo no deja de lado el carácter de ocio, recreación, diversión, conocimiento y alimentación, hay que mencionar también que en razón a ello, el Turismo se puede dividir en distintos grupos de acuerdo a los fines con el que se quiera efectuar la actividad turística.

En este sentido, los principales grupos en los que se puede dividir al Turismo, según las instituciones, tanto nacionales como internacionales que se dedican a dicha tarea, son los siguientes:

- Turismo cultural
- Turismo de masas
- Turismo individual
- Turismo natural
- Turismo activo
- Turismo de negocios
- Turismo científico
- Turismo negro, etcétera.

En el caso de México, la Secretaría de Turismo (2012), clasifica a los productos turísticos en los siguientes grupos:

- Turismo de reuniones de negocios: Congresos, Convenciones, Viajes de Incentivo, Ferias y Exposiciones.
- Turismo cultural: Religioso, Gastronómico, Idiomático, Arqueológico.
- Turismo de Salud: Spa.
- Turismo de naturaleza.
- Turismo de segmentos especializados: Rutas del Bicentenario.

Cada uno con una serie de connotaciones que están de acuerdo con las finalidades con las que se realiza el viaje. Específicamente, de acuerdo con los motivos del presente documento, el que se toma a mayor profundidad es el turismo cultural, el cual, en los últimos años ha sido objeto de distintas conceptualizaciones en torno a sus alcances e implicaciones.

1.8.2. Una aproximación al turismo cultural.

En este sentido, la Secretaría de Turismo del gobierno de México, lo define como: “Aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico” (Secretaría de Turismo, México, 2010).

Por otra parte, Richards (2000; citado por Fernández, 2006) lo define como: “el desplazamiento de personas desde sus lugares habituales de residencia hasta los lugares de interés cultural con la intención de recoger información y experiencias nuevas que satisfagan sus necesidades culturales (...) el turismo cultural no solo abarca el consumo de los productos culturales del pasado, sino también de la cultura contemporánea o modo de vida de un pueblo o región (...) el turismo cultural no solo implica la visita a lugares y monumentos, también es el consumo del modo de vida de aquellas zonas que se visitan” (Fernández, 2006: 36).

La cita anterior pone de manifiesto que el turista cultural, no solo realiza el viaje por hacerlo, sino también se encuentra frente a una forma de vida ajena a la que el desarrolla dentro de su cotidianeidad.

También refiere Fernández (2006) que el turista cultural, ya no solo es aquel viajero del siglo XVIII o XIX, que invertía gran parte de sus riquezas en viajar a lugares recónditos que había conocido por los libros que llegaban a sus manos donde se describían las anécdotas de los autores, y motivados por la curiosidad o por el interés de conocer y aprender de los lugares conocidos a través de la literatura, gastaba gran parte de su peculio para visitar esas ciudades llenas de monumentos dignos de ser observados en vivo.

Actualmente, el turista cultural se encuentra catalogado por las distintas motivaciones que tiene para emprender el viaje, las cuales Fernández (2006) las engloba en los tres siguientes grupos:

- Turista de motivación cultural o especialista
- Turista motivados o atraídos por la cultura
- Turistas ocasionales o de inspiración cultural

Hoy día es claramente observable que la demanda turística, y específicamente en relación al turismo cultural, cada vez va en aumento, por lo que las conceptualizaciones en torno a él constantemente están en adaptación a las necesidades, tanto del momento, como del turista, lo que hace que sus alcances cada vez sean mayores. En este sentido, se entiende que el turismo cultural es aquel desplazamiento que llevan a cabo los turistas con fines de conocer otras culturas distantes, en tiempo y espacio, a la cultura propia, para conocer de ella y, en la manera de lo posible, aprender de ella. En este rubro de turismo cultural, se encuentran intereses sobre la lengua, la vestimenta, las artesanías, las fiestas populares, la gastronomía, etcétera, esto es, todo lo que tenga que ver con la cultura que sus poseedores han ofrecido al mundo como parte de un patrimonio de la población receptora, el cual puede ser encontrado tanto en lo material como en lo inmaterial.

1.8.3. Clasificación del turismo cultural

En el caso de México, la Secretaría de Turismo (2012) lo clasifica en tres grupos a saber:

- a) **TURISMO RELIGIOSO:** aquel que se desarrolla por motivos del fervor y la fe religiosa de un pueblo, familia, o incluso a nivel personal. En este tipo de turismo no interviene la clase social a la que se pertenece o el nivel económico, sexo o raza. Comúnmente es desarrollado por un grupo de peregrinos que se desplazan a los distintos santuarios religiosos en donde se encuentra la imagen de su devoción, para llevarle ofrendas, ya sean materiales o espirituales. En el caso de México, los sitios religiosos emblemáticos para el desarrollo de este tipo de turismo son la Basílica de Guadalupe en la Ciudad de México, el Santuario de San Juan de los Lagos y de Nuestra Señora de Zapopan en Jalisco, siendo los de mayor concurrencia a nivel nacional.
- b) **TURISMO IDIOMÁTICO:** se refiere a aquel desplazamiento que se realiza con el fin de aprender de un idioma.
- c) **TURISMO EN ZONAS ARQUEOLÓGICAS:** Se refiere a los desplazamientos que se realizan para conocer los distintos edificios que reflejan los distintos momentos de la historia, desde los basamentos piramidales y restos de ciudades prehispánicas, hasta las grandes edificaciones coloniales que se construyeron durante el virreinato mexicano y que entre sus restos se encuentran los vestigios que dieron identidad a cada momento histórico y a las personas que los vivieron, y todo ello conforma un elemento del patrimonio cultural material del país.
- d) **TURISMO GASTRONÓMICO:** en el momento de decidir por realizar el viaje turístico, existen varios elementos a considerad, como es el caso del transporte, el alojamiento, el entretenimiento, la alimentación, etcétera. En todos los destinos turísticos existen platillos característicos emanados de la cocina que le da parte de la identidad al lugar visitado. Pero en algunos de los sitios, lo más destacable es la gastronomía local, lo que hace que ésta sea el motor principal para desarrollar el viaje, o uno de los elementos obligados del viaje, de ahí que nazcan dichos

como “ir a Oaxaca y no tomar chocolate con pan de yema es como si no hubieras ido”.

Como se observa, en estas cuatro categorías de turismo cultural, el eje característico de los viajes, es específicamente la cultura, tanto material como inmaterial, que se va a visitar, pero que al mismo tiempo se va a interactuar con ella.

En la última categoría, que hace referencia al turismo gastronómico, al encontrarse dentro del rubro del turismo cultural, es posible observar la comunión de todos los elementos antes descritos, esto es, la cultura, patrimonio, la cocina y la gastronomía integrados por los distintos sistemas de alimentación que les dan cuerpo, y lo biocultural de la alimentación. Es así que el turismo cultural engloba y a la vez se integra, tanto por las distintas culturas que existen en el planeta y a su vez por los elementos que los mismos grupos humanos han considerado como parte de un patrimonio cultural digno de ser conservado para la posteridad, y uno de esos elementos indudablemente es la cocina, integrada por las etapas de ese sistema de alimentación, que tiene su principio en las maneras de abasto alimentario, cuyas técnicas y estrategias también pueden ser motivo de desplazamiento turístico, así como indudablemente, las distintas preparaciones que se les dan a los alimentos para convertirlos en los platillos que dan identidad gastronómica a los lugares visitados, otorgando al visitante, una experiencia completa e individual en cada uno de los lugares a los que decide desplazarse.

1.9. Desarrollo metodológico de la investigación.

Una vez desarrolladas las conceptualizaciones que guían el camino de la presente investigación, ahora toca el turno de abordar la forma en cómo se obtuvieron los datos para el desarrollo de éste trabajo.

En primera instancia, correspondiendo a la naturaleza del objeto de estudio, se recurrió al apoyo de los métodos de la Antropología Social, específicamente en el ámbito de la Etnografía, la cual se considera como un método empleado

por el antropólogo para estudiar la cultura *in situ*, a razón de que viene del griego *ethnos* = grupo y *graphia* = descripción, esto es, la descripción de los grupos humanos. Como el objeto de estudio son las formas de preservación biocultural del abasto alimentario como parte de la cultura alimentaria de la región, la cual se desarrolla en el contexto de la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, la etnografía fue de perfecta ayuda para desarrollarla.

De acuerdo con Hammersley y Atkinson (1994), con la etnografía, el investigador puede “participar abiertamente o de manera encubierta, a la vida cotidiana de las personas durante un tiempo relativamente extenso, viendo lo que pasa, escuchando lo que se dice, preguntando cosas; o sea, recabando todo tipo de datos accesibles para poder arrojar luz sobre los temas que él o ellas han elegido estudiar” (Hammersley y Atkinson, 1994:15).

Siguiendo a Álvarez (1995) Malinowski, fue el primer antropólogo social que desarrolla este método de investigación específicamente en el estudio realizado en el pueblo Mailu y posteriormente en su trabajo realizado en las Islas Trobriand, siendo este segundo trabajo el que legó aportaciones metodológicas y un tanto epistemológicas para la aplicación del trabajo de campo, las cuales son las siguientes:

...(1) En Kiriwina vivió durante un largo período de tiempo entre los miembros de la comunidad que estudio; (2) Enfoco su investigación sobre unos pocos temas específicos; (3) estudió a los trobriandeses en su forma de vida presente y no en el pasado; (4) aprendió la lengua vernácula; (5) incrementó el número de sus observaciones sobre la vida cotidiana y las instituciones nativas; y (6) cambió su estilo de escribir informes. (...) (Álvarez, 1995: s/p).

Esta aportación de Malinowski desarrollada a partir de los estudios que efectuó a principios del siglo XX transformaron indudablemente el camino que seguirían las investigaciones en el campo (*in situ*), para marcar el nacimiento de lo que algunos autores han denominado como el funcionalismo de la Antropología, puesto que Malinowski pone de manifiesto que las distintas sociedades que existen en la tierra, tienen en su interior, una serie de engranajes, con funciones específicas a cumplir por cada uno de sus miembros

para que se pueda mantener el equilibrio del propio grupo, y muchas de esas funciones van encaminadas al aseguramiento de los alimentos.

Después de los trabajos desarrollados por Malinowski, el desarrollo del trabajo de campo adquirió una nueva perspectiva para su desarrollo, la convivencia directa con la comunidad de estudio, para con ello poder entenderla y comprender las formas en que ésta se desenvuelve. En este sentido, el trabajo de campo se convirtió en una herramienta indispensable para la etnografía.

Es así, que el trabajo de campo realizado en la etnografía, carece de sistematicidad, en comparación con otras disciplinas del conocimiento científico social, esto es, se va ejecutando según las necesidades de la propia investigación, pero sobre todo respetando las características del grupo estudiado, para con ello, abandonar el escritorio y trasladarse a los sitios en donde ocurre el fenómeno a estudiar, y con esto poder estudiarlo, entenderlo y comprenderlo.

Una de las herramientas esenciales para el quehacer etnográfico durante el trabajo de campo, es la observación, ya sea participante o no participante. La primera, de acuerdo con Guber (2001), “consiste en dos actividades principales: observar sistemática y controladamente todo lo que acontece en tomo del investigador y participar en una o varias actividades de la población. Hablamos “participar” en el sentido de “desempeñarse como lo hacen los nativos”, de aprender a realizar ciertas actividades y a comportarse como uno más. La “participación pone el énfasis en la experiencia vivida por el investigador apuntando su objetivo a “estar adentro” de la sociedad estudiada. En el polo contrario, la observación ubicaría al investigador fuera de la sociedad, para realizar su descripción con un registro detallado de cuanto ve y escucha. La representación ideal de la observación es tomar notas” (Guber, 2001: 57).

De acuerdo a lo anterior, la observación permite al investigador desarrollar una serie de descripciones detalladas de lo observado, para lo cual, los dos caminos son interactuar directamente con el grupo estudiado y participar del mayor número de actividades de ellos ejecutan, para así poder colocarse en los

zapatos de los pobladores, y con ello comprender a mayor detalle los motivos y significados que existen dentro del acto observado. Por el contrario, la otra modalidad de observación, solo se limita a, como su nombre lo dice, observar como espectador de una obra de teatro, todo lo que acontece para poder describirlo.

En esta situación, para la investigación aquí presentada se eligió el aplicar una observación participante en el seno de la comunidad estudiada, esto es, se buscó la manera de ser incluido en algunas de las actividades desarrolladas por los miembros de la comunidad, para con esto poder desarrollar la descripción del objeto de estudio, en este caso, en las estrategias de abasto alimentario, teniendo como objetivo el analizar y describir el proceso de preservación biocultural del patrimonio gastronómico de las estrategias de abasto alimentario, específicamente de los escamoles, en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, Estado de México y las repercusiones que la actividad turística pueda tener sobre éste.

Así mismo, se plantea el supuesto de que a partir del rescate y documentación de las recetas tradicionales para la elaboración de platillos hechos a base de escamoles, es posible dar a conocer el patrimonio cultural gastronómico y turístico de la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, Estado de México, y a partir de una discusión del turismo a partir del patrimonio gastronómico se puede lograr la preservación y conservación del mismo para con ello conocer la importancia que tiene dicha estrategia de abasto alimentario dentro de la identidad cultural de la comunidad, y con ello evitar que caiga en el olvido.

Tomando en cuenta lo anterior, el trabajo de campo dentro de la comunidad de efectuó desde febrero de 2010 hasta septiembre de 2012, con visitas regulares y prolongadas a la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, específicamente a ocho familias del poblado, ubicadas dentro de los dos barrios que componen a la comunidad, esto a razón de que la comunidad no es numerosa y la propia lógica de la investigación guiaron a ello.

Teniendo como referente que dentro de las comunidades indígenas del país, es donde aún se pueden observar las técnicas ancestrales de abasto

alimentario, aunado a que los grupos otomíes, al ser un pueblo que se caracterizan por su profundo arraigo a la vida del campo, se eligió a la comunidad de San Gregorio Macapexco, perteneciente al Municipio de Morelos, en el Estado de México, porque en esta comunidad, en la actualidad, aun se pueden observar las tradiciones generacionalmente aprendidas en torno a las estrategias de abasto alimentario, y la cosmovisión que existe en torno a la relación hombre – naturaleza, y a partir de ello, las maneras que los miembros de la comunidad tienen para la preservación de los recursos naturales de los cuales obtienen el alimento que les da sustento durante el ciclo anual.

Para desarrollar el trabajo de campo se tomaron en cuenta los dos barrios que componen a la comunidad, así mismo se identificaron a 5 familias que continúan desarrollando actividades de abasto alimentario a la usanza tradicional, esto se logró al realizar un primer acercamiento a la población, entrevistando a los dueños de un establecimiento comercial que se encuentra enfrente de la capilla principal de la comunidad, y debido a los lazos de amistad existentes entre la familia comerciante y las señoras vendedoras de pulque, fue como se logró ir incursionando entre los pobladores. Cabe señalar que la mayoría de los informantes no tienen mayores ingresos económicos que los que obtienen por la venta del pulque y de la venta de los productos ofertados en la tienda. Sin embargo, muchos de ellos cuentan con amplias porciones de tierra, las cuales dedican al cultivo, principalmente del maíz, y en muchos de esos terrenos se practican las estrategias para el abasto de los escamoles. Al identificar esta situación, fue posible acercarse más a los que posiblemente fuesen los informantes clave, individuos o familias que aún, de acuerdo al ciclo anual, se dedicaran al abasto, procesamiento y consumo de los escamoles.

Fue así que se lograron identificar a las ocho familias que fungieron como informantes, familias cuyo linaje se ha desarrollado en el seno de la comunidad desde sus orígenes, y que a partir de la tradición oral han aprendido y reproducido las estrategias de abasto alimentario, pero también las estrategias sobre la conservación del entorno ambiental, para con ello mantener la seguridad alimentaria para tiempos de emergencia (entendiéndolos como los tiempos cuando es más difícil de obtener el alimento).

Posterior a la identificación de los informantes se procedió a realizarles una serie de entrevistas no estructuradas, con la finalidad de obtener información sobre las temporadas de recolección de escamoles y de otros productos que también corresponden al ciclo anual de recolección y al ciclo agrícola.

Derivado de las entrevistas aplicadas a los informantes, fue como se logró identificar la temporalidad para el abasto de distintos alimentos. Así mismo, también se logró obtener la invitación por parte de los miembros de la comunidad para participar en la recolección de distintos alimentos del temporal, como es el caso de los escamoles, las papas de monte, los hongos de llano y de monte, entre otros.

Específicamente, para el caso de la recolección de los escamoles, se desarrolló una observación participante durante todo el proceso de abasto del producto. Obteniendo de esta observación, una serie de información valiosa para la investigación, así como la recopilación de aproximadamente 300 fotografías referentes a la comunidad, los parajes que la integran y los nombres con los que se conocen localmente, pero también, imágenes de los procesos de abasto alimentario, principalmente de los escamoles y de otros productos que también integran a la dieta de la población otomí de San Gregorio Macapexco.

Los distintos trabajos de campo realizados también abarcaron a las fiestas patronales de la comunidad, distintas celebraciones del ámbito cívico-religioso, e incluso funerales que se vivieron entre los miembros de la comunidad, específicamente a causa del fallecimiento de algún familiar de los informantes con quien se estuvo desarrollando la observación participante. Todo esto también arrojó información importante sobre la descripción de las maneras que la población tiene en torno a la mesa, esto es, en relación a la ingesta de los alimentos. Así mismo también se obtuvo información referente a qué come la población, tanto en contextos cotidianos como festivos y la cosmovisión que los pobladores tienen en torno a los alimentos y a la naturaleza, que es de donde se obtiene la comida.

De igual manera, durante las entrevistas no estructuradas, desarrolladas con los miembros líderes en la organización de las fiestas patronales, también

se logró obtener información valiosa sobre los sentires que tiene la población frente a la posible llegada del turismo a la comunidad. Enfatizando este último punto, también, durante el desarrollo de los trabajos de campo en la comunidad, se pudo identificar algunos posibles productos turísticos que posee la comunidad y la cosmovisión que tienen los pobladores frente a la probable comercialización de su patrimonio cultural.

A partir de lo anterior se observa que el trabajo etnográfico que se desarrolla, no solo en las comunidades indígenas de México, sino en cualquier comunidad, ya sea urbana o rural, se pueden obtener valiosos datos referentes a su estilo de vida, y especialmente a la cosmovisión que los pobladores tienen con respecto a la alimentación y al turismo.

Es así, que la metodología etnográfica es de gran valía y apoyo, para que, al ponerse en los zapatos del otro, el investigador específicamente en el ámbito de la gastronomía, puede describir, entender y comprender lo que se come, como se come, cuando se come, porque se come, porque indudablemente, en estas comunidades, es donde se encuentra el verdadero sazón de la gastronomía mexicana.

CAPITULO II:

Generalidades de San Gregorio Macapexco, Estado de México

2.1. Contexto geográfico de la comunidad

El estudio sobre los grupos humanos no es reciente. A lo largo de la historia, y desde distintas ópticas del conocimiento científico, se han desarrollado estudios que abordan las características de las distintas sociedades del mundo. Muchos de estos estudios se han enfocado a la descripción de sociedades minoritarias, poco industrializadas, pero que conservan gran parte de su estructura organizacional a partir de la cultura que ellos mismos han desarrollado, y esto se convierte en un eje de interés para los estudiosos, principalmente los pertenecientes al área de la Antropología y la Sociología.

En este sentido, para hablar de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México, al ser una comunidad indígena perteneciente al grupo otomí también conocido como *hñähñu* en su lengua nativa y de la cual, en la actualidad no se han desarrollado estudios científicos sobre sus características generales, y concretamente sobre su patrimonio cultural gastronómico y las estrategias que la población ha desarrollado con el paso de los años, para lograr el aseguramiento del alimento desde una perspectiva biocultural, es imperioso ubicar a la comunidad en tiempo y espacio.

El poblado de San Gregorio Macapexco, se ubica geográficamente entre las coordenadas 19° 46´ 50 " de latitud norte y 099° 38´ 30" de longitud oeste, con una altitud promedio de 2750 msnm (IGCEM, 1995) Dicha comunidad pertenece al municipio de Morelos, al norte del Estado de México, como se puede observar en la figura 1, aproximadamente a una hora de distancia de la cabecera municipal, por camino de terracería.

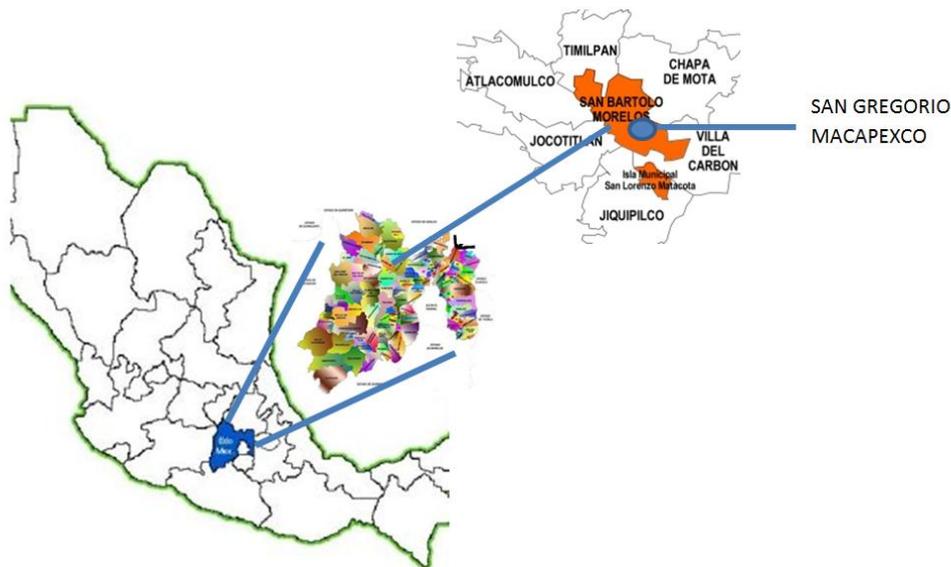


Figura 1. Mapa de ubicación de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México.

Así mismo, el municipio de Morelos, se encuentra al norte del Estado de México, colindando con los municipios de Timilpan, Chapa de Mota, Villa del Carbón, Jiquipilco, Jocotitlán y Atlacomulco.

El municipio Morelos, de acuerdo con el Plan de Desarrollo Municipal 2009 – 2012, está integrado por 46 localidades clasificadas bajo las categorías de una cabecera municipal llamada San Bartolo Morelos y sus cuatro barrios, así como seis pueblos, siete rancherías, 31 caseríos; todos ellos integrados en 18 delegaciones y cinco subdelegaciones, las cuales son las siguientes:

Delegaciones:

- San Marco Tlazalpan
- San Lorenzo Malacota
- Santa Clara de Juárez
- San Sebastián Buenos Aires
- Barrio Primero (La Calavera)
- Barrio Segundo
- Barrio Tercero
- Barrio Cuarto (La Loma)
- San Gregorio Macapexco, Barrio Primero
- San Gregorio Macapexco Barrio Segundo

- Caxboncuac
- Xhinte de Lagos
- Tlalpujahuilla
- San José la Epifanía
- Ejido San Antonio
- Santa Cruz
- Las Tinajas
- Rancherías San Antonio

Subdelegaciones:

- La Finca, La Beltrán
- San José el Quelite
- La Cofradía
- Barrio Francisco I. Madero

Como se puede observar, la comunidad de San Gregorio Macapexco, que es la comunidad de estudio para esta investigación, está reconocida jurídicamente como una de las delegaciones censadas del Municipio de Morelos, Estado de México. Es preciso mencionar, que la comunidad, al ser reconocida oficialmente por las autoridades como parte del municipio, las autoridades locales aún no han delimitado el espacio geográfico que comprende el poblado de San Gregorio Macapexco, por lo cual, para la demarcación geográfica del poblado, hasta la fecha se siguen respetando los linderos establecidos por la tradición oral de los pobladores, misma que se abordará más adelante.

2.2. Antecedentes históricos de la comunidad

La reconstrucción histórica de la comunidad de San Gregorio Macapexco, perteneciente al municipio Morelos, del Estado de México, resulta una tarea difícil pero al mismo tiempo interesante, debido a que no existen estudios sobre dicha población, razón que deriva en que lo que se conoce de ella sea la

historia oral que se ha transmitido de generación en generación, entre los habitantes de la comunidad, como un elemento importante de su identidad cultural.

En este sentido, la historia que cuentan las personas mayores de San Gregorio sobre los orígenes de la comunidad, coinciden en que en sus inicios, esta región formó parte de las haciendas que ahí se ubicaron, según la tradición oral. Dichas haciendas fueron la Hacienda de San Antonio Trojes, Caxboncuac y Cadenqui.

En estas propiedades, dedicadas principalmente a la agricultura, se requería la mano de obra para las actividades propias de las haciendas, razón por la cual sus propietarios mandaron traer mano de obra indígena del Valle del Mezquital, para que trabajaran en los campos hacendarios.

Los propietarios de la Hacienda de San Antonio Trojes y de la Hacienda Vieja (de esta última se desconoce el nombre que tuvo originalmente porque fue de las primeras en desmantelarse según los pobladores), fueron quienes otorgaron a los trabajadores una porción de tierras en lo más alejado de las casas grandes para que pudiesen construir sus casas habitación.

En 1756, según los registros realizados por Don Salvador Escobar, es cuando se comienza la construcción de la capilla principal de la comunidad, la cual será dedicada al santo patrón San Gregorio, y para 1779 fue terminada y consagrada, según los datos que se encuentran en la cruz atrial de la capilla.



Figura 2. Base de la cruz atrial de la capilla de San Gregorio Macapexco, donde se observa el año de su fundación. (trabajo de campo 2011 – 2012)

Para la construcción de la capilla, todos los miembros de la comunidad, a quienes les tocó vivir ese momento histórico, participaron con la donación de costales de maíz, animales domésticos y trabajo humano, para con ello poder ver consolidada la construcción de su recinto religioso, y con ello el reconocimiento de la comunidad por parte del Ayuntamiento de Chapa de Mota, que era al que pertenecía el territorio de San Gregorio en aquellos años.

Así mismo, como signo de su devoción y cariño por sus trabajadores, el dueño de la hacienda de San Antonio Trojes obsequió para la capilla un retablo con distintas imágenes religiosas, y la imagen en bulto de San Gregorio, como santo patrón de la naciente comunidad.



Figura 3. Retablo de la capilla de San Gregorio Macapexco. (Trabajo de campo 2011-2012)

Con este acto se comienza a reconocer la existencia del poblado de San Gregorio integrado por todos los trabajadores de las haciendas antes mencionadas.

Para 1874, por manifestación de los habitantes de San Bartolomé de las Tunas, como se le conocía primeramente a la cabecera municipal, se logra la separación del territorio para convertirse en un municipio independiente de Chapa de Mota, y con ello, el poblado de San Gregorio Macapexco se convierte en terreno perteneciente al nuevo municipio de Morelos, quedando con ello, relegado de los intereses municipales, por ser considerado un pueblo de baja cultura.

2.3. Clima, flora y fauna de San Gregorio Macapexco

El poblado de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México, se encuentra asentado en una zona caracterizada por las irregularidades del relieve, como se puede observar en la Figura 4., y de acuerdo a su ubicación geográfica, le otorga a la comunidad un clima templado sub húmedo, con lluvias en verano, siendo el invierno semifrío, con una temperatura media anual de 15.5 °C, siendo la temperatura más alta en el año 37°C y la más baja de – 3°C, lo que hace que la comunidad sea propicia para el desarrollo de plantas y animales característicos de la región, los cuales se mencionaran más adelante.



Figura 4. Vista panorámica de San Gregorio Macapexco (trabajo de campo 2011-2012)

En lo que concierne a la vegetación propia de la región, las autoridades municipales reconocen la existencia de plantas características del clima frío. En cuanto a la variedad de árboles que hay en esta zona se encuentran el ocote, fresno, pino, encino, roble, pirú, madroño, tepozán, y sauce llorón, entre otras variedades menores. Así mismo, en cuanto a los árboles frutales presentes en la región, los más abundantes de manera silvestre son el capulín y el tejocote, y los que se encuentran en las demarcaciones del terreno habitacional son el durazno, pera, perón, manzano, higuera, y ciruelos.

Dentro de la vegetación ornamental en la región, se encuentran plantas como la rosa, bugambilia, geranios, dalias, alcatraz, floripondio, hortensias, por mencionar algunas. Así mismo, dentro de la vegetación silvestre propia de la región se identifican el estafiate (*artemisia ludoviciana*), ruda (*ruta graveolens*), mastuerzo (*berro alenense*), poleo del monte (*mentha pulegium*), toronjil (*melissa officinalis*), muicle (*Jacobina spicigera Schlect*), borraja (*borrago officinalis*), gordolobo (*verbascum thapsus*), árnica (*árnica montana*), malva (*malva sylvestris*), manrubio (*marrubium supinum*), ortiga (*urtica dioica*), siempre viva (*sempervivum tectorum*), jara (*cistus ladanifer*), epazote de zorrillo (*chenopodium mbrosioides*); muchas de ellas empleadas por la comunidad con fines medicinales.

En cuanto a la fauna reconocida oficialmente dentro de la comunidad se encuentran, dentro del ganado, vaca, borrega, cerdo, caballo y burro. Así mismo, también, dentro de los animales domésticos en la región se reconocen al perro, gato, gallina, guajolote, pato y conejo. Dentro de las especies animales silvestres se encuentran al coyote, gato montés, tlacuache, zorrillo, ardilla, liebre, armadillo, tuza y comadreja.

2.4. Ubicación de la comunidad a partir de la tradición oral propia de los lugareños

El poblado de San Gregorio Macapexco, aunque territorialmente forma parte del municipio de Morelos, Estado de México, no tiene una delimitación territorial definida por las autoridades locales, derivando en que hasta la fecha se sigan respetando los linderos que la tradición oral de los pobladores ha propuesto para su comunidad. Es así que de acuerdo a los lugareños, el poblado de San Gregorio Macapexco, esta ubicado en el paraje que denominan como “El Madroño” o “Madroñu”, el cual se encuentra entre el camino antiguo de México a Morelia y y otro camino antiguo conocido como “Cordillera”, este último al estilo de los caminos que utilizaban las diligencias hacendarias para comunicarse entre sí y la Ciudad de México. Cabe mencionar también que las

haciendas que rodeaban al poblado de San Gregorio Macapexco, eran las de Bodinqui o Kadenki, la hacienda de Casboncua o Caxboncuac, a hacienda de San Antonio Trojes, la hacienda de Santa Cruz y los parajes de Boyecha y Nijini.

Así mismo, de acuerdo con los pobladores, las colindancias de su comunidad son al Norte con Cadenqui y San Bartolo Morelos, al Sur con la Hacienda Vieja, la Ranchería de San Antonio, el Rancho la Malinche y La Palma; al oriente colinda con la Concepción, Los Negritos, Santa Clara de Juárez y al poniente con San Bartolo Morelos.

2.4.1. Parajes que integran a la comunidad

San Gregorio Macapexco está integrado por dos barrios, los cuales se consideran dentro de la cuenca del río Moctezuma, al norte del Valle de Toluca. Así mismo, dentro de la comunidad, los pobladores han identificado una serie de parajes, a los cuales les han asignado nombres de acuerdo a lo que observan en dichos puntos:

Nombre del paraje	Características de donde deriva el nombre
<i>Ñoní</i>	La joya: es un paraje que tiene la apariencia de estar sumido en el terreno, es decir, una pequeña depresión que termina en una barranca. También le denominan así a los lugares donde se encuentran cañadas.
<i>Tibödö</i>	Es un paraje que se le denomina así porque en él había gran cantidad de piedras que se emplearon para hacer corrales de animales.
<i>Ndeje</i>	Se denomina así a un paraje cercano al centro de la comunidad que se caracteriza por la existencia de charcos de agua.
<i>Juanjin dejë</i>	Un paraje más al sur caracterizado por la existencia de “agua muy baja”, que cuando las personas caminan por ahí se sumen en el

	terreno.
<i>Don –th</i>	Así se les denomina a los parajes cercanos a los cerros que rodean a la comunidad.
<i>Nijini</i>	
<i>Ñ- shizä</i>	Paraje donde hay árboles denominado “roble”, este paraje se encuentra en la zona norte de la comunidad casi llegando a los caminos que llevan a Cadenqui (un poblado de Chapa de Mota, con el que colinda la comunidad).
<i>Ja Harayú</i>	Es el cerro que divide a san Gregorio de San Bartolo, y según la comunidad, es un lugar encantado, por ello no gusta de acercarse a esta región.

Cuadro1. Regiones que integran a San Gregorio Macapexco y sus características según los pobladores de la comunidad. (Trabajo de campo 2011-2012).

En la actualidad, estos parajes son reconocidos por la comunidad, como las distintas regiones que integran al poblado, y los mayores para ubicarse en cada una de dichas áreas de la comunidad, siguen empleando los términos para referirse a ellos, esto a razón de que en la mayor parte del poblado no existen calles definidas y por ende, no existen nombres específicos para denotar las direcciones de sus conocidos.

2.5. Uso y manejo de los recursos naturales por los pobladores de San Gregorio Macapexco

La población de San Gregorio Macapexco, desde su cosmovisión y tomando en cuenta lo que han aprendido de generación en generación, ha construido un conocimiento popular local en torno a los recursos naturales que se encuentran en su comunidad, mismos que ellos han definido de acuerdo a lo que observan y a los usos que le dan a cada uno de los recursos que se encuentran en la

comunidad. En este sentido, es menester describir los recursos naturales con los que la población cuenta según su cosmovisión.

2.5.1. Fauna

Uno de los recursos naturales de gran relevancia para los pobladores son los animales que se encuentran, tanto de manera silvestre, como de forma doméstica entre la población, los cuales se pueden observar en el siguiente cuadro:

Animales domésticos			Animales silvestres		
Nombre común	Nombre en lengua nativa	Uso	Nombre común	Nombre en lengua nativa	Uso
Vaca (<i>Bos Taurus</i>)	<i>Boi</i>	Crianza doméstica para la obtención de leche para el consumo familiar o para vender a los vecinos.	Coyote (<i>canis latrans</i>)	<i>Miñ'o</i>	La población cuando llega a capturar un coyote, deshidratan y pulverizan la carne para después comerla con fines medicinales. La grasa del coyote se emplea para curar los dolores musculares y de huesos mientras que la orina algunos le atribuyen propiedades contra el cáncer.
Toro (<i>bos primigenius Taurus</i>)	<i>Doro</i>	Crianza doméstica para apoyo en las labores del trabajo de la milpa.	Ardilla (<i>sciurus vulgaris</i>)	<i>Mina</i>	Capturada ocasionalmente para consumo humano.
Burro (<i>equus africanus asinus</i>)	<i>Nöndo</i>	Empleada principalmente para el transporte de carga como leña o los	Tlacuache (<i>didelphis virginianus</i>)	<i>Dázü</i>	Capturada ocasionalmente para consumo humano.

		cantaros de agua.			
Borrego (<i>ovis aries</i>)	<i>dāti</i>	Criado tanto para el consumo doméstico, como para la venta y también para la elaboración de textiles con la lana del animal.	Armadillo (<i>novencimtus</i>)	<i>Nk'inju a</i>	Capturada ocasionalmente para consumo humano.
Perro (<i>canis lupus familiaris</i>)	<i>Chido/ tzaty'o</i>	Empleado como apoyo para el pastoreo de las borregas, así como para el cuidado de la casa.	Zopilote (<i>cathartes aura</i>)	<i>Pada</i>	Sin uso reconocido
Gato (<i>felis silvestris catus</i>)	<i>Mixi (mishi)</i>	La mayoría de las familias gusta de tener un gato en casa para que se coma las ratas.	Zorrillo (<i>mephitis macroura</i>)	<i>Ñ'ui</i>	Sin uso reconocido
Gallina (<i>gallus gallus domesticus</i>)	<i>öni</i>	Crianza tanto para la obtención de huevos, como para la reproducción de la especie, así como para consumir cuando se requiere.	Venado (<i>odocoileus virginianus</i>)	<i>Fanth ö</i>	Antiguamente capturado ocasionalmente para consumo humano.
Guajolota (<i>meleagris gallopavo</i>)	<i>Däm'ön i</i>	Este animal es criado principalmente para engorda y poder venderlo en ocasiones que las familias necesitan dinero o para consumirlo cuando tienen algún compromiso festivo.	Gavilán (<i>accipiter nisus</i>)	<i>Shuni</i>	Sin uso definido
Conejo (<i>oryctolagus cuniculus</i>)	<i>Jua</i>	Crianza doméstica en algunas familias únicamente, para posteriormente consumo familiar.	Gato montés (<i>leopardus geoffroyi</i>)	<i>Mixi t'öhö</i>	Sin uso definido
		Igual que el de la	Víbora:	<i>K'eña</i>	Uso medicinal y la piel

Guajolote (<i>meleagris gallopavo</i>)	<i>Churu / tan'i</i>	guajolota.	cascabel y chirriónera (<i>crotalus</i>)		de la víbora para la elaboración de cinturones.
			<i>Insectos</i>		
			Chapulines (<i>sphenarium purpuracens</i>)	<i>Onshi</i>	Recolectado ocasionalmente para consumo humano o también para alimento de las aves domésticas.
			Gusano de maguey (<i>hypopta agavis</i>)	<i>Shiiza</i>	Recolectados para consumo doméstico de la familia, dependiendo de la época del año.
			Huevo de hormiga (<i>liometropum apliculatum</i>)	<i>Yiji</i>	

Cuadro 2. Principales especies animales reconocidas por la población de San Gregorio Macapexco. (Trabajo de campo 2011 – 2012).

Como se puede observar en el cuadro anterior, las especies animales que los miembros de la población, principalmente tienen relación con los alimentos o con usos medicinales.

2.5.2. Flora

Dentro de los recursos naturales con los que cuenta la comunidad de San Gregorio Macapexco, y que han sido identificados por los pobladores de la región, existen productos que se obtienen a partir de la recolección, tanto en los montes que rodean a la comunidad, como en las veredas que enmarcan a las milpas, así como de algunos parajes que existen en la región, los cuales tienen dueño, pero por costumbre de la población, las personas que caminan por estas áreas pueden tomar parte de los productos que encuentren en su camino, siempre y cuando no afecten a los cultivos de los dueños del terreno o hagan algún tipo de “daño” a la propiedad.

Así mismo, también se obtienen productos a partir de la siembra de los mismos, ya sea en el terreno que rodea a la casa habitación, o en algunas

parcelas que sean de la propiedad de las familias, pero que se encuentran en las periferias de la comunidad. En el siguiente cuadro, se pueden observar algunos de los productos vegetales reconocidos por la comunidad de San Gregorio Macapexco:

Plantas silvestres			Plantas cultivadas		
Nombre común	Nombre en lengua nativa	Usos	Nombre común	Nombre en lengua nativa	Usos
			Maíz (<i>zea mays</i>)	Detho	Es el sustento básico de la alimentación de la población, pero también, parte de la cosecha es vendida, tanto entre los miembros de la comunidad, como a otras comunidades, para que con el dinero obtenido se puedan comprar los demás requerimientos de la familia.
Hongos					
Pancitas	cosiní	Dependiendo del temporal de lluvias, los hongos son un alimento importante para la comunidad, siendo recolectados tanto en las veredas, en las orillas de las milpas, como al final del temporal de lluvias en los montes. Los excedentes de	Haba (<i>vicia faba</i>)	ju	Uso alimentario, tanto en su estado verde, como en su estado seco.
Patatas de pájaro	Jo		Calabaza (<i>cucúrbita pepo</i>)	Mu	Estos dos alimentos son muy apreciados en la dieta de la comunidad, específicamente en el apogeo de los productos de la milpa.
Orejas de ratón	Jo gu		Chilacayote (<i>ficifolia</i>)	Mu	
Hongo de maguey	Jo uada		Chícharo (<i>pisum</i>)	Jümfö	Es uno de los cultivos esporádicos de la comunidad, el

		producto se colocan a secar al sol para ser consumidos en temporal de sequía.	<i>sativum)</i>		cual se deja secar y es consumido en el temporal de estiaje principalmente en caldos.
Hongos de monte	Jo ' t'öhö		Cebada (<i>hordeum vulgare</i>)	T'ëi	Este grano, es cultivado en la comunidad para la elaboración de unas tortillas especiales, denominadas "tortillas de granillo", acompañando al maíz en su elaboración. De igual manera, cuando la planta no da buena semilla, es empleada como alimento para los pollos o guajolotes.
Hongo de huevo	Köshimo		Árboles frutales		
Quelites			Durazno (<i>prunus pérsica</i>)	Pëni	Los productos obtenidos de los árboles frutales, generalmente son para el consumo doméstico, y ocasionalmente para obsequiar a las amistades de la familia que los produce.
Nabo	K'ani	Su uso principal es alimentario, pero cuando la planta ya se encuentra madura, la utilizan para darle de comer a los guajolotes cuando son aun pequeños.	Manzana (<i>pyrus malus</i>)	Manxa	
Chivitos	Chivitos	Uso alimentario, principalmente en tiempo de lluvias, hervidos	Ciruelo (<i>prunus domestica</i>)	Ciruelo	

Quintoniles	Quintonil	o asados y posteriormente guisados y consumidos en taco con salsa.	Pera (<i>pyrus commnunis</i>)	Bëra	
Malvas	Malva		Plantas de ornato		
Cenizos (huazontle corriente)	Guiquini		Rosa	Noxadöni	Cultivadas para el adorno de las casas familiares.
Árboles frutales silvestres			Geranio	_____	
Tejocote	Nthänt'i	Empleado tanto para la elaboración de salsas como para el ponche navideño.	Floripondio	_____	
Capulín	B'odësë	Recolectado tanto para la elaboración de capultamales, como para el consumo familiar a manera de golosina.	Malvón	_____	
Plantas medicinales					
Borraja	Fü'to	Empleada en infusiones para el dolor de estómago.			
Peshtó	Peshtö	Empleada principalmente para el espanto, los berrinches y dolores estomacales.			

Cuadro3. Principales productos vegetales, tanto de recolección, como de cultivo en San Gregorio Macapexco. (Trabajo de campo 2011 – 2012).

Gran parte de la vegetación que se encuentra en la comunidad de San Gregorio Macapexco, es empleada por la comunidad, tanto para su alimentación, como para la de los animales, como es el caso de las “moras de monte”, que son una hierba cuyo fruto de color morado y aroma fuerte, son recolectadas para darle de comer a los borregos, porque según la población

“estos animalitos también tienen derecho a comer bien”. Otro ejemplo es el caso, descrito en el cuadro anterior, sobre los nabos, que también son recolectados para darle de comer a los guajolotes cuando están pequeños, “para que coman rico” como lo describen los pobladores. También, específicamente con estos animales, se les recolecta la cebada, cuando esta no alcanza el grado de madurez deseado para ser consumida por los humanos, se les da a los guajolotes y pollos para que coman sabroso, y en inicios del temporal de sequía, se recolectan chapulines (*on shi* en lengua nativa) para darles de comer a estas aves domésticas.

2.6. Cosmovisión de la población sobre las especies animales de la comunidad de San Gregorio Macapexco.

En las distintas civilizaciones del planeta, se ha observado que los grupos humanos imprimen algunas creencias a los animales que rodean los territorios donde se establecen. En el caso de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, no es la excepción. Generacionalmente se han creado algunos imaginarios en torno a los animales que viven en los montes que rodean al poblado.

Uno de los animales con mayor arraigo en la comunidad es el Coyote o Miñ’o como también se le nombra en lengua local, animal que al paso de los años ha sido especialmente identificado por los mitos que la gente conoce de él, y en consecuencia, desarrollan algunas actividades que reflejan el miedo al animal, pero también a las victorias de la población sobre él.

Describen los pobladores que le tienen miedo, pero a la vez respeto. Miedo en el sentido que es un animal que se relaciona con cuestiones malignas o incluso demoniacas, esto es, cuando una persona va a caminar sola por el monte, de preferencia lleve un palo en la mano y lo vaya moviendo (a modo de péndulo) para que si un coyote se encuentra cerca, se espante y se aleje,

porque de lo contrario, el coyote se acercara y lo “arrastrara y lo orinara” y con ello le dejará la mala suerte.

Así mismo, en torno al coyote, si una persona logra capturar un ejemplar y sacrificarlo, tiene la obligación de avisar a toda la población. Proceso que se hace a partir de quitarle la piel, y abrir el canal para después empalarlo y comenzar a pasearlo por las calles con el fin de que toda la población sepa del acontecimiento, no solo del pueblo de San Gregorio, sino también en las calles de la cabecera municipal, San Bartolo Morelos (siendo en este último lugar en donde ya no asisten porque la gente ya no les apoya como antiguamente solían hacerlo).

Durante el paseo por las calles y caminos, los hombres que capturaron al coyote tienen la costumbre de pasar de casa en casa para anunciar a las familias que capturaron al coyote y las familias visitadas en recompensa tienen la obligación moral de retribuírseles con cuartillos de maíz, algunos alimentos o incluso invitarlos a comer como signo de agradecimiento por haberlos librado del coyote. Así también, los paseadores del coyote sacrificado, tienen que dejar en la casa visitada un pedazo de carne del animal para que la familia lo deje secar como si fuese cecina para después consumirlo asado, o en su defecto, secar la carne y molerla para después adicionarla a la comida del día y así buscar la manera de aliviar enfermedades como las reumas, o incluso el cáncer, de acuerdo a su tradición oral.

También, de acuerdo a la cosmovisión de la población, quienes consuman carne de coyote deben tener especial cuidado en el decidir hacerlo porque, de acuerdo a la tradición oral, quienes comen carne de coyote, por varios días sueñan con el animal. Algunos relatan haber soñado que se los lleva el coyote o que sueñan que los mira el animal. A todo este acto, los lugareños lo denominan “el diezmo”, por los obsequios que los cazadores del coyote reciben en pago por librar a la gente de este animal y con ello, evitar que se coma sus gallinas, que mate a alguno de sus borregos, o incluso de librarlos de que el coyote les eche el “baho” (aliento) y con ello se los duerma y aparezcan “revolcados por el monte”.

Otro de los animales que también es venerado y a la vez temido es la víbora de cascabel. A esta especie, los pobladores la relacionan con cuestiones malignas, es decir, creen que cuando se les atraviesa en el camino una serpiente de esta naturaleza, es porque les trae la mala suerte, o cuando la sueñan, es porque hay personas que hablan chismes de ellos o la van a meter en problemas.

Cuando una persona logra sacrificar a una serpiente, también le aplican usos, medicinales que se ven reflejados en la alimentación, es decir, se integran a la preparación de la comida del enfermo. Dichos usos consisten en poner a secar la carne de la serpiente, para después pulverizarla y adicionarla a la comida que se le va a dar al agonizante, para con ello aliviar sus males, si son de índole reumáticos o cancerígenos.

Otro de los animales que se mantienen en la comunidad, son los gatos domésticos. En el caso particular de éste animal, la población hace referencia a que cuando una persona tiene algún enemigo y desea hacerle algún tipo de daño, el gato, le avisa a su dueño de que “le van a hacer una maldad o le están haciendo una maldad”. Este aviso consiste en que el gato se mete en la noche a la habitación de su dueño y se pone a chillar para avisarle del mal que se le aproxima.

Lo mismo hace el zorrillo, cuando alguna persona desea hacerle daño a una familia, el zorrillo se mete en la noche al patio de la casa de la familia afectada, para que con “el olor de su orina” les avise de que tienen que cuidarse porque se aproxima algún tipo de maldad.

Otros animales que se encuentran en las inmediaciones de los montes de la comunidad son el tlacuache, armadillo, conejo de monte, tejón, los cuales son del gusto de la población, y cuando atrapan a alguno, lo sacrifican y lo comen asado, y mencionan que es como si estuviesen comiendo carne de cerdo porque está muy sabroso, y la piel de los animales la cuelgan ya sea en un árbol o en el pasillo de la casa, para que el espíritu del animal se ahuyente y no les cause pesadillas por habérselo comido.

Una de las memorias más actuales (desde la década de los 90 del siglo XX aproximadamente) en torno a los animales que rodean a la comunidad, es la ardilla, la cual, en palabras de los pobladores, cuando llegó la crisis económica de los años anteriores, esta crisis también afectó a los animales.

Cuando la época de carestía económica llegó, la gente no sabía que las ardillas se comían las tunas, y por la crisis las ardillas se acabaron todas las tunas de las nopaleras y fue cuando se dieron cuenta que las ardillas tienen sus propias maneras para pelar las tunas y no espinarse y poder comérselas. Ellos nunca habían visto que esto sucediera, sabían que el conejo se come la penca del nopal, pero nunca habían observado que las ardillas se comieran las tunas, lo que genera coraje en la población porque se acaban la fruta y ya no dejan nada para ellos, y esto sucede en las noches cuando ya la gente está durmiendo y no pueden correr a las ardillas.

En consecuencia, algunos de los lugareños en ocasiones colocan trampas, como el caso de las que se ponen en los magueyes para proteger los de los animales que por las noches se chupan el líquido (el tlacuache). Dichas trampas son para capturar a las ardillas y después podérselas comer asadas en la lumbre.

Con lo anterior se observa que en la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, la población, aún conserva gran parte del conocimiento tradicional que sus antecesores fueron gestando en torno a las especies animales, y esto hace que la comunidad posea un importante conocimiento popular acerca de los animales, que paulatinamente heredan a sus descendientes como parte de su legado cultural.

2.7. Cosmovisión de la población sobre su entorno ambiental

Otro elemento significativo que identifica a los pobladores de la comunidad de San Gregorio Macapexco, es el profundo respeto que muestran por los

elementos de la naturaleza, y este arraigo sentimental aún lo siguen inculcando a sus descendientes.

En este sentido, los pobladores mencionan que el viento se respeta porque es el encargado de dar el aire para respirar y con ello poder vivir, pero en ocasiones la misma naturaleza impide que los productos de siembra se desarrollen. Por ejemplo cuando los árboles son muy grandes y atajan el aire, los sembradíos no alcanzan a ventilarse por completo y en consecuencia las milpas no dan todos los productos que tienen que dar para que los cosechen los hombres y puedan alimentarse y sobrevivir.

Por otra parte, los árboles también son dignos de ser respetados y únicamente se pueden cortar los que ya están secos, para la elaboración de la leña. No se deben cortar árboles verdes porque ellos son los responsables de que lleguen las lluvias en tiempos de lluvias y también la población conoce que los árboles son los responsables de que los pozos tengan agua para que la utilicen los humanos, si se corta un árbol verde, es probable que en el temporal de lluvias no lleguen las mismas cantidades, y en consecuencia no se desarrollaran por completo los cultivos.

En el caso de la tierra, está por sobre manera también se debe respetar porque en ella se puede sembrar lo que la gente necesita para comer y por lo tanto, para sobrevivir, o también lo que quiera sembrar según su gusto y de acuerdo a sus posibilidades. En ella se pueden sembrar desde árboles frutales, hasta habas, frijoles, chicharos, y sobre todo el maíz; cualquier tipo de verdura se da en las tierras.

Sin embargo, también se debe cuidar la tierra, porque ella no solo es la responsable de que se desarrollen los alimentos, también el hombre debe ayudar a cuidarlos, porque si no “no se dan”, y si no se cuidan los sembradíos, uno de los animales que tiene especial gusto por destruirlos, es el conejo, por ello, los campesinos, deben cuidar sus cultivos y cuidarlos de los conejos para que éste animal no los deje sin alimentos.

Como se puede observar, al igual que con los animales, los habitantes de la comunidad de San Gregorio Macapexco, también muestran un arraigado

respeto por el entorno ambiente en el que viven, y ello es la base para que al paso de los años se hayan gestado una serie de conocimientos y tradiciones en torno al ambiente que los rodea.

2.8. Actividades económicas de la comunidad de San Gregorio Macapexco.

De acuerdo a lo descrito por los propios pobladores de la comunidad, las principales actividades económicas que dan el sustento diario a los habitantes son las siguientes:

2.8.1. Agricultura:

Esta es la principal actividad económica a la cual se dedican más del 60 % de los habitantes de San Gregorio Macapexco, siendo el cultivo del maíz el de mayor importancia. También, dentro del sistema de la milpa se encuentra como producto secundario el haba, la cual, los campesinos de la comunidad gustan de sembrarla en las orillas de las milpas para que así puedan obtener más productos de la siembra. Otro producto secundario son las calabazas, de la cual se consume, tanto la flor como el fruto. En el caso particular de éste alimento, las calabazas y chilacayotes son sembrados para el consumo familiar, y esporádicamente también para obsequiarlas a los amigos o familiares que llegan a visitarlos en el tiempo en que se pueden encontrar frescos estos productos.

2.8.2. Crianza de ganado ovino:

Otra de las actividades de gran importancia dentro de la población de San Gregorio Macapexco, es la crianza de ganado ovino. La mayoría de las familias de la comunidad crían esta variedad de animales para posteriormente venderlos a las personas que se dedican a la comercialización de la barbacoa en la región, principalmente a los “barbacoyeros” de la cabecera municipal San Bartolo Morelos. El cuidado de las borregas, es una de las actividades características de la comunidad, labor encargada principalmente a las mujeres, quienes, dependiendo del número de integrantes de la familia, por las mañanas desarrollan sus actividades domésticas, principalmente en la elaboración de los alimentos para el almuerzo, y después “tiran al monte a cuidar” sus borregas,

llevando consigo en sus rebozos a la espalda, tortillas y chiles, y en ocasiones algún platillo sobrante del almuerzo, junto con agua o pulque. Alimentos que les van a servir de refrigerio mientras pastorean a los animales, para que por la tarde, cuando comienza a “bajar el sol”, bajen con sus borregas a darles agua y después encerrarlas en los corrales, y posteriormente las cuidadoras puedan continuar con sus actividades domésticas.

2.8.3. Crianza de aves domésticas:

Otro de los elementos que sirven para el sustento de las familias es la crianza de guajolotes y pollos, en menores proporciones al cuidado de borregos. La gente gusta de tener sus animales para cuidarlos y cuando crezcan venderlos en los momentos cuando tienen que comprar algún elemento necesario para la casa, ya sean abarrotes, telas, etcétera, que necesite urgentemente, y el dinero obtenido de la venta de los animales les permite solucionar sus necesidades, o también cuando quieren hacer “un taquito”, ejemplo de ello es cuando llegan las visitas o alguna festividad pues se mata un animal para prepararlo en mole o barbacoa y darles algo que comer, y más cuando se tiene un fiesta donde hay compromisos, se crían los animales para darles los tacos a los padrinos, darles su olla con mole y su guajolote entero.

2.8.4. Producción y venta de pulque

Uno de los elementos por los cuales es reconocida la comunidad de San Gregorio Macapexco, ante las demás comunidades de la región, es la producción de su pulque.

Gran parte de las familias que habitan la comunidad producen esta bebida durante todo el año, pero es en el temporal de cosechas, aproximadamente entre los meses de octubre y noviembre de cada año, cuando hay una mayor producción de la bebida, a razón de que las familias que tienen terrenos de cultivo, requieren comprar grandes cantidades de pulque para darles de beber a sus peones (miembros de la comunidad que se “alquilan” para cosechar el maíz).

También, la producción pulquera de la región encuentra un punto de venta en el tianguis dominical de la cabecera municipal, San Bartolo Morelos, donde cada semana, “las pulqueras o san gregorias” como las llaman en el pueblo de San Bartolo Morelos, acuden desde temprano con sus garrafrones de pulque para venderlo, ya sea en los portales del centro del pueblo, que es donde se establece “la plaza” o a orillas del paradero de autobuses, para que todas las personas que acuden a comprar sus alimentos para la semana, se detengan a tomar sus jarros de pulque, antes o después de la misa dominical.

Así también, algunas familias de las comunidades que rodean a San Gregorio, cuando requieren de la compra de la bebida, es común que la vayan a comprar a San Gregorio, porque la han reconocido como una zona productora de “buenos pulques”.

Todo esto hace que las familias de la comunidad, por la producción y venta del pulque se hagan llegar del recurso monetario que pueda auxiliarles en la compra de algunos elementos que requieran para el sustento diario de la familia.



Figura 5. Maguey pulquero protegido contra la lluvia. Trabajo de campo 2011-2012.

2.8.5. Crianza de ganado mayor:

Son pocas las familias de la comunidad que dentro de sus actividades económicas desarrollan el cuidado de vacas, toros, caballos y burros. De esta variedad de animales, la más apreciada, es la crianza y cuidado de vacas, para la obtención de leche, la cual también es destinada a la venta a las familias que no poseen este tipo de animales.

2.8.6. Recolección

Otra de las actividades desarrolladas por los miembros de la comunidad de San Gregorio Macapexco, de la cual obtienen gran parte de sus alimentos en tiempos de emergencia, es decir, en el tiempo cuando no hay que comer, es la recolección de algunas especies como son la hueva de la hormiga, o yijis como los llaman en la región, actividad que se desarrolla en los días previos a la semana santa, porque es la temporada en que los pueden encontrar. Así mismo, la recolección de las papas de monte en el temporal correspondiente al invierno de cada año, donde algunas de las familias tradicionalmente acuden a los montes que rodean a la comunidad para desarrollar la recolección de este producto.

En el caso de las papas de monte en la región, obedece a que, de acuerdo con los pobladores, las zonas donde la encuentran, eran áreas de cultivo pertenecientes a las haciendas que en antaño se encontraban ahí ubicadas, y algunos de sus terrenos los dedicaron al cultivo de la papa o *r-öca* como la llaman en lengua nativa, y posterior al abandono de dichas haciendas, en los terrenos de cultivo se siguen produciendo las papas, pero ahora de manera silvestre, y las estrategias de escarbar y remover la tierra para encontrarlas, ayuda a que el producto se continúe desarrollando para poder recolectarlo cada año, y consumirlo en distintas preparaciones, principalmente acompañadas de chile de árbol o chile verde y huevo.

2.8.7. El comercio de abarrotes y verduras.

El comercio en la comunidad, es desarrollado principalmente por las familias a las que la mayoría de los pobladores considera como “ricas” por tener su pequeña tienda de abarrotes. Es así que no todas las familias se dedican a ésta actividad.

Por otra parte, debido a las carencias económicas a las que se han enfrentado los miembros de la comunidad, algunas de las familias han dejado sus tierras de origen para trasladarse a la Ciudad de México, principalmente, para dedicarse a la comercialización de frutas y verduras, ya sea en los mercados o en los tianguis que se establecen en las colonias de dicha ciudad, y con los recursos económicos obtenidos, regresan periódicamente a su lugar de origen para apoyar monetariamente a los familiares que no abandonaron el pueblo de San Gregorio Macapexco.

2.9. Elementos culturales tradicionales de San Gregorio Macapexco, Estado de México.

Uno de los elementos que dan identidad a los distintos pueblos que se han desarrollado en el planeta, son los aspectos culturales que cada sociedad desarrolla, a partir de sus conocimientos, el entorno ambiental en el que se desenvuelven y el momento histórico que les tocó vivir, y la Comunidad de San Gregorio Macapexco no es la excepción. En esta comunidad, existen elementos de la cultura que los diferencian de las demás comunidades de la región y al mismo tiempo les imprimen sentido de pertenencia a los miembros de la comunidad. En este sentido, en el transcurso de la investigación de campo desarrollada en la comunidad, se lograron identificar los siguientes elementos culturales:

2.9.1. La fiesta patronal de San Gregorio Macapexco.

De acuerdo a la fecha del calendario, la fiesta al Santo patrón San Gregorio, corresponde al 11 de marzo de cada año, siendo el desarrollo de la celebración la siguiente:

- **Anunciación:** Este acto consiste en que el mayordomo de la fiesta invita a todas las familias a de la comunidad para que participen de la celebración.
- **Compra y bendición de las velas:** El mayordomo de la celebración tiene la obligación de recolectar la ayuda económica entre las familias de la comunidad para realizar el pedido de velas, las cuales son traídas desde la Ciudad de México. Las velas son recibidas a pie de carretera aproximadamente 10 días antes de la celebración.
- **Corre la virgen:** Esta parte de la celebración es una de las más solemnes y representativas de la comunidad de San Gregorio, porque en ninguna de las otras comunidades que integran al municipio de Morelos se efectúa este acto, el cual consiste en que los varones de la comunidad que posean caballo son invitados para la procesión que se realiza el jueves previo antes de la fiesta, para que acudan en una cabalgata a la iglesia de la cabecera municipal a *invitar a los santitos* a que acompañen al santo San Gregorio a su celebración.
- Las imágenes religiosas invitadas son propiedad de distintas familias de la cabecera municipal que también son convidadas a la celebración, ellos llevan sus imágenes a la iglesia principal de San Bartolo Morelos para que *los corredores*, como los nombra la gente, inviten a los santos al poblado de San Gregorio.
- En cuanto a los corredores se refiere, estos deben hacerlo con plena devoción y compromiso. Si un miembro de la población se compromete a ser corredor, tiene la obligación moral de cumplir con los santos, porque de no hacerlo, la población cree que los santos lo pueden castigar, con enfermedades o con cualquier tipo de infortunio.
- De camino de regreso, a las afueras de la cabecera municipal se organiza una comida de convivencia para *agradecer* a los corredores por el esfuerzo y participación en la celebración.
- Los alimentos que se comparten en esta comida son llevados tanto por las esposas de los corredores y en caso de que ellos sean solteros, por sus madres.

- Inicia el camino de regreso hasta llegar al templo de San Gregorio para depositar las imágenes en el templo y esperar el día de la celebración.
- **Paseo de vísperas:** En este acto, los mayordomos y los fiscales, deben solicitar a la iglesia principal de San Bartolo Morelos, que sea abierta la capilla para la celebración, debido a que esta se encuentra cerrada comúnmente y solo se abre una vez cada dos meses para el desarrollo de una misa dominical.
- Los fiscales pasean a la imagen pequeña de San Gregorio alrededor de los principales parajes de la comunidad, acompañado de la Virgen de Guadalupe, para con ello, hacer el llamado a la fiesta.
- Las esposas de los fiscales y de los corredores tienen la obligación de preparar la ofrenda de maíz para solicitar las buenas cosechas del año.
- Entrando a la capilla, se desarrolla la bendición y entrega de las ofrendas para su posterior colocación. Dichas ofrendas consisten en una serie de canastos rellenos con collares de palomitas de maíz, los cuales serán recibidos por el fiscal mayor de la iglesia, quien los bendecirá y posterior a ello, todos los participantes del recorrido los colocaran en las imágenes religiosas.
- **Lavado y bendición de las velas:** Terminada de colocar la ofrenda de maíz, los mayordomos invitados son llamados al interior de la capilla para recibir la cantidad de velas que les corresponde por su participación.
- Se bendicen las velas y cada mayordomo debe entregar una vela a las personas que lo acompañan para que soliciten sus favores al Santo Patrón, los cuales van desde la solicitud por la sanación de algún enfermo, hasta la petición de lluvias para las cosechas, el cuidado de los animales, la ayuda para que no falte la comida.
- **Celebración de la misa:** El párroco de la comunidad encabeza la celebración de la misa del día mayor.
- **Entrega de los santos invitados:** Los mayordomos y los corredores al siguiente jueves deben entregar a los santos en la cabecera municipal. Este acto inicia con una comida que se organiza en el patio de la capilla, siendo esta comida encargada a personas ajenas a la celebración,

porque es la única ocasión en que las amas de casa no pueden participar de la preparación de los alimentos a razón de que se encuentran de fiesta.

- Posterior a esto se realiza una nueva cabalgata para entregar las imágenes religiosas a la iglesia principal de San Bartolo Morelos y de ahí sean devueltos a sus dueños.

2.9.2. Fiestas funerarias

En todas las culturas del mundo, se ha observado que se celebran una serie de ritos cuando algún miembro de la comunidad muere, y estos actos van a estar definidos, tanto por las costumbres del grupo, como por el contexto histórico en el que se desarrollan. En este sentido, en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, los funerales, también son motivo de fiesta. Cabe señalar que esto no significa que los familiares del difunto se sientan felices por el fallecimiento de alguno de sus miembros.

Los lugareños describen que el motivo festivo en el funeral es hacia los convidados al mismo, esto es, como en la comunidad existe una carestía de alimentos debido a los recursos económicos con los que cuenta la población, en el funeral, encuentran la oportunidad de degustar otro tipo de alimentos que no son tan cotidianos en su dieta, como es el caso del atole preparado con leche, el café con “piquete” (se le nombra así al chorrito de ron o aguardiente que se le adiciona al vaso de café), y sobre todo el pan dulce y el pan de sal.

Así mismo, los familiares del difunto tienen la obligación, después de terminado el ritual funerario, ofrecer comida, la cual consiste en mole verde de guajolote, pulque, arroz y frijoles, a todos los vecinos que los acompañaron en el funeral, como signo de agradecimiento por estar apoyándolos en la pérdida del ser querido.

En este contexto, cabe señalar también, que cuando se trata del fallecimiento de la esposa, el viudo debe buscar manos femeninas que lo apoyen en la preparación de los alimentos, debido a que el, al ser el hombre de la casa, tiene la obligación de hacer llegar los productos necesarios para la preparación de los alimentos, pero no puede participar en su elaboración. Caso

contrario sucede cuando el que fallece es el jefe de la familia, la esposa es quien tiene la obligación de dirigir la preparación de los alimentos que serán ofrecidos a las personas que acudan a acompañarlos en la celebración el funeral.

2.9.3. Vestimenta y bordados

De acuerdo a lo observado durante los trabajos de campo y a las descripciones realizadas por los informantes, uno de los elementos distintivos de la comunidad, como en otras comunidades de origen indígena, la vestimenta tradicional de las mujeres consiste en un “*quisquemel* o *quexquemetl*” en colores negro o azul marino detallado con orillas en color blanco o rojo, y una falda o “*chincuete* o *líá*” de los mismos tonos, el cual se ata a la cintura de la mujer por medio de un “ceñidor” que es una especie de cinta de lana o ixtle finamente bordado con motivos florales o grecas en tonos azul, verde o rojo. Estos últimos, también se emplean para amarrar los nichos de madera en donde se resguardan las imágenes religiosas.



Figura 6. Ceñidores tradicionales atando un nicho religioso. Trabajo de campo 2011 – 2012.

Por otra parte, una de las actividades que las mujeres desarrollan, principalmente mientras se encuentran pastoreando a las borregas en los montes o en los llanos, es el bordado de servilletas y manteles en punto de cruz, basándose en la reproducción de flores, mariposas, y todo tipo de animales silvestres que se encuentran en los montes mientras se encuentran pastoreando a sus borregas.



Figura 7. Servilleta bordada en punto de cruz por mujer de la comunidad, decoración basada en especies animales que se observan en los montes de San Gregorio Macapexco. Trabajo de campo 2011 – 2012.

2.9.4. Leyendas tradicionales en la comunidad

a) Leyenda de la niña del monte.

Esta leyenda que cuenta la gente de San Gregorio consiste en que una pequeña de la comunidad, a la que sus papás enviaban al monte a cuidar sus borregas, todos los días enviaban con su “itacate” pero a su regreso, la comida regresaba intacta y pensaban que la niña se podía enfermar, pero eso no pasó. Al cabo de varios días, en que los padres observaron que la niña no comía, pero tampoco se enfermaba, la siguieron al monte y se dieron cuenta que la niña jugaba con una mujer muy hermosa, mientras las borregas se encontraban comiendo, y cuando se acercaron para ver de que mujer se trataba, se percataron de que era la Virgen de los Angeles, quien protegía a la niña y también a los borregos. Entonces los padres regresaron a la comunidad

a anunciar el milagro de la aparición, y posteriormente, entre los habitantes de San Bartolo Morelos, con los habitantes de San Gregorio Macapexco, mandaron construir una capilla en donde se vió la aparición de la Virgen, y cada año, en el tercer domingo de mayo y el 2 de agosto, los pobladores hacen una pequeña peregrinación a esta capilla, enclavada en los montes donde colindan los dos pueblos, para venerar el milagro, y llevar velas para la solicitud de milagros, principalmente relacionados con la salud de los enfermos.

b) Leyenda del Divino Rostro

Cuentan los mayores de San Gregorio Macapexco, que hace muchos años, unos señores que fueron al monte a cortar leña, se encontraron con un animal, que no sabían si era ardilla o tlacuache, y lo persiguieron porque iba haciendo hoyos en la tierra por donde caminaba. Cuando el animal se escondió en la tierra, los señores comenzaron a escarbar para encontrar al animal y saber de que se trataba, pero conforme fueron escarbando iban sacando trozos de piedra hasta que dieron con una cruz que tenía labrados el divino rostro de cristo y una planta de maíz, entonces la llevaron a la capilla principal de San Gregorio y allí la depositaron, para que se convirtiera en la imagen a la que todos los pobladores de San Gregorio le rezan para obtener buena siembra y cosecha de maíz durante el año.

c) Otras leyendas o presagios

Dentro de la cosmovisión de los pobladores de San Gregorio Macapexco, también se encuentran leyendas que versan sobre animales, como es el caso del coyote, que como ya se mencionó anteriormente, es una especie a la que la población teme, porque creen que si los encuentra les va a hacer algún tipo de daño. Así mismo, hay ciertas zonas de la comunidad, donde por las noches se escucha el ruido de una parvada de guajolotes “gorgoreando”, lo cual también es sinónimo de mal augurio.

También, otra de las leyendas comunes entre las mujeres que se encuentran amamantando a los recién nacidos es la que versa sobre las brujas, las cuales son mujeres que se convierten en guajolotes y por las noches

van a las casas donde saben que hay bebés para “chuparles la mollera” porque de eso se alimentan las brujas.

2.9.5. El juego entre los niños

Uno de los elementos que también distingue a los grupos humanos, son las formas que se diseñan para el entretenimiento de adultos y niños. En el caso de la comunidad de San Gregorio Macapexco, al ser una comunidad indígena de escasos recursos, los pobladores describen que cuando ellos eran niños, sus padres preferían gastar el dinero en comida que en otras cosas, por esta razón se veían en la necesidad de elaborar ellos mismos sus juguetes para divertirse en los pocos momentos libres que llegaban a tener al día.

Para el caso de las niñas, ellas elaboraban sus juguetes a manera de muñecas de trapo: se le hacían las manos con el mismo trapo para jugar, utilizando los trapos viejos que iban quedando del uso doméstico.

Para el caso de los niños, ellos hacían sus carritos con barro, primero una tablita de barro y después le colocaban sus llantas con el mismo barro, y posteriormente hacían una muñequito que sentaban en el carrito para simular a un conductor y ocasionalmente jugaban a las canicas cuando llegaban a tener dinero para comprarlas. Sin embargo, en la actualidad, son muy pocos los miembros de la comunidad que aún desarrollan esta variedad de juegos.

2.10. Breve acercamiento a la cultura alimentaria de la región

La comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, al ser una población de origen étnico, basa su alimentación primordialmente en los productos que se obtienen del campo, tanto de la siembra de las milpas, como de la recolección de algunos vegetales de la zona y de la cacería de especies animales que se encuentran en el entorno ambiental de la población.

Estas estrategias de abasto alimentario obedecen primordialmente a las distintas etapas del año, las cuales, los pobladores dividen en temporal de sequía y en temporal de lluvias.

Dentro de este ciclo anual de la comunidad, es observable que en el temporal de lluvias, la población hace uso de los recursos principalmente de la milpa, como son los elotes, las habas, las calabazas, los chilacayotes, todos estos de siembra; pero también, uno de los recursos alimentarios, como ya se ha descrito en líneas anteriores, son los productos que se obtienen de la recolección, como es el caso de los hongos y los quelites, alimentos que vienen a complementar la dieta diaria de los pobladores en esta temporada del año, basándose las preparaciones en elaboraciones muy sencillas, como es el tatemado en el comal, para el caso de los hongos, y el hervido y después freído o elaboración en caldo, para el caso de los hongos que se recolectan en tiempos de lluvias.

Uno de los mecanismos que los pobladores han aprendido desde sus antepasados, es la conservación de los alimentos para tenerlos en los temporales de sequía, como es el caso de la deshidratación de los mismos quelites, los cuales se dejan secar al sol en los portales de las casas, para después almacenarlos y consumirlos en el temporal de estiaje.

Así mismo, en el temporal de sequía, dos de las actividades importantes desarrolladas por los pobladores para la obtención de los alimentos, en estos temporales donde se observa una carencia de ellos, es la búsqueda de la hueva de hormiga, o yijis, como los denominan los pobladores. Dicha actividad se desarrolla específicamente en los días previos a la semana santa. También, otra actividad desarrollada por los lugareños a inicios de la sequía, es la recolección de las papas de monte, para con ello poder alimentarse cuando hay escasez de comida o de recursos económicos para obtenerla.

CAPITULO III

ETNOGRAFÍA DEL ABASTO ALIMENTARIO EN LA COMUNIDAD DE SAN GREGORIO MACAPEXCO, ESTADO DE MÉXICO

3.1 EL CICLO ALIMENTARIO EN SAN GREGORIO MACAPEXCO

Como bien se sabe, el comer en todas las especies vivientes sobre la tierra, es un acto fisiológico que permite la supervivencia de los organismos, pero para el caso del ser humano, en el acto del comer se ven cristalizados una serie de manifestaciones culturales, que se van moldeando a partir de, tanto el momento histórico en el que se desarrollan, como del contexto geográfico en el que se diseñan, esto es, dependiendo de la región, y de los recursos que en el entorno se encuentren, es como se desprenderán todas aquellas formas de obtener, procesar y consumir el alimento, y a su vez, se van a ir adecuando a las necesidades del momento histórico, de acuerdo, nuevamente, con los recursos con los que se cuente hasta el momento.

En este sentido, los diferentes grupos humanos presentes en el planeta han diseñado una serie de estrategias para la obtención del alimento, no solo del individuo, sino de toda la comunidad, basándose en los conocimientos que sus antecesores les proporcionaron, fusionados con lo que en el presente van aprendiendo de lo que observan de su entorno ambiental.

Así pues, se van estableciendo los factores que van a guiar las estrategias de abasto alimentario en las diferentes etapas del año, para alimentarse en los tiempos en que es fácil la obtención de la comida; pero también, se diseñan las maneras de conservar y asegurar el alimento para los tiempos de emergencia, es decir, para cuando el alimento no es tan fácil de obtener.

Para el caso de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, las estrategias de abasto alimentario desarrolladas durante el ciclo anual, se pueden describir de la siguiente manera:

3.1.1. Temporada de lluvias:

Este período en la comunidad inicia aproximadamente en el mes de mayo de cada año, hasta aproximadamente el mes de agosto y septiembre. Aunque, de acuerdo con los pobladores, en los últimos años se han observado una serie de cambios en la temporada de lluvias, ya sea que se atrasen, se adelanten o disminuyan su cantidad y su periodicidad.

Dentro de las estrategias de abasto alimentario en la comunidad para esta temporada se encuentran las siguientes, enumeradas cronológicamente por orden de ejecución.

1) Recolección de quelites.

Gran parte de las actividades en torno al abasto de los alimentos en la comunidad de San Gregorio Macapexco, dependen del ciclo agrícola, esto es, del trabajo en la milpa, y debido a la geografía de la región, también dependen de la temporada de lluvias.

Cuando inician las lluvias, es el momento de iniciar también la siembra del maíz y de otros productos de la milpa, como las habas, calabazas, chilacayotes, etcétera. Pero al mismo tiempo, inicia el desarrollo de hierbas comestibles, tanto en las orillas de los sembradíos, como entre los “zurcos” de los mismos.

Es importante mencionar que tanto los dueños del sembradío, como los vecinos de la comunidad, que no son dueños de una milpa, acuden en estos días a recolectar las hierbas para complementar su alimentación.

Dentro de los quelites que se recolectan en la comunidad se encuentran los siguientes:

- a) Malvas (*malva sylvestris*): es una hierba que crece aproximadamente 40 centímetros de altura, cuyas hojas son de una tonalidad verde oscura y

de un grosor aproximado de 1 milímetro, lo que hace de la hoja algo resistente, alcanza a medir unos 6 centímetros de diámetro hasta unos 10 centímetros aproximadamente, cuando ya se encuentra madura la planta. Cuando las hojas comienzan a envejecer, en el cuerpo de la hoja comienzan a brotar puntos rojizos, lo que es signo de que deben ser comidas porque después ya tendrán un sabor amargo. Cuando son recolectadas las malvas, después de lavarlas, las amas de casa las someten a un proceso de hervido por pocos minutos, acompañadas con sal y ocasionalmente carbonato para disminuir el amargor de la planta y aumentar su tonalidad verdosa, para posteriormente escurrirlas y sazonarlas con aceite, ajo y cebolla, y posteriormente comerlas en taco guarnecidas por una salsa de molcajete. El consumo de esta variedad de quelites generalmente es por las mañanas.

- b) Quintoniles (*amaranthus hybridus*): es una variedad de hierbas comestibles que se caracterizan por tener las hojas ovaladas y los tallos de color verde que cambia a rojizo según el grado de madurez de la hierba. Cuando llega a esta tonalidad y a una altura promedio de quince centímetros, es cuando se considera adecuada para su consumo, debido a que si crece más, ya no es apropiada para comer. El procesamiento que se le da a esta hierba es similar al que se le da a las malvas.
- c) Nabos (*brassica rappa*): es una hierba comestible caracterizada por la irregularidad en su hoja, que alcanza una longitud promedio de doce a quince centímetros y en la parte más ancha alcanza una longitud de ocho centímetros. Así mismo, se caracteriza por producir una flor de pétalos pequeños de color amarillo, las cuales también son comestibles. Para el caso de esta variedad de quelites, se debe tener especial cuidado en su preparación, porque de no agregar carbonato cuando está hirviendo la hierba, esta adquiere un sabor amargo poco agradable al gusto. Otra variedad de la planta son los quelites cenizos, muy parecidos, pero las flores que producen poseen un color blanco y los pétalos ligeramente más grandes, los cuales también son comestibles al igual que los nabos.

- d) Chivatitos, chivitos o chivitas: esta variedad de quelites se pueden encontrar en los surcos de las milpas cuando el maíz apenas se encuentra en proceso de crecimiento, son
- e) Caishi: es una hierba comestible que generalmente se da a las orillas de las milpas (ver figura 8), alcanza una altura promedio de ocho centímetros, y su forma es parecida a una palmera diminuta, como se observa en la figura 8. El sabor de esta hierba es un tanto ácido, y su consumo es como botana, esto es, cuando las familias se encuentran trabajando en la milpa, a los niños, que aún no se integran a las labores agrícolas, se les enseña que esas plantas son comestibles y pueden consumirlas solo arrancándolas de la tierra, sacudiéndoles el polvo y comerlas como golosina.



Figura 8. Planta llamada *caishi*. Trabajo de campo 2011 - 2012.

e1) Así mismo, en este tiempo también, por la crecida del caudal de los ríos y arroyos, las amas de casa que pastorean a sus borregas, al momento de llevarlas a los cauces del agua para que se alimenten, aprovechan el tiempo para recolectar las hierbas comestibles que se nacen a las orillas de los mismos.

2) Recolección productos de la milpa, cultivados y silvestres.

Esta actividad también es una de las estrategias representativas de abasto alimentario, que los pobladores de la comunidad de San Gregorio Macapexco

han desarrollado a través de los años para obtener el alimento. En este caso, la recolecta de hongos depende del temporal de lluvias, y de acuerdo al avance de las mismas en el año, es la variedad de hongos que se pueden recolectar, las cuales se pueden categorizar de dos formas a saber: hongos de llano y hongos de monte. Así mismo, durante la temporada de lluvias es posible llevar a cabo, alternadamente, la recolección o cosecha, de otros productos alimentarios, en este caso de la milpa, como son los chilacayotes, las calabazas y elotes, los cuales para esta temporada se encuentran “tiernitos” y por ello, su sabor es muy agradable para los pobladores.

- a) Recolección de hongos de llano: cuando las primeras lluvias se han acentuado en la tierra, y también con la ayuda de los rayos del sol que calientan la tierra, según las palabras de los habitantes, es cuando se desarrollan los hongos blancos, o también llamados hongos de llano, y es cuando las amas de casa acompañadas de los hijos pequeños, acuden a los distintos llanos circundantes de la comunidad para recolectar dichos productos y prepararlos para la comida del día. En su defecto, también, dichos productos son apreciados por la comunidad, al grado de que en ocasiones son considerados como obsequios, tanto para vecinos, como para familiares, como signo de afecto. Cabe mencionar también, que los vecinos expresan también que la temporada de hongos es una de las más esperadas del año, por los sabores de dicho producto.
- b) Recolección de calabazas, chilacayotes y sus flores: Los habitantes de San Gregorio describen que el tiempo que transcurre desde que se siembran las semillas de la calabaza hasta poder recolectar las primeras calabacitas tiernas y sus flores, es de aproximadamente sesenta días, tiempo en el cual los pobladores deben estar cuidando periódicamente la tierra, aflojándola, para con ello, las raíces de las plantas puedan alimentarse bien, y crecer fuertes, para posteriormente puedan dar buenos frutos, estos se van a recolectar aproximadamente a mediados del temporal de lluvias.

- c) Cosecha de elotes y recolección de hongos pancitas: aproximadamente para el mes de agosto, es cuando la milpa comienza a ofrecer los primeros elotes, los cuales antes de ser cortados para consumo humano, deben ser bendecidos, acto que se desarrolla del 16 al 23 de agosto, de acuerdo con los barrios que integran a la comunidad. La bendición consiste en cortar las plantas de maíz con los elotes más grandes, para llevarlos a la capilla principal de la comunidad, para que el sacerdote oficie el ritual religioso y posteriormente se adornen con flores las milpas, lo cual es signo de que ya se pueden comer los elotes. Es preciso mencionar también, que si algún vecino no posee tierras de cultivo y desea comer elotes, puede cortarlos de las milpas de algún vecino, siempre y cuando no sean muchos, y que los elotes ya hayan sido bendecidos.
- d) Recolección de hongos de monte: cuando las lluvias ya están por terminar, en los montes que rodean a la comunidad es cuando se pueden recolectar los hongos más gruesos, los cuales también son apreciados por los pobladores, como uno de los productos más sabrosos que les ofrece la tierra. Para llevar a cabo la recolecta de este alimento, los pobladores tienen que levantarse antes de que salga el sol, para caminar al monte y cuando los primeros rayos del sol toquen la tierra, puedan encontrar los hongos, recolectarlos y llevarlos a sus casas.

Con la recolección de los hongos de monte es como termina la temporada de lluvia. Algunos de los productos recolectados, ya sean hongos o quelites, si se obtuvo una gran cantidad de alimento, son sometidos a un proceso de deshidratación solar, para después almacenarlos y poder consumirlos en el temporal de sequía.

3.1.2. Temporada de sequía o “secas”

En esta temporada del año, los pobladores de San Gregorio Macapexco también han encontrado formas de hacerse llegar de otros alimentos característicos de la temporada, para poder apoyarse en la alimentación

familiar. De la temporada de secas se desprenden las siguientes actividades de abasto alimentario:

1. Recolección de papas de monte.

Esta actividad tiene su razón de ser en el hecho de que el territorio que hoy ocupa el poblado de San Gregorio Macapexco, como en sus orígenes formo parte de las haciendas que en líneas anteriores ya se mencionaron, dichas haciendas dedicaron una parte de sus terrenos a la siembra de papa, pero al ser desintegradas para el reparto agrario, las tierras de cultivo poco a poco también se abandonaron y se fueron integrando a los montes de la comunidad, pero en los terrenos quedaron restos de la papa que anteriormente se cultivaba, lo que generó que los pobladores ahora cada año, en el temporal de diciembre y enero, acudan a remover la tierra para obtener las papas que ahora se dan de manera silvestre. Así mismo, el remover la tierra, según los habitantes, permite que las papas se sigan reproduciendo y con ello asegurar su existencia para el siguiente año de recolección.

Los pobladores recuerdan que desde que eran niños la gente recolectaba las papas, identificando hierbas en el suelo del monte que parecieran ser de jitomate, pero son de papa. Una vez identificada la papa, comienzan a escarbar cuidadosamente en la tierra con ayuda de un azadón, procurando romper la papa, en caso de encontrarla.

Las principales variedades de papa que se conocen en la comunidad son las papas azules, llamadas “*cuilonas*” por los habitantes. También identifican una variedad de papa de tonalidad rojiza, a la que consideran corriente, conocida como papa roja. También hay una tercera variedad de papa de color blanco, a la cual denominan papa de coyote, cuyo sabor es un poco ácido, pero sabrosa para los pobladores. Esta última variedad de papa también se puede encontrar en las milpas de los bordes de los montes que rodean a la comunidad, y de acuerdo a los pobladores, describen que en el periodo de barbechar las milpas, era cuando llegaban a recolectar uno o hasta dos cuartillos de papa para después consumirlas en distintas preparaciones, las cuales pueden ser en salsas, preparadas con las propias papas y chiles secos

de árbol, así como tatemadas en el comal y comidas en taco con sal, hervidas en caldo de chile, por mencionar algunas.

Cabe mencionar que el acto de ir a recolectar las papas al monte, para los miembros de las familias otomíes de San Gregorio Macapexco, es un acto de integración y convivencia, debido a que, desde la planeación de la recolección de este alimento, las mujeres de la casa, lideradas por la mamá, preparan el itacate (alimentos para comer mientras se encuentran en el monte desarrollando el proceso de recolección), el cual generalmente consiste en tortillas y alguna salsa, así como pulque para tomar antes del regreso.

Es así que todas las familias de la comunidad, dentro del propio seno familiar, llegada la temporada de la recolección, participan de esta actividad.

Periféricamente, dentro del proceso de recolección de las papas de monte, existen actividades secundarias, como es el caso de aprovechar el viaje para recolectar algunas variedades de plantas medicinales que se encuentran en el monte y que posteriormente pueden ser ocupadas por las amas de casa para aliviar algún tipo de males, así como para la recolección de varas secas que se pueden emplear al regreso al hogar familiar para encender el fogón donde se preparan los alimentos, como se puede observar en la figura 9.



Figura 9. Actividades periféricas del proceso de recolección de papas de monte: pastoreo de borregos y recolección de hierbas. Trabajo de campo 2011 - 2012

3.2. El abasto de los escamoles en la comunidad de San Gregorio Macapexco.

Los huevos de la hormiga, o *yjijis*, como los llaman los habitantes de San Gregorio Macapexco, en la temporada de sequía, es una de las épocas del año que también son muy esperadas por los habitantes.

Una de las actividades desarrolladas para obtener el alimento en el temporal de sequía, es la recolección de los huevos de hormiga, conocidos como *yjijis*. Esta actividad se desarrolla entre los meses de marzo y abril de cada año. Dicho proceso se desarrolla en distintas etapas, las cuales se describen a continuación.

3.2.1. Identificación del nido.

Al iniciar la temporada de los *yjijis*, los habitantes tienen que identificar, en primer lugar, el sitio donde se puede encontrar el nido de las hormigas, también denominado “el panal”. En este proceso pueden participar todos los miembros de la familia, independientemente del género, o edad.

Los sitios donde se desarrolla la búsqueda generalmente son a las orillas de las milpas o en las distintas veredas que hay en el poblado, cuyo terreno debe tener por característica general, la sequedad de la tierra y el agrietamiento de la misma, a razón de que, en palabras de los pobladores, son los caminos de las hormigas los que agrietan la tierra, como se observa en la figura 10.



Figura 10. Terreno agrietado y seco, por donde las hormigas construyen sus caminos. Trabajo de campo 2011 - 2012.

Otra de las estrategias que se tienen para identificar los nidos de las hormigas, es el observar “donde revolotean las palomas”. Esto es, cuando alguno de los pobladores identifica que vuelan diminutos insectos alados similares a las mariposas, a las que ellos denominan palomas blancas, es ahí donde se encuentra el nido, ya que dentro de su cosmovisión las hormigas al crecer se convierten en estos insectos alados y en el temporal de secas salen de los nidos, y es el momento en que el panal se encuentra lleno de los huevecillos de las hormigas. En estos procesos de identificación, participan todos los miembros de la comunidad.

El siguiente paso en la identificación de la ubicación del nido de las hormigas, es encontrar los caminos correctos de las mismas. En este proceso, únicamente se permite la participación de los varones, debido al esfuerzo que ello representa.

El proceso inicia cuando, ayudados de pequeñas varas que se encuentran en la zona periférica al probable panal, se comienza a limpiar la tierra agrietada, para con ello encontrar los “caminos de las hormigas”, como se observa en la figura 11.



Figura 11. Limpieza de la tierra para buscar los caminos de las hormigas. Trabajo de campo 2011 – 2012.

En esta etapa es cuando se comienza a integrar a los miembros más pequeños de la familia, en las actividades de la recolección de la hueva de la hormiga, y al mismo tiempo, ayuda a afianzar los lazos de convivencia y de pertenencia a la comunidad. Por otra parte, en esta etapa del proceso de abasto de los escamoles, la figura femenina no es bien vista en su desarrollo.

De acuerdo al trabajo de campo desarrollado durante el proceso de abasto de los escamoles, las mujeres mayores expresaron que una mujer que participara de las actividades de la escarba de la tierra, era considerada una “loca” esto es, refiriéndose a que una mujer, al encontrarse inmiscuida en actividades exclusivas de los hombres, busca el placer carnal con ellos, por lo cual, de cierta forma provoca a los hombres y por ello son mal vistas por las demás mujeres. Esto, según lo comentado por las informantes, una mujer soltera no debe estar presente en el proceso de trabajo de los hombres porque su calidad moral queda en duda, y por otra parte, una mujer casada, su obligación es atender a su esposo y a sus hijos, y no inmiscuirse en el trabajo de los hombres para evitar las especulaciones.

Por otra parte, en el proceso de búsqueda de los caminos de la hormiga, para reconocer que se va por buen rumbo, se van haciendo cada vez más anchos los caminos y al mismo tiempo pareciera que se van enclavando en la tierra, lo que indica que cada vez se está más cerca del panal.

Cuando ya se han encontrado al menos tres orificios en la tierra, los cuales deben tener un color oscuro y la tierra que los rodea es cada vez más de una textura polvorienta, y se observa que dichos caminos se van enterrando más en la tierra y se pueden ver más anchos, como se aprecia en la figura 12, es signo de que el panal se encuentra más cerca. Pero al mismo tiempo, se debe tener cuidado, porque, según los pobladores, las hormigas son inteligentes y desplazan el panal para protegerlo.



Figura 12. El camino de la hormiga en la tierra. Trabajo de campo 2011 – 2012.

De acuerdo a la cosmovisión de los pobladores de San Gregorio Macapexco, cuando las hormigas se percatan de que están rodeadas por el hombre para obtener los huevecillos del panal, ellas mismas lo mueven hacia otro sitio para protegerlo, y dejan en su lugar los “comederos” para confundir a los hombres, para así proteger a su descendencia.

En este punto se puede observar, que los pobladores han desarrollado una serie de imaginarios en torno a la vida de las hormigas, lo cual les permite encontrar una explicación sobre el proceso de abasto de los escamoles.

Este proceso de identificación del panal de las hormigas, permite a los pobladores, interactuar entre ellos, mostrando así un mecanismo de integración entre sus miembros, ya sean de la misma edad, o para la integración de los miembros más jóvenes de la comunidad. En este sentido, en los trabajos de campo desarrollados durante esta etapa de recolección de los yijis, se pudo observar que, ya sea de padres a hijos, o de familiares de primer o segundo grado, o incluso vecinos, siempre que sean adultos, muestran un interés por transmitir el conocimiento sobre el proceso de identificación y abasto del alimento, a los miembros más jóvenes, como se puede observar en la figura 13. Lo que a su vez deriva en que los miembros más jóvenes de la comunidad, en este caso, los varones infantiles, denoten una serie de expresiones de

emoción y admiración frente a lo que se está aprendiendo, conforme va avanzando el proceso de abasto.



Figura 13. Proceso de enseñanza de un adulto hacia un niño, sobre las estrategias para la identificación de los caminos de las hormigas. Trabajo de campo 2011 – 2012.

Otro de los aspectos importantes a observar en el proceso de identificación de los caminos de la hormiga para la obtención de los yijis, es el hecho de que si la existencia del panal fue identificado en terrenos pertenecientes a un vecino, en calidad de propiedad privada, o en el camino que lleva a su propiedad, se le considera como dueño del panal, y por ello se le tiene que dar aviso para que pueda dar su consentimiento sobre la extracción del alimento.

En caso de que la respuesta sea negativa, se tiene que respetar la decisión del dueño, pero en consecuencia, los vecinos lo pueden considerar como un mal vecino y cuando éste requiera del apoyo de los demás, muy probablemente le será negado.

Por otra parte, si la respuesta es positiva, comienzan los trabajos de identificación del panal, y en caso de que el proceso se convierta en una labor ardua y en extremo fatigante, el dueño del panal tiene la obligación moral de ofrecer de beber a los hombres que se encuentran trabajando en la identificación y extracción del panal. Es así que la bebida que se ofrece en recompensa por la ardua labor desempeñada es pulque, a razón de que los hombres que trabajan en el proceso no aceptan otra bebida al pensar que el

pulque les otorgara las fuerzas necesarias para poder seguir desarrollando el trabajo de extracción del panal.

En el momento en que el trabajo está a punto de dar los resultados esperados (la ubicación del panal), es cuando los caminos de la hormiga cada vez más se observan que se dirigen hacia un mismo punto, esto es, al encontrar más de tres especies de túneles diminutos cuya coloración es cada vez más oscura y se comienza a observar que por dichos caminos transitan hormigas, es cuando ya se está cerca del panal.

En este punto, el varón que se encuentre a cargo de la excavación, tendrá la responsabilidad de continuar con la búsqueda, cavando cuidadosamente en la tierra a modo de que los golpes no deterioren al panal, y con ello a los huevecillos o yijis. Al mismo tiempo, debe tener especial cuidado de tener el menor contacto posible con las hormigas, porque éstas, al percatarse que están a punto de perder a sus huevecillos, atacan al invasor, en este caso al hombre.

3.2.2. Extracción del panal

En este punto, las hormigas encuentran una estrategia de defensa frente a la invasión de su panal, la cual consiste en abalanzarse a mordidas al escarbador. Por eso, el encargado del proceso de extracción del panal, describe que, una vez encontrado el panal, para evitar las mordidas de la hormiga, debe cortar unas ramas de “*peshtö*” (éste es una hierba arbustiva, cuyas hojas son de color verde intenso, sabor amargo, que también se emplea como hierba medicinal para aliviar de enfermedades principalmente estomacales) o “*jaras*” (así se les denomina a la variedad de plantas arbustivas con hojas delgadas y varas –tallos- gruesos, que ocasionalmente también se pueden emplear para la elaboración de escobas), para con ellas espantar a las hormigas y evitar las mordeduras en las manos.

Ahora bien, el proceso de extracción del panal de los yijis, se convierte en el momento más emotivo del abasto, siendo que es posible observar una explosión de emociones entre los presentes, quienes en su mayoría expresan ese es el momento más importante, porque demuestra prácticamente una

victoria, la consagración de todo el arduo proceso del trabajo realizado el cual se cristaliza en ese breve instante, donde quien se convierte en jefe de la extracción, toma de la tierra el manjar esperado.

El personaje que se convirtió en el jefe de la extracción debe ser aquel miembro de la comunidad cuyo conocimiento sobre la extracción del panal, sea reconocido por los demás miembros que participan en el proceso, y, al mismo tiempo, este momento de extracción, también se convertirá en un elemento más que le permita obtener el reconocimiento y respeto por parte de los demás pobladores, y, en consecuencia, la comunidad le otorgue un rango especial en el reconocimiento moral, por sus destrezas en la extracción de yijis.

Por otra parte, dentro del reconocimiento que el encargado de la extracción obtiene al “cosechar el panal”, lleva consigo la obligación de transmitir este conocimiento a los demás miembros de la población, y al mismo tiempo, el repartir el alimento obtenido de acuerdo a la regla moral, establecida por los propios integrantes de la comunidad, la cual consiste en que los yijis obtenidos se deben repartir entre quienes participaron en el proceso, de una manera equivalente al trabajo desarrollado durante el proceso.

3.2.3. Limpieza y distribución de los yijis.

Una vez extraído el panal, este debe ser depositado en una serie de “ayates” (especie de tela cuadrada elaborada con ixtle –fibra de las pencas de maguey- o con costales abiertos), para iniciar su transportación a la casa del dueño del panal en donde se llevará a cabo la limpieza y el reparto.

El proceso de traslado del panal se debe hacer con extremo cuidado, a razón de que los pobladores mencionan que las hormigas construyen su panal con la baba (saliva) de la propia hormiga, la cual revuelven con tierra y con pedazos de hierba que ellas mismas masticaron, para con este material, construir una especie de micro ciudad, en cuyos orificios se resguardan los huevecillos que van a servir de alimento a los hombres.

Una vez arribando a la casa de los dueños del panal de los yijis, inicia el proceso de limpieza de los huevecillos. En este punto es donde ya se permite la participación de las mujeres, considerando, que esta actividad, al ser ya una actividad meramente doméstica, que implica paciencia en el proceso, quienes mejor que las amas de casa para llevar a cabo esta labor.

Para esta etapa, se deben disponer de elementos necesarios, tales como una tina grande, la cual va a ser llenada en tres partes de su capacidad por agua, y algún tipo de cazuela o recipiente más pequeño. La tina con agua se emplea para desarrollar la limpieza del panal, y la segunda para contener los huevecillos de las hormigas.

Este proceso, representa un grado de paciencia y también destreza, a razón de que el panal se deposita en el agua para que los huevecillos, por la acción del agua salgan a flote, y ya que se encuentren visibles, las amas de casa los puedan obtener uno a uno, y, al mismo tiempo, irlos limpiando de los excedentes de tierra, que puedan contener por residuos del panal, como se puede observar en la figura 14.



Figura 14. Yijis en proceso de limpieza. Trabajo de campo, 2011 – 2012.

Una vez que se haya terminado el proceso de recolección y limpieza de los yijis, es momento de llevar a cabo el reparto del producto entre quienes

participaron en el proceso de abasto. Dicha repartición se va a desarrollar tomando en cuenta el trabajo que cada uno de los participantes efectuó para la obtención del producto. Considerando que por cada panal que se logra obtener de 1.5 kilogramos a 2 kilogramos de producto, a la hora del reparto se debe considerar que sea equitativo de acuerdo al trabajo desarrollado.

En primera instancia se debe considerar al dueño del panal, a quien se le va a entregar una cantidad mayor del producto obtenido. De igual manera, se debe considerar a la persona quien se encargó de extraer el panal de la tierra, se le otorga una parte equivalente. En el caso de que el dueño del panal sea la misma persona quien lo obtuvo de la tierra, él se puede quedar con la mayor parte y decidir a quienes podrá obsequiarles una parte de lo obtenido.

Posteriormente, se consideran a las personas que ayudaron en el proceso de identificación del panal y en el escarbado en la tierra para lograr la obtención del mismo. Cabe mencionar que este proceso de reparto de lo obtenido se desarrolla entre las personas adultas, mientras que los menores que hayan participado, la parte que les corresponderá, serán lo que le hayan asignado a sus padres, y por tanto lo que les toque consumir en el momento de la comida.

En la etapa del reparto, también es importante para los pobladores, el pensar en quienes han salido de la comunidad para encontrar nuevos canales para hacerse llegar de los recursos monetarios con los que puedan apoyar a la economía de sus familias, por ello, a la hora de distribuir la cantidad obtenida de huevo de la hormiga, también se destina una parte para enviársela a los familiares que radican en otro punto del país, principalmente en la zona conurbada de la Ciudad de México, como signo de que se les continúa teniendo presentes en los pensamientos de las familias, y al mismo tiempo, recordarles que se les sigue considerando parte de la comunidad, y al mismo tiempo, dichos familiares continúen sintiéndose arraigados a sus raíces, “a la tierra que los vio nacer”.

Una vez asignadas las distintas cantidades de yijis a los participantes en la obtención de dicho alimento, o a las personas que también se tengan en consideración, nuevamente es momento de que la mano de obra femenina

regrese a la escena. Así es, que las amas de casa, tienen la responsabilidad de preparar los yijis en distintas maneras, principalmente acompañadas con chile guajillo, en torta con huevo, o simplemente sazonados con ajo y cebolla. Es así, que la preparación de los platillos a base de los yijis se va a convertir en una especie de ceremonia, porque la cocinera, en este caso, el ama de casa, tiene que hacer uso de sus mejores dotes culinarias para honrar al preciado alimento, y con ello, también honrar al arduo trabajo desarrollado por los varones durante la jornada de excavación para la obtención de los yijis.

3.3. La recompensa

El proceso de abasto de los yijis para los pobladores se encuentra enmarcado por una serie de emociones generadas, tanto en los participantes de la excavación, como de las personas que esperan ansiosamente el momento de encontrar éste alimento para poder degustarlo.

Dentro de las distintas significaciones que se le otorgan al proceso de abasto de los escamoles, inician en el momento cuando el varón conocedor del proceso identifica con toda seguridad la existencia del panal. En este punto es importante precisar, que si el encargado de la identificación del panal y de los comederos se llega a equivocar, es objeto de la burla y al mismo tiempo exigencia por parte de los presentes para reparar el error. Al mismo tiempo, el encargado debe demostrar mayor trabajo en el proceso de identificación del panal, porque ello le permitirá limpiar y mantener la imagen de conocedor del proceso, y, en consecuencia, le seguirá abriendo las puertas para que en futuras búsquedas de los panales, se le pueda seguir invitando a participar como guía del proceso.

Durante los procesos de escarbado de la tierra en el proceso de búsqueda de los nidos de las hormiga, es perceptible la manifestación de distintas explosiones emotivas por parte de los participantes. Esto es, cada que se considera se está más cerca de encontrar el panal, se observa la emoción que embarga a cada uno de los presentes, tanto a los que se encuentran escarbando como a quienes están solo como espectadores.

En el momento de encontrar el panal, las emociones que se manifiestan en todos los presentes es el sentimiento de alegría por el logro obtenido, y al mismo tiempo, la emoción de que después de una ardua jornada, que pudo durar, desde un solo día, cuando el panal es de fácil identificación, hasta semanas enteras de estar buscándolo, o toreándolo como también se le llega a denominar al proceso de búsqueda, por fin van a saborear el delicado sabor de la hueva de la hormiga.

3.4. Significado social del reparto de los escamoles

En el proceso de reparto de los yijis para la comunidad de San Gregorio Macapexco, se pueden observar distintos elementos que se deben considerar para el desarrollo de esta etapa.

En primer lugar, el reparto de la hueva de las hormigas, debe ser un acto equitativo, y todos los que participaron en el proceso tienen el derecho de ser convidados de lo obtenido. Sin embargo, también se deben considerar a los no asistentes, los cuales están integrados por los familiares que no se encuentran en ese momento entre la comunidad, y también, a las amistades que se considera muy arraigadas a la familia.

En este sentido, tomando como punto de partida a los familiares que por razones, principalmente económicas, tuvieron que salir de la comunidad para buscar nuevas formas de hacerse llegar de recursos económicos y con ello apoyar al sustento de las necesidades de la familia, se les debe considerar para el reparto de la hueva de la hormiga, ya sea que se les resguarde una porción del alimento, en caso de que estén próximos a visitar a la comunidad, o, por otra parte, enviarles la parte de hueva que se destinó para ellos a través de algún familiar o amigo que este próximo a visitar las cercanías del lugar donde se encuentren dichos convidados y solicitar que “aprovechando el viaje” les lleven la parte de yijis que se reservó para ellos.

Este acto de considerarlos en el reparto de los yijis, está enteramente impregnado del sentimiento de sentirlos aún parte de la comunidad y, sobre todo, de la familia, por lo que el compartir con ellos un alimento especial que

durante el proceso de abasto representa un trabajo arduo y lleno de emociones, es sinónimo de que a pesar de la distancia se les continúa contemplando como parte de la comunidad. Al mismo tiempo, los familiares que reciben la cantidad de yijis que les ha sido enviada, también manifiestan el sentimiento de alegría por el saberse considerados miembros de la familia y de la comunidad, y éste acto es sinónimo de que aún los tienen presentes.

Por otra parte, cuando los dueños del yiji tienen amistades muy cercanas a las cuales es profesan un especial cariño o agradecimiento por el haberlos apoyado en determinados momentos de necesidad, también se les debe considerar en el reparto de los yijis, reservándoles una cantidad representativa del alimento, y, al momento de la entrega del mismo, se busca afianzar esos lazos de amistad, y al mismo tiempo, reconocerlos como parte de la comunidad. Cabe mencionar, que éste acto solo se hace en caso de existir un lazo de amistad muy arraigado y de mucho tiempo.

3.5. Cosmovisión sobre los escamoles humanizados

En el proceso de abasto de los escamoles en la comunidad de San Gregorio, a través del tiempo se han desarrollado una serie de imaginarios en torno a la obtención de este alimento, lo que poco a poco ha construido una cosmovisión general de los pobladores en torno a las hormigas.

En primera instancia, uno de los elementos distintivos de la cosmovisión de los pobladores en torno a las hormigas que resguardan a los yijis es el hecho de humanizarlas, es decir, atribuirles inteligencia, emociones, miedo y sentido de sobrevivencia, lo cual se enmarca en el momento de la búsqueda del panal que albergan los yijis.

Es claramente observable entre los participantes que intervienen en el proceso de abasto de éste alimento, que cuando creen estar cerca del panal y al continuar escarbando y no encontrar indicios del mismo, decir que “las hormigas lo movieron” a razón de que lograron percibir la presencia de la mano

humana que persigue obtener el alimento y por esta razón mueven el nido para protegerlo y evitar que el hombre se robe los yijis.

En este sentido, el dotar a las hormiga de una inteligencia parecida a la humana, les permite justificar el hecho de la demora en encontrar el panal, y al mismo tiempo, a quienes se encuentran escarbando la tierra y al no poder encontrar el camino adecuado para dar con el yiji, aluden a que seguramente las hormigas ya lo cambiaron de lugar, les permite mantener el reconocimiento de los espectadores, y con ello conservar la imagen de ser conocedores expertos en el proceso de abasto de los escamoles. En este proceso de humanización de las hormigas también se dotan de cualidades al propio panal, como es la del movimiento, al decir que se mueve de un lado para otro y por esta razón no lo pueden encontrar por más señales que dejen para rastrearlo.

En este punto, el panal al adquirir movimiento, ya sea por sí mismo, o por la ayuda de las hormigas, se puede esconder ya sea debajo de una piedra, entre las raíces de los arbustos y en las de los árboles, o simplemente enterrarse para “no dejarse alcanzar”.

3.6. Cosmovisión sobre los escamoles y su preservación

Por otra parte, en el contexto de la cosmovisión generada a partir del abasto de los yijis, los pobladores han desarrollado una serie de estrategias que les permiten el resguardo del alimento para el siguiente año. Ejemplo de ello es, cuando se dice que “el panal se cayó o se enterró”, buscar la manera de protegerlo, tanto de las próximas lluvias, como de la tierra e incluso protegerlo de que el próximo año alguna otra persona lo encuentre y se lo lleve.

Es así que la protección del panal consiste en cuando ya se identificaron “los hoyos buenos” pero no se ha dado con el panal y se cree que se encuentre a unos escasos centímetros de profundidad, colocarle una piedra en el boquete del orificio para con ello evitar que el panal se inunde y los huevecillos perezcan, tal como se observa en la figura 15.

En esta forma de protección del panal, también es perceptible la dotación de sentimientos que asignan los pobladores a las hormigas y a los yijis, la cual consiste en mencionar “que ellas también sienten” y por esta razón, no las pueden dejar a la intemperie, y al mismo tiempo, los pobladores tienen la obligación de protegerlas porque si no lo hacen, puede ser que Dios los castigue quitándoles el alimento.



Figura 15. Orificio de panal de yijis protegido para evitar se inunde con el siguiente período de lluvias. Trabajo de campo 2011 - 2012

Otra manera de preservación que los pobladores han diseñado para el abastecimiento de éste alimento y asegurar su existencia para el siguiente período, es el proceso denominado “el tapado”, el cual se desarrolla después de haber obtenido el panal. Dicho proceso consiste en cortar una serie de ramas arbustivas conocidas con el nombre de “jaras”, las cuales serán introducidas en el hueco en la tierra donde se encontraba el panal, para que las hormigas lo puedan regenerar. Esto bajo la creencia de que las hormigas se alimentan de las hojas de éstas plantas, y al mezclarlas con su “baba” (saliva), forman una especie de pasta que se endurece con el aire, y poco a poco la van moldeando para formar nuevamente el panal que albergará a los futuros yijis para el siguiente año.

Por otra parte, cuando ya se logró la extracción de un panal, el varón encargado del proceso de extracción del mismo, lo debe desarrollar con mucho cuidado para evitar lastimar a “las nanas”, las cuales son las encargadas de la

reproducción de los huevecillos. Según los informantes, en “un panal bueno” se llegan a identificar hasta seis nanas, y se debe tener especial cuidado en no sacrificarlas. Para ello, cuando se identifica a alguna, inmediatamente se le regresa a la tierra para que no muera, porque, de no hacerlo así, de acuerdo a la cosmovisión local, no habrá quien produzca más yijis, y, por tanto, para el siguiente período, no habrá panales que recolectar. Así que es obligación cuidar a estas especies para con ello asegurar la existencia del alimento para el siguiente período. Es así, que los panales no se extraen en su totalidad, sino, que al dejar una porción de él, permiten que las nanas continúen produciendo el preciado alimento para los hombres.

En estas estrategias que los pobladores con el paso de los años, han ido desarrollando en torno a la preservación del panal de los yijis, se observa claramente que el conocimiento transmitido de generación en generación en la comunidad, busca precisamente alcanzar esa preservación de la especie de los yijis, a razón de que si no se lleva a cabo, para el próximo período de sequías, no podrán obtener el preciado alimento, y por tanto, no habrá que comer para esos días.

Es así que estas formas de preservación del recurso alimentario, muestran la constante búsqueda del equilibrio hombre y naturaleza, en función de no agotar los recursos naturales, para con ello mantener la existencia del alimento, no solo para ellos, sino también para las futuras generaciones.

3.7. Ciclo del escamole en la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México

Durante el desarrollo del trabajo de campo en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, en torno al proceso de abasto de los yijis o escamoles, se pudo apreciar que, a partir de la observación y, al mismo tiempo, del conocimiento que se ha transmitido de generación en generación en torno al proceso de abasto de los yijis, los pobladores han logrado identificar el ciclo anual de producción y evolución de éste alimento por parte de las hormigas.

Dicho ciclo inicia, como ya se mencionó en líneas anteriores, con la identificación del vuelo de las palomas, o también llamadas “*mijuas*”. Dicho acontecimiento tiene lugar aproximadamente entre los meses de junio y julio de cada año (al inicio de la temporada de lluvias), cuando los yijis, ya convertidos en mijuas (es decir, la hueva convertida en paloma, una especie de mosca de color negro), salen por los distintos conductos que unen al panal en el interior, con el exterior y comienzan a revolotear por el aire, precisamente en la parte superior del panal.

Este proceso es identificado, ya sea cuando los habitantes se encuentran pastoreando sus borregas en el monte, cuando están desarrollando procesos de cultivo en las milpas o cuando acuden a distintas partes de las faldas del monte por leña. Dicho proceso de observación es de suma importancia porque al identificar donde revolotean las mijuas, deducen que cerca de ahí debe estar el panal de donde salieron, por tanto, este lugar deben recordarlo para que llegado el temporal de extracción de los yijis, ya conozcan con mayor precisión en donde escarbar.

De ahí, el siguiente período es, como ya se mencionó en otro apartado, en el tiempo que precede a la semana santa, aproximadamente en los meses de marzo y abril, cuando se identifica que los panales ya contienen los huevecillos, y es el tiempo de comenzar la búsqueda de dichos panales.

Pasada la semana santa, es cuando por lo regular comienzan las lluvias, y por tanto, deben comenzar los trabajos en la labranza de la tierra. Al mismo tiempo, la llegada de las primeras lluvias, marcan el fin del período de búsqueda de los panales de yijis, a razón de que la tierra comienza a humedecerse, y con el calor del sol, los huevecillos comienzan a madurar para convertirse en mijuas.

Es así que cuando comienzan las lluvias, y ya no se puede desarrollar la extracción del panal de los yijis, los pobladores quienes identificaron la ubicación de alguno, lo reservan para acudir por el al siguiente año, y así, poder disfrutar del gusto de comer el yiji.

Al mismo tiempo, en el período de extracción de los yijis, también se está pendiente de la aparición de las luciérnagas, las cuales van a anunciar la llegada de las lluvias, y, según las creencias locales, ellas son las responsables de “llamar a las aguas” (la lluvia) con el tintineo de las luces que generan.

3.8. Usos culinarios y consumo de escamoles en San Gregorio Macapexco

La parte más esperada por los participantes en el proceso de abasto de los yijis, es la hora de poderlos comer. Para esto, después de que las mujeres han limpiado los huevecillos, tienen la obligación de aplicarles ciertos procesos culinarios, que permitan enaltecer sus sabores, y al mismo tiempo, permitan “hacerlos rendir” para que todos puedan alcanzar a comer una porción de éste alimento.

Así es que las preparaciones que se le van a aplicar al yiji van a consistir en preparaciones de cierta manera fáciles, pero con demasiado cuidado. Por ejemplo, la más básica de las maneras de cocinar a estos huevecillos es, después de haberlos limpiado y escurrido bien, en una cazuela agregar aceite vegetal o manteca de cerdo si la hay en el momento, y después sazonar cebolla picada y un poco de ajo, para después saltear los yijis en esta preparación, y hasta que obtengan un color dorado brillante, poderlos retirar del fuego para poderlos consumir.

Otras preparaciones que van a tener un poco de mayor complejidad es prepararlos en caldo con chile guajillo espesado con masa de maíz y aromatizados con epazote, o la preparación de tortitas de yiji con huevo en salsa verde o salsa roja preparada con chile de árbol, o incluso hacer una especie de huevo revuelto con yiji, chile verde picado, cebolla y epazote, para después comerlos en taco acompañados de una buena salsa molcajetada y su obligado jarro de pulque.

Cabe mencionar también, que los varones consideran la ingesta de éste alimento, como un producto altamente afrodisíaco, a razón de que argumentan que al comerlos ya sea en este tipo de preparaciones, o al momento de estar

en el proceso de limpiado, comérselos “en crudo”, les genera “ganas de estar con su mujer” y en el momento de la copula, el haber consumido una porción de yijis, les da mayor energía para poder cumplir con sus labores maritales.

CAPÍTULO IV

EL POTENCIAL TURÍSTICO DEL PATRIMONIO CULTURAL GASTRONÓMICO EN LAS COMUNIDADES INDÍGENAS

(ANÁLISIS DE RESULTADOS)

4.1. Breve análisis del proceso de abasto de los yijis, bajo la perspectiva de Jack Goody.

Hoy por hoy, se puede observar en las distintas regiones del mundo, un creciente interés por el conocer las gastronomías tradicionales que dan identidad a las naciones, y al mismo tiempo, otorgan un sentido de pertenencia a sus pobladores, haciendo de la comida, una de las formas más sensibles para conocer a un país.

En este sentido, la gastronomía de todos los pueblos, se convierte en un elemento de gran valor, que puede convertirse en un producto turístico primario, como es el caso de Mealhada, en Portugal, donde según los estudios hechos por Oliveira (2007), sobre la comida local, y particularmente sobre un platillo a base de lechón, ha dado tradición a ésta comunidad, arroja datos importantes sobre el interés de los visitantes en torno a la comida, siendo ésta el principal factor que motiva el interés para desarrollar un viaje turístico a esta provincia portuguesa.

Como el caso anterior, se encuentran otros estudios desarrollados por las instituciones que tienen particular interés en el turismo y la gastronomía, buscando consolidar a ésta última como uno producto primario con potencial turismo. Sin embargo, poco se ha discutido sobre la postura de los pobladores locales en torno a la posible recepción de personas ajenas a su entorno social, quienes buscan, de cierta manera, convertir a la intimidad culinaria, en un escenario de aprendizaje para los visitantes.

En el caso del abasto de escamoles o yijis, en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, Estado de México, con la creciente diversificación y a su vez segmentación, tanto de productos como mercados turísticos, se puede observar que para el caso del llamado “turismo cultural”, “turismo rural”, o incluso el emergente “turismo gastronómico”; este proceso de obtención de los alimentos puede tener un alto potencial e interés para esta categoría de turistas. Sin embargo, cabe cuestionarse sobre si los pobladores están dispuestos a convertir una estrategia de abasto alimentario, que los ha identificado por generaciones, y al mismo tiempo, les ha permitido cohesionar a la población con una serie de entramados sociales, que les han permitido forjar su identidad y a la vez, el sentido de pertenencia a la comunidad, en un producto turístico, que posiblemente pudiese romper con las bases originales que forjaban a dicha actividad.

Para comprender lo anterior, es necesario, retomar los puntos centrales que hacen del abasto de escamoles en la comunidad de San Gregorio, un elemento del patrimonio cultural inmaterial de la población. En este sentido, retomando a Goody (1995), es necesario descomponer a esta técnica de abasto, en los elementos que la componen.

4.1.1. La fase de la producción.

De acuerdo a lo expuesto en el capítulo I de éste documento, las fases de la producción que plantea Goody, en el caso de los animales, menciona la preparación del establo (en el caso de especies de mayor tamaño), la crianza, el pastoreo, el sacrificio y la protección a los animales. En este sentido, para el caso particular del abasto de los yijis, al no ser una especie de crianza doméstica, sino más bien, un producto obtenido mediante la recolección, las fases que se pueden identificar en dicho proceso son referentes al pastoreo y protección.

Refiriéndose a la primera, sobre el pastoreo, los pobladores se refieren a dicho proceso con el término “toreo del panal” a razón de que cuando se encuentran en ésta etapa, primero se identifica el sitio donde posiblemente se

encuentre el panal, al observar el revoloteo de las mijuas, y al momento de llegar la temporada de sequía para iniciar el escarbado en la tierra y buscar el panal, los participantes, mientras buscan los caminos y cuando creen haber encontrado “el bueno”, comienzan a escarbar en la tierra, pero cuando al creer que el panal se mueve porque las hormigas se llevan los huevecillos para protegerlos, comienzan a escarbar en distintas partes del terreno, como se observa en la figura 16 y así, al estar buscando y escarbando en distintas partes, se dice que el panal “está muy toreado”.



Figura 16. Escarbado en distintas areas: toreo del panal. Trabajo de campo 2011 – 2012.

Por otra parte, en la fase que corresponde a la protección de los animales, en el caso del abasto de yijis, también se desarrolla éste proceso de protección de dicho alimento, para con ello asegurar la existencia del mismo en el siguiente año.

4.1.2. Los aspectos de la producción.

En éste rubro, de acuerdo con Goody, menciona una fuerza y división del trabajo, en el proceso de abasto de los yijis, es claramente perceptible que durante las jornadas para obtener el preciado alimento, existe una división basada en el género y la edad, esto es, quienes participan en el proceso de escarbado y extracción de los yijis son los varones, mientras que las mujeres se encargan de la limpieza y preparación culinaria del mismo. Así también, en

el caso de la edad, se considera este punto a razón de que los varones de corta edad, encuentran en el abasto de los yijis, un medio de socialización, y, al mismo tiempo, de inclusión en el grupo de varones de la comunidad, lo que en un futuro, conforme vayan creciendo, les permitirá también ser reconocidos como parte del grupo de hombres.

Así mismo, en lo referente a las tecnologías y herramientas que se consideran para el desarrollo de la búsqueda de los caminos, obedece a recursos inmediatos, es decir, los participantes se apoyan específicamente de varas y de las propias manos, como se observa en la figura 17, para ir buscando y trabajando en la tierra. También, cuando inicia el proceso de escarbado, las herramientas empleadas son las mismas que se utilizan para la labranza del campo, tal es el caso del “azadón, talacho y palas, así como de los ayates”; este último para el traslado del panal hacia el sitio de la limpieza.



Figura 17. Escarbado con las manos en búsqueda del panal. Trabajo de campo 2011 – 2012.

En el rubro de la relación de, en éste caso, de lo obtenido, con la escasez y la abundancia y el descarte de los excedentes, la técnica de abasto de los escamoles obedece a una estrategia de solución para los tiempos de emergencia, es decir, se busca y se recolectan los yijis cuando no hay que comer, que es el tiempo que corresponde a la temporada de sequía más intensa del año. Así mismo, la alimentación en tiempos de emergencia, permite

a las sociedades, en este caso, a los miembros de la comunidad de San Gregorio Macapexco, generar nuevas alternativas de solución para estas crisis alimentarias, que al mismo tiempo, se van a convertir en un elemento de gran importancia, por los significados que envuelven al abasto y consumo del yiji.

4.2. La distribución de los yijis.

4.2.1. La transacción.

En este rubro del sistema de alimentación según la propuesta de Goody, se deben considerar elementos como el regalo, intercambio, mercadeo, y/o destrucción. Siendo el último descartado, a razón de que para el caso de la comunidad de San Gregorio Macapexco, éste alimento es considerado de gran valor, no monetario, sino un valor significativo, por el esfuerzo que representa la obtención del mismo, y también por el sabor que posee el alimento, y todos los significados particulares que representa para cada uno de los miembros de la comunidad.

Como ya se mencionó en líneas anteriores, una de las formas de repartir el producto obtenido, es mediante el regalo, para el cual se consideran a las amistades de mayor arraigo sentimental para los miembros de la comunidad, quienes encuentran en el obsequio de una porción de los yijis a sus amistades, la forma de afianzar los lazos de amistad.

Por otra parte, en lo referente a una distribución que tenga por objetivo buscar una retribución económica, cabe mencionar que en las zonas urbanas, principalmente en la Ciudad de México, los yijis, conocidos como escamoles, tienen un valor monetario que puede superar los mil pesos por kilogramo de producto. Sin embargo, en la comunidad de San Gregorio Macapexco, los habitantes aún siguen desarrollando la recolección de éste alimento, persiguiendo objetivos de satisfacción de la necesidad de comer en tiempos de emergencia, es decir, en tiempos cuando no hay que comer.

Cabe mencionar también, que durante el desarrollo de los trabajos de campo en la comunidad, algunos de los informantes, manifestaron haber escuchado que los yijis se podían vender y obtener alguna remuneración económica, lo que derivó en que alguno de los habitantes buscara comerciar el

producto con sus propios vecinos, pero el resultado obtenido no fue el esperado, a razón de que por una medida de yijis aproximadamente de medio kilogramo, el vecino que los compro únicamente pagó el valor de mínimo al esperado, generando en el vendedor un sentimiento de arrepentimiento por vender los yijis en lugar de habérselos comido.

4.2.2. Los aspectos de la distribución de los yijis.

Para este punto del sistema alimentario propuesto por Goody, se deben tomar en cuenta elementos como la naturaleza de las transacciones internas y externas, la uniformidad en la distribución, el almacenamiento, transporte y periodicidad de la distribución.

En este sentido, en el proceso de distribución de los yijis, también hay varios elementos que la población considera para su ejecución. Es así que en primer lugar, para el caso de las transacciones, como ya se explicó en el punto anterior, obedecen más a cuestiones de socialización y cuestiones afectivas que a factores monetarios. Así mismo, en lo que respecta a la repartición del producto obtenido atiende a cuestiones establecidas por la propia comunidad, y son reglas de reparto que se han respetado desde hace mucho tiempo, como es el caso de quien es el dueño del panal, o de quien lo extrae de la tierra, es a quien le corresponde la mayor parte de botín, y el resto es repartido entre los participantes según el grado de participación desempeñado en el proceso de extracción del producto.

Una vez obtenido el panal, la forma de traslado es, de cierta forma, muy rudimentaria, el panal se coloca en un “ayate” y con mucho cuidado se transporta hacia la vivienda del propietario del panal, para proceder a la limpieza del mismo, empleando los utensilios que se tengan a la mano, como lo son las tinas o las cazuelas de barro de proporciones adecuadas para llevar a cabo la maniobra de limpieza del panal.

Es así, que todos estos aspectos que intervienen en el período de distribución de los yijis entre los participantes, se desarrolla una vez al año, obedeciendo también al ciclo anual de los propios yijis. Así mismo, dentro de la temporada de extracción del producto, la periodicidad del reparto va a

depender del número de excavaciones que se lleven a cabo, así, se encuentran familias que llegan a obtener hasta tres panales en una temporada, a razón de que la búsqueda y toreo del panal, puede ser que se lleve a cabo en un solo día, y en ocasiones una semana entera, a razón de la dificultad de ubicación del panal.

4.3. La fase de la preparación de los yijis

De acuerdo con Goody (1995), esta fase del sistema alimentario en las sociedades preindustriales, como es el caso de San Gregorio Macapexco, la preparación de los alimentos se desarrolla en tres fases: el trabajo preliminar, la cocción y la preparación del plato.

En primer lugar, en el punto del trabajo preliminar, aplicado a los yijis, es el proceso de limpieza, el cual, como ya se describió en líneas anteriores, consiste en meter al agua el panal, para que poco a poco los yijis salgan a flote, y con ello poder escogerlos y limpiar los residuos de tierra que puedan tener. Posteriormente, el proceso de cocción, se desarrolla según el gusto de los miembros de la familia, como en función de los demás alimentos con los que se cuente en el momento y puedan servir como acompañamiento de los yijis, tanto para potenciar su sabor y, al mismo tiempo, hacer que rindan más para que todos los integrantes de la familia puedan degustarlos.

Así también, en lo correspondiente a la elaboración del plato, obedece, de igual modo, al gusto de la familia, por tanto, cuando los yijis se llegan a preparar en alguna variedad caldosa, en lo único que se tiene cuidado es que sea servido en un plato adecuado, y al tratarse de una preparación seca, como es el caso de preparar los yijis revueltos con huevo, simplemente son salteados con cebolla, epazote y chile y el montaje del plato es en esencia la elaboración del taco.

No obstante, cuando los yijis se van a degustar en el escenario de una comida con amigos considerados distinguidos dentro de la familia, y al mismo tiempo, muy allegados, se debe tomar especial cuidado en presentar el platillo en los mejores recipientes que se puedan tener, para que, al mismo tiempo de halagar al invitado, también se demuestre la posición económica de la familia.

Así mismo, dentro de los aspectos a considerar en este rubro, es el personal de cocina, quien prepara los platillos. Ésta responsabilidad recae enteramente en las amas de casa, y las hijas menores, que dentro de la preparación de los yijis, encuentran al igual que los varones de menor edad en el proceso de extracción del panal, una oportunidad de integración social, y al mismo tiempo, la oportunidad de aprender sobre las distintas maneras de preparar un alimento de esta naturaleza, con lo que también, la madre de familia, encuentra una oportunidad de educar a las hijas sobre las obligaciones que deben tener y respetar cuando llegue el momento de formar su propia familia.

Dentro de las tecnologías de cocina, es importante mencionar que, al ser una comunidad con raíces indígenas, aun se siguen respetando las maneras tradicionales de cocinar los alimentos, las cuales consisten en tener el llamado fogón, en el suelo de la habitación (cocina), al centro de la misma, caracterizándose por estar integrado por un comal sostenido por tres piedras, a la usanza prehispánica. Así mismo, se observan cambios y continuidades en el entorno de las tecnologías domésticas de cocina. Tomando el caso del comal, anteriormente se utilizaba el comal de barro, los cuales eran adquiridos en los días de la fiesta patronal, tanto de la propia comunidad, como de la cabecera municipal, San Bartolo Morelos; sin embargo, con el paso de los años, los vendedores que llevaban estos comales de barro, han dejado de asistir a los centros de venta, lo que deriva en que se tenga que optar por los comales de metal.

En este punto, a pesar de que ya no se cuenta con los comales a los que las amas de casa estaban acostumbradas para la preparación, no solo de las tortillas, sino también, de los demás alimentos, a los nuevos comales de metal, se les somete a los mismos procedimientos de curación, a razón de que se busca que los sabores de los alimentos preparados en ellos se acerquen a los que ya se está acostumbrado.

Respecto a los demás utensilios, es importante mencionar que también se han encontrado los mismos procesos de cambio y continuidad, buscándose siempre que los utensilios empleados en la elaboración de los alimentos

posean las características idénticas o más cercanas a las que se está acostumbrado.

Con respecto a los combustibles empleados para la cocción de los alimentos, no solo de los yijis, sino de la comida en general, son los hombres quienes están encargados de llevar el combustible más importante a las casas, el cual es la leña. No obstante, las mujeres también tienen participación en el abasto del combustible, siendo éste de características menores, como es el caso de los “mesotes” (penca de maguey totalmente deshidratada), las “muñigas” (excremento de vaca totalmente deshidratado) y las varas de plantas arbustivas, las cuales también se emplean como combustibles.

4.4. Las fases y aspectos del consumo de los yijis

En este punto, Goody (1995), hace referencia a que se encuentran enmarcadas por la reunión de los participantes, el servicio de los platillos, la ingestión de los mismos, y la limpieza. Por otra parte, en lo referente a los aspectos, se debe considerar, según el autor, la distribución en el tiempo, la estructura de la comida, las maneras de mesa, los utensilios del servicio y la interacción social entre los participantes de la comida.

Tomando estos puntos como referente, en los trabajos de campo desarrollados en la comunidad de San Gregorio Macapexco, en general, es decir, no solamente en el momento de la ingesta de los yijis, sino en el desarrollo de las comidas, se identificaron las siguientes maneras de mesa desarrolladas por la comunidad en distintos escenarios a saber:

- El jefe de familia es el que decide qué se come, cuando se come y como se come.
- El ama de casa es la encargada de la elaboración de los alimentos y la presentación de los mismos a la hora de comer, además de inculcar a los hijos las reglas (protocolos de mesa) que se deben cumplir en la comida.
- El padre o jefe de familia es el encargado de reprender a los miembros de la familia en caso de no cumplir con las normas sociales establecidas.

- Los distintos escenarios donde se consumen los alimentos son asignados a partir del nivel de confianza que existe entre los invitados a comer, a razón de que el lugar donde se come (la cocina), es un lugar íntimo para ellos, y cuando existe un momento en el que no se sientan en confianza por la presencia de externos, es cuando se trasladan a otro sitio donde no se sientan invadidos, el cual generalmente es en los patios de las casas muy cercanos a la cocina. Este espacio también debe cubrir ciertas características, como son un lugar con sombra (de preferencia en un *tejaban* –si se tiene-), el patio limpio, aunque no importe mucho la presencia de las mascotas (los perros, debido a que también son considerados parte de la familia a quienes también se les preparan alimentos específicos) o de algunos otros animales como son las gallinas o los guajolotes, además de colocar todos los alimentos al centro sobre una mesa y la mayor cantidad de sillas posibles alrededor para que todos alcancen asiento, de no ser así, los invitados tienen la prioridad y los hijos menores comen en otro espacio (la cocina). Todo esto para que los invitados externos se puedan sentir a gusto en su estadía en la casa de los anfitriones.
- Los alimentos que se presentan cuando hay invitados externos, deben ser de la mejor calidad con el objeto de demostrar interés porque el invitado esté a gusto en la casa receptora.
- Cuando los invitados a comer son amigos íntimos de la familia, son invitados a pasar a la cocina a degustar más familiarmente de los alimentos que se tengan o se estén preparando en ese momento, siempre con el afán de que exista un ambiente de cordialidad y que los invitados no se retiren con una mala imagen de la familia y que después, dichos invitados tengan el deseo de volver a visitarlos.
- Si alguno de los invitados (en el caso de las personas externas a la comunidad) a comer, llega a alterar alguna de las normas preestablecidas, no es bien visto y no se le vuelve a invitar, debido a que no *valoró* la confianza que le fue otorgada.
- Cuando se está comiendo, es regla obligada que los menores no se inmiscuyan en las pláticas de los mayores, y en caso de que entre

mayores no se quiera que se enteren de aspectos más íntimos de la familia, algunas partes de los diálogos se desarrollan en la lengua nativa para que los demás no entiendan de lo que se habla.

- El respeto a la comida es un factor primordial a la hora de comer, ya que es lo que da vida al cuerpo, y si no se cuida, probablemente después *“se deseé lo que en ese momento se despreció”*.
- Es obligatorio que los padres enseñen a sus hijos todos estos hábitos a la hora de comer para que sean considerados como buenas personas y sean bien vistos dentro de la comunidad, si alguno de los miembros de la familia nuclear los infringe, es severamente sancionado, tanto por la familia, como por la comunidad en general.
- En el caso de la alimentación festiva correspondiente a los funerales, es característico de las familias que pierden a un integrante, incluir dentro de la planeación del funeral, los alimentos que se deben consumir. Durante el velorio, lo que no puede faltar es el café de olla acompañado de bolillos o teleras, y para los hombres ya casados, también se incluye algún tipo de bebida alcohólica para que se mantengan despiertos.
- Así mismo, a los hombres encargados de cavar la tumba en el panteón el día del entierro, se tiene por obligación llevarles el almuerzo hasta el lugar. Dicho almuerzo consiste en pan, café o pulque, y los guisos que se preparan para después del funeral y una gran cantidad de cigarros. Estos últimos con la finalidad de que no “les de aire” mientras están cavando la tumba.
- Se tiene por regla que el día del velorio no se ingiera ningún tipo de carne por la razón que se cree que si lo hacen, es como si comieran la carne del difunto. Es así que los alimentos recomendados para ese día, son arroz y frijoles, acompañados de tortillas y salsa.
- La ingesta de estos alimentos, se puede realizar en dos escenarios a consideración de la familia, los cuales pueden ser en la casa del difunto, o muy frecuentemente a las afueras del panteón, donde al salir las personas que acompañaron en el ritual funerario, se les invita a que consuman los alimentos que se prepararon para la ocasión como

agradecimiento por el apoyo moral prestado a la familia que perdió a uno de sus integrantes.

- También los pobladores tiene por obligación moral ayudar a la familia en duelo con algún tipo de alimentos que pueden ser chiquihuites de tortillas, azúcar, café, pan, etcétera, para que el gasto que tienen que realizar no sea tan fuerte.
- Terminando la comida del funeral continúan los rosarios del novenario, donde al terminar cada uno de ellos también se tiene por obligación invitar a los asistentes cierto tipo de alimentos, alguna variedad de té para los niños y café para los adultos, acompañados de bolillos.
- Cuando llega el día de levantar la Cruz, nuevamente, los pobladores ayudan a la familia con tortillas u otro alimento, pero en esta ocasión ya se tiene permitido ofrecer carne, en este caso de guajolote o pollo preparados en mole verde. En esta ocasión el reparto de la carne también es importante. Al padrino de mortaja es al que se le sirve la pechuga del guajolote o pollo y a la madrina la pierna con muslo, mientras que a los demás invitados se les sirven porciones menores que van entre las piernas muslos y alas, y para los niños se les sirven los huacales y rabadillas. Lo que respecta a las menudencias, también se consumen preparadas en caldo, el cual lo comen las mujeres que ayudaron a preparar todos los alimentos.
- Después de que termina la comida, se desarrolla un ritual que consiste en el agradecimiento por los alimentos, donde la rezandera contratada para dirigir todo el acto funerario, pasa un plato de sal a todos los presentes adultos simbolizando el agradecimiento por la comida. Acto seguido inicia una serie de cantos y alabanzas para dar termino a todo el funeral.
- En lo que corresponde a la alimentación festiva, de tipo social, como lo son las bodas, XV años, bautizos, etcétera, se sigue un patrón similar al anterior en cuestión del reparto de los alimentos.
- Se realiza una delimitación del lugar donde va a desarrollarse la fiesta, que generalmente es en la milpa que se encuentra cerca de la casa de los “dueños de la fiesta” (los pobladores le llaman así a las personas que

organizan la fiesta), quienes son los encargados de emparejar la tierra y arreglar todo lo necesario en cuanto al espacio.

- En el momento de la ejecución de la fiesta, la determinación de los lugares para la ingesta de los alimentos va en función, tanto de los miembros de la familia, como de los padrinos y de los invitados. Es así que a los padrinos de mayor rango se les ofrecen las porciones más grandes, al igual que a los familiares de grado más importante, mientras que a los demás invitados a la fiesta se les ofrecen, los alimentos de acuerdo a si son invitados de la familia o invitados de los invitados.
- Cuando se trata de fiestas, donde toda la comunidad entera de que habrá baile, de acuerdo a una cuestión moral propia de las personas, al saber que no son requeridas a la comida, no asisten a ella, pero eso no significa que no los invitaran al baile. Es así, que las personas que no asistieron a consumir los alimentos, probablemente se encontrarán a la hora del baile aplicando el dicho “no me invitaron, pero tampoco me dijeron que no fuera”.
- Posterior a ello, dentro de la casa de la familia organizadora se realiza el agradecimiento a los padrinos entregándoles el “taco” que consiste en un chiquihuite de tortillas y un guajolote cocido entero con una cazuela de mole especial, el cual es distinto al que se sirvió para la comida. En otras comunidades otomíes del Estado de México, se acostumbra realizar una danza con un guajolote vivo, donde participan todos los invitados a la fiesta, como es el caso de San Cristóbal Huichochitlán, en el Municipio de Toluca, pero en el caso de San Gregorio Macapexco, la entrega del taco es un ceremonial de naturaleza íntima, que se hace en el interior de la casa, para así demostrar a los padrinos el agradecimiento por su apoyo en la realización de la fiesta.

A partir de lo anterior, se observa que en la comunidad de San Gregorio Macapexco, los habitantes, dependiendo de los integrantes invitados a la mesa, el origen de los mismos y aunado a los escenarios en los que se desarrolla la ingesta del alimento con el paso del tiempo, se han estructurado una serie de patrones en torno a las maneras de mesa, que de acuerdo a la tradición moral de la propia comunidad, se deben observar como signo

distintivo de la misma, y también como emblema de respeto entre los propios habitantes.

Particularmente, en el caso de la ingesta de los escamoles, se puede identificar que se desarrolla en dos escenarios a saber:

- Uno correspondiente a la ingesta enteramente familiar, donde el rol de servicio es desarrollado por el ama de casa y las hijas, y el jefe de familia, en este caso el padre, es a quien se dispone la mayor cantidad de yijis preparado.
- El otro corresponde a una ingesta con los amigos participantes en el proceso de abasto de dicho alimento, donde de igual manera que el anterior, la encargada del servicio a la mesa es el ama de casa, sin embargo, en este punto, a los que se debe alagar con el servicio es a las visitas, y al mismo tiempo, las hijas anfitrionas encuentran una oportunidad para demostrar sus habilidades domésticas, lo cual, después del desarrollo de la comida, cuando los invitados regresen a sus lugares de origen, las pláticas en las que las anfitrionas salgan a colación, serán de reconocimiento por las habilidades domésticas adquiridas en el seno familiar, y al mismo tiempo, el prestigio que esa familia adquiere frente a los demás miembros de la comunidad.

Por último, la fase final que agrega Goody como parte constituyente del sistema alimentario de cada uno de los distintos grupos humanos que existen en el planeta, es el de la eliminación. Para el caso particular de los yijis en San Gregorio Macapexco, la fase de la eliminación puede englobarse en el hecho de que ninguno de los residuos de las distintas variedades que se preparan tomando como ingrediente central a los escamoles, es desperdiciado, a mérito del gran esfuerzo que implica la obtención del mismo, y los significados que la gente va otorgando, tanto al alimento, como al hecho de consumirlo, o en su caso, de distribuirlo entre las personas a las que se considera importantes para la comunidad.

4.5. El abasto de escamoles como parte del patrimonio cultural de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México

Hasta este punto, ya se han descrito los procesos que intervienen en el abasto de los yijis en la comunidad de San Gregorio Macapexco, y también se han abordado brevemente los imaginarios que rodean a dicho proceso, lo cual, forma innegablemente parte de la cultura, en este caso, alimentaria de la región.

Retomando lo propuesto por Bonfil, (2012) quien menciona que la cultura esa integrada por todos aquellos bienes materiales y al mismo tiempo inmateriales, que van formando la identidad de una colectividad, en el caso de la población de San Gregorio Macapexco, se observan, estos elementos de la cultura, no solo en el producto que se obtiene, en el caso del abasto de los yijis, sino también, toda esa serie de emociones que se van entretejiendo durante el proceso de abasto de éste alimento, y sobre todo, en el proceso de consumo del mismo.

Todos estos conocimientos se han mantenido vigentes hasta la actualidad en la memoria colectiva de la comunidad, gracias a que forman parte de una serie de conocimientos que se van heredando generacionalmente; esto es, se han producido y reproducido continuamente, gracias a que atienden a una estrategia de abasto alimentario, que responde a una temporada del año, donde el alimento escasea.

Es así que el conocimiento sobre el abasto de los yijis, como parte de las estrategias de abasto alimentario en tiempos de emergencia, atienden a necesidades reales de la propia comunidad, y al mantenerse vigente, forman parte de un patrimonio cultural de la propia comunidad.

En este sentido, el conocimiento que posee la comunidad, en el caso particular del abasto, procesamiento y consumo de los yijis, al mantenerse vigentes, y seguir reproduciéndose entre los habitantes, es decir, en el hecho de que los mayores transmitan las enseñanzas en torno a lo que se debe saber para desarrollar la obtención de éste alimento, forma parte importante de un

patrimonio cultural inmaterial, que con el paso de los años y aunado a otros elementos que lo integran, como la producción del pulque, la recolección de productos del campo o del monte, por mencionar algunos, ha logrado que los pobladores de San Gregorio Macapexco, se sientan arraigados a su cultura, y al mismo tiempo, mantengan ese sentido de pertenecer a la comunidad, a pesar de que ya no se encuentren físicamente en ella.

Así mismo, en todo este proceso de abasto alimentario, se observan una serie de estrategias que la misma población ha diseñado y desarrollado con el objeto de preservar el alimento, es decir, buscar un equilibrio entre el hombre y la naturaleza, porque al fin de cuentas, el ser humano sobrevive a partir de los recursos que obtiene del entorno ambiental inmediato para dar una satisfacción a sus necesidades y, al mismo tiempo, buscar un estilo de vida más cómodo.

Es así que en este proceso de abasto alimentario, para poder explicarlo y comprenderlo, es necesario retomar la postura de lo biocultural, a razón de que en el convergen cosmovisiones en torno al hombre y a la naturaleza y conocimientos que buscan ese equilibrio para preservar los recursos de los cuales se obtiene el sustento diario.

En este sentido, el abasto de yijis en la comunidad de San Gregorio Macapexco, obedece a estas conceptualizaciones de biocultural, a razón de que, en primera instancia, el proceso al ser parte del patrimonio cultural local, obedece necesariamente a una serie de elementos culturales que se encuentran impresos en dicho proceso, pero al mismo tiempo, cuando los habitantes manifiestan la íntima relación que tiene el proceso de abasto con las creencias en torno a la naturaleza y al alimento mismo, es donde se encuentra lo biocultural del proceso.

Es así que en el abasto, y específicamente, cuando ya se ha obtenido el panal que alberga los yijis, los pobladores de San Gregorio, no extraen el panal por completo, a razón de que se busca que la especie, en este caso las “nanas” quienes son las encargadas de la procreación de los huevecillos, no perezcan, y al mismo tiempo se permite la conservación de dicha especie. Al mismo tiempo, cuando el panal no es obtenido y “se entierra”, las distintas maneras que tienen para protegerlo, tanto de otros depredadores como de las

inclemencias del clima, permite que la especie sobreviva. Por tanto, es perceptible una serie de prácticas de preservación de la especie, y al mismo tiempo del ecosistema que lo rodea, porque de él obtienen el recurso para subsistir.

Un hecho que conmovió a la comunidad en 2010, de cierta forma relacionado indirectamente con el abasto del yiji, fue el incendio del monte, causado por los conflictos entre dos familias que habitan cercanas al cerro, y dentro de la discusión, la venganza fue quemar parte de su vivienda, pero el fuego se extendió hasta el bosque. Esto derivó en que los habitantes de la comunidad, al observar el incendio del monte, al cual consideran suyo, trabajaron en grupo para sofocar el fuego, porque no solo era un incendio, era “nuestro monte” en palabras de los habitantes, el que se estaba quemando.

Con este suceso, también se manifiestan los elementos de la bioculturalidad existentes en la comunidad, a razón de que se genera cultura a partir de su entorno ambiental, y esta cultura, al mismo tiempo, es la responsable de la preservación de los ecosistemas que integran a San Gregorio Macapexco.

4.6. El potencial turístico del patrimonio cultural gastronómico de las comunidades rurales.

Actualmente, con la fiebre por el reconocimiento de las gastronomías locales que se han gestado a partir de un proceso histórico o que conservan parte de sus raíces originarias, es que en el ámbito del Turismo, también se comienza a asignarle un grado de importancia a la gastronomía, como factor primario de turismo, así es que encontramos la existencia de un turismo gastronómico, cuya “meta principal es el conocimiento y disfrute de la gastronomía de un destino en particular” (Clemente, Roig, Valencia, Rabadán, Martínez; 2008: 190).

Así, ya no solo se habla de un turismo cultural o un turismo rural, que busca dar a conocer a los viajeros, las características patrimoniales con las que

cuenta algún sitio, y por lo que es posible conocerlo y reconocerlo de entre los demás, sino también, ya se aborda a la comida, como parte primordial para el desarrollo de un viaje turístico.

En este sentido, al saber que todos los seres humanos, sean turistas o no, se alimentan, para el caso del viajero, una de los elementos que debe considerar al desarrollar su viaje, es que va a comer durante la estadía en el lugar visitado, y aún mejor, acercarse a los procesos que se tienen que desarrollar para llegar a la conformación del platillo que llega a la mesa. Esto es lo que ha generado, según Oliveira (2007), el desarrollo de ferias y festivales gastronómicos, rutas gastronómicas o alimentarias, etcétera, con el objetivo de que se permita al viajero conocer más sobre el sitio visitado a partir del acercamiento a la comida local.

Sin embargo, se sabe que muchos de los platillos que dan identidad a las gastronomías de los distintos países o regiones del mundo, emanan del seno de la vida doméstica campirana, en donde confluyen las cosmovisiones en torno a los ecosistemas de donde se obtiene la materia prima, los imaginarios que se asignan a los distintos procesos de abasto, producción y consumo de un alimento o un platillo, y a las distintas maneras de mesa e interacción social que se desarrollan a partir de la comida, no obstante, al ser de ahí donde nacen los platillos identitarios de una nación, muy pocas veces se toma en cuenta a la cultura que envuelve a este proceso de creación de un platillo y a los partícipes de dicho proceso.

La comida del ser humano, al ser no solo un acto fisiológico, sino un acto enteramente cultural, se puede considerar al emergente turismo gastronómico como un turismo cultural, a razón de que se puede conocer la cultura de otros lugares a partir de lo que comen, las maneras en como lo obtienen, como lo procesan y como lo consumen.

Así, las comunidades rurales que aún existen en la actualidad, como es el caso de la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, poseen una riqueza cultural digna de ser reconocida, a razón de que se ha constituido a partir de un largo proceso histórico, y al mismo tiempo, a partir de una serie de significaciones que los propios pobladores les van asignando a ser, por una

parte, elementos que les permiten la subsistencia, y por otra, los otorga identidad frente a las demás comunidades, y cohesión al interior de la propia comunidad.

Esto se observa en la preservación de recursos tanto naturales como culturales, como lo son los ríos, los bosques, las edificaciones, las tradiciones, las fiestas, los textiles, y sobre todo la comida y las distintas maneras de obtener los ingredientes para la creación de los platillos, la temporalidad de los mismos y las maneras de procesarlos. Todo esto se convierte en un punto de interés para aquellos viajeros que gusten de conocer otros pueblos a partir de su cultura, y sobre todo, de su comida.

4.7. Resultados: Artículo de investigación.

En este apartado se incorpora el artículo arbitrado denominado: LA COMIDA Y SU PROTOCOLO: sentido y significado de las maneras de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco – México, el cual fue enviado a la Revista Estudios y Perspectivas en Turismo, sometido a arbitraje anónimo, aceptado y publicado en el Volúmen 21 – año 2012 noviembre; con ISSN 1851- 1732



Centro de Investigaciones y Estudios Turísticos

Buenos Aires, 05 de junio de 2012

Arturo Miranda Osornio
Héctor Favila Cisneros

México

De mi consideración:

Me complace informarles que vuestro artículo: *La comida y su protocolo, sentido y significado de las maneras de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México*, fue arbitrado anónimamente y se ha recomendado su publicación en Estudios y Perspectivas en Turismo. El mismo aparecerá en el Volumen 21 – Número 6 correspondiente a noviembre de 2012.

Agradeciendo la deferencia por compartir los resultados de sus investigaciones con nosotros los saluda cordialmente

Dra. Regina G. Schlüter
Directora – Editora
Estudios y Perspectivas en Turismo
www.cieturisticos.com.ar
www.estudiosenturismo.com.ar

LA COMIDA Y SU PROTOCOLO

Sentido y significado de los modales de mesa entre los otomíes de la comunidad de San Gregorio Macapexco - México

Arturo Miranda Osornio*

Universidad de Ixtlahuaca, Ixtlahuaca

Héctor Favila Cisneros**

Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca

* Licenciado en Gastronomía por la Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, y actualmente es estudiante de la Maestría en Estudios Turísticos en el Centro de Investigación y Estudios Turísticos de la Facultad de Turismo y Gastronomía en la misma universidad. Ha trabajado como docente de las Unidades de Aprendizaje de Patrimonio Gastronómico, dentro de la Licenciatura en Gastronomía del Centro Universitario de Ixtlahuaca, México. E-mail: earendhiam@gmail.com.

** Licenciado en Antropología Social por la Escuela Nacional de Antropología e Historia, Ciudad de México, donde también obtuvo el grado de Maestro con Mención Honorífica en Antropología Física y de Doctor en Antropología Física. Es miembro del Sistema Nacional de Investigadores (SNI). E-mail: xifavc@hotmail.com

Resumen: *El objetivo de este trabajo es describir y entender el significado que tiene el protocolo de mesa entre los otomíes del norte del Estado de México. En esta investigación se muestran los resultados preliminares del trabajo etnográfico realizado (a través de una serie de entrevistas semi-estructuradas y abiertas) durante los meses de febrero, marzo y abril de 2010 con la finalidad de recabar información en cuanto a los usos y costumbres entorno a la hora de comer, actividad de suma importancia para la cohesión social en esta comunidad. La investigación recabada hasta este momento muestra que hay diferentes formas de tratar el protocolo de mesa en función de los horarios, comensales, e incluso festividades de acuerdo a la cosmovisión que ostenta esta comunidad indígena. Este estudio pretende aportar información no documentada en cuanto al patrimonio cultural intangible así como las maneras de mesa y su cosmovisión entre los otomíes de esta parte de la región del Estado.*

PALABRAS CLAVE: cosmovisión, otomíes, protocolos de mesa, conocer, salvaguardar, usos y costumbres.

Abstract: *The Food and its Protocol. Sense and Meaning of Table Manners among Otomies of San Gregorio Macapexco Community in Mexico State. The aim of this paper is to describe and understand the meaning that protocol in the table has among the Otomies of the North of the State of Mexico. In this paper, preliminary results of the ethnographic work carried out during February, March and April, 2010 will be presented. The information, obtained through a series of free and semi-guided interviews, consists of the uses and customs when eating –activity of supreme importance for the social cohesion in this community. The results of this research show, up to this moment, that such protocol may vary depending on the meal to be eaten; the people taking part in it; or even the festivity in which such meal is to be held. All this, based on the predominant usage within this indigenous community. This study is intended to contribute, on a non-documented basis, on the cultural intangible heritage, as well as on the table manners and its current approach among the otomies living in the part of the region above mentioned.*

KEY WORDS: approach, otomies, table protocols, knowledge, safeguard, uses and customs.

INTRODUCCIÓN

En la actualidad se ha manifestado un creciente interés por el estudio del pasado en diferentes áreas del conocimiento científico, principalmente en el campo de las ciencias sociales. Para algunos investigadores uno de los campos de mayor interés es el referente al pasado alimentario, el cual es observado y analizado desde las ópticas de la historia, la antropología, la sociología, entre otras áreas del conocimiento científico. Éstas lo abordan desde ángulos a partir de los procesos de abasto de los alimentos, la transformación de los mismos y los usos y costumbres que tienen las sociedades para desarrollar la ingesta de los platillos que se han obtenido como producto de las dos anteriores. Así se crean distintas manifestaciones de la cultura, en este caso alimentaria, que va dando identidad a las sociedades humanas y un sentido de pertenencia hacia la comunidad en donde se desarrollan, constituyéndolo en parte de un patrimonio cultural inmaterial de la población que se va heredando de generación en generación y se va convirtiendo en un constructo de normas sociales que se deben cumplir como parte del grupo.

A diferencia de otras especies vivientes, en el caso de la alimentación humana no sólo se trata de una necesidad fisiológica, sino que se van creando una serie de formas culturales para abastecerse de los alimentos y decidir cuáles son organolépticamente aceptables para el paladar y cuales no. Como ya lo dijera Marvin Harris en Bueno para Comer (1991) *podemos estar seguros de que en la definición de lo que es apto para comer interviene algo mas que la pura fisiología de la digestión. Ese algo más son las tradiciones gastronómicas de cada pueblo,*

su cultura alimentaria (Harris, 1991: 10). Esto lleva a diseñar las distintas formas para poder ingerirlos y poco a poco crear ciertos modelos culturales alrededor de los mismos (Arias, 2006: 6).

Así mismo, la cultura que el hombre va creando a partir de los alimentos se ve influenciada por el contexto ecológico en el que se desenvuelve y por el momento histórico en el que se encuentra lo cual, indudablemente, va a repercutir en la cosmovisión sobre el mundo que lo rodea y en la cultura que se va construyendo día a día.

En este sentido, al entrar en escena la importancia de la cosmovisión hombre naturaleza también se van generando los imaginarios alrededor de las formas de abasto, procesamiento y, por supuesto, de consumo de los alimentos. Éstas con el paso del tiempo se van arraigando en las sociedades humanas y poco a poco se le va dando un grado de importancia que va formando parte de un patrimonio cultural alimentario intangible que se hace tangible en el propio platillo. Por esa importancia patrimonial es que se hereda de generación en generación.

En las últimas décadas del siglo XX y en la primera del siglo XXI se ha visto un creciente interés por el estudio del pasado alimentario a lo largo de diferentes etapas de la historia. Cada uno de esas investigaciones, persiguiendo un interés en particular ya sea para enaltecer una cocina y darla a conocer al mundo entero como parte del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, o simplemente documentarlo para evitar su desaparición, como lo fueron las recientes declaraciones por la UNESCO sobre la Cocina Tradicional Mexicana o la Comida Gastronómica de Francia (Unesco, 2010).

Pero estas no son las únicas investigaciones que se encuentran en el ramo de lo alimentario sino, tomando en cuenta la relación existente entre patrimonio cultural, turismo y alimentación, la gran mayoría de los estudios realizados al respecto van enfocados al rescate de la cocina tradicional de diferentes pueblos. Esto otorga, de cierta forma, identidad a los propietarios de dicho patrimonio y en consecuencia tratan de convertirlo en un elemento del turismo para que así otras culturas puedan conocerlo. Un ejemplo de ello es la propuesta de Feo (2005), quien aborda el turismo gastronómico en Asturias, donde habla acerca de la gastronomía y el turismo en España así como de las principales fiestas, jornadas y demás eventos gastronómicos que se desarrollan para dar a conocer la cultura alimentaria de la región (Feo, 2005: 77).

Lo anterior es sólo un ejemplo de lo que se ha venido trabajando en las universidades europeas en torno al patrimonio cultural y el turismo. En el caso de Latinoamérica, también existe un camino andado en investigaciones y propuestas al respecto, como lo es el caso de Argentina, que para ejemplificar, se encuentra el trabajo desarrollado por Marcelo Álvarez y Gloria Sammartino (2009) "Empanadas, tamales y carpaccio de llama: Patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Huamahuaca – Argentina". Los autores desarrolla un análisis crítico

de la relación existente entre el turismo, la alimentación y la producción culinaria que de acuerdo a la tradición con que cuenta en la zona estudiada se convierte en patrimonio y por ende, producto para el turismo dejando de manifiesto también las consecuencias de dicho proceso para la identidad de las comunidades en cuestión (Álvarez & Sammartino; 2009: 161).

En el caso de México también hay estudios desplegados desde la óptica de las ciencias sociales, como la Antropología, en donde se muestra un amplio panorama sobre la alimentación. Tal es el caso de los aportes proporcionados por el Instituto de Investigaciones Antropológicas en donde desde hace años se trabaja en temas relacionados con la cultura alimentaria partiendo de tiempos precolombinos hasta la actualidad.

Por otra parte, en el caso particular de las cocinas indígenas hay diferentes publicaciones a cargo del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes que versan sobre recetarios como la colección Cocina Indígena y Popular de México (Castillo Aja, 1999), la colección Fiestas Populares de México (Nieto Tarango, 2006), entre otros, que brindan un acercamiento a la cultura alimentaria ya específica de cada región de nuestro país.

En éstas y otras publicaciones es posible encontrar aportes sobre el consumo de insectos, quelites, hongos, maíz, frijol, chile, entre otros, y de las diferentes combinaciones que las comunidades desarrollan para su alimentación.

En el caso del Estado de México y sus grupos indígenas, principalmente Mazahuas y Otomíes, se encuentran los aportes de Molinar Palma (2005), quien hace referencia a la importancia del papel de la mujer en la vida doméstica. También se encuentra un abanico de investigaciones desarrolladas en torno a temáticas como las fiestas patronales, la vida cotidiana de las comunidades, los usos de las plantas, tanto medicinales como alimentarias; cosmovisión y religión, entre otros temas. Dichos estudios han sido desarrolladas principalmente en comunidades del Valle de Toluca y Temoaya (Molinar Palma, 2005).

Con respecto a los hábitos alimentarios en torno a los usos y costumbres en las maneras de mesa, es decir, en las formas o patrones culturales que la población crea a la hora de la ingesta de los alimentos, existe un gran vacío en el desarrollo de investigaciones que aborden los temas y den a conocer las distintas formas culturales que los pueblos han creado para dicha actividad. Indudablemente, a la hora de comer también existen usos y costumbres reflejados en los hábitos alimentarios que son importantes para las comunidades que las desarrollan, por lo cual, sus integrantes los deben cumplir lo más apegado a la norma social, y en consecuencia se transmiten generacionalmente como parte de su legado cultural.

SAN GREGORIO MACAPEXCO

Para iniciar la presente investigación se tuvo que recurrir en un primer momento al análisis de las características y necesidades de la misma, proceso en el cual -al tratarse de un estudio esencialmente cualitativo- fue imprescindible realizar un primer acercamiento a la comunidad a estudiar, San Gregorio Macapexco, ubicada al norte del Estado de México.

El pueblo de San Gregorio Macapexco, que en la lengua nativa (ñāhñu, otomí) significa “entre charcos”, es una pequeña comunidad enteramente otomí, que pertenece al Municipio de Morelos, Estado de México. Se localiza al noroeste del Estado colindando al Norte con Timilpan y Chapa de Mota, al sur con Jiquipilco, al este con Villa del Carbón y al oeste con Atlacomulco y Jocotitlán.

San Gregorio Macapexco, con una población de 1363 habitantes, está integrado por dos barrios que se encuentran aproximadamente a tres kilómetros de distancia de la cabecera municipal, San Bartolo Morelos (García Mendieta, 1987).

El clima que identifica a la región es de carácter templado sub húmedo, con lluvias en verano e inviernos semi fríos (H. Ayuntamiento de Morelos, 1997: 16), siendo estas características geográficas las que hacen que la población se dedique en gran parte a las actividades agrícolas -esto es principalmente al cultivo del maíz, calabaza y habas- los cuales dependen totalmente del temporal de lluvias.

Así mismo, otra de las actividades productivas a las que se dedica la población de esta comunidad es la ganadería caracterizada principalmente por el pastoreo del ganado ovino y asnar, y la cría de animales domésticos entre los cuales la crianza del guajolote es de mayor importancia.

Por otra parte, en cuanto a los recursos forestales que integran los montes de la zona se identifican variedades de robles, encinos y madroños y, en las zonas bajas formando parte del paisaje cultural, se observa el cultivo del maguey de “mogote” y el de “manga larga” (como los llama la población local). Además se cultivan agaves de los cuales la población obtiene el aguamiel para la elaboración del pulque, tanto para la venta en los días de plaza de la cabecera municipal como para el consumo doméstico.

Al desarrollar este acercamiento a la comunidad se detectó que está constituida esencialmente por una población enteramente otomí -o *ñohño* como ellos se autodenominan-. Con esta primera visita a San Gregorio Macapexco, Estado de México, se decidió la metodología a seguir para el desarrollo de la investigación, la cual, al tratarse de una comunidad indígena, se

basa en la aplicación del método de investigación etnográfica. Su punto de partida fueron las observaciones *in situ* desarrolladas en la primer visita, para después iniciar la interacción con la comunidad, con lo que se pudo identificar a las personas de mayor edad debido a que son quienes poseen el conocimiento sobre los protocolos de mesa que han aprendido generacionalmente.

Posterior a esto, se procedió a elaborar el guión de la entrevista semi estructurada para aplicarlo a las personas elegidas, a quienes se contactó por medio de sus vecinos para buscar ganarse su confianza y poder interactuar con ellos buscando obtener información inicial sobre sus hábitos y costumbres en torno a las maneras de mesa (consumo de alimentos).

A partir de la información obtenida se planeó una siguiente visita con el fin de desarrollar una observación participante en torno al objeto de la investigación con el previo consentimiento de los informantes pero también buscando la forma en que los mismos no se sientan invadidos en su intimidad, ya que poseen ciertas características de hermetismo frente a las personas que no forman parte de la misma comunidad.

Después de participar en los distintos escenarios y motivos en que la comunidad realiza la ingesta de los alimentos y pone en práctica los usos y costumbres generacionalmente aprendidos, se procedió a realizar una descripción de los procesos observados para su posterior análisis de la cosmovisión que los mencionados procesos tienen entre los integrantes de la comunidad.

Es así que después de este primer trabajo de campo, los resultados obtenidos que aquí se muestran corresponden a una primera parte del total que se buscan obtener en torno a la cultura culinaria de la población estudiada, los cuales se enfocan también al abasto alimentario tradicional de la comunidad y su posible potencial para el turismo cultural.

ENTRE MONTES, MILPAS Y FOGONES

La comunidad de San Gregorio Macapexco pertenece al Municipio de Morelos, al norte del Estado de México; aproximadamente a unos 30 kilómetros de la cabecera municipal San Bartolo Morelos.

El clima de la zona es semi-frío, con lluvias en verano (García, 1987). El paisaje de la comunidad está formado por una geografía accidentada por la amplia presencia de montes, breves planicies y ríos, además de contar con una vegetación constituida esencialmente por pinos y robles.

Por otra parte, la fauna silvestre de la región está integrada, entre otras especies, por ardillas, zorrillos y tlacuaches (los cuales ocasionalmente van a terminar al fondo de las ollas y formar parte de los alimentos de la comunidad). Los animales domésticos esencialmente son aves de corral (guajolotes y pollos), ganado ovino y minoritariamente el vacuno y asnar.

La población de la comunidad de San Gregorio Macapexco es enteramente otomí y según la historia oral provienen de la zona de Tula Hidalgo llegando a la región para trabajar en las primeras haciendas que se establecieron en la zona. Poco a poco las familias de estos primeros pobladores – trabajadores se fueron establecieron en las orillas de las llamadas Hacienda Vieja y Hacienda de San Antonio Trojes, constituyendo así el poblado de *San Gregorio*, al cual le agregaron el nombre de *Macapexco*, que en la lengua nativa significa *lugar entre los charcos* (Miranda Osornio, 2010).

Debido a las características ambientales en las que se estableció, la población de San Gregorio Macapexco basa su alimentación primordialmente en el cultivo del maíz y la calabaza. Además dependen de los productos estacionales como es el caso de los escamoles (huevo de hormiga, llamados *yjis* por la comunidad), una gran variedad de quelites (hierbas comestibles que la población consume como hortalizas, cuya ingesta depende de la estación) como es el caso de los *chivitos*, *quintoniles*, *nabos*, *martaza*, *caishi*, *los juanes*, *el anís de barba*, por mencionar algunos. Todas estas son hierbas comestibles de origen silvestre que la población recolecta de las orillas de los sembradíos –milpa- para la elaboración de los platillos del día.

A partir de la recolección en los llanos y los montes obtienen también *los hongos de maguey*, *las pancitas o terneritas*, *las orejitas de ratón*, *los tronquitos o también llamados hongos de monte y sus diferentes variedades* y *el cuitlacoche o dönthä* en lengua nativa. Todos estos alimentos mencionados son hongos comestibles característicos de la región.

Toda esta riqueza en recursos naturales es lo que constituye esencialmente la alimentación de la comunidad, la cual es presentada en una extensa variedad de platillos elaborados a la usanza tradicional de la población: cocinados en el fogón de tierra (*tlecuil*: sistema que se integra de tres piedras colocadas en el suelo y encima de ellas una placa circular de barro llamada comal, y en el centro de las piedras se enciende el fuego que calentará el comal para la preparación de los alimentos) utilizando técnicas como el tatemado (tostado de los productos vegetales encima del comal) y hervido (Miranda Osornio, 2010).

Por esta razón, los pobladores de la región aún cuentan con un arraigado respeto por la naturaleza que los rodea debido a que ella es la que los provee de alimentos y recursos necesarios para subsistir, y todo esto se puede ver plasmado en sus actividades cotidianas y, desde luego, en sus modales de mesa.

COSMOVISIÓN, SENTIDO Y SIGNIFICADO DE LAS MANERAS DE MESA

Se entiende por modales o maneras de mesa a todo el conjunto de hábitos y formas simbólicas que la población tiene a la hora de consumir los alimentos, desde quienes dirigen la hora de comida, los usos y costumbres a la hora de comer y todo el *ritual* que implica este proceso alimentario.

De acuerdo a lo observado durante el trabajo de campo en la comunidad se pudieron identificar distintos escenarios en los que la población realiza el consumo de los alimentos, los cuales fueron agrupados.

Para muchos pueblos del mundo la hora de comer está marcada por una serie de costumbres que se van aprendiendo y aprehendiendo generacionalmente, lo que va a crear una serie de matices que diferencian a unos pueblos de otros.

Como se puede observar en el esquema anterior, en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco existen distintas formas de comportarse a la hora del consumo de los alimentos. Están marcadas por las diferentes conductas que los integrantes de la comunidad presentan en los distintos escenarios donde se efectúa dicha actividad.

En cada una de ellas existen una serie de normas sociales que se deben seguir, lo cual está íntimamente ligado con la identidad y el sentido de pertenencia de los integrantes de la comunidad para con la misma comunidad.

Las formas simbólicas que se pueden identificar en el momento del consumo de los alimentos, son enumeradas a continuación:

- El jefe de familia es el que decide qué se come, cuándo se come y cómo se come.
- El ama de casa es la encargada de la elaboración de los alimentos y la presentación de los mismos a la hora de comer, además de inculcar a los hijos las reglas (protocolos de mesa) que se deben cumplir durante la comida.
- El padre o jefe de familia es el encargado de reprender a los miembros de la familia en caso de no cumplir con las normas sociales establecidas.
- Los distintos escenarios donde se consumen los alimentos son asignados a partir del nivel de confianza que existe entre los invitados a comer dado que el lugar donde se come (la cocina) es un lugar íntimo para ellos y cuando existe un momento en el que no se sientan en confianza por la presencia personas ajenas al entorno es cuando se

trasladan a otro sitio donde no se sientan invadidos. Generalmente éste es en los patios de las casas muy cercanos a la cocina. Este espacio también debe contar con ciertas características, como un lugar con sombra (de preferencia en un *tejaban* –si se tiene-), el patio limpio aunque no importe mucho la presencia de las mascotas, como los perros, que por ser considerados parte de la familia también se les preparan alimentos específicos) o de otros animales como las gallinas o los guajolotes. Todos los alimentos se colocan en el centro de una mesa alrededor de la cual se pone la mayor cantidad de sillas posibles para que todos tengan un asiento. De no ser así, los invitados tienen la prioridad y los hijos menores comen en otro espacio (la cocina). Todo esto para que los invitados externos se puedan sentir a gusto en su estadía en la casa de los anfitriones.

- Los alimentos que se presentan cuando hay invitados deben ser de la mejor calidad con el objeto de demostrar interés para que el invitado esté a gusto
- Cuando los invitados son amigos íntimos de la familia pasan a la cocina a degustar con mayor familiaridad los alimentos disponibles o que se estén preparando en ese momento, siempre con el afán de que exista un ambiente de cordialidad y que los huéspedes no se lleven una mala imagen de la familia y tengan el deseo de regresar.
- Si alguno de los invitados (en el caso de las personas externas a la comunidad) llegara a alterar alguna de las normas preestablecidas, no es bien visto y no se le vuelve a invitar a comer debido a que no valoró la confianza que le fue otorgada.
- Cuando se está comiendo es regla obligada que los menores no se inmiscuyan en las pláticas de los mayores y, en caso de que los mayores no quieran que se enteren de aspectos familiares más íntimos, parte de los diálogos se desarrollan en la lengua nativa para que los demás no entiendan de lo que se está hablando.
- El respeto a la comida es un factor primordial ya que es lo que da vida al cuerpo, y si no se cuida probablemente después *se desee lo que en ese momento se despreció*.
- Es obligación de los padres enseñar a sus hijos todas estas maneras de comer para que sean considerados como buenas personas y sean bien vistos dentro de la comunidad. Si alguno de los miembros de la familia nuclear los infringe es severamente sancionado, tanto por la familia como por la comunidad en general.
- En el caso de la alimentación festiva de los funerales es característico de las familias que pierden a un integrante incluir dentro de la planeación del funeral los alimentos que se deben consumir. Lo que no puede faltar durante el velorio es el café de olla

acompañado de bolillos o teleras; y para los hombres ya casados también se incluye algún tipo de bebida alcohólica para que se mantengan despiertos.

- A los hombres encargados de cavar la tumba en el panteón el día del entierro se tiene por obligación llevarles el almuerzo hasta el lugar. El mismo consiste en pan, café o pulque. Se preparan guisos para después del funeral y una gran cantidad de cigarros. Estos últimos con la finalidad de que no “les de aire” mientras están cavando la tumba.
- Se tiene por regla que el día del velorio no se ingiera ningún tipo de carne porque se cree que si lo hacen es como si comieran la carne del difunto. Es así que los alimentos recomendados para ese día son arroz y frijoles, acompañados por tortillas y salsa.
- La ingesta de estos alimentos se puede realizar en dos escenarios a consideración de la familia, los cuales pueden ser en la casa del difunto o en las afueras del panteón. Al salir, las personas que acompañaron en el ritual funerario, son invitadas a consumir los alimentos que se prepararon para la ocasión como agradecimiento por el apoyo moral prestado a la familia que perdió a uno de sus integrantes.
- También los pobladores tienen por obligación moral ayudar a la familia en duelo con algún tipo de alimentos que pueden ser chiquihuites de tortillas, azúcar, café, pan, etcétera para que no sea tan importante el gasto a realizar.
- Finalizada la comida del funeral continúan los rosarios del novenario, donde al terminar cada uno de ellos también se tiene por obligación invitar a los asistentes con cierto tipo de alimentos, alguna variedad de té para los niños y café para los adultos, acompañados de bolillos.
- Cuando llega el día de levantar la Cruz los pobladores nuevamente ayudan a la familia con tortillas u otro alimento, pero en esta ocasión ya se tiene permitido ofrecer carne, en este caso de guajolote o pollo preparado en mole verde. En esta ocasión el reparto de la carne también es importante. Al padrino de mortaja es al que se le sirve la pechuga del guajolote o pollo, y a la madrina la pierna con muslo, mientras que a los demás invitados se les sirven porciones menores que van entre las piernas muslos y alas; a para los niños se les sirven los huacales y rabadillas. Respecto a los menudos, lo consumen en caldo las mujeres que ayudaron a preparar todos los alimentos.
- Una vez finalizada la comida se desarrolla un ritual que consiste en el agradecimiento por los alimentos, donde la rezandera contratada para dirigir todo el acto funerario pasa a todos los presentes adultos un plato de sal que simboliza el agradecimiento por la

comida. Acto seguido se inicia una serie de cantos y alabanzas para dar término a todo el funeral.

- En lo que corresponde a la alimentación festiva de tipo social, como lo son las bodas, 15 años, bautizos, etcétera, se sigue un patrón similar al anterior en relación al reparto de los alimentos.
- Se realiza una delimitación del lugar donde va a desarrollarse la fiesta, que por lo general es en la milpa que se encuentra cerca de la casa de los “dueños de la fiesta” (los pobladores le llaman así a las personas que organizan la fiesta), quienes son los encargados de emparejar la tierra y arreglar todo lo necesario en cuanto al espacio.
- En el momento de la fiesta, la determinación de los lugares para la ingesta de los alimentos va en función tanto de los miembros de la familia como de los padrinos y de los invitados. Es así que a los padrinos de mayor rango se les ofrecen las porciones más grandes, al igual que a los familiares de grado más importante, mientras que a los demás invitados a la fiesta se les ofrecen los alimentos de acuerdo a si son invitados de la familia o invitados de los invitados.
- Cuando se trata de fiestas donde toda la comunidad se entera de que habrá baile, de acuerdo a una cuestión moral propia de las personas, al saber que no fueron invitados a la comida no asisten a ella, pero el hecho de que no los hayan invitado a la fiesta no significa que no los invitaran al baile. Es así, que las personas que no asistieron a consumir los alimentos probablemente se encontrarán a la hora del baile aplicando el dicho *“no me invitaron, pero tampoco me dijeron que no fuera”*.
- Posteriormente, dentro de la casa de la familia organizadora se realiza el agradecimiento a los padrinos entregándoles el “taco” que consiste en un chiquihuite de tortillas y un guajolote cocido entero con una cazuela de mole especial, el cual es distinto al que se sirvió para la comida. En otras comunidades otomíes del Estado de México se acostumbra realizar una danza con un guajolote vivo de la cual participan todos los invitados a la fiesta, como es el caso de San Cristóbal Huichochitlán en el Municipio de Toluca. Pero en el caso de San Gregorio Macapexco la entrega del taco es un ceremonial muy íntimo que se hace en el interior de la casa para demostrar a los padrinos el agradecimiento por su apoyo en la realización de la fiesta.
- En el caso de la fiesta patronal son distintos los escenarios donde se desarrolla la ingesta de los alimentos. La fiesta patronal tiene lugar el 12 de marzo de cada año, fecha en la que se celebra a San Gregorio, Santo Patrón de la comunidad. Un jueves antes del día de la fiesta se reúnen todos los hombres a caballo –denominados

corredores- para salir desde el santuario de San Gregorio rumbo a la cabecera municipal hacia donde van por las imágenes religiosas de todas las vírgenes que ahí se encuentran ya que son invitadas a acompañar al Santo Patrón a su fiesta. En el transcurso del recorrido cada uno de los corredores lleva una serie de acompañantes a quienes después del recorrido tienen que ofrecerles de comer tomando en cuenta los recursos económicos con los que se cuente en el momento. Es así que la comida tiene lugar en la explanada del panteón de la comunidad y ahí cada uno de los corredores es el que debe atender a cada uno de sus invitados observando que nadie se quede sin comer.

- Si la situación económica lo permite, también se ofrece una serie de bebidas alcohólicas que van desde pulque, cerveza o tequila para que resistan el trayecto. En este sentido se observó que sólo los hombres a caballo son quienes participan de la convivencia en torno a las bebidas fortificantes.

CONSIDERACIONES FINALES

Los usos y costumbres de los otomíes de San Gregorio Macapexco durante la comida pueden ser en apariencia comunes a los de otras comunidades de la misma cultura. Pero en particular en ésta las formas simbólicas que se encuentran en las maneras de mesa son parte fundamental del equilibrio, tanto interno como externo de las familias, es decir que el respetar las normas que generacionalmente se han aprendido y aprehendido en torno a la mesa les ha ayudado a conservar tanto la identidad como la cultura que los identifica de las demás comunidades, ya sean de la misma zona o de otras comunidades otomíes.

La obligación moral de atender lo mejor posible a los invitados externos va ligada al interés de que nazca en ellos el deseo de regresar a visitarlos y ser considerados como sus amigos; pero para que ello suceda éstos invitados también tienen que asignar valor a la cultura alimentaria local, de lo contrario no serán bien recibidos en el futuro.

Es aquí donde entra a jugar la importancia de realizar un debate en torno al papel del turismo. Se sabe que hoy en día las modalidades en que se desarrolla esta actividad se han diversificado en función de los intereses de los turistas y ello es lo que ha llevado a identificar nuevas opciones como es el caso del turismo alternativo, turismo cultural, ecoturismo, turismo rural, etnoturismo, por mencionar algunos.

En este sentido ¿en qué medida se toma en cuenta el sentir de las comunidades receptoras frente a las figuras de personas externas a su comunidad? ¿Hasta que punto se han preocupado las agencias o grupos generadores de turismo por los efectos tanto positivos como negativos en las comunidades receptoras? Más aún ¿Qué tanto se ha tomado en cuenta lo que

piensan las personas receptoras sobre el hecho de que su cultura, que para ellos puede ser íntima, se convierta en un escenario donde los turistas puedan ser espectadores?

Estas últimas modalidades de turismo se desarrollan en comunidades que cuentan con cierto potencial para el turista, donde generalmente lo que se persigue es observar los usos y costumbres locales. Por ello la cultura alimentaria, sus maneras de mesa, platos y cocinas son productos patrimonializables y pueden ser utilizados de manera razonada como promoción turística. Sin embargo, deben contar con los siguientes criterios:

a) conocer y apreciar la cultura y naturaleza de los otomíes con el compromiso de respetar y participar en la conservación de su diversidad biológica y cultural (Detalbuit y Leatherman,1998: 325);

b) integrar a los turistas de manera responsable a la comunidad y no al revés, es decir que la comunidad se adapte a las necesidades del turista;

c) dotar de una visión de preservación y conservación de los recursos tanto culturales como naturales de la comunidad con la finalidad de que su difusión sea responsable aminorando lo más posible los impactos que sobrevienen del impulso turístico.

Dichas acciones deben ser tomadas desde la comunidad con una visión de gestión y acuerdo con autoridades locales y municipales, para de este modo ofrecer una alternativa turística sobre este recurso cultural de las maneras de mesa con una orientación crítica, responsable y equitativa en beneficio de la comunidad y de su cultura.

Finalmente esto demuestra la importancia que tiene el desarrollar este tipo de estudios para conocer y comprender las distintas maneras de sociabilización de las comunidades.. Donde la actividad turística debe ser orientada a la conservación de los usos y costumbres pero también con la finalidad de ser una alternativa de desarrollo de las comunidades a través del uso del producto patrimonial como un recurso turístico sin deteriorar la cosmovisión y tradiciones de la población local. Por lo tanto, el turismo debería adaptarse a las condiciones de la cultura local y no a la inversa, de modo de reherirse a un turismo en el sentido estrictamente positivo y no sólo como factor de comercialización de la cultura local. Ésta también forma parte del patrimonio cultural alimentario de los pueblos en general porque no sólo son los platillos y la forma de prepararlos lo que da identidad a un pueblo o a una cocina, sino también toda la serie de patrones culturales que la propia comunidad crea en torno a las formas simbólicas que se deben seguirse para consumirlos.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias González, J.** (2006) "De lo que comían los Tlatoque: una interpretación etnohistórica dentro del Codice Florentino y su comparación con la Historia General de las Cosas de la Nueva España". Tesis de Maestría, Escuela Nacional de Antropología e Historia, México D.F.
- Álvarez, M. & Sammartino, G.** (2009) "Empanadas, tamales y carpaccio de llama: patrimonio alimentario y turismo en la Quebrada de Humahuaca - Argentina". *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 18(2):161-175
- Castillo Aja, H.** (1999) "Recetario Indígena de la Sierra Norte de Puebla". CONACULTA, Dirección General de Culturas Populares, México D. F.
- Detalbeit, M. & Leatherman, T.** (1998) "The biocultural impact of tourism on Mayan communities in building a new biocultural synthesis". Goddman, A. H. & Leatherman, T. (editors). Michigan Press, Michigan, pp. 317-338
- Feo Parrondo, F.** (2005) "Turismo gastronómico en Asturias". *Cuadernos de Turismo*, enero-junio N° 15: 77-96
- García Mendieta, R.** (1987) "Monografía municipal de Morelos". Gobierno del Estado de México, México
- H. Ayuntamiento de Morelos** (1997) "Plan de desarrollo municipal de Morelos 1997-2000." Morelos
- Harris, M.** (1991) "Bueno para comer. Enigmas de la alimentación y cultura". Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Madrid
- Miranda Osornio, A.** (2010) "Informe etnográfico de la temporada de campo febrero, marzo y abril de 2010 y 2011 entre los otomíes de San Gregorio Macapexco, Estado de México". Mecanuscrito inédito
- Molinar Palma, P.** (2005) "Mujer otomí: la jornada interminable de una vida alfombradamente áspera". CONACULTA-INAH, México D.F.
- Nieto Tarango, C.** (2006) "Fiestas populares de México". Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, México D. F.
- Unesco** (2010) "Listas del patrimonio inmaterial". Recuperado el 20 de diciembre de 2011, desde <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011>

Recibido el 13 de marzo de 2012

Correcciones recibidas el 25 de mayo de 2012

Aceptado el 05 de junio de 2012

Arbitrado anónimamente

CONCLUSIONES

Los usos y costumbres de los otomíes de San Gregorio Macapexco durante el abasto, procesamiento y consumo de los alimentos, pueden ser en apariencia comunes a los de otras comunidades de la misma cultura. Sin embargo, en particular, en ésta las formas simbólicas que se encuentran en las maneras de obtener los alimentos, como es el caso del abasto de los escamoles o yijis como los llama la comunidad, en las formas de elaboración de sus alimentos, así como las maneras de mesa. Todo esto es parte fundamental del equilibrio, tanto interno como externo de las familias, es decir que el respetar las normas que generacionalmente se han aprendido y aprehendido en torno al alimento y que les ha ayudado a conservar tanto la identidad como la cultura que los identifica de las demás comunidades, ya sean de la misma zona o de otras comunidades otomíes.

Las estructuras sociales que se van integrando a partir del abasto de los alimentos, ya sea de los yijis, de los hongos, quelites, etcétera; la crianza y pastoreo de las borregas, tanto en los montes como en los llanos de la comunidad, son las que les han permitido mantener una cultura vigente, y a la vez integradora, frente a los propios integrantes de la comunidad como a las personas que sean consideradas como amigos de la comunidad.

Así mismo, la obligación moral de atender lo mejor posible a los invitados externos va ligada al interés de que nazca en ellos el deseo de regresar a visitarlos y ser considerados como sus amigos; pero para que ello suceda éstos invitados también tienen que asignar valor a la cultura alimentaria local, de lo contrario no serán bien recibidos en el futuro.

Es aquí donde entra a jugar la importancia de realizar un debate en torno al papel del turismo. Se sabe que hoy en día las modalidades en que se

desarrolla esta actividad se han diversificado en función de los intereses de los turistas y ello es lo que ha llevado a identificar nuevas opciones como es el caso del turismo alternativo, turismo cultural, ecoturismo, turismo rural, etnoturismo, por mencionar algunos.

En este sentido, al encontrar este punto de relación con el turismo y la cultura, cabe cuestionar las posturas, tanto de la población receptora, como de los viajeros, frente al considerado patrimonio para algunos y producto turístico para otros.

Por una parte, para los locales, puede generar orgullo el poseer, una serie de atributos culturales que les permiten ser diferenciados de los demás, ya sea un edificio religioso, el desarrollo de una peregrinación, la producción de un platillo único, etcétera, los cuales han tenido años de perfeccionamiento y se mantienen como iconos culturales de la propia comunidad, y por tanto dignos de ser preservados para heredarse a las nuevas generaciones, como parte de un legado cargado de elementos emotivos e identitarios.

Por otra parte se encuentran aquellos que al conocer de dichos recursos que dan identidad a una comunidad, desean conocerlos para comprender un poco más la esencia de dichos pueblos, y buscan trasladarse a éstos sitios para conocer a esa cultura. Sin embargo, en ese proceso de búsqueda de conocimiento del otro, también se espera una serie de servicios, como el hospedaje, alimentación, comodidad y esparcimiento. Y es donde puede entrar a la escena un tercer personaje constituido por toda la serie de intermediarios, ya sean empresas o agencias de viajes, que buscan satisfacer los gustos del turista, sin importar demasiado el sentir de los locales, para con ello, generar ingresos económicos, que muy difícilmente llegan a quienes debieran llegar.

Así, se observa que la intimidad de una comida, la integración social y enseñanza sobre los procesos de obtención de alimentos y los lugares considerados como sagrados para los pobladores locales, poco a poco se van convirtiendo en una forma de negocio para obtener recursos económicos, y bajo la premisa, de apoyar a las comunidades, es como poco a poco se les va

quitando de las manos su propio patrimonio cultural, para convertirlo en un producto capaz de generar ingresos económicos a las empresas.

En este sentido ¿en qué medida se toma en cuenta el sentir de las comunidades receptoras frente a las figuras de personas externas a su comunidad? ¿Hasta qué punto se han preocupado las agencias o grupos generadores de turismo por los efectos tanto positivos como negativos en las comunidades receptoras? Más aún ¿Qué tanto se ha tomado en cuenta lo que piensan las personas receptoras sobre el hecho de que su cultura, que para ellos puede ser íntima, se convierta en un escenario donde los turistas puedan ser espectadores?

Estas últimas modalidades de turismo se desarrollan en comunidades que cuentan con cierto potencial para el turista, donde generalmente lo que se persigue es observar los usos y costumbres locales. Por ello la cultura alimentaria, sus formas de abasto, las maneras de mesa, platos y cocinas son productos patrimonializables y pueden ser utilizados de manera razonada como promoción turística. Sin embargo, deben contar con los siguientes criterios:

- a) conocer y apreciar la cultura y naturaleza de los otomíes con el compromiso de respetar y participar en la conservación de su diversidad biológica y cultural (Detalbuit y Leatherman, 1998: 325);
- b) integrar a los turistas de manera responsable a la comunidad y no al revés, es decir que la comunidad se adapte a las necesidades del turista;
- c) dotar de una visión de preservación y conservación de los recursos tanto culturales como naturales de la comunidad con la finalidad de que su difusión sea responsable aminorando lo más posible los impactos que sobrevienen del impulso turístico.

Dichas acciones deben ser tomadas desde la comunidad con una visión de gestión y acuerdo con autoridades locales y municipales, para de este modo ofrecer una alternativa turística sobre este recurso cultural de las maneras de

mesa con una orientación crítica, responsable y equitativa en beneficio de la comunidad y de su cultura.

Esto demuestra la importancia que tiene el desarrollar este tipo de estudios para conocer y comprender las distintas maneras de sociabilización de las comunidades. Donde la actividad turística debe ser orientada a la conservación de los usos y costumbres pero también con la finalidad de ser una alternativa de desarrollo de las comunidades a través del uso del producto patrimonial como un recurso turístico sin deteriorar la cosmovisión y tradiciones de la población local. Por lo tanto, el turismo debería adaptarse a las condiciones de la cultura local y no a la inversa, de modo de reherirse a un turismo en el sentido estrictamente positivo y no sólo como factor de comercialización de la cultura local. Ésta también forma parte del patrimonio cultural alimentario de los pueblos en general porque no sólo son los platillos y la forma de prepararlos lo que da identidad a un pueblo o a una cocina, sino también toda la serie de patrones culturales que la propia comunidad crea en torno a las formas simbólicas que se deben seguirse para consumirlos.

Finalmente, es necesario mencionar que de acuerdo a lo expuesto en ésta investigación, se cumplieron los objetivos planteados al inicio, y también, tomando en cuenta los supuestos que dirigieron la misma, es posible decir que en el desarrollo de la documentación del proceso de abasto alimentario, específicamente de los escamoles, para el caso de la comunidad de San Gregorio Macapexco, Estado de México, al tiempo, de reconstruir sus antecedentes históricos y su geografía a partir de la tradición oral, fue posible comprender el patrimonio cultural gastronómico que poseen las comunidades rurales y discutir el papel que puede jugar el turismo en dicha realidad.

BIBLIOGRAFÍA

- Acerenza, Miguel Ángel. (1999). *Administración del Turismo*. México: Trillas.
- Álvarez Roldan Arturo. (1995). *La invención del método etnográfico*. Reflexiones sobre el trabajo de campo de Malinowski en Melanesia. Londres: Routledge.
- Arizpe, Lourdes. (2006). "Los debates internacionales en torno al patrimonio cultural inmaterial". Cuicuilco, núm. septiembre-diciembre, pp. 13-27.
- Ballart, Josep. (1997). *El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso*. Barcelona: Editorial Ariel, S. A.
- Barfield, Thomas. (2000). *Diccionario de Antropología*. España: Siglo XXI Editores.
- Boege, Eckart. (2010). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.
- Bonfil Batalla, Guillermo. (2012). *México profundo, una civilización negada*. México: Debolsillo.
- Bonfil Batalla, Guillermo. (2003). *Nuestro Patrimonio Cultural: Un Laberinto de Significados*. En *Patrimonio Cultural y Turismo Cuadernos 3, Pensamiento acerca del Patrimonio Cultural, Antología de textos*. CONACULTA, México.
- DICONSA. (2006). *El abasto, panorama de la distribución alimenticia en México*. México: G. M. Editores/ Espejo de Obsidiana.
- Escobedo Mansilla, Ronald; De Zaballa Beascochea, Ana; Álvarez Gila, Oscar. (1998). *Alimentación y Gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América*. Pamplona, España: Newbook Ediciones.

- Espeitx, Elena. (2004). "*Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular*". PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural, num. junio, pp. 193-213.
- Fernández Arenas, José. (1988). *Arte efímero y espacio estético*. Barcelona: Anthropos.
- Fernández Zamora, Ana. (2006). *Turismo y Patrimonio Cultural*. España: Universidad de Jaén.
- Guber, Rosana. (2001). *La etnografía. Método, campo y reflexividad*. Bogotá: Grupo Editorial Norma.
- Hammersley Martyn y Paul Atkinson. (1994). *Etnografía. Métodos de Investigación*. Barcelona: Ediciones Paidós Ibérica.
- Hanners, Ulf. (1998). *Conexiones transnacionales: cultura, gente, lugares*. Madrid: Cátedra.
- Harris, Marvin. (2011). *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial, S. A.
- Hernández H., Marisela. (2008). *La comida como huésped efímero: elementos para una aproximación psicosocial a lugares comunes*. Revista Opción, vol., 24, núm. 57, septiembre – diciembre.
- IGCEM. (1995). *Nomenclator de localidades del Estado de México*. México: S/E.
- Jiménez Núñez, Alfredo. (1998). *Agricultura y Alimentación en el mundo maya: Consideraciones en el marco de nuevas interpretaciones*. En Alimentación y Gastronomía: cinco siglos de intercambios entre Europa y América. Eds. Escobedo Mansilla, Ronald; De Zaballa Beascochea, Ana; Álvarez Gila, Oscar. Pamplona, España: Newbook Ediciones.
- Jimeno Jaén. Anina. (2008). *El sabor de las palabras. Una fascinante degustación de términos gastronómicos*. México: Aguilar.
- Krotz, Esteban. (2004). *Cinco ideas falsas sobre la cultura*. Antología sobre cultura popular e indígena. Lecturas del Seminario Diálogos en la Acción Primera Etapa, pp. 13 – 19.
- Lima Filho, Manuel Ferreira y Rego Monteiro de Abreu, Regina Maria do. (2010). "*LA ANTROPOLOGÍA Y EL PATRIMONIO cultural en Brasil*". Revista Colombiana de Antropología, num. Enero-Junio, pp. 133-155

- Luján, Nestor. (1997). *Historia de la Gastronomía*. España: Ediciones Folio S. A.
- Mantecón, Ana Rosas. (2003). "Los usos del patrimonio cultural en el Centro Histórico". *Alteridades*, num. julio-diciembre, pp. 35-43.
- Maslow, Abraham H. (1998). *El hombre autorrealizado: hacia una Psicología del ser*. Barcelona: Kairos.
- Massó Guijarro, Ester. (2006). "La identidad cultural como patrimonio inmaterial: relaciones dialécticas con el desarrollo". *Theoria*, pp. 89-99
- Meggers, Betty J. (1989). *Amazonia un paraíso ilusorio*. México: Siglo XXI Editores, S. A, de C. V.
- Monroy De Sada, Paulina y Martínez de Flores, Graciela. (2008). *Introducción a la Historia de la Gastronomía*. México: Limusa.
- Oliveira, Simao. (2007). La importancia de la gastronomía en el turismo. Un ejemplo de Mealhada - Portugal. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, Julio-Sin mes, 261-280
- Paz, Octavio. (2004). *El laberinto de la soledad*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Pritchard. E. E. Evans. (1992). *Los Nuer*. Barcelona, España: Editorial Anagrama.
- Rappaport, Roy A. (1987). *Cerdos para los antepasados*. El ritual en la ecología de un pueblo en Nueva Guinea. Madrid, España: Siglo XXI editores, S. A. de C. V.
- Rodríguez, Mariángela. (1991). *Cultura popular-cultura de masas. Espacio para las identidades*. Estudios sobre las Culturas Contemporaneas, pp. 151-163.
- Rodríguez Temiño, Ignacio. (2010). *Sobre el patrimonio cultural*. Sphera Pública, Universidad Católica San Antonio de Murcia, pp. 75-117.
- Sáizar, Consuelo. (2011). *Presentación*. La Antropología y el patrimonio cultural de México, pp. 9-10.

- Salgado Gómez, Mireya. (2008). "El Patrimonio Cultural como narrativa totalizadora y técnica de gubernamentalidad". Centro-h, num. Agosto-Sinmes, pp. 13-25.
- Sancho, Amparo. (S/F). *Introducción al Turismo*. S/L. Organización Mundial del Turismo.
- Spengler, Oswald. (1993). *La decadencia de Occidente: Bosquejo de una morfología de la Historia Universal*. Barcelona: Planeta.
- Savarin, Brillant. 1848. *Physiologie Du Gout*. Francia: Gabriel De Gonet, Éditeur.
- Viladevall i Guasch, Mireia. (2003). *Gestión del Patrimonio Cultural, Realidades y Retos*. México: Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.

FUENTES ELECTRÓNICAS

Centro de Estudios Sociales y de Opinión Pública. (2006). *Definición de Turismo*. Tomado de [http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#\[Citar como\]](http://archivos.diputados.gob.mx/Centros_Estudio/Cesop/Comisiones/d_turismo.htm#[Citar como]), consultado el 19 de octubre de 2012.

OMT. (2012). *Turismo*. Tomado de <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>, consultado el 19 de octubre de 2012.

Real Académia Española. (2012). *Diccionario*. Tomado de http://buscon.rae.es/drae/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=PATRIMONIO, consultado el 30 de mayo de 2012.

Real Académia Española. (2012). *Diccionario*. Tomado de <http://lema.rae.es/drae/?val=cocina>, consultado el 14 de septiembre de 2012.

Real Academia Española. (2012). *Diccionario*. Tomado de <http://lema.rae.es/drae/?val=gastronomia>, consultado el 21 de septiembre de 2012.

Secretaría de Turismo, México. (2010). *¿Qué es el Turismo Cultural?* Tomado de http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Turismo_Cultural_y_de_Salud consultado el 19 de octubre de 2012.

Secretaría de Turismo, México. (2012). *Turismo Cultural*. Tomado de http://www.sectur.gob.mx/es/sectur/sect_Turismo_Cultural_y_de_Salud consultado el 19 de octubre de 2012.

UNESCO. (2012). *Sobre la UNESCO*. Tomado de <http://www.unesco.org/new/es/unesco/>, consultado el 12 de junio de 2012.

UNESCO. (2012). *Listas del Patrimonio inmaterial*. Tomado de <http://www.unesco.org/culture/ich/index.php?lg=es&pg=00011>, consultado el 14 de septiembre de 2012.

ANEXO 1

Durante el desarrollo del trabajo de campo en la comunidad otomí de San Gregorio Macapexco, Morelos, Estado de México, se desarrollaron una serie de entrevistas semiestructuradas a las amas de casa en torno a las preparaciones culinarias sobre los yijis, sin embargo, también aportaron valiosas recetas sobre la cocina de la comunidad, las cuales se enlistan a continuación.

Las preparaciones que en este apartado se describen, están descritas de acuerdo a las unidades de medida empleadas por las amas de casa y el rendimiento promedio de cada una de ellas es de seis a ocho porciones, en el caso de los platillos, y en el caso de las salsas, es la medida de un molcajete (500 gramos aproximadamente).

TORTAS DE YIJI CHILE PASILLA

INGREDIENTES

Una medida de yijis (250 gramos aprox.)

5 piezas de huevo

100 gramos de chile pasilla

250 gramos de jitomate

Ajo al gusto

Cebolla al gusto

Aceite (o manteca si se prefiere)

Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Para el caldillo se deben poner a hervir primero los chiles previamente desvenados (si se quiere que pique un poco se pueden dejar algunas semillas), cuando al pellizcar el chile se sienta un poco blando, agregar los jitomates hasta que estén completamente cocidos y al jitomate se le levante la piel.

Ecurrir y moler junto con el ajo y la cebolla.

Colocar una cazuela a la lumbre y cuando este caliente agregar un poco de aceite hasta que se caliente y agregar la molienda de chile. Mover espaciadamente hasta que suelte el hervor, y cuando comience a formarse una especie de nata de grasa en la parte superior, es signo de que ya esta el caldillo.

Para las tortitas, únicamente se revuelve el huevo hasta que quede una mezcla homogénea y posteriormente agregar los yijis y mover teniendo cuidado de que no se rompan.

En un sartén o cazuela mediana y extendida, calentar aceite para freír poco a poco las tortitas y ya que este cocido el huevo, dejar escurrir, para reducir la cantidad de grasa. Agregar las tortitas al caldillo y servir.

El caldillo también se puede hacer con chile verde, respetando el mismo procedimiento.

YIJIS EN CHILE ROJO

INGREDIENTES

Una medida de yijis (250 gramos aproximadamente)

100 gramos de chile guajillo

250 gramos de jitomate

Ajo al gusto

Cebolla al gusto

Un puño de masa (100 gramos aproximadamente)

Sal al gusto

Epazote al gusto

PROCEDIMIENTO

Para el caldillo se deben poner a hervir primero los chiles previamente desvenados (si se quiere que pique un poco se pueden dejar algunas semillas), cuando al pellizcar el chile se sienta un poco blando, agregar los jitomates hasta que estén completamente cocidos y al jitomate se le levante la piel.

Escurrir y moler junto con el ajo y la cebolla.

Colocar una cazuela a la lumbre y cuando este caliente agregar un poco de aceite hasta que se caliente y agregar la molienda de chile. Ya que suelte el

hervor agregar la masa para que se comience a disolver en el chile. Si se siente muy espesa, rebajar con agua, a modo de que tenga consistencia de mole aguado.

Unos cinco minutos antes de que se vaya a retirar la cazuela de la lumbre, agregar los yijis bien lavados y mover espaciadamente hasta que suelte el hervor, y cuando comience a formarse una especie de nata de grasa en la parte superior, es signo de que ya está listo. Retirar del fuego y servir caliente.

YIJIS REVUELTOS

INGREDIENTES

Una medida de yijis (250 gramos aproximadamente)

Seis piezas de huevo

Cebolla al gusto

Chile serrano o cuaresmeño al gusto

Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Picar previamente la cebolla finamente y también los chiles.

En una cacerola o recipiente mediano, revolver los huevos hasta que quede una mezcla homogénea y agregar el chile, la cebolla y la sal al gusto. Posteriormente llevar al sartén previamente calentado con un poco de aceite. Cuando el huevo comience a cocerse de las orillas, agregar los yijis y revolver con mucho cuidado evitando romperlos y agregar la sal al gusto. Ya que la mezcla este bien cocido, retirar del fuego y comer en taco.

QUESADILLAS DE YIJI

INGREDIENTES

Una medida de yijis (250 gramos aproximadamente)

Tortillas las necesarias (de 20 a 25 aproximadamente)

Un cuarto de queso oaxaca (250 gramos)

Un manojo mediano de epazote

Cinco chiles serranos cordados en rajas

PROCEDIMIENTO

Primeramente deshebrar el queso oaxaca y reservar. Lavar perfectamente el epazote y solo reservar las hojas.

En la tortilla caliente, colocar extendido una parte de queso según sea el gusto de la cocinera, junto con unas hojas de epazote y rajas de chile dependiendo de cuan picoso se quiera.

Doblar y colocar en el comal. Cuando el queso comience a derretirse agregar una cucharada de yijis y volver a doblar y dejar en el comal hasta que la tortilla quede “tostadita”. Reservar y servir.

SALSA DE TEJOCOTE

INGREDIENTES

100 gramos de chile de árbol

250 gramos de tejocote agrio

Dos dientes de ajo

Media cebolla

Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Tostar todos los ingredientes en el comal. Cuando ya estén bien tostados (la cascara un poco requemada y sudando) retirar del fuego.

Pelar los tejocotes retirando la piel y los huesos.

Desvenar los chiles.

En el molcajete, primeramente moler los ajos con la cebolla. Después los chiles hasta que queden bien molidos. Posteriormente agregar los tejocotes, moliendo y mezclando perfectamente. Ya que este todo bien molido, agregar sal, rectificar el sabor y llevar a la mesa.

SALSA DE TEJOCOTE CON CHARALES

INGREDIENTES

100 gramos de chile de árbol

250 gramos de tejocote agrio

Un puño de charales (100 gramos aproximadamente).

Dos dientes de ajo

Media cebolla

Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Tostar todos los ingredientes en el comal. Cuando ya estén bien tostados (la cascara un poco requemada y sudando) retirar del fuego.

Pelar los tejocotes retirando la piel y los huesos.

Desvenar los chiles.

En el molcajete, primeramente moler los ajos con la cebolla. Después los chiles hasta que queden bien molidos. Agregar los charales y posteriormente agregar los tejocotes, moliendo y mezclando perfectamente. Ya que este todo bien molido, agregar sal, rectificar el sabor y llevar a la mesa.

CALDO DE HABAS BLANCAS

INGREDIENTES:

Un kilo de habas duras

Una rama de epazote

Un diente de ajo

Media cebolla

Cinco chiles serranos

Agua (la necesaria)

Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

Primeramente se deben descascarar las habas, en caso de que se tengan con cascara. Después una noche antes de cocerlas, dejarlas remojando en agua “para que les de el sereno”.

Cuando ya se van a cocinar, en una olla de barro colocar las habas ya escurridas y colocar tres veces su volumen con agua limpia. Agregar el ajo y la cebolla, los chiles y la rama de epazote. Dejar hervir aproximadamente tres horas y agregar al último la sal. Rectificar el sabor y servir.

CHILACAYOTES SUDADOS

INGREDIENTES

Dos chilacayotes tiernos

Un diente de ajo

Media cebolla

Una rama de hierba buena

Sal al gusto

Aceite o manteca al gusto

PROCEDIMIENTO

Lavar bien los chilacayotes retirando los residuos de tierra. Después cortar en cubos medianos junto con la semilla. Si el chilacayote ya es viejo, entonces quitar las semillas. En una cazuela, calentar el aceite o manteca. Ya que esté caliente, agregar el ajo y la cebolla previamente picados finamente. Ya que estén bien sofritos, agregar los chilacayotes y la hierba buena. Dejar sudar y pasados unos quince minutos, cuando ya estén bien cocidos, rectificar el sazón con sal al gusto. Retirar del fuego y servir.

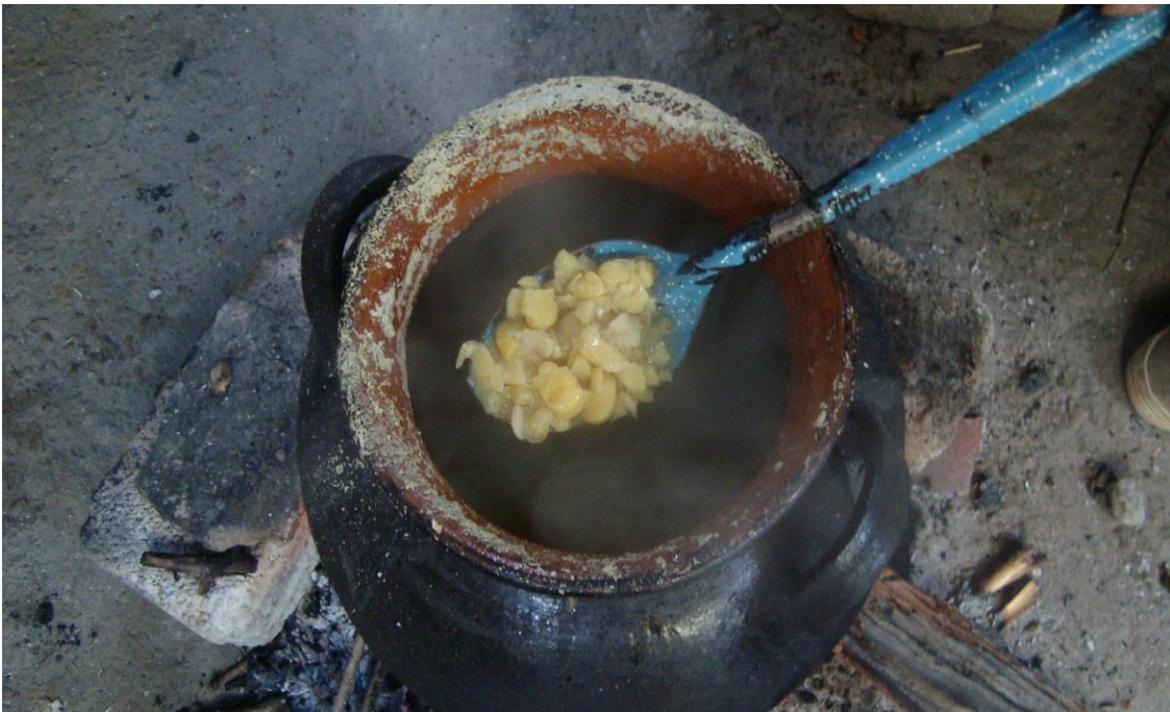
ANEXO 2

En este apartado, se muestran una serie de fotografías correspondientes a los trabajos de campo desarrollados en la comunidad de San Gregorio Macapexco, referentes a la fiesta patronal, textiles, preparación de alimentos, abasto de yijis y panorámicas de la comunidad.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS



Mujer otomí en la preparación de caldo de habas blancas. Trabajo de campo
2011 – 2012



Olla con la preparación de habas blancas. Trabajo de campo, 2011 – 2012.



Batea con masa para la preparación de tortillas. Trabajo de campo 2011-2012.



Máquina para preparar tortillas. Trabajo de campo, 2011-2012



Mujer otomí en la preparación de tortillas. Trabajo de campo 2011-2012.



Proceso de “oreado” de tortillas para evitar que se “agrien” y consumirlas en la semana. Trabajo de campo 2011-2012.



Tortillas de maíz azul. Trabajo de campo 2011-2012



Carpas de agua dulce. Trabajo de campo 2011-2012.



Chilacayotes maduros. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Guajolotes en engorda para mole de fiesta. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Papas de monte. Trabajo de campo 2011 – 2012.

PAISAJES DE SAN GREGORIO MACAPEXCO



Vivienda abandonada. Casas típicas de San Gregorio Macapexco. Trabajo de campo 2011 – 2012



Vista panorámica de San Gregorio Macapexco. Al fondo cerro de Santa Cruz, Jiquipilco, Estado de México. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Parajes áridos de San Gregorio en la colindancia con San Bartolo Morelos. Trabajo de campo 2011 – 2012.

FIESTA PATRONAL DE SAN GREGORIO MACAPEXCO



Bendición de las velas. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Imagen del Señor San Gregorio. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Nicho con imagen religiosa invitada a la fiesta. Trabajo de campo 2011 – 2012.



“El corre la virgen”. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Invitación a los santos. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Puesto de feria. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Entrega de ofrendas. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Bendición de ofrendas. Trabajo de campo 2011 – 2012.



Detalle de faja. Trabajo de campo 2011 – 2012.

